

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МУЛЬТИВАРКА

МСМ-1019



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 поврежденным шнуром питания и /или вилкой. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать 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. Не ставьте прибор на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла (электрические и газовые плиты, микроволновые печи).
11. 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:

- не касайтесь корпуса прибора и воды;

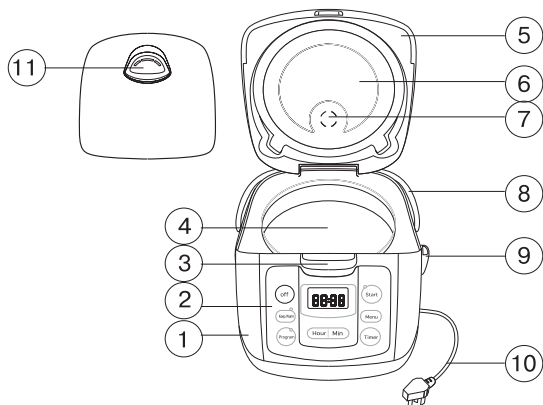
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- немедленно отсоедините сетевой шнур от электросети, только после этого можно достать прибор из воды;
 - обратитесь в авторизованный сервисный центр для осмотра или ремонта прибора.
12. 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.
 13. Не позволяйте детям использовать прибор без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с ним и не оставляйте маленьких детей вблизи работающего прибора без присмотра.
 14. Перед первым использованием тщательно вымойте все съемные детали.
 15. 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.
 16. Во избежание перегрева и возникновения пожара не накрывайте прибор какими-либо предметами.
 17. Использование аксессуаров, не входящих в комплект прибора, может привести к её поломке и потере гарантии на прибор.
 18. Не прикасайтесь к горячим поверхностям мультиварки. Используйте теплозащитные рукавицы.
 19. Не заполняйте резервуар для воды выше указанной отметки, так как кипящая вода может выплескиваться.
 20. Не оставляйте прибор включенным без присмотра.
 21. Когда прибор не используется, отключите его от сети и не храните в нем никакие предметы, кроме аксессуаров, входящих в комплект.
 22. Перемещайте прибор с горячей водой и продуктами с максимальной осторожностью.
 23. Храните прибор в недоступном для детей месте.
 24. 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.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Корпус
2. Панель управления
3. Кнопка открытия крышки
4. Рабочая емкость
5. Крышка
6. Съемная внутренняя часть крышки
7. Отверстия для выхода пара
8. Ручка для переноски
9. Держатель для лопатки
10. Шнур питания
11. Паровой клапан

Аксессуары



Мерная ложка

Мерный стакан

Лопатка

Паровая емкость

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

«ВЫКЛ.»

Нажмите на данную кнопку для остановки процесса приготовления.

"МЕНЮ"

Данная кнопка позволяет выбрать различные режимы приготовления. Для этого, последовательно нажимайте кнопку **"МЕНЮ"** до тех пор, пока стрелка [▼] на дисплее не остановится напротив нужного Вам режима:

Обычное приготовление – Быстрое приготовление-Каша-Пирог-Пагу-Суп-Тушение-Пароварка-Подогрев-Йогурт-Жаркое.

"ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ"

С помощью данной кнопки Вы можете установить нужное Вам время приготовления блюда. Для этого:

1. Выберите нужный Вам режим приготовления (с помощью кнопки **"МЕНЮ"**).
2. Нажмите кнопку **"ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ"** один раз.
3. С помощью кнопок **"ЧАСЫ"** и **"МИНУТЫ"** установите нужное Вам время (длительность) приготовления.
4. Нажмите кнопку **"СТАРТ"** для начала процесса приготовления - на экране появится установленное Вами время (длительность) приготовления и начнется обратный отсчет времени.

Обратите внимание, что кнопка **"ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ"** доступна только для режимов приготовления Пагу, Суп, Тушение, Пароварка, Йогурт.

"ТАЙМЕР"

С помощью данной кнопки Вы можете установить время окончания приготовления. Для этого, после выбора режима приготовления, нажмите кнопку **"ТАЙМЕР"**, затем с помощью кнопок **"ЧАСЫ"** и **"МИНУТЫ"** установите время окончания приготовления. После этого нажмите кнопку **"СТАРТ"** - на дисплее отобразится установленное вами время окончания приготовления и загорится световой индикатор кнопки **"ТАЙМЕР"**. При переходе прибора в режим приготовления на дисплее начнет отображаться время, оставшееся до окончания приготовления.

Примечание:

Обратите внимание, что после установки таймера (времени окончания приготовления) в режимах Пагу, Суп, Тушение, Пароварка, Йогурт Вы можете установить длительность приготовления. Для этого нажмите кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** и с помощью кнопок **«ЧАСЫ»** и **«МИНУТЫ»** установите время (длительность) приготовления.

"ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА"

По окончании процесса приготовления, мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания тепла. Максимальное время поддержания тепла составляет 24 часа. Для вы-

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ключения режима «Поддержание тепла» нажмите на кнопку **«ВЫКЛ.»**

Примечание:

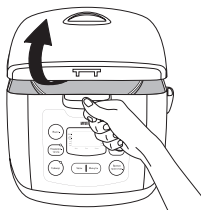
По окончании процесса приготовления в режиме "Йогурт" мультиварка перейдет в режим ожидания.

ПОДГОТОВКА ПРИБОРА К РАБОТЕ

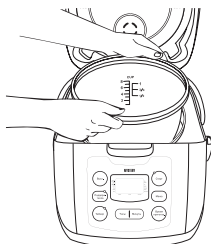
Перед первым использованием

Распакуйте прибор и удалите с него все этикетки.

Откройте крышку, нажав на кнопку открытия крышки.



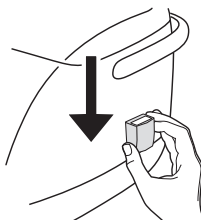
Извлеките из прибора рабочую емкость, а также паровой клапан (расположен на верхней части крышки)



Тщательно вымойте рабочую емкость и паровой клапан, вытрите их насухо, затем установите на место.

Подсоедините к прибору шнур питания.

Установите на прибор держатель для лопаток.



ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовка к приготовлению

1. Поместите в рабочую емкость необходимое количество продуктов.

Примечание:

Во избежание повреждения антипригарного покрытия не промывайте крупу в рабочей емкости.



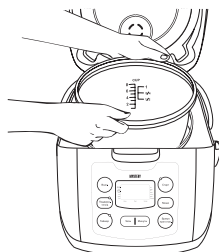
2. Налейте воду до необходимой отметки на внутренней стороне рабочей емкости. Запрещается наливать воду выше максимальной отметки.



