

# MARTA

## 200

РЕЦЕПТОВ  
ДЛЯ МУЛЬТИВАРКИ-СКОРОВАРКИ

---

MULTICOOKER RECIPES



# MARTA

MT-4311/4312



*Мы живем в удивительное время, когда экономическое развитие и научные разработки современного мира расширяют возможности человека, позволяя доверить приготовление пищи «умной» машине.*

*Вы держите в руках универсальное устройство, которое гармонично встроится в быстрый и стремительный темп жизни любой семьи с разными вкусовыми предпочтениями.*

*Мультиварки – наше вдохновение – это единственный кухонный прибор, который гарантирует результат приготовления, осуществляет весь процесс без участия человека и при этом способствует правильному, здоровому питанию. Эта книга станет настоящим путеводителем в мир кулинарных открытий. Здесь Вы найдете рецепты на любой вкус, которые помогут разнообразить меню Вашей семьи!*

*Шеф-повар компании MARTA*



Добро пожаловать в мастерскую GREBLON®. Здесь создаются уникальные высокотехнологичные материалы, способные долгое время выдерживать многократные температурные и механические нагрузки, оставаясь при этом абсолютно инертными к внешней среде. Эти качества особенно зарекомендовали себя в областях, где на первом месте стоит экологическая безопасность, в частности, в вопросах термической обработки продуктов питания перед их употреблением.

Профессиональное применение накладывает на посуду серьезные ограничения по качеству материалов, из которых она изготовлена, так как дешевые синтетические покрытия (PFOA) при многократном нагревании начинают выделять вредные вещества, активно впитываемые продуктами.

Покрытия GREBLON® – это немецкий стандарт качества, высочайшие технологии и экологически чистые материалы. Инженерный потенциал компании позволяет находиться на вершине успеха, привлекая все больше мировых производителей посуды к эффективному сотрудничеству.

Покрытия GREBLON® – гарантия качества любой посуды. Инновации, ранее доступные только для космических исследований постепенно проникают в наши дома. Это неизбежный процесс улучшения здоровья и качества жизни.

Welcome to Greblon workshop. Unique hi-tech materials are being created here. These materials could stand multiple temperature and mechanical loadings. At the same time they remain inert. These characteristics show themselves to advantage especially in ecological safety sphere and in food preparing. Professional use imposes strong restrictions on material quality because cheap coatings start emitting harmful substances after multiple heating which are easily absorbed by food.

In general, any GREBLON® coating is the German quality standart, the highest technologies and ecology friendly material. Today the company engages more and more global housewares manufacturers in effective cooperation.

GREBLON® coatings are any housewares quality assurance. The innovations which were available only for space researches come to our life. It is inevitable process. People health and quality of life improvement are the main targets of GREBLON®.

The logo for GREBLON, featuring the word "GREBLON" in a bold, sans-serif font with a registered trademark symbol (®) to the upper right.

WEILBURGER Coatings GmbH Ahauser Weg 12-22  
D-35781 Weilburg Lahn GERMANY  
Telefon +49 6471 315 – 0; Fax +49 6471 315 – 116  
E-Mail [info@greblon.com](mailto:info@greblon.com)



### КЕРАМИЧЕСКОЕ ПОКРЫТИЕ GREBLON® CK2

### CERAMIC COATING GREBLON® CK2

**MT-4311**

Покрытие GREBLON® CK2 обеспечивает идеальную сохранность полезных свойств и вкусовых качеств продуктов питания. В процессе нагревания не происходит характерного для дешевых покрытий окисления, не выделяются вредные вещества и канцерогены. Покрытие CK2 препятствует возникновению бактерий и вредных микроорганизмов благодаря своим антибактериальным свойствам. Качество покрытия CK2 обеспечивает значительную устойчивость к естественному износу и механическим повреждениям и имеет увеличенный срок службы.

GREBLON® CK2 coating provides food nutrients and taste ideal safekeeping. Due to the ceramic coating CK2 outstanding properties typical for cheap coatings oxidation doesn't occur, carcinogen and other harmful substances don't exude. Coating CK2 has antibacterial properties which prevent harmful bacteria and microbes propagation. Coating CK2 quality provides extended durability, scratch and abrasion resistance.



### ПОЛИМЕР-КЕРАМИЧЕСКОЕ ПОКРЫТИЕ GREBLON® C3+

### POLYMER-CERAMIC COATING GREBLON® C3+

**MT-4312**

Покрытие последнего поколения отличается наличием керамически армированного третьего антипригарного слоя на водной основе (PTFE), обеспечивает исключительную устойчивость к механическим воздействиям, температурным перепадам и гарантирует полную сохранность пищевой ценности продуктов.

Hi-tech polymer-ceramic coating GREBLON® C3+ exceeds characteristics of coatings of previous generations. The third ceramic reinforced water based coat provides exceptional resistance to mechanical stress, temperature changes and ensures food nutritional value safekeeping.

## MT-1980



Мощность: 860 Вт  
Объем чаши: 5 л  
LCD дисплей, 3 цвета подсветки  
3D нагрев  
Покрытие чаши: немецкая керамика  
Greblon® CK2  
Корпус: нержавеющая сталь  
Поддержание температуры: 24 ч  
Автоматические программы: 49  
Ручные настройки: 92



## MT-4308



Мощность: 860 Вт  
Объем чаши: 5 л  
LCD дисплей  
3D нагрев  
Покрытие чаши: полимер-керамическое  
Greblon® C3+  
Корпус: нержавеющая сталь  
Поддержание температуры: 24 ч  
Автоматические программы: 15  
Ручные настройки: 30



## MT-1984



Мощность: 860 Вт  
Объем чаши: 5 л  
LCD дисплей, оранжевая подсветка  
3D нагрев  
Покрытие чаши: немецкая керамика  
Greblon® CK2  
Корпус: пластик  
Поддержание температуры: 24 ч  
Автоматические программы: 22  
Ручные настройки: 38



## MT-4300



Мощность: 860 Вт  
Объем чаши: 5 л  
LCD дисплей  
3D нагрев  
Покрытие чаши: полимере  
Greblon® C3  
Корпус: нержавеющая сталь  
Поддержание температуры: 24 ч  
Автоматические программы: 15  
Ручные настройки: 30



## MT-1054



Мощность: 2200 Вт  
Емкость: 1,7 л  
Корпус: термостойкое стекло  
Внутренняя подсветка  
Закрытый нагревательный элемент  
Съемный фильтр



## MT-1065



Мощность: 1700 Вт  
Емкость: 1,7 л  
Корпус: термостойкий пластик  
Внутренняя колба: нержавеющая сталь  
Закрытый нагревательный элемент  
Подключение к сети через базу питания  
Многоуровневая защита  
Световой индикатор работы



## MT-1350



Мощность: 2200 Вт  
Мощность всасывания: 300 Вт  
Длина сетевого шнура: 4,5 м  
Отсек для сбора пыли объемом 0,8 л  
Без мешка для сбора пыли  
Металлическая телескопическая труба  
Регулятор потока воздуха на ручке  
Автоматывание электрошнура  
Защита шланга от перегиба



## MT-1172



Мощность: 1500 Вт  
Емкость резервуара для воды: 1,5 л  
Давление подачи пара: 4 bar  
Подача пара: 45 г/мин  
Аксессуары: 6 насадок для разных видов чистки  
Время разогрева: 1 мин  
Максимальное время работы при полном резервуаре: 40 мин  
Индикаторы работы и пара





### ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ:

Крупа	перебрать, промыть в холодной проточной воде
Овощи, фрукты	перебрать, очистить от кожуры и загрязнений, промыть в проточной воде
Мясо	отделить от костей, промыть в проточной воде, обсушить
Рыба	удалить чешую и внутренности, промыть в проточной воде
Птица	удалить перья и внутренности, промыть в проточной воде
Грибы	перебрать, очистить, промыть в проточной воде

<b>КАШИ МОЛОЧНЫЕ   MILK PORRIDGE  </b>	<b>14</b>
Каша овсяная молочная   Oatmeal porridge.....	14
Каша гречневая   Buckwheat porridge.....	15
Каша кукурузная   Cornmeal porridge.....	16
Каша манная   Semolina porridge.....	17
Каша рисовая   Rice porridge.....	18
Каша пшенная   Millet porridge.....	19
<b>СУПЫ И БУЛЬОНЫ   FIRST COURSE  </b>	<b>20</b>
Бульон овощной   Vegetable broth.....	20
Бульон рыбный   Fish broth.....	21
Бульон куриный   Chicken broth.....	22
Бульон мясной   Beef broth.....	23
Борщ украинский   Ukrainian borsch.....	24
Солянка сборная мясная   Meat solyanka.....	25
Гороховый суп с копченостями   Pea soup.....	26
Суп домашний с лапшой   Noodle soup.....	27
Рыбный бульон с фрикадельками   Fish-balls in broth.....	28
Суп картофельный   Meat potato soup.....	29
Сливочный суп-пюре из шампиньонов   Cream of mushroom soup.....	30
Щи из свежей капусты с курицей   Russian cabbage soup with chicken.....	31
Суп-пюре из тыквы   Cream of pumpkin soup.....	32
Овощной суп   Vegetable soup.....	33
Суп-пюре из цветной капусты   Cauliflower soup.....	34
Томатный суп   Tomato soup.....	35
Зимний минестроне   Midwinter minestrone.....	36
Луковый суп с гренками   Onion soup.....	37
Рассольник   Pickle soup (rassolnik).....	38
Похлебка картофельная   Potato soup.....	39
Солянка рыбная   Fish solyanka.....	40
Суп из чечевицы   Mess pottage.....	41
Суп крапивный   Nettle soup.....	42
Сырный суп с брокколи   Cheese soup with broccoli.....	43
Шурпа   Mutton soup «Shourpa».....	44
Суп сливочный с лососем   Salmon soup with cream.....	45
Венгерский суп-гуляш   Hungarian goulash.....	46
Щи из квашеной капусты с белыми грибами   Sauerkraut soup with porcini.....	47



<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА   SECOND COURSE  </b>	<b>48</b>
Запеканка из тунца с маслинами   Tuna and olives casserole.....	48
Запеченные куриные ножки в кефире   Baked chicken legs in kefir.....	49
Картофельная запеканка с мясом   Shepherd's pie.....	50
Лазанья с цветной капустой   Cauliflower lasagna.....	51
Лосось по-фински   Scandinavian style salmon.....	52
Окунь запеченный   Baked rockfish.....	53
Рулет из мясного фарша с начинкой   Meat roll.....	54
Рулеты из свинины с луком и шампиньонами   Pork rolls with champignon stuffing.....	55
Свинина, запеченная с сыром   Pork steaks with cheese topping.....	56
Форель фаршированная   Stuffed fish.....	57
Запеченный цыпленок с яблоками   Baked with apples chicken.....	58
Шашлычки из куриного филе   Chicken kebab.....	59
Шашлычки из говядины   Beef kebab.....	60
Чили кон карне   Chili con carne.....	61
Филе куриное в сырной корочке   Chicken in cheese.....	62
Утиная грудка с клюквенным соусом   Duck breast with cranberry sauce.....	63
Рыбные зразы   Fish zrazy.....	64
Печень жареная с луком   Fried with onions liver.....	65
Наггетсы   Nuggets.....	66
Медальоны из телятины с йогуртовым соусом   Veal tenderloin in yogurt sauce.....	67
Макароны с тунцом   Tuna pasta.....	68
Курица жареная с чесноком   Fried chicken.....	69
Куриная печень с яблоками   Chicken livers with apples.....	70
Купаты   Home-made sausages.....	71
Котлеты пожарские   Chicken cutlets.....	72
Зразы мясные   Zrazy.....	73
Жареная рыба с яблоками   Fried in apples fish.....	74
Жареная свинина с шалфеем   Fried pork with sage.....	75
Домашний жульен   Home-made julienne.....	76
Бифштекс из филе говядины   Beef steak.....	77
Биточки мясные с сыром и кабачками   Meat and zucchini balls.....	78
Биточки из говядины   Beef meat-balls.....	79
Бефстроганов из говядины   Beef stroganoff.....	80
Паэлья с морепродуктами   Seafood paella.....	81
Омлет белковый с сыром   Cheese omelette.....	82



## PREPARING PRODUCTS FOR COOKING

Cereals	rinse in cold running water
Fruits and vegetables	rinse in cold running water, peel
Meat	debone if necessary, rinse and dry
Fish	scale, take off guts, rinse in cold running water
Vegetables	rinse in cold running water
Mushrooms	peel and rinse in cold water



## РЕКОМЕНДАЦИИ И ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В книге рецептов указан вес продуктов, полностью подготовленных для тепловой обработки: вымытых, очищенных, размороженных, нарезанных. При любых изменениях рецептуры важно соблюдать пропорции закладки продуктов, иначе Вы столкнетесь с такими неприятными явлениями, как подгорание или выкипание. Также, в случае изменения рецепта необходимо откорректировать время или программу приготовления. На степень готовности блюда может влиять регион Вашего проживания, географическая зона происхождения продукта, срок его производства и степень охлаждения. Всё это объективные факторы, из-за которых блюдо может не приготовиться за указанное в рецепте время. Для достижения наилучшего результата используйте программу «Мультипар» для приготовления без давления или программу «Шеф» для приготовления под давлением.

Омлет классический с зеленью   Omelette.....	83
Ризотто с курицей и белыми грибами   Chicken and porcini risotto .....	84
Говядина отварная   Boiled beef.....	85
Голубцы с грибами   Stuffed with mushrooms cabbage leaves.....	86
Курица на пару с грибами, шпинатом и сыром   Stuffed chicken fillet .....	87
Лазанья болоньезе   Lasagna Bolognese .....	88
Манты с бараниной   Mutton dumplings .....	89
Перец фаршированный   Stuffed peppers.....	90
Почки отварные   Boiled kidneys.....	91
Плов со свиной   Pork pilaw .....	92
Плов со сладким перцем и грибами   Sweet pepper and mushrooms pilaw.....	93
Плов узбекский   Uzbek pilaw.....	94
Рис с тунцом и овощами   Rice with vegetables and tuna.....	95
Говядина, томленая с имбирем   Beef in ginger sauce.....	96
Долма   Dolma (Stuffed vine leaves).....	97
Рулька телячья с овощами   Stewed beef shank.....	98
Свиная рулька с квашеной капустой   Pork knuckle with sauerkraut.....	99
Томленая рулька ягненка   Stewed lamb shank.....	100
Азу из говядины с картофелем   Beef fillet in tomato sauce.....	101
Баранина с почками и грибами   Mutton with kidney and mushrooms.....	102
Бараны ребрышки с картофелем и баклажанами   Mutton ribs with potatoes and eggplants.....	103
Бигос   Bigos.....	104
Говядина с грибами и картофелем   Beef with mushrooms and potatoes.....	105
Говядина в ягодном соусе   Beef in berry sauce.....	106
Голубцы в сметанно-томатном соусе   Cabbage rolls in sauce.....	107
Голубцы ленивые   Cabbage stew with meat and rice.....	108
Гуляш из говядины с картофелем на пару   Goulash with steamed potatoes .....	109
Жаркое из грибов   Mushroom and potato stew.....	110
Жаркое из свинины с овощами   Pork and vegetables ragout.....	111
Жюльен из шампиньонов   Champignon julienne.....	112
Индейка в апельсиновом соусе   Turkey in orange juice.....	113
Кальмары фаршированные   Stuffed squids .....	114
Курица, тушенная с овощами   Chicken and vegetables stew.....	115
Лосось на подушке из овощей   Stewed with vegetables salmon .....	116
Овощное рагу   Vegetable stew.....	117
Отбивные из свинины с яблоками и розмарином   Pork steaks with apples and rosemary.....	118
Пряная утка с сельдереем   Spicy duck with celery .....	119
Рагу из птичьих потрошков   Giblets ragout.....	120

Пагу из утки с овощами   Duck and vegetables stew.....	121
Свинные ребрышки по-болгарски   Bulgarian style pork ribs.....	122
Рыба в сметане с овощами   Stewed in sour cream fish .....	123
Судак с картофелем и грибами   Pike perch with potatoes and champignons.....	124
Утка по-домашнему с яблоками и кунжутом   Duck with apples and sesame seeds.....	125
Фрикадельки в томатном соусе с картофелем   Meat-balls in tomato sauce with steamed potatoes.....	126
Чахохбили   Chachochbili .....	127
Чечевица с купатами   Sausages and lentils.....	128
Язык тушеный   Stewed beef tongue.....	129
<b>ГАРНИРЫ   GARNISH  </b>	<b>130</b>
Тыквенное пюре   Pumpkin puree.....	130
Картофель айдахо с беконом   Idaho potatoes.....	131
Греча рассыпчатая   Boiled buckwheat.....	132
Перловая крупа отварная   Boiled pearl barley .....	133
Рис отварной   Boiled rice.....	134
Картофель отварной   Boiled potatoes.....	135
Фасоль красная отварная   Boiled red beans.....	136
Цветная капуста на пару   Steamed cauliflower.....	137
<b>ЗАКУСКИ   COLD DISH  </b>	<b>138</b>
Буженина   Baked ham.....	138
Копченый свиной окорок   Smoked ham .....	139
Форель речная копченая   Smoked trout.....	140
Судак под маринадом   Marinated pike perch.....	141
Печеночный паштет   Liver pate.....	142
Ролл Филадельфия   Philadelphia roll.....	143
Винегрет   Russian beet salad .....	144
Паштет из курицы   Chicken pate.....	145
Салат столичный   Chicken salad.....	146
Сельдь под шубой   Herring salad.....	147
Язык отварной   Boiled beef tongue .....	148
Яйца отварные «вкрутую» и «вмятку»   Hard-boiled and soft-boiled eggs.....	149
Заливное из рыбы   Fish aspic.....	150
Зельц из индейки   Turkey jelly.....	151
Студень   Meat jelly.....	152
Язык заливной   Jellied tongue.....	153



## COOKING TIPS

Weight of product you see in our cook book is weight of clean, peeled, defrosted and chopped product. If you want to change our recipe please follow products proportions, otherwise a dish could be burnt or it could boil away. Please check and correct time or change cooking program in this case. Some other objective reasons could affect cooking time. They are region where you live, product's place of origin, keeping time and temperature of product. Please mind that written cooking time is recommended and may vary. Please use program «Мультиповар/Multicook» for cooking without pressure and «Шеф/Chef» program for pressure cooking to get ideal meal.

**200 рецептов  
для мультиварок-скороварок  
MARTA MT-4311/4312**

200 recipes for MARTA MT-4311/4312



Мультиварка-скороварка MARTA МТ-4311/МТ-4312 – универсальный кухонный прибор, позволяющий готовить с давлением и без, вручную изменять базовые настройки и запоминать их. Уникальность мультиварки-скороварки заключается в возможности выбора оптимального режима приготовления для любых блюд. Приготовление под давлением позволяет готовить без соли, с минимальным количеством масла и вкусовых добавок. Поскольку пища готовится в герметичных условиях, максимальное количество витаминов и минералов сохраняется в продукте. Это наиболее диетический способ приготовления. Использование скороварки позволяет уменьшить время и при этом добиться нужной степени готовности продукта. Также, приготовление под давлением является оптимальным для многокомпонентных блюд, так как в этом случае продукты с разной структурой волокон будут готовы одновременно, и сохранится их первоначальная форма. Мультиварка-скороварка может готовить и без давления. Вы сможете запекать, жарить, готовить йогурты и расSTAивать тесто! Вы будете удивлены количеством полезных функций, столь умело соединенных в одном кухонном приборе!

<b>ХЛЕБ, ТЕСТО   BREAD, DOUGH  </b>	<b>154</b>
Тесто дрожжевое   Yeasted dough.....	154
Тесто для пиццы   Pizza dough.....	155
Хлеб чесночный   Garlic bread.....	156
Хлеб кукурузный   Corn bread.....	157
<b>ВЫПЕЧКА   PASTRY  </b>	<b>158</b>
Бисквит «Классический»   Sponge cake «Classic».....	158
Бисквит «Нежный шоколад»   Chocolate cake.....	159
Медовый бисквит   Honey sponge cake.....	160
Кекс морковный   Carrot cake.....	161
Кекс шоколадный с кабачком   Chocolate-zucchini cake.....	162
Творожная запеканка   Cottage cheese pie.....	163
Торт-сметанник   Sour cream cake.....	164
Ореховый бисквит   Walnut sponge cake.....	165
Шарлотка с яблоками   Apple pie.....	166
Пирог рыбный   Fish pie.....	167
Пицца с курицей   Chicken pizza.....	168
Пицца с салями   Salami pizza.....	169
<b>КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ   DAIRY PRODUCTS  </b>	<b>170</b>
Ряженка   Ryazhenka.....	170
Творог домашний   Cottage cheese.....	171
Домашний сыр «Брынза»   Home-made Feta cheese.....	172
Кефир на сухой закваске   Home-made kefir.....	173
Йогурт классический   Yoghurt.....	174
Домашний твердый сыр   Home-made cheese.....	175
Смузи с бананом и клубникой   Banana and strawberry smoothie.....	176
Сметана на сухой закваске   Home-made sour cream.....	177
<b>ФОНДЮ   FONDUE  </b>	<b>178</b>
Фондю шоколадное   Chocolate fondue.....	178
Фондю сырное   Cheese fondue.....	179
<b>ДЕСЕРТЫ   DESSERT  </b>	<b>180</b>
Булгур с изюмом и курагой   Bulgur with raisins and dried apricots.....	180
Сгущенное молоко   Condensed milk.....	181
Леденцы из карамели   Hard candies.....	182
Клубничная панна котта   Strawberry panna cotta.....	183

Груша в красном вине   Pear in red wine.....	184
Шоколадные конфеты с миндалем   Chocolate sweets with almonds.....	185
Ананасовый флан   Pineapple flan.....	186
Тирамису   Tiramisu.....	187
<b>НАПИТКИ   DRINKS  </b>	<b>188</b>
Глинтвейн   Mulled wine.....	188
Какао классическое   Classic cocoa.....	189
Компот из свежих яблок   Apple compote.....	190
Холодный витаминный чай   Cold vitamin tea.....	191
Напиток из отрубей   Bran drink.....	192
Топленое молоко   Baked milk.....	193
<b>КОНСЕРВАЦИЯ   PRESERVES  </b>	<b>194</b>
Варенье из лесных ягод   Wild berry jam.....	194
Варенье из «Райских яблочек»   Paradise apple jam.....	195
Клубничное варенье   Strawberry jam.....	196
Фруктовый джем   Fruit jam.....	197
Абрикосовый джем   Apricot jam.....	198
Грушевое варенье с апельсином   Pear and orange jam.....	199
Варенье из черной смородины   Black currant jam.....	200
Лечо по-болгарски   Bulgarian lecho.....	201
Баклажанная икра   Eggplant paste.....	202
Куриная тушенка   Stewed chicken.....	203
<b>БЛЮДА ДЛЯ ДЕТЕЙ   BABY MENU  </b>	<b>204</b>
Суп-пюре из кабачка и брокколи   Cream of zucchini and broccoli soup.....	204
Суп с фрикадельками   Soup with meat-balls.....	205
Рыбные паровые котлеты   Steamed fish-balls.....	206
Зразы в сметанном соусе   Zrazy in sour cream sauce.....	207
Котлеты для детей   Beef cutlets for babies.....	208
Каша рисовая с индейкой   Rice and turkey baby meal.....	209
Овощное пюре   Vegetable puree.....	210
Рыбное пюре   Fish puree.....	211
Пюре из яблока и груши   Apple and pear puree.....	212
Яблоки с творожным кремом   Baked apples with cottage cheese.....	213
<b>ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ ПРОДУКТОВ / FOOD ENERGY VALUE *</b>	<b>214</b>



MARTA MT-4311/MT-4312 multicookers are multifunctional kitchen appliances which allow you cooking with pressure and without pressure, change default settings and use your presets. Our multicookers are unique because you could choose ideal condition for any dish cooking. Pressure cooking allows you cooking without salt with small amount of oil and flavorings. Maximum of vitamins and minerals keeps in meal because cooking happens in airproof terms. This is dietary cooking. Using pressure you save your time and get your meal cooked. Pressure cooking is ideal for many-ingredients dishes, because products with different structure will be ready at the same time and their basic shape will be kept. Our multicookers could cook without pressure as well. You could bake, stew, roast, cook yoghurts and prove dough! You will be surprised at a variety of useful functions which are all in one appliance!



- Молоко 2,5% – 1 л
- Овсяные хлопья – 150 г
- Масло сливочное – 50 г
- Сахар, соль



В чашу мультиварки-скороварки засыпать хлопья, добавить масло, соль, сахар, залить молоком и хорошо перемешать. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Молочная каша» на 5 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. По окончании программы открыть клапан и выпустить пар.

- Milk 2,5% – 1 L
- Oats – 150 g
- Butter – 50 g
- Sugar, salt

Place oats into a multicooker pot, add butter, salt, sugar, pour milk and stir well. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Молочная каша» for 5 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out. You may serve porridge with any fruits and berries, honey, chocolate or jam.

- Молоко 2,5% – 1 л
- Крупа гречневая – 200 г
- Масло сливочное – 50 г
- Сахар, соль

Крупу промыть, высыпать в чашу мультиварки-скороварки, добавить масло, соль, сахар, залить молоком и перемешать. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Молочная каша» на 8 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. По окончании программы открыть клапан и выпустить пар.

- Milk 2,5% – 1 L
- Buckwheat groats – 200 g
- Butter – 50 g
- Sugar, salt



Rinse buckwheat groats, place into a multi-cooker pot, add butter, salt, sugar, pour milk and stir well. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Молочная каша» for 8 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out. You may serve porridge with any fruits and berries, honey, chocolate or jam.





- Молоко 2,5% – 1 л
- Крупа кукурузная – 150 г
- Масло сливочное – 50 г
- Сахар, соль

- Milk 2,5% – 1 L
- Corn grits – 150 g
- Butter – 50 g
- Sugar, salt



В чашу мультиварки-скороварки высыпать крупу, добавить масло, соль, сахар, залить молоком и перемешать. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Молочная каша» на 8 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. По окончании программы открыть клапан и выпустить пар.

Put corn grits into a multicooker pot, add butter, salt, sugar, pour milk and stir well. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Молочная каша» for 8 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out. You may serve porridge with any fruits and berries, honey, chocolate or jam.



- Молоко 2,5% – 700 мл
- Крупа манная – 80 г
- Масло сливочное – 50 г
- Сахар, соль

- Milk 2,5% – 700 ml
- Semolina – 80 g
- Butter – 50 g
- Sugar, salt



В чашу мультиварки-скороварки налить молоко, добавить масло, соль, сахар. Помешивая, засыпать манную крупу. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Молочная каша» на 3 минуты, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. По окончании программы открыть клапан, выпустить пар и тщательно перемешать кашу.

Pour milk into a multicooker pot, add butter, salt and sugar. Add semolina stirring constantly. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Молочная каша» for 3 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out. Stir porridge well. You may serve porridge with any fruits and berries, honey, chocolate or jam.





- Молоко 2,5% – 1 л
- Рис круглый – 200 г
- Масло сливочное – 50 г
- Сахар, соль

- Milk 2,5% – 1 L
- Rice (round grain) – 200 g
- Butter – 50 g
- Sugar, salt



Крупу промыть, выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить масло, соль, сахар, залить молоком и перемешать. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Молочная каша» на 10 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. По окончании программы открыть клапан и выпустить пар.

Rinse rice, place into a multicooker pot, add butter, salt, sugar, pour milk and stir well. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Молочная каша» for 10 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out. You may serve porridge with any fruits and berries, honey, chocolate or jam.

- Молоко 2,5% – 1 л
- Крупа пшенная – 150 г
- Масло сливочное – 50 г
- Сахар, соль

Крупу промыть, ошпарить кипятком, высыпать в чашу мультиварки-скороварки, добавить масло, соль, сахар, залить молоком и перемешать. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Молочная каша» на 8 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. По окончании программы открыть клапан и выпустить пар.

- Milk 2,5% – 1 L
- Millet – 150 g
- Butter – 50 g
- Sugar, salt

Rinse millet and scald with boiling water. Put millet into a multicooker pot, add butter, salt, sugar, pour milk and stir well. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Молочная каша» for 8 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out. You may serve porridge with any fruits and berries, honey, chocolate or jam.





- Пастернак – 200 г
- Морковь – 200 г
- Сельдерей (корень) – 200 г
- Лук репчатый – 200 г
- Лук-порей – 100 г
- Чеснок – 50 г
- Петрушка (корень) – 30 г
- Вода – 3 л
- Перец черный горошком
- Перец душистый
- Соль, лавровый лист



Овощи крупно нарезать. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой, добавить соль, специи. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Бульон» на 25 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. По окончании программы открыть клапан и выпустить пар. Готовый бульон процедить.

- Parsnip – 200 g
- Carrot – 200 g
- Celery root – 200 g
- Onion – 200 g
- Leek – 100 g
- Garlic – 50 g
- Parsley root – 30 g
- Water – 3 L
- Pepper mix
- Salt, bay leaf

Chop coarsely vegetables. Place all ingredients into a multicooker pot, add salt, spices and pour water. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Бульон» for 25 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out. Filter the broth.

- Рыба (суповой набор) – 600 г
- Лук репчатый – 100 г
- Вода – 2 л
- Лавровый лист
- Перец горошком
- Соль

- Fish – 600 g
- Onion – 100 g
- Water – 2 L
- Bay leaf
- Peppercorns
- Salt



Суповой набор промыть. Лук разрезать пополам. В чашу мультиварки-скороварки выложить суповой набор, лук, добавить соль и специи, залить водой. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Бульон» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. По окончании программы открыть клапан и выпустить пар. Готовый бульон процедить.

Rinse fish. Cut onions in halves. Place fish, onions into a multicooker pot, add salt, spices and pour water. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Бульон» for 30 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out. Filter the broth.





- Курица – 500 г
- Морковь – 100 г
- Лук репчатый – 100 г
- Сельдерей (корень) – 50 г
- Вода – 2 л
- Соль, специи

- Chicken – 500 g
- Carrot – 100 g
- Onion – 100 g
- Celery root – 50 g
- Water – 2 L
- Salt, spices



Курицу промыть, овощи крупно нарезать. В чашу мультиварки-скороварки выложить все ингредиенты, добавить соль, специи, залить водой. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Бульон» на 35 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. По окончании программы открыть клапан и выпустить пар. Готовый бульон процедить.

Rinse chicken, chop coarsely vegetables. Place all ingredients into a multicooker pot, add salt, spices and pour water. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Бульон» for 35 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out. Filter the broth.

- Говядина бескостная – 500 г
- Морковь – 100 г
- Лук – 100 г
- Вода – 2 л
- Соль, специи

- Beef fillet – 500 g
- Carrot – 100 g
- Onion – 100 g
- Water – 2 L
- Salt, spices



Говядину промыть, овощи крупно нарезать. В чашу мультиварки-скороварки выложить все ингредиенты, добавить соль, специи, залить водой. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Бульон» на 45 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. По окончании программы открыть клапан и выпустить пар. Готовый бульон процедить.

Rinse beef fillet, chop coarsely vegetables. Place all ingredients into a multicooker pot, add salt, spices and pour water. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Бульон» for 45 minutes Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out. Filter the broth.





- Говядина на косточке – 400 г
- Свекла – 200 г
- Капуста белокочанная – 100 г
- Картофель – 100 г
- Помидоры – 100 г
- Перец болгарский – 80 г
- Лук репчатый – 60 г
- Морковь – 60 г
- Томатная паста – 50 г
- Масло растительное – 50 мл
- Чеснок – 20 г
- Вода – 3 л
- Соль, специи

- Bone-in beef – 400 g
- Beet – 200 g
- Cabbage – 100 g
- Potato – 100 g
- Tomato – 100 g
- Sweet pepper – 80 g
- Onion – 60 g
- Carrot – 60 g
- Tomato paste – 50 g
- Olive oil – 50 ml
- Garlic – 20 g
- Water – 3 L
- Salt, spices



Мясо промыть. Капусту вместе с луком, морковь и перцем нарезать соломкой, свеклу натереть на крупной терке, картофель и помидоры нарезать брусочками, чеснок измельчить ножом. В чашу мультиварки-скороварки налить масло, выложить все ингредиенты, добавить томатную пасту, чеснок, соль, специи и залить водой. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Суп» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Rinse meat, shred cabbage, cut onion, carrot and sweet pepper into strips. Grate coarsely beets, dice potatoes and tomatoes, chop finely garlic. Pour olive oil into a multicooker pot, place all ingredients there, add tomato paste, garlic, salt, spices and pour water. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Суп» for 30 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.



- Говядина (филе) – 200 г
- Ребра копченые – 300 г
- Колбаски охотничьи – 100 г
- Картофель – 200 г
- Морковь – 100 г
- Огурцы соленые – 100 г
- Лук репчатый – 100 г
- Томатная паста – 100 г
- Рассол огуречный – 100 мл
- Масло растительное – 100 мл
- Вода – 3 л
- Соль, специи (паприка красная молотая, приправа для гриля)

Ребра разделить. Мясо промыть, нарезать вместе с луком, солеными огурцами, морковью, картофелем и колбасками соломкой по 0,5 см. Выложить все ингредиенты в чашу мультиварки-скороварки, добавить масло, огуречный рассол, томатную пасту, соль, специи, залить водой и перемешать. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Суп» на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

- Beef fillet – 200 g
- Smoked ribs – 300 g
- Smoked sausages – 100 g
- Potato – 200 g
- Carrot – 100 g
- Pickles – 100 g
- Onion – 100 g
- Tomato paste – 100 g
- Pickle brine – 100 ml
- Olive oil – 100 ml
- Water – 3 L
- Salt, spices (ground paprika, BBQ spice)

Cut the ribs along the bones, rinse beef fillet. Cut meat, onions, pickles, carrots, potatoes and sausages into 0,5 cm strips. Place all ingredients into a multicooker pot. Pour olive oil and pickle brine, add tomato paste, salt, spices, pour water and stir thoroughly. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Суп» for 40 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.





