

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МУЛЬТИВАРКА

МСМ-1018



MYSTERY
HOME



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

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

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

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

- не касайтесь корпуса прибора и воды;

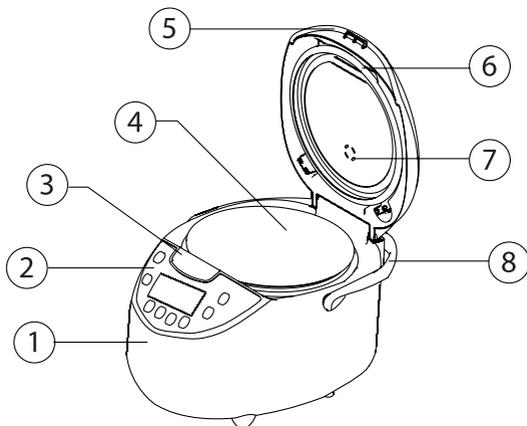
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

Производитель и дистрибьютор снимают с себя ответственность и прекращают действие гарантии за использование прибора не в соответствии с данной инструкцией.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Корпус
2. Панель управления
3. Кнопка открытия крышки
4. Рабочая емкость
5. Крышка
6. Уплотнительное кольцо
7. Отверстия для выхода пара
8. Ручка для переноски

Аксессуары



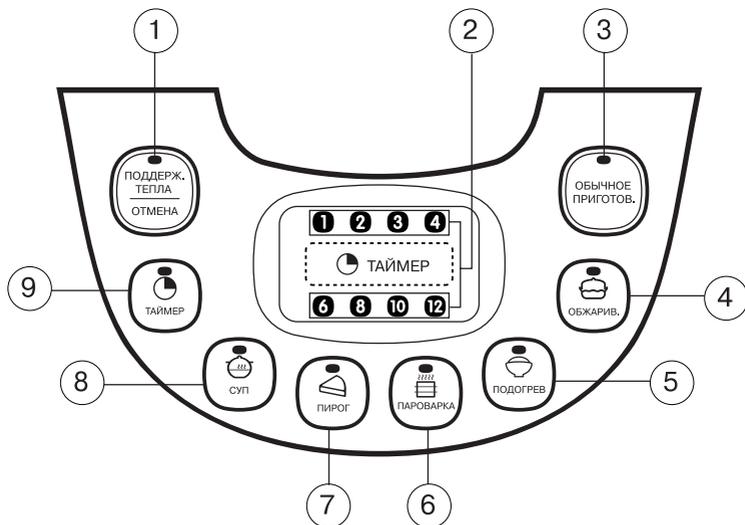
Мерная ложка

Мерный стакан

Шнур питания

Паровая емкость

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Описание кнопок на панели управления:

1. Кнопка включения режима поддержания тепла в режиме ожидания; в режиме приготовления - кнопка выключения (остановки процесса приготовления); в режиме поддержания тепла - кнопка выключения данного режима.
2. Индикация времени отсрочки приготовления
3. Кнопка включения режима **"Обычное приготовление"**
4. Кнопка включения режима **"Обжаривание"**
5. Кнопка включения режима **"Подогрев"**
6. Кнопка включения режима **"Приготовление на пару"**
7. Кнопка включения режима **"Пирог"**
8. Кнопка включения режима **"Суп"**
9. Кнопка включения режима **"Отсрочка приготовления"**

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовка к приготовлению

1. Отмерьте необходимое количество крупы с помощью мерного стакана. Промойте крупу в другой емкости, не используйте для этого рабочую емкость во избежание повреждения антипригарного покрытия.
2. Равномерно распределите крупу по дну емкости. Налейте необходимое количество воды в соотношении: на 1 мерный стакан крупы - 1 1/4 мерного стакана воды. Максимальное количество крупы, которое можно приготовить в данной мультиварке составляет 6 мерных стаканов. Запрещается наливать воду выше максимальной отметки, расположенной на внутренней стороне рабочей емкости.
3. Аккуратно поместите рабочую емкость с крупой и водой во внутрь прибора и поверните ее влево и вправо для того, чтобы рабочая емкость плотно установилась на нагревательную поверхность.

Внимание!

