

oursson[®]



bon appétit



Прежде чем начать приготовление

Что нужно проверить перед использованием:

- Нет ли каких-либо посторонних материалов на поверхности прибора? Подготовлена ли для него удобная рабочая поверхность?
- Не превышает ли количество ингредиентов отметку **MAX**?
- Находится ли индикатор наличия давления в правильном (нижнем) положении?
- Герметично ли силиконовое кольцо-уплотнитель прилегает к крышке и корпусу мультиварки?
- Раздаются ли щелчки во время приготовления? Это нормальный звук переключения реле в процессе приготовления. Однако попадание воды между нагревательной пластиной и емкостью для приготовления может вызывать появление неприятных звуков. Перед приготовлением тщательно насухо вытрите внутреннюю поверхность прибора и внешнюю поверхность емкости для приготовления.
- Правильно ли расположен прибор? Над прибором должно быть не меньше 1,5 м свободного пространства для беспрепятственного выхода пара.
- Находится ли индикатор давления в верхнем положении? Если да, то крышку открывать нельзя.
- Не осталось ли полотенце или какой-либо другой предмет на крышке? Обязательно освободите крышку для нормального выхода пара.

Что нужно знать перед началом приготовления:

- При приготовлении используйте аксессуары, прилагаемые в комплекте к мультиварке.
- Меры измерения, используемые в рецептах: **1 ст. л. = 15 мл, 1 ч. л. = 5 мл, 1 ст. = 200 мл.**
- Соблюдайте точные пропорции.
- В рецептах указано время приготовления. В данное понятие не входит первичная подготовка и обработка продуктов, а только непосредственно время работы мультиварки.
- При приготовлении сверяйте свои действия и время на дисплее с рекомендациями по приготовлению. При выборе программы устанавливается общее время приготовления как с открытой, так и с закрытой крышкой. В рецептах дополнительно указано время, которое необходимо для приготовления блюда под крышкой и с давлением. Иногда приготовление без крышки по каким-либо причинам может занять больше или меньше времени, чем это указано в рецепте. В таком случае на приготовление с крышкой времени может оказаться недостаточно или слишком много. Если разница составила не более четырех минут, можно не принимать ее в расчет и продолжать приготовление. Если расхождение более существенное, надо прервать программу клавишей **СТОП** и запустить ее снова, установив нужное по рецепту время.

Содержание

Приготовление

6 Основные рецепты

10 Рецепты:

- 10** Мясо
- 48** Рыба и морепродукты
- 56** Супы
- 66** Каши
- 74** Овощи
- 88** Десерты
- 102** Йогурты
- 110** Соусы
- 120** Напитки

Информация по эксплуатации

132 Внешние элементы конструкции мультиварки

133 Внутренние элементы конструкции мультиварки

134 Устройство крышки блока регулятора давления

135 Последовательность сборки блока регулятора давления

136 Описание панели управления мультиварки

138 Чистка и уход

Приготовление

Мясо

- 10 Бефстроганов
- 12 Жаркое из индейки с овощами
- 14 Картофельное рагу со свиными котлетами
- 16 Куриные голени «Кассиаторе»
- 18 Тушеная говядина
- 20 Куриные котлеты на пару
- 22 Кролик в сметане
- 24 Куриные грудки под горчичным соусом
- 26 Мясо запеченное
- 28 Свиная вырезка с винным соусом
- 30 Теплый салат с куриной печенью
- 32 Плов с бараниной
- 34 Солянка мясная сборная
- 36 Бифштекс с луком
- 38 Котлеты из домашнего фарша
- 40 Котлеты из индейки
- 42 Телячьи котлеты
- 44 Холодец
- 46 Лоранский пирог

Рыба и морепродукты

- 48 Рыба под маринадом
- 50 Рыба на пару
- 52 Котлеты рыбные
- 54 Рыбный террин

Супы

- 56 Борщ
- 58 Рассольник
- 60 Суп гороховый
- 62 Суп из свиных ребрышек
- 64 Уха

Каши

- 66 Гречневая каша
- 68 Каша из булгура
- 70 Ризотто с белыми грибами
- 72 Рисовая каша

Овощи

- 74 Овощи на пару
- 76 Фаршированные кабачки
- 78 Овощное рагу
- 80 Рататуй по-французски
- 82 Тушеная кислая капуста с грибами
- 84 Фаршированные перцы
- 86 Лазанья овощная

Десерты

- 88 Ленивые вареники
- 90 Экзотические фрукты в сиропе
- 92 Торт «Зебра»
- 94 Торт кофейный
- 96 Торт морковный
- 98 Чизкейк
- 100 Шоколадный торт

Йогурты

- 102 Диетический йогурт
- 104 Йогурт с сухофруктами
- 106 Йогурт «Турецкий»
- 108 Мацони

Соусы

- 110 Ванильный соус
- 112 Соус «Бешамель»
- 114 Клубничный соус
- 116 Сырный соус
- 118 Шоколадный соус

Напитки

- 120 Грушевый компот
- 122 Клюквенный морс
- 124 Компот из сухофруктов
- 126 Напиток «Малинка»
- 128 Ряженка

Основные рецепты

Наименование	Ингредиенты	Количество	Подготовка и приготовление	Приготовление		
				Функция	Давление	Минуты
Цветная капуста	Цветная капуста	200 г	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вымойте цветную капусту, разделите на небольшие соцветия и поместите на решетку пароварки. 2. Налейте воду в емкость для приготовления, поставьте туда пароварку, закройте крышку и установите давление. 	На пару	1	15
	Вода	200 мл				
Овощи	Овощи	270 г	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вымойте и почистите овощи. 2. Нарежьте кусочками по 0,7 см и положите их на решетку пароварки. 3. Налейте воду в емкость для приготовления, поставьте в нее пароварку, накройте крышкой и установите давление. 	На пару	1	15
	Вода	200 мл				
Гречневая каша	Гречка	1 ст.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Поместите крупу, воду и соль в емкость для приготовления. 2. Накройте крышкой, установите давление. 3. Сразу после окончания приготовления откройте крышку, положите масло, хорошо перемешайте, закройте крышку и дайте постоять минут 5 в режиме «ПОДОГРЕВ». 	Каша	1	40
	Вода	2 ст.				
	Соль	по вкусу				
	Масло					
Креветки	Креветки	8 шт. (132 г)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положите креветки на решетку для пароварки. 2. Налейте воду в емкость для приготовления, поставьте туда пароварку, закройте крышку и установите давление. 	На пару	1	20
	Вода	200 мл				

Наименование	Ингредиенты	Количество	Подготовка и приготовление	Приготовление		
				Функция	Давление	Минуты
Апельсиновый компот	Апельсины	2 шт.	1. Налейте воду в емкость для приготовления. Прикройте крышкой. 2. Через 12 минут добавьте сахар, порезанные апельсины. Закройте крышку. Установите давление.	Напитки	1	30
	Вода	2,5 л				
	Сахар	по вкусу				
Пельмени	Пельмени	500 г	1. Налейте воду в емкость для приготовления, посолите и прикройте крышкой. 2. Через 10 минут положите пельмени, закройте крышку и установите давление.	Суп	1	30
	Вода или бульон	1 л				
	Соль, специи	по вкусу				
Яйца вкрутую	Яйца	6 шт.	1. Поместите яйца и воду в емкость для приготовления. 2. Закройте крышку.	На пару	0	20
	Вода	1200 мл				
Какао	Какао	8 ст.л.	1. Смешайте какао и сахар, разведите небольшим количеством горячей воды и размешайте до однородной смеси. 2. Налейте молоко в емкость для приготовления. 3. Через 10 минут влейте какао, хорошо размешивая ложкой. 4. Закройте крышку, установите давление.	Напитки	1	20
	Сахар-песок	10 ч.л.				
	Молоко	4 ст.				
Рис	Рис	200 г	1. Поместите промытый рис и воду в емкость для приготовления. Накройте крышкой. 2. Когда рис будет готов, подождите 10 минут, прежде чем открыть крышку.	Каша	1	40
	Вода	350 мл				

Наименование	Ингредиенты	Количество	Подготовка и приготовление	Приготовление		
				Функция	Давление	Минуты
Белая рыба	Филе белой рыбы	300 г	<ol style="list-style-type: none"> 1. Натрите филе рыбы солью и перцем и поместите на решетку пароварки. 2. Налейте воду в емкость для приготовления, поставьте туда пароварку и закройте крышку. 	На пару	0	20
	Вода	400 мл				
	Соль и перец	По вкусу				
Йогурт	Молоко	500 мл	<ol style="list-style-type: none"> 1. Залейте молоко и йогурт без добавок в жаропрочный контейнер, перемешайте и накройте пластиковой крышкой или пленкой. 2. Поставьте пароварку в емкость для приготовления, поместите туда контейнер. 3. Закройте крышку. 	Йогурт	0	420
	Йогурт без добавок	150 мл				
Мясная начинка для пирога	Фарш	300 г	<ol style="list-style-type: none"> 1. Разогрев без крышки – 5 мин. 2. Положите измельченные лук и морковь. Обжаривайте 5 мин. 3. Добавьте фарш. Перемешайте. Готовьте без крышки, помешивая. 	Соус	0	25
	Морковь	1 шт.				
	Луковица	1 шт.				
	Масло растительное	2 ст.л.				
Картофель жареный	Картофель замороженный или отварной	0,5 кг	<ol style="list-style-type: none"> 1. Разогрейте мультиварку 5 минут. 2. Налейте масло в емкость для приготовления. Положите нарезанный картофель. 10 минут не переворачивайте, для получения румяной корочки. 3. Готовьте без крышки, не часто переворачивая. 	Выпечка	0	35
	Масло растительное	3 ст. л.				

Наименование	Ингредиенты	Количество	Подготовка и приготовление	Приготовление		
				Функция	Давление	Минуты
Пшенная молочная каша с тыквой	Пшено	2 ст.	<ol style="list-style-type: none"> Тыкву нарежьте кубиками. Пшено промойте, пока вода не станет прозрачной, и обдайте кипятком, чтобы не было горечи. Сложите все ингредиенты в емкость для приготовления. Закройте крышку. Установите давление. Сразу после окончания приготовления откройте крышку, положите масло, хорошо перемешайте, закройте крышку и дайте постоять минут 5 в режиме «ПОДОГРЕВ». 	Каша	2	40
	Молоко	5 ст.				
	Тыква (очищенная)	0,5 кг				
	Соль	1 ч.л.				
	Сахар	3 ст.л.				
	Масло сливочное	по вкусу				
Творожный деликатес	Манка	1 ст.л.	<ol style="list-style-type: none"> Манку залейте кефиром, хорошо перемешайте и оставьте набухать. Желтки разотрите с сахаром. Белки взбейте в мягкую пену. Курагу порежьте на небольшие кусочки. Творог смешайте со сметаной и разрыхлителем. Смешайте творожную массу, набухшую манку, желтки, соль, курагу и цедру. Добавьте белки, аккуратно вмешивая их сверху вниз. Емкость для приготовления смажьте маргарином и слегка посыпьте манкой. Выложите в нее подготовленную массу, закройте крышкой. После окончания программы оставьте под крышкой 10 минут. 	Выпечка	0	1 час
	Кефир	2 ст.л.				
	Яйца	3 шт.				
	Сахар	2 ст.л.				
	Творог	0,5 кг				
	Сметана	2 ст.л.				
	Разрыхлитель	1 ч.л.				
	Курага	6 шт.				
	Цедра лайма	1 ч.л.				
Соль	0,5 ч.л.					
Картофель в мундире	Картофель	~1 кг	<ol style="list-style-type: none"> Картофель хорошо вымойте, поместите в пароварку. В емкость для приготовления налейте воду, вставьте пароварку, закройте крышку, установите давление. 	На пару	3	30
	Вода	2 ст.				

Бефстроганов



Ингредиенты

1200 г говяжьей вырезки, 50 г сливочного масла, 5 г сахарного песка, 2 шт. репчатого лука (примерно по 150 г), 5 г соли, щепотка смеси мельница «4 перца», 2 шт. лаврового листа.

Соус: 500 г сметаны 20 % жира, 25 г томатной пасты, щепотка смеси «Прованские травы», 5 г соли, 3 зубчика чеснока, 30 г пшеничной муки, 250 мл воды.

Кроме того: 3 веточки укропа.

**ЖАРКОЕ 1 час +
30 мин**

Подготовка

1. Порежьте вырезку из говядины тонкими длинными брусочками (как для азу).
2. Посыпьте говядину сахаром и перемешайте кусочки мяса.
3. Порежьте мелко лук.



Приготовление

4. Поместите в кастрюлю мультиварки сливочное масло, кусочки говядины, мелко нарезанный лук, соль и специи.
5. Готовьте без крышки до выпаривания жидкости в режиме «ЖАРКОЕ», время приготовления — 1 час.
6. Перемешайте все ингредиенты для сметанного соуса.
7. Добавьте соус после звукового сигнала и перемешайте содержимое кастрюли.
8. Готовьте с закрытой крышкой в режиме «ЖАРКОЕ» ещё 30 минут, давление — 3.
9. Разложите готовое блюдо по тарелкам, украсьте веточками укропа и подавайте к столу с гарниром из картофельного пюре или макаронных изделий.

Жаркое из индейки с овощами



Ингредиенты

25 г оливкового масла, 600 г филе индейки (грудка), 1 оранжевый перец (примерно 150 г), 1 желтый перец (примерно 150 г), 300 г цукини, 3 шт. свежих томатов (примерно по 150 г), 1 луковица (примерно 150 г), 4 зубчика чеснока, 300 г свежемороженой стручковой фасоли, щепотка смеси мельница «4 перца», щепотка смеси «Прованские травы», 20 г бальзамического уксуса, 20 г соли.

Кроме того: 4 зубчика чеснока, 1 пучок свежей зелени.

Подготовка

1. Филе индейки, сладкий перец, томаты и цукини нарежьте кубиками.
2. Порежьте лук и зелень мелко, чеснок пропустите через пресс.
3. Разморозьте стручковую фасоль.

Приготовление



4

4. Налейте на дно кастрюли оливковое масло и поместите туда кусочки индейки и мелко нарезанный лук.



6

5. Готовьте с открытой крышкой в режиме **«ЖАРКОЕ»**, время приготовления — 1 час. Готовьте до выпаривания жидкости.

6. Добавьте к поджаренной индейке подготовленные овощи, бальзамический уксус, соль и специи.



9

7. Готовьте с закрытой крышкой в режиме **«ЖАРКОЕ»**, время приготовления — 1 час, давление — 3.