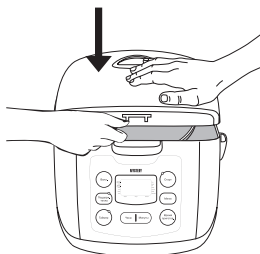
3. Аккуратно поместите рабочую емкость с продуктами и водой внутрь прибора и поверните ее влево и вправо для того, чтобы рабочая емкость плотно установилась на нагревательную поверхность.

Внимание!

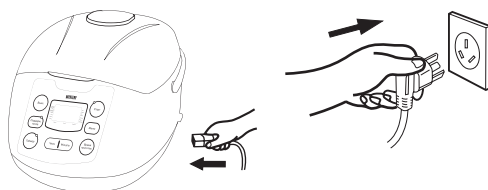
Между рабочей емкостью и нагревательной поверхностью не должно быть никаких предметов (например, крупинок риса, крошек и т.п.).



4. Закройте верхнюю крышку прибора до щелчка. Убедитесь в том, что верхняя крышка закрыта плотно, иначе это негативно скажется на результатах приготовления.



5. Подсоедините шнур питания к Вашему прибору и вставьте вилку в розетку. Прибор будет находиться в режиме ожидания.



РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Обычное приготовление

1. Последовательно нажимайте на кнопку **“МЕНЮ”** до тех пор, пока стрелка [▲] на дисплее не остановится напротив режима «Обычное приготовление».



2. Нажмите на кнопку **“СТАРТ”** – загорится световой индикатор данной кнопки и начнется процесс приготовления. Время приготовления в данном режиме устанавливается автоматически.
3. По окончании процесса приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
4. Для выключения режима поддержания тепла нажмите на кнопку **«ВЫКЛ.»** и отключите прибор от электросети.

Быстрое приготовление

1. Последовательно нажимайте на кнопку **“МЕНЮ”** до тех пор, пока стрелка [▲] на дисплее не остановится напротив режима «Быстрое приготовление».



2. Нажмите на кнопку **“СТАРТ”** – загорится световой индикатор данной кнопки и начнется процесс приготовления. Время приготовления в данном режиме устанавливается автоматически.
3. По окончании процесса приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
4. Для выключения режима поддержания тепла нажмите на кнопку **«ВЫКЛ.»** и отключите прибор от электросети.

Каша

1. Последовательно нажимайте на кнопку **“МЕНЮ”** до тех пор, пока стрелка [▲] на дисплее не остановится напротив режима «Каша».



2. Нажмите на кнопку **“СТАРТ”** – загорится световой индикатор данной кнопки и начнется процесс приготовления. Время приготовления в данном режиме устанавливается автоматически.
3. По окончании процесса приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
4. Для выключения режима поддержания тепла нажмите на кнопку **«ВЫКЛ.»** и отключите прибор от электросети.

Приготовление пирога

1. Последовательно нажимайте на кнопку **“МЕНЮ”** до тех пор, пока стрелка [▲] на дисплее не остановится напротив режима «Пирог».



2. Нажмите на кнопку **“СТАРТ”** – загорится световой индикатор данной кнопки и начнется процесс приготовления. Время приготовления в данном режиме устанавливается автоматически.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

3. По окончании процесса приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
4. Для выключения режима поддержания тепла нажмите на кнопку **«ВЫКЛ.»** и отключите прибор от электросети.

Приготовление рагу

1. Последовательно нажимайте на кнопку **“МЕНЮ”** до тех пор, пока стрелка [▲] на дисплее не остановится напротив режима «Рагу». По умолчанию время приготовления рагу составляет 1 час 30 минут.(при выборе данного режиме на дисплее появятся цифры: «1:30»).



Вы можете установить нужное Вам время приготовления. Для этого, нажмите на кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** и с помощью кнопок **«ЧАСЫ»** и **«МИНУТЫ»** установите нужное Вам время приготовления в интервале от 1 часа до 4-х часов.

2. Нажмите на кнопку **“СТАРТ”** – загорится световой индикатор данной кнопки и начнется процесс приготовления. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени.
3. По окончании процесса приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
4. Для выключения режима поддержания тепла нажмите на кнопку **«ВЫКЛ.»** и отключите прибор от электросети.

Приготовление супа

1. Последовательно нажимайте на кнопку **“МЕНЮ”** до тех пор, пока стрелка [▲] на дисплее не остановится напротив режима «Суп». По умолчанию время приготовления супа составляет 2 часа (при выборе данного режиме на дисплее появятся цифры: «2:00»).



2. Вы можете установить нужное Вам время приготовления. Для этого, нажмите на кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** и с помощью кнопок **«ЧАСЫ»** и **«МИНУТЫ»** установите нужное Вам время приготовления в интервале от 1 часа до 4-х часов.
3. Нажмите на кнопку **“СТАРТ”** – загорится световой индикатор данной кнопки и начнется процесс приготовления. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Последовательно нажимайте на кнопку **“МЕНЮ”** до тех пор, пока стрелка [▲] на дисплее не остановится напротив режима «Пароварка». По умолчанию время приготовления блюда составляет 1 час (при выборе данного режиме на дисплее появятся цифры: «1:00»).



- Вы можете установить нужное Вам время приготовления. Для этого, нажмите на кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** и с помощью кнопок **«ЧАСЫ»** и **«МИНУТЫ»** установите нужное Вам время приготовления. Максимальное время приготовления в данном режиме составляет 1 час и 30 минут.
- Нажмите на кнопку **“СТАРТ”** – загорится световой индикатор данной кнопки и начнется процесс приготовления. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени.
- По окончании процесса приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
- Для выключения режима поддержания тепла нажмите на кнопку **«ВЫКЛ.»** и отключите прибор от электросети.

Подогрев

Данная функция предназначена для подогрева готовых блюд.

- Поместите готовое холодное блюдо в рабочую емкость.

Примечание:

Если Вы подогреваете рис, то в этом случае в емкость с рисом необходимо добавить 1/2 мерного стакана воды и перемешать лопаткой.

- Подключите прибор к электросети.
- Последовательно нажимайте на кнопку **“МЕНЮ”** до тех пор, пока стрелка [▲] на дисплее не остановится напротив режима «Подогрев». По умолчанию время подогрева составляет 25 минут (при выборе данного режиме на дисплее появятся цифры: «00:25»).