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

4. Закройте крышку прибора до щелчка. Убедитесь в том, что верхняя крышка закрыта плотно. В противном случае, неплотно закрытая крышка может негативно сказаться на результатах приготовления.
5. Подсоедините шнур питания к Вашему прибору и вставьте вилку в розетку. При подключении прибора к электросети загорится индикация всех кнопок на панели управления, прибор будет находиться в режиме ожидания.

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление риса (или любой другой крупы)

1. Поместите необходимое количество риса (крупы) в рабочую емкость, руководствуясь рекомендациями, приведенными в разделе "Подготовка к приготовлению".
2. Налейте необходимое количество воды в рабочую емкость (не превышайте максимальной отметки на внутренней стороне емкости).
3. Закройте крышку и подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку "**ОБЫЧНОЕ ПРИГОТОВ.**" - загорится световой индикатор кнопки и начнется процесс приготовления. Для остановки процесса приготовления нажмите на кнопку "**ПОДДЕРЖ. ТЕПЛА/ОТМЕНА**".
5. По окончании процесса приготовления прозвучит звуковой сигнал и прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла - при этом, загорится световой индикатор кнопки. Для выключения данного режима нажмите на кнопку "**ПОДДЕРЖ. ТЕПЛА/ОТМЕНА**".
6. Для выключения прибора отключите его от электросети.

Примечание:

- Время приготовления устанавливается автоматически и зависит от различных факто-

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ров: количества воды, количества приготавливаемых продуктов, температуры воздуха в помещении, температуры воды.

- Не рекомендуется оставлять рис в режиме поддержания тепла более 30 минут во избежание образования комков.

Приготовление в режиме "Обжаривание"

1. Налейте в рабочую емкость небольшое количество растительного или оливкового масла
2. Поместите необходимые продукты
3. Закройте крышку и подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку "**ОБЖАРИВ.**" - загорится световой индикатор кнопки и начнется процесс приготовления. Для остановки процесса приготовления нажмите на кнопку "**ПОДДЕРЖ. ТЕПЛА/ОТМЕНА**".
5. По окончании процесса приготовления прозвучит звуковой сигнал и прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла - при этом, загорится световой индикатор кнопки. Для выключения данного режима нажмите на кнопку "**ПОДДЕРЖ. ТЕПЛА/ОТМЕНА**".
6. Для выключения прибора отключите его от электросети.

Примечание:

Не наливайте масло выше отметки 3 (на внутренней стороне прибора).

"Подогрев"

1. Поместите продукты в рабочую емкость. Если вы хотите подогреть, к примеру, рис, тогда рекомендуется налить в рабочую емкость небольшое количество воды, чтобы рис в результате подогрева не получился сухим. Хорошо перемешайте рис во избежание его подгорания.
2. По окончании процесса приготовления прозвучит звуковой сигнал и прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла - при этом, загорится световой индикатор кнопки. Для выключения данного режима нажмите на кнопку "**ПОДДЕРЖ. ТЕПЛА/ОТМЕНА**".
3. Для выключения прибора отключите его от электросети.

Приготовление на пару

1. Налейте в рабочую емкость воды (не превышайте максимальной отметки на внутренней стороне емкости).
2. Установите паровую емкость.
3. Поместите продукты на паровую емкость.
4. Закройте крышку и подключите прибор к электросети.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

5. Нажмите на кнопку "**ПАРОВАРКА**" - загорится световой индикатор кнопки и начнется процесс приготовления. Для остановки процесса приготовления нажмите на кнопку "**ПОДДЕРЖ.ТЕПЛА/ОТМЕНА**".
6. По окончании процесса приготовления прозвучит звуковой сигнал и прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла - при этом, загорится световой индикатор кнопки. Для выключения данного режима нажмите на кнопку "**ПОДДЕРЖ.ТЕПЛА/ОТМЕНА**".
7. Для выключения прибора отключите его от электросети.

Приготовление в режиме "Пирог"

1. Поместите в чашу для сбивания следующие ингредиенты:

- Яйцо 3 шт.
- Сахар 150 г.
- Масло сливочное 20 г.

Взбейте все ингредиенты миксером на высокой скорости до полного растворения сахара. Постепенно добавьте к полученной массе 100 г. кондитерской муки и взбивайте на средней скорости

Примечание:

Вы можете увеличить количество ингредиентов исходя из личных предпочтений. Общий объем продуктов не должен превышать 400 граммов.