8. После звукового сигнала отключите мультиварку и сбросьте давление.

9. Добавьте в жаркое из индейки мелко нарезанную зелень и чеснок, перемешайте.

10. Разложите жаркое из индейки с овощами по глубоким тарелкам и подавайте к столу.

Картофельное рагу со свиными котлетами



Ингредиенты

5 шт. свиных котлет на косточке (примерно по 250 г), 80 г «Дижонской» горчицы, 50 г соевого соуса, 2 шт. моркови (примерно по 150 г), 2 шт. репчатого лука (примерно по 150 г), 4 зубчика чеснока, 1 пучок укропа, 3 шт. лаврового листа, 15 г соли, смесь мельница «4 перца» по вкусу.

Подготовка

1. Замаринуйте котлеты из свинины в горчице и соевом соусе, выдавите чеснок и натрите им кусочки мяса.
2. Порежьте лук мелко.
3. Картофель разрежьте на 4 части, морковь порежьте соломкой.



1



6

Приготовление

4. Поместите в кастрюлю предварительно замаринованные кусочки мяса. Добавьте мелко порезанный лук.
5. Готовьте без крышки в режиме «ЖАРКОЕ», время приготовления — 30 минут.
6. После звукового сигнала переверните кусочки мяса, добавьте картофель, морковь, мелко порезанную зелень, посолите и выдавите чеснок.
7. Готовьте с закрытой крышкой в режиме «ЖАРКОЕ», время приготовления — 30 минут, давление — 3.
8. Отключите мультиварку и сбросьте давление.
9. Разложите готовое блюдо по тарелкам и подавайте к столу.

Куриные голени «Кассиаторе»



Ингредиенты

12 шт. куриных голеней, 2 шт. репчатого лука (примерно по 150 г), 8 ст. л. оливкового масла, 1 ½ чашки сухого красного вина, 1 веточка розмарина, 4 зубчика чеснока, 50 г черных оливок без косточек, 50 г зеленых оливок без косточек, 5 ст. л. консервированных томатов, 1 сладкий перец (примерно 150 г), 15 г соли, перец острый чили и смесь мельница «4 перца» по вкусу.

Подготовка

1. Натрите куриные голени солью, молотым перцем и толчёным чесноком. Оставьте немного соли для соуса.
2. Порежьте кольцами лук и сладкий перец.



Приготовление

3. Смешайте вино, томатную пасту, оливковое масло. Полученную смесь вылейте в кастрюлю мультиварки.
4. Поместите в кастрюлю мультиварки подготовленный лук и сладкий перец.
5. Разложите равномерным слоем куриные голени, добавьте оливки, перец чили, соль и розмарин.
6. Готовьте в режиме «ЖАРКОЕ», время приготовления — 40 минут, давление — 3.
7. После звукового сигнала отключите мультиварку и аккуратно сбросьте давление.
8. Горячие куриные голени разложите по тарелкам, полейте соусом, в котором они готовились, и подавайте к столу.



Если при сбросе давления образуется много пара, закройте клапан и подождите, пока блюдо немного остынет. Давление снизится автоматически.

Тушёная говядина



Ингредиенты

1200 г говяжьей вырезки, 5 ст. л. оливкового масла, 4 ст. л. кисло-сладкого соуса, 4 ст. л. томатной пасты, 2 ч. л. молотой паприки, 3 шт. репчатого лука (примерно по 150 г), 4 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, 50 г корня пастернака, 3 шт. моркови (примерно по 150 г), 3 шт. лаврового листа, 3 шт. картофеля (примерно по 150 г), 1 шт. сладкого жёлтого перца (примерно 150 г), 20 г соли, смесь мельница «4 перца» по вкусу.

ЖАРКОЕ 30 + 30 мин

Подготовка

1. Порезьте вырезку из говядины крупными кубиками.
2. Посыпьте кусочки мяса молотой паприкой и замаринуйте их в кисло-сладком соусе на 20 минут.
3. Порезьте мелко лук и зелень петрушки.
4. Картофель разрежьте на 4 части, перец, морковь и корень пастернака порежьте соломкой.



Приготовление

5. Вылейте в кастрюлю оливковое масло и поместите предварительно замаринованные кусочки мяса. Добавьте мелко порезанный лук.
6. Готовьте с открытой крышкой в режиме «ЖАРКОЕ», время приготовления — 30 минут.
7. После звукового сигнала переверните кусочки мяса, добавьте картофель, морковь, петрушку, корень пастернака, томатную пасту, лавровый лист, посолите и выдавите чеснок.
8. Готовьте с закрытой крышкой в режиме «ЖАРКОЕ» ещё 30 минут, давление — 3.
9. Разложите готовое блюдо по тарелкам и подавайте к столу.

Куриные котлеты на пару



Ингредиенты

600 г куриного фарша (из грудки), 100 г сливок 20 % жира, 1 луковица (примерно 150 г), 3 г соли, щепотка смеси мельница «4 перца», 50 г пшеничного хлеба (ломтики без корочек), 250 мл воды для приготовления.

НА ПАРУ 40 мин

Для украшения: 5 шт. листьев салата, 5 шт. помидоров черри, 1 свежий огурец.

Подготовка

1. Разрежьте луковицу на 4 части.
2. Поместите в миксерную чашу кухонного процессора крупно нарезанный лук и измельчите его в режиме «БЛЕНДЕР» на 3-6 скорости за 10 секунд.



3



5



6

Приготовление

3. Поместите в миксерную чашу куриный фарш, сливки, кусочки пшеничного хлеба, посолите и поперчите.
4. Выберите режим «БЛЕНДЕР», скорость 3-7, и приготовьте фарш для котлет за 15-20 секунд.
5. Сформируйте из куриного фарша небольшие котлеты, разложите их на верхнем ярусе корзины для варки на пару. Если все котлеты не уместились, используйте нижний ярус.
6. Налейте в кастрюлю мультиварки 250 мл воды, установите пароварку, накройте мультиварку крышкой.
7. Готовьте в режиме «НА ПАРУ», время приготовления — 40 минут, давление — 3.
8. После звукового сигнала отключите мультиварку, сбросьте давление, достаньте пароварку с котлетами и поставьте её на плоскую тарелку.
9. Нарежьте огурцы тонкими кружочками, помидоры черри разрежьте на половинки.
10. Поместите на плоское блюдо салатные листья и переложите на них котлеты.
11. Украсьте котлеты свежими овощами и подавайте к столу.

Кролик в сметане



Ингредиенты

½ тушки кролика, 150 г сметаны 20 % жира, 1 веточка розмарина, 5 г соли, смесь мельница «4 перца» по вкусу.

ТУШИТЬ 40 + 40 мин

Подготовка

1. Натрите солью и смесью перцев половину тушки кролика. Смажьте сметаной, положите несколько иголочек розмарина и оставьте на полчаса.



1



5



9

Приготовление

2. Поместите в кастрюлю мультиварки подготовленную тушку кролика.
3. Готовьте с закрытой крышкой в режиме «**ТУШИТЬ**», время приготовления — 40 минут, давление — 3.
4. После звукового сигнала отключите мультиварку и сбросьте давление.
5. Переверните тушку кролика и продолжайте готовить в том же режиме, время приготовления — 40 минут, давление — 3.
6. После звукового сигнала отключите мультиварку, сбросьте давление, снимите крышку и переложите кролика на блюдо.
7. Разделите половину тушки кролика на 3 порции.
8. Горячие кусочки кролика разложите по тарелкам.
9. Подавайте к столу с гарниром и овощами.

Куриные грудки под горчичным соусом



Ингредиенты

6 шт. куриных грудок, 400 г шампиньонов, 8 ст. л. оливкового масла, 1½ ст. л. горчицы с цельными зёрнами, 4 зубчика чеснока, 250 г сливок 22% жира, 3 веточки свежей зелени, 15 г соли, острый перец чили и смесь мельница «4 перца» по вкусу.

ЖАРИТЬ 15-20 мин

ТУШИТЬ 40 мин

Подготовка

1. Отбейте кусочки куриного филе и натрите их солью, молотым перцем и толчёным чесноком. Оставьте немного соли для соуса.



Приготовление

2. Обжарьте на оливковом масле кусочки филе с одной стороны в течение 15-20 минут в режиме «ЖАРИТЬ». Готовьте без крышки.
3. После полного выпаривания жидкости переверните кусочки куриного филе.
4. Шампиньоны разрежьте на 4 части и добавьте их к куриному филе.
5. Готовьте в том же режиме ещё 10 минут.
6. Смешайте горчицу со сливками, добавьте перец чили, посолите.
7. После звукового сигнала залейте куриное филе горчичным соусом и готовьте с закрытой крышкой в режиме «ТУШИТЬ» 40 минут.
8. Горячие кусочки куриного филе разложите по тарелкам.
9. Перемешайте горчичный соус с шампиньонами в кастрюле мультиварки.
10. Полейте кусочки куриного филе соусом и подавайте к столу.



Мясо запечённое



Ингредиенты

1500 г свиной шейки, 5 ст. л. оливкового масла, 4 ст.л. соевого соуса, 4 ст.л. горчицы «Дижонская» с зёрнами, 5 зубчиков чеснока, 10 г соли, смесь мельница «4 перца» по вкусу.

**ЖАРИТЬ 30 мин +
1 час**

Для подачи к столу: 10 шт. листьев салата, 5 шт. сладкого перца, 5 шт. свежих помидоров, 5 шт. свежих огурцов.

Подготовка

1. Проколите кусок свиной шейки острым ножом. Натрите мясо солью и перцем.
2. Смешайте оливковое масло с соевым соусом, горчицей и измельчённым чесноком (используйте блендер OURSSON!).
3. Замаринуйте мясо на ночь.

Приготовление



4. Поместите кусок мяса в кастрюлю мультиварки.
5. Готовьте с открытой крышкой в режиме «**ЖАРИТЬ**», время приготовления — 30 минут.
6. После звукового сигнала переверните мясо.
7. Готовьте с закрытой крышкой в режиме «**ЖАРИТЬ**» 1 час, давление — 3.
8. Выложите мясо на тарелку с листьями салата, украсьте нарезанными свежими овощами и подавайте к столу.

Свиная вырезка с винным соусом



Ингредиенты

1200 г свиной вырезки, смесь мельница «4 перца» по вкусу, 7 г соли, 1 луковица (примерно 150 г).

**ЖАРИТЬ 30 мин +
40 мин**

Для винного соуса: 5 ст. л. оливкового масла, 350 мл портвейна, 2 ст. л. меда, 1 веточка розмарина, 4 зубчика чеснока, 1½ ст. л. кукурузного крахмала, 5 г соли, смесь мельница «4 перца» по вкусу.

Кроме того: 50 г чернослива, 50 г кураги, 500 г сырокопченого бекона (нарезка).

Подготовка

1. Натрите свиную вырезку солью и перцем.
2. Перемешайте все ингредиенты для винного соуса и залейте им свиную вырезку. Маринуйте 2 часа.
3. Порежьте кольцами лук, чернослив и курагу разрежьте напополам.
4. Оберните вырезку тонко нарезанными кусочками сырокопчёного бекона.



4



7

Приготовление

5. Поместите в кастрюлю мультиварки кольца лука, подготовленную вырезку уложите поверх лука в один слой.
6. Готовьте без крышки в режиме «**ЖАРИТЬ**», время приготовления — 30 минут.
7. После окончания приготовления переверните кусочки вырезки, добавьте винный соус, в котором они мариновались, чернослив и курагу.
8. Готовьте с закрытой крышкой в режиме «**ЖАРИТЬ**» ещё 40 минут, давление — 3.
9. Перед подачей на стол нарежьте вырезку на медальоны, разложите их по тарелкам, полейте соусом и подавайте к столу.

Тёплый салат с куриной печенью



Ингредиенты

1000 г куриной печени, 250 мл белого полусладкого вина, 70 г сливочного масла, 100 г пшеничной муки, 5 г соли, щепотка смеси мельница «4 перца».

Для салата: 5 шт. варёных перепелиных яиц (примерно по 10 г), 30 шт. помидоров черри, 15 шт. салатных листьев.

Заправка-соус: 75 мл белого полусладкого вина, 3 зубчика чеснока, 30 г оливкового масла, 5 веточек свежего укропа, 5 веточек фиолетового базилика, 15 г острой горчицы «Дижонская», 3 г соли, 30 г кедровых орешков (для украшения).

ЖАРИТЬ 30 мин

Подготовка

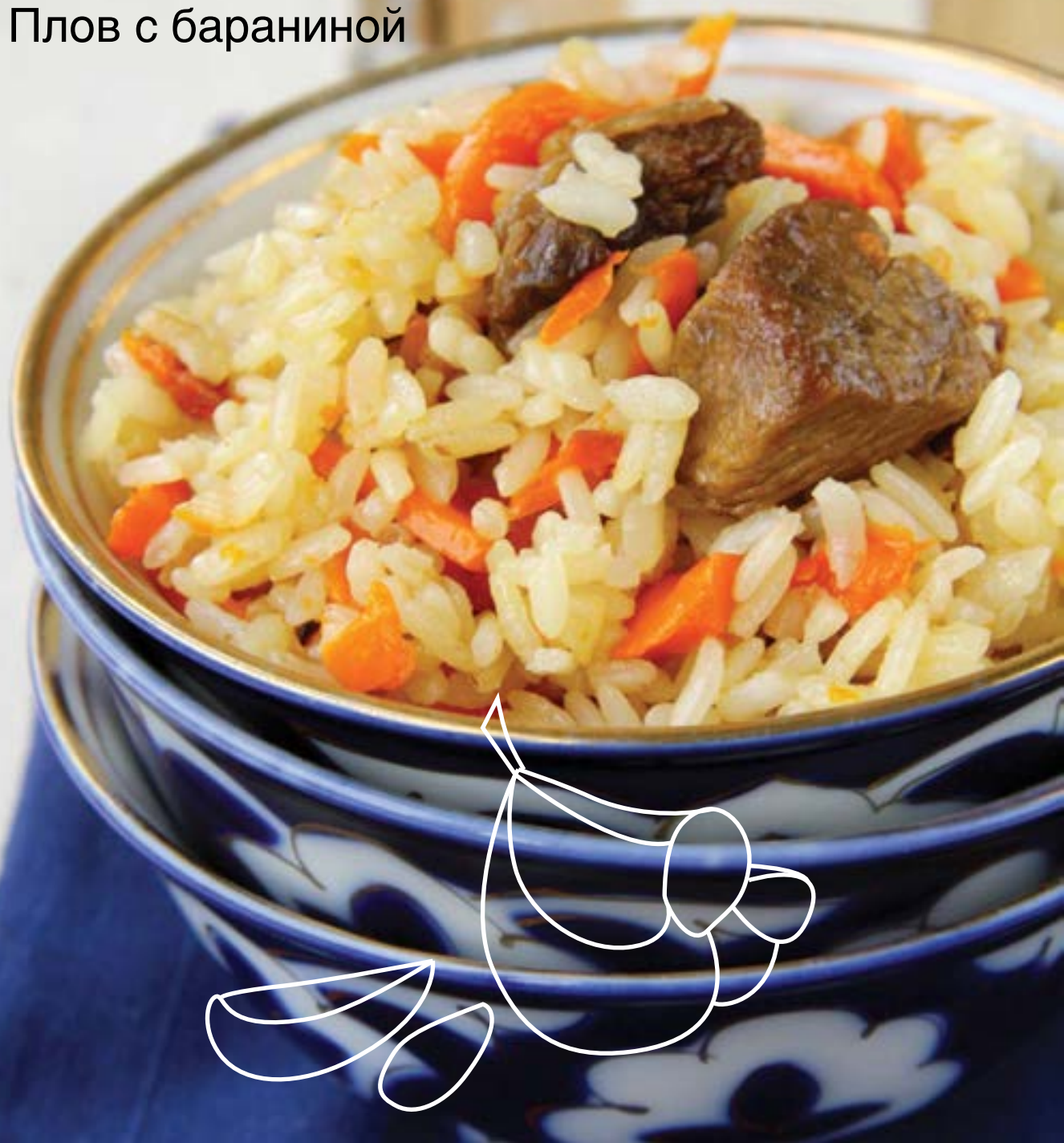
1. Кусочки куриной печени залейте белым вином, посолите, поперчите и оставьте мариноваться на 30 минут.
2. Достаньте кусочки печени из маринада, обваляйте их в муке.