- Нажмите на кнопку **“СТАРТ”** – загорится световой индикатор данной кнопки и начнется процесс приготовления. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- По окончании процесса приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
- Для выключения режима поддержания тепла нажмите на кнопку **«ВЫКЛ.»** и отключите прибор от электросети

Приготовление йогурта

- Последовательно нажимайте на кнопку **«МЕНЮ»** до тех пор, пока стрелка [▲] на дисплее не остановится напротив режима «Йогурт». По умолчанию время приготовления йогурта составляет 8 часов (при выборе данного режиме на дисплее появятся цифры: «8:00»).



- Вы можете установить нужное Вам время приготовления. Для этого, нажмите на кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** и с помощью кнопок **«ЧАСЫ»** и **«МИНУТЫ»** установите нужное Вам время приготовления в интервале от 6-ти до 12-ти часов.
- Нажмите на кнопку **«СТАРТ»** – загорится световой индикатор данной кнопки и начнется процесс приготовления. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени.
- По окончании процесса приготовления прибор автоматически перейдет в режим ожидания.
- Для выключения режима поддержания тепла нажмите на кнопку **«ВЫКЛ.»** и отключите прибор от электросети.

Жаркое

- Последовательно нажимайте на кнопку **«МЕНЮ»** до тех пор, пока стрелка [▲] на дисплее не остановится напротив режима «Жаркое».



- Нажмите на кнопку **«СТАРТ»** – загорится световой индикатор данной кнопки и начнется процесс приготовления. Через какое-то время прозвучит звуковой сигнал, означающий, что Вы можете открыть крышку прибора и положить необходимые продукты.
- По окончании процесса приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
- Для выключения режима поддержания тепла нажмите на кнопку **«ВЫКЛ.»** и отключите прибор от электросети.

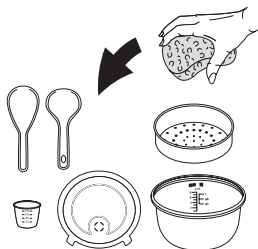
прибор от электросети

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.
4. Тщательно вымойте под струей теплой воды с добавлением моющего средства следующие части мультиварки: рабочую емкость, паровую емкость, мерный стакан, ложку, лопатку, а также съемную внутреннюю часть крышки. Запрещается использовать для чистки абразивные чистящие средства, металлические мочалки и щетки, а также органические растворители.

Примечание:

Рабочую емкость, паровую емкость и съемную внутреннюю часть крышки разрешается мыть в посудомоечной машине на самой нижней полке.



Внимание!

Во избежание риска появления коррозии, запрещается наливать в рабочую емкость уксус!

Во избежание повреждения антипригарного внутреннего покрытия рабочей емкости используйте лопатки, входящие в комплектацию данного прибора, либо деревянную лопатку!

Чистка нагревательной поверхности

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

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 выключатель, 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. Сбой 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

<p>Рис подгорает, прибор не переходит автоматически в режим поддержания тепла.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сбой в работе контроллера температуры. 2. Сбой в работе печатной платы. 	<p>Обратитесь в сервисный центр.</p>
<p>Каша расплескивается.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сбой в работе главной печатной платы. 2. В паровой клапан попал посторонний предмет. 3. Не закрыта верхняя крышка. 4. Ошибка в выборе меню. 5. Вода превышает максимальную отметку, либо слишком много воды добавляется во время приготовления. 6. Контроллер температуры верхней крышки вышел из строя. 	<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 5. Не превышайте отметки "МАХ" 6. Обратитесь в сервисный центр
<p>При приготовлении риса или каши фаза закипания слишком долго не наступает.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сбой в работе главной печатной платы. 2. Контроллер температуры верхней крышки вышел из строя 	<p>Обратитесь в сервисный центр.</p>

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение питания:220-240В, 50 Гц
Номинальная потребляемая мощность: 850 Вт
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.

Товар сертифицирован в соответствии с действующим законодательством.

Примечание:

В соответствии с проводимой политикой постоянного совершенствования 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

Дата изготовления: 04.2013 г.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

СУП С ТЫКВОЙ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ



Ингредиенты:

- Мясо — 300 гр.
- Картофель - 1 шт.
- Морковь — 1 шт.
- Лук репчатый — 1 шт.
- Тыква — 200 гр.
- Сладкий перец — 2 шт.

Приготовление:

Порежьте мясо на кусочки или сварите в мультиварке целым куском, затем разберите до костей. Очистите картофель и порежьте кубиками.

Очистите морковь и порежьте кружочками. Тыкву, лук, сладкий перец очистите и порежьте мелкими кусочками. Положите все ингредиенты в кастрюлю мультиварки, залейте водой, посолите, добавьте специи и включите режим «Суп» на 1 час. В конце варки положите нарезанную морковь с измельченным чесноком, и варите еще 20 минут.

СУП С КУСКУСОМ И ВЕТЧИНОЙ



Ингредиенты:

- Репчатый лук- 1 шт.
- Морковь — 1 шт.
- Ветчина — 100-150 гр.
- Чеснок — 1 зубчик
- Картофель — 2-3 шт.
- Сухой пастернак — 1 ст ложка
- Вода — 1,5-1,7 литра
- Растительное масло — 2-3 ст ложки

Приготовление:

Налейте в кастрюлю немного растительного масла, положите нарезанные соломкой морковь, чеснок, ветчину и лук. Жарьте на режиме «Жаркое» примерно 10 минут. Затем добавьте картофель, нарезанный соломкой, помидоры дольками, кuskus. Посолите и налейте горячей воды. Готовить суп нужно на режиме «Суп» 1 час. После окончания оставьте на режиме «Подогрев» на 10-15 минут.

ВЕГЕТАРИАНСКАЯ СОЛЯНКА



Ингредиенты:

- Маслины (или оливки)
- Морковь-1 шт.
- Лук- 1 шт.
- Картофель — 2-3 шт.
- Капуста — 1 вилок маленького размера

Приготовление:

Установите мультиварку в режим «Жаркое». Налейте на дно кастрюли немного масла, положите обжаривать лук, морковь.

Немного позднее добавьте картошку, нашинкованную капусту, квашеную капусту, томатную пасту и жарьте 30 мин.

После залейте 2 стакана воды и варите в режиме "Суп" 20 минут.

СОЛЯНКА РЫБНАЯ



Ингредиенты:

- Любая свежая или соленая рыба
- Картофель — 2 шт.
- Морковь — 1 шт.
- Помидоры -2 шт.
- Лук репчатый — 1 шт.
- Огурцы соленые — 1-2 шт.
- Сметана
- Зелень
- Оливки
- Соль, специи по вкусу

Приготовление:

Почистите овощи и порежьте соломкой. Рыбу нарежьте кусочками. Включите режим «Жаркое» на 20 минут. В кастрюлю налейте немного масла, положите морковь, помидоры - жарьте в течение 10 минут. Затем добавьте огурцы и продолжайте готовить оставшиеся 10 минут.