- Ребра свиные копченые – 300 г
- Горох (половинки) – 250 г
- Картофель – 200 г
- Морковь – 150 г
- Лук репчатый – 100 г
- Вода – 1,5 л
- Соль, специи

- Smoked pork ribs – 300 g
- Peas – 250 g
- Potato – 200 g
- Carrot – 150 g
- Onion – 100 g
- Water – 1,5 L
- Salt, spices



Горох промыть до прозрачной воды. Картофель нарезать кубиками по 1–1,5 см, морковь – кубиками по 0,5–0,8 см, лук – соломкой. Ребра промыть и отделить друг от друга. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Суп» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Rinse peas until clear water. Dice potatoes and carrots. Cut onion into sticks. Rinse ribs and cut them along the bones. Put all ingredients into a multicooker pot, pour water, add salt, spices and stir well. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Суп» for 30 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.

- Курица (филе) – 300 г
- Картофель – 300 г
- Лапша домашняя – 120 г
- Лук репчатый – 100 г
- Морковь – 100 г
- Вода – 2,5 л
- Соль, специи

Куриное филе промыть. Филе и картофель нарезать средней соломкой, лук и морковь нарезать мелкой соломкой. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Суп» на 15 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

- Chicken fillet – 300 g
- Potato – 300 g
- Home-made noodles – 120 g
- Onion – 100 g
- Carrot – 100 g
- Water – 2,5 L
- Salt, spices

Rinse chicken fillet. Cut chicken fillet, potatoes, carrots and onions into strips. Place all ingredients into a multicooker pot, pour water, add salt, spices and stir well. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Суп» for 15 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.





- Белая рыба (филе) – 600 г
- Лук репчатый – 150 г
- Яйцо – 100 г / 2 шт
- Хлеб белый – 100 г
- Чеснок – 15 г
- Рыбный бульон – 2 л
- Соль, специи

- White fish fillet – 600 g
- Onion – 150 g
- Egg – 100 g / 2 pcs
- Bread – 100 g
- Garlic – 15 g
- Fish broth – 2 L
- Salt, spices



Филе рыбы промыть и вместе с луком, чесноком и хлебом пропустить через мясорубку. Добавить яйца, соль, специи и перемешать. Из получившегося фарша сформировать фрикадельки по 15–20 г и выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить бульоном. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Бульон» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. По окончании программы открыть клапан и выпустить пар.

Rinse fish fillet and chop it with onions, garlic and bread using a meat grinder or food processor. Add eggs, salt, spices and stir well. Make 15–20 g fish-balls and place them into a multicooker pot, pour broth. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Бульон» for 20 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.

- Говядина (отварная) – 400 г
- Картофель – 400 г
- Лук репчатый – 100 г
- Морковь – 100 г
- Масло сливочное – 50 г
- Бульон мясной – 2 л
- Соль, специи

Все ингредиенты нарезать мелкими кубиками и выложить в чашу мультиварки-скороварки. Добавить масло, соль, специи, залить бульоном. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Суп» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

- Boiled beef – 400 g
- Potato – 400 g
- Onion – 100 g
- Carrot – 100 g
- Butter – 50 g
- Beef broth – 2 L
- Salt, spices

Dice all ingredients and place them into a multicooker pot. Add butter, salt, spices and pour beef broth. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Суп» for 20 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.





- Сливки 10% – 1 л
- Шампиньоны – 500 г
- Куриный / овощной бульон – 250 мл
- Лук репчатый – 150 г
- Масло растительное – 50 мл
- Соль, специи

- Cream 10% – 1 L
- Champignons – 500 g
- Chicken / vegetable broth – 250 ml
- Onion – 150 g
- Olive oil – 50 ml
- Salt, spices



Лук нарезать соломкой, грибы разрезать на 4 части. На дно чаши мультиварки-скороварки налить масло, крышку не закрывать, установить программу «Жарка» на 15 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить лук и грибы, обжаривать, периодически помешивая, до окончания программы. Затем залить сливками и бульоном, добавить соль и специи. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Суп» на 10 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовый суп измельчить при помощи блендера.

Cut onions into strips, cut champignons into quarters. Pour oil into a multicooker pot. Keep a lid open. Set program «Жарка» for 15 minutes. Press button СТАРТ. When time countdown starts put onions and mushrooms into the pot and fry stirring constantly till the end of cooking program. Pour cream and broth, add salt, spices. Close the lid, close a steam relief valve. Set program «Суп» for 10 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out. Puree soup with a blender or food processor.

- Курица (филе) – 500 г
- Капуста белокочанная – 400 г
- Картофель – 400 г
- Лук репчатый – 100 г
- Морковь – 100 г
- Вода – 2,5 л
- Соль, специи

- Chicken fillet – 500 g
- Cabbage – 400 g
- Potato – 400 g
- Onion – 100 g
- Carrot – 100 g
- Water – 2,5 L
- Salt, spices



Филе промыть и нарезать брусочками вместе с картофелем, капусту, лук и морковь нарезать соломкой. В чашу мультиварки-скороварки выложить все ингредиенты, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Суп» на 25 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Rinse chicken fillet. Dice fillet and potatoes. Cut cabbage, onions and carrots into strips. Place all ingredients into a multicooker pot, pour water, add salt, spices and stir well. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Суп» for 25 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.





- Тыква – 600 г
- Картофель – 200 г
- Морковь – 100 г
- Сливки 22% – 500 мл
- Вода – 1 л
- Соль, специи

- Pumpkin – 600 g
- Potato – 200 g
- Carrot – 100 g
- Cream 22% – 500 ml
- Water – 1 L
- Salt, spices



Тыкву, картофель и морковь нарезать кубиками по 1,5 см. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой, добавить сливки, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Суп» на 25 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовый суп перелить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

Dice potatoes, carrots and pumpkin. Place all ingredients into a multicooker pot, pour water, cream, add salt, spices and stir well. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Суп» for 25 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out. Pour the soup into a bowl and mix with a blender until completely smooth.



- Картофель – 200 г
- Капуста краснокочанная – 150 г
- Перец болгарский – 150 г
- Помидоры – 150 г
- Капуста цветная – 150 г
- Лук репчатый – 100 г
- Морковь – 100 г
- Цукини – 100 г
- Лук-порей – 70 г
- Масло растительное – 50 мл
- Вода – 3 л
- Соль, специи

Лук вместе с морковью нарезать соломкой. Перец, помидоры, цукини и капусту нарезать средними кубиками. Цветную капусту разобрать на соцветия, лук-порей нарезать кольцами. На дно чаши мультиварки-скороварки налить масло, крышку не закрывать, установить программу «Жарка» на 10 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала отсчета времени приготовления в чашу выложить лук и морковь, обжаривать, периодически помешивая, до окончания программы. Затем в чашу выложить оставшиеся ингредиенты, залить водой, добавить, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку и клапан выхода пара. Установить программу «Суп» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

- Potato – 200 g
- Red cabbage – 150 g
- Sweet pepper – 150 g
- Tomato – 150 g
- Cauliflower – 150 g
- Onion – 100 g
- Carrot – 100 g
- Zucchini – 100 g
- Leek – 70 g
- Olive oil – 50 ml
- Water – 3 L
- Salt, spices

Cut onions and carrots into strips. Dice sweet peppers, tomatoes, zucchini and cabbage. Cut cauliflower into florets, slice leek. Pour olive oil into a multicooker pot. Set program «Жарка» for 10 minutes, press button СТАРТ, keep a lid open. When time countdown starts place onions and carrots into the pot, fry stirring constantly till the end of program. Place all ingredients into the pot, pour water, add salt, spices and stir thoroughly. Close the lid, close a steam relief valve. Set program «Суп» for 20 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.





- Капуста цветная – 600 г
- Сливки 22% – 200 мл
- Овощной бульон или вода – 400 мл
- Соль, специи

- Cauliflower – 600 g
- Cream 22% – 200 ml
- Vegetable broth or water – 400 ml
- Salt, spices



В чашу мультиварки выложить цветную капусту, залить бульоном, сливками, добавить соль, специи и перемешать. Закрыть крышку и клапан выхода пара. Установить программу «Суп» на 8 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовый суп перелить в отдельную емкость и измельчить при помощи блендера.

Place cauliflower into a multicooker pot, pour broth and cream, add salt, spices and stir thoroughly. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Суп» for 8 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out. Pour the soup into a bowl and mix with a blender until completely smooth.

- Помидоры – 500 г
- Лук – 100 г
- Перец болгарский – 100 г
- Масло оливковое – 50 мл
- Чеснок – 30 г
- Базилик – 20 г
- Вода – 1,5 л
- Соль, специи
- Гренки пшеничные (для подачи)

С помидоров снять кожицу и вместе с перцем и луком нарезать мелкими кубиками. Чеснок и базилик измельчить ножом. В чашу мультиварки-скороварки выложить помидоры, лук, перец, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку и клапан выхода пара. Установить программу «Суп» на 15 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовый суп, перелить в отдельную емкость, добавить масло, чеснок и измельчить при помощи блендера. При подаче посыпать базиликом и гренками.

- Tomato – 500 g
- Onion – 100 g
- Sweet pepper – 100 g
- Olive oil – 50 ml
- Garlic – 30 g
- Basil leaves – 20 g
- Water – 1,5 L
- Salt, spices
- Croutons for serving

Dice finely peeled tomatoes, sweet peppers and onions. Chop finely garlic and basil leaves. Place tomatoes, onions and sweet peppers into a multicooker pot, pour water, add salt, spices and stir thoroughly. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Суп» for 15 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out. Pour the soup into a bowl, add olive oil, garlic and mix with a blender. Serve with basil leaves and croutons.





- Помидоры – 400 г
- Лук репчатый – 200 г
- Морковь – 200 г
- Перец болгарский – 200 г
- Сельдерей (стебель) – 200 г
- Лук-порей – 100 г
- Брокколи – 100 г
- Сыр «Пармезан» – 20 г
- Вода – 2 л
- Масло оливковое – 30 мл
- Соль, специи



Сыр натереть на мелкой терке. Овощи (кроме брокколи) нарезать мелкими кубиками, выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить масло, установить программу «Жарка» на 10 минут, нажать кнопку СТАРТ. Обжаривать при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы. Затем добавить воду, брокколи, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Суп» на 5 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Перед подачей добавить сыр.

- Tomato – 400 g
- Onion – 200 g
- Carrot – 200 g
- Sweet pepper – 200 g
- Celery – 200 g
- Leek – 100 g
- Broccoli – 100 g
- Parmesan cheese – 20 g
- Water – 2 L
- Olive oil – 30 ml
- Salt, spices

Grate finely Parmesan cheese. Dice vegetables (except broccoli) and put them into a multicooker pot. Pour oil and set program «Жарка» for 10 minutes. Press button СТАРТ. Fry with an open lid stirring constantly till the end of program. Then pour water, add broccoli, salt, spices and stir thoroughly. Close the lid, close a steam relief valve. Set program «Суп» for 5 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out. Sprinkle with Parmesan cheese before serving.

- Лук репчатый – 800 г
- Бульон куриный – 600 мл
- Сливки 22% – 500 мл
- Масло сливочное – 150 г
- Вино белое – 150 мл
- Масло растительное – 40 мл
- Мука пшеничная – 20 г
- Соль, специи
- Гренки для подачи

Лук нарезать мелкими кубиками. Муку смешать с растительным маслом. На дно чаши мультиварки-скороварки выложить сливочное масло, крышку не закрывать, установить программу «Жарка» на 15 минут, нажать кнопку СТАРТ. С началом отсчета времени приготовления в чашу выложить лук и обжаривать в течение 10 минут, затем добавить вино и готовить до окончания программы. В чашу залить сливки, бульон и перемешать. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Суп» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. В готовый суп при постоянном помешивании влить масляно-мучную смесь, перелить в отдельную емкость и измельчить при помощи блендера. Подавать с гренками.

- Onion – 800 g
- Chicken broth – 600 ml
- Cream 22% – 500 ml
- Butter – 150 g
- White wine – 150 ml
- Olive oil – 40 ml
- All-purpose flour – 20 g
- Salt, spices
- Croutons for serving



Dice onions. Mix flour with olive oil. Place butter into a multicooker pot. Don't close a lid. Set program «Жарка» for 15 minutes, Press button СТАРТ. When time count-down starts place onions into the pot and fry 10 minutes stirring constantly. Then add wine and cook till the end of program. Pour cream and broth into the pot and stir well. Close the lid, close steam relief valve. Set program «Суп» for 20 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out. Pour oil-flour mix into the soup, then pour soup into a bowl and mix with a blender until completely smooth. Serve with croutons.





- Говядина (филе) – 250 г
- Картофель – 300 г
- Лук репчатый – 100 г
- Огурцы соленые – 100 г
- Крупа перловая – 70 г
- Морковь – 80 г
- Томатная паста – 80 г
- Чеснок – 10 г
- Масло растительное – 70 мл
- Рассол огуречный – 100 мл
- Вода – 1,7 л
- Соль, специи



Говядину промыть. Мясо и картофель нарезать кубиками по 1,5–2 см, морковь, лук и огурцы – кубиками по 0,5–1 см. Перловую крупу промыть до прозрачной воды. Чеснок измельчить ножом. В чашу мультиварки-скороварки налить растительное масло, выложить морковь, лук, огурцы, чеснок, добавить томатную пасту. Крышку не закрывать, установить программу «Жарка» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить, периодически помешивая. За 5 минут до завершения приготовления добавить огуречный рассол и готовить до окончания программы. В чашу мультиварки-скороварки выложить мясо, картофель, перловую крупу, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку и клапан выхода пара. Установить программу «Суп» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

- Beef fillet – 250 g
- Potato – 300 g
- Onion – 100 g
- Pickles – 100 g
- Pearl barley – 70 g
- Carrot – 80 g
- Tomato paste – 80 g
- Garlic – 10 g
- Olive oil – 70 ml
- Pickle brine – 100 ml
- Water – 1,7 L
- Salt, spices

Rinse beef fillet. Dice beef, potatoes, carrots, onions, pickles. Rinse barley grits until clear water. Chop finely garlic. Pour olive oil into a multicooker pot, place carrots, onions, pickles, garlic there, add tomato paste. Keep a lid open. Set program «Жарка» for 20 minutes. Press button СТАРТ. Fry stirring constantly. Add pickle brine when 5 minutes till the end of program and cook till the end. Then place meat, potatoes, pearl barley into the pot, pour water, add salt, spices and stir well. Close the lid, close a steam relief valve. Set program «Суп» for 30 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.

- Картофель – 600 г
- Лук репчатый – 100 г
- Чеснок – 30 г
- Петрушка (зелень) – 20 г
- Вода – 1,5 л
- Соль, специи

Картофель и лук нарезать мелкими кубиками, чеснок вместе с зеленью измельчить ножом. В чашу мультиварки-скороварки выложить картофель и лук, залить водой, добавить соль, специи. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Суп» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. В готовую похлебку добавить чеснок с зеленью.

- Potato – 600 g
- Onion – 100 g
- Garlic – 30 g
- Parsley leaves – 20 g
- Water – 1,5 L
- Salt, spices



Dice potatoes and onions. Chop garlic and parsley leaves finely. Place potatoes and onions into a multicooker pot, pour water, add salt, spices. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Суп» for 20 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out. Season soup with garlic and herbs.





- Рыба белая (филе) – 400 г
- Картофель – 300 г
- Огурцы соленые – 150 г
- Масло растительное – 100 мл
- Томатная паста – 100 г
- Лук репчатый – 80 г
- Маслины – 20 г
- Рыбный бульон – 2 л
- Соль, специи

- White fish fillet – 400 g
- Potato – 300 g
- Pickles – 150 g
- Olive oil – 100 ml
- Tomato paste – 100 g
- Onion – 80 g
- Olives – 20 g
- Fish broth – 2 L
- Salt, spices



Рыбу промыть и нарезать вместе с картофелем и огурцами кубиками, лук нарезать соломкой. На дно чаши мультиварки-скороварки налить масло, крышку не закрывать, установить программу «Жарка» на 10 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить лук, обжаривать в течение 5 минут, затем добавить томатную пасту и огурцы. Готовить до окончания программы, периодически помешивая. Добавить картофель, кусочки рыбы, маслины, залить бульоном, добавить соль и специи. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Суп» на 25 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Dice fish fillet, potatoes and pickles. Cut onions into strips. Pour olive oil into a multicooker pot. Set program «Жарка» for 10 minutes. Press button СТАРТ. When time countdown starts put onions into the pot and fry 5 minutes with an open lid. Add tomato paste and pickles. Cook till the end of program stirring constantly. Add potatoes, fish chops, olives, pour broth, add salt and spices. Close the lid, close a steam relief valve. Set program «Суп» for 25 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.



- Томаты консервированные (без кожицы) – 300 г
- Чечевица зеленая – 150 г
- Чечевица красная – 150 г
- Лук репчатый – 60 г
- Масло растительное – 20 мл
- Вода – 1 л
- Йогурт натуральный – 150 мл
- Кинза – 10 г
- Кумин (молотый) – 3 г
- Семена кориандра (молотые) – 3 г
- Чеснок – 3 г
- Куркума – 2 г
- Соль

Консервированные томаты нарезать кубиками по 1 см. Лук, чеснок и кинзу измельчить ножом. В чашу мультиварки-скороварки налить масло, выложить лук, чеснок, добавить чечевицу, томаты, соль, специи, налить воду и йогурт. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Суп» на 15 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. В готовый суп добавить измельченную кинзу.

- Canned peeled tomatoes – 300 g
- Green lentils – 150 g
- Red lentils – 150 g
- Onion – 60 g
- Olive oil – 20 ml
- Water – 1 L
- Natural yoghurt – 150 ml
- Coriander leaves – 10 g
- Ground cumin – 3 g
- Ground coriander seeds – 3 g
- Garlic – 3 g
- Turmeric – 2 g
- Salt

Dice tomatoes. Chop finely onion, garlic and coriander leaves. Pour olive oil into a multicooker pot, put onion, garlic, lentils, tomatoes, salt and spices. Pour water and yoghurt. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Суп» for 15 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out. Serve sprinkled with coriander leaves.





- Говядина (филе) – 240 г
- Крапива – 240 г
- Картофель – 150 г
- Лук репчатый – 100 г
- Яйцо отварное – 100 г / 2 шт
- Вода – 1,2 л
- Соль, специи

- Beef fillet – 240 g
- Nettle – 240 g
- Potato – 150 g
- Onion – 100 g
- Egg – 100 g / 2 pcs
- Water – 1,2 L
- Salt, spices



Отварные яйца разрезать на 4 части. Мясо промыть, нарезать вместе с луком и картофелем соломкой. Крапиву ошпарить кипятком и нарезать средней соломкой. Овощи и мясо выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой, добавить соль и специи и перемешать. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Суп» на 15 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. В готовый суп добавить крапиву и оставить на подогреве на 10 минут. Перед подачей в каждую порцию добавить дольку отварного яйца.

Cut boiled eggs into quarters. Rinse beef fillet. Cut meat, onions and potatoes into strips. Scald nettles. Cut them into strips. Place vegetables and meat into a multicooker pot, pour water, add salt and spices. Stir well. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Суп» for 15 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out. Add nettles into the soup and use Keep warm for 10 minutes. Serve with egg quarters.

- Сыр «Чеддер» – 150 г
- Плавленный сливочный сыр – 150 г
- Картофель – 300 г
- Брокколи – 150 г
- Лук – 100 г
- Чеснок – 5 г
- Куриный бульон или вода – 500 мл
- Соль

Картофель разрезать на четыре части. Брокколи разделить на соцветия, выложить на подставку-пароварку и посолить. Лук нарезать мелкими кубиками, чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты кроме брокколи выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить бульоном, перемешать и посолить. Сверху на чашу установить подставку-пароварку с брокколи. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Суп» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовый суп перелить в отдельную ёмкость и взбить блендером. При подаче добавить соцветия брокколи.

- Cheddar cheese – 150 g
- Process cheese spread – 150 g
- Potato – 300 g
- Broccoli – 150 g
- Onion – 100 g
- Garlic – 5 g
- Chicken broth or water – 500 ml
- Salt



Quarter potatoes. Cut broccoli into florets, put them on a steamer and season with salt. Chop onions and garlic finely. Put all ingredients except broccoli into a multicooker pot. Pour broth, stir well and salt. Set a steamer into the pot. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Суп» for 20 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out. Pour the soup into a bowl and mix with a blender. Serve with broccoli florets.





- Баранина на косточке – 500 г
- Помидоры – 400 г
- Картофель – 300 г
- Перец болгарский – 200 г
- Морковь – 150 г
- Лук репчатый – 150 г
- Масло растительное – 100 мл
- Зелень – 50 г
- Чеснок – 20 г
- Вода – 2,5 л
- Соль, специи



Баранину промыть, нарубить на порционные куски. Помидоры, лук, перец и морковь нарезать крупными кубиками, картофель разрезать на 4 части. Зелень и чеснок измельчить ножом. На дно чаши мультиварки-скороварки налить масло, крышку не закрывать, установить программу «Жарка» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала отсчета времени приготовления в чашу выложить баранину, обжаривать в течение 20 минут, помешивая, затем добавить лук, морковь и обжаривать до окончания программы. Добавить картофель, болгарский перец, помидоры, соль, специи и залить водой. Закрыть крышку и клапан выхода пара. Установить программу «Суп» на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовую шурпу заправить зеленью и чесноком.

- Bone-in mutton – 500 g
- Tomato – 400 g
- Potato – 300 g
- Sweet pepper – 200 g
- Carrot – 150 g
- Onion – 150 g
- Olive oil – 100 ml
- Herbs – 50 g
- Garlic – 20 g
- Water – 2,5 L
- Salt, spices

Rinse mutton and chop into steaks, Dice tomatoes, onions, sweet peppers and carrots, quarter potatoes. Chop finely herbs and garlic. Pour olive oil into a multicooker pot, set program «Жарка» for 30 minutes and press button СТАРТ. When time countdown starts put mutton into the pot and fry 20 minutes stirring constantly with an open lid. Then add onions and carrots and fry till the end of program. Add potatoes, sweet peppers, tomatoes, salt and spices and pour water. Close the lid, close a steam relief valve. Set program «Суп» for 40 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out. Season the soup with garlic and herbs.

- Лосось (филе) – 600 г
- Картофель – 300 г
- Лук-порей – 200 г
- Морковь – 100 г
- Масло сливочное – 50 г
- Сливки 22% – 1 л
- Вода – 1 л
- Соль, специи

Филе лосося промыть. Картофель и мясо лосося нарезать средними кубиками, лук-порей – кольцами, морковь – средней соломкой. В чашу мультиварки выложить рыбу, картофель, лук и морковь, залить водой и сливками, добавить масло, соль и специи, перемешать. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Суп» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

- Salmon fillet – 600 g
- Potato – 300 g
- Leek – 200 g
- Carrot – 100 g
- Butter – 50 g
- Cream 22% – 1 L
- Water – 1 L
- Salt, spices

Rinse salmon fillet. Dice salmon fillet and potatoes. Cut carrots into sticks, slice leek. Put salmon fillet, potatoes, leek and carrots into a multicooker pot. Pour water and cream, add butter, salt and spices, stir well. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Суп» for 20 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.





- Говядина (филе) – 500 г
- Помидоры – 250 г
- Картофель – 200 г
- Цукини – 200 г
- Лук репчатый – 200 г
- Морковь – 150 г
- Помидоры протертые – 100 г
- Перец болгарский – 100 г
- Чеснок – 10 г
- Вода – 1,2 л
- Соль, специи

- Beef fillet – 500 g
- Tomato – 250 g
- Potato – 200 g
- Zucchini – 200 g
- Onion – 200 g
- Carrot – 150 g
- Strained tomatoes – 100 g
- Sweet pepper – 100 g
- Garlic – 10 g
- Water – 1,2 L
- Salt, spices



Говядину промыть. Вместе с картофелем, помидорами, перцем и цукини нарезать средними кубиками, морковь и лук – соломкой, чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой, добавить протертые помидоры, соль, специи и перемешать. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

Rinse beef. Dice beef fillet, potatoes, sweet pepper, zucchini and tomatoes. Cut carrots and onions into sticks. Chop finely garlic. Put all ingredients into a multicooker pot, pour water, add strained tomatoes, salt and spices, stir well. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 30 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.

- Капуста квашеная – 300 г
- Картофель – 250 г
- Грибы белые (замороженные) – 250 г
- Морковь – 150 г
- Помидоры – 150 г
- Лук репчатый – 100 г
- Вода – 2,5 л
- Масло растительное – 70 мл
- Соль, специи

Капусту и грибы промыть. Картофель нарезать брусочками. Морковь и лук нарезать соломкой толщиной 0,5 см, помидоры нарезать кубиками по 1 см. В чашу мультиварки-скороварки налить растительное масло, выложить лук и морковь. Установить программу «Жарка» на 15 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, периодически помешивая, с открытой крышкой. Затем в чашу выложить оставшиеся ингредиенты, добавить соль, специи, залить водой и перемешать. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Суп» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

- Sauerkraut – 300 g
- Potato – 250 g
- Frozen porcini – 250 g
- Carrot – 150 g
- Tomato – 150 g
- Onion – 100 g
- Water – 2,5 L
- Olive oil – 70 ml
- Salt, spices

Rinse sauerkraut and porcini. Cut potatoes, carrots and onions into sticks. Dice tomatoes. Pour olive oil into a multicooker pot, place onions and carrots inside. Set program «Жарка» for 15 minutes and press button СТАРТ. Fry with an open lid till the end of program stirring constantly. Put all ingredients into the pot, add salt, spices, pour water and stir well. Close the lid, close a steam relief valve. Set program «Суп» for 30 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.





- Тунец в собственном соку – 300 г
- Помидоры в собственном соку – 200 г
- Молоко – 100 мл
- Маслины без косточек – 80 г
- Сыр твердый (тертый) – 50 г
- Яйцо – 200 г / 4 шт
- Крахмал кукурузный – 20 г
- Масло оливковое – 20 мл
- Соль, специи

- Canned tuna – 300 g
- Canned tomatoes in juice – 200 g
- Milk – 100 ml
- Pitted olives – 80 g
- Grated hard cheese – 50 g
- Egg – 200 g / 4 pcs
- Corn starch – 20 g
- Olive oil – 20 ml
- Salt, spices



Рыбу размять вилкой. Крахмал развести в 50 мл молока. Яйца взбить, добавить оставшееся молоко, продолжая взбивать, влить яичную смесь в разведенный крахмал. Добавить мясо тунца и томаты вместе с соком, соль, специи и тщательно перемешать. Чашу мультиварки-скороварки смазать оливковым маслом и выложить туда получившуюся массу. Сверху выложить маслины и посыпать сыром. Закрывать крышку, клапан не закрывать, установить программу «Выпечка» на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

Add 50 ml of milk to starch. Beat up eggs. Add milk and go on whipping, then add starch with milk and mix. Put mashed tuna and tomatoes with juice there, add salt and spices and stir thoroughly. Oil a multicooker pot bottom and place mixture there. Put olives on top and sprinkle with grated cheese. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Выпечка» for 40 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program.



- Курица (голень) – 1 кг
- Кефир – 250 мл
- Чеснок – 30 г
- Соль, специи

- Chicken legs – 1 kg
- Kefir or cream – 250 ml
- Garlic – 30 g
- Salt, spices



Курицу промыть, добавить соль, специи и перемешать. Чеснок измельчить ножом. Курицу выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить чеснок, залить кефиром. Закрывать крышку, клапан не закрывать, установить программу «Выпечка» на 50 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

Rinse chicken legs, season them with salt and spices. Chop garlic finely. Place chicken legs into a multicooker pot, add garlic, pour kefir or cream. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Выпечка» for 50 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program.





- Картофель отварной – 800 г
- Фарш домашний – 300 г
- Лук репчатый – 80 г
- Яйцо – 50 г / 1 шт
- Масло растительное – 50 мл
- Масло сливочное – 20 г
- Вода – 500 мл
- Соль, специи

- Boiled potato – 800 g
- Ground beef – 300 g
- Onion – 80 g
- Egg – 50 g / 1 pc
- Olive oil – 50 ml
- Butter – 20 g
- Water – 500 ml
- Salt, spices



Лук нарезать мелкими кубиками. Картофель натереть на мелкой терке, посолить и смешать с яйцом до однородной массы. В чашу мультиварки-скороварки налить масло, выложить лук. Установить программу «Жарка» на 15 минут, нажать кнопку СТАРТ. Обжаривать, периодически помешивая. За 10 минут до окончания программы добавить фарш, соль и специи. Готовить до окончания программы, периодически помешивая. Готовый фарш остудить. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, выложить в нее половину картофельного фарша, разровнять, затем выложить мясной фарш, затем оставшийся картофельный фарш и разровнять. Закрывать крышку, клапан не закрывать, установить программу «Выпечка» на 50 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

Dice finely onion. Grate finely boiled potatoes, add salt and mix with egg until smooth. Pour oil into a multicooker pot, put onions into the pot. Set program «Жарка» for 15 minutes, press button СТАРТ. Fry stirring frequently. In 5 minutes add ground beef, salt and spices. Fry till the end of program. Grease the pot with butter and place there a half of potato mixture. Then place ground beef and then second part of potato. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Выпечка» for 50 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program.

- Сметана 15% – 250 г
- Капуста цветная – 120 г
- Капуста брокколи – 120 г
- Лазанья, листы – 100 г
- Ветчина копченая – 100 г
- Сыр «Чеддер» – 100 г
- Помидоры «Черри» – 90 г
- Петрушка (зелень) – 20 г
- Масло оливковое – 10 мл
- Вода – 1 л
- Соль, орегано

Ветчину нарезать тонкими ломтиками, сыр натереть на крупной терке, помидоры разрезать пополам. Зелень измельчить ножом и смешать со сметаной, орегано и солью. В чашу мультиварки-скороварки налить воду, сверху установить подставку-пароварку, выложить на нее брокколи и цветную капусту. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Пар/Варка» на 5 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Капусту нарезать ломтиками. Сухие листья лазаньи замочить в кипятке на 10 минут. Чашу мультиварки-скороварки смазать маслом, уложить на дно 1/3 листов пасты, 1/2 капусты, 1/2 ветчины и 1/2 помидоров, 1/3 сыра, 1/3 сметаны. Повторить слои, закончив слоем пасты. Полить соусом и посыпать тертым сыром. Закрыть крышку, клапан не закрывать, установить программу «Выпечка» на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

- Sour cream 15% – 250 g
- Cauliflower – 120 g
- Broccoli – 120 g
- Lasagna noodles – 100 g
- Smoked ham – 100 g
- Cheddar cheese – 100 g
- Cherry tomato – 90 g
- Parsley leaves – 20 g
- Olive oil – 10 ml
- Water – 1 L
- Salt, oregano

Slice finely ham, grate cheese, cut tomatoes into halves. Chop finely parsley leaves, mix with sour cream, oregano and salt. Pour water into a multicooker pot. Fix a steamer, place there broccoli and cauliflower. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Пар/Варка» for 5 minutes. Press button СТАРТ and cook till the end of program. Open the lid, open the valve and let steam go out. Slice cauliflower and broccoli. Soak lasagna noodles in boiling water for 10 minutes. Oil the pot, place 1/3 of lasagna noodles into the pot, then 1/2 of cauliflower and broccoli, 1/2 of ham, 1/2 of tomatoes, 1/3 of cheese, 1/3 of sour cream with herbs. Repeat with other layers, finish with lasagna noodles. Pour sauce and sprinkle with cheese. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Выпечка» for 40 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program.





- Лосось (филе) – 700 г
- Сливки 22% – 300 мл
- Укроп – 10 г
- Соль, специи

- Salmon fillet – 700 g
- Cream 22% – 300 ml
- Dill – 10 g
- Salt, spices



Филе лосося промыть, нарезать порционными кусками. Укроп измельчить ножом, смешать со сливками, солью и специями. На дно чаши мультиварки-скороварки выложить рыбу, залить сливочной смесью. Закрывать крышку, клапан не закрывать установить программу «Выпечка» на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

Rinse salmon fillet, cut it into steaks. Chop finely dill, mix with cream, salt and spices. Place fish steaks into a multicooker pot, pour cream. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Выпечка» for 40 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program.

- Окунь морской (филе) – 500 г
- Сыр твердый – 50 г
- Перец болгарский – 50 г
- Помидоры – 50 г
- Шампиньоны – 30 г
- Лук-порей – 30 г
- Масло оливковое – 10 мл
- Соль, специи

Сыр натереть на мелкой терке. Рыбу промыть. Перец нарезать мелкими кубиками, лук-порей – кольцами, шампиньоны – ломтиками, помидоры – полукольцами. На лист фольги налить оливковое масло, выложить рыбу, посыпать солью, сверху слоями выложить перец, лук, шампиньоны, помидоры и тертый сыр. Накрыть вторым листом фольги, плотно завернуть края. Выложить рыбу в фольге в чашу мультиварки-скороварки. Закрывать крышку, клапан не закрывать установить программу «Выпечка» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

- Rockfish fillet – 500 g
- Hard cheese – 50 g
- Sweet pepper – 50 g
- Tomato – 50 g
- Champignons – 30 g
- Leek – 30 g
- Olive oil – 10 ml
- Salt, spices

Grate finely cheese. Rinse fish fillet. Dice sweet pepper. Slice leek, champignons, tomato. Pour olive oil on a sheet of foil, place fillet there, season with salt. Put then layers of sweet pepper, leek, champignons, tomato and grated cheese. Cover with another sheet of foil. Seal carefully foil edges. Place the packet into a multicooker pot. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Выпечка» for 30 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program.