Приготовление

3. Поместите в кастрюлю мультиварки сливочное масло, подготовленные кусочки печени.
4. Готовьте с открытой крышкой в режиме «ЖАРИТЬ», время приготовления — 30 минут. Жидкость должна выпариться.
5. После сигнала выложите куриную печень в глубокую миску.
6. Поместите в глубокий салатник несколько салатных листьев.
7. На салатные листья выложите тёплую поджаренную печень, томаты черри и варёные перепелиные яйца.
8. Измельчите в блендере все ингредиенты (кроме кедровых орешков) для салатной заправки.
9. Приправьте соусом салат, украсьте кедровыми орешками и подавайте к столу.

Плов с бараниной



Ингредиенты

8 ст. л. подсолнечного масла, 800 г баранины (мякоть), 2 шт. репчатого лука (примерно по 150 г), 3 шт. моркови (примерно по 150 г), 4 зубчика чеснока, 300 г пропаренного риса, 15 г соли, 3 ч. л. специй для плова, 10 шт. барбариса, 750 мл воды.

КАША 40 мин

ЖАРИТЬ 20 мин

Подготовка

1. Порежьте лук мелко, морковь натрите на крупной тёрке, баранину нарежьте кусочками, чеснок выдавите через пресс.



1



4

Приготовление

2. Налейте на дно кастрюли оливковое масло и поместите туда подготовленные в п.1 ингредиенты, добавьте рис, соль, специи, воду.
3. Готовьте в режиме «КАША», время приготовления — 40 минут.
4. После звукового сигнала перемешайте рис с кусочками мяса.
5. Готовьте с закрытой крышкой в режиме «ЖАРИТЬ» ещё 20 минут, давление — 3.
6. Разложите плов по тарелкам и подавайте к столу.



Вместо баранины используйте говядину, свинину, индейку или кусочки курицы.

Солянка мясная сборная



Ингредиенты

Для отварного языка: 800 г говяжьего языка, вода до отметки MAX, 2 шт. репчатого лука (примерно по 150 г), 3 шт. лаврового листа, 3 шт. черного перца горошком, 10 г соли.

Для солянки: 400 г варёно-копчёной ветчины, 250 г молочных сосисок, 1 луковица (примерно 150 г), 5 ст. л. оливкового масла, 4 шт. солёных огурцов (примерно по 50 г), 50 г оливок без косточек, 2 шт. моркови (примерно по 150 г), 2 шт. картофеля (примерно 150 г), 3 шт. лаврового листа, смесь мельница «4 перца» по вкусу.

Для подачи к столу: 250 г сметаны 20 % жира, 1 лимон, 1 пучок свежей зелени.

ВАШ ВЫБОР 2 часа

ЖАРИТЬ 20 мин

ВАРИТЬ 15 мин

Подготовка и Приготовление

1. Поместите в кастрюлю мультиварки говяжий язык, две луковицы целиком, лавровый лист, соль и перец.
2. Готовьте в режиме «**ВАШ ВЫБОР**», температура — 101 °С, время приготовления — 2 часа, давление — 3.



3. После звукового сигнала отключите мультиварку и сбросьте давление.
4. Процедите бульон, переложите варёный язык в глубокую миску (используйте посуду OURSSON!).
5. Залейте язык ледяной водой, аккуратно снимите кожу. Слейте воду из миски и поместите в неё очищенный язык, накройте миску крышкой.
6. Порежьте мелко лук, морковь, солёные огурцы порежьте соломкой, картофель разрежьте на 4 части.
7. Нарежьте кубиками ветчину, отварной говяжий язык — соломкой, сосиски — кружочками.
8. Вылейте в кастрюлю оливковое масло и поместите подготовленные ингредиенты из пп. 4 и 5.
9. Готовьте с открытой крышкой в режиме «**ЖАРИТЬ**» в течение 20 минут.
10. После звукового сигнала влейте бульон, добавьте маслины, пропущенный через пресс чеснок, перемешайте.
11. Готовьте в режиме «**ВАРИТЬ**», время приготовления — 15 минут, давление — 2.
12. После звукового сигнала отключите мультиварку и сбросьте давление.
13. Разложите готовое блюдо по тарелкам, украсьте каждую порцию долькой лимона, свежей зеленью, приправьте сметаной и подавайте к столу.

Бифштекс с луком



Ингредиенты

500 г говяжьего фарша, 1 луковица (примерно 200 г), 3 г соли, щепотка смеси мельница «4 перца», 1 пучок свежей зелени, 50 г подсолнечного масла.

Для украшения: 1 пучок листьев рукколы.

ВАШ ВЫБОР

КОТЛЕТЫ 10-15 мин

Подготовка

1. Нарезьте луковицу на полукольца. Нарезьте мелко свежую зелень.



Приготовление

2. Налейте в кастрюлю половину подсолнечного масла и поместите луковые полукольца, соль и смесь перцев.
3. Готовьте без крышки в режиме «**ВАШ ВЫБОР**», температура — 130 °С, до золотистого цвета лука. Помешивайте периодически. Переложите поджаренный лук в миску и охладите.
4. Перемешайте говяжий фарш с обжаренным луком и мелко нарезанной свежей зеленью.
5. Сформируйте из фарша круглые и плоские заготовки для бифштексов.
6. Налейте в кастрюлю мультиварки оставшееся подсолнечное масло и разложите заготовки бифштексов.
7. Готовьте без крышки в режиме «**КОТЛЕТЫ**», время приготовления — 10-15 минут, до нужного цвета нижней корочки.
8. Переверните бифштексы и накройте мультиварку крышкой. Установите давление на 3 и продолжайте готовить в том же режиме.
9. После звукового сигнала отключите мультиварку и сбросьте давление.
10. Поместите на блюдо листья рукколы и переложите бифштексы.
11. Готовые бифштексы подавайте к столу с гарниром.



Из бифштекса с луком можно приготовить гамбургеры в домашних условиях.

Котлеты из домашнего фарша



Ингредиенты

500 г фарша «Домашний», 1 луковица (примерно 150 г), 2 зубчика чеснока, 3 г соли, щепотка смеси мельница «4 перца», 50 г пшеничного хлеба (ломтики без корочек), 50 мл воды, 30 г подсолнечного масла.

КОТЛЕТЫ 20-30 мин

Для украшения: 3 шт. листьев салата, 1 помидор (сливовидный), 3 веточки свежего укропа.

Подготовка

1. Разрежьте луковицу на 4 части. Залейте кусочки хлеба водой. Чеснок пропустите через пресс.
2. Поместите в миксерную чашу кухонного процессора крупно нарезанный лук и измельчите его в режиме «Блендер» на 3-6 скорости за 10 секунд.



Приготовление

3. Поместите в миксерную чашу фарш «Домашний», размоченные в воде кусочки пшеничного хлеба, измельченный чеснок, соль и смесь перцев.
4. Выберите режим **«БЛЕНДЕР»**, скорость 3-7, и приготовьте фарш для котлет за 15-20 секунд.
5. Сформируйте из фарша небольшие котлеты.
6. Налейте в кастрюлю мультиварки подсолнечное масло и разложите заготовки котлет.
7. Готовьте без крышки в режиме **«КОТЛЕТЫ»**, время приготовления — 10-15 минут, до нужного цвета нижней корочки.
8. Переверните котлеты и накройте мультиварку крышкой. Установите давление на 3 и продолжайте готовить в том же режиме.
9. После звукового сигнала отключите мультиварку и сбросьте давление.
10. Поместите на блюдо листья салата и переложите котлеты.
11. Сделайте из помидора цветочки.
12. Украсьте котлеты декором из свежего помидора и веточками свежего укропа и подавайте к столу.



Домашний фарш можно приготовить из мякоти свинины и говядины.

Котлеты из индейки



Ингредиенты

600 г филе индейки (из грудки), 100 г сливок 20 % жира, 1 луковица (примерно 150 г), 3 г соли, щепотка смеси мельница «4 перца», 50 г пшеничного хлеба (ломтики без корочек), 30 г оливкового масла.

КОТЛЕТЫ 20-30 мин

Для украшения: 3 шт. листьев салата, 1 красный перец, 1 жёлтый перец.

Подготовка

1. Разрежьте луковицу на 4 части.



Приготовление

2. Поместите в миксерную чашу кухонного процессора крупно нарезанный лук и измельчите его в режиме «БЛЕНДЕР» на 3-6 скорости за 10 секунд.
3. Поместите в миксерную чашу кусочки индейки, сливки, кусочки пшеничного хлеба, посолите и поперчите.
5. Выберите режим «БЛЕНДЕР», скорость 3-7, и приготовьте фарш для котлет за 15-20 секунд.
6. Сформируйте из фарша небольшие котлеты.
7. Налейте в кастрюлю мультиварки оливковое масло и разложите котлеты.
8. Готовьте без крышки в режиме «КОТЛЕТЫ», время приготовления — 10-15 минут, до нужного цвета нижней корочки.
9. Переверните котлеты и накройте мультиварку крышкой. Установите давление на 3 и продолжайте готовить в том же режиме.
10. После звукового сигнала отключите мультиварку и сбросьте давление.
11. Переложите котлеты на блюдо.
12. Порежьте перцы тонкими колечками.
13. Украсьте котлеты колечками из перцев, салатными листьями и подавайте к столу.

Телячы котлеты



Ингредиенты

500 г телятины (мякоть), 1 луковица (примерно 150 г), 2 зубчика чеснока, 200 г свежего кабачка, 1 картофелина (примерно 150 г), 3 г соли, 1 куриное яйцо (примерно 50 г), щепотка смеси мельница «4 перца», 30 г оливкового масла.

Для украшения: 200 г брокколи, 3 веточки свежей петрушки.

КОТЛЕТЫ 20-30 мин

ВАРКА НА ПАРУ 20 мин

Подготовка

1. Порежьте крупно луковицу, картофель и кабачок. Чеснок пропустите через пресс.
2. Измельчите кусочки телятины и все подготовленные ингредиенты.
3. Добавьте яйцо, соль, измельчённый чеснок, специи и перемешайте до однородности.
4. Сформируйте из фарша небольшие котлеты.



Приготовление



5. Налейте в кастрюлю мультиварки оливковое масло и разложите заготовки котлет.
6. Готовьте без крышки в режиме **«КОТЛЕТЫ»**, время приготовления — 10-15 минут, до нужного цвета нижней корочки.
7. Переверните котлеты и накройте мультиварку крышкой. Установите давление на 2 и продолжайте готовить в том же режиме.
8. После звукового сигнала отключите мультиварку и сбросьте давление.
9. Переложите котлеты на тарелку.
10. Отварите на пару несколько соцветий брокколи.
11. Украсьте котлеты соцветиями брокколи, веточками свежей петрушки и подавайте к столу.



- Для приготовления брокколи на пару налейте в кастрюлю воды и поместите пароварку с брокколи.
- Готовьте под крышкой в режиме **«ВАРКА НА ПАРУ»**, время приготовления — 20 минут, давление — 3.
- После звукового сигнала отключите мультиварку и сбросьте давление.

Холодец



Ингредиенты

1000 г свиной ноги, 1000 г говядины (подбедёрок на кости), 2 шт. голени индейки (примерно по 400 г), 2 шт. репчатого лука (примерно по 100 г), 2 шт. моркови (примерно по 100 г), 2 шт. корня пастернака (примерно по 100 г), 10 шт. черного перца горошком, 15 г соли, 3 шт. лаврового листа, вода до максимальной отметки.

ВАШ ВЫБОР 2½ часа

Для украшения и подачи к столу: 3 зубчика чеснока, 30 г острой горчицы «Дижонская», 50 г закуски из хрена, 5 веточек петрушки.

Подготовка и Приготовление

1. Поместите свиную ногу и говяжий подбедёрок на кости в кастрюлю мультиварки.
2. Добавьте предварительно очищенные луковичу, морковь, корень пастернака, соль, перец горошком, лавровый лист. Залейте водой.
3. Готовьте в режиме «**ВАШ ВЫБОР**», температура — 101 °С, время приготовления — 2,5 часа, уровень давления — 3.
4. После сигнала аккуратно сбросьте давление. Сначала установите уровень 1, затем постепенно переместите в нулевое положение, не допускайте разбрызгивания бульона через клапан. После того как холодец немного остынет, давление упадёт автоматически.