2. Поместите полученное тесто в рабочую емкость.
3. Закройте крышку и подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку "**ПИРОГ**" - загорится световой индикатор кнопки и начнется процесс приготовления. Для остановки процесса приготовления нажмите на кнопку "**ПОДДЕРЖ.ТЕПЛА/ОТМЕНА**".
5. По окончании процесса приготовления прозвучит звуковой сигнал и прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла - при этом, загорится световой индикатор кнопки. Для выключения данного режима нажмите на кнопку "**ПОДДЕРЖ.ТЕПЛА/ОТМЕНА**".
6. Для выключения прибора отключите его от электросети.

Приготовление в режиме "Суп"

1. Поместите необходимое количество риса (крупы) в рабочую емкость, руководствуясь рекомендациями, приведенными в разделе "Подготовка к приготовлению".
2. Налейте необходимое количество воды в рабочую емкость. (не превышайте максимальной отметки на внутренней стороне емкости).
3. Закройте крышку и подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку "**СУП**" - загорится световой индикатор кнопки и начнется процесс

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

приготовления. Для остановки процесса приготовления нажмите на кнопку "**ПОДДЕРЖ. ТЕПЛА/ОТМЕНА**".

5. По окончании процесса приготовления прозвучит звуковой сигнал и прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла - при этом, загорится световой индикатор кнопки. Для выключения данного режима нажмите на кнопку "**ПОДДЕРЖ. ТЕПЛА/ОТМЕНА**".
6. Для выключения прибора отключите его от электросети.

Установка таймера (Отсрочки приготовления)

Данная функция позволяет Вам установить время, через которое Вы хотите, чтобы Ваше блюдо было готово. Для этого:

1. Поместите в рабочую емкость необходимые продукты
2. Налейте в рабочую емкость необходимое количество воды (не превышайте максимальной отметки на внутренней стороне емкости)
3. Нажмите на кнопку с нужным Вам режимом приготовления , руководствуясь таблицей, приведенной ниже.
4. Нажимайте кнопку "**ТАЙМЕР**" для выбора времени отсрочки приготовления, руководствуясь таблицей. приведенной ниже. Максимальное время отсрочки составляет 12 часов.

Допустим, сейчас 12:00 и Вы хотите, чтобы блюдо было готово в 18:00. В этом случае таймер необходимо установить на 6 часов.

Режимы	Обычное приготовление	Приготовление на пару
Время отсрочки	1, 2, 3, 4, 6, 8, 10, 12 часов	1, 2, 3, 4, 6, 8, 10, 12 часов

Примечание:

- Функция "Отсрочка приготовления" не может быть использована для режимов, которые НЕ указаны в таблице.
- В случае, если время отсрочки приготовления совпадает со временем (длительностью) приготовления - то после нажатия кнопки "**ТАЙМЕР**" сразу же начнется процесс приготовления.

Поддержание тепла

После окончания приготовления данный прибор автоматически войдет в режим поддержания тепла.

Если Вы не хотите, чтобы после окончания приготовления включился режим "Поддержание тепла, тогда во время работы прибора нажмите и удерживайте кнопку "**Поддерж. тепла/Отмена**" в течение 2-х секунд. По окончании приготовления прибор войдет в режим ожидания.

Если прибор находится в режиме ожидания, а Вам необходимо включить режим "Поддержание тепла", то в этом случае Вам необходимо нажать и удерживать кнопку "**Поддер.**

тепла/Отмена" в течение 2-х секунд.

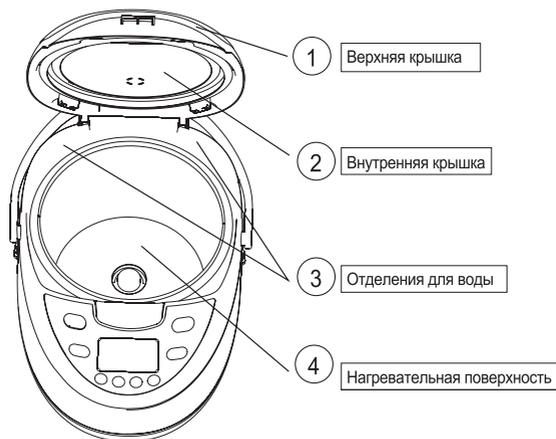
Отключение электропитания

Если электропитание было отключено менее, чем на 2 часа, то при включении электропитания прибор возобновит свою работу, при этом, процесс приготовления, поддержания тепла, установленное время таймера будут сохранены.