Затем в кастрюлю положите рыбу, картофель, налейте воды, посолите, поперчите и включите режим «Суп» на 1 час. За 10 минут до готовности положите оливки и по вкусу рассол из под оливок. Оставить в режиме «Подогрев» минут на 10-15. Подавать с порезанной зеленью и сметаной.

ЧЕЧЕВИЧНАЯ ПОХЛЕБКА



Ингредиенты:

- Лук- 1 шт.
- Морковь-1 шт.
- Мясо -500 гр
- Соль
- Перец
- Чечевица — 1,5 мерных стакана
- Картофель — 1 шт.
- Вода-1,5 литра

Приготовление:

Обжарить в режиме «Жаркое» морковь, лук. Говядину нарезать крупными кубиками и положить в кастрюлю мультиварки, посыпав солью и перцем. Обжарить слегка в течение 2 минут. Переключить мультиварку в режим «Суп» на 2 часа, добавив 1,5 мерных стакана чечевицы и, нарезанную мелкими кубиками картошку(1 крупная), затем залить 1,5 литрами воды. Приправьте специями и посолите, закройте крышку и ждите сигнал о готовности.

Чечевичную похлебку можно подавать с гренками.

РАССОЛЬНИК



Ингредиенты:

- Мясо
- Морковь- 1шт.
- Лук- 1шт.
- Перловая крупа-2 ст.л
- Огурцы соленые-2
- Масло растительное
- Черный молотый перец
- Соль
- Рассол огуречный (по желанию)

Приготовление:

Очистите картофель, лук, морковь и нарежьте соломкой. Огурцы тоже нарежьте соломкой. На режиме «Жаркое» в течение 20 минут обжарьте лук и морковь. За 5 мин до окончания положите огурцы. Затем добавьте мясо, крупу, картофель, соль, черный перец молотый, воду в необходимом количестве. Установите режим «Суп» на один час. В конце варки можно добавить огуречный рассол. После приготовления оставить рассольник в режиме «Подогрев» в течение 10-20 минут. Подавайте со сметаной и зеленью.

БОРЩ



Ингредиенты:

- мясо -300 гр.
- капуста — 1 шт
- свекла + сок 0,5 лимона
- чеснок — 1 долька
- морковь + лук
- растительное масло
- картофель — 3 шт среднего развития
- помидоры — 2-3 шт (можно использовать замороженные)
- немного сахара
- соль и специи по вкусу
- бульон и воду, так, чтобы покрыть все содержимое

Приготовление:

Заложите все ингредиенты в кастрюлю слоями и поставьте на режим «Суп» на 1,5 часа. Если вы хотите, чтобы у борща получился красивый цвет, можно припустить тертую свеклу в небольшом количестве воды на сковороде. Получившийся сок вылить в кастрюлю за 10 минут до окончания приготовления.

СЛИВОЧНЫЙ СУП С ЛОСОСЕМ



Ингредиенты:

- Лук- 100 гр
- Лосось-300 гр
- Морковь — 50 гр
- Соевый соус — 40 мл
- Картофель — 150 гр
- Кукуруза — 40 гр
- Соль, специи
- Растительное масло

Приготовление:

Нарежьте рыбу кубиками толщиной 2-3 см, мелко нашинкуйте лук, нарежьте морковь полукольцами, картофель — кубиками. установите режим «Жаркое» и слегка обжарьте рыбу вместе с овощами в течение 10 минут. Добавьте картофель, соль, специи, сливки, соевый соус. установите режим «Суп» на 1 час.

СУП-ЛАПША



Ингредиенты:

- Курица — 300 гр
- Морковь-100 гр
- Лук репчатый -100 гр
- Вода- 1,5-2 литра
- Лапша — 30 гр
- Перец, соль, зелень

Приготовление:

Нарежьте курицу мелкими кубиками, порубите морковь, лук. Выложите ингредиенты в чашу мультиварку, добавьте перец и соль, залейте водой. установите режим «Суп» на 1 час. За 10 минут до готовности в суп можно добавить зелень.

СУП С БЕКОНОМ



Ингредиенты:

- Бекон -400-500 гр
- Лук репчатый — 1 шт.
- Морковь — 1 шт.
- Томатная паста - 1 ст л.
- Зеленый горошек — 100 гр
- Соль, специи, лавровый лист
- Подсолнечное масло для обжарки овощей

Приготовление:

Включите мультиварку на режим «Жаркое» и обжарьте морковь и лук в течение 5-7 минут. Бекон нарежьте полосками и тоже обжарьте в течение 15 минут. Добавьте томатную пасту, зеленый горошек, перец, лавровый лист. Залейте водой до уровня 1 литр, установите режим «Суп» на 1 час. За 5 минут до готовности можно добавить зелень. Дать настояться и можно подавать

ЛЕЧО



Очень вкусная холодная закуска.

Ингредиенты::

перец болгарский мясистый 3-4 шт.

лук 2 шт.

помидоры в собственном соку 1 банка

соль

перец черный

сахар

уксус

лавровый лист

Приготовление:

Перец порезать кольцами, лук тонкими полукольцами, помидоры очистить от кожи и нарезать мелко, сок вылить в мультиварку к овощам, все перемешать, добавить 1 ст. ложку сахара, полложки соли и поставить на режим «Суп» на 1 час. Добавить перец, лавровый лист, 1 ст. ложку уксуса, охладить.

СУП-ГУЛЯШ С КРАСНОЙ ФАСОЛЬЮ



Данный густой супчик можно так же приготовить и в горшочке.

Ингредиенты:

- говядина
- лук репчатый
- морковь
- красная фасоль
- карточка
- соль, перец, лук, зелень, лавровый лист

Приготовление:

Лук мелко режем, обжариваем в режиме "Тушение". Затем добавляем морковь, тертую на крупной терке, затем порезанное на небольшие кусочки мясо. Красную фасоль предварительно на ночь замачиваем в холодной воде, ставим в холод. Если фасоль в банке, промываем ее проточной холодной водой. Фасоль и картофель (порезанный на крупные куски) добавляем в суп вместе с лавровым листом, добавляем воды такое количество, чтобы оно немного накрывало все продукты, включаем режим "Суп" на 1 час. Затем достаем картофель и натираем его на терке либо давим его, обратно добавляя в суп. Включаем режим "пароварка" на 10 минут, добавляем мелко порезанную зелень и подаем. Суп получается очень насыщенным и густым.