5. Достаньте луковичу из бульона. Переложите варёное мясо, морковь и пастернак в керамические миски. (Используйте посуду OURSSON!)
6. Отделите мясо от костей, хрящей и кожи. Мясо порежьте мелко и перемешайте.
7. Мелко нарежьте зубчики чеснока и смешайте с мясом.
8. Украсьте дно лотков морковью и пастернаком, нарезанными кружочками и листиками петрушки.
9. Разложите порезанное мясо равномерным слоем по лоточкам для холодца. (Используйте пластиковые лотки OURSSON!)
10. Снимите жировую плёнку с поверхности бульона и процедите его.
11. Залейте бульоном лотки с мясом. Дайте застыть в холодильнике.
12. Если на поверхности застывшего холодца образовались застывшие кружочки жира, аккуратно снимите их ножом.
13. Растяните немного стенки лотков для того, чтобы холодец отделился от лотка. Переверните лоток вверх дном и переложите холодец на плоскую тарелку.
14. Нарежьте холодец на порции, приправьте закуской из хрена или горчицей, украсьте веточками свежей зелени и подавайте к столу.

Лоранский пирог



Ингредиенты

250 г пшеничной муки, 1 куриное яйцо (примерно 50 г), 5 г сахара-песка, 3 г соли, 25 г сливочного масла, 5 г разрыхлителя.

Яичная заливка: 450 г сливок 22 % жира, 4 шт. куриных яиц (примерно по 50 г), 350 г полутвёрдого сыра 45 % жира, 1 пучок свежей зелени, щепотка приправы «Прованские травы», щепотка смеси мельница «4 перца», 2 г соли, 5 г сахара-песка.

Кроме того: 30 г тёртого сыра пармезан, 300 г варено-копчёной ветчины.

Подготовка

1. Взбейте при помощи миксера яйца со сливочным маслом, сахаром и солью.
2. Добавьте муку с разрыхлителем, замесите песочное тесто.
3. Порежьте ветчину кубиками, сыр потрите на крупной тёрке, зелень порежьте мелко.
4. Отрежьте лист пергамента размером 35x40 мм.
5. Раскатайте тесто в круглую лепёшку.



9



10



13

Приготовление

6. Поместите тесто на пергаменте в кастрюлю мультиварки.
7. Распределите тесто равномерным слоем, сделайте бортик высотой 5-6 см.
8. Смешайте миксером все ингредиенты для яичной заливки.
9. Поместите на тесто кусочки ветчины.
10. Покройте ветчину яичной заливкой.
11. Посыпьте тёртым сыром пармезан.
12. Готовьте в режиме «ВАШ ВЫБОР», температура — 130 °С, время приготовления — 1 час. После звукового сигнала проверьте готовность пирога. При необходимости увеличьте время приготовления.
13. Потяните за края пергамента и аккуратно достаньте пирог из кастрюли.
14. Нарезьте горячий пирог на порции и подавайте к столу в качестве горячей закуски.

Рыба под маринадом



Ингредиенты

1000 г филе трески, 80 г подсолнечного масла, 3 шт. репчатого лука (примерно по 100 г), 3 шт. моркови (примерно по 100 г), 400 г консервированных томатов без кожицы, 3 шт. лаврового листа, 1 ч. л. специй для рыбы, 15 г соли, 1 пучок свежей зелени.

ЖАРИТЬ 30 + 20 мин

Для украшения и подачи к столу: 5 веточек свежей зелени.

Подготовка

1. Порежьте мелко лук.
2. Морковь натрите на крупной тёрке.
3. Филе трески нарежьте кусочками массой 50-75 г.
4. Измельчите чеснок и свежую зелень.



Приготовление

5. Вылейте в кастрюлю мультиварки подсолнечное масло, добавьте мелко нарезанный лук, тёртую морковь, измельченный чеснок и рубленую зелень.
6. Посолите, добавьте специи и лавровые листики.
7. Готовьте с открытой крышкой в режиме «ЖАРИТЬ», время приготовления — 30 минут.
8. После звукового сигнала добавьте в кастрюлю консервированные томаты, перемешайте.
9. Выложите на маринад кусочки рыбы. Посолите и посыпьте специями для рыбы.
10. Готовьте с закрытой крышкой в режиме «ЖАРИТЬ» ещё 20 минут, давление — 2.
11. После звукового сигнала отключите мультиварку, сбросьте давление.
12. Переложите кусочки рыбы в глубокое блюдо и выложите сверху маринад.
13. Украсьте блюдо мелко порезанной свежей зеленью и подавайте к столу. Это блюдо можно подавать и в качестве холодной закуски.

Рыба на пару



Ингредиенты

2 шт. свежей рыбы, половинка лимона (примерно 50 г), 1 луковица (примерно 150 г), 3 г соли, щепотка смеси мельница «4 перца», 2 шт. лаврового листа, 2 шт. черного перца горошком, 250 мл воды для приготовления.

Для украшения: 5 шт. листьев салата, 3 веточки свежей зелени, половинка лимона (примерно 50 г).

НА ПАРУ 30 мин

Подготовка

1. Порежьте луковицу кольцами, половину лимона нарежьте кружочками.
2. Сбрызните лимонным соком рыбу, посолите и поперчите.



Приготовление

3. Разложите рыбу на верхнем ярусе пароварки.
4. Налейте в кастрюлю мультиварки 250 мл воды, добавьте нарезанный лук, лавровые листики и перец горошком.
5. Установите пароварку с рыбой в кастрюлю и накройте мультиварку крышкой.
6. Готовьте в режиме «НА ПАРУ», время приготовления — 30 минут, давление — 3.
7. После звукового сигнала отключите мультиварку и сбросьте давление.
8. Поместите на плоские тарелки салатные листья и переложите на них рыбу.
9. Украсьте рыбу дольками лимона и веточками свежей зелени и подавайте к столу.



Котлеты рыбные



Ингредиенты

500 г филе трески, 1 луковица (примерно 200 г), 3 шт. свежей моркови (примерно по 100 г), 3 г соли, щепотка смеси мельница «4 перца», 50 г подсолнечного масла, 50 г кунжута (семена).

Для украшения: 1 пучок листьев салата, 3 веточки свежего укропа, ½ свежего помидора.

ВАШ ВЫБОР

КОТЛЕТЫ 20-30 мин

Подготовка

1. Нарежьте мелко лук, морковь потрите на крупной тёрке.
2. Налейте в кастрюлю половину подсолнечного масла, добавьте нарезанный лук и тёртую морковь.

Приготовление



3. Готовьте без крышки в режиме **«ВАШ ВЫБОР»**, температура — 130 °С, до золотистого цвета лука. Помешивайте периодически.
4. Измельчите кусочки рыбы с обжаренным луком и морковью, посолите и поперчите. Перемешайте до однородности.
5. Сформируйте из рыбного фарша котлеты и обваляйте их в кунжute.
6. Налейте в кастрюлю мультиварки оставшееся подсолнечное масло и разложите заготовки рыбных котлет.
7. Готовьте без крышки в режиме **«КОТЛЕТЫ»**, время приготовления — 10-15 минут, до нужного цвета нижней корочки.
8. Переверните рыбные котлеты и накройте мультиварку крышкой. Установите давление на 2 и продолжайте готовить в том же режиме.
9. После звукового сигнала отключите мультиварку и сбросьте давление.
10. Поместите на блюдо листья салата и переложите котлеты.
11. Из половинки помидора сделайте декор в виде цветочка и поместите его в центр тарелки.
12. Готовые рыбные котлеты украсьте веточками укропа и подавайте к столу с гарниром.

Рыбный террин



Ингредиенты

800 г филе трески, 800 г филе сёмги, 2 шт. куриных яиц (примерно по 50 г), 1 шт. моркови (примерно 100 г), 150 г спаржи, 2 ч. л. специй для рыбы, 15 г соли, 100 г сливок 35 % жира, 10 шт. перепелиных яиц (примерно по 10 г).

НАГРЕВ 10 мин

ВАШ ВЫБОР 1 час

Для украшения и подачи к столу: 5 веточек свежего укропа, 5 веточек свежей петрушки, ½ шт. лимона, 100 г закуски из хрена.

Подготовка

1. Сварите перепелиные яйца в кухонном процессоре. Одновременно отварите спаржу в корзине для варки на пару. Установите режим «**НАГРЕВ**», температуру — 100 °С, время — 10 минут. Очистите перепелиные яйца от скорлупы.
2. Отделите белки куриных яиц от желтков.
3. Взбейте белки с небольшим количеством соли в крепкую пену. Используйте блендер OURSSON с насадкой венчик.
4. Приготовьте фарш сначала из трески, затем из сёмги, добавьте в них взбитые белки, желтки, сливки, соль и специи. Перемешайте до однородности. Получится два вида фарша — белый и розовый.
5. Нарезьте морковь на длинные и тонкие брусочки.



Приготовление

6. Застелите дно кастрюли от мультиварки пергаментом, выложите фарш из сёмги, разровняйте поверхность.
7. Поместите на розовый фарш параллельно стебли спаржи и тонкие брусочки моркови. Украсьте перепелиными яйцами (5 шт.), слегка вдавите их в фарш.
8. Выложите белый фарш, разровняйте поверхность.
9. На поверхность белого фарша выложите параллельно стебли спаржи и морковь.
10. Украсьте поверхность перепелиными яйцами.
11. Готовьте в режиме «**ВАШ ВЫБОР**», температура — 130 °С, время приготовления — 1 час.
12. После звукового сигнала переложите рыбный террин на плоскую тарелку, немного остудите блюдо.
13. Нарезьте террин на порции.
14. Приправьте закуской из хрена, украсьте тонкими кружочками лимона, веточками свежей зелени и подавайте к столу.

Борщ



Ингредиенты

500 г говядины (мякоть), 1 луковица (примерно 150 г), 30 г подсолнечного масла, 250 г белокочанной капусты, 3 шт. свёклы (примерно по 150 г), 2 шт. моркови (примерно по 100 г), 2 шт. картофеля (примерно по 150 г), 1 сладкий перец (примерно 150 г), 50 г томатного кетчупа, 4 зубчика чеснока, 1 пучок укропа, 3 лавровых листика, 15 г соли, смесь мельница «4 перца» по вкусу, вода до отметки MAX.

ЖАРИТЬ 30 мин

ВАРИТЬ 30 мин

Кроме того: 250 г сметаны 20 % жира, 1 пучок свежей зелени.

Подготовка и Приготовление



1



2



5

1. Поместите в кастрюлю мультиварки подсолнечное масло, мелко нарезанный лук и кусочки говядины. Готовьте с открытой крышкой в режиме «**ЖАРИТЬ**», время приготовления — 30 минут. Готовьте до полного выпаривания жидкости.
2. Добавьте нашинкованную капусту, тёртые на крупной тёрке морковь и свёклу, порезанные кубиками картофель и сладкий перец. Кроме того, положите кетчуп, лавровый лист, соль и специи. Залейте воду, заполнив кастрюлю до максимальной отметки. Перемешайте содержимое мультиварки. Выберите режим «**ВАРИТЬ**», время приготовления — 30 минут, давление — 3.
3. После звукового сигнала отключите мультиварку, сбросьте давление.
4. Добавьте в кастрюлю мелко порезанный укроп, толчёный чеснок и перемешайте.
5. Разлейте борщ по глубоким тарелкам и подавайте к столу со сметаной и свежей зеленью.

Рассольник



Ингредиенты

600 г кусочков курицы, 300 г куриных сердечек, 1 луковица (примерно 150 г), 2 ст.л. подсолнечного масла, 4 шт. картофеля (примерно по 150 г), 2 шт. стеблей сельдерея (примерно по 100 г), 50 г корня пастернака, 2 шт. моркови (примерно по 100 г), ¼ чашки пропаренного риса (или перловой крупы), 3 шт. лаврового листа, 15 г соли, смесь мельница «4 перца» по вкусу, 2 л воды, 2 чашки рассола от солёных огурцов, 6 шт. солёных огурцов (примерно по 50 г).

ЖАРИТЬ 30 мин

ВАРИТЬ 30 мин

Для подачи к столу: 4 зубчика чеснока, 1 пучок свежей зелени, 250 г сметаны 15 % жира.

Подготовка и Приготовление



1



2



11

1. Поместите в кастрюлю мультиварки подсолнечное масло, кусочки курицы и мелко нарезанный лук.
2. Готовьте без крышки в режиме «ЖАРИТЬ», время приготовления — 30 минут. Жидкость должна полностью выпариться.
3. Морковь и корень пастернака нарежьте соломкой.
4. Картофель разрежьте на 4 части, солёные огурцы — мелкими кубиками.
5. Стебли сельдерея нарежьте тонкими кружочками.
6. Поместите в кастрюлю мультиварки остальные ингредиенты для приготовления супа.
7. Готовьте в режиме «ВАРИТЬ», время приготовления — 30 минут, давление — 3.
8. Мелко порежьте зелень и чеснок.
9. После звукового сигнала отключите мультиварку и сбросьте давление.
10. Добавьте в рассольник чеснок и мелко порезанный укроп. Перемешайте.
11. Разлейте рассольник по глубоким тарелкам, приправьте сметаной и подавайте к столу.

Суп гороховый



Ингредиенты

300 г гороха, 1 луковица (примерно 100 г), 3 шт. моркови (примерно по 100 г), 4 зубчика чеснока, 100 г каперсов с рассолом, 1 веточка розмарина, 2 шт. лаврового листа, 15 г соли, вода до отметки MAX.

ВАРИТЬ 40 мин

Для подачи к столу: 100 г сливок 35 % жира, 1 пучок свежей зелени.

Подготовка

1. Замочите горох в воде на ночь.
2. Морковь нарежьте соломкой, чеснок выдавите через пресс.



Приготовление

3. Поместите в кастрюлю мультиварки горох, морковь, луковицу целиком, чеснок, специи и соль.
4. Готовьте в режиме «**ВАРИТЬ**», время приготовления — 40 минут.
5. Мелко порежьте зелень.
6. После звукового сигнала выньте из супа луковицу и добавьте каперсы с рассолом. Перемешайте.
7. Разлейте суп по глубоким тарелкам, добавьте в каждую порцию сливки и мелко порезанную зелень, и подавайте к столу.



Суп из свиных рёбрышек



Ингредиенты

400 г белой консервированной фасоли, 600 г свиных рёбрышек, 1 шт. стебля сельдерея (примерно 150 г), 1 шт. моркови (примерно 100 г), 400 г консервированных томатов целиком без кожицы, 4 зубчика чеснока, 2 г тмина (семена), 1 веточка розмарина, 1 веточка шалфея, тимьян сухой молотый по вкусу, 15 г соли, вода до отметки МАХ, 1 пучок свежей зелени.

ЖАРИТЬ 30 мин

ВАРИТЬ 30 мин

Подготовка

1. Свиные рёбрышки нарежьте на кусочки, чтобы на каждую порцию хватило по 2 кусочка мяса на косточке.
2. Морковь и сельдерей нарежьте соломкой, чеснок выдавите через пресс.



