

**MARTA**

100  
РЕЦЕПТОВ



Сложных рецептов больше нет

# MARTA



iCooker series

*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*



КЕРАМИЧЕСКОЕ  
ПОКРЫТИЕ OBSIDIAN®

OBSIDIAN®  
CERAMIC COATING

Покрытие последнего поколения OBSIDIAN® 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.

OBSIDIAN® ceramic coating is environmentally friendly and totally harmless to human health. This coating tailored especially to cookware applications according to the highest quality standards and strict requirements of the modern technologies and ecological demands. Currently both of these coatings are highly appreciated by global leaders in cookware manufacturing as fully up to their needs and rates.



ПОЛИМЕР-КЕРАМИЧЕСКОЕ  
ПОКРЫТИЕ GREBLON® C3

GREBLON® C3  
POLYMER-CERAMIC COATING

Антипригарное покрытие GREBLON® C3 - немецкий стандарт качества покрытий в пищевой промышленности. По некоторым своим характеристикам превосходит корейские и прочие аналоги в несколько раз. Имеет 3 слоя на водной основе PTFE для высочайшей стойкости к механическим нагрузкам и температурным перепадам, не изменяет вкуса и аромата продуктов, не выделяет вредных веществ, тем самым, заботясь о качестве пищи и, как следствие, здоровье людей.

Coating GREBLON® C3 is a high-tech solution for professionally used utensils which are often exposed to temperature and mechanical stress. Polymer coating GREBLON® C3 consists of 3 water based non-stick coats (PTFE). It has outstanding non-stick effect and moreover great durability and strength. It is passive in aggressive environments, does not emit any substances when heated, does not react with food and thus maintains its nutritional properties.



КЕРАМИЧЕСКОЕ ПОКРЫТИЕ  
ANATO™

ANATO™  
CERAMIC COATING

Корейское керамическое покрытие ANATO™ создано из природного, экологически чистого материала. Чаша с таким покрытием абсолютно безопасна, не выделяет вредные примеси, имеет антибактериальные свойства и не окисляется. Она сохранит истинный вкус и полезные свойства продуктов на протяжении всего срока службы. Керамика ANATO™ – это корейский стандарт качества материалов.

ANATO™ coating provides food nutrients and taste ideal safekeeping. Thanks to the ANATO™ outstanding properties oxidation typical for cheap coatings doesn't occur, carcinogen and other harmful substances don't exude. ANATO™ coating has antibacterial properties preventing propagation of harmful bacteria and microbes. Quality of ANATO™ provides extended durability, scratch and abrasion resistance.



АНТИПРИГАРНОЕ  
ПОКРЫТИЕ DAIKIN™

DAIKIN™  
NON-STICK COATING

Японское антипригарное покрытие DAIKIN™ - это современный безопасный материал на водной основе, обладающий необычайной стойкостью к температурным перепадам. Чаша с таким покрытием исключает возможность пригорания и обеспечивает блюдам их оригинальный вкус. Японский стандарт качества антипригарных покрытий гарантирует сохранение свойств чаши на протяжении всего срока службы.

DAIKIN™ coating is the high-tech solution for professionally used utensils which are often exposed to temperature and mechanical stress. DAIKIN™ coating has outstanding non-stick effect and moreover great durability and strength. It is passive in aggressive environments, does not emit any substances when heated, does not react with food and thus maintains its nutritional properties.



КЕРАМИЧЕСКОЕ ПОКРЫТИЕ

CERAMIC COATING

Керамическое покрытие создано из природного, экологически чистого материала. Чаша с таким покрытием абсолютно безопасна, не выделяет вредные примеси, имеет антибактериальные свойства и не окисляется. Она сохранит истинный вкус и полезные свойства продуктов на протяжении всего срока службы. Керамическое покрытие – это современный стандарт качества материалов.

Ceramic coating provides food nutrients and taste ideal safekeeping. Thanks to its outstanding properties, oxidation (typical for cheap coatings) doesn't occur; carcinogen and other harmful substances don't exude. Ceramic coating has antibacterial properties preventing propagation of harmful bacteria and microbes. Quality of ceramic coating provides extended durability, scratch and abrasion resistance during the whole service life of cookware.



АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ

NON-STICK COATING

Антипригарное покрытие – это современный безопасный материал на водной основе, обладающий необычайной стойкостью к температурным перепадам. Чаша с таким покрытием исключает возможность пригорания и обеспечивает блюдам их оригинальный вкус. Современный стандарт качества антипригарных покрытий гарантирует сохранение свойств чаши на протяжении всего срока службы.

Nonstick coating is the high-tech solution for professionally used utensils which are often exposed to temperature and mechanical stress. Coating of this type has outstanding non-stick effect, great durability and strength. It is passive in aggressive environments, does not emit any substances when heated, does not react with food and thus maintains its nutritional properties.



КЕРАМИЧЕСКОЕ ПОКРЫТИЕ  
GREBLON® CK2

GREBLON® CK2  
CERAMIC COATING

Керамическое покрытие GREBLON® CK2 - немецкий стандарт качества в пищевой промышленности. По некоторым своим характеристикам превосходит корейские и прочие аналоги в несколько раз. Создано из природного, экологически чистого материала. Имеет антибактериальные свойства, не окисляется, не выделяет вредные примеси, сохраняет истинный вкус и полезные свойства продуктов, тем самым, заботясь о качестве пищи и, как следствие, здоровье людей.

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



ПОЛИМЕР-КЕРАМИЧЕСКОЕ  
ПОКРЫТИЕ GREBLON® C3+

GREBLON® C3+  
POLYMER-CERAMIC COATING

Полимер-керамическое GREBLON® C3+ - немецкий стандарт качества покрытий в пищевой промышленности. По некоторым своим характеристикам превосходит корейские и прочие аналоги в несколько раз. Имеет 3 слоя с керамическим армированием на водной основе PTFE для наивысшей стойкости к механическим нагрузкам и температурным перепадам, не изменяет вкуса и аромата продуктов, не выделяет вредных веществ, тем самым, заботясь о качестве пищи.

Hi-tech PTFE-based polymer-ceramic coating GREBLON® C3+ exceeds characteristics of other 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.

## Мультиварки MARTA

Мультиварки MARTA продуманы до мелочей. Широчайший выбор программ и функций обеспечивает комфорт и легкость использования. В мультиварках MARTA используются только самые современные технологии и экологичные материалы, поэтому в каждом блюде сохраняются все питательные вещества, натуральный аромат и вкус продуктов. Мультиварки MARTA позволяют легко приготовить любое блюдо по любому рецепту, а возможность проконсультироваться с шеф-поваром сделает этот процесс еще проще!

## MARTA multicookers

MARTA multifunctional cookers designed by the way of working all the kinks out to bring you ease of use and service reliability. We develop our devices using state-of-the-art capabilities and appropriate technologies. This is our way of creating new healthwise products to save usefulness and taste of natural products. With MARTA multifunctional cookers you can cook anything you want but please mind about best of recipes collection in box with your own MARTA device!

### МУЛЬТИВАРКА-СКОРОВАРКА МТ-4310



Мощность: 900 Вт  
Объем чаши: 5 л  
VFD дисплей  
Покрытие чаши: полимер-керамическое Greblon® C3+  
Корпус: нержавеющая сталь  
Поддержание температуры: 24 ч  
Автоматические программы: 21  
Ручные настройки: 24



### МУЛЬТИВАРКА МТ-4300



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



### МУЛЬТИВАРКА МТ-1980



Мощность: 860 Вт  
Объем чаши: 5 л  
LCD дисплей с трехцветной подсветкой  
Покрытие чаши: немецкая керамика Greblon® CK2  
Корпус: нержавеющая сталь  
Поддержание температуры: 24 ч  
Автоматические программы: 49  
Ручные настройки: 92



### МУЛЬТИВАРКА МТ-1984



Мощность: 860 Вт  
Объем чаши: 5 л  
LED дисплей  
3D нагрев  
Покрытие чаши: немецкая керамика GREBLON® CK2  
Корпус: нержавеющая сталь  
Поддержание температуры: 24 ч  
Автоматические программы: 22  
Ручные настройки: 38



### МУЛЬТИВАРКА МТ-4308



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



### МУЛЬТИВАРКА МТ-4311



Мощность: 900 Вт  
Объем чаши: 5 л  
LED дисплей  
Покрытие чаши: немецкая керамика GREBLON® CK2  
Корпус: нержавеющая сталь  
Поддержание температуры: 24 ч  
Автоматические программы: 14  
Ручные настройки: 16





#### 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                         |

### КАШИ / PORRIDGE 1

|  |   |
|--|---|
| • Каша овсяная / Oatmeal porridge.....     | 1 |
| • Каша гречневая / Buckwheat porridge..... | 2 |
| • Каша пшенная / Millet porridge.....      | 3 |
| • Каша рисовая / Rice porridge.....        | 4 |

### СУПЫ / БУЛЬОНЫ / SOUPS AND STOCKS 5

|   |    |
|---|----|
| • Бульон куриный / Chicken broth.....                                     | 5  |
| • Бульон мясной / Beef broth.....   | 6  |
| • Рыбный бульон / Fish broth.....   | 7  |
| • Борщ украинский / Ukrainian borsch.....                                 | 8  |
| • Суп гороховый с копченостями / Chickpea soup with smoked ribs.....      | 9  |
| • Рассольник / Pickle soup.....   | 10 |
| • Солянка сборная / Russian pickle soup.....                              | 11 |
| • Суп домашний с лапшой / Chicken and noodle soup.....                    | 12 |
| • Суп-пюре из цветной капусты / Creamy cauliflower soup.....              | 13 |
| • Суп сырный с брокколи / Cheese soup with broccoli.....                  | 14 |
| • Уха по-фински / Creamy salmon soup.....                                 | 15 |
| • Щи из свежей капусты с курицей / Russian cabbage soup with chicken..... | 16 |

### ВТОРЫЕ БЛЮДА / SECOND COURSE 17

|  |    |
|--|----|
| • Бигос / Bigos (Polish hunters stew).....   | 17 |
| • Говядина с грибами и картофелем / Beef with mushrooms and potatoes.....                          | 18 |
| • Голубцы ленивые / Cabbage stew with meat and rice.....   | 19 |
| • Гуляш из говядины с картофелем на пару / Goulash with steamed potatoes.....                      | 20 |
| • Жаркое из свинины с овощами / Pot roast (pork and vegetables).....                               | 21 |
| • Курица, тушенная с овощами / Chicken and vegetables stew.....                                    | 22 |
| • Овощное пюре / Mashed vegetables.....  | 23 |
| • Свиные ребрышки по-болгарски / Bulgarian pork ribs.....  | 24 |
| • Судак с картофелем и грибами / Pike perch stew.....  | 25 |
| • Фрикадельки в томатном соусе с картофелем / Meatballs in tomato sauce with steamed potatoes..... | 26 |
| • Чахохбили / Chakhokhbili (Georgian chicken stew).....  | 27 |

|  |    |
|--|----|
| • Бефстроганов / Beef Stroganoff.....  | 28 |
| • Биточки мясные с сыром и кабачками / Meatballs with cheese and vegetable marrow..... | 29 |
| • Бифштекс / Beefsteak.....  | 30 |
| • Зразы мясные / Meat zrazy.....   | 31 |
| • Картофель жареный с грибами / Potatoes fried with mushrooms.....                     | 32 |
| • Курица жареная с чесноком / Fried chicken.....                                       | 33 |
| • Картофельная запеканка с мясом / Shepherd's pie.....                                 | 34 |
| • Рулет из мясного фарша с начинкой / Meat loaf.....                                   | 35 |
| • Свинина, запеченная с сыром / Pork baked with cheese.....                            | 36 |
| • Форель фаршированная / Stuffed fish.....   | 37 |
| • Куриные паровые котлеты / Steamed chicken meatballs.....                             | 38 |
| • Перец фаршированный / Meat stuffed bell peppers.....                                 | 39 |
| • Семга на пару с овощами / Steamed salmon.....  | 40 |
| • Пельмени / Meat dumplings.....   | 41 |
| • Баранья ножка в соевом соусе / Lamb shank in soy sauce.....                          | 42 |
| • Омлет / Omelet.....  | 43 |
| • Омлет с макаронами и ветчиной / Ham omelette.....                                    | 44 |
| • Плов казахский / Rice pilaf with lamb.....   | 45 |
| • Плов со свиной / Pork with rice pilaf.....   | 46 |
| • Ризотто с курицей и белыми грибами / Chicken and porcini mushrooms risotto.....      | 47 |
| • Говядина отварная с имбирем / Boiled beef with ginger.....                           | 48 |
| • Рулька свинная с квашеной капустой / Pork shank.....                                 | 49 |
| • Рулька телячья с овощами / Veal shank pot.....                                       | 50 |
| • Греча с курицей / Buckwheat and chicken casserole.....                               | 51 |
| • Чечевица с овощами / Lentils and vegetables.....                                     | 52 |

### ГАРНИРЫ / GARNISH 53

|   |    |
|---|----|
| • Картофель отварной / Boiled potatoes.....   | 53 |
| • Макароны отварные / Boiled macaroni.....    | 54 |
| • Греча рассыпчатая / Buckwheat porridge..... | 55 |
| • Рис отварной / Boiled rice.....             | 56 |



#### PREPARING FOODS BEFORE COOKING

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Cereals               | rinse in cold running water                       |
| Fruits and vegetables | rinse in cold running water, peel                 |
| Meat                  | take bones from meat (if needed), rinse, and dry  |
| Fish                  | scale, take off guts, rinse in cold running water |
| Poultry               | take off guts, 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 подкорректировать 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 функцию «Шеф-повар». С её помощью Вы легко увеличите или уменьшите температуру и время приготовления любимого блюда.

## ЗАКУСКИ И САЛАТЫ / SALAD AND SNACKS 57

|   |    |
|---|----|
| • Буженина / Baked ham.....             | 57 |
| • Печеночный паштет / Liver pate.....   | 58 |
| • Винегрет / Vinaigrette.....           | 59 |
| • Заливное из рыбы / Fish in aspic..... | 60 |
| • Студень / Meat in aspic.....          | 61 |
| • Язык заливной / Jellied Tongue.....   | 62 |

## ХЛЕБ / ТЕСТО / BREAD AND DOUGH 63

|  |    |
|--|----|
| • Хлеб геркулесовый / Oatmeal bread..... | 63 |
| • Хлеб кукурузный / Corn bread.....      | 64 |
| • Хлеб пшеничный / Wheat-bread.....      | 65 |
| • Тесто дрожжевое / Yeasted dough.....   | 66 |

## ВЫПЕЧКА / BAKING 67

|  |    |
|--|----|
| • Бисквит «Классический» / Sponge cake.....                  | 67 |
| • Бисквит «Нежный шоколад» / Chocolate cake.....             | 68 |
| • Запеканка творожная с изюмом / Cottage cheese pudding..... | 69 |
| • Ореховый бисквит / Nutcake.....                            | 70 |
| • Шарлотка с яблоками / Apple charlotte.....                 | 71 |
| • Пицца «Дары Моря» / Seafood pizza.....                     | 72 |
| • Пицца с салями / Salami pizza.....                         | 73 |
| • Пицца «Три мяса» / Meat roll-in pizza.....                 | 74 |

## КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ / DAIRY PRODUCTS 75

|   |    |
|---|----|
| • Домашний твердый сыр из творога / Home-made cheese..... | 75 |
| • Домашний сыр «Брынза» / Home-made feta cheese.....      | 76 |
| • Йогурт классический / Yogurt.....                       | 77 |
| • Творог / Cottage cheese.....                            | 78 |

## ФОНДЮ / FONDUE 79

|  |    |
|--|----|
| • Фондю шоколадное / Chocolate fondue..... | 79 |
| • Фондю сырное / Cheese fondue.....        | 80 |

## ДЕСЕРТЫ / DESSERT 81

|  |    |
|--|----|
| • Каталонский крем / Catalanian cream.....             | 81 |
| • Кокосовый десерт / Coconut dessert.....              | 82 |
| • Сгущенное молоко / Condensed milk.....               | 83 |
| • Шоколадные конфеты с миндалем / Almond brittles..... | 84 |

## НАПИТКИ / BEVERAGES 85

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| • Кипяченое молоко / Boiled milk..... | 85 |
| • Топленое молоко / Baked milk.....   | 86 |

## ДОМАШНИЕ ЗАГОТОВКИ / PRESERVES 87

|  |    |
|--|----|
| • Варенье из лесных ягод / Berry jam.....  | 87 |
| • Грушевое варенье с апельсином / Jam of pears and oranges.....                    | 88 |
| • Клубничное варенье / Strawberry jam.....   | 89 |
| • Фруктовый джем / Three fruit jam.....  | 90 |
| • Маринад для огурцов и помидоров / Vinegar pickle for cucumbers and tomatoes..... | 91 |
| • Компот сливовый / Plum compote.....  | 92 |

## БЛЮДА ДЛЯ ДЕТЕЙ / BABY FOODS 93

|  |     |
|--|-----|
| • Суп с фрикадельками / Soup with meatballs.....                             | 93  |
| • Каша рисовая с творогом / Boiled rice with cottage cheese.....             | 94  |
| • Овощное пюре из цветной капусты и моркови / Cauliflower-carrots puree..... | 95  |
| • Отвар из плодов шиповника / Rosehip tea.....                               | 96  |
| • Пюре рыбное / Fish puree.....  | 97  |
| • Суп-пюре из курицы с овощами / Chicken and vegetables creamy soup.....     | 98  |
| • Мясные котлеты для детей / Beef cutlets for babies.....                    | 99  |
| • Пюре из яблока и груши / Apple-pear puree.....                             | 100 |



## COOKING TIPS

In this cookbook we offer optimal combinations of program settings and volumes of ingredients. Please be careful when changing our recipes. Adjust settings according to volume of ingredients which you use to avoid disappointment. Please also note that cooking time which we offer in our recipes is recommended value and may vary depending on some objective reasons like your region of residence, ingredients region of origin, storage time and temperature. Always consider above points and follow recommendations of our Chef. Bon appetit!