- Говядина (филе) – 500 г
- Свинина (филе) – 500 г
- Яйцо отварное – 150 г / 3 шт
- Яйцо – 100 г / 2 шт
- Сыр полутвердый – 100 г
- Зелень – 20 г
- Соль, специи

- Beef fillet – 500 g
- Pork fillet – 500 g
- Boiled egg – 150 g / 3 pcs
- Egg – 100 g / 2 pcs
- Semi-soft cheese – 100 g
- Herbs – 20 g
- Salt, spices



Говядину и свинину промыть, пропустить через мясорубку. В мясной фарш добавить сырые яйца, соль, специи и перемешать. Отварные яйца и сыр натереть на мелкой терке, зелень измельчить ножом, все перемешать, добавить соль и специи. Выложить мясной фарш на пищевую пленку слоем толщиной 2 см, сверху выложить сырную смесь, завернуть рулет, затем рулет завернуть в два слоя фольги и выложить в чашу мультиварки-скороварки. Закрывать крышку, клапан не закрывать, установить программу «Выпечка» на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

Rinse beef and pork fillet and chop with a meat grinder. Add raw eggs, salt, spices into minced meat and stir well. Grate finely boiled eggs and cheese, chop finely herbs, stir well, add salt and spices. Place ground meat on a plastic wrap with a layer 2 cm thick. Then place cheese mixture. Make a roll. Then wrap the roll into the foil and place into a multicooker pot. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Выпечка» for 40 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program.

- Свирина (филе) – 600 г
- Шампиньоны – 300 г
- Лук – 300 г
- Масло растительное – 70 мл
- Соль, специи

Свинину промыть, нарезать на порционные куски, отбить, посыпать солью и специями. Лук и грибы нарезать мелким кубиком. На дно чаши мультиварки-скороварки налить масло, установить программу «Жарка» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить лук и грибы, обжаривать, периодически помешивая, до окончания программы. На центр каждого куса свинины выложить грибы с луком и свернуть рулетом. Завернуть каждый рулет в фольгу, выложить в чашу мультиварки-скороварки. Закрывать крышку, клапан не закрывать, установить программу «Выпечка» на 1 час, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

- Pork fillet – 600 g
- Champignons – 300 g
- Onion – 300 g
- Olive oil – 70 ml
- Salt, spices

Rinse pork fillet and cut into steaks, pound the steaks, sprinkle with salt and spices. Pour olive oil into a multicooker pot, set program «Жарка» for 20 minutes, press button START. When time countdown starts place diced champignons and onions into the pot and fry stirring frequently till the end of program. Place fried champignons and onions on a center of each pork steak and roll the steaks. Then wrap each roll into a foil sheet and place rolls into the pot. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Выпечка» for 1 hour. Press button START. Cook till the end of program.





- Свинина (шея) – 400 г
- Помидоры – 200 г
- Майонез – 100 г
- Сыр – 150 г
- Масло растительное – 20 мл
- Соль, специи

- Pork fillet – 400 g
- Tomato – 200 g
- Mayonnaise – 100 g
- Cheese – 150 g
- Olive oil – 20 ml
- Salt, spices



Свинину разрезать поперек волокон на порционные куски и отбить, помидоры нарезать кружочками, сыр натереть на крупной терке. На дно чаши мультиварки-скороварки налить растительное масло, выложить свинину, посыпать солью и специями, сверху выложить помидоры, смазать майонезом и посыпать сыром. Закрывать крышку, клапан не закрывать, установить программу «Выпечка» на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

Rinse pork fillet and cut into steaks, pound the steaks. Slice tomatoes, grate cheese coarsely. Pour olive oil into a multicooker pot, place the steaks into the pot, sprinkle with salt and spices. Put tomato slices on the top, spread with mayonnaise and sprinkle with cheese. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Выпечка» for 40 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program.



- Форель (потрошенная) – 700 г / 2 шт
- Помидоры – 80 г
- Морковь – 80 г
- Сок лимона – 20 мл
- Масло растительное – 10 мл
- Зелень – 10 г
- Соль, специи

- Trout – 700 g / 2 pcs
- Tomato – 80 g
- Carrot – 80 g
- Lemon juice – 20 ml
- Olive oil – 10 ml
- Herbs – 10 g
- Salt, spices



Рыбу промыть, натереть солью, специями, сбрызнуть соком лимона. Морковь натереть на крупной терке, помидоры нарезать мелкими кубиками и перемешать. Полученной массой начинить рыбу. Чашу мультиварки-скороварки смазать растительным маслом, выложить в нее рыбу брюшком вверх. Закрыть крышку, клапан не закрывать, установить программу «Выпечка» на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

Gut fish and rinse, season with salt and spices, sprinkle with lemon juice. Grate coarsely carrots, dice tomatoes and mix them. Stuff trouts with carrot-tomato mixture. Oil a multicooker pot. Place trouts into the pot with their bellies up. Set program «Выпечка» for 40 minutes. Press button START. Cook till the end of program.





- Цыпленок – 1 кг
- Яблоки – 150 г
- Масло растительное – 70 мл
- Соль, специи

- Chicken – 1 kg
- Apple – 150 g
- Olive oil – 70 ml
- Salt, spices



Цыпленка промыть, натереть солью и специями. Яблоки нарезать дольками, нафаршировать ими цыпленка. В чашу мультиварки-скороварки налить масло, установить программу «Жарка» на 15 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления выложить цыпленка в чашу мультиварки-скороварки, обжаривать до окончания программы, периодически переворачивая. Затем цыпленка вынуть, завернуть в 2 слоя фольги и снова выложить в чашу. Закрыть крышку, клапан не закрывать, установить программу «Выпечка» на 1 час 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Через 40 минут перевернуть цыпленка. Готовить до окончания программы.

Rinse chicken, rub with salt and spices. Slice apples and stuff chicken with apple slices. Pour olive oil into a multicooker pot. Set program «Жарка» for 15 minutes. Press button СТАРТ. When time countdown starts place chicken into the pot and fry till the end of program, turning it over from time to time. When program is over, take the chicken out, wrap into 2 layers of foil and place into the pot again. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Выпечка» for 1 hour and 30 minutes. Press button СТАРТ. Turn the chicken over in 40 minutes and cook till the end of program.

- Курица (филе) – 300 г
- Чеснок – 10 г
- Масло растительное – 50 мл
- Сливки 22% – 50 мл
- Соль, специи

Чеснок натереть на мелкой терке. Филе промыть, нарезать средними кубиками. Замариновать курицу в смеси сливок, чеснока, соли и специй на 20 минут. Филе нанизать на шпажки. На дно чаши мультиварки-скороварки налить масло, установить программу «Жарка» на 15 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления выложить шашлычки в чашу. Готовить до окончания программы, периодически переворачивая, при открытой крышке.

- Chicken fillet – 300 g
- Garlic – 10 g
- Olive oil – 50 ml
- Cream 22% – 50 ml
- Salt, spices

Grate garlic finely. Rinse chicken fillet and dice coarsely. Keep fillet in a mixture of cream, garlic, salt and spices for 20 minutes. Place chicken chops on wooden skewers. Pour olive oil into a multicooker pot. Set program «Жарка» for 15 minutes and press button СТАРТ. When time count-down starts place the skewers into the pot. Cook till the end of program turning the skewers frequently with an open lid.





- Говядина (вырезка) – 300 г
- Чеснок – 10 г
- Имбирь – 10 г
- Масло оливковое – 50 мл
- Соевый соус – 50 мл
- Сок лимонный – 20 мл

- Beef fillet – 300 g
- Garlic – 10 g
- Ginger – 10 g
- Olive oil – 50 ml
- Soy sauce – 50 ml
- Lemon juice – 20 ml



Чеснок вместе с имбирем натереть на мелкой терке, говядину промыть и нарезать полосками против волокон. Замариновать говядину в смеси соевого соуса, оливкового масла, имбиря, чеснока и лимонного сока на 20 минут. Говядину нанизать на деревянные шпажки. На дно чаши мультиварки-скороварки налить масло, установить программу «Жарка» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить шашлычки. Готовить до окончания программы, периодически переворачивая.

Grate garlic and ginger finely. Rinse beef fillet and cut it into strips across the grain. Keep beef fillet in a mix of soy sauce, olive oil, ginger, garlic and lemon juice for 20 minutes. Place beef strips on wooden skewers. Pour olive oil into a multicooker pot. Set program «Жарка» for 20 minutes and press button СТАРТ. When time countdown starts place the skewers into the pot. Cook till the end of program turning the skewers frequently with an open lid.

- Фарш говяжий – 300 г
- Фасоль красная в соусе чили – 200 г
- Помидоры – 100 г
- Перец болгарский – 100 г
- Чипсы начос – 100 г
- Чеснок – 10 г
- Масло растительное – 50 мл
- Соль, специи

Перец нарезать мелкими кубиками, помидоры нарезать средними кубиками, чеснок измельчить ножом. В чашу мультиварки-скороварки налить масло, установить программу «Жарка» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить фарш. Обжаривать, периодически помешивая, в течение 10 минут, затем добавить помидоры, чеснок, болгарский перец, соль, специи, залить фасолью в соусе и перемешать. Закрывать крышку, клапан не закрывать, готовить до окончания программы. Подавать с чипсами начос.

- Ground beef – 300 g
- Red beans in chili sauce – 200 g
- Tomato – 100 g
- Sweet pepper – 100 g
- Nachos – 100 g
- Garlic – 10 g
- Olive oil – 50 ml
- Salt, spices

Dice sweet peppers finely, dice tomatoes, chop garlic finely. Pour olive oil into a multicooker pot, set program «Жарка» for 20 minutes. Press button СТАРТ. When time countdown starts place ground beef into the pot. Fry for 10 minutes stirring frequently. Then add tomatoes, garlic, sweet peppers, salt and spices, place red beans with sauce into the pot and stir thoroughly. Close a lid, let a steam relief valve be open. Cook till the end of program. Serve with nachos.





- Курица (филе) – 500 г
- Сыр «Чеддер» – 300 г
- Яйцо – 100 г / 2 шт
- Масло растительное – 70 мл
- Соль, специи

- Chicken fillet – 500 g
- Cheddar cheese – 300 g
- Egg – 100 g / 2 pcs
- Olive oil – 70 ml
- Salt, spices



Филе промыть, нарезать на порционные куски толщиной 0,5 см, натереть солью и специями. Сыр натереть на крупной терке. В отдельной емкости венчиком взбить яйца до однородной массы. Филе обмакнуть в яйца, с обеих сторон посыпать сыром и придавить. В чашу мультиварки-скороварки налить масло, установить программу «Жарка» на 15 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить подготовленное филе, обжаривать в течение 8 минут с одной стороны, затем перевернуть и готовить до окончания программы.

Rinse chicken fillet. Cut fillet into 0,5 cm thick steaks, rub with salt and spices. Grate Cheddar coarsely. Beat up eggs in a bowl until smooth. Dip the steaks in beaten eggs, sprinkle both sides of the steaks with cheese and press. Pour olive oil into a multicooker pot. Set program «Жарка» for 15 minutes. Press button СТАРТ. When time countdown starts place the steaks into the pot and fry for 8 minutes, then turn them over and cook till the end of program.

- Грудка утиная с кожей – 500 г / 2 шт
- Сок апельсиновый – 50 мл
- Соус «Ворчестер» – 20 мл
- Масло оливковое – 100 мл
- Мед – 20 г
- Клюква – 300 г
- Сахар тростниковый – 50 г
- Соль, специи

Приготовить соус: клюкву вместе с сахаром измельчить в блендере. В чашу мультиварки-скороварки выложить получившуюся клюквенную массу. Закрыть крышку, клапан не закрывать, установить программу «Варенье/Джем» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. Готовую массу протереть через сито. Приготовить маринад: в отдельной емкости смешать апельсиновый сок, 50 мл оливкового масла, соус «Ворчестер» и мед. На коже грудки сделать неглубокие насечки. Грудки натереть солью, специями и замариновать в получившемся маринаде на 2–3 часа. В чашу мультиварки-скороварки налить 50 мл масла, установить программу «Жарка» на 12 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления выложить утиные грудки кожей вниз, крышку не закрывать. За 6 минут до завершения приготовления перевернуть грудки, закрыть крышку, клапан не закрывать. Готовить до окончания программы. При подаче полить клюквенным соусом.

- Duck breast – 500 g / 2 pcs
- Orange juice – 50 ml
- Worcestershire sauce – 20 ml
- Olive oil – 100 ml
- Honey – 20 g
- Cranberry – 300 g
- Brown sugar – 50 g
- Salt, spices



For sauce mix cranberries and sugar with a blender. Place mixture into a multicooker pot. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Варенье/Джем» for 30 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. Pass sauce through a sieve. For marinade mix orange juice, 50 ml of olive oil, Worcestershire sauce and honey in a bowl until smooth. Make small cuts in a duck skin. Rub breasts with salt, spices and keep in the marinade for 2–3 hours. Pour 50 ml of olive oil into the pot. Set program «Жарка» for 12 minutes. Press button СТАРТ. When time countdown starts place duck breasts into the pot with their skin down and fry 6 minutes with the open lid. Then turn the breasts over, close the lid, let the steam relief valve be open. Cook till the end of program. Serve with cranberry sauce.





- Рыба белая (филе) – 500 г
- Лук репчатый – 200 г
- Яйцо – 50 г / 1 шт
- Яйцо отварное – 100 г / 2 шт
- Молоко 2,5% – 100 мл
- Хлеб белый – 100 г
- Масло растительное – 100 мл
- Мука – 100 г
- Соль, специи



Рыбу промыть, хлеб замочить в молоке. Рыбу с хлебом пропустить через мясорубку, добавить сырое яйцо, соль, специи и перемешать. Лук нарезать мелкими кубиками, отварные яйца натереть на крупной терке. На дно чаши мультиварки-скороварки налить 50 мл масла, установить программу «Жарка» на 10 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала отсчета времени приготовления в чашу выложить лук и обжаривать его, помешивая, до окончания программы. Лук смешать с яйцами. Рыбный фарш разделить на порции по 60–70 г. Из каждой сформировать лепешку, на середину выложить порцию лукового фарша, защипать края и обвалять в муке. В чашу мультиварки-скороварки налить оставшееся масло, установить программу «Жарка» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить зrazy и обжаривать, периодически переворачивая, до окончания программы.

- White fish fillet – 500 g
- Onion – 200 g
- Egg – 50 g / 1 pc
- Boiled egg – 100 g / 2 pcs
- Milk 2,5% – 100 ml
- Bread – 100 g
- Olive oil – 100 ml
- All-purpose flour – 100 g
- Salt, spices

Rinse fish fillet, soak bread in milk. Chop fish fillet and bread with a meat grinder, add raw egg, salt, spices and stir well. Dice onions finely, grate boiled eggs. Pour 50 ml of olive oil into a multicooker pot. Set program «Жарка» for 10 minutes, press button СТАРТ. When time countdown starts place onions into the pot. Fry till the end of program stirring frequently. Mix onions with grated eggs. Make circles of minced fish. Place onion-egg stuffing into a center of each circle. Fix the edges, form zrazy and roll them in flour. Pour olive oil into the pot. Set program «Жарка» for 20 minutes, press button СТАРТ. When time countdown starts place zrazy into the pot. Cook till end of program turning zrazy over.



- Печень говяжья – 500 г
- Лук репчатый – 250 г
- Мука – 100 г
- Масло растительное – 100 мл
- Соль, перец черный молотый

Лук нарезать соломкой. Печень зачистить от пленок и проток, промыть, нарезать порционными кусками толщиной 1,5 см. Муку смешать с солью, перцем и обвалить в этой смеси куски печени. На дно чаши мультиварки-скороварки налить масло, установить программу «Жарка» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить печень. Обжаривать, периодически переворачивая, в течение 15 минут, затем добавить лук и продолжить обжаривать до окончания программы.

- Beef liver – 500 g
- Onion – 250 g
- All-purpose flour – 100 g
- Olive oil – 100 ml
- Salt, ground black pepper

Cut onions into sticks. Rinse skinned and deveined liver and cut into steaks 1,5 cm thick. Mix flour with salt and pepper and roll the steaks in flour mixture. Pour olive oil into a multicooker pot. Set program «Жарка» for 30 minutes, press button СТАРТ. When time countdown starts place liver steaks into the pot and fry them for 15 minutes turning them over. Then add onions and fry till the end of program.





- Курица (филе) – 350 г
- Яйцо – 150 г / 3 шт
- Масло растительное – 100 мл
- Сухари панировочные
- Соль, специи

- Chicken fillet – 350 g
- Egg – 150 g / 3 pcs
- Olive oil – 100 ml
- Bread crumbs
- Salt, spices



Куриное филе промыть и нарезать кубиками по 2,5–3 см. Яйца взбить венчиком до однородной массы. Кусочки филе посолить, приправить специями, обмакнуть в яйцо и обвалить в панировочных сухарях. В чашу мультиварки-скороварки налить растительное масло, установить программу «Жарка» на 15 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить наггетсы. Жарить при открытой крышке до золотистой корочки, периодически переворачивая, до окончания программы.

Rinse chicken fillet and dice into 3 cm chops. Beat up eggs. Sprinkle chicken chops with salt and spices, dip into beaten eggs and roll them in bread crumbs. Pour olive oil into a multicooker pot. Set program «Жарка» for 15 minutes, press button СТАРТ. When time countdown starts place nuggets into the pot. Fry them with an open lid until golden and crust till the end of program. Mind to turn the nuggets over.

- Телятина (вырезка) – 200 г
- Йогурт натуральный – 150 мл
- Масло оливковое – 50 мл
- Каперсы – 10 г
- Чеснок – 10 г
- Тимьян – 1 веточка
- Розмарин – 1 веточка
- Соль, специи

- Veal tenderloin – 200 g
- Yogurt – 150 ml
- Olive oil – 50 ml
- Capers – 10 g
- Garlic – 10 g
- Fresh rosemary – 1 sprig
- Fresh thyme – 1 sprig
- Salt, spices



Телятину промыть, обсушить, нарезать поперек волокон на медальоны толщиной 1,5 см. Каперсы и чеснок измельчить ножом. Приготовить соус: в йогурт добавить каперсы, чеснок, соль, специи и перемешать. На дно чаши мультиварки-скороварки налить масло, установить программу «Жарка» на 15 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить медальоны и обжарить по 5 минут с каждой стороны при открытой крышке. Затем залить приготовленным соусом, добавить тимьян и розмарин. Закрыть крышку, клапан не закрывать, готовить до окончания программы.

Rinse veal, dry it and cut into 1,5 cm thick steaks. Chop capers and garlic finely. For sauce add capers, garlic, salt and spices into a multicooker pot. Set program «Жарка» for 15 minutes, press button СТАРТ. When time countdown starts place the steaks into the pot and fry with an open lid for 5 minutes. Then turn the steaks over and fry for another 5 minutes. Pour sauce into the pot, put thyme and rosemary sprigs. Close the lid, let a steam relief valve be open. Cook till the end of program.





- Макароны отварные – 250 г
  - Сыр «Пармезан» (тертый) – 100 г
  - Тунец консервированный – 150 г
  - Лук репчатый – 150 г
  - Перец болгарский – 100 г
  - Масло растительное – 50 мл
  - Томатная паста – 20 г
  - Соль, специи
- Boiled pasta – 250 g
  - Parmesan cheese – 100 g
  - Canned tuna – 150 g
  - Onion – 150 g
  - Sweet pepper – 100 g
  - Olive oil – 50 ml
  - Tomato paste – 20 g
  - Salt, spices



Лук и перец нарезать мелкими кубиками. С тунца слить жидкость и размять вилкой. В чашу мультиварки-скороварки налить масло, установить программу «Жарка» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить овощи и обжаривать, периодически помешивая, в течение 10 минут. Затем добавить мясо тунца, томатную пасту и перемешать. За 5 минут до окончания программы добавить макароны, соль, специи и перемешать. Готовое блюдо посыпать тертым сыром.

Dice onions and sweet peppers finely. Pour tuna juice off and mash tuna with a fork. Pour olive oil into a multicooker pot. Set program «Жарка» for 30 minutes, press button СТАРТ. When time count-down starts place vegetables into the pot and fry stirring frequently for 10 minutes. Add tuna, tomato paste and mix thoroughly. Add boiled pasta, salt, spices 5 minutes before program finish and stir well. Sprinkle with grated Parmesan before serving.

- Курица (голень) – 500 г
- Масло растительное – 100 мл
- Чеснок – 30 г
- Соль, специи

- Chicken legs – 500 g
- Olive oil – 100 ml
- Garlic – 30 g
- Salt, spices



Курицу промыть, натереть чесноком, солью и специями. На дно чаши мультиварки-скороварки налить масло, установить программу «Жарка» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить курицу. Жарить при открытой крышке в течение 10 минут, затем перевернуть. Закрыть крышку, клапан не закрывать, готовить до окончания программы.

Rinse chicken legs and rub them with garlic, salt and spices. Pour olive oil into a multicooker pot. Set program «Жарка» for 30 minutes, press button СТАРТ. When time countdown starts place chicken legs into the pot. Fry with an open lid 10 minutes, then turn them over. Close the lid, let a steam relief valve be open. Cook till the end of program.





- Печень куриная – 700 г
- Лук репчатый – 250 г
- Яблоко зеленое – 200 г
- Вода – 100 мл
- Масло оливковое – 70 мл
- Мед – 30 г
- Соевый соус – 10 мл
- Соль, специи

- Chicken livers – 700 g
- Onion – 250 g
- Green apple – 200 g
- Water – 100 ml
- Olive oil – 70 ml
- Honey – 30 g
- Soy sauce – 10 ml
- Salt, spices



Печень промыть и обсушить. Лук нарезать соломкой, яблоки – дольками. На дно чаши мультиварки-скороварки налить масло, установить программу «Жарка» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить лук и обжарить до золотистой корочки в течение 10 минут. Затем добавить печень и обжарить 10 минут. Добавить нарезанные яблоки, специи, мед и соевый соус. Закрыть крышку, клапан не закрывать, готовить до окончания программы.

Rinse chicken livers and dry. Cut onions into sticks, slice apples. Pour olive oil into a multicooker pot. Set program «Жарка» for 30 minutes, press button СТАРТ. When time countdown starts place onions into the pot and fry 10 minutes until golden. Add livers and fry for another 10 minutes. Add sliced apples, spices, honey and soy sauce. Close a lid, let a steam relief valve be open. Cook till the end of program.

- Свирина – 300 г
- Говядина – 300 г
- Шпик свиной – 200 г
- Лук репчатый – 200 г
- Чеснок – 50 г
- Масло растительное – 70 мл
- Соль, специи
- Оболочка натуральная

Мясо промыть. Вместе со шпиком, луком и чесноком пропустить через мясорубку, добавить соль, специи и тщательно перемешать. Установить на мясорубку насадку для приготовления колбасы. На насадку натянуть оболочку для колбасы, конец оболочки перевязать. Пропуская фарш через мясорубку, начинить им оболочку, регулируя при этом размер купат перевязыванием ниткой. В чашу мультиварки-скороварки налить масло, установить программу «Жарка» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить купаты. За 10 минут до завершения приготовления перевернуть купаты. Готовить до окончания программы.

- Pork fillet – 300 g
- Beef fillet – 300 g
- Lard – 200 g
- Onion – 200 g
- Garlic – 50 g
- Olive oil – 70 ml
- Salt, spices
- Sausage casing

Rinse pork and beef fillet. Chop beef, pork, lard, onions and garlic with a meat grinder. Add salt, spices and stir until smooth. Fix attachment for making sausages on the meat grinder and put sausage casing on it. Tie edge of sausage casing before starting stuffing sausages. Start stuffing sausages and fix their length with a thread. Pour olive oil into a multicooker pot. Set program «Жарка» for 20 minutes, press button START. When time countdown starts place the sausages into the pot. Fry them 10 minutes on one side, then turn them over and cook till the end of program.





- Курица (филе) – 400 г
- Хлеб белый – 200 г
- Молоко – 100 мл
- Масло сливочное – 100 г
- Масло растительное – 50 мл
- Соль, специи

- Chicken fillet – 400 g
- Bread – 200 g
- Milk – 100 ml
- Butter – 100 g
- Olive oil – 50 ml
- Salt, spices



Куриное филе промыть, порезать на кубики 2 см. Половину хлеба замочить в молоке, через 5 минут отжать и пропустить через мясорубку вместе с филе. Полученный фарш посолить и добавить специи. Сливочное масло порезать кубиками 0,5 см, оставшийся хлеб – кубиками 1 см. Готовый фарш перемешать со сливочным маслом, сформировать котлеты, обвалить в хлебе. В чашу мультиварки-скороварки налить растительное масло, установить программу «Жарка» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить котлеты. Жарить при открытой крышке до золотистой корочки 10 минут с одной стороны, затем перевернуть и готовить до окончания программы.

Rinse chicken fillet and dice into 2 x 2 cm chops. Soak a half of bread in milk, in 5 minutes squeeze and chop with chicken fillet using a meat grinder. Add salt and spices into minced meat. Dice finely butter, dice bread into 1 cm chops. Mix minced meat with butter, make cutlets and roll them in bread. Pour olive oil into a multicooker pot. Set program «Жарка» for 20 minutes, press button СТАРТ. When time countdown starts place the cutlets into the pot. Fry until golden and crisp on one side 10 minutes, then turn them over and cook till the end of program.



- Фарш домашний – 250 г
- Лук репчатый – 80 г
- Яйцо отварное – 50 г / 1 шт
- Масло сливочное – 20 г
- Хлеб белый – 20 г
- Сухари панировочные – 20 г
- Лук зеленый – 20 г
- Петрушка (зелень) – 10 г
- Масло растительное – 50 мл
- Молоко 2,5% – 10 мл
- Соль, специи

Хлеб замочить в холодной воде на 5 минут и хорошо отжать. В фарш добавить хлеб, молоко, соль, специи и вымесить до однородной массы. Петрушку и зеленый лук измельчить ножом, яйцо натереть на крупной терке, репчатый лук нарезать кубиками по 0,5 см. В чашу мультиварки-скороварки выложить сливочное масло, установить программу «Жарка» на 10 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить лук. Готовить до окончания программы, помешивая. Обжаренный лук выложить в отдельную емкость, добавить тертое яйцо, зелень и перемешать. Фарш сформировать в виде лепешек толщиной 1 см, в середину каждой выложить начинку. Соединить края лепешек, сформировать зразы и обвалить в панировочных сухарях. В чашу мультиварки-скороварки налить масло, установить программу «Жарка» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить зразы. Готовить, периодически переворачивая, до окончания программы.

- Minced meat (pork and beef) – 250 g
- Onion – 80 g
- Boiled egg – 50 g / 1 pc
- Butter – 20 g
- Bread – 20 g
- Bread crumbs – 20 g
- Green onion – 20 g
- Parsley leaves – 10 g
- Olive oil – 50 ml
- Milk 2,5% – 10 ml
- Salt, spices



Soak bread in cold water for 5 minutes and squeeze. Add bread, milk, salt and spices into minced meat and mix until smooth. Chop green onions and parsley leaves finely, grate egg coarsely, dice onions finely. Place butter into a multicooker pot. Set program «Жарка» for 10 minutes, press button СТАРТ. When time countdown starts place onions into the pot. Fry till the end of program stirring constantly. Place fried onions into a bowl, add grated egg, parsley and green onions. Make circles 1 cm thick of minced meat. Place onion-egg stuffing into a center of each circle. Fix the edges, form zrazy and roll them in bread crumbs. Pour olive oil into the pot. Set program «Жарка» for 20 minutes, press button СТАРТ. When time countdown starts place zrazy into the pot. Cook till end of program turning zrazy over.





- Пангасиус (филе) – 300 г
- Яблоко зеленое – 200 г
- Мука пшеничная – 100 г
- Масло растительное – 100 мл
- Яйцо – 50 г / 1 шт
- Соль, специи

- Swai fillet – 300 g
- Green apple – 200 g
- All-purpose flour – 100 g
- Olive oil – 100 ml
- Egg – 50 g / 1 pc
- Salt, spices



Рыбу промыть, обсушить, нарезать порционными кусками, посыпать солью и специями. Яблоки очистить и натереть на мелкой терке, добавить яйцо, взбить до однородной массы. На дно чаши мультиварки-скороварки налить масло, установить программу «Жарка» на 15 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления рыбу обвалить в муке, затем в яблочной массе и выложить в разогретое масло. Обжаривать в течение 15 минут с двух сторон при открытой крышке.

Rinse swai fillet, dry and cut into steaks. Sprinkle the steaks with salt and spices. Peel apples and grate finely, add there egg and mix until smooth. Pour olive oil into a multicooker pot. Set program «Жарка» for 15 minutes, press button СТАРТ. When time countdown starts roll the fish steaks in flour, then roll in apple mixture and place into the pot. Fry on both sides 15 minutes with an open lid.

- Свинина (шея или карбонад) – 300 г
- Масло растительное – 50 мл
- Бекон сырокопченный – 30 г
- Шалфей свежий – 10 г
- Соль, специи

Мясо промыть и обсушить, затем надрезать и поместить шалфей и бекон внутрь надрезов, натереть солью и специями, оставить в холодильнике на 1 час. На дно чаши мультиварки-скороварки налить масло, установить программу «Жарка» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить мясо. Жарить 10–12 минут с открытой крышкой, затем перевернуть мясо, закрыть крышку, клапан не закрывать, готовить до окончания программы.

- Pork neck or carbonado – 300 g
- Olive oil – 50 ml
- Smoked bacon – 30 g
- Fresh sage – 10 g
- Salt, spices

Rinse meat and dry. Make cuts in meat, put sage and bacon inside, rub meat with salt and spices and keep in a refrigerator for 1 hour. Pour olive oil into a multicooker pot. Set program «Жарка» for 30 minutes, press button СТАРТ. When time count-down starts place meat into the pot. Fry 10–12 minutes with an open lid, then turn meat over, close the lid, let a steam relief valve be open. Cook till the end of program.





- Филе куриное – 300 г
- Шампиньоны мелкие – 150 г
- Сливки 33% – 100 мл
- Сыр «Чеддер» – 50 г
- Масло растительное – 50 мл
- Соль, специи

- Chicken fillet – 300 g
- Champignons (small size) – 150 g
- Cream 33% – 100 ml
- Cheddar cheese – 50 g
- Olive oil – 50 ml
- Salt, spices



Куриное филе промыть и нарезать брусочками 0,5 x 3 см. Шампиньоны промыть, сыр натереть на мелкой терке. В чашу мультиварки-скороварки налить масло, установить программу «Жарка» на 25 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить куриное филе и шампиньоны, посолить, добавить специи и перемешать. Обжаривать, периодически помешивая. За 5 минут до окончания программы в чашу мультиварки-скороварки налить сливки и перемешать. Готовить до окончания программы. Готовое блюдо посыпать сыром.

Rinse chicken fillet. Cut chicken into 0,5 x 3 cm sticks. Rinse champignons, grate finely cheese. Pour olive oil into a multicooker pot. Set program «Жарка» for 25 minutes, press button СТАРТ. When time countdown starts, place chicken fillet sticks and champignons into the pot, sprinkle with salt and spices and stir well. Fry stirring occasionally. In 20 minutes pour cream into the pot and mix. Cook till the end of program. Sprinkle with Cheddar once ready.

- Говядина (вырезка) – 400 г
- Масло растительное – 70 мл
- Соль, перец

- Beef fillet – 400 g
- Olive oil – 70 ml
- Salt, pepper



Вырезку нарезать на порционные куски, слегка отбить, посолить. В чашу мультиварки-скороварки налить масло, установить программу «Жарка» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить мясо, обжарить 10 минут с одной стороны, затем перевернуть и готовить до окончания программы при открытой крышке. Готовые бифштексы поперчить.

Cut beef fillet into steaks, pound the steaks slightly and sprinkle with salt. Pour olive oil into a multicooker pot. Set program «Жарка» for 20 minutes and press button СТАРТ. When time countdown starts place the steaks into the pot, fry them 10 minutes, then turn them over and cook till the end of program. Fry with an open lid. Sprinkle fried beef steaks with pepper.





- Фарш говяжий – 700 г
- Кабачок – 350 г
- Сыр твердый – 150 г
- Яйцо – 150 г / 3 шт
- Лук репчатый – 100 г
- Сухари панировочные – 100 г
- Морковь – 70 г
- Чеснок – 10 г
- Масло растительное – 100 мл
- Соль, специи



Лук нарезать мелкими кубиками, чеснок измельчить ножом, морковь и сыр натереть на мелкой терке, кабачки – на крупной и отжать сок. Яйца слегка взбить в отдельной емкости. В чашу мультиварки-скороварки налить 50 мл масла, установить программу «Жарка» на 15 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления выложить в чашу морковь и лук. Обжаривать, помешивая, до окончания программы. В отдельной емкости смешать фарш, кабачки, чеснок, лук и морковь, добавить соль и специи. Из фарша сделать биточки по 100 г, обмакнуть их в яйцо и запанировать в сухарях. В чашу мультиварки-скороварки налить оставшееся масло. Установить программу «Жарка» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить биточки. Через 10 минут биточки перевернуть. Готовить до окончания программы.