Приготовление

3. Поместите в кастрюлю мультиварки свиные рёбрышки, добавьте чеснок, специи и соль.
4. Готовьте с открытой крышкой в режиме «ЖАРИТЬ», время приготовления — 30 минут.
5. После звукового сигнала переверните рёбрышки, добавьте консервированную фасоль и томаты, морковь, сельдерей и воду.
6. Готовьте с закрытой крышкой в режиме «ВАРИТЬ», время приготовления — 30 минут, давление — 3.
7. Мелко порежьте зелень.
8. После звукового сигнала отключите мультиварку, сбросьте давление.
9. Добавьте в суп из свиных рёбрышек мелко порезанную зелень и перемешайте.
10. Разлейте суп по глубоким тарелкам, добавьте в каждую порцию по одному свиному рёбрышку и подавайте к столу.

Уха



Ингредиенты

500 г филе трески, 2 стейка сёмги (примерно по 250 г), 300 г мелкой рыбы целиком, 1 луковица (примерно 150 г), 3 шт. моркови (примерно по 100 г), 3 шт. картофеля (примерно по 150 г), 4 зубчика чеснока, 3 шт. лаврового листа, 2 ч. л. специй для рыбы с можжевельными ягодами, 5 шт. черного перца горошком, 20 г соли, вода до отметки MAX, 50 г водки, 1 пучок свежей зелени, 1 лимон.

ВАРИТЬ 40 мин + 30 мин



1



3



10

Подготовка и Приготовление

1. Поместите в кастрюлю мультиварки стейки сёмги, мелкую рыбу, луковицу, лавровый лист, перец горошком, соль и воду.
2. Выберите режим «**ВАРИТЬ**», время приготовления — 40 минут.
3. После звукового сигнала отделите сёмгу от костей, кусочки рыбы сложите в глубокую миску с крышкой (используйте посуду OURSSON!).
4. Процедите бульон, луковицу и мелкую рыбёшку далее не используйте в приготовлении ухи.
5. Морковь нарежьте соломкой, картофель разрежьте на 4 части. Филе трески порежьте крупными брусочками.
6. Поместите в кастрюлю мультиварки подготовленные ингредиенты из п. 5, специи для рыбы, влейте бульон.
7. Готовьте в режиме «**ВАРИТЬ**», время приготовления — 30 минут.
8. Мелко порежьте зелень, чеснок выдавите через пресс.
9. После звукового сигнала добавьте в кастрюлю мелко порезанный укроп, водку, измельчённый чеснок и аккуратно перемешайте.
10. Разлейте уху по глубоким тарелкам, добавьте в каждую порцию ухи кусочки сёмги, приправьте долькой лимона и подавайте к столу.



Вместо мелкой рыбёшки можно использовать голову и хвост сёмги или форели.

Гречневая каша



Ингредиенты

1 мультичашка гречки, 2 мультичашки воды, 5 г соли, 50 г сливочного масла.

КАША 40 мин



1



5

Подготовка и Приготовление

1. Поместите в кастрюлю 25 г сливочного масла, промытую гречневую крупу, соль, добавьте воду.
2. Готовьте в режиме «КАША», время приготовления — 40 минут, давление — 2.
3. После звукового сигнала отключите мультиварку и сбросьте давление.
4. Откройте крышку и перемешайте кашу.
5. Разложите гречку по тарелкам, приправьте сливочным маслом и подавайте к столу в качестве гарнира.

Каша из булгура



Ингредиенты

1 мультичашка булгура, 2 мультичашки воды, 5 г соли, 50 г сливочного масла.

КАША 40 мин



1



5

Подготовка и Приготовление

1. Поместите в кастрюлю 25 г сливочного масла, булгур, соль, добавьте воду.
2. Готовьте в режиме «КАША», время приготовления — 40 минут, давление — 2.
3. После звукового сигнала отключите мультиварку и сбросьте давление.
4. Откройте крышку и перемешайте кашу.
5. Разложите кашу по тарелкам, приправьте сливочным маслом и подавайте к столу в качестве гарнира.

Ризотто с белыми грибами



Ингредиенты

30 г оливкового масла, 900 г свежемороженых белых грибов, 1 мультичашка риса «Арборио», 15 г соли, 1 ч.л. специй для плова, щепотка смеси мельница «4 перца», щепотка зиры, 2 ½ мультичашки воды.

ЖАРКОЕ

КАША 40 мин

Подготовка

1. Разморозьте и промойте грибы, нарежьте их крупно.



3



7

Приготовление

2. Налейте на дно кастрюли оливковое масло и поместите грибы, соль и специи.
3. Готовьте без крышки в режиме «ЖАРКОЕ» до выпаривания жидкости.
4. Добавьте рис и воду. Перемешайте.
5. Готовьте с закрытой крышкой в режиме «КАША», время приготовления — 40 минут, давление — 3.
6. После звукового сигнала отключите мультиварку и сбросьте давление.
7. Откройте крышку и перемешайте ризотто с белыми грибами.
8. Разложите ризотто по глубоким тарелкам и подавайте к столу.



Если перед подачей к столу добавить в готовое блюдо овощной или куриный бульон, это будет соответствовать итальянским традициям приготовления ризотто.

Рисовая каша



Ингредиенты

1 мультичашка пропаренного риса, 2 мультичашки воды, 5 г соли, 50 г сливочного масла.

КАША 40 мин



Подготовка и Приготовление

1. Поместите в кастрюлю 25 г сливочного масла, пропаренный рис, соль, добавьте воду.
2. Готовьте в режиме «КАША», время приготовления — 40 минут, давление — 2.
3. После звукового сигнала отключите мультиварку и сбросьте давление.
4. Откройте крышку и перемешайте рисовую кашу.
5. Разложите кашу по тарелкам, приправьте сливочным маслом и подавайте к столу в качестве гарнира.

Овоци на пару



Ингредиенты

500 г брокколи, 300 г зелёных цукини, 300 г жёлтых цукини, 100 г томатов черри, 250 мл воды (для приготовления).

Кроме того (по желанию): 4 г соли, несколько веточек свежей зелени, 100 г сметаны 15 % жира.

НА ПАРУ 20 мин

Подготовка

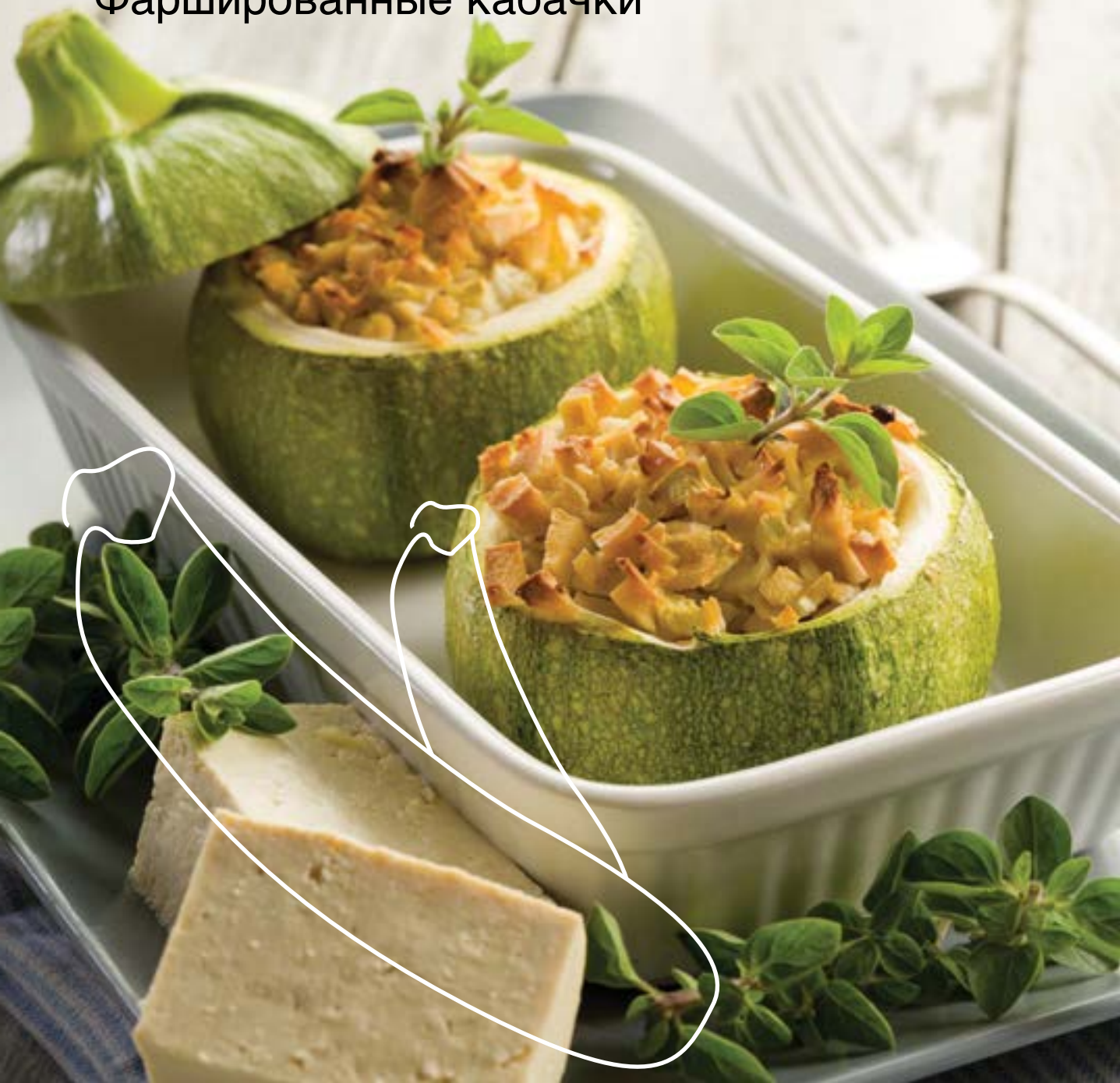
1. Разберите брокколи на соцветия. Цукини нарежьте кружочками.
2. Поместите соцветия брокколи, черри и порезанные цукини в пароварку.



Приготовление

3. Залейте воду в кастрюлю мультиварки и установите пароварку.
4. Выберите режим «НА ПАРУ», время приготовления — 20 минут, давление — 1.
5. После звукового сигнала отключите мультиварку и сбросьте давление.
6. Разложите приготовленные овощи по порционным тарелкам и подавайте к столу.
7. Смешайте сметану с солью и мелко нарезанной зеленью и подайте к овощам.

Фаршированные кабачки



Ингредиенты

2 шт. цукини (примерно по 350 г), 250 г говяжьего фарша, 2 шт. свежей моркови (примерно по 150 г), 1 луковица (примерно 150 г), 3 г соли, щепотка смеси мельница «4 перца», 30 г подсолнечного масла, 30 г томатной пасты, ½ мультичашки пропаренного риса, 1 мультичашка воды для варки риса, 250 мл воды для приготовления на пару.

Для украшения: 1 пучок свежей зелени, 1 пучок листьев салата, 200 г сметаны 20 % жира.

ВЫПЕЧКА

КАША 30 мин.

НА ПАРУ 40 мин

Подготовка

1. Обжарьте лук с морковью на подсолнечном масле в режиме **«ВЫПЕЧКА»**. Переложите обжаренные овощи в глубокую миску.



Приготовление

2. Поместите в кастрюлю мультиварки рис, залейте его водой.
3. Готовьте с закрытой крышкой в режиме **«КАША»** 30 минут, давление — 1.
4. Перемешайте говяжий фарш, варёный рис, поджаренные овощи, томатную пасту, посолите и поперчите.
5. Разрежьте цукини на несколько частей шириной не более 5 см, удалите ножом серединку, оставляя дно, и наполните начинкой из мяса, риса и овощей.
6. Разложите фаршированные цукини на верхнем и нижнем ярусах пароварки.
7. Налейте в кастрюлю мультиварки 250 мл воды, установите пароварку, накройте мультиварку крышкой.
8. Готовьте в режиме **«НА ПАРУ»**, время приготовления — 40 минут, давление — 3.
9. После звукового сигнала отключите мультиварку, сбросьте давление, достаньте пароварку с фаршированными кабачками и поставьте её на плоскую тарелку.
10. Разложите фаршированные кабачки по тарелкам, украсьте свежей зеленью, приправьте сметаной и подавайте к столу.

Овощное рагу



Ингредиенты

30 г оливкового масла, 1 красный перец (примерно 150 г), 1 зелёный перец (примерно 150 г), 700 г цукини, 3 шт. свежих томатов (примерно по 150 г), 3 шт. моркови (примерно по 150 г), 1 баклажан (примерно 300 г), 1 луковица (примерно 150 г), щепотка специй для овощей, 20 г соли.

Кроме того: 1 пучок свежей зелени, 4 зубчика чеснока.

ТУШИТЬ 30 мин

Подготовка

1. Перец, томаты, баклажаны и цукини нарежьте кубиками.
2. Порежьте лук мелко, морковь нарежьте кружочками.
3. Зелень порежьте мелко, чеснок выдавите через пресс.



Приготовление

4. Налейте на дно кастрюли оливковое масло, поместите туда подготовленные овощи, посолите и добавьте специи.
5. Готовьте с закрытой крышкой в режиме «ТУШИТЬ», время приготовления — 30 минут, давление — 3.
6. Добавьте в горячее овощное рагу мелко нарезанную зелень и измельчённый чеснок, перемешайте.
7. Подавайте к столу в качестве гарнира.



Если при сбросе давления образуется много пара, закройте клапан и подождите, пока блюдо немного остынет. Давление снизится автоматически.

Рататуй по-французски



Ингредиенты

2 шт. красного сладкого болгарского перца (примерно по 150 г), 2 шт. желтого сладкого болгарского перца (примерно по 150 г), 500 г цукини, 5 ст. л. оливкового масла, 400 г целых консервированных томатов без кожицы, 2 шт. баклажанов (примерно по 300 г), 1 луковица (примерно 150 г), 4 зубчика чеснока, 50 г томатного кетчупа, 1 пучок свежей зелени, 20 г бальзамического уксуса, 20 г соли.

ТУШИТЬ 30 мин

Подготовка

1. Перец, баклажаны и цукини нарежьте кубиками.
2. Порежьте лук мелко, томаты немного разомните вилкой.