ЛУКОВЫЙ СУП



Ингредиенты:

- 2 столовые ложки оливкового масла
- 100 г хлеба
- 1,5 л бульона
- 150 г сыра
- 1 кг лука
- 15 г молотого черного перца
- 1 столовая ложка муки и соли
- 80 г сливочного масла

Приготовление:

Положить в рабочую ёмкость лук тонкими ломтиками. Добавить бульон и сыр и довести до кипения в режиме "Суп", 30 минут варить. Добавить по вкусу соль и перец. Для украшения, вы можете подать суп с кусочками поджаренного хлеба.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

РИС ПО-ДЕРЕВЕНСКИ



Ингредиенты:

- 150 г риса
- 1 стакан куриного бульона
- 500 г капусты
- 200 г лука
- 50 г бекона
- 100 г нежирной свинины
- 1 столовая ложка масла
- рубленая петрушка
- перец, соль по вкусу

Приготовление:

Нарезать лук. Добавить бекон и мясо (нарезать кубиками). Нарезать тонкой соломкой капусту и положить все в рабочую ёмкость. Добавить бульон, воду и рис и выбрать режим "Обычное приготовление", выставить время 30 минут и нажать кнопку "Старт".

подавая блюдо, посыпать петрушкой.

САЦИВИ ИЗ КУР



Ингредиенты:

- 1 кг куриного филе или курица целиком (порезанную на небольшие кусочки)
- 600 гр лука, порезанного полукольцами (я брала намного меньше)
- 200 гр очищенных грецких орехов
- 2 ст.л. растительного масла
- пучок кинзы (нарезать)
- 3 зубчика чеснока (мелко нарезать)
- шафран, гвоздика, кориандр, соль, перец, хмели - сунели.
- зёрна граната

Приготовление:

Закладываем в кастрюльку курицу, лук, измельчённые ядра грецких орехов и несколько целых для украшения, растительное масло, кинзу, чеснок, специи. Всё хорошо перемешиваем и ставим в режим "Суп" на 1,5 - 2 часа. При подаче на стол бросьте в тарелку горсть гранатовых зёрен.

РИС С МОРЕПРОДУКТАМИ



Ингредиенты:

- рис
- 1 литр рыбного бульона
- кальмары
- 1 зеленый перец
- 200 г филе морской рыбы
- 100 г обжаренного гороха
- 2 зубчика чеснока
- 12 очищенных креветок
- 1 луковица
- сладкий перец
- шафран
- рубленая петрушка
- масло
- соль

Приготовление:

Выберите режим "Обычное приготовление", выставьте время 1 час. Тонко нарезать лук, чеснок и сладкий перец, приправить оливковым маслом. Когда эти продукты начнут поджариваться, добавить рыбу и нарезанные морепродукты и слегка обжарить.

Добавить рис, шафран, бульон и горох.

МЯСНОЕ РАГУ



Ингредиенты:

- 1 столовая ложка оливкового масла
- 250 г нарезанной телятины
- 4 моркови нарезанные поперёк
- 1 головка цветной капусты разделить на цветочки
- 300 г брокколи
- 2 картофелины порезанные кубиками
- 200 г зеленой фасоли
- 200 г тыквы порезанной кубиками
- 2 стакана овощного бульона
- веточка тимьяна (на выбор)
- рубленая петрушка

Приготовление:

Положить масло, мясо и овощи в рабочую ёмкость. Выбрать режим "Суп".

Добавить картофель, бульон, тимьян, соль и перец 15 минутами позже.

ПЛОВ



Ингредиенты:

- Мясо (свинина, говядина, баранина)
- Рис
- Морковь
- Лук репчатый

Приготовление:

Налейте в кастрюлю ложку растительного масла, выложите мясо, закройте крышку. Выберите режим "Пирог". Через 25 минут мясо необходимо посолить и выложить на него лук и морковь (не перемешивать!!). Снова выберите режим "Пирог" и готовьте еще 25 минут. По истечении 25 минут добавьте к мясу промытый рис, посолите, добавьте специи (можно положить сверху несколько долек чеснока). Добавьте в кастрюлю воды (из расчета две части воды на одну часть риса). Выберите режим "Тушение" и готовьте плов еще в течение 20-25 минут.

Конечно же, настоящий плов можно приготовить только в казане, из «правильных» продуктов и по правильной технологии, а все остальные варианты - всего лишь адаптация, но плов в мультиварке тоже получается очень вкусным.

ОВОЩИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ПАРУ



Ингредиенты:

- 1 кочан цветной капусты
- 4-5 шт. мини-кукурузы
- 2 красных перца
- 1 пучок зеленой стручковой фасоли
- 1,5 л. куриного, либо овощного бульона
- 10 мл. обжаренных семян кунжута
- 5 мл. измельченного имбиря

Приготовление:

Выберите режим "Тушение". Налейте в мультиварку бульон и добавьте к нему измельченный имбирь. Нарезьте все овощи на тонкие полоски. Установите паровую чашу и поместите на нее овощи. Закройте крышку и готовьте овощи на пару в течение 5-10 минут до готовности.

Сервировка:

Разложите овощи на тарелку, сбрызните их соевым соусом и посыпьте поджаренными семенами кунжута.

КУРИЦА, ПЕЧЕНАЯ С ПИВОМ



4-6 порций

Ингредиенты:

- 1 курица (примерно 1 кг), 0,5 стакана пива, черный молотый перец и соль по вкусу

Приготовление:

Подготовленную тушку курицы натереть снаружи и внутри перцем и солью. В кастрюлю налить пиво, положить курицу и запекать ее в течении 40-45 мин в режиме "Пирог". Затем курицу перевернуть и печь еще 15- 18 мин при том же режиме.

КУРИЦА, ФАРШИРОВАННАЯ ЗЕЛЕНЬЮ



Ингредиенты:

- 1 охлажденная тушка курицы (весом 1 кг), 50 г зелени петрушки, 30 г зелени сельдерея, 20 г корня сельдерея, 1 морковь, черный молотый перец и соль по вкусу

Приготовление:

Тушку курицы тщательно промыть изнутри и снаружи холодной водой, удалить все излишки жира. Зелень промыть, обсушить и очень мелко нарубить, морковь и корень сельдерея очистить и также мелко нарубить. Все смешать, добавить по вкусу соль и перец, нафаршировать подготовленную курицу, отверстие зашить ниткой. Тушку натереть солью и запекать на решетке 1 ч в режиме "Жаркое". Перед подачей нитку нужно удалить.