- Ground beef – 700 g
- Zucchini – 350 g
- Hard cheese – 150 g
- Egg – 150 g / 3 pcs
- Onion – 100 g
- Bread crumbs – 100 g
- Carrot – 70 g
- Garlic – 10 g
- Olive oil – 100 ml
- Salt, spices

Dice finely onions, chop finely garlic, grate finely carrots and cheese, grate coarsely zucchini, squeeze zucchini. Beat up eggs in a bowl. Pour 50 ml of olive oil into a multi-cooker pot, set program «Жарка» for 15 minutes, press button СТАРТ. When time countdown starts, put carrots and onions into the pot. Fry them till the end of program stirring frequently. Mix in a bowl ground beef, zucchini, garlic, onions and carrots, add salt and spices. Make 100 g meat-balls, dip them in beaten eggs and roll in bread crumbs. Pour olive oil into the pot, set program «Жарка» for 20 minutes, press button СТАРТ. When time countdown starts, place meat-balls into the pot and fry on both sides till the end of program.

- Говядина (филе) – 400 г
- Вода – 150 мл
- Молоко – 100 мл
- Масло растительное – 70 мл
- Сало свиное – 40 г
- Соль, специи

Говядину пропустить через мясорубку вместе с салом, добавить молоко, соль, специи и перемешать. Из полученной массы сформировать биточки. На дно чаши мультиварки-скороварки налить масло, установить программу «Жарка» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить биточки, обжарить биточки при открытой крышке с обеих сторон в течение 20 минут. Затем добавить воду. Закрыть крышку, клапан не закрывать, готовить до окончания программы.

- Beef fillet – 400 g
- Water – 150 ml
- Milk – 100 ml
- Olive oil – 70 ml
- Pork lard – 40 g
- Salt, spices

Chop beef fillet and lard with a meat grinder, add milk, salt, spices and stir well. Make balls of minced meat. Pour olive oil into a multicooker pot. Set program «Жарка» for 30 minutes, press button СТАРТ. When time countdown starts, place meat-balls into the pot and fry them on both sides with an open lid 20 minutes. Pour water, close the lid, let a steam relief valve be open. Cook till the end of program.





- Говядина (вырезка) – 400 г
- Сметана 30% – 100 г
- Лук репчатый – 50 г
- Томатная паста – 10 г
- Горчица – 10 г
- Чеснок – 5 г
- Масло растительное – 20 мл
- Соль, специи

- Beef fillet – 400 g
- Sour cream 30% – 100 g
- Onion – 50 g
- Tomato paste – 10 g
- Mustard – 10 g
- Garlic – 5 g
- Olive oil – 20 ml
- Salt, spices



Мясо промыть, нарезать средней соломкой, лук – тонкой соломкой. Чеснок измельчить ножом. В чашу мультиварки-скороварки налить масло, установить программу «Жарка» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления выложить мясо в чашу, обжаривать при открытой крышке, периодически помешивая. За 10 минут до окончания программы добавить лук, чеснок, соль, специи и перемешать. За 5 минут до завершения приготовления добавить сметану, томатную пасту, горчицу и перемешать. Готовить до окончания программы.

Rinse beef fillet, cut beef and onion into strips. Chop finely garlic. Pour olive oil into a multicooker pot. Set program «Жарка» for 20 minutes, press button СТАРТ. When time countdown starts place beef into the pot and fry with an open lid, stirring occasionally. Add onion, garlic, salt, spices in 10 minutes and stir well. Add sour cream, tomato paste, mustard 5 minutes before the end of cooking program and stir thoroughly. Cook till the end of program.



- Лосось (филе) – 100 г
- Треска (филе) – 100 г
- Мидии в ракушках (половинки) – 100 г
- Креветки тигровые – 100 г
- Рис «Арборио» – 300 г
- Чеснок – 10 г
- Бульон рыбный – 400 мл
- Соль, карри
- Приправа для гриля

- Salmon fillet – 100 g
- Cod fillet – 100 g
- Mussels in shells (halves) – 100 g
- Prawns – 100 g
- Arborio rice – 300 g
- Garlic – 10 g
- Fish broth – 400 ml
- Salt, curry
- Barbeque seasoning



Рыбу промыть и нарезать кубиками по 2 см. Креветки очистить от панциря, оставив хвостик, чеснок измельчить ножом. Рис промыть до прозрачной воды. В чашу мультиварки-скороварки выложить морепродукты, засыпать рисом, добавить чеснок, соль и специи, залить бульоном. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Крупы/Экспресс» на 15 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. По окончании программы открыть клапан и выпустить пар.

Dice fish. Peel the prawns except tail, chop garlic finely. Rinse rice until clear water. Place fish and prawns into a multicooker pot, put rice, add garlic, salt and spices, pour broth. Close a lid, close a steam relief valve, set program «Крупы/Экспресс» for 15 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. Open the steam relief valve and let steam go out.





- Яйцо – 250 г / 5 шт
- Сыр твердый – 50 г
- Молоко 2,5% – 40 мл
- Масло растительное – 10 мл
- Зелень
- Соль

- Egg – 250 g / 5 pcs
- Hard cheese – 50 g
- Milk 2,5% – 40 ml
- Olive oil – 10 ml
- Herbs
- Salt



Сыр натереть на крупной терке. Яичные белки отделить от желтков. Белки взбить миксером, добавить молоко, соль и взбить еще раз. Добавить зелень. Чашу мультиварки-скороварки смазать растительным маслом и вылить в нее полученную смесь. Закрыть крышку, клапан не закрывать. Установить программу «Мультивар» на 20 минут, температура 120°C, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. Готовый омлет посыпать тертым сыром и сложить пополам, чтобы сыр оказался внутри омлета.

Grate coarsely cheese. Separate egg whites from the yolks. Beat up whites with a mixer, add milk, salt and beat up again. Add chopped herbs. Oil a multicooker pot and pour mixture into the pot. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Мультивар» for 20 minutes with temperature 120°C. Press button СТАРТ. Cook till the end of the program. Sprinkle cooked omelette with grated cheese and fold in half to hide cheese inside.

- Яйцо – 500 г /10 шт
- Молоко 2,5% – 500 мл
- Петрушка (зелень) – 20 г
- Масло сливочное – 30 г
- Соль, специи

Петрушку измельчить ножом. Яйца с молоком взбить венчиком до однородной массы, добавить зелень, соль, специи и перемешать. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, влить молочно-яичную смесь. Закрывать крышку, клапан не закрывать. Установить программу «Мультиповар» на 45 минут при температуре 110°C. Нажать кнопку «СТАРТ». Готовить до окончания программы.

- Egg – 500 g / 10 pcs
- Milk 2,5% – 500 ml
- Parsley leaves – 20 g
- Butter – 30 g
- Salt, spices

Chop finely parsley leaves. Beat up eggs with milk with a whisk until completely smooth, add parsley leaves, salt, spices and stir well. Grease a multicooker pot with butter and pour egg mixture there. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Мультиповар» for 45 minutes with temperature 110°C. Press button СТАРТ. Cook till the end of the program.





- Рис «Арборио» – 300 г
- Лук репчатый – 50 г
- Масло сливочное – 30 г
- Бульон куриный – 300 мл
- Филе куриное – 100 г
- Грибы белые – 80 г
- Петрушка – 10 г
- Сыр «Пармезан» – 10 г
- Чеснок – 5 г
- Вино белое сухое – 200 мл
- Масло оливковое – 20 мл

- Arborio rice – 300 g
- Onion – 50 g
- Butter – 30 g
- Chicken broth – 300 ml
- Chicken fillet – 100 g
- Porcini – 80 g
- Parsley leaves – 10 g
- Parmesan cheese – 10 g
- Garlic – 5 g
- Dry white wine – 200 ml
- Olive oil – 20 ml



Рис промыть. Куриное филе нарезать соломкой, грибы и лук – кубиками, чеснок и петрушку измельчить ножом, сыр натереть на крупной терке. Филе, грибы и лук выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить оливковое масло. Установить программу «Мультиповар» на 35 минут, температура 160°C, нажать кнопку СТАРТ. Обжаривать, периодически помешивая. За 20 минут до окончания программы добавить вино. За 15 минут до завершения приготовления в чашу добавить сливочное масло и рис. За 8 минут до завершения приготовления добавить бульон и перемешать. Закрывать крышку, клапан не закрывать и готовить до окончания программы. Перед подачей посыпать петрушкой и тертым сыром.

Cut chicken fillet into strips. Dice porcini and onion, chop parsley leaves and garlic finely. Grate cheese. Put chicken fillet, porcini and onion into a multicooker pot, add olive oil. Set program «Мультиповар» for 35 minutes with temperature 160°C. Press button СТАРТ. Fry stirring constantly. Add wine 20 minutes before the program finish. 15 minutes before the end of program add butter and rice. 8 minutes before the end add broth and stir well. Close a lid, let a steam relief valve be open. Cook till the end of program. Sprinkle with parsley leaves and grated cheese before serving.

- Говядина (грудинка, кострец) – 800 г
- Морковь – 100 г
- Лук репчатый – 100 г
- Сельдерей (корень) – 100 г
- Вода – 2 л
- Соль, специи

- Bone-in beef – 800 g
- Carrot – 100 g
- Onion – 100 g
- Celery root – 100 g
- Water – 2 L
- Salt, spices



Мясо промыть и вместе с овощами крупно нарезать. Выложить все ингредиенты в чашу мультиварки-скороварки, добавить соль, специи и залить водой. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Пар/Варка» на 1 час, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

Rinse beef, chop coarsely vegetables and meat. Place all ingredients into a multi-cooker pot, add salt, spices and pour water. Close a lid, close a steam relief valve, set program «Пар/Варка» for 1 hour. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. Open the steam relief valve and let steam go out.





- Капустные листья (большие) – 5–6 шт
- Грибы отварные – 150 г
- Рис отварной – 70 г
- Томатная паста – 20 г
- Вода – 700 мл
- Соль

- Cabbage leaves (large) – 5–6 pcs
- Boiled mushrooms – 150 g
- Boiled rice – 70 g
- Tomato paste – 20 g
- Water – 700 ml
- Salt



Капустные листья залить кипятком и оставить на 2–3 минуты, затем вынуть из воды, обсушить. При необходимости жесткие прожилки листьев слегка отбить. Для начинки: грибы мелко нарезать и смешать с рисом, томатной пастой и солью. На каждый капустный лист положить 35–40 г фарша и завернуть в форме конверта. В чашу мультиварки-скороварки налить воду, сверху установить подставку-пароварку, на нее выложить голубцы. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Пар/Варка» на 5 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

Scald cabbage leaves and keep them in water 2–3 minutes. Then take them out and dry. Slightly beat hard leaf veins. For stuffing mix finely chopped mushrooms with rice, tomato paste and salt. Place 35–40 g of stuffing on a center of each leaf and make envelopes. Pour water into a multicooker pot, place a steamer into the pot and put cabbage envelopes on the steamer. Close a lid, close a steam relief valve, set program «Пар/Варка» for 5 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. Open the steam relief valve and let steam go out.

- Курица (филе) – 500 г
- Сыр – 100 г
- Шампиньоны свежие – 100 г
- Шпинат свежий – 100 г
- Лук – 100 г
- Масло сливочное – 50 г
- Вино белое сухое – 20 мл
- Вода – 1 л
- Соль, специи

Филе разрезать, чтобы получился конвертик, натереть солью и специями. Грибы, лук и шпинат нарезать мелко, сыр – ломтиками. На дно чаши мультиварки-скороварки выложить масло, установить программу «Жарка» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить лук и грибы, обжаривать 10 минут, помешивая. Затем добавить шпинат, белое вино и готовить до окончания программы. В конвертики вложить сыр и наполнить начинкой. Филе завернуть в фольгу. В чашу мультиварки-скороварки налить воду, установить контейнер-пароварку и выложить конвертики. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Пар/Варка» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

- Chicken fillet – 500 g
- Cheese – 100 g
- Champignons – 100 g
- Spinach – 100 g
- Onion – 100 g
- Butter – 50 g
- White dry wine – 20 ml
- Water – 1 L
- Salt, spices



Rinse chicken fillet and cut it along, not to the end, to get envelope, sprinkle with salt and spices. Dice finely champignons and onions, slice finely cheese, cut spinach into strips. Place butter into a multicooker pot. Set program «Жарка» for 20 minutes, press button START. When time count-down starts put onions and champignons into the pot and fry with an open lid 10 minutes, stirring occasionally. Add spinach, pour white wine and cook till the end of program. Put cheese into the envelopes and stuff them with mushrooms-cheese-spinach mixture. Wrap each fillet into a sheet of foil. Pour water into the pot, place a steamer and put foil packets on it. Close the lid, close a steam relief valve. Set program «Пар/Варка» for 20 minutes. Press button START. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.





- Фарш мясной – 300 г
- Соус болоньезе – 150 г
- Сыр «Пармезан» тертый – 100 г
- Паста для лазаньи сухая – 70 г / 4 листа
- Масло сливочное – 60 г
- Мука пшеничная – 60 г
- Вода – 1 л
- Молоко 2,5% – 400 мл
- Масло растительное – 70 мл
- Соль, специи



Для соуса бешамель в чашу мультиварки-скороварки выложить сливочное масло, добавить муку, установить программу «Жарка» на 10 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления добавить в смесь молоко, непрерывно помешивая. Готовить соус до окончания программы, затем перелить в отдельную емкость. Для болоньезе: в чашу налить растительное масло, установить программу «Жарка» на 10 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить фарш и перемешать, еще через 5 минут добавить соус болоньезе, соль, специи и перемешать. Готовить до окончания программы. Собрать лазанью: в чашу мультиварки налить воду, сверху установить подставку-пароварку, на нее выложить ингредиенты слоями: лист пасты, часть болоньезе, часть соуса бешамель, часть сыра. Повторить 4 раза. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Пар/Варка» на 25 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

- Ground beef – 300 g
- Bolognese sauce – 150 g
- Grated Parmesan cheese – 100 g
- Lasagna noodles – 70 g / 4 pcs
- Butter – 60 g
- All-purpose flour – 60 g
- Water – 1 L
- Milk 2,5% – 400 ml
- Olive oil – 70 ml
- Salt, spices

For Bechamel sauce put butter into a multicooker pot, add flour. Set program «Жарка» for 10 minutes, press button СТАРТ. When time countdown starts pour milk stirring constantly. Cook till the end of program, then pour out into a bowl. Make Bolognese: pour olive oil into the pot, set program «Жарка» for 10 minutes and press button СТАРТ. When time countdown starts place ground beef into the pot. In 5 minutes add Bolognese sauce, salt, spices and stir well. Cook till the end of program. Pour sauce into another bowl. Pour water into the pot, fix a steamer, place the ingredients there layer by layer – pasta, Bolognese sauce, Bechamel sauce, cheese. Repeat 4 times. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Пар/Варка» for 25 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.



**Для теста:**

- Мука пшеничная – 500 г
- Яйцо – 100 г / 2 шт
- Масло растительное – 15 мл
- Вода – 200 мл
- Соль

**Для фарша:**

- Баранина (филе) – 600 г
- Яйцо – 100 г / 2 шт
- Лук репчатый – 100 г
- Чеснок – 5 г
- Вода – 800 мл
- Соль, специи

Замесить тесто: в муке сделать небольшое углубление, аккуратно вбить в него яйца, добавить растительное масло, подсоленную воду и перемешать. Вымесить до тех пор, пока тесто не станет однородным. Приготовить фарш: мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком, добавить яйца, соль, специи и перемешать. Раскатать тесто тонким слоем и вырезать из него кружки диаметром 10 см. В середину каждого выложить порцию мясного фарша и круговым движением защипать края теста. В чашу мультиварки-скороварки налить воду, установить подставку-пароварку, выложить на нее манты. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Пар/Варка» на 15 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

**Dough:**

- All-purpose flour – 500 g
- Egg – 100 g / 2 pcs
- Olive oil – 15 ml
- Water – 200 ml
- Salt

**Stuffing:**

- Mutton fillet – 600 g
- Egg – 100 g / 2 pcs
- Onion – 100 g
- Garlic – 5 g
- Water – 800 ml
- Salt, spices

For dough make a deepening in flour and beat eggs into it, pour olive oil, water with salt and stir well. Knead the dough until completely smooth. For stuffing rinse mutton fillet, chop it with onions and garlic using a meat grinder. Add eggs, salt, spices and stir well. Roll out the dough finely and cut circles with diameter 10 cm. Place the stuffing into a center of each circle and fix dough edges. Pour water into a multicooker pot, set a steamer, place the dumplings on it. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Пар/Варка» for 15 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.





- Перец болгарский – 500 г
- Фарш мясной – 250 г
- Рис отварной – 200 г
- Лук репчатый – 100 г
- Вода – 1,5 л
- Соль, специи

- Sweet pepper – 500 g
- Ground beef – 250 g
- Boiled rice – 200 g
- Onion – 100 g
- Water – 1,5 L
- Salt, spices



Лук измельчить ножом. В фарш добавить рис, лук, соль, специи и перемешать до однородной массы. Полученным фаршем начинить перцы. В чашу мультиварки-скороварки налить воду, сверху установить подставку-пароварку, выложить на нее перцы. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Пар/Варка» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

Chop finely onions. Put rice, onions, salt and spices into the ground beef and stir until smooth. Stuff sweet peppers with this mixture. Pour water into a multicooker pot, set a steamer into the pot, place peppers on it. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Пар/Варка» for 20 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.

- Почки говяжьи – 1 кг
- Вода – 2 л
- Соль, специи

- Beef kidneys – 1 kg
- Water – 2 L
- Salt, spices



Почки промыть, срезать жир, надрезать вдоль до половины, снять пленку, удалить протоки, замочить на 3–4 часа в холодной воде, затем снова промыть. Подготовленные почки выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой, добавить соль и специи. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Пар/Варка» на 50 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

Rinse kidneys, remove lard. Cut kidneys along, remove a skin and devein. Soak for 3–4 hours in cold water and rinse again. Place kidneys into a multicooker pot, pour water, add salt and spices. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Пар/Варка» for 50 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.





- Свинина (шея) – 500 г
- Рис – 300 г
- Лук репчатый – 250 г
- Морковь – 250 г
- Чеснок – 50 г
- Масло растительное – 50 мл
- Вода – 500 мл
- Соль, специи



Свинину и рис промыть. Свинину нарезать средними кубиками, лук и морковь нарезать соломкой, чеснок измельчить ножом. На дно чаши мультиварки-скороварки налить масло, установить программу «Жарка» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить мясо, обжаривать в течение 20 минут, помешивая, затем добавить лук, морковь и обжаривать до окончания программы. Затем в чашу добавить чеснок, соль, специи, засыпать рис, разровнять, залить водой. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Плов» на 25 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

- Pork fillet – 500 g
- Rice – 300 g
- Onion – 250 g
- Carrot – 250 g
- Garlic – 50 g
- Olive oil – 50 ml
- Water – 500 ml
- Salt, spices

Rinse pork fillet and rice. Dice pork fillet, cut carrots and onions into sticks, chop finely garlic. Pour olive oil into a multi-cooker pot, set program «Жарка» for 30 minutes. Press button СТАРТ. When time countdown starts place pork meat into the pot and fry 20 minutes, stirring frequently. Then add onions, carrots and fry till the end of program. Put garlic, salt, spices, rice into the pot and level surface. Pour water. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Плов» for 25 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.

- Рис длиннозерный – 300 г
- Помидоры – 300 г
- Лук репчатый – 100 г
- Перец болгарский – 300 г
- Шампиньоны – 200 г
- Масло сливочное – 60 г
- Вода – 500 мл
- Соль

Рис промыть. Шампиньоны разрезать на 4 части. Помидоры, лук и перец нарезать мелкими кубиками. На дно чаши мультиварки-скороварки выложить масло, установить программу «Жарка» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить лук и грибы, обжаривать, периодически помешивая, в течение 10 минут. Затем добавить помидоры, перец и обжаривать до окончания программы. Затем в чашу выложить рис, разровнять, добавить воду. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Плов» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

- Long-grain rice – 300 g
- Tomato – 300 g
- Onion – 100 g
- Sweet pepper – 300 g
- Champignons – 200 g
- Butter – 60 g
- Water – 500 ml
- Salt

Rinse rice. Quarter champignons. Dice tomatoes, onions and peppers. Place butter into a multicooker pot, set program «Жарка» for 20 minutes. Press button СТАРТ. When time countdown starts place onions and champignons into the pot and fry 10 minutes stirring constantly. Add tomatoes, peppers and fry till the end of program. Put rice into the pot and level surface. Pour water. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Плов» for 20 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.





- Рис – 300 г
- Баранина (филе) – 300 г
- Морковь – 350 г
- Лук репчатый – 350 г
- Сало курдючное – 200 г
- Вода – 500 мл
- Соль, специи

- Rice – 300 g
- Mutton fillet – 300 g
- Carrot – 350 g
- Onion – 350 g
- Lard – 200 g
- Water – 500 ml
- Salt, spices



Баранину промыть и нарезать кубиками. Сало нарезать мелкими кубиками, лук и морковь – соломкой. Рис промыть. На дно чаши мультиварки-скороварки выложить сало, установить программу «Жарка» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления выложить в чашу баранину и обжаривать в течение 10 минут. Затем добавить лук и морковь, жарить, помешивая до окончания программы. После окончания программы высыпать подготовленный рис в чашу и разровнять. Добавить соль, специи, залить водой, закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Плов» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

Rinse mutton fillet and dice. Dice finely lard, cut onions and carrots into strips. Rinse rice. Place diced lard into a multi-cooker pot. Set program «Жарка» for 30 minutes. Press button СТАРТ. When time countdown starts place mutton chops into the pot and fry 10 minutes, stirring frequently. Then add onions, carrots and fry till the end of program. Then put rice into the pot and level surface. Add salt, spices, pour water. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Плов» for 30 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.

- Тунец (филе) – 500 г
- Рис шлифованный – 500 г
- Морковь – 200 г
- Лук репчатый – 200 г
- Перец болгарский красный – 100 г
- Масло растительное – 70 мл
- Оливки черные – 70 г
- Вода – 700 мл
- Соль, специи

Рис промыть до прозрачной воды. Рыбу промыть и нарезать кубиками по 2,5–3 см. Морковь вместе с луком и болгарским перцем нарезать мелкими кубиками 0,5 x 0,5 см. Оливки нарезать кружочками. Рыбу, морковь, лук, перец, оливки выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить растительное масло, соль, специи и перемешать. Сверху на рыбу выложить рис, разровнять и залить водой. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Плов» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

- Tuna fillet – 500 g
- Rice – 500 g
- Carrot – 200 g
- Onion – 200 g
- Red sweet pepper – 100 g
- Olive oil – 70 ml
- Black olives – 70 g
- Water – 700 ml
- Salt, spices

Rinse rice until clear water. Rinse tuna fillet and dice to 3 x 3 cm chops. Dice finely carrots, onions and sweet peppers. Slice olives. Place tuna fillet, carrots, onions, sweet peppers, olives into a multicooker pot. Pour olive oil, add salt, spices and stir. Then place rice, level surface and pour water. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Плов» for 20 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.





- Говядина (филе) – 600 г
- Лук репчатый – 100 г
- Соевый соус – 50 мл
- Имбирь – 20 г
- Вода – 200 мл
- Соль, специи

- Beef fillet – 600 g
- Onion – 100 g
- Soy sauce – 50 ml
- Ginger – 20 g
- Water – 200 ml
- Salt, spices



Говядину промыть, лук разрезать пополам, имбирь крупно нарезать. В чашу мультиварки-скороварки положить мясо, добавить лук, имбирь, соевый соус, соль, специи. Залить водой, закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 1 час, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. Затем открыть клапан и выпустить пар.

Rinse beef fillet, cut onions into halves, chop coarsely ginger. Place beef fillet into a multicooker pot, add onions, ginger, soy sauce, salt and spices. Pour water. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 1 hour. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. Open the valve and let steam go out.



- Фарш из баранины – 300 г
- Виноградные листья маринованные – 150 г
- Рис отварной – 150 г
- Лук зеленый – 50 г
- Мята – 20 г
- Петрушка – 20 г
- Укроп – 20 г
- Чеснок – 20 г
- Вода
- Соль, специи

Зелень и чеснок измельчить ножом, смешать с фаршем, рисом, солью и специями. На виноградные листья выложить по 10-15 г фарша и завернуть в трубочки. На дно чаши мультиварки-скороварки плотно уложить долму. Налить воду в чашу, чтобы покрыла долму. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания программы открыть клапан и выпустить пар.

- Ground mutton – 300 g
- Pickled vine leaves – 150 g
- Boiled rice – 150 g
- Green onion – 50 g
- Mint leaves – 20 g
- Parsley leaves – 20 g
- Dill – 20 g
- Garlic – 20 g
- Water
- Salt, spices

Chop finely herbs and garlic and mix them with ground mutton, rice, salt and spices. Place stuffing on pickled vine leaves and roll the leaves. Place rolls into a multicooker pot. Pour water into the pot to cover rolls. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 20 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out





- Рулька телячья (разрубленная, на кости) – 1 кг
- Картофель – 400 г
- Помидоры – 200 г
- Лук репчатый – 200 г
- Морковь – 200 г
- Масло оливковое – 40 мл
- Вино белое сухое – 100 мл
- Вода – 200 мл
- Лавровый лист – 2 шт
- Соль, специи

- Beef shank – 1 kg
- Potato – 400 g
- Tomato – 200 g
- Onion – 200 g
- Carrot – 200 g
- Olive oil – 40 ml
- Dry white wine – 100 ml
- Water – 200 ml
- Bay leaf – 2 pcs
- Salt, spices



Рульку промыть, натереть солью и специями. Картофель и помидоры нарезать крупными дольками. Лук нарезать крупной соломкой, морковь – кружочками. На дно чаши мультиварки-скороварки налить масло и уложить рульку. Затем в чашу выложить оставшиеся ингредиенты, налить вино и воду. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 1 час 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания программы открыть клапан и выпустить пар.

Rinse beef shank, sprinkle with salt and spices. Chop coarsely potatoes and tomatoes. Cut onions into strips, slice carrots. Pour olive oil into a multicooker pot and place beef shank. Put all ingredients into the pot, pour water and wine. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 1 hour 30 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When program is over, open the valve and let steam go out.

- Рулька свиная – 900 г
- Капуста квашеная – 1 кг
- Лук репчатый – 120 г
- Чеснок – 15 г
- Базилик – 5 г
- Масло растительное – 50 мл
- Вода – 200 мл
- Соль, специи

- Pork knuckle – 900 g
- Sauerkraut – 1 kg
- Onion – 120 g
- Garlic – 15 g
- Basil leaves – 5 g
- Olive oil – 50 ml
- Water – 200 ml
- Salt, spices



Рульку промыть, сделать в ней глубокие надрезы и нашпиговать зубчиками чеснока. Лук и базилик измельчить ножом, смешать с солью, специями. Полученной смесью натереть рульку и выложить в чашу мультиварки-скороварки, вокруг выложить капусту, добавить растительное масло и воду. Закрывать крышку и клапан выхода пара. Установить программу «Тушение» на 2 часа, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания программы открыть клапан и выпустить пар.

Make deep cuts in a pork knuckle and put there garlic cloves. Chop finely onions and basil leaves, mix with salt and spices. Rub the pork knuckle with onion-salt-spices mixture. Place the knuckle into a multi-cooker pot, put sauerkraut around, pour olive oil and water. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 2 hours. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When program is over, open the valve and let steam go out.





- Рулька ягненка – 1 кг / 2 шт
- Томаты протертые – 500 г
- Мед – 50 г
- Соевый соус – 50 мл
- Чеснок – 10 г
- Базилик – 20 г
- Тимьян, розмарин – по веточке
- Соль, специи (паприка молотая, лавровый лист, перец черный молотый)



Базилик вместе с чесноком измельчить ножом. В протертые томаты добавить мед, соевый соус, базилик, чеснок и перемешать до однородной массы. В чашу мультиварки-скороварки выложить рульки, залить получившимся соусом, добавить специи, тимьян и розмарин. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 1 час, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания программы открыть клапан и выпустить пар.

- Lamb shank – 1 kg / 2 pcs
- Strained tomatoes – 500 g
- Honey – 50 g
- Soy sauce – 50 ml
- Garlic – 10 g
- Basil leaves – 20 g
- Rosemary, thyme – one sprig of each
- Salt, spices (ground paprika, ground black pepper, bay leaf)

Chop finely basil leaves and garlic. Add honey, soy sauce, basil leaves and garlic into strained tomatoes and stir until smooth. Place lamb shanks into a multicooker pot, pour sauce, add spices, thyme and rosemary sprigs. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 1 hour. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When program is over, open the valve and let steam go out.

- Говядина (филе) – 800 г
- Картофель – 500 г
- Лук репчатый – 300 г
- Огурцы соленые – 200 г
- Томатная паста – 100 г
- Помидоры – 100 г
- Вода – 100 мл
- Чеснок – 20 г
- Соль, специи

Говядину промыть и вместе с огурцами и помидорами нарезать брусочками, лук – соломкой, чеснок измельчить ножом, картофель разрезать пополам. В чашу мультиварки-скороварки выложить говядину, лук, помидоры, огурцы, томатную пасту, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Сверху на чашу установить подставку-пароварку, выложить на нее картофель, посолить. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

- Beef fillet – 800 g
- Potato – 500 g
- Onion – 300 g
- Pickles – 200 g
- Tomato paste – 100 g
- Tomato – 100 g
- Water – 100 ml
- Garlic – 20 g
- Salt, spices

Rinse beef fillet and cut into sticks. Cut pickles, tomatoes and onions into sticks, chop finely garlic, cut potatoes into halves. Place beef, onions, tomatoes, pickles, tomato paste into a multicooker pot, pour water, add salt, spices and stir well. Place and fix a steamer, place potatoes on it, sprinkle them with salt. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 30 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.





- Картофель – 500 г
- Баранина (филе) – 400 г
- Лук репчатый – 300 г
- Почки бараньи отварные – 200 г
- Грибы (замороженные) – 100 г
- Масло сливочное – 50 г
- Вода – 250 мл
- Соль, специи

- Potato – 500 g
- Mutton fillet – 400 g
- Onion – 300 g
- Boiled mutton kidney – 200 g
- Frozen mushrooms – 100 g
- Butter – 50 g
- Water – 250 ml
- Salt, spices



Баранину вместе с почками, грибами и картофелем нарезать средними кубиками, лук нарезать соломкой. В чашу мультиварки-скороварки уложить слоями баранину, лук, грибы, почки, картофель. Каждый слой посыпать солью и специями. Залить водой, полить растопленным сливочным маслом. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

Dice mutton fillet, boiled kidneys, mushrooms and potatoes, cut onions into sticks. Place mutton, onions, mushrooms, kidneys and potatoes layer by layer into a multicooker pot. Sprinkle each layer with salt and spices. Pour water, add drawn butter. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 40 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.

- Ребрышки бараны – 500 г
- Картофель – 500 г
- Баклажаны – 300 г
- Бульон мясной – 200 мл
- Лук репчатый – 150 г
- Морковь – 150 г
- Сельдерей (корень) – 150 г
- Масло растительное – 75 мл
- Соль, специи

Ребра разрезать вдоль кости. Баклажаны вместе с картофелем нарезать крупными кубиками, лук нарезать соломкой, морковь с корнем сельдерея натереть на крупной терке. На дно чаши мультиварки-скороварки налить масло, установить программу «Жарка» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить ребрышки, обжарить с обеих сторон в течение 20 минут. Добавить баклажаны и жарить до окончания программы. Затем выложить слоями лук, морковь, картофель. Добавить соль, специи, залить бульоном. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

- Mutton ribs – 500 g
- Potato – 500 g
- Eggplant – 300 g
- Meat broth – 200 ml
- Onion – 150 g
- Carrot – 150 g
- Celery root – 150 g
- Olive oil – 75 ml
- Salt, spices

Cut the ribs along the bones. Dice potatoes and eggplants, cut onions into strips. Grate coarsely carrots and celery root. Pour olive oil into a multicooker pot, set program «Жарка» for 30 minutes. Press button СТАРТ. When time countdown starts place the ribs into the pot and fry on both sides 20 minutes. Add eggplants and fry till the end of program. Put onions, carrots and potatoes layer by layer into the pot. Add salt, spices and pour broth. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 30 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.





- Говядина (филе) – 400 г
- Капуста белокочанная – 600 г
- Лук репчатый – 100 г
- Морковь – 100 г
- Томатная паста – 100 г
- Вода – 100 мл
- Соль, специи

- Beef fillet – 400 g
- Cabbage – 600 g
- Onion – 100 g
- Carrot – 100 g
- Tomato paste – 100 g
- Water – 100 ml
- Salt, spices



Говядину промыть. Мясо, капусту и лук нарезать средней соломкой, морковь натереть на крупной терке. Мясо, лук и морковь выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить томатную пасту, соль, специи и перемешать. Сверху выложить капусту, посыпать солью и специями, залить водой. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

Rinse beef fillet. Cut beef, cabbage and onions into strips. Grate coarsely carrots. Put meat, onions, and carrots into a multi-cooker pot. Add salt, spices, tomato paste and stir well. Place cabbage on top, season with salt and spices, pour water. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 30 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.