100 рецептов для мультиварок  
MARTA iCooker

100 recipes for MARTA iCooker



## КАША ОВСЯНАЯ OATMEAL PORRIDGE

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Молоко 2,5%..... **1 л**
- Хлопья овсяные..... **150 г**
- Масло сливочное..... **50 г**
- Сахар, соль

### INGREDIENTS:

- Milk 2,5%..... **1 L**
- Oat-flakes..... **150 g**
- Butter..... **50 g**
- Sugar, salt

В чашу мультиварки засыпать хлопья, добавить масло, соль, сахар, залить молоком и хорошо перемешать. Закрывать крышку, установить программу «Молочная каша» на 20 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Combine oatmeal, butter, salt and sugar in pot. Pour milk in. Stir well. Close lid and start «Молочная каша» for 20 minutes. Cook till the end of the program.

## КАША ГРЕЧНЕВАЯ BUCKWHEAT PORRIDGE

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Молоко 2,5%..... **1 л**
- Греча (ядрица)..... **200 г**
- Масло сливочное..... **50 г**
- Сахар, соль

### INGREDIENTS:

- Milk..... **1 L**
- Buckwheat groats ..... **200 g**
- Butter..... **50 g**
- Sugar, salt

Крупы промыть, высыпать в чашу мультиварки, добавить масло, соль, сахар, залить молоком и перемешать. Закрывать крышку, установить программу «Молочная каша» на 40 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Combine buckwheat, milk, salt and sugar in pot. Stir well. Close lid and start «Молочная каша» for 40 minutes. Cook till the end of the program.







## КАША ПШЕННАЯ MILLET PORRIDGE

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

### INGREDIENTS:

- Milk (2,5%-fat)..... **1 L**
- Millet..... **150 g**
- Butter..... **50 g**
- Sugar, salt

Крупу промыть, ошпарить кипятком, высыпать в чашу мультиварки, добавить масло, соль и сахар. Залить молоком и перемешать. Закрывать крышку, установить программу «Молочная каша» на 40 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Rinse millet. Scald with hot water and pour in pot. Add butter, sugar and salt. Pour milk in. Stir well. Close lid and start «Молочная каша» for 40 minutes. Cook till the end of the program.

## КАША РИСОВАЯ RICE PORRIDGE

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

### INGREDIENTS:

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

Крупу промыть, выложить в чашу мультиварки, добавить масло, соль, сахар, залить молоком и перемешать. Закрывать крышку, установить программу «Молочная каша» на 40 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Rinse rice and pour in pot of cooker. Add sugar, salt and milk. Stir well. Close lid and start «Молочная каша» for 40 minutes. Cook till the end of the program.





## БУЛЬОН КУРИНЫЙ CHICKEN BROTH

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

### INGREDIENTS:

- Chicken..... **500 g**
- Carrots..... **100 g**
- Onions..... **100 g**
- Celery root..... **50 g**
- Water..... **2 L**
- Salt, seasonings

Курицу промыть, овощи крупно нарезать. В чашу мультиварки выложить все ингредиенты, добавить соль, специи, залить водой. Закрывать крышку, установить программу «Суп/Бульон», вид продукта Птица на 2 часа, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы. Готовый бульон процедить.

Combine chopped chicken and coarsely diced vegetables in pot. Sprinkle with salt and seasonings. Pour water in. Close lid and start «Суп/Бульон» together with the Chicken in the «Sort of food» submenu for 2 hours. Cook till the end of the program. Sift when ready.

## БУЛЬОН МЯСНОЙ BEEF BROTH

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Говядина (филе)..... **500 г**
- Морковь..... **100 г**
- Лук репчатый..... **100 г**
- Вода..... **2 л**
- Соль, специи

### INGREDIENTS:

- Beef fillet..... **500 g**
- Carrots..... **100 g**
- Onions..... **100 g**
- Water..... **2 L**
- Salt, seasonings

Говядину промыть, овощи крупно нарезать. В чашу мультиварки выложить все ингредиенты, добавить соль, специи, залить водой. Закрывать крышку, установить программу «Суп/Бульон», вид продукта Мясо на 2 часа, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы. Готовый бульон процедить.

Rinse meat. Chop vegetables coarsely. Combine all ingredients in pot of cooker. Add salt and seasonings; pour water in. Close lid and start «Суп/Бульон» together with the Meat in the «Sort of food» submenu for 2 hours. Cook till the end of the program. Sift when ready.





## РЫБНЫЙ БУЛЬОН FISH BROTH

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Рыба (суповой набор)..... **600 г**
- Лук репчатый..... **100 г**
- Вода..... **2 л**
- Соль, специи

### INGREDIENTS:

- Fish..... **600 g**
- Onions..... **100 g**
- Water..... **2 L**
- Salt, seasonings

Суповой набор промыть. Лук разрезать пополам. В чашу мультиварки выложить суповой набор, лук, добавить соль и специи, залить водой. Закрывать крышку, установить программу «Суп/Бульон», вид продукта Рыба на 2 часа, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы. Готовый бульон процедить.

Cut onions into halves. Add fish in pot. Add onions, sprinkle with salt and seasonings. Pour water in. Close lid and start «Суп/Бульон» together with the Fish in the «Sort of food» submenu for 2 hours. Cook till the end of the program. Sift when ready.

## БОРЩ УКРАИНСКИЙ UKRAINIAN BORSCH

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Говядина (филе)..... **400 г**
- Свекла..... **200 г**
- Капуста белокочанная..... **100 г**
- Картофель..... **100 г**
- Помидор..... **100 г**
- Перец болгарский..... **100 г**
- Лук репчатый..... **75 г**
- Морковь..... **75 г**
- Паста томатная..... **75 г**
- Масло растительное..... **50 мл**
- Чеснок..... **20 г**
- Вода..... **3 л**
- Соль, специи

### INGREDIENTS:

- Beef fillet..... **400 g**
- Beet-root..... **200 g**
- Cabbage..... **100 g**
- Potatoes..... **100 g**
- Tomatoes..... **100 g**
- Bell peppers..... **100 g**
- Onions..... **75 g**
- Carrots..... **75 g**
- Tomato paste..... **75 g**
- Oil..... **50 ml**
- Garlic..... **20 g**
- Water..... **3 L**
- Salt, seasonings

Говядину промыть. Мясо, лук, свеклу, морковь, капусту, перец и картофель нарезать соломкой 0,5x3 см. Чеснок измельчить ножом, помидоры нарезать мелкими кубиками. В чашу мультиварки налить растительное масло, установить программу «Smart» 1-й этап t 160°C на 15 минут; 2-й этап t 120°C на 10 минут; 3-й этап t 100°C на 10 минут; 4-й этап t 98°C на 50 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Через 5 минут в чашу выложить лук, морковь, обжаривать, периодически помешивая, до звукового сигнала, добавить помидоры, томатную пасту и готовить до звукового сигнала. Затем в чашу мультиварки добавить говядину, свеклу, капусту, чеснок, картофель, соль, специи и залить водой, все перемешать. Закрывать крышку, готовить до окончания программы.

Wash meat. Cut into strips. Slice beet-root, onions, cabbage, bell peppers and potatoes. Finely chop garlic. Dice tomatoes. Pour oil in pot and start «Smart» with following settings: 1–160°C for 15 minutes; 2–120°C for 10 minutes; 3–100°C for 10 minutes and 4–98°C for 50 minutes. Let it warm for 5 minutes. Add sliced onions and carrots. Saute stirring frequently till the sound beep. Open lid and add fresh tomatoes and tomato paste. Close lid and cook till the sound beep. Open lid and add meat, sliced beet-root, cabbage, potatoes and garlic. Sprinkle with salt and seasonings. Stir well. Close lid and keep cooking till the end of the program.





## СУП ГОРОХОВЫЙ С КОПЧЕНОСТЯМИ CHICKPEA SOUP WITH SMOKED RIBS

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

|                              |              |
|------------------------------|--------------|
| • Ребра свиные копченые..... | <b>300 г</b> |
| • Горох (половинки).....     | <b>250 г</b> |
| • Картофель.....             | <b>200 г</b> |
| • Морковь.....               | <b>150 г</b> |
| • Лук репчатый.....          | <b>100 г</b> |
| • Масло растительное .....   | <b>70 мл</b> |
| • Вода.....                  | <b>3 л</b>   |
| • Соль, специи               |              |

### INGREDIENTS:

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| • Smoked pork ribs..... | <b>300 g</b> |
| • Split peas.....       | <b>250 g</b> |
| • Potatoes.....         | <b>200 g</b> |
| • Carrots.....          | <b>150 g</b> |
| • Onions.....           | <b>100 g</b> |
| • Oil.....              | <b>70 ml</b> |
| • Water.....            | <b>3 L</b>   |
| • Salt, seasonings      |              |

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, при необходимости разорвать пополам. На дно чаши мультиварки налить растительное масло, установить программу «Smart» 1-й этап t 160°C на 15 минут; 2-й этап t 100°C на 10 минут; 3-й этап t 98°C на 50 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Через 5 минут в чашу выложить лук, морковь и обжаривать, периодически помешивая, до звукового сигнала. Затем в чашу выложить оставшиеся ингредиенты, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, готовить до окончания программы.

Wash chickpeas. Dice potatoes and carrots. Finely slice onions. Separate ribs. Pour oil in pot of cooker and start «Smart» with following settings: 1st phase – 160°C for 15 minutes; 2nd phase – 100°C for 10 minutes; 3rd phase – 98°C for 50 minutes. Warm up for 5 minutes. Add chopped carrots with onions. Saute till the sound beep stirring frequently. Add all ingredients. Pour water in. Add salt and seasonings. Stir well. Close lid and simmer till the end of the program.

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| • Говядина (филе).....    | <b>250 г</b>  |
| • Картофель.....          | <b>300 г</b>  |
| • Лук репчатый.....       | <b>100 г</b>  |
| • Огурцы соленые.....     | <b>100 г</b>  |
| • Крупа перловая.....     | <b>70 г</b>   |
| • Морковь.....            | <b>80 г</b>   |
| • Паста томатная.....     | <b>80 г</b>   |
| • Чеснок.....             | <b>10 г</b>   |
| • Масло растительное..... | <b>70 мл</b>  |
| • Рассол огуречный.....   | <b>100 мл</b> |
| • Вода.....               | <b>1,7 л</b>  |
| • 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 налить растительное масло, установить программу «Жарка/Фритюр», вид продукта Овощи на 20 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить морковь, лук, обжаривать периодически помешивая в течение 5 минут. Затем добавить огурцы, чеснок, томатную пасту, готовить периодически помешивая. За 5 минут до завершения приготовления добавить огуречный рассол. Закрывать крышку и готовить до окончания программы. Обжаренные овощи выложить в отдельную емкость. В чашу мультиварки выложить мясо и перловую крупу, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, установить программу «Суп/Бульон», вид продукта Мясо на 1 час 10 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. За 40 минут до завершения приготовления открыть крышку, снять с бульона белковую пенку, добавить картофель и обжаренные овощи. Закрывать крышку и готовить до окончания программы.

Rinse beef. Dice both meat and potatoes. Dice carrots, onions and pickles finely. Rinse barley grits until clear water. Finely chop garlic. Pour oil in pot of cooker. Add carrots, onions, pickles, garlic and tomato paste. Start «Жарка/Фритюр» together with the Vegetables in the «Sort of food» submenu for 20 minutes. Cook stirring frequently. Add pickle brine in 15 minutes. Close lid and keep cooking till the end of the program. Place fried vegetables in a bowl. Put meat in pot of cooker. Add barley grits. Pour water in. Sprinkle with salt and seasonings. Close lid and start «Суп/Бульон» together with the Meat in the «Sort of food» submenu for 1 hour and 10 minutes. Open lid in 30 minutes. Remove scum. Add potatoes and fried vegetables. Close lid and keep cooking till the end of the program.

## РАССОЛЬНИК PICKLE SOUP

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

|                          |               |
|--------------------------|---------------|
| • Beef fillet.....       | <b>250 г</b>  |
| • Potatoes.....          | <b>300 г</b>  |
| • Onions.....            | <b>100 г</b>  |
| • Pickled cucumbers..... | <b>100 г</b>  |
| • Barley grits.....      | <b>70 г</b>   |
| • Carrots.....           | <b>80 г</b>   |
| • Tomato paste.....      | <b>80 г</b>   |
| • Garlic.....            | <b>10 г</b>   |
| • Oil.....               | <b>70 ml</b>  |
| • Pickle juice .....     | <b>100 ml</b> |
| • Water.....             | <b>1,7 L</b>  |
| • Salt, seasonings       |               |





## СОЛЯНКА СБОРНАЯ RUSSIAN PICKLE SOUP

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| • Говядина (филе).....    | <b>400 г</b>  |
| • Ребра копченые.....     | <b>300 г</b>  |
| • Колбаски охотничьи..... | <b>150 г</b>  |
| • Картофель.....          | <b>500 г</b>  |
| • Морковь.....            | <b>150 г</b>  |
| • Огурцы соленые.....     | <b>150 г</b>  |
| • Лук репчатый.....       | <b>100 г</b>  |
| • Паста томатная.....     | <b>100 г</b>  |
| • Рассол огуречный.....   | <b>100 мл</b> |
| • Масло растительное..... | <b>100 мл</b> |
| • Вода.....               | <b>2 л</b>    |
| • Соль, специи            |               |

### INGREDIENTS:

|                                       |               |
|---------------------------------------|---------------|
| • Beef fillet.....                    | <b>400 g</b>  |
| • Smoked ribs.....                    | <b>300 g</b>  |
| • Smoked sausages.....                | <b>150 g</b>  |
| • Potatoes.....                       | <b>500 g</b>  |
| • Carrots.....                        | <b>150 g</b>  |
| • Brined cucumbers.....               | <b>150 g</b>  |
| • Onions.....                         | <b>100 g</b>  |
| • Crushed tomato or tomato paste..... | <b>100 g</b>  |
| • Pickle-juice.....                   | <b>100 ml</b> |
| • Oil.....                            | <b>100 ml</b> |
| • Water.....                          | <b>2 L</b>    |
| • Salt, seasonings                    |               |

Ребра разделить. Мясо промыть, нарезать вместе с луком, солеными огурцами, морковью, картофелем, колбасками соломкой по 0,5 см. На дно чаши мультиварки налить растительное масло, установить программу «Smart» 1-й этап t 160°C на 20 минут; 2-й этап t 140°C на 10 минут; 3-й этап t 100°C на 10 минут; 4-й этап t 98°C на 1 час, нажать и удерживать кнопку ОК. Через 5 минут в чашу выложить лук, морковь, говядину и обжаривать до звукового сигнала. Затем добавить томатную пасту, огурцы, рассол и готовить до звукового сигнала. Добавить картофель, ребра, соль, специи, залить водой и перемешать. Закрывать крышку, готовить до окончания программы.

Separate ribs along bones. Cut meat into strips. Slice onions, pickles, carrots and potatoes. Pour oil in pot and start «Smart» with following settings: 1st phase – 160°C for 20 minutes; 2nd phase – 140°C for 10 minutes; 3rd phase – 100°C for 10 minutes; 4th phase – 98°C for 1 hour. Let it warm up for 5 minutes; then add meat, onions and carrots in pot. Fry till the sound beep stirring frequently. Add tomato paste and brined cucumbers. Pour pickle-juice and simmer till the next sound beep. Add chopped potatoes and smoked ribs. Sprinkle with salt and seasonings. Pour water in and stir. Close lid and keep cooking till the end of the program.

## СУП ДОМАШНИЙ С ЛАПШОЙ CHICKEN AND NOODLE SOUP

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| • Курица (филе).....  | <b>300 г</b> |
| • Картофель.....      | <b>300 г</b> |
| • Лапша домашняя..... | <b>120 г</b> |
| • Лук репчатый.....   | <b>100 г</b> |
| • Морковь.....        | <b>100 г</b> |
| • Вода.....           | <b>2 л</b>   |
| • Соль, специи        |              |

### INGREDIENTS:

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| • Chicken fillet.....    | <b>300 g</b> |
| • Potatoes.....          | <b>300 g</b> |
| • Home-made noodles..... | <b>120 g</b> |
| • Onions.....            | <b>100 g</b> |
| • Carrots.....           | <b>100 g</b> |
| • Water.....             | <b>2 L</b>   |
| • Salt, seasonings       |              |

Куриное филе промыть. Филе и картофель нарезать средней соломкой, лук и морковь нарезать мелкой соломкой. Все ингредиенты (кроме лапши) выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, установить программу «Суп/Бульон», вид продукта Птица на 35 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. За 10 минут до завершения приготовления открыть крышку, добавить лапшу и перемешать. Закрывать крышку, готовить до окончания программы.

Rinse chicken. Cut into strips. Slice potatoes, onions and carrots. Combine all ingredients in pot. Pour water in. Sprinkle with salt and seasonings. Stir well. Close lid and start «Суп/Бульон» together with the Chicken in the «Sort of food» submenu for 35 minutes. Open lid in 25 minutes; add noodles. Stir well. Close lid and keep cooking till the end of the program.





## СУП-ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ CREAMY CAULIFLOWER SOUP

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Капуста цветная..... **600 г**
- Сливки 22%..... **200 мл**
- Бульон овощной или вода..... **400 мл**
- Соль, специи

### INGREDIENTS:

- Cauliflower..... **600 g**
- Cream (22%-fat)..... **200 ml**
- Vegetable broth or water..... **400 ml**
- Salt, seasonings

В чашу мультиварки выложить цветную капусту, залить бульоном, сливками, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, установить программу «Суп/Бульон», вид продукта Овощи на 30 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы. Готовый суп перелить в отдельную емкость и измельчить при помощи блендера.

Place cauliflowers in pot. Pour broth or water in. Add cream, salt and seasonings. Stir well. Close lid and start «Суп/Бульон» together with Vegetables in the «Sort of food» submenu for 30 minutes. Cook till the end of the program. Pour in a bowl and blend well.