Приготовление

3. Налейте на дно кастрюли оливковое масло и поместите туда подготовленные овощи.
4. Добавьте бальзамический уксус, кетчуп, чеснок, посолите.
5. Готовьте с закрытой крышкой в режиме «**ТУШИТЬ**», время приготовления — 30 минут, давление — 3.
6. Готовое овощное рагу разложите по глубоким тарелкам, залейте соусом, в котором оно готовилось, посыпьте мелко нарезанной свежей зеленью и подавайте к столу.



Если при сбросе давления образуется много пара, закройте клапан и подождите, пока блюдо немного остынет. Давление снизится автоматически.

Тушёная кислая капуста с грибами



Ингредиенты

1200 г квашеной капусты, 10 ст. л. подсолнечного масла, 500 г свежих грибов (или свежемороженых), 2 шт. репчатого лука (примерно по 150 г), 4 зубчика чеснока, 3 шт. гвоздики, 1 морковка (примерно 150 г), 3 лавровых листика, смесь мельница «4 перца» по вкусу, 20 г соли.

ЖАРИТЬ 30 мин

ТУШИТЬ 40 мин

Для подачи к столу: несколько ягод свежей клюквы, 1 пучок петрушки.

Подготовка

1. Порезьте мелко лук, грибы порежьте тонкими пластинками, морковь натрите на крупной тёрке.



Приготовление

2. Поместите в кастрюлю мультиварки подсолнечное масло, лук, тёртую морковь и грибы. Посолите и поперчите.
3. Готовьте с открытой крышкой в режиме «**ЖАРИТЬ**», время приготовления — 30 минут.
4. После звукового сигнала добавьте в кастрюлю квашеную капусту, измельчённый чеснок, гвоздику и лавровый лист.
5. Готовьте с закрытой крышкой в режиме «**ТУШИТЬ**», время приготовления — 40 минут, давление — 3.
6. После окончания приготовления достаньте гвоздику и перемешайте тушёную капусту.
7. Разложите готовую тушёную капусту по тарелкам, украсьте свежими ягодами клюквы, листиками петрушки и подавайте к столу.

Фаршированные перцы



Ингредиенты

500 г говяжьего фарша, 1 мультичашка круглого риса, 1 мультичашка воды для варки риса, 10 шт. сладкого болгарского перца (примерно по 150 г), 3 шт. моркови (примерно по 150 г), 50 г оливкового масла, 3 шт. свежих томатов (примерно по 150 г), 1 луковица (примерно 150 г), 4 зубчика чеснока, 1 пучок свежей зелени, 10 г соли, 400 мл воды для соуса.

Для подачи к столу: 200 г сметаны 20 % жира.

КАША - 30 мин



ЖАРИТЬ 20 мин + 40 мин

Подготовка

1. Сварите рис в режиме «КАША», время приготовления — 30 минут, давление — 3.
2. Порезьте лук мелко, морковь натрите на крупной тёрке, томаты ошпарьте кипятком, снимите кожицу, нарежьте их кубиками.
3. Срежьте с перцев верхушки, удалите семена и перегородки.



Приготовление

3. Налейте на дно кастрюли оливковое масло и поместите туда подготовленные лук, морковь и томаты.
 4. Добавьте мелко порезанную зелень и чеснок, посолите.
 5. Готовьте с открытой крышкой в режиме «ЖАРИТЬ», время приготовления — 20 минут.
- 
6. Соедините отварной рис с фаршем.
 7. Добавьте к фаршу и рису большую часть поджаренных овощей (оставьте немного в кастрюле для соуса).
 8. Посолите и перемешайте начинку.
 9. Начините перцы фаршем и сложите их в кастрюлю.
 10. Влейте воду, посолите.
 11. Готовьте с закрытой крышкой в режиме «ЖАРИТЬ» ещё 40 минут, давление — 3.
 12. После звукового сигнала отключите мультиварку и сбросьте давление.
 14. Готовые фаршированные перцы разложите по глубоким тарелкам, полейте соусом, в котором они готовились, приправьте сметаной и подавайте к столу.
- 

Лазанья овощная



Ингредиенты

8 шт. пластин для лазаньи, 2 л воды для подготовки пластин.

Для овощной начинки: 5 ст. л. оливкового масла, 3 шт. свежих баклажанов (примерно по 150 г), 5 шт. сладкого болгарского перца (примерно по 150 г), 5 шт. свежих томатов (примерно по 150 г), 1 луковица (примерно 150 г), 4 зубчика чеснока, 1 пучок свежей зелени, 10 г соли.

Для сырного соуса: 200 мл белого полусладкого вина, 400 г тертого полутвёрдого сыра 45% жира, 300 г пшеничной муки в/с, 3 веточки зеленого базилика, 1 ч. л. смеси «Итальянские травы», 3 г соли.

ЖАРИТЬ 30 мин

ВАШ ВЫБОР 1 час

Подготовка и Приготовление

1. Поместите в большой прямоугольный лоток пластины для лазаньи в один слой. Ошпарьте их кипятком и оставьте на 2-3 минуты, чтобы они стали пластичнее. Остальные пластины подготовьте таким же способом.
2. Ошпарьте кипятком свежие томаты, снимите с них кожицу. Нарежьте очищенные томаты, перцы и баклажаны мелкими кубиками.
3. Порезьте мелко зелень и лук. Чеснок пропустите через пресс.
4. Налейте на дно кастрюли оливковое масло и поместите туда подготовленные ингредиенты из пп. 2 и 3.
5. Готовьте без крышки в режиме «ЖАРИТЬ», время приготовления — 30 минут.
6. После звукового сигнала переложите овощную начинку в глубокую миску с крышкой (используйте посуду OURSSON!).
7. Смешайте с помощью блендера все ингредиенты для сырного соуса (используйте блендер OURSSON!).
8. Застелите дно кастрюли бумагой для выпечки.
9. Вылейте немного соуса на дно кастрюли, положите ровным слоем несколько пластин для лазаньи.
10. Выложите на пластины четверть от общего количества овощной начинки. Полейте соусом.
11. Чередуите слои пластин для лазаньи, овощной начинки и сырного соуса. Последний слой должен быть из соуса.
12. Готовьте в режиме «ВАШ ВЫБОР», температура — 130°C, время приготовления — 1 час, давление — 2.
13. После звукового сигнала отключите мультиварку и сбросьте давление.
14. Готовую лазанью немного остудите, переложите на плоское блюдо, нарежьте на порции, посыпьте тёртым сыром пармезан и подавайте к столу.



Лазанья должна выстояться, тогда её легче будет разрезать на порции.

Ленивые вареники



Ингредиенты

350 г творога 9 % жира, 100 г сахара-песка, 5 г ванильного сахара, 30 г смеси «Творопыш» или кукурузного крахмала, 10 г соли, 2 шт. куриных яиц (примерно по 50 г), 250 мл воды для приготовления.

Для украшения: 200 г клубничного соуса (по желанию), 200 г сметаны 20 % жира (по желанию).

НА ПАРУ 30 мин



3



6

Подготовка и Приготовление

1. Поместите в миксерную чашу все ингредиенты для творожного теста.
2. Выберите режим **«БЛЕНДЕР»**, скорость — 3, затем увеличьте скорость до 5.
3. Сформируйте из теста колбаску и нарежьте на порции.
4. Разложите заготовки вареников на оба яруса пароварки.
5. Налейте в кастрюлю 250 мл воды.
6. Установите пароварку с заготовками ленивых вареников в кастрюлю.
7. Выберите режим **«НА ПАРУ»**, время — 30 минут, и нажмите на СТАРТ.
8. Переложите готовые вареники в пиалы или глубокие тарелки, украсьте клубничным соусом или приправьте сметаной и подавайте к столу.

Экзотические фрукты в сиропе



Ингредиенты

1 свежий ананас (примерно 800 г), 2 шт. свежих манго (примерно по 500 г),
1 свежая карамбола (примерно 250 г), 200 г сахара-песка, 1 стручок натуральной
ванили, 50 мл коньяка, 1 л воды.

Для украшения: 1 веточка свежей мяты.

НАПИТКИ 1 час

Подготовка

1. Нарезьте карамболу тонкими звёздочками.
2. Манго и ананасы нарежьте кубиками.



2



5

Приготовление

3. Высыпьте в кастрюлю от мультиварки сахарный песок, добавьте воду.
4. Разрежьте вдоль стручок ванили, выскоблите семена.
5. Поместите в кастрюлю мультиварки подготовленные фрукты, стручок ванили с семенами.
6. Добавьте коньяк.
7. Готовьте в режиме «НАПИТКИ», время приготовления — 1 час, давление — 3.
8. После звукового сигнала отключите мультиварку и сбросьте давление.
9. Переложите кусочки фруктов в креманки или глубокие мисочки, залейте сиропом, в котором они готовились.
10. Остывший десерт украсьте листиками свежей мяты и подавайте к столу.

Торт «Зебра»



Ингредиенты

200 г сливочного масла, 4 шт. куриных яиц (примерно по 50 г), 400 г сметаны 42 % жира, 300 г сахара-песка, 200 г пшеничной муки, 150 г горького шоколада, 30 г какао-порошка, 3 г соли, 20 г разрыхлителя, 25 г сливочного масла для смазки кастрюли, 20 г пшеничной муки.

ВЫПЕЧКА 1 час 30 мин

Для украшения: 350 г белого шоколада, 50 г тёмного шоколада.

Подготовка и Приготовление

1. Взбейте при помощи миксера яйца, сахарный песок и соль в крепкую пену (воспользуйтесь миксером OURSSON!).
2. Добавьте размягчённое сливочное масло и сметану, перемешайте.
3. Смешайте муку с разрыхлителем. Добавьте в тесто и перемешайте.
4. Разделите тесто на 2 части.
5. Растопите в СВЧ горький шоколад (воспользуйтесь свч OURSSON!).
6. Добавьте в одну часть теста растопленный шоколад и какао-порошок. Перемешайте.
7. Переложите белое и шоколадное тесто в кондитерские мешки. Срежьте у мешков кончики.



7



10



19

9. Смажьте внутреннюю поверхность кастрюли сливочным маслом и посыпьте мукой.
10. Выдавливайте тесто из кондитерских мешков. Заполняйте кастрюлю от центра к боковой поверхности по спирали. Чередуйте слои белого и шоколадного теста.
11. Выберите режим «ВЫПЕЧКА», время приготовления — 1 час 30 минут.
12. Переложите горячий торт на решётку и остудите.
13. Растопите в свч белый шоколад.
14. Растопите в свч тёмный шоколад.
15. Сделайте из пергаментя корнетик и перелейте в него растопленный тёмный шоколад.
16. Полностью остывший торт покройте растопленным белым шоколадом.
17. Из корнетика тёмным шоколадом нанесите декор. При помощи зубочистки придайте шоколадному декору абстрактный рисунок.
18. Дайте шоколаду застыть.
19. Переложите торт на красивое блюдо, нарежьте на порции и подавайте к чаю или кофе.

Торт кофейный



Ингредиенты

200 г сливочного масла, 5 шт. куриных яиц (примерно по 50 г), 300 г коричневого сахара-песка, 5 ч. л. растворимого кофе, 2 г соли, 200 г блинной муки, 25 г сливочного масла для смазки кастрюли, 20 г пшеничной муки.

ВЫПЕЧКА 1 час 20 мин

Для украшения: 140 г сухого крема «Тирамису», 400 г сливок 35 % жира, 15 шт. шоколадного декора, 200 г молочного шоколада.

Подготовка

1. Взбейте при помощи миксера яйца, сахарный песок и соль в крепкую пену (воспользуйтесь миксером OURSSON!).
2. Добавьте размягчённое масло. Продолжайте взбивать до получения кремообразной массы.
3. Смешайте блинную муку с растворимым кофе.
4. Добавьте в тесто мучную смесь и тщательно перемешайте. Не взбивайте.
5. Смажьте внутреннюю поверхность кастрюли сливочным маслом и посыпьте мукой.



Приготовление

6. Выложите тесто в кастрюлю от мультиварки. Разровняйте поверхность.
7. Выберите режим **«ВЫПЕЧКА»**, время приготовления — 1 час 20 минут. Проверьте готовность, добавьте время приготовления, если это необходимо.
8. Переложите горячий торт на решётку для охлаждения.
9. Взбейте пышный крем из сухой смеси «Тирамису» и сливок (воспользуйтесь миксером OURSSON!).
10. Полностью остывший торт разрежьте на три пласта, прослоите их кремом. Поверхность выпечки заглазируйте растопленным молочным шоколадом. Дайте шоколаду застыть.
11. При помощи кондитерского мешка отсадите башенки из крема на поверхность торта, украсьте декором из тёмного шоколада.
12. Нарежьте торт на порции и подавайте к столу.

Торт морковный



Ингредиенты

200 г сливочного масла, 5 шт. куриных яиц (примерно по 50 г), 2 мультичашки сахара-песка, 250 г тёртой моркови, 5 г молотой корицы, 2 мультичашки блинной муки, 100 г изюма без косточек, 75 г жареного дроблёного миндаля, 25 г сливочного масла для смазки кастрюли, 20 г пшеничной муки.

ВЫПЕЧКА 1 час 30 мин

Для украшения: 250 г сыра маскарпоне, 100 г сливок 35 % жира, 1 ч. л. лимонного сока, 100 г сахарной пудры, 9 шт. миндаля, 5 г молотой корицы.

Подготовка

1. Взбейте при помощи миксера яйца и сахарный песок в крепкую пену (воспользуйтесь миксером OURSSON!).
2. Добавьте размягчённое масло. Продолжайте взбивать до получения кремообразной массы.
3. Добавьте блинную муку с молотой корицей и взбейте миксером на низкой скорости до получения однородной массы.
4. Добавьте дроблёный миндаль и изюм.
5. Добавьте тёртую на мелкой тёрке морковь и аккуратно перемешайте тесто лопаткой.



Приготовление

6. Смажьте внутреннюю поверхность кастрюли сливочным маслом и посыпьте мукой.
7. Выложите тесто в кастрюлю от мультиварки. Разровняйте поверхность.
8. Выберите режим «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления — 1 час 30 минут. Проверьте готовность, добавьте время приготовления, если это необходимо.
9. Переложите горячий торт на решётку для охлаждения.
10. Взбейте пышный крем из сыра Маскарпоне, сливок, сахарной пудры и лимонного сока (воспользуйтесь миксером OURSSON!).
11. Полностью остывший торт покройте тонким слоем крема, при помощи кондитерского мешка отсадите башенки из крема на его поверхность, украсьте миндалём и посыпьте молотой корицей.
12. Нарезьте торт на порции и подавайте к столу.



Чизкейк



Ингредиенты

250 г пшеничной муки, 1 куриное яйцо (примерно 50 г), 80 г сахара-песка, 2 г соли, 150 г сливочного масла, 5 г разрыхлителя.