- Картофель – 1 кг
- Говядина (филе) – 500 г
- Шампиньоны свежие – 300 г
- Сметана – 200 г
- Томатная паста – 200 г
- Морковь – 100 г
- Лук – 70 г
- Петрушка (корень) – 30 г
- Мука – 20 г
- Растительное масло – 70 мл
- Вода – 500 мл
- Соль, специи

Говядину промыть и вместе с картофелем нарезать средними кубиками. Говядину смешать с солью и специями. Лук и морковь нарезать соломкой, грибы – ломтиками, корень петрушки измельчить ножом. На дно чаши мультиварки-скороварки налить масло, установить программу «Жарка» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить говядину, обжаривать, периодически помешивая, в течение 15 минут, затем добавить лук, грибы, томатную пасту, обжаривать до окончания программы. Затем в чашу высыпать муку, перемешать, добавить морковь, петрушку, картофель, сметану и залить водой. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

- Potato – 1 kg
- Beef fillet – 500 g
- Champignons – 300 g
- Sour cream – 200 g
- Tomato paste – 200 g
- Carrot – 100 g
- Onion – 70 g
- Parsley root – 30 g
- All-purpose flour – 20 g
- Olive oil – 70 ml
- Water – 500 ml
- Salt, spices

Rinse beef. Dice beef and potatoes. Mix beef with salt and spices. Cut onions and carrots into strips, slice champignons, chop finely parsley root. Pour olive oil into a multicooker pot. Set program «Жарка» for 30 minutes, press button СТАРТ. When time countdown starts put beef into the pot and fry 15 minutes stirring frequently. Add onions, champignons, tomato paste and fry till the end of program. Then add flour, stir well, add carrots, parsley root, potatoes, sour cream and pour water. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 30 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.





- Говядина (вырезка) – 1 кг
- Соус ягодный (готовый) – 300 г
- Картофель – 500 г
- Соль, специи

- Beef tenderloin – 1 kg
- Berry sauce – 300 g
- Potato – 500 g
- Salt, spices



Вырезку промыть, зачистить от пленки и нарезать кружочками толщиной 1–1,5 см. Картофель нарезать кружочками толщиной 1 см, выложить на подставку-пароварку в один слой, посолить и присыпать специями. В чашу мультиварки-скороварки выложить нарезанную вырезку, залить соусом и перемешать, сверху установить подставку-пароварку с картофелем. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

Rinse beef and slice into 1–1,5 cm thick steaks. Slice potatoes into 1 cm thick slices, put potatoes on a steamer, season with salt and spices. Put beef tenderloin into a multicooker pot, pour berry sauce and stir. Place the steamer. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 20 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.

- Фарш домашний – 400 г
- Капуста белокочанная (листья) – 200 г
- Лук репчатый – 150 г
- Рис отварной – 100 г
- Яйцо – 50 г / 1 шт
- Томатная паста – 50 г
- Сметана – 150 г
- Масло растительное – 70 мл
- Чеснок – 15 г
- Соль, специи

Приготовить соус: смешать томатную пасту со сметаной, солью и специями до однородной массы. Капустные листья выдержать в кипятке (95°C) 5 минут. Фарш, лук и чеснок пропустить через мясорубку, добавить соль, специи, рис и яйцо, все тщательно перемешать. На каждый капустный лист выложить порцию фарша и плотно завернуть. В чашу мультиварки-скороварки налить масло, установить программу «Жарка» на 10 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала отсчета времени приготовления в чашу выложить голубцы. Через 5 минут перевернуть голубцы и готовить до окончания программы. Затем залить голубцы соусом. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 10 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

- Ground beef – 400 g
- Cabbage leaves – 200 g
- Onion – 150 g
- Boiled rice – 100 g
- Egg – 50 g / 1 pc
- Tomato paste – 50 g
- Sour cream – 150 g
- Olive oil – 70 ml
- Garlic – 15 g
- Salt, spices

For sauce mix sour cream, tomato paste, salt and spices until smooth. Soak cabbage leaves in boiling water (95°C) for 5 minutes. Chop ground beef, onions and garlic with a meat grinder. Add salt, spices, rice and egg and stir thoroughly. Place stuffing on a center of each cabbage leaf and make rolls. Pour olive oil into a multi-cooker pot. Set program «Жарка» for 10 minutes, press button СТАРТ. When time countdown starts put the rolls into the pot and fry. In 5 minutes turn them over and cook till the end of program. Pour sauce into the pot. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 10 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.





- Капуста белокочанная – 1 кг
- Фарш мясной – 700 г
- Рис круглый – 150 г
- Лук репчатый – 100 г
- Морковь – 100 г
- Чеснок – 20 г
- Масло растительное – 70 мл
- Вода – 300 мл
- Соль, специи



Капусту нарезать шашками, лук и морковь – соломкой, чеснок измельчить ножом. Рис промыть. В чашу мультиварки-скороварки налить растительное масло, установить программу «Жарка» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить лук и морковь, обжаривать, периодически помешивая, в течение 10 минут, затем добавить фарш и готовить до окончания программы. Затем засыпать рис, капусту, добавить чеснок, соль, специи, залить водой. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар. Готовые голубцы перемешать.

- Cabbage – 1 kg
- Ground beef – 700 g
- Round-grain rice – 150 g
- Onion – 100 g
- Carrot – 100 g
- Garlic – 20 g
- Olive oil – 70 ml
- Water – 300 ml
- Salt, spices

Dice cabbage, cut onions and carrots into strips, chop finely garlic. Rinse rice. Pour olive oil into a multicooker pot. Set program «Жарка» for 30 minutes, press button СТАРТ. When time countdown starts put onions and carrots into the pot and fry 10 minutes stirring frequently. Then add ground beef and fry till the end of program. Add rice, cabbage, garlic, salt, spices and pour water. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 30 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.

- Говядина (филе) – 800 г
- Картофель – 500 г
- Лук репчатый – 200 г
- Томатная паста – 100 г
- Чеснок – 10 г
- Вода – 150 мл
- Масло растительное – 70 мл
- Соль, специи

Говядину промыть, вместе с луком нарезать кубиками по 1,5–2 см. Мясо и лук выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить воду, растительное масло, соль, специи, томатную пасту и перемешать, сверху установить подставку-пароварку, выложить на нее разрезанный на четвертинки картофель, посолить. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 30 минут. Нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

- Beef fillet – 800 g
- Potato – 500 g
- Onion – 200 g
- Tomato paste – 100 g
- Garlic – 10 g
- Water – 150 ml
- Olive oil – 70 ml
- Salt, spices

Rinse beef. Dice beef fillet and onions into 2 cm chops. Place meat and onions into the pot, pour water and oil, add salt, spices and tomato paste. Stir well. Place a steamer and put quartered potatoes on it. Sprinkle potatoes with salt. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 30 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.





- Картофель – 1 кг
- Шампиньоны свежие – 500 г
- Лук – 250 г
- Сметана 15% – 150 г
- Соль, специи

- Potato – 1 kg
- Champignons – 500 g
- Onion – 250 g
- Sour cream 15% – 150 g
- Salt, spices



Грибы разрезать на 4 части, картофель нарезать крупными кубиками, лук – соломкой. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки-скороварки слоями: картофель, лук, грибы. Добавить соль, специи, залить сметаной. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

Quarter champignons, dice coarsely potatoes and cut onions into strips. Place all ingredients into a multicooker pot layer by layer – potatoes, onions, champignons. Add salt, spices and pour sour cream. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 20 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.

- Свинина – 500 г
- Картофель – 500 г
- Перец болгарский – 250 г
- Морковь – 200 г
- Вода – 200 мл
- Лук – 150 г
- Масло растительное – 100 мл
- Томатная паста – 75 г
- Чеснок – 20 г
- Лавровый лист
- Соль, специи

Свинину промыть и вместе с картофелем нарезать крупными кубиками. Лук и болгарский перец нарезать соломкой, морковь нарезать средними кубиками, чеснок измельчить ножом. На дно чаши мультиварки-скороварки налить масло, установить программу «Жарка» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала отсчета времени приготовления в чашу выложить мясо, обжаривать, помешивая, при открытой крышке в течение 20 минут. Затем в чашу выложить лук, морковь, томатную пасту, добавить соль и специи. Готовить до окончания программы. Добавить картофель, болгарский перец, чеснок, налить воду. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

- Pork fillet – 500 g
- Potato – 500 g
- Sweet pepper – 250 g
- Carrot – 200 g
- Water – 200 ml
- Onion – 150 g
- Olive oil – 100 ml
- Tomato paste – 75 g
- Garlic – 20 g
- Bay leaf
- Salt, spices

Rinse pork fillet, dice fillet and potatoes coarsely. Cut onions and peppers into strips, dice carrots into medium size chops, chop garlic finely. Pour olive oil into a multicooker pot. Set program «Жарка» for 30 minutes, press button СТАРТ. When time countdown starts put meat into the pot and fry 20 minutes stirring frequently. Then add onions, carrots and tomato paste, add salt and spices and cook till the end of program. Put potatoes, sweet peppers and garlic into the pot, pour water. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 30 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.





- Шампиньоны свежие – 500 г
- Лук – 200 г
- Сыр твердый – 150 г
- Сливки 22% – 500 мл
- Масло растительное – 70 мл
- Мука – 50 г
- Соль, специи



Грибы нарезать средними ломтиками, лук – соломкой, сыр натереть на крупной терке. Сливки смешать с мукой. На дно чаши мультиварки-скороварки налить масло, установить программу «Жарка» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить лук, обжаривать, периодически помешивая, в течение 10 минут. Затем добавить грибы и готовить до окончания программы. Залить сливками с мукой, добавить соль и специи, перемешать, сверху посыпать сыром. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 10 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

- Champignons – 500 g
- Onion – 200 g
- Hard cheese – 150 g
- Cream 22% – 500 ml
- Olive oil – 70 ml
- All-purpose flour – 50 g
- Salt, spices

Slice champignons, cut onions into strips, grate coarsely cheese. Mix cream with flour. Pour olive oil into a multicooker pot. Set program «Жарка» for 20 minutes, press button СТАРТ. When time count-down starts put onions into the pot and fry 10 minutes stirring constantly. Then add champignons and cook till the end of program. Pour cream-flour mixture, add salt and spices, stir well and sprinkle with cheese. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 10 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.



- Индейка (филе) – 750 г
- Апельсин – 300 г
- Мед – 50 г
- Яблоко – 100 г
- Чернослив – 100 г
- Масло растительное – 70 мл
- Паприка молотая – 2 г
- Крахмал кукурузный – 1 г
- Соль

Филе индейки натереть солью и паприкой. Яблоки нарезать дольками. Приготовить соус: в отдельной емкости взбить блендером апельсин, мед и крахмал. В чашу мультиварки-скороварки налить растительное масло, установить программу «Жарка» на 15 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить индейку. За 7 минут до окончания программы перевернуть филе и готовить до окончания программы. После окончания программы выложить на индейку яблоки, чернослив и залить соусом. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 10 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. Затем открыть клапан и выпустить пар.

- Turkey fillet – 750 g
- Orange – 300 g
- Honey – 50 g
- Apple – 100 g
- Pitted dried prune – 100 g
- Olive oil – 70 ml
- Ground paprika – 2 g
- Cornstarch – 1 g
- Salt



Rub turkey fillet with salt and paprika. Slice apples. For sauce: mix with a blender oranges, honey and cornstarch. Pour olive oil into a multicooker pot. Set program «Жарка» for 15 minutes, press button СТАРТ. When time countdown starts put turkey fillet into the pot and fry 8 minutes on one side and 7 minutes on another. Then put apples and prunes on fillet and pour sauce. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 10 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.





- Кальмар (тушка) – 320 г / 4 шт
- Шампиньоны свежие – 300 г
- Сметана 20% – 200 г
- Сливки 33% – 200 мл
- Яйцо отварное – 100 г / 2 шт
- Морковь – 100 г
- Сыр твердый – 100 г
- Масло сливочное – 50 г
- Мука – 20 г
- Петрушка (зелень) – 10 г
- Соль, специи (перец черный молотый, куркума)



Кальмары выпотрошить, тушки очистить от пленки и промыть, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Для начинки: грибы измельчить ножом, яйца, сыр и морковь натереть на крупной терке. Зелень петрушки измельчить ножом. Смешать грибы, морковь, яйцо, сыр, зелень, масло, добавить соль и перемешать до однородной массы. Полученной начинкой фаршировать кальмаров, открытые места скрепить зубочистками. Приготовить соус: в отдельной емкости смешать сметану и сливки, добавить муку, соль, куркуму и перемешать до однородной массы. Уложить фаршированные кальмары на дно чаши мультиварки-скороварки, залить соусом. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

- Squid – 320 g / 4 pcs
- Champignons – 300 g
- Sour cream 20% – 200 g
- Cream 33% – 200 ml
- Boiled egg – 100 g / 2 pcs
- Carrot – 100 g
- Hard cheese – 100 g
- Butter – 50 g
- All-purpose flour – 20 g
- Parsley leaves – 10 g
- Salt, spices (ground black pepper, turmeric)

Gut, peel and rinse squids. For stuffing chop champignons, grate coarsely boiled eggs, cheese and carrots. Chop finely parsley leaves. Mix champignons, carrots, eggs, cheese, parsley and butter, add salt and stir until smooth. Stuff squids with stuffing and fix the edges with toothpicks. For sauce mix sour cream, cream, flour, salt and turmeric. Mix until smooth. Put stuffed squids into a multicooker pot and pour sauce. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 20 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.

- Курица – 1 кг
- Бульон куриный – 200 мл
- Лук – 300 г
- Брокколи – 200 г
- Цветная капуста – 200 г
- Морковь – 150 г
- Сельдерей (стебель) – 70 г
- Соус соевый – 20 мл
- Масло растительное – 20 мл
- Соль, специи

Курицу промыть и нарезать порционными кусками, добавить соль, специи и перемешать. Брокколи и цветную капусту разобрать на соцветия. Лук и морковь нарезать соломкой, сельдерей измельчить ножом. На дно чаши мультиварки-скороварки налить растительное масло, выложить курицу, сверху выложить овощи, залить бульоном, добавить соевый соус. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

- Chicken – 1 kg
- Chicken broth – 200 ml
- Onion – 300 g
- Broccoli – 200 g
- Cauliflower – 200 g
- Carrot – 150 g
- Celery – 70 g
- Soy sauce – 20 ml
- Olive oil – 20 ml
- Salt, spices

Chop chicken coarsely. Season with salt and spices. Cut broccoli and cauliflower into florets. Cut carrots and onions into strips. Chop finely celery root. Pour oil into a multicooker pot. Then put all ingredients into the pot layer by layer. Pour chicken broth and soy sauce. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 20 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.





- Лосось (филе) – 300 г
- Капуста брокколи (замороженная) – 100 г
- Фасоль белая консервированная – 200 г
- Морковь – 50 г
- Сливки 22% – 150 мл
- Сыр твердый – 50 г
- Соль, специи

- Salmon fillet – 300 g
- Frozen broccoli – 100 g
- Canned cannellini beans – 200 g
- Carrot – 50 g
- Cream 22% – 150 ml
- Hard cheese – 50 g
- Salt, spices



С фасоли слить жидкость, морковь натереть на крупной терке. Филе лосося промыть, нарезать на порционные куски весом 100 г, натереть солью и специями, сыр натереть на мелкой терке. В чашу мультиварки-скороварки выложить фасоль, капусту, тертую морковь, добавить соль, залить сливками и перемешать. Сверху выложить подготовленные куски лосося, посыпать их тертым сыром. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 10 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

Pour out juice from a can with beans. Grate coarsely carrot. Rinse salmon fillet and cut into 3 steaks. Rub steaks with salt and spices. Grate finely cheese. Place beans, broccoli, and grated carrot into a multicooker pot, add salt, pour cream and stir well. Place salmon steaks on top and sprinkle with grated cheese. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 10 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.

- Капуста белокочанная – 500 г
- Картофель – 300 г
- Фасоль белая (консервированная) – 400 г
- Шампиньоны – 300 г
- Перец болгарский – 300 г
- Морковь – 150 г
- Лук репчатый – 100 г
- Вода – 100 мл
- Масло растительное – 50 мл
- Перец чили – 10 г
- Чеснок – 20 г
- Соль, специи

Капусту нарезать шашками, лук и морковь – соломкой, картофель и болгарский перец – кубиками, чеснок вместе с перцем чили измельчить ножом, шампиньоны разрезать на 4 части. На дно чаши мультиварки-скороварки налить масло, установить программу «Жарка» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала отсчета времени приготовления в чашу выложить лук и жарить 5 минут. Добавить шампиньоны и жарить еще 5 минут. Добавить морковь и жарить до окончания программы, периодически помешивая. Затем добавить капусту, болгарский перец, фасоль, перец чили, чеснок, воду, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

- Cabbage – 500 g
- Potato – 300 g
- Canned cannellini beans – 400 g
- Champignons – 300 g
- Sweet pepper – 300 g
- Carrot – 150 g
- Onion – 100 g
- Water – 100 ml
- Olive oil – 50 ml
- Chili – 10 g
- Garlic – 20 g
- Salt, spices



Dice cabbage, potatoes and sweet peppers, cut onions and carrots into strips. Chop finely chili and garlic, quarter champignons. Pour olive oil into a multicooker pot. Set program «Жарка» for 30 minutes, press button СТАРТ. When time countdown starts put onions into the pot and fry 5 minutes. Add champignons and fry 5 minutes more. Then add carrots and fry till the end of program, stirring frequently. Then put cabbage, sweet peppers, beans, chili and garlic, add salt and spices, pour water and stir thoroughly. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 30 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.





- Свинина (карбонад) – 400 г
- Масло сливочное – 120 г
- Яблоко зеленое – 250 г
- Вода – 100 мл
- Розмарин – 1 веточка
- Соль, специи

- Pork loin – 400 g
- Butter – 120 g
- Green apple – 250 g
- Water – 100 ml
- Rosemary – 1 sprig
- Salt, spices



Мясо промыть, обсушить, нарезать на порционные куски, отбить с обеих сторон, натереть солью и специями. Яблоки нарезать дольками. На дно чаши мультиварки-скороварки выложить 60 г сливочного масла, установить программу «Жарка» на 10 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить свинину, обжарить с каждой стороны по 5 минут. Затем сверху на свинину выложить яблоки, добавить оставшееся масло и веточку розмарина, залить водой. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 15 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

Rinse pork fillet and dry, cut into steaks and pound. Rub with salt and spices. Slice apples. Place 60 g of butter into a multicooker pot. Set program «Жарка» for 10 minutes, press button СТАРТ. When time countdown starts place pork steaks into the pot and fry 5 minutes on one side and 5 minutes on another. Put apples on pork steaks, add butter and rosemary sprig, pour water. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 15 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.

- Утка – 600 г
- Сельдерей (стебель) – 360 г
- Масло растительное – 30 мл
- Вода – 50 мл
- Соль, специи (лавровый лист, мускатный орех молотый, перец черный молотый)

Утку промыть, нарезать на порционные куски весом по 50 г. Сельдерей нарезать средними кубиками по 1,5–2 см. В чашу мультиварки-скороварки налить масло, выложить все ингредиенты, добавить воду, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

- Duck – 600 g
- Celery – 360 g
- Olive oil – 30 ml
- Water – 50 ml
- Salt, spices (bay leaf, ground nutmeg, ground black pepper)



Rinse duck and cut it into 50 g chops. Dice celery. Pour olive oil into a multicooker pot, place all ingredients, add salt, spices, pour water and stir thoroughly. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 30 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.





- Потроха домашней птицы – 500 г
- Томатный соус – 300 мл
- Картофель – 400 г
- Морковь – 250 г
- Лук репчатый – 200 г
- Масло растительное – 100 мл
- Соль, специи



Потроха промыть, крупные разрезать, маленькие оставить целыми. Лук и морковь нарезать мелкими кубиками, картофель разрезать на 4 части. На дно чаши мультиварки-скороварки налить масло, установить программу «Жарка» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить потрошки, обжаривать в течение 10 минут, периодически помешивая, затем добавить лук, морковь и обжаривать до окончания программы. Добавить картофель, соль, специи, залить соусом. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 25 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

- Poultry giblets – 500 g
- Tomato sauce – 300 ml
- Potato – 400 g
- Carrot – 250 g
- Onion – 200 g
- Olive oil – 100 ml
- Salt, spices

Rinse giblets. Dice finely carrots and onions, quarter potatoes. Pour oil into a multicooker pot. Set program «Жарка» for 20 minutes, press button СТАРТ. When time countdown starts put poultry giblets into the pot and fry them 10 minutes stirring occasionally. Then put onions and carrots and fry till the end of program. Then put potatoes, add salt, spices and pour tomato sauce. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 25 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.



- Утка (тушка) – 1,2 кг
- Картофель – 500 г
- Морковь – 150 г
- Лук репчатый – 100 г
- Томатная паста – 100 г
- Вода – 500 мл
- Соль, специи

Утку нарезать на порционные куски, морковь натереть на крупной терке, лук нарезать соломкой, картофель разрезать на 4 части. В чашу мультиварки-скороварки выложить утку, все овощи, добавить соль, специи, томатную пасту и залить водой. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

- Duck – 1,2 kg
- Potato – 500 g
- Carrot – 150 g
- Onion – 100 g
- Tomato paste – 100 g
- Water – 500 ml
- Salt, spices

Chop coarsely duck, grate coarsely carrots, cut onions into strips, quarter potatoes. Place all ingredients into a multicooker pot, add salt, spices, tomato paste and pour water. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 40 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.





- Свинина (ребрышки) – 1,5 кг
- Лечо по-болгарски (по нашему рецепту) – 500 г
- Соль, специи

- Pork ribs – 1,5 kg
- Bulgarian lecsso (cooked with our recipe) – 500 g
- Salt, spices



Ребра промыть, разрезать вдоль кости. В чашу мультиварки-скороварки выложить ребрышки, залить готовым лечо, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

Rinse ribs and cut along the bones. Place ribs into a multicooker pot, add cooked with our recipe lecsso, add salt and spices and stir thoroughly. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 40 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.

- Рыба белая (филе) – 400 г
- Картофель – 500 г
- Лук репчатый – 100 г
- Морковь – 100 г
- Сметана 15% – 200 г
- Соль, специи

- White fish fillet – 400 g
- Potato – 500 g
- Onion – 100 g
- Carrot – 100 g
- Sour cream 15% – 200 g
- Salt, spices



Рыбу промыть, нарезать порционными кусками. Лук и морковь нарезать соломкой, картофель – кружочками. В чашу мультиварки-скороварки выложить слоями овощи – картофель, лук, морковь, сверху выложить рыбу, добавить соль, специи, залить сметаной. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 25 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

Rinse fish and cut into steaks. Cut onions and carrots into strips, slice potatoes. Place vegetables into a multicooker pot layer by layer – potato, onion, carrot. Put fish on top, add salt, spices and pour sour cream. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 25 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.





- Судак (филе) – 600 г
- Картофель – 500 г
- Сливки 22% – 400 мл
- Шампиньоны – 200 г
- Лук – 200 г
- Масло растительное – 50 мл
- Чеснок – 20 г
- Соль, специи



Филе промыть, нарезать порционными кусками. Лук нарезать соломкой, картофель – кружочками, грибы разрезать на 4 части, чеснок измельчить ножом. На дно чаши мультиварки-скороварки налить масло, установить программу «Жарка» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить лук и грибы, обжаривать, периодически помешивая, до окончания программы. Затем выложить на грибы картофель, рыбу, добавить измельченный чеснок, соль, специи и залить сливками. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 25 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

- Pike-perch fillet – 600 g
- Potato – 500 g
- Cream 22% – 400 ml
- Champignons – 200 g
- Onion – 200 g
- Olive oil – 50 ml
- Garlic – 20 g
- Salt, spices

Rinse fish fillet and cut into steaks. Cut onions into strips, slice potatoes, quarter champignons, chop finely garlic. Pour oil into a multicooker pot. Set program «Жарка» for 20 minutes, press button СТАРТ. When time countdown starts put onions and champignons into the pot and fry stirring frequently till the end of program. Then put potatoes on onions and champignons top, then fish fillet, add garlic, salt, spices and pour cream. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 25 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.

- Утка (тушка) – 800 г
- Бульон куриный – 400 мл
- Яблоко зеленое – 400 г
- Лук репчатый – 200 г
- Масло растительное – 50 мл
- Кунжутные семечки
- Соль, специи

Утку промыть и нарезать на порционные куски. Лук нарезать соломкой, яблоки – дольками. В чашу мультиварки-скороварки налить масло, положить кусочки утки, добавить лук, яблоки, кунжутные семечки, соль, специи и залить бульоном. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

- Duck – 800 g
- Chicken broth – 400 ml
- Green apples – 400 g
- Onion – 200 g
- Olive oil – 50 ml
- Sesame seeds
- Salt, spices

Rinse duck and cut into chunks. Cut onions into strips, slice apples. Pour oil into a multicooker pot, put there duck chunks, add onions, apples, sesame seeds, salt, spices and pour broth. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 30 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.





- Фарш мясной (говядина) – 600 г
- Картофель – 500 г
- Томаты протертые – 200 г
- Лук репчатый – 100 г
- Яйцо – 50 г / 1 шт
- Чеснок – 10 г
- Вода – 100 мл
- Соль, специи

- Ground beef – 600 g
- Potato – 500 g
- Strained tomatoes – 200 g
- Onion – 100 g
- Egg – 50 g / 1 pc
- Garlic – 10 g
- Water – 100 ml
- Salt, spices



Картофель разрезать на 4 части. Лук и чеснок измельчить ножом. В мясной фарш добавить лук, чеснок, яйцо, соль и специи, перемешать до однородной массы. Сформировать фрикадельки, выложить их в чашу мультиварки-скороварки, добавить протертые томаты, воду и перемешать. Сверху на чашу установить подставку-пароварку, выложить на нее картофель и посолить. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

Cut potatoes into quarters. Chop finely onions and garlic. Add onions, garlic, egg, salt and spices in ground beef and stir until smooth. Make meat-balls, place them into a multicooker pot, add strained tomatoes, pour water and stir well. Set a steamer into the pot, place potatoes on it and sprinkle with salt. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 20 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.

- Курица (голени) – 400 г
- Помидоры протертые – 300 г
- Лук репчатый – 200 г
- Перец болгарский – 200 г
- Чеснок – 20 г
- Масло растительное – 50 мл
- Соль, специи

Курицу промыть. Овощи нарезать соломкой, чеснок измельчить ножом. В чашу мультиварки-скороварки налить масло, установить программу «Жарка» на 25 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить курицу. Обжаривать при открытой крышке, периодически переворачивая, до окончания программы. Затем выложить в чашу остальные ингредиенты, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

- Chicken legs – 400 g
- Strained tomatoes – 300 g
- Onion – 200 g
- Sweet pepper – 200 g
- Garlic – 20 g
- Olive oil – 50 ml
- Salt, spices

Rinse chicken fillet. Cut vegetables into sticks. Chop finely garlic. Pour olive oil into a multicooker pot. Set program «Жарка» for 25 minutes, press button СТАРТ. When time countdown starts put chicken legs into the pot and fry with an open lid till the end of cooking program, turning them over. Place other ingredients into the pot, add salt, spices and stir well. Close the lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 20 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.





- Чечевица (целая) – 250 г
- Купаты – 300 г
- Морковь – 200 г
- Лук-шалот – 100 г
- Вода – 500 мл
- Масло оливковое – 70 мл
- Соль, специи



Чечевицу промыть. Лук-шалот нарезать соломкой. В чашу мультиварки-скороварки налить масло, установить программу «Жарка» на 10 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить лук, готовить до окончания программы, периодически помешивая. Затем в чашу выложить купаты, добавить чечевицу, сверху выложить морковь целиком, добавить соль, специи и залить водой. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

- Lentils – 250 g
- Sausage – 300 g
- Carrot – 200 g
- Shallot – 100 g
- Water – 500 ml
- Olive oil – 70 ml
- Salt, spices

Rinse lentils, slice shallots. Pour olive oil into a multicooker pot. Set program «Жарка» for 10 minutes, press button СТАРТ. When time countdown starts put shallots into the pot and fry till the end of program stirring frequently. Place sausages into the pot, add lentils and put carrots on top. Add salt, spices and pour water. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 20 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.



- Язык говяжий отварной – 600 г
- Картофель – 500 г
- Морковь – 100 г
- Лук репчатый – 100 г
- Сок томатный – 300 мл
- Чеснок – 20 г
- Мука – 30 г
- Соль, специи

Язык нарезать порционными кусками, картофель – кубиками, лук и морковь – соломкой, чеснок измельчить ножом. Муку развести в томатном соке. В чашу мультиварки-скороварки выложить все ингредиенты, добавить чеснок, соль, специи, залить соком и перемешать. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

- Boiled beef tongue – 600 g
- Potato – 500 g
- Carrot – 100 g
- Onion – 100 g
- Tomato juice – 300 ml
- Garlic – 20 g
- All-purpose flour – 30 g
- Salt, spices

Cut tongue into steaks, dice potatoes, cut carrots and onions into strips, chop finely garlic. Dilute flour in tomato juice. Place all ingredients into a multicooker pot, add garlic, salt, spices, pour tomato juice and stir well. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 30 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.





- Тыква – 600 г
- Сметана 15% – 200 г
- Масло сливочное – 50 г
- Соль, специи

- Pumpkin – 600 g
- Sour cream 15% – 200 g
- Butter – 50 g
- Salt, spices



Тыкву нарезать кубиками. На дно чаши мультиварки-скороварки выложить масло, установить программу «Жарка» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить тыкву и обжаривать в течение 10 минут, периодически помешивая. Затем тыкву залить сметаной, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, клапан не закрывать, готовить до окончания программы. Готовую тыкву переложить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

Dice a pumpkin. Put butter into a multi-cooker pot. Set program «Жарка» for 20 minutes, press button СТАРТ. When time countdown starts place pumpkin chops into the pot and fry them for 10 minutes stirring frequently. Pour sour cream into the pot, add salt, spices and stir thoroughly. Close a lid, let a steam relief valve be open. Cook till the end of program. Place cooked pumpkin into a bowl and mix with a blender until smooth.

- Картофель айдахо (замороженный полуфабрикат) – 300 г
- Бекон – 70 г
- Масло растительное – 70 мл

- Frozen Idaho potatoes – 300 g
- Bacon – 70 g
- Olive oil – 70 ml



Картофель разморозить, бекон нарезать тонкой соломкой. В чашу мультиварки-скороварки налить масло, установить программу «Жарка» на 10 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить бекон и картофель. Жарить при открытой крышке до золотистой корочки, периодически помешивая, до окончания программы.

Defreeze potatoes, cut bacon into thin sticks. Pour olive oil into a multicooker pot. Set program «Жарка» for 10 minutes, press button СТАРТ. When time countdown starts put bacon sticks and potatoes into the pot. Fry stirring frequently with an open lid until brown and crisp (till the end of program).





- Греча ядрица – 300 г
- Вода – 380 мл
- Соль

- Buckwheat – 300 g
- Water – 380 ml
- Salt



Гречу промыть, выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить соль и залить водой. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Крупы/Экспресс» на 10 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. По окончании программы открыть клапан и выпустить пар.

Rinse buckwheat and place into a multicooker pot. Add salt and pour water. Close a lid, close a steam relief valve, set program «Крупы/Экспресс» for 10 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. Open the steam relief valve and let steam go out.

- Крупа перловая – 300 г
- Вода – 900 мл
- Соль

- Pearl barley – 300 g
- Water – 900 ml
- Salt



Крупу промыть, выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой, добавить соль. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Крупы/Экспресс» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. По окончании программы открыть клапан и выпустить пар.

Rinse pearl barley and place into a multi-cooker pot. Pour water, add salt. Close a lid, close a steam relief valve, set program «Крупы/Экспресс» for 30 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. Open the steam relief valve and let steam go out.





- Рис – 200 г
- Вода – 350 мл
- Соль

- Rice – 200 g
- Water – 350 ml
- Salt



Рис промыть, выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой, добавить соль. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Крупы/Экспресс» на 10 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. По окончании программы открыть клапан и выпустить пар.

Rinse rice, place into a multicooker pot. Pour water, add salt. Close a lid, close a steam relief valve, set program «Крупы/Экспресс» for 10 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. Open the steam relief valve and let steam go out.

- Картофель – 1 кг
- Вода – 1,5 л
- Соль
- Масло сливочное, укроп для подачи

- Potato – 1 kg
- Water – 1,5 L
- Salt
- Butter, dill for serving



В чашу мультиварки-скороварки выложить картофель, залить водой, добавить соль. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Пар/Варка» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

Place potatoes into a multicooker pot, pour water, add salt. Close a lid, close a steam relief valve, set program «Пар/Варка» for 20 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. Open the steam relief valve and let steam go out.





- Фасоль красная сухая – 500 г
- Вода – 2 л
- Соль

- Dry red beans – 500 g
- Water – 2 L
- Salt



Фасоль предварительно замочить в холодной воде на 6–8 часов. В чашу мультиварки-скороварки налить воду, добавить соль, выложить подготовленную фасоль. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Пар/Варка» на 1 час, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар. Слить лишнюю жидкость.

Soak dry red beans in cold water for 6–8 hours. Pour water into a multicooker pot, add salt, place there beans. Close a lid, close a steam relief valve, set program «Пар/Варка» for 1 hour. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. Open the steam relief valve and let steam go out. Pour water off.