## СУП СЫРНЫЙ С БРОККОЛИ CHEESE SOUP WITH BROCCOLI

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сыр «Чеддер»..... **150 г**
- Сыр сливочный плавильный..... **150 г**
- Картофель..... **300 г**
- Брокколи..... **150 г**
- Лук репчатый..... **100 г**
- Чеснок..... **5 г**
- Бульон куриный или вода..... **500 мл**
- Соль, специи

### INGREDIENTS:

- «Cheddar» cheese ..... **150 g**
- Cream cheese spread..... **150 g**
- Potatoes..... **300 g**
- Broccoli..... **150 g**
- Onions..... **100 g**
- Garlic..... **5 g**
- Chicken broth (or water)..... **500 ml**
- Salt, seasonings

Картофель разрезать на четыре части, брокколи разделить на соцветия, выложить в контейнер-пароварку и посолить, лук нарезать мелкими кубиками, чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты, кроме брокколи выложить в чашу мультиварки, залить бульоном, перемешать и посолить. Закрывать крышку, установить программу «Суп/Бульон», вид продукта Овощи на 40 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. За 15 минут до окончания приготовления открыть крышку, сверху на чашу установить контейнер-пароварку с брокколи. Закрывать крышку и готовить до окончания программы. Готовый суп перелить в отдельную ёмкость и взбить блендером. При подаче добавить соцветия брокколи.

Quarter potatoes; cut broccoli into florets and place into steam-basket; add salt. Dice onions; finely chop garlic with a knife and combine all ingredients except broccoli in pot. Pour broth or water in; stir well and salt. Close lid and start program «Суп/Бульон» together with the Vegetables in the «Sort of food» submenu for 40 minutes. Open lid in 25 minutes and fix steam-basket with broccoli. Close lid and keep cooking till the end of the program. Pour soup in a bowl and blend. Serve with steamed broccoli.





## УХА ПО-ФИНСКИ CREAMY SALMON SOUP

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 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

### INGREDIENTS:

- Salmon fillet..... **600 g**
- Potatoes..... **300 g**
- Leek..... **200 g**
- Carrots..... **100 g**
- Butter..... **50 g**
- Cream (22%-fat)..... **1 L**
- Water..... **1 L**
- Salt, seasonings

Филе лосося промыть. Картофель и мясо лосося нарезать средними кубиками, морковь – соломкой, лук – кольцами. В чашу мультиварки выложить картофель и морковь, залить водой и сливками, добавить соль, специи, масло и перемешать. Закрывать крышку, установить программу «Суп/Бульон», вид продукта Рыба на 50 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. За 25 минут до завершения приготовления в чашу добавить сливочное масло, затем за 15 минут – лук и филе лосося. Закрывать крышку и готовить до окончания программы.

Rinse fish fillet. Dice both fish and potatoes. Cut carrots into sticks. Slice onions. Combine potatoes and carrots in pot. Pour water in. Sprinkle with salt and seasonings. Stir well. Close lid and start «Суп/Бульон» together with the Fish in the «Sort of food» submenu for 50 minutes. Open lid in 25 minutes and add butter. Close lid and keep cooking for 10 minutes. Then open lid again and add onions and salmon. Close lid and cook till the end of the program.

## ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КУРИЦЕЙ RUSSIAN CABBAGE SOUP WITH CHICKEN

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

### INGREDIENTS:

- Chicken fillet..... **500 g**
- Cabbage..... **400 g**
- Potatoes..... **400 g**
- Onions..... **100 g**
- Carrots..... **100 g**
- Water..... **2,5 L**
- Salt, seasonings

Филе промыть и нарезать брусочками вместе с картофелем, капусту, лук и морковь нарезать соломкой. В чашу мультиварки выложить все ингредиенты, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, установить программу «Суп/Бульон», вид продукта Птица на 1 час, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Cut chicken and potatoes into strips. Slice cabbage and carrots. Combine all ingredients in pot and pour water in. Add salt and stir well. Close lid and start «Суп/Бульон» together with Chicken in the «Sort of food» submenu for 1 hour. Cook till the end of the program.





## БИГОС BIGOS (POLISH HUNTERS STEW)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

|                             |               |
|-----------------------------|---------------|
| • Говядина (филе).....      | <b>400 г</b>  |
| • Капуста белокочанная..... | <b>600 г</b>  |
| • Лук репчатый.....         | <b>100 г</b>  |
| • Морковь.....              | <b>100 г</b>  |
| • Паста томатная.....       | <b>100 г</b>  |
| • Масло растительное.....   | <b>70 мл</b>  |
| • Вода.....                 | <b>100 мл</b> |
| • Соль, специи              |               |

### INGREDIENTS:

|                     |               |
|---------------------|---------------|
| • Beef fillet.....  | <b>400 g</b>  |
| • Cabbage.....      | <b>600 g</b>  |
| • Onions.....       | <b>100 g</b>  |
| • Carrots.....      | <b>100 g</b>  |
| • Tomato paste..... | <b>100 g</b>  |
| • Oil.....          | <b>70 ml</b>  |
| • Water.....        | <b>100 ml</b> |
| • Salt, seasonings  |               |

Говядину промыть. Мясо, капусту и лук нарезать средней соломкой, морковь натереть на крупной терке. На дно чаши мультиварки налить растительное масло, установить программу «SMART» 1-й этап t 160°C на 15 минут; 2-й этап t 120°C на 10 минут; 3-й этап t 100°C на 40 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Через 5 минут в чашу выложить мясо, лук и морковь, обжаривать, периодически помешивая, до звукового сигнала. Добавить томатную пасту, соль, специи и перемешать, готовить до звукового сигнала. Затем выложить капусту, перемешать, залить водой. Закрывать крышку, готовить до окончания программы.

Rinse meat. Cut into thin strips. Slice cabbage and onions. Grate carrots. Pour oil in pot and start «SMART» with following settings: phase 1 – 160°C for 15 minutes; phase 2 – 120°C for 10 minutes; phase 3 – 100°C for 40 minutes. Start the program and in 5 minutes add meat, onions and grated carrots. Saute till the end of the first phase stirring frequently. Add tomato paste, salt and seasonings. Stir well. Cover with sliced cabbage and pour water in. Close lid and keep cooking till the end of the program.

## ГОВЯДИНА С ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЕМ BEEF WITH MUSHROOMS AND POTATOES

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| • Картофель.....          | <b>1 кг</b>   |
| • Говядина (филе).....    | <b>500 г</b>  |
| • Шампиньоны.....         | <b>300 г</b>  |
| • Сметана.....            | <b>200 г</b>  |
| • Паста томатная.....     | <b>200 г</b>  |
| • Морковь.....            | <b>100 г</b>  |
| • Лук репчатый.....       | <b>70 г</b>   |
| • Петрушка (корень).....  | <b>30 г</b>   |
| • Мука пшеничная.....     | <b>20 г</b>   |
| • Масло растительное..... | <b>70 мл</b>  |
| • Вода.....               | <b>500 мл</b> |
| • Соль, специи            |               |

### INGREDIENTS:

|                          |               |
|--------------------------|---------------|
| • Potatoes.....          | <b>1 kg</b>   |
| • Beef fillet.....       | <b>500 g</b>  |
| • Champignons.....       | <b>300 g</b>  |
| • Sour cream.....        | <b>200 g</b>  |
| • Tomato paste.....      | <b>200 g</b>  |
| • Carrots.....           | <b>100 g</b>  |
| • Onions.....            | <b>70 g</b>   |
| • Parsley root.....      | <b>30 g</b>   |
| • All-purpose flour..... | <b>20 g</b>   |
| • Oil.....               | <b>70 ml</b>  |
| • Water.....             | <b>500 ml</b> |
| • Salt, seasonings       |               |

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 налить масло, установить программу «Жарка/Фритюр», вид продукта Мясо на 30 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. 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, установить программу «Тушение» вид продукта Мясо на 1 час, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Rinse meat. Dice both meat and potatoes. Roll meat in salt and seasonings. Slice mushrooms, onions and carrots. Finely chop parsley root. Pour oil in pot. Close lid and start «Жарка/Фритюр» together with Meat in the «Sort of food» submenu for 30 minutes. Add meat after start of cooking time countdown. Fry until brown stirring frequently. Then add flour, chopped carrots and parsley. Mix well. Cover with diced potatoes and sour cream. Pour water in. Close lid and start «Тушение» together with Meat in the «Sort of food» submenu for 1 hour. Simmer till the end of the program.







## ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ CABBAGE STEW WITH MEAT AND RICE

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

|                             |               |
|-----------------------------|---------------|
| • Капуста белокочанная..... | <b>1 кг</b>   |
| • Фарш мясной.....          | <b>700 г</b>  |
| • Рис круглый.....          | <b>150 г</b>  |
| • Лук репчатый.....         | <b>100 г</b>  |
| • Морковь.....              | <b>100 г</b>  |
| • Чеснок.....               | <b>20 г</b>   |
| • Масло растительное.....   | <b>70 мл</b>  |
| • Вода.....                 | <b>300 мл</b> |
| • Соль, специи              |               |

### INGREDIENTS:

|                         |               |
|-------------------------|---------------|
| • Cabbage.....          | <b>1 kg</b>   |
| • Mincemeat.....        | <b>700 g</b>  |
| • Round-grain rice..... | <b>150 g</b>  |
| • Onions.....           | <b>100 g</b>  |
| • Carrots.....          | <b>100 g</b>  |
| • Garlic.....           | <b>20 g</b>   |
| • Oil.....              | <b>70 ml</b>  |
| • Water.....            | <b>300 ml</b> |
| • Salt, seasonings      |               |

Капусту нарезать шашками, лук и морковь – соломкой, чеснок измельчить ножом. Рис промыть. В чашу мультиварки налить растительное масло, установить программу «Жарка/Фритюр» вид продукта Овощи на 25 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. 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. Установить программу «Тушение» вид продукта Мясо на 50 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы. Готовые голубцы перемешать.

Slice cabbage, onions and carrots. Finely chop garlic. Rinse rice. Pour oil in pot. Close lid and start «Жарка/Фритюр» together with Vegetables in the «Sort of food» submenu for 25 minutes. Add sliced onions and carrots after start of cooking time countdown. Saute for 10 minutes stirring frequently. Add mincemeat and keep sauting till the end of the program. Add rice, cabbage and garlic. Sprinkle with salt and seasonings. Pour water in. Close lid and start «Тушение» together with Meat in the «Sort of food» submenu for 50 minutes. Simmer till the end of the program. Stir well before serving.

## ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ НА ПАРУ GOULASH WITH STEAMED POTATOES

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| • Говядина (филе).....    | <b>800 г</b>  |
| • Картофель.....          | <b>500 г</b>  |
| • Лук репчатый.....       | <b>200 г</b>  |
| • Паста томатная.....     | <b>100 г</b>  |
| • Чеснок.....             | <b>10 г</b>   |
| • Вода.....               | <b>200 мл</b> |
| • Масло растительное..... | <b>70 мл</b>  |
| • Соль, специи            |               |

### INGREDIENTS:

|                         |               |
|-------------------------|---------------|
| • Beef fillet.....      | <b>800 g</b>  |
| • Potatoes.....         | <b>500 g</b>  |
| • Onions.....           | <b>200 g</b>  |
| • Crushed tomatoes..... | <b>100 g</b>  |
| • Garlic.....           | <b>10 g</b>   |
| • Water.....            | <b>200 ml</b> |
| • Oil.....              | <b>70 ml</b>  |
| • Salt, seasonings      |               |

Говядину промыть, вместе с луком нарезать кубиками по 1,5–2 см. Мясо и лук выложить в чашу мультиварки, добавить воду, растительное масло, соль, специи, томатную пасту и перемешать. Сверху на чашу установить контейнер-пароварку, выложить в него разрезанный на четвертинки картофель, посолить. Закрывать крышку, установить программу «Тушение», вид продукта Мясо на 1 час. Нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Wash meat. Dice meat and onions. Put both in pot. Pour water in. Add oil, seasonings and crushed tomatoes. Mix well. Fix steam-basket on top and put quartered potatoes inside. Close lid and start «Тушение» together with Meat in the «Sort of food» submenu for 1 hour. Cook till the end of the program.





## ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ С ОВОЩАМИ POT ROAST (PORK AND VEGETABLES)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| • Свинина.....                | <b>500 г</b>  |
| • Картофель.....              | <b>500 г</b>  |
| • Перец болгарский.....       | <b>250 г</b>  |
| • Морковь.....                | <b>200 г</b>  |
| • Вода.....                   | <b>200 мл</b> |
| • Лук речатый.....            | <b>150 г</b>  |
| • Масло растительное.....     | <b>100 мл</b> |
| • Паста томатная.....         | <b>75 г</b>   |
| • Чеснок.....                 | <b>50 г</b>   |
| • Соль, специи, лавровый лист |               |

### INGREDIENTS:

|                                |               |
|--------------------------------|---------------|
| • Pork (fillet).....           | <b>500 g</b>  |
| • Potatoes.....                | <b>500 g</b>  |
| • Bell peppers.....            | <b>250 g</b>  |
| • Carrots.....                 | <b>200 g</b>  |
| • Water.....                   | <b>200 ml</b> |
| • Onions.....                  | <b>150 g</b>  |
| • Oil.....                     | <b>100 ml</b> |
| • Tomato paste.....            | <b>75 g</b>   |
| • Garlic.....                  | <b>50 g</b>   |
| • Salt, seasonings, bay leaves |               |

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 налить масло, установить программу «Smart» 1-й этап t 160°C на 25 минут; 2-й этап t 140°C на 10 минут; 3-й этап t 100°C на 40 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Через 5 минут в чашу выложить мясо, обжаривать, периодически помешивая, при открытой крышке до звукового сигнала. Затем в чашу выложить лук, морковь, томатную пасту, добавить соль, специи и готовить до звукового сигнала. Добавить картофель, болгарский перец и чеснок, перемешать. Закрыть крышку, готовить до окончания программы.

Wash meat. Dice meat, carrots and potatoes. Slice onions and bell peppers. Finely chop garlic. Pour oil in pot and start «Smart» with following settings: 1st phase – 160°C for 25 minutes; 2nd phase – 140°C for 10 minutes; 3d phase – 100°C for 40 minutes. Let it warm up for 5 minutes. Add meat. Saute with open lid stirring frequently till the end of the phase. Add onions, carrots and tomato paste. Sprinkle with salt and seasonings. Keep cooking till the end of the second phase. Add potatoes, bell peppers and garlic. Stir well. Close lid and cook till the end of the program.

## КУРИЦА, ТУШЕННАЯ С ОВОЩАМИ CHICKEN AND VEGETABLES STEW

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

|                            |               |
|----------------------------|---------------|
| • Курица.....              | <b>1 кг</b>   |
| • Бульон куриный.....      | <b>500 мл</b> |
| • Лук речатый.....         | <b>300 г</b>  |
| • Брокколи.....            | <b>200 г</b>  |
| • Капуста цветная.....     | <b>200 г</b>  |
| • Морковь.....             | <b>150 г</b>  |
| • Сельдерей (стебель)..... | <b>70 г</b>   |
| • Соус соевый.....         | <b>20 мл</b>  |
| • Масло растительное.....  | <b>20 мл</b>  |
| • Соль, специи             |               |

### INGREDIENTS:

|                      |               |
|----------------------|---------------|
| • Chicken.....       | <b>1 kg</b>   |
| • Chicken stock..... | <b>500 ml</b> |
| • Onions.....        | <b>300 g</b>  |
| • Broccoli.....      | <b>200 g</b>  |
| • Cauliflower.....   | <b>200 g</b>  |
| • Carrots.....       | <b>150 g</b>  |
| • Celery root.....   | <b>70 g</b>   |
| • Soy sauce.....     | <b>20 ml</b>  |
| • Oil.....           | <b>20 ml</b>  |
| • Salt, seasonings   |               |

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 налить растительное масло, выложить курицу, сверху выложить овощи, залить бульоном, добавить соевый соус. Закрыть крышку, установить программу «Тушение», вид продукта Птица на 40 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Cut chicken into serving size pieces. Sprinkle with salt and seasonings. Cut broccoli and cauliflower into florets. Slice onions and carrots. Finely chop celery root. Pour oil in pot. Add chicken. Cover with vegetables. Pour stock in. Sprinkle with soy sauce. Close lid and start «Тушение» together with Chicken in the «Sort of food» submenu for 40 minutes. Simmer till the end of the program.





## ОВОЩНОЕ ПЮРЕ MASHED VEGETABLES

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Картофель..... **350 г**
- Морковь..... **200 г**
- Капуста белокочанная..... **150 г**
- Тыква..... **100 г**
- Горошек зеленый..... **100 г**
- Молоко..... **100 мл**
- Вода..... **300 мл**
- Соль, специи

### INGREDIENTS:

- Potatoes..... **350 g**
- Carrots..... **200 g**
- Cabbage..... **150 g**
- Pumpkin..... **100 g**
- Green peas..... **100 g**
- Milk..... **100 ml**
- Water..... **300 ml**
- Salt, seasonings

Овощи нарезать средними кубиками, выложить в чашу мультиварки, залить молоком и водой, добавить соль, специи. Закрывать крышку, установить программу «Тушение», вид продукта Овощи на 30 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы. Готовые овощи переложить в отдельную емкость и измельчить при помощи блендера.

Combine diced vegetables in pot. Pour milk and water in. Sprinkle with salt and spices. Close lid and start «Тушение» together with Vegetables in the «Sort of food» submenu for 30 minutes. Put vegetables in a bowl and blend until completely smooth.

## СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ ПО-БОЛГАРСКИ BULGARIAN PORK RIBS

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Свинина (ребрышки)..... **1,5 кг**
- Лечо по-болгарски..... **500 г**
- Соль, специи

### INGREDIENTS:

- Pork ribs..... **1,5 kg**
- Bulgarian lecho..... **500 g**
- Salt, seasonings

Ребра промыть, разрезать на куски вдоль кости. В чашу мультиварки выложить ребра, залить готовым лечо, добавить соль специи и перемешать. Закрывать крышку, установить программу «Тушение», вид продукта Мясо на 1 час 30 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Rinse and cut ribs along bones. Put ribs in pot. Add canned tomatoes. Sprinkle with salt and seasonings. Stir well. Close lid and start «Тушение» together with Meat in the «Sort of food» submenu for 1 hour 30 minutes. Cook till the end of the program.