Если электропитание было отключено более, чем на 2 часа, то на дисплее отобразится индикация «E5». В этом случае, следует нажать кнопку «**ВЫКЛ.**» и выполнить все установки заново, включая текущее время.

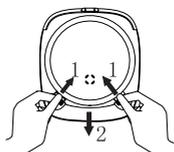
ЧИСТКА И УХОД

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

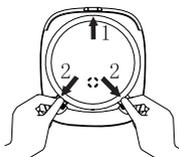


Чистка внутренней алюминиевой крышки

Потяните на себя на крепления по стрелкам «1», а затем снимите крышку по стрелке «2». Аккуратно снимите крышку и произведите ее чистку.



После чистки внутренней крышки установите ее обратно. Для этого, установите крышку в крепление по стрелке «1», а затем нажмите на нее по стрелкам «2» и закрепите.



Чистка отделения для воды

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

Чистка нагревательной поверхности

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

Чистка парового клапана

Для чистки парового клапана произведите следующие действия:

1. Снимите паровой клапан с верхней крышки.
2. Снимите паровой затвор с парового клапана и промойте их.
3. Установите паровой затвор на крышку парового клапана.
4. Установите паровой клапан в отверстие на верхней крышке прибора.

Чистка рабочей емкости

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

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Перловка



Ингредиенты:

- Перловая крупа — 2 стакана
- Вода -4,5 стакана
- Соль

Способ приготовления:

Промойте перловую крупу до прозрачной воды. Переложите крупу в кастрюлю мультиварки, добавьте воду. Посолите на свой вкус и варите перловку в мультиварке в режиме «Обычное приготовление»

2. Овсяная каша



Ингредиенты:

- Овсяные хлопья — 1 мерная чашка
- Молоко/ вода — 3 мерных чашки
- Соль — 1 неполная ч.л.
- Сливочное или оливковое масло

Приготовление:

Засыпьте в горшок непромытые овсяные хлопья, добавьте воду или молоко. Готовьте кашу в режиме «Обычное приготовление». Перемешайте кашу и добавьте масло. В овсяную кашу можно добавить изюм, ягоды, фрукты.

3. Перловка с тушенкой



Ингредиенты:

- Перловая крупа — 2 чашки
- Вода — 5 чашек
- Измельченный чеснок — 2 зубчика
- Тушенка говяжья — 1 банка
- Морковь, натертая на мелкой терке
- Сливочное масло
- Соль, специи на вкус

Приготовление

Промойте несколько раз перловку, положите крупу в кастрюлю, залейте водой, посолите и перемешайте. Готовьте перловку в режиме «Обычное приготовление». По окончании приготовления добавьте в готовую кашу тушенку, сливочное масло, морковь и чеснок. Перемешайте и установите режим «Подогрев» на 20-25 минут.

4. Рисовая каша



Указанное количество продуктов достаточно для приготовления 2 порций рисовой каши в мультиварке.

Ингредиенты:

- Рис — 0,5 мерной чашки
- Молоко — 2,5 чашки (если вы хотите, чтобы каша в мультиварке получилась более жидкой, можно больше)
- Сахар — 1 ч.л.
- Соль- 0,5 ч л.
- Сливочное масло

Приготовление:

Для рецепта рисовой каши в мультиварке следует брать длиннозерновой рис. Промойте рис в проточной воде, положите в кастрюлю мультиварки и залейте молоком, добавьте соль и сахар. Перемешайте все ингредиенты и включите режим «Обычное приготовление». По окончании приготовления перемешайте кашу и добавьте сливочное масло.

5. Лагман



Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

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

При подаче можно посыпать рубленой зеленью.