- Капуста цветная – 600 г
- Вода – 1 л
- Соль

- Cauliflower – 600 g
- Water – 1 L
- Salt



В чашу мультиварки-скороварки налить воду, сверху установить подставку-пароварку, выложить на нее капусту и посолить. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Пар/Варка» на 5 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

Pour water into a multicooker pot, fix a steamer, place cauliflower florets on it and sprinkle with salt. Close a lid, close a steam relief valve, set program «Пар/Варка» for 5 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. Open the steam relief valve and let steam go out.





- Свинина (окорок, лопатка, шея) – 1 кг
- Морковь – 100 г
- Чеснок – 50 г
- Масло растительное – 50 мл
- Соль, черный перец

- Pork neck or ham – 1 kg
- Carrot – 100 g
- Garlic – 50 g
- Olive oil – 50 ml
- Salt, black pepper



Морковь нарезать брусочками. Чеснок (20 г) натереть на мелкой терке и смешать с растительным маслом. Мясо посолить, поперчить и натереть смесью масла и чеснока. Сделать в мясе глубокие проколы, вложить туда кусочки моркови и целые дольки чеснока. Завернуть мясо в два слоя фольги и положить в чашу мультиварки-скороварки. Закрыть крышку, клапан не закрывать, установить программу «Выпечка» на 1 час 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Через 45 минут открыть крышку, перевернуть буженину. Закрыть крышку и готовить до окончания программы.

Dice carrots. Grate finely garlic and mix with olive oil. Season meat with salt and pepper and rub with garlic-oil mix. Make cuts in meat and put pieces of carrots and garlic cloves inside. Wrap meat in foil and put into a multicooker pot. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Выпечка» for 1 hour and 30 minutes. Press button СТАРТ. Open the lid in 45 minutes, turn the meat, close the lid and cook till the end of program.

- Окорок свиной – 1 кг
- Специя для копчения «Жидкий дым» – 100 мл
- Масло растительное – 30 мл
- Соль, специи

Мясо промыть, обсушить. Добавить специи в растительное масло. Натереть кусок мяса полученным маслом, посолить, полить «Жидким дымом». Положить мясо в рукав для запекания, завернуть края рукава и зафиксировать. Выложить мясо в рукаве на дно чаши мультиварки-скороварки. Закрыть крышку, клапан не закрывать, установить программу «Выпечка» на 1 час 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

- Pork ham – 1 kg
- «Liquid smoke» – 100 ml
- Olive oil – 30 ml
- Salt, spices

Rinse meat and dry. Add spices into olive oil and mix. Rub meat with oil-spices mix, add salt, and pour «Liquid smoke» on meat. Put meat into a cooking bag, roll edges and fix. Place cooking bag with meat into a multicooker pot. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Выпечка» for 1 hour 20 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program.





- Форель (потрошенная) – 700 г / 2 шт
- Специя для копчения «Жидкий дым» – 50 мл
- Соль крупная – 10 г
- Петрушка (зелень)

- Trout – 700 g / 2 pcs
- «Liquid smoke» – 50 ml
- Salt – 10 g
- Parsley leaves



Рыбу промыть, обсушить, натереть солью, полить «жидким дымом» и убрать в холодильник на 30 минут. Рыбу выложить в чашу мультиварки-скороварки, сверху положить зелень. Закрывать крышку, клапан не закрывать, установить программу «Выпечка» на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

Rinse fish, dry, sprinkle with salt, pour liquid smoke on fish. Keep fish in a refrigerator for 30 minutes. Place fish into a multicooker pot, place parsley leaves on top. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Выпечка» for 40 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program.

- Судак (филе) – 700 г
- Морковь – 300 г
- Лук репчатый – 100 г
- Помидоры – 100 г
- Томатная паста – 100 г
- Уксус 9% – 20 мл
- Мука – 100 г
- Масло растительное – 140 мл
- Сахар, соль, специи

Филе промыть и нарезать на порционные куски. Муку смешать с солью и запанировать в ней рыбу. Морковь натереть на мелкой терке, лук порезать соломкой, помидоры нарезать кубиками 1 x 1 см. На дно чаши мультиварки-скороварки налить 70 мл масла, выложить все овощи, добавить томатную пасту, уксус, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 15 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. Затем открыть клапан и выпустить пар. Маринад выложить в отдельную емкость. На дно чаши мультиварки-скороварки налить 70 мл масла, установить программу «Жарка» на 15 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала отсчета времени приготовления в чашу выложить половину запанированной рыбы. Через 4 минуты рыбу перевернуть, жарить еще 4 минуты. Готовую рыбу выложить в отдельную посуду, вторую половину рыбы пожарить точно также. Жареную рыбу выложить в глубокую посуду и покрыть маринадом.

- Pike perch fillet – 700 g
- Carrot – 300 g
- Onion – 100 g
- Tomato – 100 g
- Tomato paste – 100 g
- 9% vinegar – 20 ml
- All-purpose flour – 100 g
- Olive oil – 140 ml
- Sugar, salt, spices

Rinse fish fillet and cut into steaks. Mix salt and flour and roll fish steaks in mixture. Grate carrots finely, cut onions into sticks, dice tomatoes. Pour 70 ml of olive oil into a multicooker pot, place there all vegetables, add tomato paste, vinegar, salt and spices and stir well. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 15 minutes, press button СТАРТ. Cook till the end of program. Open the valve and let steam go out. Put marinade into a bowl. Pour 70 ml of olive oil into the pot, set program «Жарка» for 15 minutes. Press button СТАРТ. When time countdown starts place a half of fish steaks into the pot and fry 4 minutes. Then turn them over and fry for another 4 minutes. Take fried steaks out and fry the second part of the steaks the same way. Place fried fish into a deep bowl and cover with marinade.





- Печень свиная – 500 г
- Морковь – 200 г
- Лук репчатый – 100 г
- Масло оливковое – 80 мл
- Масло сливочное – 100 г
- Соль, специи



Очистить печень от проток, пленки, промыть и нарезать небольшими кусочками (4–5 см). Лук и морковь крупно нарезать. На дно чаши мультиварки-скороварки налить оливковое масло, установить программу «Жарка» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить лук, морковь и обжаривать в течение 10 минут, периодически помешивая. Затем добавить печень и обжаривать до окончания программы. Печень с овощами остудить, добавить сливочное масло, соль, специи и измельчить при помощи блендера до однородной массы. Готовый паштет переложить в форму и убрать в холодильник на 3–4 часа.

- Pork liver – 500 g
- Carrot – 200 g
- Onion – 100 g
- Olive oil – 80 ml
- Butter – 100 g
- Salt, spices

Rinse skinned and deveined liver. Chop the liver. Chop onions and carrots coarsely. Pour olive oil into a multicooker pot. Set program «Жарка» for 30 minutes, press button СТАРТ. When time countdown starts place onions and carrots into the pot and fry then for 10 minutes, stirring occasionally. Put liver chops into the pot and fry till the end of program. Cool the liver and vegetables. Add butter, spices and mix with a blender until completely smooth. Keep cooked pate in a refrigerator for 3–4 hours.

- Рис для суши – 250 г
- Вода – 500 мл
- Уксус рисовый – 20 мл
- Сыр «Филадельфия» – 100 г
- Водоросли нори – 2 листа
- Семга (филе) – 200 г
- Васаби
- Маринованный имбирь
- Соевый соус

Рис замочить в холодной воде, затем промыть до прозрачной воды, выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Крупы/Экспресс» на 10 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После чего открыть клапан и выпустить пар. Готовый рис заправить рисовым уксусом. Листы нори разрезать пополам, семгу нарезать тонкими пластинами. Циновку для роллов обтянуть пищевой пленкой, на нее выложить половину листа нори, сверху – рис тонким слоем так, чтобы рис выступал за верхний край на 1 см. Перевернуть лист нори с приклеенным к нему рисом так, чтобы рис оказался снизу. В центр листа нори выложить при помощи кондитерского мешка сыр, при помощи циновки завернуть рулет, сверху на рисовый рулет выложить подготовленную рыбу и при помощи циновки придать роллу окончательный вид. Готовый ролл разрезать на восемь частей и выложить на доску для роллов. Готовые роллы подать с васаби, маринованным имбирем и соевым соусом.

- Sushi rice – 250 g
- Water – 500 ml
- Rice vinegar – 20 ml
- Philadelphia cream cheese – 100 g
- Nori – 2 slices
- Salmon – 200 g
- Wasabi
- Sushi ginger
- Soy sauce

Soak rice in cold water, then rinse until clear water. Place rice into a multicooker pot and pour water. Close a lid, close a steam relief valve, set program «Крупы/Экспресс» for 10 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. Open the steam relief valve and let steam go out. Season boiled rice with rice vinegar. Cut nori slices in halves. Slice salmon finely. Cover sushi mat with a plastic wrap. Place a half of nori slice on it, then thin layer of rice. Rice should be out for 1 cm. Turn over nori with rice, so that rice is below. Place Philadelphia cream cheese on the center of nori slice with a pastry bag. Roll with sushi mat. Then place salmon on a rice roll and shape with the mat. Cut roll into 8 parts and serve with wasabi, ginger and soy sauce.





- Свекла – 300 г
- Картофель – 200 г
- Морковь – 150 г
- Лук репчатый – 100 г
- Огурцы соленые – 100 г
- Горошек зеленый консервированный – 100 г
- Масло растительное – 100 мл
- Уксус 9% – 10 мл
- Вода – 1 л
- Соль, сахар



На дно чаши мультиварки-скороварки выложить свеклу, залить водой, сверху установить подставку-пароварку, выложить на нее картофель и морковь. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Пар/Варка» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар. Готовые овощи остудить, очистить и нарезать вместе с огурцами кубиками 1x1 см, лук измельчить. Нарезанную свеклу заправить растительным маслом отдельно от всех овощей, добавить остальные ингредиенты, уксус, соль, сахар и перемешать.

- Red beet – 300 g
- Potato – 200 g
- Carrot – 150 g
- Onion – 100 g
- Pickle – 100 g
- Canned peas – 100 g
- Olive oil – 100 ml
- Lemon juice or vinegar 9% – 10 ml
- Water – 1 L
- Salt, sugar

Pour water into a multicooker pot, place red beets into the pot, pour water. Fix a steamer, place potatoes and carrots there. Close a lid, close a steam relief valve, set program «Пар/Варка» for 20 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. Open the steam relief valve and let steam go out. Cool cooked vegetables, peel and dice. Dice pickles, chop onions. Mix olive oil with diced red beets, then add other ingredients, vinegar, salt, sugar and stir well.



- Вода – 600 мл
- Филе куриное – 500 г
- Морковь – 100 г
- Сливки 22% – 80 мл
- Масло сливочное – 50 г
- Соль, специи

Филе промыть, морковь нарезать кружочками. На дно чаши мультиварки-скороварки выложить филе, залить водой, сверху установить подставку-пароварку и выложить на нее морковь. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Пар/Варка» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар. Курицу и морковь остудить и пропустить через мясорубку 2 раза на маленькой решетке. В полученную массу добавить сливки, масло, соль, специи и перемешать до однородной массы. Готовый паштет убрать в холодильник на 2 часа.

- Water – 600 ml
- Chicken fillet – 500 g
- Carrot – 100 g
- Cream 22% – 80 ml
- Butter – 50 g
- Salt, spices

Rinse chicken fillet, slice carrots. Place chicken fillet into a multicooker pot, pour water, set a steamer into the pot and put carrots on it. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Пар/Варка» for 20 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out. Cool fillet and carrots and chop with a meat grinder twice. Add cream, butter, salt and spices into the mixture and stir thoroughly. Keep pate in a refrigerator for 2 hours.





- Филе куриное – 600 г
- Картофель – 600 г
- Морковь – 250 г
- Яйцо отварное – 150 г / 3 шт
- Лук красный – 80 г
- Огурцы консервированные – 250 г
- Горошек консервированный – 200 г
- Майонез – 250 г
- Вода – 1 л
- Соль, перец черный молотый



В чашу мультиварки-скороварки выложить картофель и морковь, не очищая, залить водой, сверху установить подставку-пароварку и выложить на нее куриное филе в один слой. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Пар/Варка» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар. Овощи, и курицу остудить, овощи очистить. Курицу вместе с картофелем, морковью, огурцами и яйцом нарезать кубиками 1 x 1 см. Лук нарезать мелкими кубиками. С горошка слить жидкость. Все ингредиенты смешать в отдельной миске, добавить соль, специи, заправить майонезом и тщательно перемешать.

- Chicken fillet – 600 g
- Potato – 600 g
- Carrot – 250 g
- Boiled egg – 150 g / 3 pcs
- Red onion – 80 g
- Pickles – 250 g
- Canned peas – 200 g
- Mayonnaise – 250 g
- Water – 1 L
- Salt, ground black pepper

Put unpeeled potatoes and carrots into a multicooker pot, pour water. Fix a steamer and place chicken fillet on it. Close a lid, close a steam relief valve, set program «Пар/Варка» for 20 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. Open the steam relief valve and let steam go out. Cool vegetables and chicken, peel vegetables. Dice fillet, carrots, pickles and eggs into 1 x 1 cm chops. Dice onions finely. Pour juice out of can with peas. Place all ingredients into a bowl, add salt, spices, mayonnaise and stir well.

- Свекла – 300 г
- Картофель – 300 г
- Морковь – 150 г
- Сельдь слабой соли (филе) – 350 г
- Лук репчатый – 50 г
- Яйцо отварное – 150 г / 3 шт
- Майонез – 150 г
- Вода – 1 л

В чашу мультиварки-скороварки, не очищая, выложить свеклу, залить водой, сверху установить подставку-пароварку, на нее выложить картофель и морковь. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Пар/Варка» на 25 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар. Овощи остудить и очистить. Свеклу вместе с картофелем и морковь натереть на крупной терке, яйцо натереть на мелкой терке. Филе сельди нарезать кубиками 1 x 1 см. Лук нарезать кубиками 0,5 x 0,5 см и ошпарить кипятком. Собрать салат слоями в следующей последовательности: картофель – сельдь – лук – майонез – морковь – свекла – майонез – яйцо.

- Red beet – 300 g
- Potato – 300 g
- Carrot – 150 g
- Pickled herring fillet – 350 g
- Onion – 50 g
- Boiled egg – 150 g / 3 pcs
- Mayonnaise – 150 g
- Water – 1 L

Place unpeeled red beets into a multi-cooker pot, pour water, set a steamer and place potatoes and carrots on it. Close a lid, close a steam relief valve, set program «Пар/Варка» for 25 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. Open the steam relief valve and let steam go out. Cool vegetables and peel. Grate coarsely red beets, potatoes, carrots, grate finely eggs. Dice herring fillet into 1 x 1 cm chops. Dice finely onions and scald them. Make salad in next order: potatoes – herring – onion – mayonnaise – carrots – red beets – mayonnaise – eggs.





- Язык говяжий – 1 кг
- Лук репчатый – 250 г
- Вода – 2,5 л
- Лавровый лист
- Соль, специи

- Beef tongue – 1 kg
- Onion – 250 g
- Water – 2,5 L
- Bay leaf
- Salt, spices



Язык промыть, луковицы разрезать пополам. Язык выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой, добавить лук, лавровый лист, соль и специи. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Пар/Варка» на 1 час, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар. Готовый язык остудить в холодной воде и очистить от кожи.

Rinse beef tongue, cut onions into halves. Place tongue into a multicooker pot and pour water. Add onions, bay leaf, salt and spices. Close a lid, close a steam relief valve, set program «Пар/Варка» for 1 hour. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. Open the steam relief valve and let steam go out. Cool beef tongue in cold water and peel.

- Яйцо – 300 г / 6 шт
- Вода – 1 л
- Соль – 50 г

- Egg – 300 g / 6 pcs
- Water – 1 L
- Salt – 50 g



В чашу мультиварки-скороварки выложить яйца, залить водой, добавить соль. Закрыть крышку и клапан выхода пара. Установить программу «Пар/Варка» на 7 минут (для яиц вкрутую) или 5 минут (для яиц всмятку). Нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

Place eggs into a multicooker pot, pour water, add salt. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Пар/Варка» for 7 minutes for hard-boiled eggs and 5 minutes for soft-boiled eggs. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. Open the steam relief valve and let steam go out.





- Судак (филе) – 600 г
- Морковь – 150 г
- Лук репчатый – 75 г
- Петрушка (корень) – 50 г
- Сельдерей (корень) – 50 г
- Желатин – 50 г
- Вода – 1,6 л
- Яйцо перепелиное отварное – 60 г / 6 шт
- Соль, специи



Желатин замочить в 100 мл холодной воды. Рыбу промыть, лук разрезать пополам. В чашу мультиварки-скороварки выложить рыбу, корни, лук, морковь, добавить соль и специи, залить водой. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Студень» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. По окончании программы открыть клапан и выпустить пар. Из готового бульона вынуть рыбу, овощи и коренья, при постоянном помешивании добавить желатин до полного растворения. Бульон процедить через марлю, сложенную в 4 слоя. Морковь нарезать кружочками, яйца разрезать пополам. В формы для заливного выложить яйца и морковь, кусочки рыбы. Залить бульоном, поставить в холодильник до полного застывания.

- Pike perch fillet – 600 g
- Carrot – 150 g
- Onion – 75 g
- Parsley root – 50 g
- Celery root – 50 g
- Gelatin – 50 g
- Water – 1,6 L
- Boiled quail eggs – 60 g / 6 pcs
- Salt, spices

Dissolve gelatin in 100 ml of cold water. Rinse fish fillet. Cut onion in half. Put fish fillet, celery and parsley roots, carrots, onion into a multicooker pot, add salt, spices and pour water. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Студень» for 20 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out. Take vegetables and fish out. Add gelatin stirring constantly. Strain broth through a sieve. Prepare medium-size bowls. Put there halved eggs, sliced carrots, fish chops and pour broth. Keep bowls in a refrigerator until jelly sets.

- Индейка (филе без кожи) – 700 г
- Желатин – 30 г
- Перец болгарский красный сушеный (хлопья) – 20 г
- Чеснок – 10 г
- Лавровый лист – 1–2 шт
- Вода – 900 мл
- Соль, перец черный молотый

Желатин замочить в 100 мл воды. Индейку промыть, нарезать средними кубиками. В чашу мультиварки-скороварки выложить индейку, залить 800 мл воды, добавить чеснок, лавровый лист, соль, черный перец и перемешать. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Студень» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. По окончании программы открыть клапан и выпустить пар. Из бульона удалить лавровый лист, добавить желатин, тщательно перемешать до полного растворения желатина и разлить в формы. Поставить в холодильник до застывания на 5–6 часов.

- Turkey fillet – 700 g
- Gelatin – 30 g
- Dry sweet pepper – 20 g
- Garlic – 10 g
- Bay leaf – 1–2 pcs
- Water – 900 ml
- Salt, black pepper

Dissolve gelatin in 100 ml of water. Rinse turkey fillet and dice. Put turkey into a multicooker pot, pour 800 ml of water. Add garlic, bay leaf, salt, black pepper and stir well. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Студень» for 20 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. Open the valve and let steam go out. Take bay leaves out, add gelatin and stir well. Pour mixture into medium sized bowls. Place bowls in a refrigerator and keep 5–6 hours until jelly sets.





- Ножки свиные – 900 г
- Говядина (филе) – 300 г
- Лук репчатый – 300 г
- Морковь – 300 г
- Чеснок – 10 г
- Вода
- Соль, специи (черный перец горошком, лавровый лист)



Ножки и говядину промыть, морковь нарезать кружками толщиной 0,5 см. Чеснок измельчить ножом. В чашу мультиварки-скороварки выложить подготовленные ножки, говядину, морковь и лук, добавить соль, специи, залить водой до максимальной отметки в чаше мультиварки-скороварки. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Студень» на 1 час 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. По окончании программы открыть клапан и выпустить пар. Процедить бульон через марлю, сложенную в 4 слоя, смоченную в холодной воде. Готовые свиные ножки остудить, отделить мякоть от костей и вместе с говядиной измельчить ножом. Равномерно разложить мясо с морковью по формам, добавить чеснок, залить бульоном и поставить в холодильник до застывания на 5–6 часов.

- Pork knuckle – 900 g
- Beef fillet – 300 g
- Onion – 300 g
- Carrot – 300 g
- Garlic – 10 g
- Water
- Salt, spices (black peppercorns, bay leaf)

Rinse pork knuckles and beef fillet, slice carrots, chop finely garlic. Place knuckles, beef fillet, carrots and onions into a multi-cooker pot. Add salt, spices, pour water to maximum mark inside the pot. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Студень» for 1 hour 20 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out. Take all ingredients out of the pot. Strain broth through a sieve. Chop deboned pork and beef. Place meat into medium-size bowls, add carrots and garlic, pour broth. Place bowls in a refrigerator and keep 5–6 hours until jelly sets.



- Язык говяжий – 1,3 кг
- Яйцо отварное – 50 г / 1 шт
- Желатин – 40 г
- Вода – 2 л
- Соль, специи

Язык промыть. Желатин замочить в 100 мл холодной воды на 30 минут. Яйцо нарезать кружочками. Язык выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить оставшейся водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Студень» на 1 час, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар. В бульоне развести подготовленный желатин до полного растворения и процедить. Язык очистить и нарезать кружочками. В отдельную емкость залить 200 мл бульона и убрать в холодильник на 20 минут. Затем выложить сверху подготовленное яйцо, залить бульоном и убрать в холодильник еще на 20 минут. Затем выложить сверху отварной язык, залить оставшимся бульоном и убрать в холодильник до полного застывания.

- Beef tongue – 1,3 kg
- Boiled egg – 50 g / 1 pc
- Gelatin – 40 g
- Water – 2 L
- Salt, spices



Rinse tongue. Soak gelatin in 100 ml of cold water for 30 minutes. Slice egg. Place tongue into a multicooker pot, pour water, add salt and spices and stir well. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Студень» for 1 hour. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out. Add gelatin into a broth, dissolve it completely and strain the broth through a sieve. Peel tongue and slice. Pour 200 ml of broth into a bowl and keep in a refrigerator for 20 minutes. Then place sliced egg, pour broth and place into the refrigerator for 20 minutes more. Then place sliced tongue, pour rest of broth and keep in the refrigerator until jelly sets.





- Мука пшеничная – 600 г
- Сахар – 20 г
- Дрожжи сухие – 15 г
- Соль – 5 г
- Масло растительное – 10 мл
- Вода – 300 мл

- All-purpose flour – 600 g
- Sugar – 20 g
- Active dry yeast – 15 g
- Salt – 5 g
- Olive oil – 10 ml
- Water – 300 ml



В отдельной емкости смешать муку, соль, сахар и дрожжи. Продолжая помешивать, тонкой струйкой влить воду комнатной температуры. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок емкости. Чашу мультиварки-скороварки смазать растительным маслом, выложить в нее тесто. Закрывать крышку, клапан не закрывать, установить программу «Йогурт/Тесто» на 1 час, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

Mix flour, salt, sugar and yeast in a bowl. Pour warm water slowly into the mixture stirring constantly. Knead dough till it is not sticky. Oil a multicooker pot and put dough inside. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Йогурт/Тесто» for 1 hour. Press button СТАРТ. Cook till the end of program.

- Мука пшеничная – 350 г
- Вода – 250 мл
- Сахар – 25 г
- Масло оливковое – 20 мл
- Соль – 15 г
- Дрожжи сухие – 7 г

- All-purpose flour – 350 g
- Water – 250 ml
- Sugar – 25 g
- Olive oil – 20 ml
- Salt – 15 g
- Active dry yeast – 7 g



Смешать 100 мл воды и дрожжи, добавить сахар. Оставить в теплом месте на 15 минут. В миске смешать муку с солью, добавить оливковое масло, дрожжевую смесь и оставшуюся воду. Деревянной ложкой замесить тесто. Выложить тесто на стол, посыпанный мукой, и вымесить в течение 4–5 минут. Положить тесто в чашу мультиварки-скороварки. Закрывать крышку, клапан не закрывать, установить программу «Йогурт/Тесто» на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. По окончании программы вымесить тесто еще 2 минуты.

Mix 100 ml of water with yeast, add sugar. Keep in warm place for 15 minutes. Mix flour with salt, add olive oil, yeast and rest of water. Knead dough with a wooden spoon. Place dough on a sprinkled with flour table and beat for 4–5 minutes. Place dough into a multicooker pot, let a steam relief valve be open. Set program «Йогурт/Тесто» for 40 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When program is over, beat the dough 2 minutes more.





- Мука пшеничная – 500 г
- Вода – 300 мл
- Дрожжи свежие – 20 г
- Масло растительное – 100 мл
- Соль – 10 г
- Чеснок – 10 г
- Сахар – 5 г
- Базилик сухой – 5 г

- All-purpose flour – 500 g
- Water – 300 ml
- Fresh yeast – 20 g
- Olive oil – 100 ml
- Salt – 10 g
- Garlic – 10 g
- Sugar – 5 g
- Basil – 5 g



Развести дрожжи в 150 мл воды с сахаром и солью. Муку просеять. Приготовить чесночное масло: 40 мл масла смешать с измельченным чесноком. Соединить муку, разведенные дрожжи и масло (50 мл), замесить тесто. Смазать чашу мультиварки-скороварки оставшимся маслом (10 мл), выложить на дно чаши тесто и разровнять, смазать тесто чесночным маслом. Закрыть крышку, клапан не закрывать, установить программу «Йогурт/Тесто» на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. Затем установить программу «Выпечка» на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

Add fresh yeast into 150 ml of water, add salt and sugar. Sieve flour. Mix together 40 ml of olive oil and finely chopped garlic. Mix together flour, diluted yeast and olive oil (50 ml), knead the dough. Oil a multicooker pot, place the dough inside, level it and sprinkle with garlic olive oil. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Йогурт/Тесто» for 40 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. Then set program «Выпечка» for 40 minutes. Press button СТАРТ. Close the lid and cook till the end of program.

- Мука пшеничная – 550 г
- Мука кукурузная – 220 г
- Молоко – 100 мл
- Масло растительное – 50 мл
- Дрожжи сухие – 20 г
- Сахар – 20 г
- Соль – 10 г
- Вода – 320 мл

Кукурузную и пшеничную муку, соль, сахар и дрожжи высыпать в отдельную емкость и перемешать. При постоянном медленном помешивании добавить молоко, растительное масло (40 мл) и воду. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к стенкам емкости. Чашу мультиварки-скороварки смазать растительным маслом (10 мл), выложить тесто и разровнять. Закрывать крышку, клапан не закрывать, установить программу «Йогурт/Тесто» на 1 час, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. Затем установить программу «Выпечка» на 1 час 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. За 30 минут до окончания приготовления открыть крышку и перевернуть хлеб. Закрывать крышку и готовить до окончания программы.

- All-purpose flour – 550 g
- Cornmeal – 220 g
- Milk – 100 ml
- Olive oil – 50 ml
- Active dry yeast – 20 g
- Sugar – 20 g
- Salt – 10 g
- Water – 320 ml



Mix flour and cornmeal in a bowl, add salt, sugar and yeast. Stir well. Add milk, water and olive oil (40 ml) stirring constantly. Knead dough until smooth and stop sticking. Oil a multicooker pot and place dough inside. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Йогурт/Тесто» for 1 hour. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. Then set program «Выпечка» for 1 hour and 30 minutes. Press button СТАРТ. 30 minutes before the end of program open the lid and turn the bread over. Close the lid and cook till the end of program.





- Сахар – 200 г
- Мука пшеничная – 180 г
- Яйцо – 250 г / 5 шт
- Масло сливочное – 20 г
- Разрыхлитель – 10 г

- Sugar – 200 g
- All-purpose flour – 180 g
- Egg – 250 g / 5 pcs
- Butter – 20 g
- Baking powder – 10 g



Яйца взбить с сахаром до белой густой пены при помощи миксера. Добавить муку, разрыхлитель и все хорошо взбить. Вылить тесто в чашу мультиварки-скороварки, смазанную сливочным маслом. Закрывать крышку, клапан не закрывать, установить программу «Выпечка» на 1 час, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

Beat up eggs with sugar until thick and pale using a mixer. Add flour and baking powder, mix well. Pour mixture into a greased with butter multicooker pot. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Выпечка» for 1 hour. Press button СТАРТ. Cook till the end of program.

- Шоколад горький – 200 г
- Шоколад молочный – 50 г
- Яйцо – 200 г / 4 шт
- Сахар – 150 г
- Масло сливочное – 110 г
- Мука пшеничная – 80 г
- Разрыхлитель – 10 г
- Ванилин – 1 г

Шоколад разломать на кусочки. Кусочки темного шоколада выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить сливочное масло, установить программу «Молочная каша» на 5 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, периодически помешивая, пока шоколад не растворится. В отдельной емкости яйца взбить с сахаром до стойкой пены и, не переставая взбивать, тонкой струйкой влить масляно-шоколадную смесь. Добавить муку, разрыхлитель и ванилин, тщательно перемешать до однородной массы. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом (10 г). Вылить в чашу получившееся тесто и разровнять. Сверху на тесто выложить кусочки молочного шоколада. Закрывать крышку, клапан не закрывать, установить программу «Выпечка» на 50 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

- Dark chocolate – 200 g
- Milk chocolate – 50 g
- Egg – 200 g / 4 pcs
- Sugar – 150 g
- Butter – 110 g
- All-purpose flour – 80 g
- Baking powder – 10 g
- Vanilla extract – 1 g



Break chocolate into pieces. Place dark chocolate pieces into a multicooker pot, add butter and set program «Молочная каша» for 5 minutes. Press button START and cook till the end of program stirring constantly with an open lid. Beat up eggs with sugar in a bowl until thick and pale with a mixer. Pour carefully butter-chocolate mixture there and go on mixing. Add flour, baking powder and vanilla extract and stir well. Grease the multicooker pot with butter. Pour batter into the pot and level it. Place milk chocolate pieces on top. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Выпечка» for 50 minutes. Press button START. Cook till the end of program.





- Яйцо – 250 г / 5 шт
- Сахар – 270 г
- Мед – 140 г
- Разрыхлитель – 10 г
- Орех грецкий – 160 г
- Мука пшеничная – 360 г
- Масло сливочное – 10 г

- Egg – 250 g / 5 pcs
- Sugar – 270 g
- Honey – 140 g
- Baking powder – 10 g
- Walnut – 160 g
- All-purpose flour – 360 g
- Butter – 10 g



Грецкие орехи измельчить в блендере. В отдельной емкости взбить яйца с сахаром до стойкой пены. Постоянно помешивая, добавить муку, разрыхлитель, мед, грецкие орехи (100 г) и тщательно перемешать до однородной массы. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, налить в нее тесто. Закрыть крышку, клапан не закрывать, установить программу «Выпечка» на 1 час, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

Grind up walnuts with a blender. Beat up eggs and sugar until thick and pale in a bowl. Add flour, baking powder, honey and walnuts (100 g) and stir until completely smooth. Grease a multicooker pot with butter, pour dough into the pot. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Выпечка» for 1 hour. Press button СТАРТ. Cook till the end of program.



- Морковь – 180 г
- Яйцо – 100 г / 2 шт
- Лимон – 100 г
- Орех грецкий – 50 г
- Сахар – 50 г
- Мука пшеничная – 40 г
- Масло сливочное – 20 г

Морковь промыть, очистить и натереть на мелкой терке, грецкий орех измельчить ножом. Яичные белки отделить от желтков, желтки смешать с сахаром и перемешать до однородной массы. Белки взбить миксером до стойкой пены. С лимона снять цедру и смешать с морковью, из мякоти выдавить сок. Смешать морковь, муку, грецкий орех, лимонную цедру, лимонный сок и желтки с сахаром, перемешать и медленно ввести взбитые белки. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, выложить в нее получившуюся смесь. Закрыть крышку, клапан не закрывать, установить программу «Выпечка» на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

- Carrot – 180 g
- Egg – 100 g / 2 pcs
- Lemon – 100 g
- Walnut – 50 g
- Sugar – 50 g
- All-purpose flour – 40 g
- Butter – 20 g

Rinse, peel and grate carrots finely. Chop finely walnuts. Separate the yolks from the whites. Mix yolks and sugar and beat up until smooth. Whisk egg whites until thick with a mixer. Peel and juice lemon. Mix grated carrots, flour, walnuts, lemon peel, lemon juice, yolks with sugar, stir well and add whisked egg whites. Grease a multi-cooker pot with butter, place batter there. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Выпечка» for 40 minutes. Press button START. Cook till the end of program.





- Цукини – 500 г
- Мука пшеничная – 250 г
- Сахар – 150 г
- Яйцо – 100 г / 2 шт
- Какао-порошок – 50 г
- Сметана 20% – 30 г
- Разрыхлитель – 10 г
- Масло растительное – 30 мл

- Zucchini – 500 g
- All-purpose flour – 250 g
- Sugar – 150 g
- Egg – 100 g / 2 pcs
- Cocoa powder – 50 g
- Sour cream 20% – 30 g
- Baking powder – 10 g
- Olive oil – 30 ml



Кабачки очистить от кожицы, натереть на мелкой терке, откинуть на сито и хорошо отжать. Муку смешать с какао и разрыхлителем. Яйца взбить вместе с сахаром до густой пышной пены, затем, не переставая мешать, добавить мучную смесь, тертые кабачки, сметану и растительное масло (20 мл). Все перемешать до однородной массы. Чашу мультиварки-скороварки смазать растительным маслом, выложить на дно чаши получившееся тесто и разровнять. Закрыть крышку, клапан не закрывать, установить программу «Выпечка» на 50 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

Peel zucchini, grate finely and squeeze. Mix cocoa powder with flour and baking powder. Beat up eggs with sugar until thick and pale using mixer. Add there flour mixture, grated zucchinis, sour cream and olive oil (20 ml). Mix until smooth. Oil a multicooker pot, place dough into the pot and level. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Выпечка» for 50 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program.