## СУДАК С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ PIKE PERCH STEW

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

### INGREDIENTS:

- Pike (or pike perch) fillet..... **600 g**
- Potatoes..... **500 g**
- Cream (22% fat)..... **400 ml**
- Field mushrooms..... **200 g**
- Onions..... **200 g**
- Oil..... **50 ml**
- Garlic..... **20 g**
- Salt, seasonings

Филе промыть, нарезать порционными кусками. Лук нарезать соломкой, картофель – кружочками, грибы разрезать на 4 части, чеснок измельчить ножом. На дно чаши мультиварки налить масло, установить программу «Smart» 1-й этап t 160°C на 25 минут, 2-й этап t 100°C на 40 минут, нажать кнопку Старт. Через 5 минут в чашу выложить лук и грибы, обжаривать, периодически помешивая, до звукового сигнала. Затем выложить на грибы картофель, рыбу, добавить измельченный чеснок, соль, специи и залить сливками. Закрывать крышку, готовить до окончания программы.

Cut fish fillet into strips. Slice onions and potatoes. Cut mushrooms into quarters. Finely chop garlic. Pour oil in pot and start «Smart» with following settings: 1st phase – 160°C for 25 minutes; 2nd phase – 100°C for 40 minutes. Let it warm up for 5 minutes. Add chopped onions and mushrooms. Saute till the end of the phase stirring frequently. Add potatoes and fish. Sprinkle with crushed garlic, salt and seasonings. Pour cream in. Close lid and keep cooking till the end of the program.

## ФРИКАДЕЛЬКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ С КАРТОФЕЛЕМ MEATBALLS IN TOMATO SAUCE WITH STEAMED POTATOES

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Фарш говяжий..... **600 г**
- Картофель (средний)..... **500 г**
- Помидоры протертые..... **200 г**
- Лук репчатый..... **100 г**
- Яйцо..... **50 г / 1 шт**
- Чеснок..... **10 г**
- Вода..... **100 мл**
- Соль, специи

### INGREDIENTS:

- Beef mincemeat..... **600 g**
- Potatoes..... **500 g**
- Crushed tomatoes..... **200 g**
- Onions..... **100 g**
- Egg..... **50 g / 1 pcs**
- Garlic..... **10 g**
- Water..... **100 ml**
- Salt, seasonings

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, добавить протертые помидоры, воду и перемешать. Сверху на чашу мультиварки установить контейнер-пароварку, выложить в него картофель и посолить. Закрывать крышку, установить программу «Тушение», вид продукта Мясо на 40 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Cut potatoes into quarters. Finely chop onions and garlic and combine both with mincemeat. Add egg, salt and pepper. Mix mincemeat until smooth. Shape into meatballs and put them in pot. Cover with crushed tomatoes and pour water in. Stir well. Fix steam-basket and put quartered potatoes inside. Sprinkle with salt. Close lid and start «Тушение» together with Meat in the «Sort of food» submenu for 40 minutes. Cook till the end of the program.





## ЧАХОХБИЛИ ШАКНОКНБИЛИ (GEORGIAN CHICKEN STEW)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Курица (голени)..... **400 г**
- Помидоры протертые..... **300 г**
- Лук репчатый..... **200 г**
- Перец болгарский (разноцветный)..... **200 г**
- Чеснок..... **20 г**
- Масло растительное..... **100 мл**
- Соль, специи

### INGREDIENTS:

- Chicken legs..... **400 g**
- Crushed tomatoes..... **300 g**
- Onions..... **200 g**
- Bell peppers..... **200 g**
- Garlic..... **20 g**
- Oil..... **100 ml**
- Salt, seasonings

Курицу промыть. Овощи нарезать соломкой, чеснок измельчить ножом. В чашу мультиварки налить растительное масло, установить программу «Smart» 1-й этап t 160°C на 25 минут; 2-й этап t 100°C на 30 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Через 5 минут в чашу выложить курицу. Обжаривать при открытой крышке, периодически переворачивая, до звукового сигнала. Затем в чашу добавить остальные ингредиенты, соль и специи, перемешать. Закрывать крышку, готовить до окончания программы.

Wash chicken. Slice vegetables. Finely chop garlic. Pour oil in pot and start «Smart» with following settings: 1st phase – 160°C for 25 minutes; 2nd phase – 100°C for 30 minutes. Let it warm up for 5 minutes. Put chicken legs in pot. Brown with open lid until sound beeps stirring frequently. Add all ingredients. Sprinkle with salt and seasonings. Stir well. Close lid and keep cooking till the end of the program.



## БЕФСТРОГАНОВ BEEF STROGANOFF

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Говядина (вырезка)..... **400 г**
- Сметана 30%..... **100 г**
- Лук репчатый..... **50 г**
- Паста томатная..... **10 г**
- Горчица..... **10 г**
- Чеснок..... **5 г**
- Масло растительное..... **20 мл**
- Соль, специи

### INGREDIENTS:

- Beef fillet..... **400 g**
- Sour cream (30%-fat)..... **100 g**
- Onions..... **50 g**
- Tomato paste..... **10 g**
- Mustard..... **10 g**
- Garlic..... **5 g**
- Oil..... **20 ml**
- Salt, seasonings

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

Cut meat into strips. Slice onions. Finely chop garlic. Pour oil in pot and start «Жарка/Фритюр» together with Meat in the «Sort of food» submenu for 20 minutes. Place meat in pot once cooking time countdown begun. Fry with open lid stirring frequently. In 10 minutes add onions, garlic; sprinkle with salt and seasonings. In 5 minutes add sour cream, tomato paste and mustard. Mix well. Keep cooking till the end of the program.



## БИТОЧКИ МЯСНЫЕ С СЫРОМ И КАБАЧКАМИ MEATBALLS WITH CHEESE AND VEGETABLE MARROW

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Фарш говяжий..... **700 г**
- Кабачки..... **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

### INGREDIENTS:

- Ground beef..... **700 g**
- Vegetable marrow..... **350 g**
- Hard cheese..... **150 g**
- Eggs..... **150 g / 3 pcs**
- Onions..... **100 g**
- Bread crumbs..... **100 g**
- Carrots..... **70 g**
- Garlic..... **10 g**
- Oil..... **100 ml**
- Salt, seasonings

Лук нарезать мелкими кубиками, чеснок измельчить ножом, морковь и сыр натереть на мелкой терке, кабачки – на крупной, отжав жидкость. Сделать льезон: яйцо слегка взбить в отдельной емкости. В чашу мультиварки налить растительное масло (50 мл), установить программу «Жарка/Фритюр», вид продукта Овощи на 10 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить морковь и лук. Обжаривать, периодически 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 льезон, запанировать в сухарях. В чашу мультиварки налить оставшееся масло. Установить программу «Жарка/Фритюр», вид продукта Мясо на 20 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить биточки. Через 10 минут биточки перевернуть. Готовить до окончания программы.

Dice onions. Finely chop garlic. Grate carrots and cheese finely. Grate vegetable marrows. Arrange liaison – beat up one egg in a bowl. Pour 50 g of oil in pot; add carrots and onions. Start «Жарка/Фритюр» together with Vegetables in the «Sort of food» submenu for 10 minutes. Saute till the end of the program stirring frequently. Combine mincemeat, grated vegetable marrow, garlic and fried vegetables in a bowl. Sprinkle with salt and seasonings. Shape into 100-g meat balls. Immerse every meatball into liaison; then roll in bread crumbs. Pour remaining oil in pot and start «Жарка/Фритюр» together with Meat in the «Sort of food» submenu for 20 minutes. Put meatballs inside once cooking time countdown begun. In 10 minutes turn meatballs over and keep frying till the end of the program.

## БИФСТЕК BEEFSTEAK

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

### INGREDIENTS:

- Beef fillet..... **400 g**
- Oil..... **70 ml**
- Salt, pepper

Вырезку нарезать на порционные куски, слегка отбить. В чашу мультиварки налить масло, установить программу «Жарка/Фритюр», вид продукта Мясо на 20 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить мясо, обжарить 10 минут с одной стороны, затем перевернуть и готовить до окончания программы. Готовые бифштексы поперчить, посолить.

Cut beef into loin chops. Pound slightly. Sprinkle with salt. Pour oil in pot and start «Жарка/Фритюр» together with Meat in the «Sort of food» submenu for 20 minutes. Place meat in pot once cooking time countdown begun. Roast with open lid for 10 minutes on one side and 10 minutes on another. Sprinkle with pepper.





## ЗРАЗЫ МЯСНЫЕ MEAT ZRAZY

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| • Фарш домашний.....       | <b>250 г</b>       |
| • Лук репчатый.....        | <b>80 г</b>        |
| • Яйцо отварное.....       | <b>50 г / 1 шт</b> |
| • Масло сливочное.....     | <b>20 г</b>        |
| • Хлеб пшеничный.....      | <b>20 г</b>        |
| • Сухари панировочные..... | <b>20 г</b>        |
| • Лук зеленый.....         | <b>20 г</b>        |
| • Петрушка (зелень).....   | <b>10 г</b>        |
| • Масло растительное.....  | <b>50 мл</b>       |
| • Молоко 2,5%.....         | <b>10 мл</b>       |
| • Соль, специи             |                    |

Хлеб замочить в холодной воде на 5 минут и хорошо отжать. В фарш добавить хлеб, молоко, соль, специи и хорошо 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 выложить сливочное масло, установить программу «Жарка/Фритюр», вид продукта Овощи на 10 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить лук. Готовить до окончания программы, периодически 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 смесь из лука, зелени и яйца. Соединить края лепешек, сформировать зразы и обвалять в панировочных сухарях. В чашу мультиварки налить масло, установить программу «Жарка/Фритюр», вид продукта Мясо на 20 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить зразы. Готовить, периодически переворачивая, до окончания программы.

Soak bread in cold water; then squeeze. Combine bread and mincemeat; add milk, salt and seasonings. Stir until smooth. Finely cut parsley and bunching onion. Grate boiled egg. Cut onions into 0,5 cm cubes. Put butter in pot and start «Жарка/Фритюр» together with Vegetables in the «Sort of food» submenu for 10 minutes. Add diced onions after start of the cooking time countdown. Fry till the end of the program stirring frequently. Combine sauteed onions with grated boiled egg and herbs in a bowl. Mix well. Shape mincemeat into cups flattening by wet hands. Stuff meat cups with onion-herbs mixture. Wrap and seal over stuffing. Roll meatballs in bread crumbs. Pour oil in pot and start «Жарка/Фритюр» together with Meat in the «Sort of food» submenu for 20 minutes. Place meatballs in pot after start of cooking time countdown. Fry till the end of the program stirring frequently.

## КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ POTATOES FRIED WITH MUSHROOMS

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| • Картофель.....          | <b>400 г</b> |
| • Шампиньоны.....         | <b>150 г</b> |
| • Лук репчатый.....       | <b>80 г</b>  |
| • Масло растительное..... | <b>70 мл</b> |
| • Соль                    |              |

### INGREDIENTS:

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| • Potatoes.....            | <b>400 g</b> |
| • Champignons (fresh)..... | <b>150 g</b> |
| • Onions.....              | <b>80 g</b>  |
| • Oil.....                 | <b>70 ml</b> |
| • Salt                     |              |

Картофель нарезать брусочками, грибы – ломтиками, лук – соломкой. В чашу мультиварки налить масло, установить программу «Жарка/Фритюр», вид продукта Овощи на 20 минут. Нажать и удерживать кнопку ОК. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить все ингредиенты и перемешать. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы. В конце приготовления добавить соль.

Cut potatoes into wedges. Slice mushrooms and onions. Pour oil in pot. Close lid and start «Жарка/Фритюр» together with Vegetables in the «Sort of food» submenu for 20 minutes. Add all ingredients after the start of cooking time countdown. Stir well. Fry till the end of the program stirring constantly. Sprinkle with salt in the very end.





## КУРИЦА ЖАРЕНАЯ С ЧЕСНОКОМ FRIED CHICKEN

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Курица (голени)..... **500 г**
- Масло растительное..... **100 мл**
- Чеснок..... **30 г**
- Соль, специи

### INGREDIENTS:

- Chicken..... **500 g**
- Oil..... **100 ml**
- Garlic..... **30 g**
- Salt, seasonings

Курицу промыть, натереть чесноком, солью и специями. На дно чаши мультиварки налить масло, установить программу «Жарка/Фритюр», вид продукта Птица на 30 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить курицу. Жарить при открытой крышке в течение 10 минут, затем перевернуть. Закрывать крышку и готовить до окончания программы.

Rub chunks of chicken with garlic. Roll in salt and seasonings. Pour oil in pot and start «Жарка/Фритюр» together with Chicken in the «Sort of food» submenu for 30 minutes. Put chicken inside once cooking time countdown started. Brown on both sides for 10 minutes; then turn over. Close lid and keep frying till the end of the program.

## КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С МЯСОМ SHEPHERD'S PIE

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 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**
- Соль, специи

### INGREDIENTS:

- Boiled potatoes..... **800 g**
- Minced meat..... **300 g**
- Onions..... **80 g**
- Egg..... **50 g / 1 pcs**
- Oil..... **50 ml**
- Butter..... **20 g**
- Salt, seasonings

Лук нарезать мелкими кубиками. Картофель натереть на мелкой терке, посолить и смешать с яйцом до однородной массы. В чашу мультиварки налить масло. Установить программу «Жарка/Фритюр» (вид продукта Овощи) на 15 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить лук. Обжаривать, периодически помешивая. Через 5 минут добавить фарш, соль и специи. Готовить до окончания программы, периодически помешивая. Готовый фарш остудить. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить в нее половину картофельного фарша, разровнять, затем выложить мясной фарш, затем оставшийся картофельный фарш и разровнять. Закрывать крышку, установить программу «Запекание» на 50 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Finely dice onions. Finely grate boiled potatoes and combine with one egg and salt in a bowl. Stir until smooth. Pour oil in pot. Start «Жарка/Фритюр» together with Vegetables in the «Sort of food» submenu for 15 minutes. Add onions once cooking time countdown begun. Saute for 5 minutes stirring frequently. Add minced meat, salt and seasonings. Cook till the end of the program stirring occasionally. Cool when ready. Grease pot with butter. Place a half of potato mixture on bottom; lay fried mincemeat on top and cover with remaining potato batter. Flatten. Close lid and start «Запекание» for 50 minutes. Cook till the end of the program.







## РУЛЕТ ИЗ МЯСНОГО ФАРША С НАЧИНКОЙ MEAT LOAF

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

### INGREDIENTS:

- Beef fillet..... **500 g**
- Pork fillet..... **500 g**
- Boiled eggs..... **150 g / 3 pcs**
- Eggs..... **100 g / 2 pcs**
- Cheese..... **100 g**
- Herbs..... **20 g**
- Salt, seasonings

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. Закрывать крышку, установить программу «Запекание» на 40 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Ground both pork and beef with a meat grinder. Combine mincemeat with 2 eggs, salt and seasonings in a bowl. Stir until smooth. Finely grate boiled eggs and cheese. Finely cut herbs. Combine grated eggs, cheese and herbs. Sprinkle with salt and seasonings. Combine both mincemeat and cheese-egg mixture. Put batter on a sheet of cling film. Flatten into 2 cm-thick layer. Roll into foil. Put roll in pot. Close lid and start «Запекание» for 40 minutes. Cook till the end of the program.

## СВИНИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ С СЫРОМ PORK BAKED WITH CHEESE

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Свинина (шея)..... **400 г**
- Помидор..... **200 г**
- Майонез..... **100 г**
- Сыр..... **150 г**
- Масло растительное..... **20 мл**
- Соль, специи

### INGREDIENTS:

- Pork fillet..... **400 g**
- Tomatoes..... **200 g**
- Mayonnaise sauce..... **100 g**
- Cheese..... **150 g**
- Oil..... **20 ml**
- Salt, seasonings

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

Cut meat into steaks. Pound well. Slice tomatoes. Grate cheese. Pour oil in pot and put meat inside. Sprinkle with salt and seasonings. Cover with sliced tomatoes. Pour mayonnaise sauce on top and cover with grated cheese. Close lid and start «Запекание» for 40 minutes. Cook till the end of the program.





## ФОРЕЛЬ ФАРШИРОВАННАЯ STUFFED FISH

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

### INGREDIENTS:

- River trout.....**700 g / 2 pcs**
- Tomatoes.....**80 g**
- Carrots.....**80 g**
- Lemon juice.....**20 ml**
- Oil.....**10 ml**
- Herbs.....**10 g**
- Salt, seasonings

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 смазать растительным маслом, выложить рыбу в чашу мультиварки брюшком вверх. Закрывать крышку, установить программу «Запекание» на 40 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Wash fish. Roll in salt and seasonings. Sprinkle with lemon juice. Grate carrots. Finely dice tomatoes. Combine carrots and tomatoes in a bowl. Stuff fishes with the mixture. Grease pot with oil and put stuffed fishes inside. Close lid and start «Занекание» for 40 minutes. Cook till the end of the program.

## КУРИНЫЕ ПАРОВЫЕ КОТЛЕТЫ STEAMED CHICKEN MEATBALLS

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Курица (филе).....**350 г**
- Хлеб белый.....**100 г**
- Вода.....**1 л**
- Соль, перец

### INGREDIENTS:

- Chicken fillet.....**350 g**
- Bread.....**100 g**
- Water.....**1 L**
- Salt, pepper

Куриное филе и хлеб пропустить через мясорубку, посолить, поперчить. Сформировать из фарша котлетки. В чашу мультиварки налить воду. На контейнер-пароварку выложить котлетки, закрыть крышку, установить программу «Пар/Варка», вид продукта Птица на 30 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Mince both chicken fillet and bread with a meat grinder or food processor. Sprinkle with salt and pepper. Stir and shape into meatballs. Pour water in pot. Put meatballs in steam-basket. Fix steam-basket on top. Close lid and start «Пар/Варка» together with Chicken in the «Sort of food» submenu for 30 minutes. Cook till the end of the program.





## ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ MEAT STUFFED BELL PEPPERS

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

### INGREDIENTS:

- Bell peppers..... **500 g**
- Minceat..... **250 g**
- Boiled rice..... **200 g**
- Onions..... **100 g**
- Water..... **1,5 L**
- Salt, seasonings

Лук измельчить ножом. В фарш добавить рис, лук, соль, специи и перемешать до однородной массы. Полученным фаршем начинить перцы. В чашу мультиварки налить воду, сверху установить контейнер-пароварку, выложить в него перцы. Закрывать крышку, установить программу «Пар/Варка», вид продукта Мясо на 40 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Finely chop onions. Combine mincemeat, rice, onions, salt and seasonings in a bowl. Mix until smooth. Stuff bell peppers with mincemeat mixture. Pour water in pot and fix steam-basket on top. Place stuffed bell peppers inside. Close lid and start «Пар/Варка» together with Meat in the «Sort of food» submenu for 40 minutes. Cook till the end of the program.

## СЕМГА НА ПАРУ С ОВОЩАМИ STEAMED SALMON

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Семга (стейк)..... **500 г / 2 шт**
- Брокколи..... **100 г**
- Перец болгарский..... **100 г**
- Вода..... **500 мл**
- Соль, специи

### INGREDIENTS:

- Salmon steaks..... **500 g / 2 pcs**
- Broccoli..... **100 g**
- Bell peppers..... **100 g**
- Water..... **500 ml**
- Salt, seasonings

Стейки натереть солью и специями. Брокколи разделить на соцветия, перец нарезать кольцами. Рыбу и овощи выложить в контейнер-пароварку. В чашу мультиварки налить воду, сверху установить контейнер-пароварку с рыбой и овощами. Закрывать крышку, установить программу «Пар/Варка», вид продукта Рыба на 25 минут. Нажать и удерживать кнопку ОК, готовить до окончания программы.

Roll fish in salt and seasonings. Cut broccoli into florets. Slice bell peppers. Put both fish and vegetables in steam-basket. Pour water in pot. Fix steam-basket on top. Close lid and start «Пар/Варка» together with Fish in the «Sort of food» submenu for 25 minutes. Cook till the end of the program.





## ПЕЛЬМЕНИ MEAT DUMPLINGS

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Говядина (филе)..... **500 г**
- Лук репчатый..... **150 г**
- Мука пшеничная..... **500 г**
- Яйцо..... **100 г / 2 шт**
- Масло растительное..... **50 мл**
- Чеснок..... **10 г**
- Вода..... **1,7 л**
- Соль, перец

### INGREDIENTS:

- Beef fillet..... **500 g**
- Onions..... **150 g**
- All-purpose flour..... **500 g**
- Eggs..... **100 g / 2 pcs**
- Oil..... **50 ml**
- Garlic..... **10 g**
- Water..... **1,7 L**
- Salt, pepper

Приготовить тесто: в муку добавить масло, соль, вбить яйца. Понемногу добавляя воду (200 мл), вымесить тесто. Готовое тесто завернуть в пленку и убрать в холодильник. Мясо и лук крупно нарезать и вместе с чесноком пропустить через мясорубку на средней решетке. В фарш добавить соль, специи и перемешать. Тесто тонко раскатать, вырезать кружки, обвалить их в муке, в центр каждого выложить порцию фарша и сформировать пельмени. В чашу мультиварки налить воду, добавить соль. Закрывать крышку, установить программу «Макароны» на 15 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. После звукового сигнала в чашу выложить пельмени, перемешать. Закрывать крышку и готовить до окончания программы.

Combine flour, oil, eggs, salt and water (200 ml) into a firm dough. Knead until smooth and pliable. Cover with a towel and let stand in a fridge. Chop and combine meat, onions and garlic. Grind with meat grinder. Sprinkle with salt and pepper. Stir well. Roll out dough on a floured board until thin. Cut in rounds. Put a teaspoon of the meat filling in each. Fold over and seal edges. Pour water in pot and start «Макароны» for 15 minutes. Add salt. After sound beep drop each dumpling into boiling water. Stir well. Close lid and simmer till the end of the program. Lift out dumplings with a slotted spoon.

## БАРАНЬЯ НОЖКА В СОЕВОМ СОУСЕ LAMB SHANK IN SOY SAUCE

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Баранья ножка..... **1 кг**
- Имбирь..... **50 г**
- Мед..... **30 г**
- Чеснок..... **30 г**
- Розмарин свежий..... **1-2 веточки**
- Масло оливковое..... **50 мл**
- Соус соевый..... **50 мл**
- Вода..... **200 мл**
- Специи

### INGREDIENTS:

- Lamb shank..... **1 kg**
- Ginger..... **50 g**
- Honey..... **30 g**
- Garlic..... **30 g**
- Rosemary..... **1-2 sprigs**
- Olive oil..... **50 ml**
- Soy sauce..... **50 ml**
- Water..... **200 ml**
- Seasonings

Имбирь очистить и вместе с чесноком натереть на мелкой терке. Приготовить маринад, смешав воду, имбирь, чеснок, соевый соус, оливковое масло, специи и мед. Мясо положить в пищевую пакет, залить маринадом и оставить на 4-5 часов мариноваться в холодильнике. Выложить маринованное мясо в чашу мультиварки, залить маринадом из пакета. Закрывать крышку, установить программу «Мультиповар» 100°C на 1 час 20 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Finely grate ginger and garlic. Combine water, soy sauce, oil, honey, grated ginger and garlic in a bowl. Add seasonings. Marinate meat in this mixture for 5 hours in refrigerator. Put meat in pot and pour marinade sauce in. Close lid and start «Мультиповар» for 1 hour 20 minutes at 100 degrees. Cook till the end of the program.





## ОМЛЕТ OMELET

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Молоко 2,5%..... **500 мл**
- Яйцо..... **250 г / 5 шт**
- Масло сливочное..... **10 г**
- Соль

### INGREDIENTS:

- Milk (2,5%-fat)..... **500 ml**
- Eggs..... **250 g / 5 pcs**
- Butter..... **10 g**
- Salt

Молоко, яйца и соль взбить до однородной массы, вылить в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом. Закрыть крышку, установить программу «Омлет» на 20 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Combine eggs, milk and salt in a bowl. Whisk until smooth. Grease pot with butter. Pour mixture in pot. Close lid and start «Омлет» for 20 minutes. Cook till the end of program.

## ОМЛЕТ С МАКАРОНАМИ И ВЕТЧИНОЙ HAM OMELETTE

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Молоко 2,5%..... **200 мл**
- Яйцо..... **200 г / 4 шт**
- Ветчина..... **150 г**
- Макароны отварные..... **300 г**
- Масло сливочное..... **20 г**
- Соль, специи

### INGREDIENTS:

- Milk (2,5%-fat)..... **200 ml**
- Eggs..... **200 g / 4 pcs**
- Ham..... **150 g**
- Boiled macaroni..... **300 g**
- Butter..... **20 g**
- Salt, seasonings

Ветчину нарезать кубиками по 1 см, смешать с макаронами, яйца взбить с молоком, солью и специями. Чашу мультиварки смазать маслом, выложить макароны с ветчиной и залить яично-молочной смесью. Закрыть крышку, установить программу «Омлет» на 40 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Dice ham. Combine eggs, milk, salt and seasonings in a separate bowl. Whisk well. Grease pot with butter. Combine macaroni and ham in pot. Pour milk-egg mixture in. Close lid and start «Омлет» for 40 minutes. Cook till the end of the program.





## ПЛОВ КАЗАХСКИЙ RICE PILAF WITH LAMB

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

|                        |               |
|------------------------|---------------|
| • Баранина (филе)..... | <b>300 г</b>  |
| • Рис.....             | <b>300 г</b>  |
| • Морковь.....         | <b>150 г</b>  |
| • Лук репчатый.....    | <b>100 г</b>  |
| • Курага.....          | <b>100 г</b>  |
| • Вода.....            | <b>500 мл</b> |
| • Сало курдючное.....  | <b>100 г</b>  |
| • Соль, специи         |               |

### INGREDIENTS:

|   |               |
|---|---------------|
| • Lamb shoulder.....                    | <b>300 g</b>  |
| • Uncooked rice.....                    | <b>300 g</b>  |
| • Carrots.....                          | <b>150 g</b>  |
| • Onions.....                           | <b>100 g</b>  |
| • Dried pitted and halved apricots..... | <b>100 g</b>  |
| • Water.....                            | <b>500 ml</b> |
| • Broadtail fat.....                    | <b>100 g</b>  |
| • Salt, seasonings                      |               |

Баранину промыть, нарезать крупными кубиками. Сало вместе с курагой нарезать мелкими кубиками, морковь и лук – соломкой. На дно чаши мультиварки выложить сало, установить программу «Плов» на 1 час 15 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Через 5 минут в чашу выложить баранину, обжаривать, периодически помешивая, в течение 15 минут, затем добавить лук, морковь, соль, специи и обжаривать до звукового сигнала, после чего добавить курагу и промытый рис. Залить водой, закрыть крышку и готовить до окончания программы.

Rinse and cube meat. Finely dice fat and apricots. Finely slice carrots and onions. Place fat in pot of cooker and start «Плов» for 1 hour and 15 minutes. Add meat in 5 minutes. Saute for 15 minutes stirring frequently. Add carrots and onions. Sprinkle with salt and seasonings. Keep frying till the sound beep stirring frequently. Add apricots and rinsed rice. Pour water in. Close lid and cook till the end of the program.

## ПЛОВ СО СВИНИНОЙ PORK WITH RICE PILAF

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| • Свинина (шея).....      | <b>500 г</b>  |
| • Рис.....                | <b>300 г</b>  |
| • Лук репчатый.....       | <b>250 г</b>  |
| • Морковь.....            | <b>250 г</b>  |
| • Чеснок.....             | <b>50 г</b>   |
| • Масло растительное..... | <b>50 мл</b>  |
| • Вода.....               | <b>500 мл</b> |
| • Соль, специи            |               |

### INGREDIENTS:

|                      |               |
|----------------------|---------------|
| • Pork (fillet)..... | <b>500 g</b>  |
| • Uncooked rice..... | <b>300 g</b>  |
| • Onions.....        | <b>250 g</b>  |
| • Carrots.....       | <b>250 g</b>  |
| • Garlic.....        | <b>50 g</b>   |
| • Oil.....           | <b>50 ml</b>  |
| • Water.....         | <b>500 ml</b> |
| • Salt, seasonings   |               |

Свинину и рис промыть. Свинину нарезать средними кубиками, лук и морковь нарезать соломкой, чеснок измельчить ножом. На дно чаши мультиварки налить масло, установить программу «Плов» на 1 час 15 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Через 5 минут в чашу выложить мясо, обжаривать в течение 20 минут, периодически помешивая, затем добавить лук, морковь и продолжать обжаривать до звукового сигнала. Добавить чеснок, соль, специи, засыпать рис и разровнять, залить водой. Закрыть крышку и готовить до окончания программы.

Rinse both rice and meat. Dice meat. Slice onions and carrots. Finely chop garlic. Pour oil in pot. Close lid and start «Плов» for 1 hour and 15 minutes. Add meat and saute for 20 minutes stirring frequently. Add sliced onions and carrots. Keep frying till sound beep stirring constantly. Sprinkle with chopped garlic, salt and seasonings. Pour rice on top. Flatten and pour water in. Close lid and cook till the end of the program.





## РИЗОТТО С КУРИЦЕЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ CHICKEN AND PORCINI MUSHROOMS RISOTTO

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Рис арборио..... **300 г**
- Лук репчатый..... **50 г**
- Масло сливочное..... **30 г**
- Бульон куриный..... **300 мл**
- Курица (филе)..... **100 г**
- Грибы белые..... **80 г**
- Петрушка (зелень)..... **10 г**
- Сыр «Пармезан»..... **10 г**
- Чеснок..... **6 г**
- Вино белое сухое..... **200 мл**
- Масло оливковое..... **20 мл**

### INGREDIENTS:

- Arborio rice..... **300 g**
- Onions..... **50 g**
- Butter..... **30 g**
- Chicken broth..... **300 ml**
- Chicken fillet..... **100 g**
- Porcini mushrooms..... **80 g**
- Parsley leaves..... **10 g**
- Parmesan..... **10 g**
- Garlic..... **6 g**
- Dry white wine..... **200 ml**
- Olive oil..... **20 ml**

Филе нарезать средней соломкой, грибы и лук – средними кубиками, чеснок и петрушку измельчить ножом, сыр натереть на крупной терке. На дно чаши мультиварки налить оливковое масло, установить программу «Smart» 1-й этап t 160°C на 20 минут; 2-й этап t 140°C на 5 минут; 3-й этап t 120°C на 10 минут; 4-й этап t 105°C на 12 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Через 5 минут в чашу выложить филе, грибы и лук, обжаривать, периодически помешивая, до звукового сигнала. Добавить вино, готовить до звукового сигнала, затем в чашу добавить сливочное масло и рис, перемешать, готовить до звукового сигнала. Добавить бульон, перемешать, закрыть крышку и готовить до окончания программы. Перед подачей блюдо посыпать петрушкой и тертым сыром.

Cut chicken fillet into strips. Dice onions and mushrooms. Finely chop garlic and parsley. Grate cheese. Pour oil in pot of cooker. Start «Smart» with following settings: 1st phase – 160°C for 20 minutes; 2nd phase – 140°C for 5 minutes; 3rd phase – 120°C for 10 minutes; 4th phase – 105°C for 12 minutes. Let it warm up for 5 minutes. Combine chicken, mushrooms and chopped onions in pot. Fry till the sound beep stirring frequently. Add butter and rice after the next sound beep. Stir and cook till the end of the phase. Add wine and keep cooking till the end of phase. Add chicken broth. Close lid and cook till the end of the program. Serve sprinkled with green parsley and grated cheese.

## ГОВЯДИНА ОТВАРНАЯ С ИМБИРЕМ BOILED BEEF WITH GINGER

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Говядина (филе)..... **600 г**
- Лук репчатый..... **100 г**
- Соус соевый..... **50 мл**
- Имбирь..... **20 г**
- Вода..... **2 л**
- Соль, специи

### INGREDIENTS:

- Beef fillet..... **600 g**
- Onions..... **100 g**
- Soy sauce..... **50 ml**
- Ginger..... **20 g**
- Water..... **2 L**
- Salt, seasonings

Говядину промыть, лук разрезать пополам, имбирь крупно нарезать. В чашу мультиварки выложить мясо, добавить лук, имбирь, соевый соус, соль, специи. Залить водой, закрыть крышку, установить программу «Томление», вид продукта Мясо на 3 часа, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Rinse meat. Cut onions into halves. Chop ginger. Combine all ingredients in pot. Pour water in. Close lid and start «Томление» together with the Meat in the “Sort of food” submenu for 3 hours. Simmer till the end of the program.





## РУЛЬКА СВИНАЯ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ PORK SHANK

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| • Рулька свиная.....      | <b>900 г</b>  |
| • Капуста квашеная.....   | <b>1 кг</b>   |
| • Лук репчатый.....       | <b>120 г</b>  |
| • Чеснок.....             | <b>15 г</b>   |
| • Базилик.....            | <b>5 г</b>    |
| • Масло растительное..... | <b>50 мл</b>  |
| • Вода.....               | <b>200 мл</b> |
| • Соль, специи            |               |

### INGREDIENTS:

|                     |               |
|---------------------|---------------|
| • Pork shanks.....  | <b>900 g</b>  |
| • Sauerkraut .....  | <b>1 kg</b>   |
| • Onions.....       | <b>120 g</b>  |
| • Garlic.....       | <b>15 g</b>   |
| • Basil leaves..... | <b>5 g</b>    |
| • Oil.....          | <b>50 ml</b>  |
| • Water.....        | <b>200 ml</b> |
| • Salt, seasonings  |               |

Рульку промыть, сделать в ней глубокие надрезы и нашпиговать зубчиками чеснока. Лук измельчить ножом, смешать с солью, специями. Полученной смесью натереть рульку и выложить в чашу мультиварки, вокруг выложить капусту, добавить растительное масло и воду. Закрыть крышку, установить программу «Томление», вид продукта Мясо на 4 часа, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Rinse shanks. Make deep cuts in meat and put whole garlic cloves in cuts. Finely chop onions; mix with salt and spices. Roll shanks in spicy-onion mix. Put shanks in pot. Put sauerkraut over meat. Sprinkle with olive oil and pour water in. Close lid and start «Томление» together with Meat in the «Sort of food» submenu for 4 hours. Simmer till the end of the program.

## РУЛЬКА ТЕЛЯЧЬЯ С ОВОЩАМИ VEAL SHANK POT

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

|                                  |               |
|----------------------------------|---------------|
| • Рулька телячья (на кости)..... | <b>1 кг</b>   |
| • Картофель.....                 | <b>400 г</b>  |
| • Помидор.....                   | <b>200 г</b>  |
| • Лук репчатый.....              | <b>200 г</b>  |
| • Морковь.....                   | <b>200 г</b>  |
| • Масло оливковое.....           | <b>40 мл</b>  |
| • Вино белое сухое.....          | <b>100 мл</b> |
| • Вода.....                      | <b>200 мл</b> |
| • Лавровый лист.....             | <b>2 шт</b>   |
| • Соль, специи                   |               |

### INGREDIENTS:

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| • Veal shanks.....    | <b>1 kg</b>   |
| • Potatoes.....       | <b>400 g</b>  |
| • Tomatoes.....       | <b>200 g</b>  |
| • Onions.....         | <b>200 g</b>  |
| • Carrots.....        | <b>200 g</b>  |
| • Olive oil.....      | <b>40 ml</b>  |
| • White dry wine..... | <b>100 ml</b> |
| • Water.....          | <b>200 ml</b> |
| • Bay leaves.....     | <b>2 pcs</b>  |
| • Salt, seasonings    |               |

Рульку промыть, натереть солью и специями. Картофель нарезать крупными дольками. Лук нарезать крупной соломкой, морковь – кружочками, помидоры нарезать крупными дольками. На дно чаши мультиварки налить масло и уложить рульку. Затем в чашу мультиварки выложить оставшиеся ингредиенты, налить вино и воду. Закрыть крышку, установить программу «Томление», вид продукта Мясо на 4 часа, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Wash shanks. Roll in salt and seasonings. Coarsely cut potatoes, onions, carrots and tomatoes. Pour oil in pot. Put shanks inside. Add all ingredients. Pour wine and water in. Close lid and start «Томление» together with Meat in the «Sort of food» submenu for 4 hours. Simmer till the end of the program.