МЯСНАЯ ЗАПЕКАНКА ПО-АМЕРИКАНСКИ



4 порции, время приготовления 50 минут

Ингредиенты:

- 0,5 кг говяжьего фарша, 1 кусок хлеба (раскрошить), 1 яйцо, слегка взбитое, 0,25 стакана нежирной сметаны или йогурта без добавок, 0,25 стакана томатного сока или овощного сока, 0,25 стакана тонко порезанного лука, 1 чайная ложка орегано, 1 чайная ложка базилика, 1 чайная ложка тимьяна, 1 столовая ложка соуса для мяса, соль и перец по вкусу

Приготовление:

Первый этап:

В большой кастрюле смешать яйцо, раскрошенный хлеб, сметану, томатный сок, соус для мяса, лук и травы. Добавить мясной фарш и хорошо перемешать. Из получившейся смеси слепить лепешку размером примерно 18x8 см.

Второй этап:

Аккуратно уложить в чашу, и готовить 50 минут в режиме "Пирог". Подавать с Вашим любимым соусом.

ЖАРЕННЫЕ ОВОЩИ



4 порции, время приготовления 23 минуты

Ингредиенты:

- 0,4 кг овощной смеси: сладкий картофель, баклажаны, цуккини, лук, зеленые помидоры, 3 столовых ложки растительного масла, 0,5 чайной ложки чесночной соли, 0,25 чайной ложки черного перца

Приготовление:

Первый этап:

Вымыть и вытереть овощи. Порезать их кусочками примерно 1,5x5 см.

Второй этап:

В кастрюле смешать масло с чесночной солью и перцем. Добавить нарезанные овощи и закрыть крышкой. Взболтать содержимое кастрюли и готовить 30-35 минут в режиме "Жаркое". Время приготовления возрастет до 35 минут.

ЛАГМАН



Ингредиенты:

- Баранина или говядина(либо филе курицы)
- Вода или бульон
- Томатная паста (можно заменить 1 свежим помидором)
- Лук репчатый — 1 шт.
- Морковь крупная — 1 шт.
- Болгарский перец- 1 шт.
- Картофель- 2 шт.
- Редька — 1/2 шт.
- Чеснок
- Соль
- Специи, пряности

Приготовление:

Включите режим «Тушение». Положите морковь, натертую соломкой, лук, порезанный кубиками, чеснок, филе курицы и слегка обжарьте до изменения цвета мяса. Затем добавьте редьку, натертую соломкой, картофель, свежие помидоры и сладкий перец, положите томатную пасту(3 ст ложки), соль, перемешайте.

Затем залейте водой как на суп и включите режим «Суп» на 1 час. За это время в отдельной кастрюле сварите лапшу для лагмана, откиньте и промойте. В тарелку сначала выложите лапшу, а затем сверху положите остальные ингредиенты из мультиварки.

При подаче можно посыпать рубленой зеленью.

ГРИБЫ СО СМЕТАНОЙ



В грибной сезон обязательно приготовьте грибы в мультиварке, они получаются нежными и вкусными.

Ингредиенты:

- Лесные грибы — 0,3-0,5 кг.
- Лук репчатый — 1-2 шт.
- Сметана — 100 г
- Растительное масло
- Соль

Приготовление:

Грибы очистите и порежьте. Лук очистите и порежьте. В кастрюлю налейте немного растительного масла, положите грибы. Установите режим «Тушение» на 40 минут. Жарьте грибы в мультиварке с открытой крышкой, в обратном случае грибы будут выделять слишком много сока. Спустя 20 минут положите лук к грибам, перемешайте и продолжайте готовить еще в течение 10 минут. Грибы со сметаной лучше подавать горячими.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА



Ингредиенты

- Для картофельной начинки
- Лук — 1 шт.
- Картофель — 1 кг
- Яйца — 2 шт.
- Укроп
- Соль
- Для мясного фарша
- Лук -1 шт.
- Яйца -2 шт.
- Свиной фарш -500 г.
- Соль
- Тёртый сыр
- Растительное масло

Приготовление

Натрите картофель на терке, добавьте яйца, мелко нарезанный лук, укроп. Хорошо вымесите фарш, посолите.

Приготовьте мясную начинку: смешайте свиной фарш, яйца, мелко нарезанный лук, посолите.

В чашу мультиварки налейте растительное масло. Картофельный фарш разделите пополам и тоже выложите в чашу. Разровняйте. Посыпьте сыром. Положите мясной фарш. Разровняйте. Посыпьте сыром. Поставьте в мультиварку на программу «Тушение». Готовьте 65 минут. Затем переставьте в духовку, либо оставляете в мультиварке на режиме «подогрев» еще на 20 минут.

КОТЛЕТКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ



Мясные блюда в мультиварке получаются очень вкусными, сочными, полезными. Для приготовления котлет в мультиварке понадобятся следующие продукты.

Ингредиенты:

- Белый хлеб — 3 кусочка
- Говядина — 300 гр.
- Лук репчатый — 1 шт.
- Яйцо — 1 шт.
- Перец, соль по вкусу

Приготовление:

Сделайте фарш и слепите котлетки. В блюдо для пароварки выложите котлетки. Уровень воды не должен превышать максимально допустимый. Выберите режим «Пароварка». Готовьте 45 минут.

ЧЕЧЕВИЦА С КУРИЦЕЙ



Ингредиенты:

- Коричневая чечевица — 200 гр.
- Репчатый лук — 1 гр.
- Филе куриное — 500 гр.
- Сладкий перец- 1 шт.
- Соль
- Помидоры — 1-2 шт.
- Растительное масло
- Приправа для курицы

Приготовление

Нарежьте лук кубиками, перец очистите и нарежьте соломкой. Помидор нарежьте кусочками, куриное филе — брусочками. Включите режим «Тушение» на 30 минут. Налейте в кастрюлю масло и жарьте лук в течение 10 минут. Затем добавьте куриное филе в мультиварку и продолжайте жарить до окончания времени. В кастрюлю положите промытую чечевицу, сладкий перец, помидоры, соль, затем налейте горячей воды 2 мерных стакана.

Варить 1 час, несколько раз перемешивая. При подаче можно по вкусу добавить сливочное масло.

КУРИНЫЕ ГРУДКИ С КАРТОФЕЛЕМ



Ингредиенты:

- Картофель -4 шт.
- Куриные грудки — 600 гр.
- Морковь крупная — 1 шт.
- Вода — 350 мл.
- Базилик сухой — 1 ч. л.
- Приправа для курицы — 1 ч. л.
- Масло растительное

Приготовление:

Нарежьте грудки крупными кусками. Морковь, лук, картофель очистите. Лук нарежьте кольцами. Морковь и картофель — кружками. Включите режим «Тушение» на 25 минут. Налейте немного масла, положите в мультиварку грудки и обжарьте в течение 15 минут. Затем добавьте картофель, морковь, лук, приправу для курицы и жарьте до окончания режима.