Сырный крем «Филадельфия»: 100 г сливок 35% жира, 4 шт. куриных яиц (примерно по 50 г), 500 г сыра «Филадельфия», 150 г сахара-песка, 10 г ванильного сахара.

Для украшения: 30 шт. свежих ягод, 1 пакетик желе для торта (прозрачное), 5 ч.л. сахара-песка, 200 мл воды (кипяток).

Подготовка

1. Взбейте при помощи миксера яйца со сливочным маслом, с сахаром и солью (воспользуйтесь миксером OURSSON!).
2. Добавьте муку с разрыхлителем, замесите песочное тесто.
3. Взбейте все ингредиенты для сырного крема.
4. Отрежьте лист пергамента размером 35x40 мм.
5. Раскатайте тесто в круглую лепёшку.



Приготовление

6. Поместите тесто с пергаментом в кастрюлю мультиварки.
7. Распределите тесто равномерным слоем, сделайте бортик высотой 5-6 см.
8. Выложите на тесто крем, разровняйте поверхность.
9. Готовьте в режиме «**ВЫПЕЧКА**» 2 часа. Не вынимая торт из кастрюли, остудите его до комнатной температуры.
10. Поставьте кастрюлю с тортом в холодильник на ночь.
11. Смешайте сухое желе для торта с сахарным песком, залейте кипятком, тщательно перемешайте до получения прозрачного сиропа.
12. Украсьте поверхность торта дольками свежих ягод и залейте горячим желе.
13. Поставьте торт на несколько минут в холодильник, чтобы желе застыло. Затем потяните за края пергамента и аккуратно достаньте из кастрюли. Переложите на красивое блюдо.
14. Нарежьте чизкейк на порции и подавайте к столу в качестве десерта.

Шоколадный торт



Ингредиенты

200 г сливочного масла, 5 шт. куриных яиц (примерно по 50 г), 300 г сахара-песка, 200 г горького шоколада, 30 г какао-порошка, 50 мл коньяка, 2 г соли, 200 г пшеничной муки, 10 г разрыхлителя, 25 г сливочного масла для смазки кастрюли.

ВЫПЕЧКА 1 час 20 мин

Для украшения: 20 г сахарной пудры.

Подготовка

1. Взбейте при помощи миксера яйца, сахарный песок и соль в крепкую пену (воспользуйтесь миксером OURSSON!).
2. Растопите в СВЧ три четверти от общего количества шоколада. Оставшийся поломайте на небольшие кусочки (воспользуйтесь свч OURSSON!).
3. Смешайте растопленный шоколад с размягчённым сливочным маслом и коньяком.
4. Соедините обе массы и тщательно перемешайте их.
5. Смешайте муку с какао-порошком и разрыхлителем.
6. Добавьте в тесто мучную смесь и тщательно перемешайте.
7. Смажьте внутреннюю поверхность кастрюли сливочным маслом и посыпьте мукой.



Приготовление

8. Выложите шоколадное тесто в кастрюлю от мультиварки. Посыпьте кусочками шоколада.
9. Выберите режим «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления — 1 час 20 минут. Проверьте готовность торта, если он не готов — добавьте время приготовления.
10. Переложите горячий торт на решётку для охлаждения.
11. Полностью остывший торт посыпьте сахарной пудрой, разрежьте на порции и подавайте к столу.



Диетический йогурт



Ингредиенты

550 мл молока 3,2 % жира, 150 г йогурта «Активия», 30 г Hi-maize 260 (диетические волокна, пребиотик).

ЙОГУРТ 8 часов



Подготовка и Приготовление

1. Перемешайте все ингредиенты для йогурта в глубокой миске. Воспользуйтесь керамической посудой OURSSON.
2. Разлейте молочную смесь в баночки и накройте их крышками.
3. Поместите в кастрюлю мультиварки пластиковую решётку и установите на неё баночки.
4. Закройте мультиварку крышкой, выберите режим «ЙОГУРТ», время приготовления — 8 часов.
5. После звукового сигнала отключите мультиварку и достаньте баночки.
6. Поставьте баночки с йогуртами в холодильник на 1-2 часа.
7. Остывший йогурт подавайте к столу.



Перед употреблением диетического йогурта перемешайте содержимое баночки.

Йогурт с сухофруктами



Ингредиенты

450 мл молока 3,2 % жира, 150 г сливок 20% жира, 100 г йогурта «Турецкий», 150 г сухофруктов (кусочки фиников, кураги, цукаты и изюм).

ЙОГУРТ 8 часов



Подготовка и Приготовление

1. Перемешайте все ингредиенты для йогурта в глубокой миске. Воспользуйтесь керамической посудой OURSSON.
2. Разложите в баночки сухофрукты, залейте их молочной смесью и накройте крышками.
3. Поместите в кастрюлю мультиварки пластиковую решётку и установите на неё баночки.
4. Закройте мультиварку крышкой, выберите режим «ЙОГУРТ», время приготовления — 8 часов.
5. После звукового сигнала отключите мультиварку, достаньте баночки с йогуртом.
6. Поставьте баночки с йогуртом в холодильник на 1-2 часа.
7. Остывший йогурт подавайте к завтраку или в качестве десерта.



Чтобы получить йогурт с сухофруктами на поверхности, установите закрытые баночки с молочной смесью в кастрюлю вверх дном.

Йогурт «Турецкий»



Ингредиенты

500 мл молока 3,2 % жира, 150 г сливок 20 % жира, 100 г йогурта «Турецкий».

Кроме того: 150 г клубничного соуса (по желанию).

ЙОГУРТ 8 часов



Подготовка и Приготовление

1. Перемешайте все ингредиенты для йогурта в глубокой миске. Воспользуйтесь керамической посудой OURSSON.
2. Разлейте молочную смесь в баночки и накройте их крышками.
3. Поместите в кастрюлю мультиварки пластиковую решётку и установите на неё баночки.
4. Закройте мультиварку крышкой, выберите режим «ЙОГУРТ», время приготовления — 8 часов.
5. После звукового сигнала отключите мультиварку, положите в каждую баночку по несколько ложек клубничного соуса, закройте баночки крышками.
6. Поставьте баночки с йогуртами в холодильник на 1-2 часа.
7. Остывший йогурт подавайте к завтраку или в качестве десерта.

Мацони



Ингредиенты

500 мл молока 3,2 % жира, 150 г сливок 20 % жира, 150 г сметаны 42 % жира.

ЙОГУРТ 8 часов



Подготовка и Приготовление

1. Перемешайте все ингредиенты для мацони в глубокой миске. Воспользуйтесь керамической посудой OURSSON.
2. Разлейте молочную смесь в баночки и накройте их крышками.
3. Поместите в кастрюлю мультиварки пластиковую решётку и установите на неё баночки.
4. Закройте мультиварку крышкой, выберите режим «ЙОГУРТ», время приготовления — 8 часов.
5. После звукового сигнала отключите мультиварку и достаньте баночки с мацони.
6. Поставьте баночки с мацони в холодильник на 1-2 часа.
7. Подавайте к столу в охлаждённом виде.

Ванильный соус



Ингредиенты

300 мл молока 3,2 % жира, 2 желтка от куриных яиц (примерно по 60 г), 100 г сгущённого молока, 1 стручок ванили, 15 г смеси «Творопыш».

СОУС

Подготовка

1. Отделите белки от желтков. Поместите желтки и большую часть сахара в глубокую миску.
2. Взбейте желтки с сахаром в крепкую пену. Надрежьте стручок ванили, выскоблите семена и добавьте к взбитым желткам.



Приготовление

3. Поместите в кастрюлю взбитые желтки со стручком и семенами ванили, молоко 3,2 % жира, сгущённое молоко.
4. Смешайте небольшое количество сахара со смесью «Творопыш».
5. Поместите кастрюлю в корпус мультиварки и перемешайте ингредиенты силиконовым венчиком.
6. Готовьте без крышки в режиме «СОУС», постоянно помешивая силиконовым венчиком.
7. Всыпьте в горячую, но не кипящую массу смесь «Творопыш» с сахаром.
8. Как только масса загустеет и станет блестящей, отключите мультиварку и перелейте соус в контейнер, накройте крышкой.



Используйте ванильный соус для покрытия и украшения десертов.



Соус «Бешамель»



Ингредиенты

500 мл молока 3,2 % жира, 20 г пшеничной муки, щепотка смеси мельница «4 перца», 50 г сливочного масла, 3 г соли.

СОУС



Подготовка и Приготовление

1. Смешайте муку с солью, смесью перцев и сливочным маслом.
2. Готовьте без крышки в режиме «**СОУС**», постоянно помешивая силиконовым венчиком, до получения однородной массы.
3. Как только соус загустеет, отключите мультиварку и перелейте в контейнер, накройте крышкой.



- Используйте соус «Бешамель» в качестве базового соуса для приготовления целой линейки соусов с различными добавками.
- С соусом «Бешамель» рекомендуется запекать овощи, мясо и рыбу.

Клубничный соус



Ингредиенты

600 г свежемороженой клубники, 250 г сахара-песка, 30 г смеси «Творопыш», 50 г лимонного сока, 50 мл белого вина, 1 стручок ванили, 200 мл воды.

СОУС



Подготовка и Приготовление

1. Измельчите размороженную клубнику в пюре. Воспользуйтесь блендером OURSSON.
2. Смешайте сахарный песок со смесью «Творопыш».
3. Поместите в кастрюлю мультиварки все ингредиенты и перемешайте силиконовым венчиком.
4. Готовьте без крышки в режиме «**СОУС**», постоянно помешивая силиконовым венчиком.
5. Как только соус загустеет и станет блестящим, отключите мультиварку и перелейте соус в контейнер, накройте крышкой.



Используйте клубничный соус для покрытия и украшения десертов.

Сырный соус



Ингредиенты

100 мл молока 3,2 % жира, 100 г сливок 20 % жира, 50 г твёрдого сыра 45 % жира, 15 г кукурузного крахмала, 2 г молотой паприки, 50 г сливочного масла, 3 г соли.

СОУС



2



3

Подготовка и Приготовление

1. Потрите сыр на мелкой тёрке.
2. Поместите все ингредиенты в кастрюлю мультиварки.
3. Готовьте без крышки в режиме «**СОУС**», постоянно помешивая силиконовым венчиком, до получения однородной массы.
4. Как только соус загустеет, отключите мультиварку и перелейте соус в контейнер, накройте крышкой.



Подавайте сырный соус к картофелю фри, блюдам из рыбы и птицы.

Шоколадный соус



Ингредиенты

250 мл молока 3,2 % жира, 50 г сливок 20 % жира, 50 г сгущённого молока, 10 г ванильного сахара, 20 г сливочного масла, 200 г тёмного шоколада, 10 г смеси «Творопыш».

СОУС



2



3

Подготовка и Приготовление

1. Поместите в кастрюлю сливочное масло, молоко, сливки, измельчённый шоколад, сгущённое молоко.
2. Смешайте ванильный сахар со смесью «Творопыш».
3. Поместите кастрюлю в корпус мультиварки и перемешайте ингредиенты силиконовым венчиком.
4. Готовьте без крышки в режиме «СОУС», постоянно помешивая силиконовым венчиком.
5. Всыпьте в горячую, но не кипящую шоколадную массу смесь «Творопыш» с ванильным сахаром.
6. Как только масса загустеет и станет блестящей, отключите мультиварку и перелейте шоколадный соус в контейнер, накройте крышкой.



Используйте шоколадный соус для покрытия и украшения десертов.

Грушевый компот



Ингредиенты

8 шт. твёрдых груш (примерно по 150 г), 2 шт. свежих лимонов (примерно по 100 г), 200 г сахара-песка, 1 стручок натуральной ванили, 500 мл белого полусладкого вина.

Кроме того: 1 веточка красной смородины, 1 веточка свежей мяты.

НАПИТКИ 50 мин

Подготовка

1. Очистите груши от кожицы, сделайте на поверхности каждой продольные надрезы на расстоянии 5 мм друг от друга для лучшей пропитки сиропом.
2. Срежьте с лимонов кожуру. Из лимонов выжмите сок.



Приготовление

3. Высыпьте в кастрюлю от мультиварки сахарный песок, добавьте сок из лимонов.
4. Разрежьте вдоль стручок ванили, выскоблите семена.
5. Поместите в кастрюлю мультиварки подготовленные груши, ванильный стручок с семенами и лимонную кожуру.
6. Добавьте вино.
7. Готовьте в режиме «НАПИТКИ», время приготовления — 50 минут, давление — 3.
8. После звукового сигнала отключите мультиварку и сбросьте давление. Проверьте готовность груш. Если груши жестковаты, повторите приготовление в этом же режиме.
9. Переложите груши в креманки или глубокие мисочки, залейте сиропом.
10. Остывший десерт украсьте листиками свежей мяты и подавайте к столу.

Клюквенный морс



Ингредиенты

600 г свежей клюквы, 300 г сахара-песка, вода до максимальной отметки.

Кроме того: 1 веточка свежей мяты.

НАПИТКИ 40 мин

Подготовка

1. Переберите и вымойте клюкву.



Приготовление

2. Поместите в кастрюлю от мультиварки подготовленную клюкву.
3. Добавьте сахарный песок.
4. Залейте воду до максимальной отметки.
5. Готовьте в режиме «НАПИТКИ», время приготовления — 40 минут, давление — 3.
6. После звукового сигнала отключите мультиварку и сбросьте давление.
7. Процедите морс через мелкое сито, отожмите ягоды.
8. Остывший морс разлейте по стаканчикам или бокалам, украсьте листиками свежей мяты и подавайте к столу.



Компот из сухофруктов



Ингредиенты

800 г компотной смеси из сухофруктов (яблоки, курага, чернослив, изюм, груши),
100 г сахара-песка, вода до тах отметки, лёд по желанию.

НАПИТКИ 1 час



1



5

Подготовка и Приготовление

1. Поместите в кастрюлю мультиварки сухофрукты и сахарный песок.
2. Добавьте воду до максимальной отметки.
3. Готовьте в режиме «НАПИТКИ», время приготовления — 1 час, давление — 3.
4. После звукового сигнала отключите мультиварку и сбросьте давление.
5. Охладите напиток и дайте ему немного настояться.
6. Разлейте компот с фруктами и ягодами по бокалам и подавайте к столу.



По желанию компот можно процедить, а фрукты из компота подать отдельно в качестве десерта.

Напиток «Малинка»
(слабоалкогольный)



Ингредиенты

600 г свежемороженой малины, 50 мл сока лайма, 300 г сахара-песка, 1 стручок натуральной ванили, 2 л красного сухого вина.