## ГРЕЧА С КУРИЦЕЙ BUCKWHEAT AND CHICKEN CASSEROLE

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Греча (ядрица)..... **900 г**
- Курица (филе)..... **500 г**
- Лук репчатый..... **200 г**
- Вода..... **1 л**
- Масло растительное..... **70 мл**
- Соль

### INGREDIENTS:

- Buckwheat..... **900 g**
- Chicken fillet..... **500 g**
- Onions..... **200 g**
- Water..... **1 L**
- Oil..... **70 ml**
- Salt

Гречу промыть. Куриное филе промыть и нарезать кубиками 1,5 см, лук нарезать соломкой. В чашу мультиварки налить масло, выложить куриное филе, лук и перемешать. Гречу выложить сверху на овощи с курицей, разровнять, добавить соль, специи и залить водой. Закрыть крышку, установить программу «Экспресс», нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Rinse buckwheat until clear water. Cut chicken into 1,5 cm cubes. Slice onions. Pour oil in pot. Add chicken and onions. Cover with buckwheat. Flatten and sprinkle with salt and seasonings. Pour water in. Close lid and start «Экспресс». Simmer till the end of the program.

## ЧЕЧЕВИЦА С ОВОЩАМИ LENTILS AND VEGETABLES

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Чечевица (желтая)..... **150 г**
- Лук репчатый..... **100 г**
- Морковь..... **100 г**
- Масло оливковое..... **70 мл**
- Вода..... **400 мл**
- Соль

### INGREDIENTS:

- Yellow lentils..... **150 g**
- Onions..... **100 g**
- Carrots..... **100 g**
- Oil..... **70 ml**
- Water..... **400 ml**
- Salt

Чечевицу промыть. Лук и морковь нарезать мелкими кубиками. На дно чаши мультиварки налить масло. Установить программу «Жарка/Фритюр», вид продукта ОВОЩИ на 10 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить овощи и обжаривать, периодически помешивая, при открытой крышке до окончания программы. Затем в чашу высыпать чечевицу, посолить и залить водой. Закрыть крышку, установить программу «Экспресс», нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Rinse lentils. Finely dice onions and carrots. Pour oil in pot. Close lid and start «Жарка/Фритюр» together with Vegetables in the «Sort of food» submenu for 10 minutes. Open lid once cooking time countdown started and put vegetables inside. Saute till the end of the program stirring frequently. Add lentils and salt. Pour water in. Close lid and start «Экспресс». Cook till the end of the program.





## КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ BOILED POTATOES

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Картофель..... **1 кг**
- Вода..... **1,5 л**
- Соль
- Масло сливочное, укроп

### INGREDIENTS:

- Potatoes..... **1 kg**
- Water..... **1,5 L**
- Salt
- Butter and dill for serving

В чашу мультиварки выложить картофель, залить водой, добавить соль. Закрывать крышку, установить программу «Пар/Варка», вид продукта Овощи на 50 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Put peeled potatoes in pot. Sprinkle with salt. Pour water in. Close lid and start «Пар/Варка» together with Vegetables in the «Sort of food» submenu for 50 minutes. Boil till the end of the program. Serve with butter and finely chopped dill.

## МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ BOILED MACARONI

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Вода..... **1 л**
- Макароны..... **300 г**
- Масло оливковое..... **50 мл**
- Соль

### INGREDIENTS:

- Water..... **1 L**
- Macaroni..... **300 g**
- Olive oil..... **50 ml**
- Salt

В чашу налить воду, закрыть крышку, установить программу «Макароны» на 12 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Когда прозвучит звуковой сигнал, открыть крышку, добавить соль, высыпать макароны и перемешать. Готовить при открытой крышке до окончания программы. Готовые макароны откинуть на дуршлаг, добавить масло и перемешать.

Pour water in pot. Close lid and start «Макароны» for 12 minutes. Open lid after sound beep. Add macaroni. Add salt to taste. Stir well. Cook with open lid till the end of the program. Drain and sprinkle with oil.





## ГРЕЧА РАССЫПЧАТАЯ BOILED BUCKWHEAT

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Греча (ядрица)..... **300 г**
- Вода..... **380 мл**
- Соль

### INGREDIENTS:

- Buckwheat..... **300 g**
- Water..... **380 ml**
- Salt

Гречу промыть, выложить в чашу мультиварки, добавить соль и залить водой. Закрывать крышку, установить программу «Рис/Крупы» на 35 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Rinse buckwheat thoroughly until clear water. Pour water in pot. Add buckwheat and salt. Close lid and start «Рис/Крупы» for 35 minutes. Boil till the end of the program. Serve with butter.

## РИС ОТВАРНОЙ BOILED RICE

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Рис..... **200 г**
- Вода..... **350 мл**
- Соль

### INGREDIENTS:

- Rice..... **200 g**
- Water..... **350 ml**
- Salt

Рис промыть, выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль. Закрывать крышку, установить программу «Рис/Крупы» на 25 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Rinse rice thoroughly and pour in pot. Add water and salt. Close lid and start «Рис/Крупы» for 25 minutes. Boil till the end of the program.





## БУЖЕНИНА BAKED HAM

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Свинина (окорок, лопатка, шея)..... **1 кг**
- Морковь..... **100 г**
- Чеснок..... **50 г**
- Масло растительное..... **50 мл**
- Вода..... **800 мл**
- Соль, черный перец

### INGREDIENTS:

- Pork fillet..... **1 kg**
- Carrots..... **100 g**
- Garlic..... **50 g**
- Oil..... **50 ml**
- Water..... **800 ml**
- Salt, ground 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. В чашу мультиварки налить 400 мл воды и вложить буженину. Закрывать крышку, установить программу «Буженина» на 90 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Через 45 минут, открыть крышку, перевернуть буженину, добавить еще 400 мл воды, закрыть крышку, готовить до окончания программы.

Cut carrots into strips. Finely grate garlic (20 g). Mix garlic and oil in a bowl. Roll meat in salt, pepper. Rub with oil-garlic mixture. Make deep cuts in meat. Put whole cloves of garlic and pieces of carrots into those cuts. Roll meat into an oven bag and put in pot of cooker. Add 400ml of water, close lid and start «Буженина» for 1 hour and 30 minutes. Open lid in 45 minutes and pour the rest water in. Close lid and keep cooking till the end of the program.

## ПЕЧЕНОЧНЫЙ ПАШТЕТ LIVER PATE

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

### INGREDIENTS:

- Pork liver..... **500 g**
- Carrots..... **200 g**
- Onions..... **100 g**
- Olive oil..... **80 ml**
- Butter..... **100 g**
- Salt, seasonings

Очистить печень от протоков, пленки, промыть и нарезать небольшими кусочками 4–5 см. Лук и морковь крупно нарезать. На дно чаши мультиварки налить оливковое масло, установить программу «Жарка/Фритюр», вид продукта Мясо на 30 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. 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.

Rinse liver thoroughly and cut into 4–5 cm cubes. Start «Жарка/Фритюр» together with Meat in the «Sort of food» submenu for 30 minutes. Pour oil in pot and warm it up until cooking time countdown started. Add chopped onions and carrots and saute for 10–15 min, stirring constantly. Add liver, close lid and keep frying, stirring frequently. Cook till the end of the program. Cool the mixture. Put in a bowl, add softened butter and blend until pate is completely smooth. Leave in refrigerator for 3–4 hours.





## ВИНЕГРЕТ VINAIGRETTE

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

|   |               |
|---|---------------|
| • Свекла.....                           | <b>300 г</b>  |
| • Картофель.....                        | <b>200 г</b>  |
| • Морковь.....                          | <b>150 г</b>  |
| • Лук репчатый.....                     | <b>100 г</b>  |
| • Огурцы соленые.....                   | <b>100 г</b>  |
| • Горошек зеленый консервированный..... | <b>100 г</b>  |
| • Масло растительное.....               | <b>100 мл</b> |
| • Уксус 9%.....                         | <b>10 мл</b>  |
| • Вода.....                             | <b>1 л</b>    |
| • Соль, сахар                           |               |

### INGREDIENTS:

|                          |               |
|--------------------------|---------------|
| • Beet-roots.....        | <b>300 g</b>  |
| • Potatoes.....          | <b>200 g</b>  |
| • Carrots.....           | <b>150 g</b>  |
| • Onions.....            | <b>100 g</b>  |
| • Pickled cucumbers..... | <b>100 g</b>  |
| • Canned green peas..... | <b>100 g</b>  |
| • Oil.....               | <b>100 ml</b> |
| • Vinegar 9%.....        | <b>10 ml</b>  |
| • Water.....             | <b>1 L</b>    |
| • Salt, sugar            |               |

На дно чаши мультиварки выложить свеклу, залить водой, сверху на чашу установить контейнер-пароварку, выложить в него картофель и морковь. Закрывать крышку, установить программу «Пар/Варка», вид продукта Овощи на 40 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы. Готовые овощи остудить, очистить и нарезать вместе с огурцами кубиками 1x1 см, лук измельчить ножом. Нарезанную свеклу заправить растительным маслом отдельно от всех овощей, добавить остальные ингредиенты, уксус, соль, сахар и перемешать.

Put beet-roots in pot. Pour water in. Fix steam-basket on top. Place clean potatoes and carrots in steam-basket. Close lid and start «Пар/Варка» together with Vegetables in the «Sort of food» submenu for 40 minutes. Cook till the end of the program. Cool vegetables. Dice boiled beet-roots, steamed vegetables and pickles. Finely chop onions. Combine all ingredients in a bowl. Add oil, vinegar and sugar. Mix well.

## ЗАЛИВНОЕ ИЗ РЫБЫ FISH IN ASPIC

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

### INGREDIENTS:

|                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| • Fish fillet.....       | <b>600 g</b>        |
| • Carrots.....           | <b>150 g</b>        |
| • Onions.....            | <b>75 g</b>         |
| • Parsley root.....      | <b>50 g</b>         |
| • Celery root.....       | <b>50 g</b>         |
| • Gelatin.....           | <b>50 g</b>         |
| • Water.....             | <b>1,6 L</b>        |
| • Boiled quail eggs..... | <b>60 g / 6 pcs</b> |
| • Salt, seasonings       |                     |

Желатин замочить в 100 мл холодной воды. Рыбу промыть, лук разрезать пополам. В чашу мультиварки выложить рыбу, коренья, лук, морковь, добавить соль и специи, залить водой. Закрывать крышку, установить программу «Студень» на 1 час 30 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы. 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.

Soak gelatin in cold water (100 ml). Rinse fish. Cut onions into halves. Combine fish, parsley, celery, onions, carrots, salt and seasonings in pot. Pour water in. Close lid and start «Студень» for 1 hour and 30 minutes. Cook till the end of the program. Take fish and vegetables out. Add gelatin water stirring constantly. Stir until gelatin fully dissolved. Sift. Slice carrots. Cut boiled eggs into halves. Lay egg halves and sliced carrots into molds. Lay finely sliced fish on top. Cover with broth and leave in refrigerator until set.





## СТУДЕНЬ MEAT IN ASPIC

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Свинина (ножки)..... **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 кольцами толщиной 0,5 см. Чеснок измельчить ножом. В чашу мультиварки выложить подготовленные ножки, говядину, морковь и лук (лук не резать), добавить соль, специи, залить водой до максимальной отметки в чаше мультиварки. Закрывать крышку, установить программу «Студень» на 6 часов, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы. После окончания программы открыть крышку, из бульона достать лук при помощи шумовки. 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.

Rinse meat. Slice carrots. Finely chop garlic. Combine beef, pork, sliced carrots and whole onions in pot. Sprinkle with salt and seasonings. Pour water in up to the MAX level. Close lid and start «Студень» for 6 hours. Cook till the end of the program. Take onions out with a skimmer. Sift broth. Cool shanks. Remove meat from the bones. Finely chop both beef and pork. Put meat into small bowls, cover with sliced carrots. Sprinkle with chopped garlic and cover with broth. Leave in refrigerator until set.

### INGREDIENTS:

- Pork shanks..... **900 g**
- Beef fillet..... **300 g**
- Carrots..... **300 g**
- Onions..... **300 g**
- Garlic..... **10 g**
- Water
- Salt, bay leaf peppercorn

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 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 средними кружочками. Язык выложить в чашу мультиварки, залить оставшейся водой, добавить соль и специи, перемешать. Закрывать крышку, установить программу «Студень» на 2 часа, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы. После завершения приготовления бульон процедить, развести в нем подготовленный желатин. Язык очистить и нарезать средними 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 отварного языка, залить оставшимся бульоном и убрать в холодильник до полного застывания.

Rinse tongue. Soak gelatin in cold water (100 ml) for 30 minutes. Slice egg. Place tongue in pot and pour remaining water in. Sprinkle with salt and seasonings. Stir well. Close lid and start «Студень» for 2 hours. Cook till the end of the program. Sift broth; add gelatin water. Peel and slice tongue. Pour 200 ml of broth in a bowl and leave in a fridge for 20 minutes. Put slices of egg onto broth jelly and pour another 200 ml of broth on top. Leave in a fridge for 20 minutes again. Lay slices of tongue on top and pour remaining broth in. Leave in a fridge until set.

### INGREDIENTS:

- Beef tongue..... **1,3 kg**
- Boiled eggs..... **50 g / 1 pcs**
- Gelatin..... **40 g**
- Water..... **2 L**
- Salt, seasonings

## ЯЗЫК ЗАЛИВНОЙ JELLIED TONGUE





## ХЛЕБ ГЕРКУЛЕСОВЫЙ OATMEAL BREAD

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

|                                       |               |
|---------------------------------------|---------------|
| • Мука пшеничная.....                 | <b>580 г</b>  |
| • Хлопья овсяные (помол №2).....      | <b>100 г</b>  |
| • Семена подсолнечника очищенные..... | <b>50 г</b>   |
| • Дрожжи сухие.....                   | <b>20 г</b>   |
| • Сахар.....                          | <b>20 г</b>   |
| • Соль.....                           | <b>10 г</b>   |
| • Масло растительное.....             | <b>30 мл</b>  |
| • Вода.....                           | <b>420 мл</b> |

### INGREDIENTS:

|                                  |               |
|----------------------------------|---------------|
| • Wheat flour.....               | <b>580 g</b>  |
| • Instant oatmeal.....           | <b>100 g</b>  |
| • Sunflower seeds (shelled)..... | <b>50 g</b>   |
| • Yeast powder.....              | <b>20 g</b>   |
| • Sugar.....                     | <b>20 g</b>   |
| • Salt.....                      | <b>10 g</b>   |
| • Oil.....                       | <b>30 ml</b>  |
| • Water.....                     | <b>420 ml</b> |

Муку, овсяные хлопья, сахар, соль, семена подсолнечника, дрожжи высыпать в отдельную емкость и перемешать. При постоянном медленном помешивании добавить растительное масло (20 мл) и воду комнатной температуры. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к стенкам емкости. Чашу мультиварки смазать растительным маслом (10 мл), выложить тесто и разровнять. Закрывать крышку, установить программу «Хлеб» на 2 часа 40 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. За 1 час до завершения приготовления открыть крышку и перевернуть хлеб. Закрывать крышку и готовить до окончания программы

Combine flour, oatmeal, sugar, salt, sunflower seeds and yeast in a bowl. Slowly add part of oil (20 ml) and water stirring constantly. Stir and knead until smooth. Grease pot with remaining oil and place dough inside. Flatten. Close lid and start «Хлеб» for 2 hours and 40 minutes. Open lid in 1 hour and 40 minutes and turn bread over. Close lid and keep baking till the end of the program.

## ХЛЕБ КУКУРУЗНЫЙ CORN BREAD

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| • Мука пшеничная.....     | <b>550 г</b>  |
| • Мука кукурузная.....    | <b>220 г</b>  |
| • Молоко.....             | <b>100 мл</b> |
| • Масло растительное..... | <b>50 мл</b>  |
| • Дрожжи сухие.....       | <b>20 г</b>   |
| • Сахар.....              | <b>20 г</b>   |
| • Соль.....               | <b>10 г</b>   |
| • Вода.....               | <b>320 мл</b> |

### INGREDIENTS:

|                     |               |
|---------------------|---------------|
| • Wheat flour.....  | <b>550 g</b>  |
| • Cornmeal.....     | <b>220 g</b>  |
| • Milk.....         | <b>100 ml</b> |
| • Oil.....          | <b>50 ml</b>  |
| • Yeast powder..... | <b>20 g</b>   |
| • Sugar.....        | <b>20 g</b>   |
| • Salt.....         | <b>10 g</b>   |
| • Water.....        | <b>320 ml</b> |

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 смазать растительным маслом (10 мл), выложить тесто и разровнять. Закрывать крышку, установить программу «Хлеб» на 2 часа 10 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. За 30 минут до окончания приготовления открыть крышку и перевернуть хлеб. Закрывать крышку и готовить до окончания программы.

Combine flour and cornmeal in a bowl. Add salt, sugar and yeast. Stir well. Slowly add milk, water and part of oil (40 ml) stirring constantly. Knead until smooth. Grease pot with remaining oil and place dough inside. Close lid and start «Хлеб» for 2 hours 10 minutes. In 1 hour and 40 minutes open lid and turn bread over. Close lid and keep cooking till the end of the program.





## ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ WHEAT-BREAD

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Мука пшеничная..... **850 г**
- Сахар..... **30 г**
- Дрожжи сухие..... **15 г**
- Соль..... **10 г**
- Масло растительное..... **40 мл**
- Вода..... **500 мл**

### INGREDIENTS:

- All-purpose flour..... **850 g**
- Sugar..... **30 g**
- Yeast powder..... **15 g**
- Salt..... **10 g**
- Oil..... **40 ml**
- Water..... **500 ml**

В отдельной емкости смешать муку, соль, сахар и дрожжи. Постоянно помешивая, струйкой влить воду комнатной температуры и растительное масло (30 мл). Руками месить тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок емкости. Чашу мультиварки смазать растительным маслом (10 мл), выложить в нее замешанное тесто и разровнять. Закрывать крышку, установить программу «Хлеб» на 2 часа 40 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. За 1 час до завершения программы открыть крышку и перевернуть хлеб. Закрывать крышку и готовить до окончания программы.