6. Овощное соте



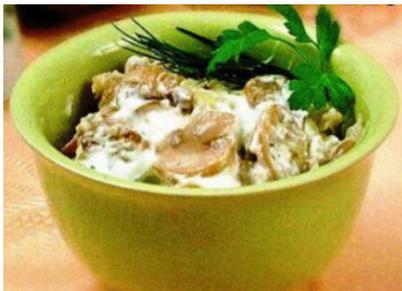
Ингредиенты:

- Болгарский перец — 1-2 шт.
- Баклажаны — 2 шт.
- Помидоры — 4-5 шт.
- Лук репчатый — 1-2 шт.
- Чеснок — 1-2 зубчика
- Красный перец — 1 стручок
- Соль
- Специи по вкусу

Приготовление:

Крупно нарежьте овощи. На дно мультиварки положите овощи, посолите. Воду добавлять не нужно! Включите режим «Пирог» на 40 минут. В ходе приготовления на пару овощи в мультиварке аккуратно перемешивайте. В готовое овощное соте выдавите чеснок и разрезанный стручок красного перца. После того как перец отдаст горечь, извлеките его.

7. Грибы со сметаной



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

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

Приготовление:

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

8. Картофельная запеканка



Ингредиенты

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

Приготовление

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

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

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

9. Котлетки из говядины



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

Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

10. Суп с тыквой и сладким перцем



Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

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

11. Чечевица с курицей



Ингредиенты:

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

Приготовление

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

Варить до окончания режима, несколько раз перемешивая. При подаче можно по вкусу добавить сливочное масло.

12. Куриные грудки с картофелем



Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

13. Суп с кускусом и ветчиной



Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

14. Вегетарианская солянка



Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

Немного позднее добавьте картошку, нашинкованную капусту, квашеную капусту, томатную пасту и жарьте до окончания режима.

15. Солянка рыбная



Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

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

16. Чечевичная похлебка



Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

17. Творожная запеканка



Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

18. Рассольник



Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

19. Борщ



Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

20. Кабачки тушеные в сметане



Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

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

21. Сливочный суп с лососем



Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

22. Суп-лапша



Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

23. Суп с беконом



Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

24. Рыба с овощами



Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

25. Компот из яблок



Ингредиенты:

- 5-6 яблок
- сахар или мед по вкусу
- пряности

Приготовление:

Яблоки 5-6 штук нарезать на дольки, удалить сердцевину.

В кастрюлю налить из чайника кипяток, положить подготовленные яблоки, добавить сахар или мед по вкусу.

А теперь кладем пряности:

имбирь - 1 кусочек или щепотку молотого

кардамон - 4-5 шт. или щепотку молотого

корица - кусочек или щепотку молотого

гвоздика - 4-5 шт.

черный перец горошком - 2-3 шт.

Режим "обычное приготовление". Время смотреть по закипанию.

После того как вода снова закипит, варить еще минут 5-8 и выключить. Дать настояться примерно 20 минут.

26. Треска паровая



Ингредиенты:

- треска
- морковь

Приготовление:

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

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

Включить режим «Пароварка» на 30 минут.

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

При желании сбрызнуть растительным маслом.

27. Лечо



Очень вкусная холодная закуска.

Ингредиенты::

- перец болгарский мясистый 3-4 шт.
- лук 2 шт.
- помидоры в собственном соку 1 банка
- соль
- перец черный
- сахар
- уксус
- лавровый лист

Приготовление:

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

28. Овощной рис



Рис в мультиварке получается всегда рассыпчатым и очень вкусным, а с различными овощами по вашему вкусу - всегда разный!

Ингредиенты:

- рис длиннозерненный
- вода или овощной бульон
- перец болгарский
- морковь
- острый перец
- горошек замороженный
- укроп
- приправы

Приготовление:

Соотношение риса и воды 0.5 к 2 стаканам, овощи можно добавлять абсолютно любые по вашему вкусу! Перец порезать маленькими кубиками, морковь потереть на крупной терке и добавить приправу "для плова". Все кладем в мультиварку и включаем режим "обычное приготовление".

29. Геркулесовая каша с бананом



Ингредиенты:

- геркулес (требующий варки, для мультиварки не надо брать хлопья быстрого приготовления)
- молоко
- масло сливочное
- сахар
- соль
- банан

Приготовление:

В мультиварку засыпаем чуть меньше полстакана геркулеса (мерный стаканчик), 2 стакана молока, сахар, соль, сливочное масло и небольшими кусочками режем спелый банан (можно размять в пюре) и ставим режим "обычное приготовление". С утра открываешь крышку мультиварки - аромат банана сногшибательный! Вкусная, полезная и питательная ароматная каша готова!

30. Суп-гуляш с красной фасолью



Данный густой супчик можно так же приготовить и в горшочке.

Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

31. Жаркое лесника



Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

32. Рисовая молочная каша



Ингредиенты:

- Рис - 1 мулт. стакан
- Молоко - 5 мерных стаканов*
- Сахар - 2 ст. ложки
- Соль - 1/4 ч.ложки
- Масло сливочное - 1 ст. ложка

Приготовление:

В мультиварку насыпать промытый рис, залить молоко, засыпать соль, сахар, добавить масло.

Перемешать.

Устанавливаем программу "Обычное приготовление".

После сигнала открыть мультиварку, перемешать кашу, оставить в режиме "Подогрев" минут 15 (за это время каша загустеет)

Раскладываем по тарелкам, посыпаем сахаром (по вкусу), кладем кусочек масла (по желанию).

* Количество молока зависит от желаемой густоты каши. Так же молоко можно разбавить с водой.

33. Борщ (рецепт №2)



Приготовление:

Итак, закладываем в кастрюльку мультиварки слоями:

- мясо, порезанное кубиками,
- нашинкованную капусту ,
- натёртую на тёрке свёклу + сок 0,5 лимона (хорошо перемешать),
- лук + морковь, предварительно обжаренные на растительном масле,
- картофель,
- мелко измельчённую дольку чеснока,
- помидоры (в моём случае замороженные)
- немного сахара
- специи и соль по вкусу
- воду или бульон, так, чтобы покрыть всё содержимое (Следите за уровнем воды! Не на-
левайте воду выше допустимой отметки)

Ставим в режим " Суп" и уже через 1,5 - 2 часа борщ готов.

Если вы хотите получить красивый цвет борща, припустите тёртую свёклу в небольшом количестве воды на сковороде. Полученный сок слейте в какую-либо ёмкость (его вы до-
бавите в мультиварку за 10 минут до готовности), а свёклу закладываете, как написано
выше.

34. Рыба с пореем



Ингредиенты:

- филе рыбы
- лук порей
- специи

Приготовление:

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

35. Сациви из кур



Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

36. Рыба тушеная с морковью.



Ингредиенты:

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

Приготовление:

На дно кастрюльки положить тонко нарезанный кольцами лук. На него уложить филе рыбы, посолить, посыпать специями. На рыбу уложить тёртую на тёрке морковь. Тушить 1 час .

37. Куриная печень с томатами



Приготовление:

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

38. Солянка мясная



Ингредиенты:

- 500 гр мяса
- 300 гр ветчины + окорок (любые варёные или жареные мясные продукты)
- 3-4 солёных огурца
- 100 гр маслин (я беру с косточками)
- 3 луковицы
- 1 морковь
- 1 лимон
- несколько веточек петрушки
- лавровый лист
- перец горошек
- 1 ст.л. томатной пасты
- 50 гр каперсов
- сметана
- соль, молотый перец по вкусу.

Приготовление:

Мелко нарезаем мясо (соломкой длиной со спичку размером) и загружаем в кастрюльку мультиварки, добавив 300 мл горячего бульона или воды. Ставим в режим «Суп» на 1 час 30 минут.

Шинкуем лук, трём на тёрке морковь. Обжариваем. Сюда же добавляем томатную пасту (можно заменить свежими помидорами). В это время мясные продукты (ветчина, окорок, язык, колбаса, сосиски или др. любые мясные продукты) нарезать также как и мясо - тонкой соломкой. Солёные огурцы очистить от кожицы и разрезав их вдоль, нарезать ломтиками.

Затем содержимое сковородки + мясные продукты + огурцы + лавровый лист, перец горошек, каперсы закладываем в мультиварку. Солим и перчим по вкусу. Стоит обратить внимание на количество воды. Если солянка густая, следует добавить ещё горячий бульон или воду. Оставить до окончания приготовления.

Перед подачей на стол в каждую тарелку с солянкой кладем зелень петрушки, лимончик, маслины и сметану.

39. Фаршированные перцы



Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

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

40. Картофель с грибами и сметаной



Ингредиенты:

- 0,5 кг картофеля
- 300 г грибов
- 1 луковица
- 5 ст.л. сметаны
- соль, перец

Приготовление:

Грибы и лук порезать, обжариваем. Тем временем чистим и нарезаем брусочками картофель.