- Творог 9% – 500 г
- Яйцо – 150 г / 3 шт
- Сахар – 50 г
- Изюм – 50 г
- Крупа манная – 40 г
- Масло сливочное – 10 г
- Соль – 5 г

Изюм замочить в теплой воде и откинуть на сито, дать стечь воде. Белки отделить от желтков. В белки добавить соль и взбить до стойкой пены. Изюм, творог, желтки, сахар и манную крупу смешать в отдельной емкости до однородной массы. В творожную массу добавить взбитые белки и аккуратно перемешать лопаткой. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, выложить творожную массу и разровнять. Закрыть крышку, клапан не закрывать, установить программу «Выпечка» на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

- Cottage cheese 9% – 500 g
- Egg – 150 g / 3 pcs
- Sugar – 50 g
- Raisins – 50 g
- Semolina – 40 g
- Butter – 10 g
- Salt – 5 g



Soak raisins in water, then let water flow off. Separate egg whites from yolks. Add salt into whites and beat up until thick. Mix together in a bowl raisins, cottage cheese, yolks, sugar and semolina until smooth. Add beaten egg whites into cottage cheese mixture and stir carefully. Grease a multicooker pot with butter, place cottage cheese mixture there and level it. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Выпечка» for 40 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program.





#### Для коржа:

- Молоко сгущенное – 380 г
- Мука пшеничная – 300 г
- Масло сливочное – 100 г
- Яйцо – 100 г / 2 шт

#### Для крема:

- Сметана 20% – 600 г
- Сахарная пудра – 70 г
- Загуститель для сливок – 30 г
- Сахар ванильный – 1 г



Приготовить корж: яйца взбить миксером вместе с размягченным сливочным маслом и сгущенным молоком, затем, постоянно помешивая, добавить муку и разрыхлитель, перемешать до получения однородной массы. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, на дно чаши вылить получившееся тесто и разровнять. Закрывать крышку, клапан не закрывать, установить программу «Выпечка» на 1 час, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. Готовый бисквит остудить. Приготовить крем: сметану взбить миксером вместе с сахарной пудрой, ванильным сахаром и загустителем. Бисквит раскроить на 3 коржа, каждый смазать кремом, уложить коржи один на другой. Готовый торт обмазать оставшимся кремом.

#### Pie shell:

- Condensed milk – 380 g
- All-purpose flour – 300 g
- Butter – 100 g
- Egg – 100 g / 2 pcs

#### Cream:

- Sour cream 20% – 600 g
- Confectioners' sugar – 70 g
- Thickener for whipped cream – 30 g
- Vanilla sugar – 1 g

For pie shell beat up eggs with softened butter and condensed milk with a mixer. Then add flour and baking powder stirring constantly. Mix until smooth. Grease a multicooker pot with butter and pour dough inside. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Выпечка» for 1 hour. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. Cool the cake. For cream mix sour cream with confectioners' sugar, vanilla sugar and thickener using a mixer. Divide the cake into 3 shells. Spread every shell with the cream, place shells on top of one another. Spread the cake with rest of cream.

- Яйцо – 250 г / 5 шт
- Сахар – 200 г
- Орех грецкий – 200 г
- Мука пшеничная – 130 г
- Разрыхлитель – 15 г
- Масло сливочное – 20 г
- Молоко – 130 мл
- Масло оливковое – 30 мл

Яичные желтки отделить от белков. Миксером взбить белки с сахаром. Орехи измельчить в блендере. В отдельной миске миксером смешать молоко, муку, желтки, орехи и оливковое масло до однородной массы, вмешать белки. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, вылить тесто, разровнять. Закрывать крышку, клапан не закрывать, установить программу «Выпечка» на 50 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

- Egg – 250 g / 5 pcs
- Sugar – 200 g
- Walnut – 200 g
- All-purpose flour – 130 g
- Baking powder – 15 g
- Butter – 20 g
- Milk – 130 ml
- Olive oil – 30 ml

Separate egg yolks from whites. Beat up egg whites with sugar until thick using mixer. Grind up walnuts with a blender. Mix milk, flour, egg yolks, walnuts and olive oil with a mixer until completely smooth. Add whisked egg whites. Grease a multicooker pot with butter, put dough into the pot and level. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Выпечка» for 50 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program.





- Мука пшеничная – 180 г
- Яблоки – 250 г
- Яйцо – 250 г / 5 шт
- Сахар – 200 г
- Масло сливочное – 10 г
- Разрыхлитель – 10 г

- All-purpose flour – 180 g
- Apple – 250 g
- Egg – 250 g / 5 pcs
- Sugar – 200 g
- Butter – 10 g
- Baking powder – 10 g



Яблоки очистить от сердцевины и семян, нарезать кубиками по 1 см. В отдельной емкости взбить яйца с сахаром до стойкой пены. При постоянном помешивании добавить муку, разрыхлитель и тщательно перемешать до однородной массы. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, дно чаши залить небольшим количеством теста, выложить яблоки, залить оставшейся частью теста. Закрывать крышку, клапан не закрывать, установить программу «Выпечка» на 50 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

Peel apples and cut the cores out. Dice apples. Beat up eggs with sugar until thick and pale in a bowl. Add flour and baking powder into the egg mixture going on stirring. Mix until completely smooth. Grease a multicooker pot with butter. Pour part of dough into the multicooker pot, place diced apples, and then pour rest of dough. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Выпечка» for 50 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program.

- Тесто слоеное (замороженное) – 500 г
- Филе трески отварное – 250 г
- Рис отварной – 150 г
- Яйцо отварное – 50 г / 1 шт
- Масло сливочное – 10 г
- Лук зеленый
- Соль, специи

Рыбу размять вилкой, яйцо натереть на крупной терке, зеленый лук измельчить ножом. Рыбу смешать с рисом, яйцом, луком, солью и специями. Тесто разделить на две части и раскатать до толщины 1 см в круг, равный диаметру чаши. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом и выложить в нее первую часть теста, сверху равномерно распределить начинку. Накрывать второй частью теста, защипать края и сделать несколько проколов вилкой. Закрывать крышку, клапан не закрывать, установить программу «Выпечка» на 50 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

- Frozen puff pastry – 500 g
- Boiled cod fillet – 250 g
- Boiled rice – 150 g
- Boiled egg – 50 g / 1 pc
- Butter – 10 g
- Green onion
- Salt, spices

Mash cod fillet with a fork, grate egg coarsely, chop finely green onions. Mix fish with boiled rice, egg, green onions, salt and spices. Divide puff pastry into two parts and roll out into circles with diameter equal to a multicooker pot diameter and 1 cm thick. Grease the multicooker pot with butter and place there first part of pastry, then put stuffing. Cover with second part of pastry, fix pastry edges. Make several holes in pastry with a fork. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Выпечка» for 50 minutes. Press button START. Cook till the end of program.





- Тесто дрожжевое (замороженное) – 180 г
- Куриное филе отварное – 100 г
- Майонез – 80 г
- Сыр (тертый) – 100 г
- Помидоры – 80 г
- Перец болгарский – 80 г
- Масло сливочное – 20 г
- Чеснок – 10 г
- Петрушка (зелень)

- Frozen yeasted dough – 180 g
- Boiled chicken fillet – 100 g
- Mayonnaise – 80 g
- Grated cheese – 100 g
- Tomato – 80 g
- Sweet pepper – 80 g
- Butter – 20 g
- Garlic – 10 g
- Parsley leaves



Тесто разморозить и поставить в теплое место на 30 минут. Раскатать тесто в круг толщиной 0,5 см, равный диаметру чаши. Помидоры нарезать кружочками, курицу – ломтиками, перец – кольцами, чеснок натереть на мелкой терке и смешать с майонезом, петрушку измельчить ножом. Чашу мультиварки-скороварки смазать маслом, выложить тесто, смазать майонезом, равномерно выложить помидоры, перец, курицу, сверху посыпать сыром. Закрывать крышку, клапан не закрывать, установить программу «Выпечка» на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. Готовую пиццу посыпать зеленью.

Unfreeze dough and keep in warm place for 30 minutes. Roll the dough out into a circle 0,5 cm thick with diameter equal to multicooker pot diameter. Chop finely garlic and mix with mayonnaise. Grease the pot with butter, place there dough, spread the dough with mayonnaise. Place on top tomato slices, sweet pepper slices, chopped chicken fillet and sprinkle with cheese. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Выпечка» for 40 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. Serve sprinkled with parsley leaves.



- Тесто дрожжевое (замороженное) – 180 г
- Сыр «Моцарелла» – 100 г
- Колбаса «Саями» – 80 г
- Помидоры, протертые с базиликом – 80 г
- Масло сливочное – 20 г

- Frozen yeasted dough – 180 g
- Mozzarella cheese – 100 g
- Salami sausage – 80 g
- Strained tomatoes with basil – 80 g
- Butter – 20 g



Тесто разморозить и поставить в теплое место на 30 минут. Раскатать тесто в круг толщиной 0,5 см, равный диаметру чаши. Сыр натереть на крупной терке. Колбасу нарезать тонкими кружочками. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, на дно выложить тесто, смазать его протертыми томатами, сверху по всему диаметру равномерно посыпать сыром и выложить колбасу. Закрывать крышку, клапан не закрывать, установить программу «Выпечка» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

Unfreeze dough and keep in warm place for 30 minutes. Roll the dough out into a circle 0,5 cm thick with diameter equal to multicooker pot diameter. Grate coarsely cheese. Slice salami. Grease the multicooker pot with butter, place dough inside. Spread the dough with strained tomatoes, sprinkle with cheese and place salami slices on top. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Выпечка» for 30 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program.





- Молоко топленое – 1 л
- Сметана 20% – 350 г

- Baked milk – 1 L
- Sour cream 20% – 350 g



В чашу мультиварки-скороварки налить топленое молоко, добавить сметану и перемешать до однородной консистенции. Закрывать крышку, клапан не закрывать, установить программу «Йогурт/Тесто» на 10 часов, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. Готовую ряженку тщательно перемешать, процедить через сито, перелить в стеклянную емкость и убрать в холодильник на 2 часа.

Pour baked milk and sour cream into a multicooker pot. Stir well until completely smooth. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Йогурт/Тесто» for 10 hours. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. Stir cooked ryazhenka, strain through a sieve, pour into a glass container and place into a refrigerator for 2 hours.

- Кефир (простокваша) – 2 л

- Kefir – 2 L



В чашу мультиварки-скороварки налить кисломолочный продукт, закрыть крышку, клапан не закрывать, установить программу «Мультиповар» на 30 минут, температура 98°C, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После завершения программы приготовления процедить полученную массу через сито или марлю, дать стечь сыворотке.

Pour kefir into a multicooker pot. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Мультиповар» for 30 minutes with temperature 98°C. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When program is over, strain the product through a fine sieve and let whey go out.





- Молоко 4,5% – 3 л
- Простокваша – 600 мл
- Соль крупная – 20 г

- Milk 4,5% – 3 L
- Kefir – 600 ml
- Salt – 20 g



В чашу мультиварки-скороварки налить молоко, простоквашу и перемешать. Закрыть крышку, клапан не закрывать, установить программу «Йогурт/Тесто» на 8 часов, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. Затем в чашу добавить соль и размешать. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Пар/Варка» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар. Готовую массу откинуть на сито с марлей. Дать стечь сыворотке. Переложить в отдельную емкость, сверху установить пресс и убрать в холодильник на 12 часов.

Pour milk and kefir into a multicooker pot and stir well. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Йогурт/Тесто» for 8 hours, press button СТАРТ. Cook till the end of program. Add salt into the pot and stir thoroughly. Close the lid, close the steam relief valve, set program «Пар/Варка» for 30 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. Open the steam relief valve and let steam go out. Strain a mixture and let whey go out. Put mixture into a bowl, place something heavy on it and keep in a refrigerator for 12 hours.

- Молоко 4% – 1 л
- Закваска сухая (для кефира) – 3 г / 1 пакет

- Milk 4% – 1 L
- Kefir grains (dry) – 3 g / 1 package



В чистой емкости смешать молоко с закваской и перелить в чашу мультиварки-скороварки. Закрыть крышку, клапан не закрывать, установить программу «Йогурт/Тесто» на 8 часов, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. Готовый кефир перелить в стеклянную емкость и поставить в холодильник на 3 часа.

Mix milk and kefir grains in a clean bowl. Pour mixture into a multicooker pot. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Йогурт/Тесто» for 8 hours. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. Stir cooked kefir, pour into a glass container and place into a refrigerator for 3 hours.





- Молоко 4% – 700 мл
- Сливки 22% – 150 мл
- Простокваша – 150 мл

- Milk 4% – 700 ml
- Cream 22% – 150 ml
- Kefir – 150 ml



Все ингредиенты смешать и залить в чашу мультиварки-скороварки. Закрывать крышку, клапан не закрывать, установить программу «Йогурт/Тесто» на 8 часов, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. Готовый йогурт перемешать, разлить по стеклянным емкостям и убрать в холодильник до застывания.

Mix all ingredients together and pour into a multicooker pot. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Йогурт/Тесто» for 8 hours. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. Stir cooked yoghurt, pour into glass containers and place into a refrigerator.

- Молоко 4% – 1 л
- Творог 9% – 600 г
- Масло сливочное – 50 г
- Яйцо – 50 г / 1 шт
- Соль крупная – 5 г
- Сода – 5 г

В чашу мультиварки-скороварки выложить творог, залить молоком и перемешать. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Пар/Варка» на 10 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар. Готовую массу процедить и дать стечь сыворотке. Добавить соль, соду, размягченное сливочное масло, яйцо и перемешать. Полученную массу выложить в чашу мультиварки-скороварки, установить программу «Шеф» на 10 минут. Готовить, постоянно помешивая до окончания программы. Готовую массу переложить в отдельную емкость, сверху поставить пресс и убрать в холодильник на 6–8 часов.

- Milk 4% – 1 L
- Cottage cheese 9% – 600 g
- Butter – 50 g
- Egg – 50 g / 1 pc
- Salt – 5 g
- Baking soda – 5 g



Put cottage cheese into a multicooker pot, pour milk and stir thoroughly. Close a lid, close a steam relief valve, set program «Пар/Варка» for 10 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. Open the steam relief valve and let steam go out. Strain a mixture and let whey go out. Add salt, baking soda, softened butter, egg and stir well. Place mixture into the pot, set program «Шеф» for 10 minutes. Cook till the end of program stirring constantly. Put cooked cheese into a bowl, place something heavy on it and keep in a refrigerator for 6–8 hours.





- Молоко 4% – 1 л
- Закваска сухая (для йогурта) – 3 г / 1 пакет
- Банан – 400 г
- Клубника – 100 г

- Milk 4% – 1 L
- Yoghurt starter culture – 3 g / 1 package
- Banana – 400 g
- Strawberry – 100 g



В чистой емкости смешать молоко с закваской и перелить в чашу мультиварки-скороварки. Закрывать крышку, клапан не закрывать, установить программу «Йогурт/Тесто» на 8 часов, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. Готовый йогурт поставить в холодильник на 3 часа. В охлажденный йогурт добавить кусочки банана, клубнику и взбить блендером до однородной массы.

Mix milk and yoghurt starter culture (mix of bacteria) in a clean bowl. Pour mixture into a multicooker pot. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Йогурт/Тесто» for 8 hours. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. Place yoghurt into a refrigerator for 3 hours. Add banana chops and strawberries into the cooled yoghurt and mix with a blender until completely smooth.



- Сливки 22% – 1 л
- Закваска сухая (для сметаны) – 3 г / 1 пакет

- Cream 22% – 1 L
- Sour cream starter culture – 3 g / 1 package



В чистой емкости смешать сливки с закваской и перелить в чашу мультиварки-скороварки. Закрывать крышку, клапан не закрывать, установить программу «Йогурт/Тесто» на 8 часов, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. Готовую сметану поставить в холодильник на 3 часа.

Mix cream and sour cream starter culture (mix of bacteria) in a clean bowl. Pour mixture into a multicooker pot. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Йогурт/Тесто» for 8 hours. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. Pour mixture into a glass container and place into a refrigerator for 3 hours.





- Шоколад горький – 500 г
- Сливки 22% – 500 мл
- Ликер кофейный – 100 мл

- Dark chocolate – 500 g
- Cream 22% – 500 ml
- Coffee liqueur – 100 ml



Плитку шоколада разломать на дольки, выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить ликер, залить сливками. Установить программу «Мультиповар» на 15 минут, температура 90°C, нажать кнопку СТАРТ. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы.

Break chocolate into pieces and put into a multicooker pot, pour liqueur and cream. Set program «Мультиповар» for 15 minutes with temperature 90°C. Press button СТАРТ. Cook till the end of program with an open lid stirring constantly.

- Сыр «Чеддер» – 350 г
- Вино белое сухое – 150 мл
- Сливки 22% – 75 мл
- Крахмал – 10 г
- Чеснок – 10 г
- Лимон – 5 г
- Вода – 50 мл
- Сахар, соль, специи

Сыр натереть на мелкой терке, чеснок измельчить ножом. Из лимона выдавить сок. Сливки, воду, крахмал и сахар смешать в отдельной емкости до однородной массы. В чашу мультиварки-скороварки залить вино, установить программу «Мультиповар» на 15 минут, температура 90°C, нажать кнопку СТАРТ. Через 5 минут добавить чеснок и сыр, постоянно помешивая, чтобы получилась однородная масса. Не прекращая помешивать, добавить лимонный сок, соль и специи. За 3 минуты до завершения приготовления при постоянном помешивании добавить смесь из сливок и крахмала. Готовить до окончания программы.

- Cheddar cheese – 350 g
- Dry white wine – 150 ml
- Cream 22% – 75 ml
- Starch – 10 g
- Garlic – 10 g
- Lemon – 5 g
- Water – 50 ml
- Sugar, salt, spices

Grate finely cheese and chop finely garlic. Squeeze lemon juice. Pour cream, and water, put starch and sugar in a bowl and mix until smooth. Pour wine into a multicooker pot. Set program «Мультиповар» for 15 minutes with temperature 90°C. Press button START. In 5 minutes add garlic and cheese stirring constantly to get smooth mixture. Add lemon juice, salt and spices going on stirring. Pour mixture of cream and starch 3 minutes before the end of program. Go on stirring till the end of program.





- Булгур – 350 г
- Лук репчатый – 100 г
- Курага – 70 г
- Изюм – 100 г
- Масло оливковое – 40 мл
- Вода – 600 мл
- Кинза
- Соль, специи

- Bulgur – 350 g
- Onion – 100 g
- Dried apricots – 70 g
- Raisins – 100 g
- Olive oil – 40 ml
- Water – 600 ml
- Coriander leaves
- Salt, spices



Лук нарезать соломкой. Курагу нарезать на 4 части. На дно чаши мультиварки-скороварки налить оливковое масло, выложить лук, булгур, курагу, изюм, залить воду, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Крупы/Экспресс» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. По окончании программы открыть клапан и выпустить пар.

Cut onions into strips, quarter dried apricots. Pour olive oil into a multicooker pot. Place onions, bulgur, dried apricots and raisins into the pot. Pour water into the pot, add salt, spices and stir thoroughly. Close a lid, close a steam relief valve, set program «Крупы/Экспресс» for 20 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. Open the steam relief valve and let steam go out.

- Сливки 22% – 1 л
- Сахар – 1,2 кг
- Сухое молоко – 600 г
- Вода – 150 мл

- Cream 22% – 1 L
- Sugar – 1,2 kg
- Milk powder – 600 g
- Water – 150 ml



В чашу мультиварки-скороварки налить воду, добавить сахар и перемешать. Установить программу «Мультиповар» на 45 минут, температура 95°C, нажать кнопку СТАРТ. Готовить при открытой крышке, постоянно помешивая. Как только сахар растворится, добавить сливки и сухое молоко, все перемешать. Готовить до окончания программы, периодически помешивая.

Pour water into a multicooker pot, add sugar and stir well. Set program «Мультиповар» for 45 minutes with temperature 95°C and press button СТАРТ. Cook with an open lid stirring constantly. Add cream and milk powder once sugar is melted. Stir well. Cook till the end of program stirring frequently.





- Сахар белый – 100 г
- Сахар тростниковый – 50 г
- Сок лимона – 40 мл
- Масло растительное – 20 мл
- Форма для леденцов разъемная фигурная
- Деревянные шпажки – 6 шт

- Sugar – 100 g
- Brown sugar – 50 g
- Lemon juice – 40 ml
- Olive oil – 20 ml
- Candy forms
- Sticks (toothpicks) – 6 pcs



На дно чаши мультиварки-скороварки высыпать оба вида сахара, добавить лимонный сок и перемешать. Установить программу «Мультипovar» на 10 минут, температура 160°C, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, постоянно помешивая. Форму для леденцов смазать растительным маслом. Горячую карамель разлить по формам, в каждую форму вставить деревянную шпажку и оставить на 15–20 минут до полного застывания. Готовые леденцы аккуратно достать из формы.

Put both types of sugar into a multicooker pot, add lemon juice and stir well. Set program «Мультипovar» for 10 minutes with temperature 160°C. Press button СТАРТ. Cook till the end of program stirring constantly. Oil candy forms. Pour hot caramel into the forms. Pierce sticks into the candies and leave for 15–20 minutes until thick. Take ready candies out of forms carefully.

- Сливки 33% – 400 мл
- Сахар – 50 г
- Клубника свежая – 100 г
- Желатин листовой – 12 г
- Молоко 2,5% – 120 мл
- Ванилин – 1 г

Клубнику промыть, обсушить и измельчить при помощи блендера. Желатин замочить в холодной воде на 1 минуту и отжать. В чашу мультиварки-скороварки выложить клубничное пюре, добавить сливки, сахар, молоко, ванилин и перемешать. Закрыть крышку, клапан не закрывать, установить программу «Мультиповар» на 5 минут, температура 100°C, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания программы открыть крышку, перемешать содержимое венчиком, добавить желатин и снова перемешать до полного растворения желатина. Готовую массу разлить по формочкам и убрать в холодильник до застывания на 3–4 часа.

- Cream 33% – 400 ml
- Sugar – 50 g
- Strawberry – 100 g
- Gelatin plates – 12 g
- Milk 2,5% – 120 ml
- Vanilla extract – 1 g

Rinse strawberries, dry and grind up with a blender. Soak gelatin in cold water, take it out in 1 minute and squeeze. Place strawberry puree into a multicooker pot, add cream, sugar, milk and vanilla extract. Stir thoroughly. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Мультиповар» for 5 minutes with temperature 100°C. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. Open the lid, stir well, add gelatin and stir again until gelatin complete dissolution. Pour mixture into small bowls and keep in a refrigerator for 3–4 hours.





- Груша (конференция) – 750 г / 6 шт
- Сахар – 100 г
- Бадьян – 2 шт
- Ваниль (стручок) – 1 шт
- Корица (палочка) – 1 шт
- Вино красное п/с – 750 мл

- Pear – 750 g / 6 pcs
- Sugar – 100 g
- Anise seed – 2 pcs
- Vanilla bean – 1 pc
- Cinnamon stick – 1 pc
- Red semi-dry wine – 750 ml



Груши очистить от кожуры, сохранив плодоножку. Стручок ванили разрезать пополам. В чашу мультиварки-скороварки выложить груши, залить вином, добавить ваниль, сахар, корицу и бадьян. Закрыть крышку, клапан не закрывать, установить программу «Варенье/Джем» на 1 час 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

Peel pears but save stalks. Cut vanilla bean into half. Place pears into a multicooker pot, pour wine, add vanilla, sugar, cinnamon and anise seeds. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Варенье/Джем» for 1 hour 30 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program.



- Сливки 33% – 80 мл
- Шоколад горький – 180 г
- Шоколад молочный – 120 г
- Миндаль обжаренный – 40 г
- Какао-порошок – 100 г
- Масло сливочное – 50 г

Шоколад разломать на дольки. В чашу мультиварки-скороварки выложить шоколад и сливочное масло, залить сливками. Установить программу «Мультиповар» на 10 минут, температура 90°C, нажать кнопку СТАРТ. Готовить при открытой крышке до окончания программы, периодически помешивая. Готовую смесь остудить и убрать в холодильник на 1 час, затем сформировать шарики, внутрь каждого поместить миндаль и обвалять их в какао.

- Cream 33% – 80 ml
- Dark chocolate – 180 g
- Milk chocolate – 120 g
- Roasted almonds – 40 g
- Cocoa powder – 100 g
- Butter – 50 g

Break chocolate into pieces and put into a multicooker pot. Add butter and cream. Set program «Мультиповар» for 10 minutes with temperature 90°C. Press button СТАРТ. Cook till the end of program with an open lid stirring constantly. Cool once ready and keep in a refrigerator for 1 hour. Then make chocolate balls and put almond inside of each ball. Roll in cocoa powder.





- Ананас консервированный – 250 г
- Яйцо – 150 г / 3 шт
- Мука пшеничная – 25 г
- Сахар – 60 г
- Сок лимона – 20 мл
- Коньяк – 30 мл
- Масло сливочное – 5 г
- Вода – 1 л
- Формы силиконовые



Ананас нарезать кубиками и измельчить с сахаром в блендере до однородной массы. В отдельной емкости взбить яйца с мукой. Добавить сок лимона, коньяк и ананасовое пюре. Перемешать до однородной массы. Смазать формы сливочным маслом, выложить ананасовую массу. Поставить формы на подставку-пароварку. В чашу мультиварки-скороварки налить воду, сверху установить подставку-пароварку. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Пар/Варка» на 5 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар. Готовый флан остудить и вынуть из формы.

- Tinned pineapple – 250 g
- Egg – 150 g / 3 pcs
- All-purpose flour – 25 g
- Sugar – 60 g
- Lemon juice – 20 ml
- Cognac – 30 ml
- Butter – 5 g
- Water – 1 L
- Silicone baking cups

Dice pineapples and mix with sugar using blender or food processor until completely smooth. Mix eggs and flour in a bowl. Add lemon juice, cognac and pineapple puree. Mix until smooth. Grease baking cups with butter and place there pineapple mixture. Place cups on a steamer. Pour water into a multicooker pot. Fix the steamer. Close a lid, close a steam relief valve, set program «Пар/Варка» for 5 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. Open the steam relief valve and let steam go out. Cool flan and take out from the cups.

- Яйцо – 200 г / 4 шт
- Какао-порошок – 80 г
- Пудра сахарная – 75 г
- Печенье савоярди – 30 шт
- Сливки 20% – 500 мл
- Сливки 10% – 500 мл
- Кофе крепкий – 200 мл
- Ликер кофейный – 80 мл
- Сок лимона – 30 мл

Сливки смешать, из лимона выжать сок. В чашу мультиварки-скороварки вылить сливки. Закрывать крышку, клапан не закрывать установить программу «Мультиповар» на 10 минут, температура 98°C, нажать кнопку СТАРТ. За 5 минут до окончания программы открыть крышку и, помешивая, добавить сок лимона. Готовить до окончания программы при открытой крышке, непрерывно помешивая. Готовую массу перелить в отдельную емкость и дать остыть. Марлю сложить в четыре слоя, положить на сито, выложить в нее остывшую массу, подвесить над емкостью на 3–6 часов. Яичные желтки отделить от белков. Желтки с сахаром взбить в блендере. Белки взбить миксером до стойкой белой пены. Готовый маскарпоне взбить венчиком. Взбивая, в маскарпоне постепенно добавив желтки, затем белки, все перемешать до однородной массы. Кофе и кофейный ликер смешать, в получившуюся смесь обмакнуть половину печенья и уложить его на дно формы, сверху выложить половину смеси с маскарпоне. Окунуть оставшееся печенье в кофе и уложить плотным слоем. Сверху выложить второй слой маскарпоне. Готовый десерт убрать в холодильник на 4–6 часов. Охлажденный десерт перед подачей посыпать какао

- Egg – 200 g / 4 pcs
- Cocoa powder – 80 g
- Confectioner's sugar – 75 g
- Savoiardi cookies – 30 pcs
- Cream 20% – 500 ml
- Cream 10% – 500 ml
- Strong black coffee – 200 ml
- Coffee liqueur – 80 ml
- Lemon juice – 30 ml



Squeeze lemon. Pour both kinds of cream into a multicooker pot. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Мультиповар» for 10 minutes with temperature 98°C. Press button СТАРТ. Open the lid in 5 minutes and add lemon juice stirring constantly. Go on cooking with the open lid stirring constantly. Pour mixture into a bowl and wait until cooled. Put mixture into a fine sieve and hang it over the bowl for 3–6 hours. Separate the yolks from the whites. Beat up yolks and sugar with a blender. Beat up whites with a mixer until thick. When mascarpone is ready, beat it up with a wire whisk. Add the yolks slowly while whisking, then the whites as well. Stir thoroughly. Mix coffee and coffee liqueur together and dip a half of cookies into coffee-liqueur mixture. Place cookies on the bottom of container, then put layer of mascarpone mixture, then layer of dipped in coffee cookies and last layer of mascarpone. Keep dessert in a refrigerator for 4–6 hours. Sprinkle tiramisu with cocoa-powder before serving.





- Вино красное сухое – 700 мл
- Сахар – 100 г
- Изюм – 10 г
- Корень имбиря – 10 г
- Апельсиновая корка – 10 г
- Корица (палочка) – 10 г
- Кардамон – 10 г
- Гвоздика – 10 г

- Red dry wine – 700 ml
- Sugar – 100 g
- Raisins – 10 g
- Ginger – 10 g
- Orange peel – 10 g
- Cinnamon – 10 g
- Cardamom – 10 g
- Cloves – 10 g



Все ингредиенты для глинтвейна выложить в чашу мультиварки-скороварки и залить вином. Закрывать крышку, закрыть клапан выхода пара, установить программу «Пар/Варка» на 10 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания программы открыть клапан и выпустить пар. Оставить глинтвейн в мультиварке-скороварке еще на 30 минут на подогреве.

Place all ingredients into a multicooker pot and pour wine. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Пар/Варка» for 10 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. Open the valve and let steam go out. Keep mulled wine in the pot 30 minutes more using function «Keep warm».

- Сахар – 100 г
- Какао-порошок – 80 г
- Ваниль (стручок) – 1 шт
- Молоко 2,5% – 600 мл
- Вода – 200 мл

- Sugar – 100 g
- Cocoa powder – 80 g
- Vanilla bean – 1 pc
- Milk 2,5% – 600 ml
- Water – 200 ml



Стручок ванили разрезать пополам. В чашу мультиварки-скороварки налить молоко и воду, добавить какао и сахар, перемешать, добавить ваниль. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Пар/Варка» на 10 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар. Из готового какао вынуть стручок ванили.

Cut vanilla bean into half. Pour milk and water into a multicooker pot, add cocoa powder and sugar, stir well and add vanilla bean. Close a lid, close a steam relief valve, set program «Пар/Варка» for 10 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. Open the steam relief valve and let steam go out. Take vanilla bean out.





- Яблоки – 1 кг
- Сахар – 250 г
- Вода – 3 л

- Apple – 1 kg
- Sugar – 250 g
- Water – 3 l



Яблоки мелко нарезать, положить в чашу мультиварки-скороварки, добавить сахар и залить водой. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Пар/Варка» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания программы открыть клапан и выпустить пар.

Chop finely apples, place into a multicooker pot, add sugar and pour water. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Пар/Варка» for 20 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.

- Сахар – 100 г
- Сок апельсина (свежевыжатый) – 150 мл
- Сок лимона – 10 мл
- Чай черный (листовой) – 8 г
- Вода – 1 л

- Sugar – 100 g
- Fresh orange juice – 150 ml
- Lemon juice – 10 ml
- Black tea – 8 g
- Water – 1 L



В чашу мультиварки-скороварки налить воду, добавить сахар, закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Пар/Варка» на 5 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар. В чашу добавить чай, сок лимона и апельсина. Дать настояться в течение 20 минут, процедить и охладить.

Pour water into a multicooker pot, add sugar. Close a lid, close a steam relief valve, set program «Пар/Варка» for 5 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. Open the steam relief valve and let steam go out. Add tea leaves into the pot, pour lemon and orange juice. Infuse tea for 20 minutes, filter and cool.





- Вода – 1 л
- Отруби – 200 г
- Сахар – 100 г
- Лимон – 100 г

- Water – 1 L
- Bran – 200 g
- Sugar – 100 g
- Lemon – 100 g



С лимона снять цедру и выжать сок. Цедру измельчить ножом. Отруби выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить сахар и залить водой. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Пар/Варка» на 15 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания программы открыть клапан и выпустить пар. Затем добавить мелко нарезанную лимонную цедру, сок лимона, перемешать и процедить.

Peel lemon and extract juice from it. Chop finely peel. Place bran into a multicooker pot, add sugar and pour water. Close a lid, close a steam relief valve. Set program “Пар/Варка” for 15 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When program is over, open the valve and let steam go out. Add chopped lemon peel and lemon juice, stir well and strain.



- Молоко 3,2% – 1 л
- Сливки 10% – 200 мл

- Milk 3,2% – 1 L
- Cream 10% – 200 ml



В чашу мультиварки-скороварки налить молоко, добавить сливки и перемешать. Закрывать крышку, клапан не закрывать, установить программу «Мультипovar» на 4 часа, температура 100°C. Нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

Pour milk into a multicooker pot, add cream and mix well. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Мультипovar» for 4 hours with temperature 100°C. Press button СТАРТ. Cook till the end of program.