Combine flour, salt, sugar and yeast in a bowl. Slowly add water and part of oil (30 ml) into the mixture stirring constantly. Knead until smooth. Grease pot of cooker with remaining oil and place dough inside. Then flatten. Close lid and start «Хлеб» for 2 hours and 40 minutes. Open lid in 1 hour and 40 minutes and turn bread over. Close lid and keep baking till the end of the program.

## ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ YEASTED DOUGH

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

### INGREDIENTS:

- All-purpose flour..... **600 g**
- Sugar..... **20 g**
- Yeast powder..... **15 g**
- Salt..... **5 g**
- 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 смазать растительным маслом, выложить в нее замешанное тесто. Закрывать крышку, установить программу «Йогурт/Тесто» на 1 час, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Combine flour, sugar, salt and yeast in a bowl. Slowly add water stirring constantly. Knead until smooth. Grease pot with oil and put dough inside. Close lid and start «Йогурт/Тесто» for 1 hour. Proof till the end of the program.







## БИСКВИТ «КЛАССИЧЕСКИЙ» SPONGE CAKE

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

### INGREDIENTS:

- Sugar.....**200 g**
- All-purpose flour.....**180 g**
- Eggs.....**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, смазанную сливочным маслом, закрыть крышку и установить программу «Выпечка» на 1 час, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Beat up eggs with sugar until thick and pale. Combine with flour and baking powder. Stir well. Grease pot with butter and pour mixture inside. Close lid and start «Выпечка» for 1 hour. Cook till the end of the program.

## БИСКВИТ «НЕЖНЫЙ ШОКОЛАД» CHOCOLATE CAKE

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 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**

### INGREDIENTS:

- Dark chocolate.....**200 g**
- Milk chocolate.....**50 g**
- Eggs.....**200 g / 4 pcs**
- Sugar.....**150 g**
- Butter.....**110 g**
- All-purpose flour.....**80 g**
- Baking powder.....**10 g**
- Vanillin.....**1 g**

Шоколад разломать на кусочки. Кусочки темного шоколада выложить в чашу мультиварки, добавить сливочное масло. Установить программу «Молочная каша» на 10 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы, периодически помешивая, пока шоколад не растает. 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 смазать сливочным маслом (10 г). Вылить в чашу получившееся тесто и разровнять. Сверху на тесто выложить кусочки молочного шоколада. Закрыть крышку, установить программу «Выпечка» на 50 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Cut chocolate of both sorts into small pieces. Put dark chocolate in pot. Add butter. Start program «Молочная каша» for 10 minutes. Cook till the end of the program stirring frequently. Beat up eggs with sugar in a separate bowl until firm. Carefully combine melted chocolate and eggs with sugar stirring constantly. Add flour, baking powder and vanillin. Blend thoroughly until smooth. Grease pot of cooker with butter (10 g) and pour batter inside. Cover with pieces of milk chocolate. Close lid and start «Выпечка» for 50 minutes. Cook till the end of the program.





## ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ С ИЗЮМОМ COTTAGE CHEESE PUDDING

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

|                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| • Творог 9%.....       | <b>500 г</b>        |
| • Яйцо.....            | <b>150 г / 3 шт</b> |
| • Сахар.....           | <b>50 г</b>         |
| • Изюм.....            | <b>50 г</b>         |
| • Крупа манная.....    | <b>40 г</b>         |
| • Масло сливочное..... | <b>10 г</b>         |
| • Соль.....            | <b>5 г</b>          |

### INGREDIENTS:

|                          |                      |
|--------------------------|----------------------|
| • Cottage cheese.....    | <b>500 g</b>         |
| • Eggs.....              | <b>150 g / 3 pcs</b> |
| • Sugar.....             | <b>50 g</b>          |
| • Stoneless raisins..... | <b>50 g</b>          |
| • Semolina.....          | <b>40 g</b>          |
| • Butter.....            | <b>10 g</b>          |
| • Salt.....              | <b>5 g</b>           |

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 смазать сливочным маслом, выложить творожную массу и разровнять. Закрывать крышку, установить программу «Выпечка» на 40 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Soak raisins in warm water. Drain in an hour. Separate the yolks from the whites. Salt whites and beat up well until firm. Mix raisins, cottage cheese, yolks, sugar and semolina in a bowl. Stir until smooth. Pour well beaten whites to the mix. Flatten. Grease pot of cooker with butter and pour batter inside. Close lid and start «Выпечка» for 40 minutes. Cook till the end of the program.

## ОРЕХОВЫЙ БИСКВИТ NUTCAKE

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

|                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| • Яйцо.....            | <b>250 г / 5 шт</b> |
| • Сахар.....           | <b>200 г</b>        |
| • Орехи грецкие.....   | <b>200 г</b>        |
| • Мука пшеничная.....  | <b>130 г</b>        |
| • Разрыхлитель.....    | <b>15 г</b>         |
| • Масло сливочное..... | <b>20 г</b>         |
| • Молоко.....          | <b>130 мл</b>       |
| • Масло оливковое..... | <b>30 мл</b>        |

### INGREDIENTS:

|                          |                      |
|--------------------------|----------------------|
| • Eggs.....              | <b>250 g / 5 pcs</b> |
| • Sugar.....             | <b>200 g</b>         |
| • Shelled walnuts.....   | <b>200 g</b>         |
| • All-purpose flour..... | <b>130 g</b>         |
| • Baking powder.....     | <b>15 g</b>          |
| • Butter.....            | <b>20 g</b>          |
| • Milk.....              | <b>130 ml</b>        |
| • Olive oil.....         | <b>30 ml</b>         |

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 смазать сливочным маслом, вылить тесто, разровнять. Закрывать крышку, установить программу «Выпечка» на 50 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Separate the yolks from the whites. Beat up whites and sugar with mixer. Crush walnuts with blender. Combine milk, flour, yolks, walnuts and oil in a bowl. Whisk until smooth. Combine with beaten up whites. Grease inner pot with butter and pour batter in. Close lid and start «Выпечка» for 50 minutes. Bake till the end of the program.





## ШАРЛОТКА С ЯБЛОКАМИ APPLE CHARLOTTE

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Мука пшеничная..... **180 г**
- Яблоко..... **250 г**
- Яйцо..... **250 г / 5 шт**
- Сахар..... **200 г**
- Масло сливочное..... **10 г**
- Разрыхлитель..... **10 г**

### INGREDIENTS:

- App-purpose flour..... **180 g**
- Apples..... **250 g**
- Eggs..... **250 g / 5 pcs**
- Sugar..... **200 g**
- Butter..... **10 g**
- Baking powder..... **10 g**

Яблоки очистить от сердцевин 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 смазать сливочным маслом, дно чаши залить небольшим количеством теста, выложить яблоки, залить оставшейся частью теста. Закрыть крышку, установить программу «Выпечка» на 50 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Wash and core apples. Cut into small 1-cm cubes. Combine eggs and sugar in a bowl. Whisk until thick. Add baking powder and flour. Stir until smooth. Grease pot of cooker with butter and pour half of mixture inside. Lay slices of apples on top and cover with remaining batter. Close lid and start «Выпечка» for 50 minutes. Cook till the end of the program.

## ПИЦЦА «ДАРЫ МОРЯ» SEAFOOD PIZZA

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Тесто дрожжевое (замороженное)..... **180 г**
- Масло сливочное..... **20 г**
- Сыр «Пармезан»..... **50 г**
- Кольца кальмара (варено-мороженые)..... **40 г**
- Тунец консервированный..... **50 г**
- Креветки (варено-мороженые)..... **40 г**
- Соус сливочный..... **40 г**
- Оливки..... **20 г**

### INGREDIENTS:

- Frozen pizza dough..... **180 g**
- Butter..... **20 g**
- Parmesan cheese..... **50 g**
- Frozen squid rings..... **40 g**
- Canned tuna..... **50 g**
- Prawns..... **40 g**
- Cream sauce..... **40 g**
- Olives..... **20 g**

Раскатать тесто в круг толщиной 0,5 см, равный диаметру чаши, сыр натереть на мелкой терке, оливки нарезать кольцами. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, на дно выложить тесто, смазать его соусом, сверху по всему диаметру равномерно выложить морепродукты, оливки и посыпать сыром. Закрыть крышку, установить программу «Пицца» на 30 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Roll out dough into a 0,5-cm-thick crust. Diameter of crust should be the same with inside diameter of the pot. Finely grate cheese. Slice olives. Grease pot with butter and put crust on bottom of pot. Brush with cream sauce and lay seafood on it. Sprinkle with grated cheese. Close lid and start «Пицца» for 30 minutes. Cook till the end of the program.





## ПИЦЦА С САЛЯМИ SALAMI PIZZA

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

### INGREDIENTS:

- Frozen pizza dough.....**180 g**
- Mozzarella.....**100 g**
- Salami.....**80 g**
- Crushed 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 смазать сливочным маслом, на дно выложить тесто, смазать его протертыми томатами, сверху по всему диаметру равномерно посыпать сыром и выложить колбасу. Закрыть крышку, установить программу «Пицца» на 30 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Defrost dough and leave in warm place for 30 minutes. Roll out into a 0,5 cm-thick crust. Diameter of the crust should be the same with inside diameter of pot. Grate mozzarella. Finely slice salami. Grease pot with butter and put pizza crust on the bottom of pot. Lay crushed tomatoes. Sprinkle with grated mozzarella. Put sliced salami on top. Close lid and start program «Пицца» for 30 minutes. Bake till the end of the program.

## ПИЦЦА «ТРИ МЯСА» MEAT ROLL-IN PIZZA

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Тесто слоеное дрожжевое (замороженное).....**180 г**
- Масло сливочное.....**20 г**
- Курица копченая (филе).....**40 г**
- Говядина отварная.....**40 г**
- Карбонад свиной варено-копченый.....**40 г**
- Сыр «Чеддер».....**40 г**
- Соус томатный.....**20 г**
- Сливки 33%.....**20 мл**
- Соль, специи

### INGREDIENTS:

- Frozen roll-in yeasted dough.....**180 g**
- Butter.....**20 g**
- Smoked chicken fillet.....**40 g**
- Boiled beef.....**40 g**
- Smoked bacon.....**40 g**
- Cheddar cheese.....**40 g**
- Tomato sauce.....**20 g**
- Cream.....**20 ml**
- Salt, seasonings

Тесто разморозить. Приготовить начинку: все мясные продукты нарезать кубиками, сыр натереть на крупной терке, сливки смешать с томатным соусом, солью и специями. Тесто раскатать в круг толщиной 0,5 см, равный диаметру чаши. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, на дно выложить тесто, смазать его соусом, сверху выложить по всему диаметру мясную начинку и посыпать сыром. Закрыть крышку, установить программу «Пицца» на 30 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Defrost dough. Dice chicken, bacon and beef. Grate cheese. Combine cream, tomato sauce, salt and seasonings in a bowl. Roll out dough into 0,5 cm-thick crust. Diameter of crust should be the same with inside diameter of pot. Grease pot with butter and put crust on bottom of pot. Brush crust with tomato sauce and lay beef, chicken and bacon. Cover with grated cheese. Close lid and start «Пицца» for 30 minutes. Cook till the end of the program.





## ДОМАШНИЙ ТВЕРДЫЙ СЫР ИЗ ТВОРОГА HOME-MADE CHEESE

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

### INGREDIENTS:

- Milk..... **1 L**
- Cottage cheese..... **600 g**
- Butter..... **50 g**
- Egg..... **50 g / 1 pcs**
- Salt..... **5 g**
- Soda..... **5 g**

В чашу мультиварки выложить творог, залить молоком и перемешать. Закрывать крышку, установить программу «Пар/Варка», вид продукта Овощи на 30 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы. После окончания программы готовую массу процедить и дать стечь сыворотке. Добавить соль, соду, размягченное сливочное масло, яйцо и перемешать. Полученную массу выложить в чашу мультиварки, установить программу «Пар/Варка», вид продукта Овощи на 10 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить, постоянно помешивая, до окончания программы. Готовую массу переложить в отдельную емкость, сверху поставить пресс и убрать в холодильник на 6–8 часов.

Place cottage cheese in pot. Pour milk in and mix well. Close lid and start «Пар/Варка» together with Vegetables in the «Sort of food» submenu for 30 minutes. Cook till the end of the program. Drain and add salt, soda, egg and softened butter. Stir well. Pour batter in pot and start «Пар/Варка» together with Vegetables in the «Sort of food» submenu for 10 minutes. Cook stirring constantly till the end of the program. Put in a bowl when ready. Leave it in a fridge under pressure for 6–8 hours.

## ДОМАШНИЙ СЫР «БРЫНЗА» HOME-MADE FETA CHEESE

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

### INGREDIENTS:

- Milk (4,5%-fat)..... **3 L**
- Sour milk..... **600 ml**
- Salt..... **20 g**

В чашу мультиварки налить молоко, простоквашу и перемешать. Закрывать крышку, установить программу «Йогурт/Тесто» на 8 часов, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы. Затем в чашу добавить соль и размешать. Закрывать крышку, установить программу «Пар/Варка», вид продукта Овощи на 1 час, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы. Готовую массу откинуть на сито с марлей. Дать стечь сыворотке. Переложить в отдельную емкость, сверху установить пресс и убрать в холодильник на 12 часов.

Combine milk and sour milk in pot. Stir well. Close lid and start «Йогурт/Тесто» for 8 hours. Cook till the end of the program. Add salt. Close lid and start «Пар/Варка» together with Vegetables in the «Sort of food» submenu for 1 hour. Boil till the end of the program. Drain well. Pour in a bowl and leave in a fridge under pressure for 12 hours.





## ЙОГУРТ КЛАССИЧЕСКИЙ YOGURT

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Молоко 4%.....**700 мл**
- Сливки 22%.....**150 мл**
- Простокваша.....**150 мл**

### INGREDIENTS:

- Milk (4%-fat).....**700 ml**
- Cream (22%-fat).....**150 ml**
- Sour milk.....**150 ml**

Все ингредиенты смешать и залить в чашу мультиварки. Закрыть крышку, установить программу «Йогурт/Тесто» на 8 часов, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы. Готовый йогурт перемешать, разлить по стеклянным емкостям и убрать в холодильник до застывания.

Combine all ingredients in pot. Close lid and start «Йогурт/Тесто» for 8 hours. Cook till the end of the program. Mix and pour into jars when ready. Store in refrigerator.

## ТВОРОГ COTTAGE CHEESE

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Кефир (простокваша).....**2 л**

### INGREDIENTS:

- Sour milk.....**2 L**

В чашу мультиварки налить кисломолочный продукт, закрыть крышку, установить программу «Творог» на 30 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы. После завершения программы приготовления процедить полученную массу через сито или марлю, дать стечь сыворотке.

Pour sour milk in pot. Close lid and start «Творог» for 30 minutes. Cook till the end of the program. Drain and pass through a sieve when ready.





## ФОНДЮ ШОКОЛАДНОЕ CHOCOLATE FONDUE

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

### INGREDIENTS:

- Dark chocolate..... **500 g**
- Cream (22%-fat)..... **500 ml**
- Coffee liqueur..... **100 ml**

Плитку шоколада разломать на дольки, выложить в чашу мультиварки, добавить ликер, залить сливками. Установить программу «Десерты» на 15 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы.

Break chocolate into pieces, place in pot. Add liqueur and cream. Start «Десерты» for 15 minutes. Cook till the end of the program, stirring occasionally.

## ФОНДЮ СЫРНОЕ CHEESE FONDUE

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Cheddar cheese..... **350 g**
- Dry white wine..... **150 ml**
- Cream (22% fat)..... **75 ml**
- Starch..... **10 g**
- Garlic..... **10 g**
- Lemon..... **5 g**
- Water..... **50 ml**
- Sugar, salt, seasonings

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 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 залить вино. Закрывать крышку, установить программу «Мультиповар» 90°C на 15 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. За 10 минут до завершения приготовления 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.

Finely grate cheese. Squeeze lemon. Finely chop garlic. Combine cream, water, starch and sugar in a bowl. Blend until smooth. Pour wine in pot. Close lid and start «Мультиповар» for 15 minutes at 90°C. In 5 minutes add garlic and grated cheese. Add lemon juice, salt and seasonings stirring constantly. In 5 minutes slowly pour cream-starch mixture in. Keep cooking till the end of the program stirring constantly.





## КАТАЛОНСКИЙ КРЕМ CATALONIAN CREAM

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Яйцо..... **200 г / 4 шт**
- Сливки 22%..... **350 мл**
- Молоко 4%..... **150 мл**
- Цедра апельсина..... **10 г**
- Крахмал картофельный..... **30 г**
- Сахар тростниковый..... **80 г**
- Сахар ванильный..... **15 г**

### INGREDIENTS:

- Eggs..... **200 g / 4 pcs**
- Cream (22%-fat)..... **350 ml**
- Milk (4%-fat)..... **150 ml**
- Orange peel..... **10 g**
- Potato starch..... **30 g**
- Cane sugar..... **80 g**
- Vanilla sugar..... **15 g**

Желтки отделить от белков, добавить сахар, ванильный сахар и взбить до полного растворения сахара. Не переставая взбивать, добавить крахмал, молоко, сливки, цедру и перемешать до однородной массы. Получившуюся массу перелить в чашу мультиварки. Закрывать крышку, установить программу «Десерты» на 20 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Через 10 минут открыть крышку и начать вымешивать крем венчиком до окончания программы. Готовый крем процедить через сито, разлить по креманкам и убрать в холодильник на 3 часа до полного застывания. По возможности готовый десерт посыпать тростниковым сахаром и обжечь газовой горелкой.

Separate the yolks from the whites, add sugar of the both sorts. Whisk until sugar is dissolved. Add starch, milk, cream, orange peel while whisking. Stir until smooth. Pour the batter in pot of cooker. Close lid and start «Десерты» for 20 minutes. Open lid in 10 minutes and keep whisking till the end of the program. Strain through a sieve when ready. Pour into dessert bowls. Keep in a fridge for 3 hours until set. Sprinkle with cane sugar and serve.