КАБАЧКИ ТУШЕНЫЕ В СМЕТАНЕ



Ингредиенты:

- кабачок — 2 шт (средние)
- помидоры — 5-6 средних
- чеснок — 2-3 зубчика
- упаковка сметаны
- подсолнечное масло (либо оливковое)
- мука
- соль
- лавровый лист
- специи по вкусу

Приготовление:

Нарезаем кабачки кружочками. Обваливаем их в муке и обжариваем до золотистой корочки на масле в режиме «Жаркое». В то время, пока жарятся кабачки, нарезаем помидоры тоже кружочками, режем мелко чеснок. После того, как все кабачки обжарены, начинаем выкладывать ингредиенты слоями в мультиварку.

Сначала слой кабачков (чуть чуть солим), потом слой помидоров (каплю соли), посыпаем небольшим количеством чеснока и заливаем сметаной, далее опять слой кабачков и т.д. в том же порядке. Закрываем крышку, ставим программу «Суп». Готовим 1 час.

РЫБА С ОВОЩАМИ



Ингредиенты:

- рыба - 1 кг (можно взять речную)
- репчатый лук — 2 шт. крупного размера
- морковь — 1 шт. среднего размера
- свекла — 1 шт.
- соль - 1,5 ч ложки
- сахар - 1 ч ложка
- подсолнечное масло — 0,5 мерн стакана
- перец черный молотый
- лавровый лист — 2-3 шт.
- приправа для рыбы

Приготовление:

Почистите рыбу, выпотрошите и нарежьте небольшими кусочками. Морковь, лук, свеклу порежьте кольцами. На дно мультиварки положите натертые овощи, сверху рыбу, приправы, перец. Далее выложите оставшиеся овощи. Соль и сахар положите в мерный стакан, добавьте воду, полученную смесь вылейте в чашу мультиварки. Сверху блюдо полейте подсолнечным маслом. Затем включите режим «Суп», спустя 2 часа блюдо готово.

ТРЕСКА ПАРОВАЯ



Ингредиенты:

- треска
- морковь

Приготовление:

Треску очистить и порезать на крупные куски. Морковь очистить и порезать крупной соломкой.

В кастрюлю мультиварки налить воды. Вставить поддон для варки на пару. Положить в него кусок рыбы, вокруг уложить морковь.

Включить режим «Пароварка» на 30 минут.

При подаче рыбу очистить от костей и кожи, разобрать на пластины и подать с морковкой. При желании сбрызнуть растительным маслом.

ЖАРКОЕ ЛЕСНИКА



Ингредиенты:

- 300гр. свинины
- 10 гр. лесных, сушеных грибов(белые, подберезовики...)
- 150гр. шампиньонов
- 2 шт. большие луковицы
- 5 шт. картофелин
- 250 гр. сметаны
- 1 столовая ложка томат пасты или кетчупа
- 1 шт. морковки
- соль, перец

Приготовление:

Картофель очистить нарезать ломтиками. Лук нашинковать полукольцами. Сухие грибы залить кипятком, смыть и мелко нарезать. Шампиньоны нарезать. Говядину нарезать небольшими кусками. На дно мультиварки выкладываем лук, мясо, сухие грибы, картофель, морковь, шампиньоны. Заливаем все сметаной и томатной пастой. Готовим в режиме «Суп» 1 час. Перемешиваем, солим, перчим. И ставим готовиться в режим «Тушение» на 30 мин, чтоб выкипела лишняя жидкость.

РЫБА С ПОРЕЕМ



Ингредиенты:

- филе рыбы
- лук порей
- специи

Приготовление:

Филе рыбы обвалить в специях, уложить в кастрюлю.. Посыпать пореем и готовить в режиме "Пароварка". Время приготовления зависит от количества рыбы, и составляет от 35 минут до 50 минут.

РЫБА ТУШЕНАЯ С МОРКОВЬЮ



Ингредиенты:

- 2 небольшие луковицы
- филе рыбы 500-700гр.
- морковь 1шт.

Приготовление:

На дно кастрюльки положить тонко нарезанный кольцами лук. На него уложить филе рыбы, посолить, посыпать специями. На рыбу уложите тёртую на тёрке морковь, и готовьте в режиме "Тушение" 1 час .

КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ С ТОМАТАМИ



Приготовление:

В кастрюльку мультиварки закладываем куриную печёнку, порезанные кубиками помидоры, базилик, соль, перец и ставим в режим " тушение" на 1 час. За минутку до окончания, добавить дольку чеснока.

ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ



Ингредиенты:

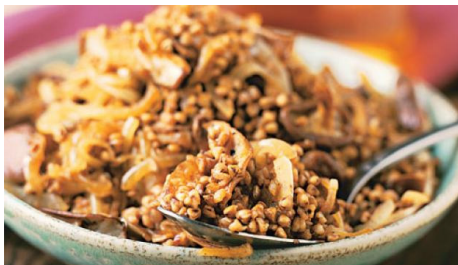
- сладкий перец
- фарш говяжий
- яйцо
- соль, специи
- репчатый лук
- морковь
- растительное масло

Приготовление:

Лук перемалываем в блендере, связываем его с фаршем, яйцом, специями, солью. Хорошо перемешиваем.

Перчик моем и освобождаем от семян. Начиняем перчики фаршем и загружаем в кастрюльку мультиварки. Заливаем кипятком так, чтобы вода не превышала допустимую отметку. Можно сделать зажарку (обжариваем лук и морковь) и бросаем в кастрюльку к перчикам. Ставим в режим "Суп" на 1,5 часа. Для меньшего объема, возможно, потребуется меньшее время приготовления.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ С ГРИБАМИ



Ингредиенты:

- 2 стакана гречневой крупы
- 4 стакана воды
- 200 г репчатого лука
- 250 г шампиньонов
- 1 полная чайная ложка соли
- 4 столовых ложки растительного масла

Приготовление:

Лук и грибы почистите и промойте. Лук нарежьте полукольцами. В чашу мультиварки налейте растительное масло, положите лук и обжарьте в программе «Подогрев» в течение 30 минут, периодически помешивая. Грибы порежьте ломтиками (очень мелко резать не нужно!) Через 20 минут лук слегка обжарится. Добавьте грибы. Готовьте в программе «Подогрев» еще 15-20 минут. Промойте гречку и отправьте ее в кастрюлю с грибами. Перемешайте. Залейте водой, посолите по вкусу. Готовьте в программе «Каша» в течение 1 часа.

КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ



Ингредиенты:

- 1 стакан круглого риса
- 1 чайная ложка соли
- 4 столовые ложки сахара
- 1 литр молока
- 20 г сливочного масла

Приготовление:

Рис промойте и положите в мультиварку, залейте молоком, добавьте сахар и соль. Перемешайте, добавьте кусочек сливочного масла и готовьте в программе «Каша» до сигнала. После сигнала мультиварку выключите. Кашу перемешайте. Крышку закройте и оставьте на 30-40 минут, предварительно установив режим «Поддержание температуры». За это время каша загустеет и ее можно раскладывать по тарелкам.

КАША МАННАЯ



Ингредиенты:

- 2 стакана молока
- Сахар по вкусу
- 2/3 стакана манной крупы

Приготовление:

2 стакана воды+2 стакана молока налейте в мультиварку, включите программу «Каша», доведите до кипения, посолите, добавьте сахар и высыпайте, помешивая, две трети стакана манки. Готовьте, помешивая, в той же программе еще 1-2 минуты или просто оставьте в режиме «Поддержание температуры».

КАША ОВСЯНАЯ



Ингредиенты:

- 1 стакан овсяных хлопьев
- 1 стакан молока или воды
- 1 неполная чайная ложка соли
- Оливковое или сливочное масло (по желанию)

Приготовление:

Непромытые овсяные хлопья засыпьте в чашу мультиварки. Добавьте молока или воды. Готовьте в программе «Каша». Перемешайте кашу и добавьте масло.

ДЕСЕРТЫ

ПРЯНЫЕ ГРУШИ С СОУСОМ ИЗ КРАСНОГО ВИНА



Ингредиенты:

- 8 груш (очищенных от кожуры)
- 1,5 л. красного вина
- 250 мл. сахарного песка
- 10 г. корица
- 2 шт. гвоздики
- Цедра одного лимона
- 1 г. мускатного ореха
- 4 звездчатых аниса

Приготовление:

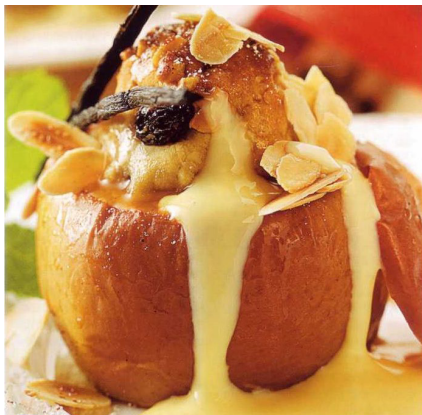
Выберите режим "Тушение". Поместите все ингредиенты в мультиварку и готовьте в течение 20-30 минут. Затем выложите груши на тарелку и дайте оставшимся ингредиентам потомиться еще минут 10.

По истечении 10 минут выключите прибор.

Сервировка:

Налейте в тарелку соус из красного вина и положите в него груши. Украсьте блюдо шариком из ванильного мороженого и карамелизованным сахаром.

ПЕЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ



4 порции, время приготовления 35 минут

Ингредиенты:

- 4 больших мытых яблока, 2 столовых ложки коричневого сахара, 0,5 стакана порезанных сухофруктов
- 0,5 стакана воды, взбитый крем или ванильный йогурт (на выбор).

Приготовление:

Первый этап:

Удалить из яблок сердцевину. Кончиком острого ножа надрезать кожуру по «экватору» каждого яблока. Положить яблоки в отдельную огнеупорную посуду.

Второй этап:

В миксере смешать коричневый сахар с сухофруктами. Распределить сухофрукты между яблоками. Заполнить сухофруктами дырки от вынутой сердцевины.

Третий этап:

Выложить в чашу яблоки, добавить воды. Готовить 35 минут в режиме "Жаркое". Если яблоки готовы, вилка входит в них свободно. Подавать со взбитым кремом или ванильным йогуртом.

ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА



Ингредиенты:

- Сметана - 100г гр.
- Творог 500 гр.
- 70 гр.сливочного масла
- 2 яйца
- 1½ стакана сахара
- 1 мерный стакан манки
- 1 пакет разрыхлителя
- Ванилин по вкусу

Приготовление:

Разотрите творог с сахаром, добавьте яйца, сметану, разрыхлитель, манку, ванилин и тщательно перемешайте, чтобы не было комочков. Накройте миску крышкой и оставьте на 1-1,5 часа для того чтобы манка разбухла. Стенки и дно чаши мультиварки смажьте сливочным маслом. Выложите творожную массу в мультиварку и разровняйте. Творожная запеканка в мультиварке готовится в режиме «Пирог» 50 мин. По окончании времени приготовления оставьте запеканку в форме, не открывая крышки на 10-15 минут. Выньте, положите на тарелку и разрежьте порционно. Творожную запеканку можно подать с сиропом, сгущенкой, сметаной, вареньем.

ШАРЛОТКА С ЯБЛОКАМИ



Ингредиенты:

- 4 яйца
- 3 средних яблока
- 1 стакан сахара
- 1 стакан муки
- Ванилин по вкусу

Приготовление:

Муку, сахар и яйца смешайте до получения однородной массы. Чашу мультиварки смажьте маслом, выложите в нее очищенные и нарезанные дольками яблоки и вылейте сверху массу. Выпекайте в мультиварке в программе «подогрев» 1 час.

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА



Ингредиенты:

- Молоко (жирности 3,2%) — 1 литр
- Йогурт с живыми бактериями (можно использовать Активия) - 1 баночка, либо любой фруктовый йогурт, также с живыми бактериями.
- Сахар по вкусу – 3-4 столовые ложки

Приготовление:

Берем молоко и подогреваем его. Желательно, чтобы его температура была около 40 градусов, проверить можно просто опустив палец в молоко, оно должно быть теплым, но не горячим. Добавляем в молоко сахар и хорошо перемешиваем. Добавляем йогурт и еще раз хорошо перемешиваем.

Для лучшего эффекта берем маленькие баночки, или стаканы емкостью не более 150мл. Предварительно их моем и высушиваем. Выливаем по емкостям приготовленную жидкость, помещаем их в чашу мультиварки, и наливаем воды немного выше середины емкостей. Для лучшего приготовления желательно накрыть крышками емкости с йогуртом. Включаем режим «Йогурт», и выставляем время приготовления от 6 до 12 часов, в зависимости от количества йогурта.

Можно также готовить йогурт без отдельных емкостей, а подготовленное молоко с йогуртом вылить в чашу мультиварки, и после приготовления разлить по баночкам, и поместить в холодильник на 2-3 часа.