- Сбор лесные ягоды (малина, черника, ежевика) – 1 кг
- Сахар – 1 кг

- Berries (raspberry, bilberry, blackberry) – 1 kg
- Sugar – 1 kg



Ягоды перебрать и промыть. В чашу мультиварки-скороварки положить ягоды, засыпать сахаром. Закрывать крышку, клапан не закрывать, установить программу «Варенье/Джем» на 1 час, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, периодически помешивая. Готовое варенье разлить по стерилизованным банкам и закатать.

Place clean berries into a multicooker pot, add sugar. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Варенье/Джем» for 1 hour. Press button СТАРТ. Cook till the end of program stirring occasionally.

- Сахар – 1,3 кг
- Яблоки «китайские» – 500 г
- Яблоки «коричные» – 500 г
- Вода – 400 мл

- Sugar – 1,3 kg
- Paradise apples – 1 kg
- Water – 400 ml



Яблоки проколоть зубочисткой в нескольких местах. В чашу мультиварки-скороварки выложить яблоки, засыпать сахаром и залить водой. Закрывать крышку, клапан не закрывать, установить программу «Варенье/Джем» на 1 час, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, периодически помешивая. Готовое варенье разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Pierce apples with a toothpick and put them into a multicooker pot. Add sugar and pour water. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Варенье/Джем» for 1 hour. Press button СТАРТ. Cook till the end of program stirring occasionally.





- Клубника – 1 кг
- Сахар – 1 кг
- Лимонная кислота – 2 г

- Strawberry – 1 kg
- Sugar – 1 kg
- Citric acid – 2 g



Подготовленные ягоды выложить в чашу мультиварки-скороварки, чередуя слоями сахара, и оставить на 4 часа. Затем закрыть крышку, клапан не закрывать, установить программу «Варенье/Джем» на 1 час, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, периодически помешивая. Готовое варенье разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Put clean berries into a multicooker pot alternating layers of berries and sugar. Leave for 4 hours. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Варенье/Джем» for 1 hour. Press button СТАРТ. Cook till the end of program stirring occasionally.

- Яблоко – 500 г
- Груша – 400 г
- Инжир – 200 г
- Сахар тростниковый – 50 г
- Вода – 50 мл
- Сахар ванильный – 5 г
- Корица молотая – 1 г
- Гвоздика молотая
- Кардамон молотый

Фрукты помыть, обсушить, очистить от кожицы, крупно нарезать, выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить воду и перемешать. Закрыть крышку, клапан не закрывать, установить программу «Варенье/Джем» на 1 час, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. Готовые фрукты переложить в отдельную емкость и измельчить при помощи блендера. Получившуюся массу вернуть в чашу мультиварки-скороварки, добавить сахар, ванильный сахар, специи и перемешать. Закрыть крышку, клапан не закрывать, установить программу «Варенье/Джем» на 1 час 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, периодически помешивая. Готовый джем разложить по банкам, хранить в холодильнике.

- Apple – 500 g
- Pear – 400 g
- Fig – 200 g
- Brown sugar – 50 g
- Water – 50 ml
- Vanilla sugar – 5 g
- Ground cinnamon – 1 g
- Ground cloves
- Ground cardamom

Rinse and dry fruits, peel them and cut coarsely. Place into a multicooker pot, add water and stir well. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Варенье/Джем» for 1 hour. Press button START. Cook till the end of program. Take the fruits out and place into a bowl and mix with a blender. Pour the mixture into the pot, add brown sugar, vanilla sugar, spices and mix well. Close the lid, let the steam relief valve be open. Set program «Варенье/Джем» for 1 hour and 30 minutes. Press button START. Cook till the end of program, stirring occasionally.





- Абрикос – 1 кг
- Сахар – 400 г
- Сок лимона – 50 мл

- Apricot – 1 kg
- Sugar – 400 g
- Lemon juice – 50 ml



Абрикосы вымыть, обсушить и удалить косточки. Затем нарезать и измельчить блендером до однородной массы, добавить сок лимона, сахар и перемешать. Получившуюся массу перелить в чашу мультиварки-скороварки. Закрывать крышку, клапан не закрывать, установить программу «Варенье/Джем» на 1 час, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, периодически помешивая. Готовый джем разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Rinse apricots, dry and stone. Cut apricots and chop them with blender until smooth. Add lemon juice, sugar and mix. Pour mixture into a multicooker pot. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Варенье/Джем» for 1 hour. Press button СТАРТ. Cook till the end of program stirring occasionally.

- Груша – 500 г
- Апельсин – 500 г
- Сахар – 1 кг

- Pear – 500 g
- Orange – 500 g
- Sugar – 1 kg



Фрукты помыть, обсушить, очистить от кожицы, нарезать крупными кубиками, выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить сахар и перемешать. Закрывать крышку, клапан не закрывать, установить программу «Варенье/Джем» на 1 час, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, периодически помешивая. Готовое варенье разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Rinse and dry fruits, peel them and dice coarsely. Place into a multicooker pot, add sugar and stir well. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Варенье/Джем» for 1 hour. Press button СТАРТ. Cook till the end of program stirring occasionally.





- Смородина черная – 1 кг
- Сахар – 1 кг

- Black currant – 1 kg
- Sugar – 1 kg



Ягоды промыть, обсушить, добавить сахар, перемешать и убрать в холодильник на 8 часов. Ягодную массу выложить в чашу мультиварки-скороварки. Закрывать крышку, клапан не закрывать, установить программу «Варенье/Джем» на 1 час, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, периодически помешивая. Готовое варенье разлить по стерилизованным банкам и закатать.

Wash and dry berries, add sugar, mix well and keep in a refrigerator for 8 hours. Place berries into a multicooker pot. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Варенье/Джем» for 1 hour. Press button СТАРТ. Cook till the end of program stirring occasionally.



- Перец болгарский – 1,5 кг
- Помидоры – 1,5 кг
- Перец чили – 10 г
- Сахар – 100 г
- Масло растительное – 100 мл
- Соль – 10 г
- Чеснок – 15 г
- Уксус 9% – 3 мл

Помидоры пропустить через мясорубку. Болгарский перец очистить от сердцевины и семян, нарезать дольками шириной 1,5 см, чеснок вместе с чили измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить масло, сахар, чеснок, уксус и тщательно перемешать. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 30 минут. Нажать СТАРТ, готовить до окончания программы. После окончания программы, открыть клапан и выпустить пар. Готовое лечо разложить по стерилизованным банкам, накрыть крышками и закатать.

- Sweet pepper – 1,5 kg
- Tomato – 1,5 kg
- Chili – 10 g
- Sugar – 100 g
- Olive oil – 100 ml
- Salt – 10 g
- Garlic – 15 g
- 9% vinegar – 3 ml

Chop tomatoes with a meat grinder or food processor. Take the seeds out of sweet peppers and slice peppers into pieces with 1,5 cm width. Chop finely garlic and chili. Place all ingredients into a multicooker pot. Add olive oil, sugar, salt, garlic and vinegar and stir thoroughly. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 30 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.





- Баклажан – 600 г
  - Морковь – 100 г
  - Лук репчатый – 100 г
  - Помидоры – 200 г
  - Чеснок – 20 г
  - Масло оливковое – 100 мл
  - Сок лимонный – 10 мл
  - Соль, специи
- Eggplant – 600 g
  - Carrot – 100 g
  - Onion – 100 g
  - Tomato – 200 g
  - Garlic – 20 g
  - Olive oil – 10 ml
  - Lemon juice – 10 ml
  - Salt, spices



Баклажаны очистить от кожицы и нарезать мелкими кубиками, посолить, перемешать и оставить на 10 минут. Морковь, лук и помидоры нарезать мелкими кубиками, чеснок натереть на мелкой терке. На дно чаши мультиварки-скороварки налить масло, установить программу «Жарка» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить лук и морковь, обжаривать, периодически помешивая, в течение 10 минут, затем добавить помидоры и продолжать обжаривать до окончания программы. Выложить к обжаренным овощам баклажаны, чеснок, добавить лимонный сок, соль, специи и перемешать. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 10 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

Peel eggplants and dice finely, add salt, mix and wait 10 minutes. Dice finely carrots, onions and tomatoes, grate finely garlic. Pour oil into a multicooker pot, set program «Жарка» for 20 minutes and press button СТАРТ. When time countdown starts place onions and carrots into the pot and fry 10 minutes stirring constantly. Then add tomatoes and fry till the end of program. Then place diced eggplants, garlic, add lemon juice, salt, spices and stir well. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 10 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.

- Курица – 1,5 кг
- Вода – 300 мл
- Соль
- Лавровый лист
- Перец черный горошком

Снять с курицы кожу, отделить мясо от костей. Мясо положить в чашу мультиварки-скороварки, добавить соль, перец и лавровый лист и залить водой. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 1 час 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания программы открыть клапан и выпустить пар. Готовую тушенку разложить по горячим стерилизованным банкам, закрыть крышками и закатать. Банки хранить в холодильнике.

- Chicken – 1,5 kg
- Water – 300 ml
- Salt
- Bay leaf
- Peppercorns

Remove chicken skin and take the bones out. Place chicken meat into a multicooker pot, add salt, spices and pour water. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 1 hour 30 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When program is over, open the valve and let steam go out.





- Кабачок – 100 г
- Брокколи – 100 г
- Масло сливочное – 5 г
- Вода – 200 мл
- Соль

- Zucchini – 100 g
- Broccoli – 100 g
- Butter – 5 g
- Water – 200 ml
- Salt



Кабачок очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками по 1 см, брокколи измельчить ножом. Овощи замочить в холодной воде на 1 час. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, выложить в нее овощи, залить водой, добавить соль и перемешать. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Суп» на 5 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовый суп перелить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

Peel zucchini and take seeds out. Dice zucchini, chop broccoli with a knife. Leave vegetables in cold water for 1 hour. Grease a multicooker pot with butter, put vegetables inside, pour water; add salt and stir thoroughly. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Суп» for 5 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out. Pour the soup into a bowl and mix with a blender until completely smooth.

- Фарш домашний – 200 г
- Картофель – 400 г
- Лук репчатый – 100 г
- Морковь – 100 г
- Томатная паста – 50 г
- Масло сливочное – 20 г
- Вода – 2 л
- Соль

Из фарша сформировать фрикадельки по 15–20 г. Лук, морковь и картофель нарезать кубиками по 1 см. Лук, морковь и томатную пасту выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить масло и перемешать. Крышку не закрывать, установить программу «Жарка» на 15 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, периодически помешивая. Добавить картофель, воду, соль, перемешать и выложить фрикадельки. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Суп» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

- Minced meat (pork and beef) – 200 g
- Potato – 400 g
- Onion – 100 g
- Carrot – 100 g
- Tomato paste – 50 g
- Butter – 20 g
- Water – 2 L
- Salt

Make 15–20 g meat-balls of minced meat. Dice onions, carrots and potatoes. Place onions, carrots and tomato paste into a multi-cooker pot, add butter and stir thoroughly. Set program «Жарка» for 15 minutes. Press button СТАРТ. Fry till the end of program with an open lid, stirring constantly. Add potatoes, salt, pour water, stir well and place meat-balls into the pot. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Суп» for 20 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.





- Рыба белая (филе) – 400 г
- Хлеб белый – 50 г
- Яйцо – 50 г / 1 шт
- Вода – 1 л
- Соль

- Fish fillet – 400 g
- Bread – 50 g
- Egg – 50 g / 1 pc
- Water – 1 L
- Salt



Филе промыть, хлеб замочить в воде и отжать. Рыбу и хлеб пропустить через мясорубку, добавить яйцо, соль и перемешать. Сформировать из фарша котлеты. В чашу мультиварки-скороварки налить воду, сверху установить подставку-пароварку и выложить на нее котлеты. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Пар/Варка» на 15 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

Rinse fish fillet, soak bread in water and squeeze. Chop fish fillet and bread with a meat grinder, add egg, salt and stir well. Make fish-balls of minced fish. Pour water into a multicooker pot, fix a steamer and place the fish-balls on it. Close a lid, close a steam relief valve, set program «Пар/Варка» for 15 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. Open the steam relief valve and let steam go out.

- Говядина (филе) – 500 г
- Сметана 15% – 200 г
- Бульон мясной – 100 мл
- Лук репчатый – 50 г
- Хлеб белый – 50 г
- Яйцо – 50 г / 1 шт
- Масло растительное – 50 мл
- Мука – 20 г
- Соль

Мясо промыть, хлеб замочить в воде и отжать. Муку смешать со сметаной и бульоном. Мясо, лук и хлеб пропустить через мясорубку 2 раза. В фарш добавить соль, яйцо и вымесить до однородной массы. Сформировать котлеты, обвалять в муке. На дно чаши мультиварки-скороварки налить масло, установить программу «Жарка» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить зразы, обжарить 10 минут с одной и 10 минут с другой стороны. Затем зразы залить сметанным соусом. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 10 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

- Beef fillet – 500 g
- Sour cream 15% – 200 g
- Meat broth – 100 ml
- Onion – 50 g
- Bread – 50 g
- Egg – 50 g / 1 pc
- Olive oil – 50 ml
- All-purpose flour – 20 g
- Salt

Rinse beef fillet. Soak bread in water and squeeze out. Mix flour with sour cream and meat broth. Chop meat, onion and bread with a meat grinder 2 twice. Add salt and egg into ground beef and mix until smooth. Make meat-balls, roll them in flour. Pour olive oil into a multicooker pot. Set program «Жарка» for 20 minutes, press button СТАРТ. When time countdown starts put meat-balls into the pot and fry 10 minutes on one side and 10 minutes on another. Pour sour cream sauce into the pot. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 10 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.





- Говядина (филе) – 200 г
- Хлеб пшеничный – 50 г
- Вода – 700 мл
- Соль

- Beef fillet – 200 g
- White bread – 50 g
- Water – 700 ml
- Salt



Хлеб замочить в 100 мл воды на 10 минут, затем отжать. Мясо промыть, пропустить вместе с хлебом через мясорубку 2 раза, добавить соль, вымесить до однородной массы и сформировать котлеты. В чашу мультиварки-скороварки налить воду, сверху установить подставку-пароварку, выложить на нее котлеты. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Пар/Варка» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар.

Soak bread in 100 ml of water for 10 minutes, then squeeze. Rinse beef fillet. Chop beef fillet and bread with a meat grinder twice, add salt and stir until completely smooth. Make meat-balls. Pour water into a multicooker pot, set a steamer into the pot, place meat-balls on it. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Пар/Варка» for 20 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out.



- Рис нешлифованный – 50 г
- Индейка (филе) – 50 г
- Вода – 300 мл
- Масло сливочное – 5 г
- Соль

- Rice – 50 g
- Turkey fillet – 50 g
- Water – 300 ml
- Butter – 5 g
- Salt



Индейку промыть и нарезать мелкими кубиками. Рис промыть до прозрачной воды. В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки-скороварки выложить индейку, рис, залить водой, добавить соль и перемешать. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Крупы/Экспресс» на 10 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. По окончании программы открыть клапан и выпустить пар. Готовую кашу переложить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

Rinse turkey fillet and dice. Rinse rice until clear water. Grease a multicooker pot with butter, put there turkey fillet, rice, pour water, add salt and stir well. Close a lid, close a steam relief valve, set program «Крупы/Экспресс» for 10 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. Open the steam relief valve and let steam go out. Put cooked meal into a bowl and mix with a blender until completely smooth.





- Картофель – 350 г
  - Морковь – 200 г
  - Капуста белокочанная – 150 г
  - Тыква – 100 г
  - Горошек зеленый – 100 г
  - Молоко – 100 мл
  - Вода – 300 мл
  - Соль
- Potato – 350 g
  - Carrot – 200 g
  - Cabbage – 150 g
  - Pumpkin – 100 g
  - Green peas – 100 g
  - Milk – 100 ml
  - Water – 300 ml
  - Salt



Овощи нарезать средними кубиками, положить в чашу мультиварки-скороварки, залить молоком и водой, добавить соль. Закрыть крышку и клапан выхода пара, установить программу «Тушение» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар. Готовые овощи переложить в отдельную емкость и измельчить при помощи блендера.

Dice vegetables, put into a multicooker pot, pour milk and water, add salt. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Тушение» for 20 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out. Put vegetables into a bowl and mix with a blender until completely smooth.

- Рыба белая (филе) – 200 г
- Молоко 2,5% – 150 мл
- Вода – 1 л
- Соль

- White fish fillet – 200 g
- Milk 2,5% – 150 ml
- Water – 1 L
- Salt



Рыбу промыть. В чашу мультиварки-скороварки налить воду, сверху установить подставку-пароварку, выложить на нее рыбу и посолить. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Пар/Варка» на 10 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар. Отварное филе измельчить с добавлением молока при помощи блендера до однородной массы.

Rinse fish fillet. Pour water into a multi-cooker pot, set a steamer into the pot and place fish fillet on it. Close a lid, close a steam relief valve, set program «Пар/Варка» for 10 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. Open the steam relief valve and let steam go out. Mix cooked fish and milk with a blender until completely smooth.





- Груша – 250 г
- Яблоко зеленое – 250 г
- Вода – 600 мл
- Фруктоза

- Pear – 250 g
- Green apple – 250 g
- Water – 600 ml
- Fructose sweetener



Фрукты очистить от кожуры и сердцевин, нарезать кубиками по 3 см. В чашу мультиварки-скороварки налить воду, сверху установить подставку-пароварку, равномерно выложить на нее фрукты, посыпать фруктозой. Закрывать крышку и клапан выхода пара, установить программу «Пар/Варка» на 10 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть клапан и выпустить пар. Готовые фрукты переложить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

Peel the fruits and take the cores out. Dice the fruits. Pour water into a multicooker pot, fix a steamer, place fruits on it and sprinkle with fructose sweetener. Close a lid, close a steam relief valve. Set program «Пар/Варка» for 10 minutes. Press button СТАРТ. Cook till the end of program. When cooking is over, open the valve and let steam go out. Place cooked fruits into a bowl and mix with a blender until smooth.

- Яблоко – 300 г
- Творог – 100 г
- Мед – 60 г
- Яйцо – 50 г / 1 шт
- Изюм – 20 г
- Сахар
- Корица

- Apple – 300 g
- Cottage cheese – 100 g
- Honey – 60 g
- Egg – 50 g / 1 pc
- Raisins – 20 g
- Sugar
- Ground cinnamon



Смешать творог и яйцо, добавить изюм. Яблоко разрезать пополам, вырезать сердцевину и сделать углубление. В каждую половинку положить 10 г меда, сверху выложить творожную массу. Присыпать сахаром и корицей. Половинки яблок поместить в чашу мультиварки-скороварки. Закрывать крышку, клапан не закрывать, установить программу «Выпечка» на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

Mix cottage cheese and egg, add raisins. Cut apples into halves, cut the cores out and deepen holes. Put 10 g of honey inside, add cottage cheese. Sprinkle with sugar and cinnamon. Put stuffed apples into a multicooker pot. Close a lid, let a steam relief valve be open. Set program «Выпечка» for 40 minutes. Press button START. Cook till the end of program.



## МЯСО / MEAT

## ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ ПРОДУКТОВ / FOOD ENERGY VALUE \*

ПРОДУКТ / TYPE OF PRODUCT	Белки/Protein г/г	Жиры/Fat г/г	Углеводы/ Carbohydrate г/г	Калории/Calories ккал/100 г kcal/100 g
Мясо кролика / Rabbit meat	21,1	11	–	183
Телятина / Veal	19,7	2	–	97
Баранина / Mutton	15,6	16,3	–	209
Баранья грудинка / Mutton ribs	14	25,8	–	288
Говяжья вырезка / Beef tenderloin	20,2	2,8	–	106
Говяжья грудинка / Beef brisket	16,3	18,7	–	233
Печень говяжья / Beef liver	17,9	3,7	–	105
Язык говяжий / Beef tongue	16	12,1	–	173
Свиная вырезка / Pork loin	19,4	7,1	–	142
Свиная грудинка / Pork ribs	8	63,3	–	602
Свиные ножки / Pork shank	23,5	15,6	–	234
Печень свиная / Pork liver	18,8	3,8	–	109
Язык свиной / Pork tongue	15,9	16	–	208
Шпик свиной (без шкурки) / Pork lard	1,4	92,8	–	841
Ветчина / Ham	17,6	6,2	–	126

## ПТИЦА / POULTRY

ПРОДУКТ / TYPE OF PRODUCT	Белки/Protein г/g	Жиры/Fat г/g	Углеводы/ Carbohydrate г/g	Калории/Calories ккал/100 г kcal/100 g
Индейка / Turkey	19,5	22	–	276
Курица / Chicken	18,2	18,4	0,7	241
Перепёлка / Quail	18,2	17,3	0,4	230
Утка / Duck	15,8	38	–	405
Филе куриное / Chicken fillet	23,6	1,9	0,4	113
Печень куриная / Chicken liver	20,4	5,9	1,4	140
Сердце куриное / Chicken heart	15,8	10,3	0,8	159
Яйцо куриное / Egg	12,7	11,5	0,7	157
Яйцо куриное (белок) / Egg white	11,1	–	–	44
Яйцо куриное (желток) / Egg yolk	16,2	31,2	1	352
Яйцо перепелиное / Quail egg	11,9	13,1	0,6	168

Данные, указанные в таблице калорийности являются условными, реальная калорийность продуктов может варьироваться в большую или в меньшую сторону. Для получения более точных сведений рекомендуем использовать онлайн калькуляторы калорий.

Note: data in calories table is mid – values, real calorific values may vary. For exact data please use on-line calories calculators.

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ / FISH AND SEAFOOD

ПРОДУКТ / TYPE OF PRODUCT	Белки/Protein г/г	Жиры/Fat г/г	Углеводы/ Carbohydrate г/г	Калории/Calories ккал/100 г kcal/100 g
Горбуша / Humpback salmon	21	7	–	147
Карп / Carp	16	5,3	–	112
Окунь морской / Rockfish	18,2	3,3	–	220
Осетр / Sturgeon	16,4	10,9	–	82
Пикша / Haddock	17,2	0,2	–	71
Сельдь свежая / Herring	17,7	19,5	–	246
Скумбрия / Mackerel	18	13,2	–	191
Ставрида / Scad	18,5	4,5	–	114
Треска / Cod	16	0,6	–	69
Тунец / Tuna	24,4	4,3	–	136
Угорь / Eel	14,5	30,5	–	333
Кальмар (мясо) / Squid	18	4,2	–	110
Краб камчатский (мясо) / Crab	16	3,6	–	96
Креветка (мясо) / Shrimp	18,9	2,2	–	95
Мидии / Mussel	9,1	1,5	–	50
Морская капуста / Seaweed	0,9	0,2	3	5
Икра кеты зернистая / Chum salmon granular caviar	31,6	13,8	–	251
Икра осетровая зернистая / Sturgeon granular caviar	28,9	9,7	–	203
Икра осетровая паюсная / Sturgeon pressed caviar	36	10,2	–	236



## ОВОЩИ / VEGETABLES

ПРОДУКТ / TYPE OF PRODUCT	Белки/Protein г/g	Жиры/Fat г/g	Углеводы/ Carbohydrate г/g	Калории/Calories ккал/100 г kcal/100 g
Кабачки / Zucchini	1,2	0,1	7,1	24
Капуста белокочанная / Cabbage	0,6	0,3	5,2	23
Капуста брюссельская / Brussels sprouts	1,8	0,1	6,8	27
Капуста цветная / Cauliflower	4,8	–	8	43
Картофель / Potato	2,5	0,3	5,4	30
Лук зелёный / Green onion	2	0,4	18,1	80
Лук репчатый / Onion	1,3	–	4,6	19
Морковь / Carrot	1,4	–	10,4	41
Огурцы / Cucumber	1,3	0,1	9,3	34
Перец сладкий / Sweet pepper	0,8	0,1	3,8	14
Петрушка / Parsley	1,3	–	7,2	26
Редис / Radish	3,7	0,4	9,5	49
Салат / Lettuce	1,2	0,1	4,6	21
Свекла / Red beet	1,5	0,2	3,1	17
Сельдерей (корень) / Celery root	1,5	0,1	11,8	42
Спаржа / Asparagus	1,3	0,3	7,1	32
Томаты / Tomato	1,9	0,1	4,4	21
Укроп / Dill	1,1	0,2	5	23
Чеснок / Garlic	2,5	0,5	7,6	31
Шпинат / Spinach	2,9	0,3	2,0	22

## БАХЧЕВЫЕ / GOURDS

ПРОДУКТ / TYPE OF PRODUCT	Белки/Protein г/g	Жиры/Fat г/g	Углеводы/ Carbohydrate г/g	Калории/Calories ккал/100 г kcal/100 g
Арбуз / Water melon	0,7	0,2	10,9	38
Дыня / Melon	0,6	–	10,3	38
Тыква / Pumpkin	1	0,1	5,9	25

## ФРУКТЫ / FRUITS

ПРОДУКТ / TYPE OF PRODUCT	Белки/Protein г/g	Жиры/Fat г/g	Углеводы/ Carbohydrate г/g	Калории/Calories ккал/100 г kcal/100 g
Абрикосы / Apricot	0,9	0,1	10,8	41
Айва / Quince	0,6	0,5	9,8	40
Алыча / Cherry plum	0,2	–	6,9	27
Ананас / Pineapple	0,4	0,2	10,6	49
Бананы / Banana	1,5	0,1	21,8	89
Вишня / Cherry	0,8	0,5	11,3	52
Гранат / Pomegranate	0,9	–	13,9	52
Груша / Pear	0,4	0,3	10,9	42
Инжир / Fig	0,7	0,2	13,7	49
Персики / Peach	0,9	0,1	11,3	46
Слива / Plum	0,8	–	11,2	43
Хурма / Persimmon	0,5	–	16,8	53
Яблоки / Apple	0,4	0,4	11,8	45

## БОБОВЫЕ / LEGUMES

ПРОДУКТ / TYPE OF PRODUCT	Белки/Protein г/g	Жиры/Fat г/g	Углеводы/ Carbohydrate г/g	Калории/Calories ккал/100 г kcal/100 g
Бобы зелёные / Beans	6	0,1	10,5	60
Горошек зелёный / Peas	5	0,2	13,8	73
Фасоль (стручок) / Green beans	3	0,3	4,3	31
Горох лущёный / Split peas	23	1,6	57,7	323
Соя / Soybeans	34,9	17,3	26,5	332
Фасоль / Kidney beans	21	2	54,5	292
Чечевица / Lentils	24	1,1	53,7	284

## КРУПЫ / CEREALS

ПРОДУКТ / TYPE OF PRODUCT	Белки/Protein г/g	Жиры/Fat г/g	Углеводы/ Carbohydrate г/g	Калории/Calories ккал/100 г kcal/100 g
Гречневая / Buckwheat	12,6	3,3	68	335
Кукурузная / Maize grits	8,3	1,2	75	337
Овсяная / Oats	11	6,1	65,4	303
Пшенная / Millet	11,5	3,3	69,3	348
Рисовая / Rice	7	1	77,3	330
Перловая / Pearl barley	9,3	1,1	73,7	320
Манная / Semolina	10,3	1	73,3	328
Пшеничная / Wheat grits	11,5	1,3	70,6	316

## КОНСЕРВЫ / PRESERVES

ПРОДУКТ / TYPE OF PRODUCT	Белки/Protein г/g	Жиры/Fat г/g	Углеводы/ Carbohydrate г/g	Калории/Calories ккал/100 г kcal/100 g
Зелёный горошек / Canned green peas	3,1	0,2	7,3	40
Фасоль стручковая / Canned green beans	1,2	0,1	3,1	16
Кукуруза целыми зёрнами / Canned corns	2,2	0,4	9,8	58
Оливки консервированные / Canned olives	18	16,3	9,4	175
Томаты с кожицей / Canned tomatoes	1,1	–	4,2	20
Томатная паста / Tomato paste	4,8	–	20,1	99
Шпинат-пюре / Spinach puree	2	0,1	2,5	16
Соус томатный острый / Spicy tomato sauce	2,5	–	22,4	98

## ОРЕХИ / NUTS

ПРОДУКТ / TYPE OF PRODUCT	Белки/Protein г/g	Жиры/Fat г/g	Углеводы/ Carbohydrate г/g	Калории/Calories ккал/100 г kcal/100 g
Арахис / Peanuts	26,3	45,2	9,9	551
Грецкие орехи / Walnuts	15,6	65,2	10,2	648
Миндаль сладкий / Almonds	18,6	57,7	16,2	645
Фундук / Hazelnuts	16,1	66,9	9,9	704

## ГРИБЫ / MUSHROOMS

ПРОДУКТ / TYPE OF PRODUCT	Белки/Protein г/g	Жиры/Fat г/g	Углеводы/ Carbohydrate г/g	Калории/Calories ккал/100 г kcal/100 g
Белые грибы свежие / Porcini	3,7	1,7	3,4	30
Маслята свежие / Annulated boletus	2,4	0,7	1,7	9
Шампиньоны свежие / Champignons	4,3	1	1	27

## МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ / DAIRY PRODUCTS

ПРОДУКТ / TYPE OF PRODUCT	Белки/Protein г/g	Жиры/Fat г/g	Углеводы/ Carbohydrate г/g	Калории/Calories ккал/100 г kcal/100 g
Молоко козье (сырое) / Goat milk	3	4,2	4,5	68
Молоко коровье (сырое) / Milk	3,2	3,6	4,8	64
Молоко обезжиренное / Fat-free milk	2	0,05	4,8	31
Сливки 10% жирности / 10% fat cream	3	10	4	118
Сливки 20% жирности / 20% fat cream	2,8	20	3,7	206
Сливки 35% жирности / 35% fat cream	2,5	35	3	337
Сметана 10% жирности / 10% fat sour cream	3	10	2,9	115
Сметана 30% жирности / 30% fat sour cream	2,4	30	3,1	294
Творог / Cottage cheese	16,7	9	2	159
Йогурт / Yoghurt	5	3,2	3,8	66

## МАСЛА И ЖИРЫ / BUTTER AND OIL

ПРОДУКТ / TYPE OF PRODUCT	Белки/Protein г/g	Жиры/Fat г/g	Углеводы/ Carbohydrate г/g	Калории/Calories ккал/100 г kcal/100 g
Масло сливочное / Butter	0,5	82,5	0,8	748
Масло топленое / Melted butter	0,3	98	0,6	887
Масло оливковое / Olive oil	–	99,8	–	898
Масло подсолнечное / Sunflower oil	–	99,9	–	899
Майонез / Mayonnaise sauce	3,1	67	2,6	624
Маргарин / Margarine	0,5	82	1	744

## ИЗДЕЛИЯ ИЗ МУКИ / FLOUR PRODUCTS

ПРОДУКТ / TYPE OF PRODUCT	Белки/Protein г/g	Жиры/Fat г/g	Углеводы/ Carbohydrate г/g	Калории/Calories ккал/100 г kcal/100 g
Мука пшеничная / Wheat flour	10,3	1,1	70,6	334
Мука ржаная / Rye flour	6,9	1,4	67,3	304
Мука соевая / Soy flour	36,5	18,6	17,6	374
Мука кукурузная / Cornmeal	7,2	1,5	70,9	330
Макаронные изделия / Pasta	10,4	1,1	74,9	337

## БАКАЛЕЯ / GROCERIES

ПРОДУКТ / TYPE OF PRODUCT	Белки/Protein г/g	Жиры/Fat г/g	Углеводы/ Carbohydrate г/g	Калории/Calories ккал/100 г kcal/100 g
Дрожжи прессованные / Yeast	12,7	2,7	8,3	85
Желатин пищевой / Gelatin	87,2	0,4	0,7	355
Какао–порошок / Cocoa powder	24,2	17,5	33,4	380
Крахмал картофельный / Potato starch	0,1	–	79,6	327
Мёд / Honey	0,8	–	80,3	314
Сахар / Sugar	–	–	99,8	379
Соль поваренная / Salt	–	–	–	–
Уксус 3% / 3% Vinegar	–	–	–	–

*Вот и перелистана последняя страница нашей книги рецептов. Теперь, с помощью Вашей мультиварки-скороварки Вы сможете сами изобретать новые блюда, менять наши рецепты, широко смотреть на собственные возможности, а главное, наслаждаться результатами своего кулинарного творчества.*

*Finally, the last page is turned over.*

*Now you could create your own dishes using our multicooker, make better our recipes, take a broad view of your cooking capabilities and enjoy the results.*

---

Официальный сайт MARTA  
Our website



<http://multimarta.com/>

Официальная группа Вконтакте  
Official VK community



[http://vk.com/multi\\_marta](http://vk.com/multi_marta)

Новости на YouTube  
Channel on YouTube



MARTA Ch.

Горячая линия MARTA  
Hotline



+7 (812) 325 8000

Электронная почта  
E-mail



[info@multimarta.com](mailto:info@multimarta.com)

Консультация шеф-повара MARTA  
MARTA chef advice



+7 (800) 200 68 77

---

*Присоединяйтесь к нам, участвуйте в обсуждениях, конкурсах, делитесь своими наблюдениями и рецептами, покупайте мультиварки и другую бытовую технику MARTA! Команда MARTA – это команда здорового питания и отличного настроения. Станьте частью нашей команды!*

*Join us! Participate in our discussions and competitions, share your recipes, buy MARTA multicookers and other household appliances! MARTA team is a team of healthy life and good mood! Be a part of MARTA team!*



[www.multimarta.com](http://www.multimarta.com)

Горячая линия 8-800-200-68-77  
(звонок по России бесплатный)