## КОКОСОВЫЙ ДЕСЕРТ COCONUT DESSERT

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Шоколад белый..... **300 г**
- Шоколад молочный..... **200 г**
- Сливки 33%..... **100 мл**
- Масло сливочное..... **70 г**
- Стружка кокосовая..... **150 г**

### INGREDIENTS:

- White chocolate..... **300 g**
- Dark chocolate..... **200 g**
- Cream (33%-fat)..... **100 ml**
- Butter..... **70 g**
- Coconut flakes..... **150 g**

Белый шоколад разломать на кусочки, выложить в чашу мультиварки, залить сливками. Установить программу «Десерты» на 5 минут, нажать и удерживать кнопку ОК, помешивать содержимое до окончания программы. Шоколадно-сливочную массу остудить до комнатной температуры, добавить сливочное масло (50 г), кокосовую стружку и тщательно перемешать до полного растворения масла. Готовую смесь убрать в холодильник на 1 час. Молочный шоколад разломать на кусочки, выложить в чашу мультиварки, добавить оставшееся масло. Установить программу «Десерты» на 5 минут, нажать и удерживать кнопку ОК, помешивать содержимое до окончания программы. Сформировать десерт произвольной формы по 30–35 г, выложить на пергамент, равномерно полить темной шоколадной массой и посыпать кокосовой стружкой. Готовый десерт убрать в холодильник на 1,5–2 часа для застывания.

Break white chocolate into pieces. Place in pot. Add cream. Start «Десерты» for 5 minutes. Cook with open lid till the end of the program stirring constantly. Cool; add butter (50 g) and coconut flakes. Stir until butter is dissolved. Keep mixture in refrigerator for 1 hour. Break dark chocolate into pieces. Put in pot; add remaining butter. Start «Десерты» for 5 minutes. Cook with open lid till the end of the program stirring frequently. Shape into 30–35 g bars. Put them on parchment and roll in coconut flakes. Place in a fridge for 1,5–2 hours.







## СГУЩЕННОЕ МОЛОКО CONDENSED MILK

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сливки 22%..... **1 л**
- Сахар..... **1,2 кг**
- Молоко сухое..... **600 г**
- Вода..... **150 г**

### INGREDIENTS:

- Cream (22%)..... **1 L**
- Sugar..... **1,2 kg**
- Milk powder..... **600 g**
- Water..... **150 g**

В чашу мультиварки налить воду, добавить сахар и перемешать. Установить программу «Десерты» на 50 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить при открытой крышке, постоянно помешивая. Как только сахар растворится, добавить сливки и сухое молоко, все перемешать. Готовить до окончания программы, периодически помешивая.

Combine water and sugar in pot. Stir well. Start «Десерты» for 50 minutes. Cook with open lid, stirring constantly. Add cream and milk once sugar is completely dissolved. Cook till the end of the program, stirring constantly.

## ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ С МИНДАЛЕМ ALMOND BRITTLES

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

### INGREDIENTS:

- Cream (33%-fat)..... **80 ml**
- Dark chocolate..... **180 g**
- Milk chocolate..... **120 g**
- Burnt almonds..... **40 g**
- Cocoa-powder..... **100 g**
- Butter..... **50 g**

Шоколад разломать на дольки. В чашу мультиварки выложить шоколад и сливочное масло, залить сливками. Установить программу «Десерты» на 8 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. 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 обвалить конфеты в какао.

Break chocolate of the both sorts into pieces. Put in pot of cooker. Add butter and cream. Start «Десерты» for 8 minutes. Cook till the end of the program with open lid stirring frequently. Keep mixture in a fridge for 1 hour. Shape cooled batter into balls. Put almonds inside and roll in cocoa-powder.





## КИПЯЧЕНОЕ МОЛОКО BOILED MILK

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Молоко..... **1 л**

### INGREDIENTS:

• Milk..... **1 L**

Молоко вылить в чашу мультиварки, закрыть крышку, установить программу «Молоко» на 15 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Pour milk in pot. Close lid and start «Молоко» for 15 minutes. Cook till the end of the program.

## ТОПЛЕНОЕ МОЛОКО BAKED MILK

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Молоко 3,2%..... **1 л**  
• Сливки 10%..... **200 мл**

### INGREDIENTS:

• Milk (3,2%-fat)..... **1 L**  
• Cream 10%..... **200 ml**

В чашу мультиварки налить молоко, добавить сливки и перемешать. Закрыть крышку, установить программу «Мультиповар» на 4 часа, температура 100°C, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Combine milk and cream in pot. Stir well. Close lid and start «Мультиповар» for 4 hours at 100°C. Cook till the end of the program.





## ВАРЕНЬЕ ИЗ ЛЕСНЫХ ЯГОД BERRY JAM

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Ягоды (малина, черника, ежевика)..... **1 кг**
- Сахар..... **1 кг**

### INGREDIENTS:

- Fresh berries..... **1 kg**
- Sugar..... **1 kg**

Ягоды перебрать и промыть. В чашу положить ягоды, засыпать сахаром. Установить программу «Варенье/Джем» на 1 час, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить при открытой крышке до окончания программы, периодически помешивая.

Put berries in pot. Add sugar and start «Варенье/Джем» for 1 hour. Cook till the end of the program with open lid stirring rarely.

## ГРУШЕВОЕ ВАРЕНЬЕ С АПЕЛЬСИНОМ JAM OF PEARS AND ORANGES

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Груша..... **500 г**
- Апельсин..... **500 г**
- Сахар..... **1 кг**

### INGREDIENTS:

- Pears..... **500 g**
- Oranges..... **500 g**
- Sugar..... **1 kg**

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

Pill, pit and core fruits; then chop and place in pot. Add sugar and mix. Close lid and start «Варенье/Джем» for 1 hour. Keep cooking till the end of the program mixing constantly. Cool and pour into hot, sterilized jars.





## КЛУБНИЧНОЕ ВАРЕНЬЕ STRAWBERRY JAM

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Клубника..... **1 кг**
- Сахар..... **1 кг**
- Кислота лимонная..... **2 г**

### INGREDIENTS:

- Strawberries..... **1 kg**
- Sugar..... **1 kg**
- Citric acid..... **2 g**

Подготовленные ягоды выложить в чашу, чередуя слоями сахара, и оставить на 4 часа. Затем установить программу «Варенье/Джем» на 40 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить, периодически помешивая, при открытой крышке до окончания программы. Готовое варенье разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Place strawberries in pot; cover with sugar and leave for 4 hours. Start «Варенье/Джем» for 40 minutes. Boil with open lid stirring occasionally. Pour in jars and seal.

## ФРУКТОВЫЙ ДЖЕМ THREE FRUIT JAM

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 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

### INGREDIENTS:

- Apples..... **500 g**
- Pears..... **400 g**
- Figs..... **200 g**
- Brown sugar..... **50 g**
- Water..... **50 ml**
- Vanilla sugar..... **5 g**
- Ground cinnamon..... **1 g**
- Ground cloves
- Ground cardamon

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

Wash and core fruits; cut coarsely and place in pot. Add water and stir well. Start «Варенье/Джем» for 1 hour. Keep cooking till the end of the program. Put boiled fruits in a bowl and blend. Pour mixture back in pot; add spices and sugar of both sorts. Stir well. Close lid and start «Варенье/Джем» for 1 hour and 30 minutes. Keep cooking till the end of the program, stirring frequently. Put into hot jars and seal.





## МАРИНАД ДЛЯ ОГУРЦОВ И ПОМИДОРОВ VINEGAR PICKLE FOR CUCUMBERS AND TOMATOES

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Вода..... **3 л**
- Уксус 9%..... **250 мл**
- Сахар..... **120 г**
- Соль..... **150 г**
- Лавровый лист..... **2 г**
- Перец черный горошком..... **2 г**

### INGREDIENTS:

- Water..... **3 L**
- Vinegar 9%..... **250 ml**
- Sugar..... **120 g**
- Salt..... **150 g**
- Bay leaves..... **2 g**
- Peppercorn..... **2 g**

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой и тщательно перемешать. Закрыть крышку, установить программу «Пар/Варка», вид продукта Овощи на 40 минут. Нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы. Предварительно подготовленные овощи разложить по стерилизованным банкам, залить горячим маринадом, закрыть крышками и закатать.

Combine all ingredients in pot. Pour water in and stir. Close lid and start «Пар/Варка» together with Vegetables in the «Sort of food» submenu for 40 minutes. Boil till the end of the program. Put vegetables (tomatoes or cucumbers) into jars. Pour hot pickle in and tightly seal.

## КОМПОТ СЛИВОВЫЙ PLUM COMPOTE

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сливы..... **1 кг**
- Сахар..... **300 г**
- Вода..... **3 л**
- Кислота лимонная..... **1 г**

### INGREDIENTS:

- Plums..... **1 kg**
- Sugar..... **300 g**
- Water..... **3 L**
- Lemon acid..... **1 g**

Сливу выложить в чашу мультиварки, добавить сахар и лимонную кислоту, залить водой. Закрыть крышку, установить программу «Пар/Варка», вид продукта Овощи на 1 час, нажать и удерживать кнопку ОК, готовить до окончания программы. Готовый компот разлить по стерилизованным банкам, накрыть крышками и закатать.

Place plums in pot. Add sugar and lemon acid. Pour water in. Close lid and start «Пар/Варка» together with Vegetables in the «Sort of food» submenu for 1 hour. Boil till the end of the program. Place into sterilized jars and seal.





## СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ SOUP WITH MEATBALLS

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Фарш домашний..... **200 г**
- Картофель..... **400 г**
- Лук репчатый..... **100 г**
- Морковь..... **100 г**
- Масло сливочное..... **20 г**
- Вода..... **1,5 л**
- Соль

### INGREDIENTS:

- Minceat..... **200 g**
- Potatoes..... **400 g**
- Onions..... **100 g**
- Carrots..... **100 g**
- Butter..... **20 g**
- Water..... **1,5 L**
- Salt

Из фарша сформировать фрикадельки по 15–20 г. Лук, морковь и картофель нарезать кубиками по 1 см. В чашу мультиварки выложить лук, морковь, картофель, залить водой, добавить масло, соль и перемешать. Затем выложить фрикадельки. Закрывать крышку, установить программу «Суп/Бульон», вид продукта Мясо на 40 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Shape mincemeat into 15–20 g meatballs. Dice onions, carrots and potatoes; place all vegetables in pot and pour water in. Add butter and salt. Stir well. Add meatballs. Close lid and start «Суп/Бульон» together with Meat in the «Sort of food» submenu for 40 minutes. Cook till the end of the program.

## КАША РИСОВАЯ С ТВОРОГОМ BOILED RICE WITH COTTAGE CHEESE

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Творог..... **80 г**
- Рис круглозерный..... **50 г**
- Масло сливочное..... **10 г**
- Вода..... **300 мл**
- Сахар

### INGREDIENTS:

- Cottage cheese..... **80 g**
- Short grain rice..... **50 g**
- Butter..... **10 g**
- Water..... **300 ml**
- Sugar

Рис промыть, выложить в чашу мультиварки, добавить масло, сахар, залить водой и перемешать. Закрывать крышку, установить программу «Детское питание» на 30 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы. Готовый рис вместе с отваром перелить в отдельную емкость, добавить творог и взбить блендером до однородной массы.

Wash rice. Pour in pot. Add butter, sugar and water, stir well. Close lid and start «Детское питание» for 30 minutes. Cook till the end of the program. Pour into a bowl. Add cottage cheese and blend until smooth.





## ОВОЩНОЕ ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ И МОРКОВИ CAULIFLOWER-CARROTS PUREE

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Капуста цветная..... **200 г**
- Морковь..... **150 г**
- Масло оливковое..... **20 мл**
- Вода..... **400 мл**

### INGREDIENTS:

- Cauliflower..... **200 g**
- Carrots..... **150 g**
- Olive oil..... **20 ml**
- Water..... **400 ml**

Капусту разобрать на соцветия и тщательно промыть, морковь нарезать мелкими кубиками. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой. Закрыть крышку, установить программу «Детское питание» на 40 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы. Готовую основу перелить в отдельную емкость, добавить масло и взбить блендером до однородной массы.

Cut cauliflower into florets. Wash thoroughly. Finely dice carrots. Combine all ingredients in pot and pour water in. Close lid and start «Детское питание» for 40 minutes. Cook till the end of the program. Place vegetables in a bowl, add butter and blend until smooth.

## ОТВАР ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА ROSEHIP TEA

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Плоды шиповника..... **100 г**
- Вода..... **1 л**
- Сахар

### INGREDIENTS:

- Rosehips..... **100 g**
- Water..... **1 L**
- Sugar

Плоды шиповника перебрать и промыть. В чашу мультиварки выложить плоды, залить водой, добавить сахар, перемешать. Закрыть крышку, установить программу «Детское питание» на 40 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы. Готовому отвару дать настояться 4–6 часов, затем процедить.

Sort out and rinse rosehips. Put rosehips in pot, pour water in, add sugar and stir. Close lid and start «Детское питание» for 40 minutes. Boil till the end of the program. Let the tea draw for 4–6 hours. Pass through a sieve.





## ПЮРЕ РЫБНОЕ FISH PUREE

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Судак (филе).....**200 г**
- Молоко 2,5%.....**100 мл**
- Вода.....**100 мл**
- Соль

### INGREDIENTS:

- Pike-perch fillet.....**200 g**
- Milk (2,5%-fat).....**100 ml**
- Water.....**100 ml**
- Salt

Рыбу промыть и нарезать кубиками. В чашу мультиварки выложить рыбу, посолить, залить водой и молоком. Закрыть крышку, установить программу «Детское питание» на 40 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы. Готовую рыбу вместе с жидкостью переложить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

Dice fish. Put in pot; add salt, water and milk. Close lid and start «Детское питание» for 40 minutes. Cook till the end of the program. Place into a bowl. Blend until smooth.

## СУП-ПЮРЕ ИЗ КУРИЦЫ С ОВОЩАМИ CHICKEN AND VEGETABLES CREAMY SOUP

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Филе куриное отварное.....**200 г**
- Картофель.....**150 г**
- Морковь.....**100 г**
- Лук репчатый.....**50 г**
- Масло оливковое.....**30 мл**
- Вода.....**900 мл**
- Соль

### INGREDIENTS:

- Boiled chicken fillet.....**200 g**
- Potatoes.....**150 g**
- Carrots.....**100 g**
- Onions.....**50 g**
- Olive oil.....**30 ml**
- Water.....**900 ml**
- Salt

Все ингредиенты нарезать мелкими кубиками, выложить в чашу мультиварки, залить водой. Закрыть крышку, установить программу «Детское питание» на 40 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы. Готовый суп перелить в отдельную емкость, добавить масло, соль и взбить блендером до однородной массы.

Combine finely diced ingredients in pot of cooker. Pour water in. Close lid and start «Детское питание» for 40 minutes. Cook till the end of the program. Pour into a bowl, add oil and salt. Blend until smooth.







## МЯСНЫЕ КОТЛЕТЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ BEEF CUTLETS FOR BABIES

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Говядина (филе)..... **200 г**
- Хлеб пшеничный..... **50 г**
- Вода..... **700 мл**
- Соль

### INGREDIENTS:

- Beef fillet..... **200 g**
- White bread..... **50 g**
- Water..... **700 ml**
- Salt

Хлеб замочить в воде (100 мл) 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 налить воду, сверху установить контейнер-пароварку, выложить в него котлеты. Закрыть крышку, установить программу «Пар/Варка», вид продукта Мясо на 40 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы.

Soak bread in water (100 ml) for 10 minutes. Then squeeze. Rinse meat. Ground both meat and bread with a meat grinder or food processor. Add salt and mix until smooth. Shape into cakes. Pour water in pot. Fix steam-basket and put cutlets inside. Close lid and start «Пар/Варка» together with Meat in the «Sort of food» submenu for 40 minutes. Cook till the end of the program.

## ПЮРЕ ИЗ ЯБЛОКА И ГРУШИ APPLE-PEAR PUREE

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Груша..... **250 г**
- Яблоко зеленое..... **250 г**
- Вода..... **600 мл**
- Фруктоза

### INGREDIENTS:

- Pears..... **250 g**
- Green apples..... **250 g**
- Water..... **600 ml**
- Fructose sweetener

Фрукты очистить от кожуры и сердцевин, нарезать кубиками по 3 см. В чашу мультиварки налить воду, сверху установить контейнер-пароварку, равномерно выложить в него фрукты, посыпать фруктозой. Закрыть крышку, установить программу «Пар/Варка», вид продукта Овощи на 30 минут, нажать и удерживать кнопку ОК. Готовить до окончания программы. Готовые фрукты переложить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.







Peel and core fruits. Dice coarsely. Pour water in pot. Fix steam-basket on top and place fruits inside. Sprinkle with sweetener. Close lid and start «Пар/Варка» together with Vegetables in the «Sort of food» submenu for 30 minutes. Cook till the end of the program. Put steamed fruits in a bowl and blend until smooth.



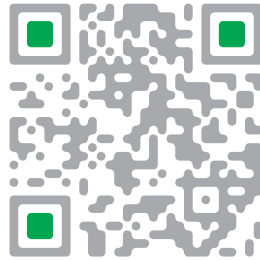


*Вот и перелистана последняя страница нашей книги рецептов.  
Теперь, с помощью Вашей мультиварки Вы сможете сами изобретать новые блюда, менять наши рецепты, широко смотреть на собственные возможности, а главное, наслаждаться результатами своего кулинарного творчества.*

*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<br>Our website                 |  | <a href="http://multimarta.com/">http://multimarta.com/</a>       |
| Официальная группа Вконтакте<br>Official VK community |  | <a href="http://vk.com/multi_marta">http://vk.com/multi_marta</a> |
| Новости на YouTube<br>Channel on YouTube              |  | MULTIMARTA COM  |
| Горячая линия MARTA<br>Hotline                        |  | +7 800 500 4442   |
| Электронная почта<br>E-mail                           |  | <a href="mailto:info@multimarta.com">info@multimarta.com</a>      |
| Консультация шеф-повара MARTA<br>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!*



**MARTA**  
[www.multimarta.com](http://www.multimarta.com)