Кроме того: 1 веточка свежей мяты.

НАПИТКИ 40 мин



5



7

Подготовка и Приготовление

1. Высыпьте в кастрюлю мультиварки сахарный песок, добавьте сок лайма.
2. Разрежьте вдоль стручок ванили, выскоблите семена.
3. Поместите в кастрюлю мультиварки замороженные ягоды, веточки мяты и ванильный стручок.
4. Добавьте вино.
5. Готовьте в режиме «**НАПИТКИ**», время приготовления — 40 минут, давление — 2.
6. После звукового сигнала отключите мультиварку и сбросьте давление.
7. Дайте напитку немного остыть и процедите через мелкое сито.
8. Разлейте слабоалкогольный напиток «Малинка» по бокалам, добавьте лёд (по желанию) и подавайте к столу.

Ряженка



Ингредиенты

500 мл топлёного молока 4 % жира, 150 г ряженки 4 % жира.

ЙОГУРТ 8 часов



Подготовка и Приготовление

1. Перемешайте все ингредиенты для ряженки в глубокой миске. Воспользуйтесь керамической посудой OURSSON.
2. Залейте в баночки молочную смесь и накройте их крышками.
3. Поместите в кастрюлю мультиварки пластиковую решётку и установите на неё баночки.
4. Закройте мультиварку крышкой, выберите режим «ЙОГУРТ», время приготовления — 8 часов.
5. После звукового сигнала отключите мультиварку, достаньте баночки с ряженкой.
6. Поставьте баночки с ряженкой в холодильник на 1-2 часа.
7. Остывшую ряженку подавайте к завтраку или на полдник.



- Топлёное молоко можно приготовить из молока жирностью 3,5 % жира.
- Перелейте молоко в кастрюлю мультиварки, закройте крышку и готовьте в режиме «ВАШ ВЫБОР», температура — 101 °С, время приготовления — 10 часов, давление — 3.



Информация по эксплуатации



Внешние элементы конструкции мультиварки



Аксессуары



Двухуровневая пароварка с решеткой



Мерные стаканы 200 и 500 мл



Мерные ложки



Ложка для помешивания

Внутренние элементы конструкции мультиварки



правильно



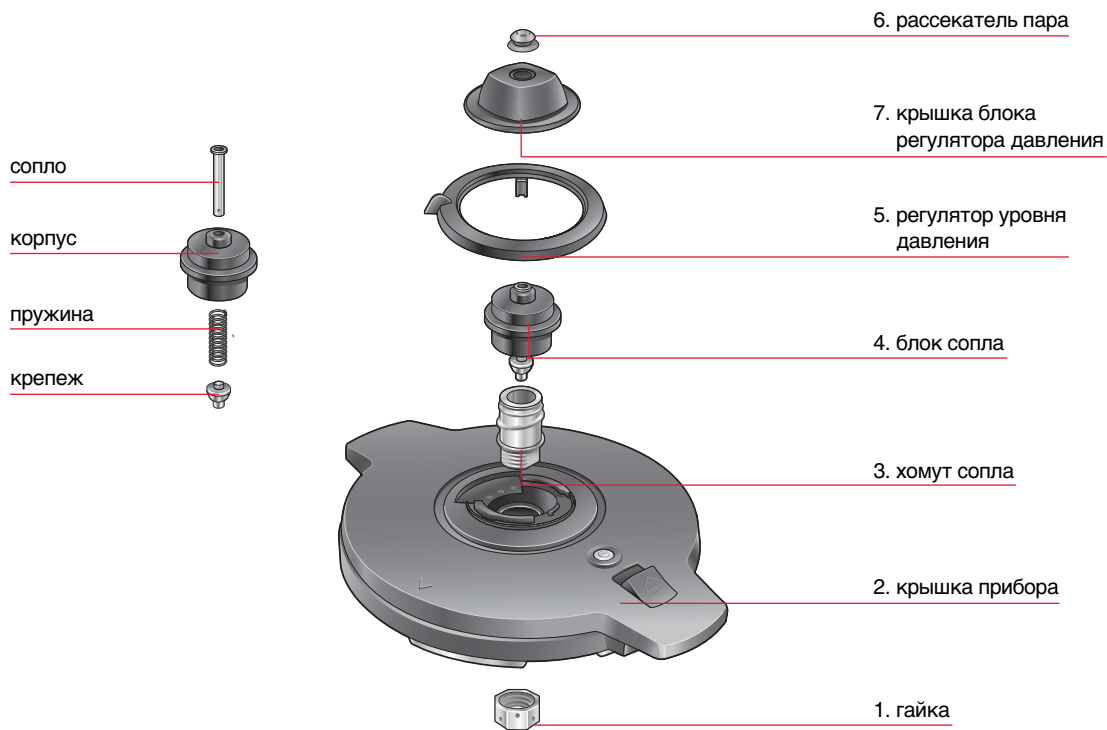
неправильно

ВНИМАНИЕ! Если прибор используется с неправильно установленным штифтом, возможен выход пара. Чтобы установить штифт в правильное положение, см. стр. 135.

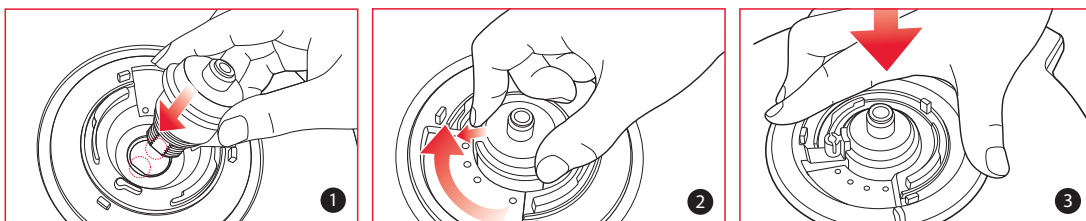
Автоматический датчик температуры

Определяет и регулирует температуру в процессе приготовления и разогрева. Он также определяет наличие в приборе емкости для приготовления.

Устройство крышки блока регулятора давления



Последовательность сборки блока регулятора давления



Сборка должна проводиться в следующем порядке:

1. Поместите хомут сопла в отверстие в крышке и закрутите гайку. Вставьте блок сопла.
2. Поверните и заблокируйте блок сопла. (Поверните блок так, чтобы выемка на нем совместилась с частью, отмеченной на рисунке маленькой стрелкой.)
3. Поместите регулятор уровней давления, совмещая его выступающую внутреннюю часть с углублением блока сопла, как на рис. 2. Прижмите его до щелчка.
4. Закрепите крышку блока регулятора давления, слегка прижимая и поворачивая ее по часовой стрелке до щелчка.

ПРИМЕЧАНИЕ! Не снимайте резиновые кольца-прокладки, приложенные к каждой части, во избежание их потери. Их отсутствие может вызвать утечку пара.

Описание панели управления мультиварки

Клавиша РАЗОГРЕВ

При нажатии клавиши происходит разогрев блюд.

Клавиша УСТАНОВКИ

Каждое нажатие делает доступным какой-либо параметр (он начинает мигать). Это либо минуты, либо часы, либо температура, либо время в режиме отложенного старта.

Клавиши ПЛЮС и МИНУС

Каждое короткое нажатие – увеличение и соответственно уменьшение значения параметра на 1 шаг.

Удерживая клавишу нажатой, вы получите непрерывное изменение параметра.

Значения шагов: для часов – 1 час, для минут – 1 минута, для температуры – 1 °С.

Клавиша СТАРТ

При нажатии происходит старт выбранной программы.

Клавиша МЕНЮ

При нажатии происходит выбор программы приготовления.

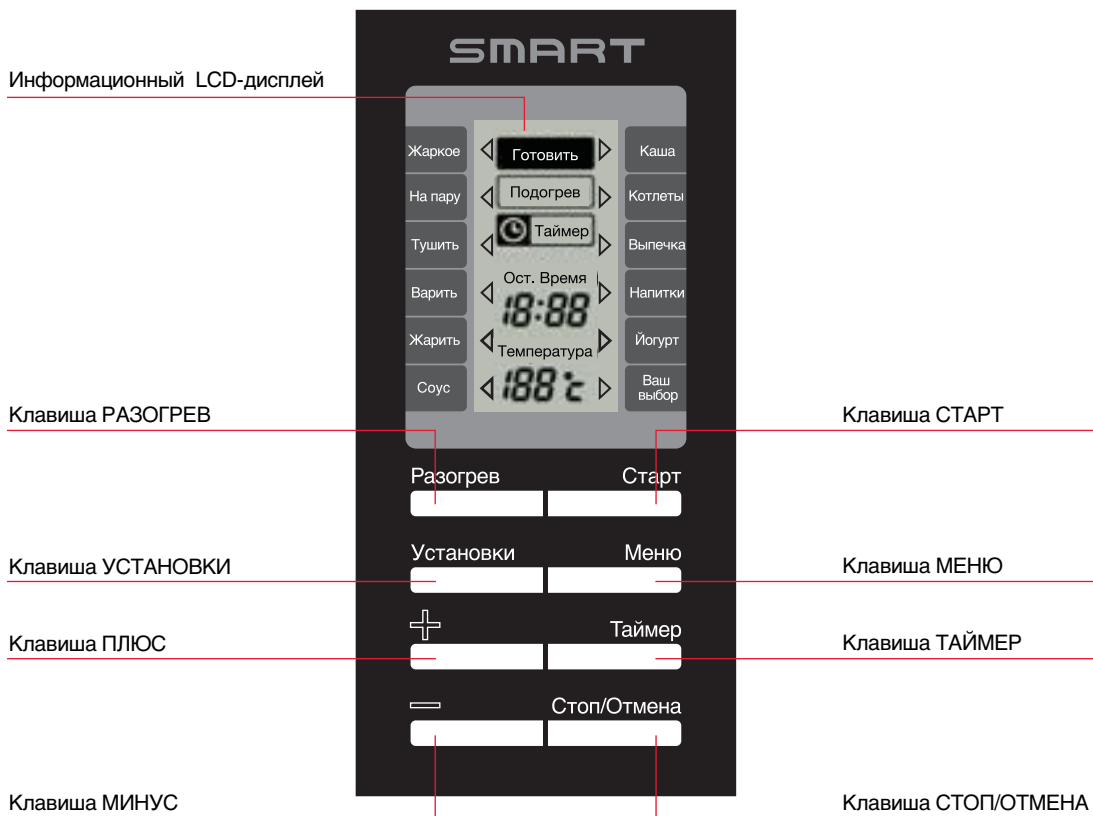
Клавиша ТАЙМЕР

Включает режим отложенного старта.

Клавиша СТОП/ОТМЕНА

При нажатии происходит завершение любой программы.

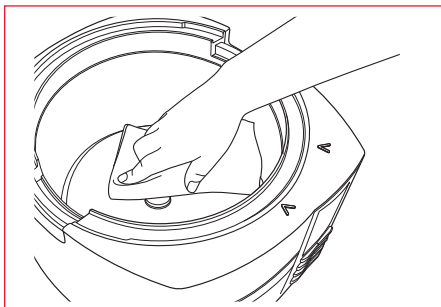
Описание панели управления мультиварки



Чистка и уход

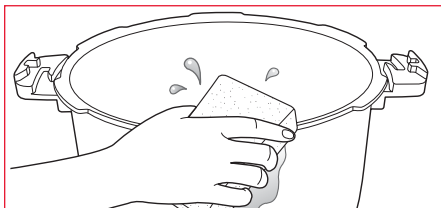
ВНИМАНИЕ! Прежде чем чистить прибор, убедитесь, что он обесточен и остыл. Не допускайте попадания брызг и влаги внутрь корпуса, не используйте средства на основе бензина или растворителей для чистки изделия. Недостаточно тщательная очистка прибора может привести к появлению неприятного запаха.

ВНИМАНИЕ! Никогда не дотрагивайтесь до внутренних частей корпуса и не чистите их сразу же после приготовления или подогрева. Это может привести к ожогам.



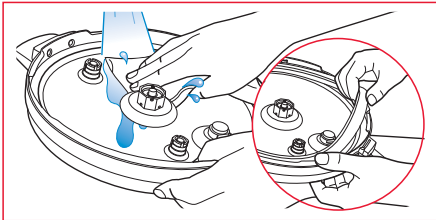
Внутренний корпус

Если во внутренний корпус попали крошки или посторонние предметы, удалите их и тщательно протрите поверхность влажной тканью. Датчик температуры и нагревательную пластину протирайте очень осторожно, чтобы не повредить. Затем вытрите все насухо. Обязательно протрите внешнюю поверхность и дно емкости для приготовления перед тем, как вставить ее в прибор. Посторонний предмет или налипшее вещество на автоматическом датчике температуры или нагревательной пластине могут привести к неправильному измерению температуры и, как следствие, к пожару.



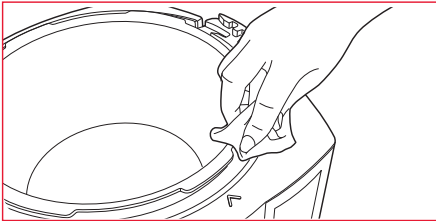
Емкость для приготовления

Чтобы не повредить покрытие, не используйте жесткие салфетки, металлические щетки или абразивные материалы. Промойте емкость в теплой воде с использованием щадящего моющего средства. Затем ополосните и тщательно протрите насухо.



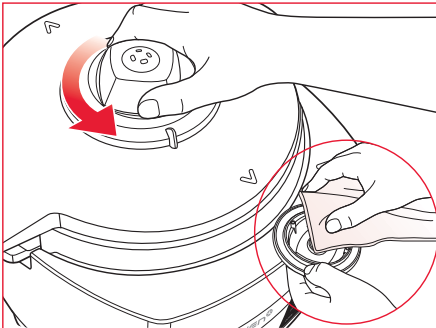
Крышка и кольцо-уплотнитель

Выньте уплотнительное кольцо из крышки и промойте их по отдельности под проточной водой. Если внутри крышки останется вода, во время приготовления может просачиваться пар. Все части крышки могут быть вымыты водой, но перед употреблением вытрите все насухо.



Влагосборник

Это желоб, в котором скапливается влага в процессе приготовления и в режиме «ПОДОГРЕВ». Вытрите его насухо.



Отверстие для выхода пара

После использования снимите крышку блока регулятора давления, повернув ее по стрелке, и промойте губкой со средством для мытья посуды.

ПРИМЕЧАНИЕ! Все части блока регулятора давления можно промывать водой.



www.oursson.ru