Картофель добавить к грибам и поставить режим "Обычное приготовление".

После сигнала посолить, поперчить, добавить сметану и еще раз режим "обычное приготовление".

41. Каша "дубинушка"



Ингредиенты:

В кастрюльку мультиварки слоями укладываем тёртые на тёрке овощи в следующем порядке:

- салатные листья (на всякий случай, чтобы не подгорело)
- слой тёртой свеклы
- слой риса (1 стаканчик)
- слой тёртой моркови
- слой гречки (1 стаканчик)
- слой тёртой тыквы
- слой пшена (1 стаканчик)

Приготовление:

Посолить и аккуратно залить шестью стаканами воды. Ставим в режим "Обычное приготовление".

42. Плов



Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

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

43. Жареный сулугуни со сладким соусом чили



Ингредиенты:

- 16 кусочков сыра Сулугуни
- Сладкий соус Чили
- Растительное масло

Приготовление:

Выберите режим "Обжаривание", разогрейте в рабочей емкости растительное масло и обжарьте в нем кусочки сыра Сулугуни до золотистого цвета. Затем положите кусочки сыра на бумажное полотенце.

Сервировка:

Выложите кусочки сыра на блюдо и подавайте со сладким соусом Чили и листьями салата.

44. Жаренные овощи



Ингредиенты:

- 6 чашек мелко нарубленных овощей (морковь, краснокочанная капуста, кабачки, репчатый лук, грибы, ананас и т.п.).
- 20 мл кунжутного масла
- 10 мл измельченного чеснока
- 10 мл. свежего измельченного имбиря
- 100 мл. легкого соевого соуса
- 50 мл. сладкого соуса Чили

Приготовление:

Выберите режим "Обжаривание", поместите все ингредиенты в рабочую емкость (за исключением кунжутного масла и сладкого соуса Чили) и обжарьте их при закрытой крышке в течение 5 минут.

По окончании приготовления добавьте к овощам кунжутное масло и соус Чили.

45. Жаренный тунец



Ингредиенты:

- 4 стейка из тунца
- 15 мл. кунжутного масла
- 10 мл. семян кунжута
- 250 мл. легкого соевого соуса
- 50 мл. засушенной вишни
- 10 мл. свежего имбиря
- 10 мл. молотого кориандра
- Соль

Приготовление:

Выберите режим "Обжаривание". Налейте в мультиварку кунжутное масло, немного посолите его и слегка обжарьте в нем стейки в течение 1 минуты с каждой стороны. Положите рыбу на тарелку и обжарьте остальные ингредиенты для получения соуса.

Сервировка:

Разрежьте стейки по диагонали, сбрызните их соевым соусом, посыпьте семенами кунжута и разложите кусочки рыбы на листья салата. В качестве гарнира можно подать салат, либо обжаренные овощи.

46. Сезонные овощи, приготовленные на пару



Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

Сервировка:

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

47. Каре ягненка с жареным молодым картофелем и клюквенным соусом



Ингредиенты:

- 8 шт. каре ягненка
- 12 шт. молодого картофеля
- 500 мл. красного вина
- 500 мл. говяжьего бульона
- 1 банка клюквенного соуса
- 100 мл. марокканской приправы (20 мл. тмина, 50 мл. молотого кориандра, 10 мл. корицы, 5 мл. молотой гвоздики, 5 мл. измельченного имбиря, 5 мл. кардамона, 5 мл. мускатного ореха)
- 6 шт. моркови
- 2 головки репчатого лука
- 5 мл. измельченного чеснока (свежего)
- Свежий розмарин
- Оливковое масло

Приготовление:

Натрите каре ягненка марокканской приправой. Выберите режим "Обжаривание". Налейте в мультиварку немного оливкового масла и обжарьте мясо с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета, затем добавьте к нему измельченный чеснок, красное вино, бульон и веточки розмарина.

Выберите режим "Обычное приготовление". Тушите каре ягненка при закрытой крышке в течение 30 минут, затем поместите в мультиварку разрезанный пополам картофель, лук и морковь, разрезанные на 4 части и тушите все при закрытой крышке 25 минут до готовности картофеля. Выложите мясо и картофель на тарелку, оставшийся соус в мультиварке кипятите на медленном огне в течение 5 минут, затем добавьте клюквенный соус и доведите его до кипения. Добавьте 5 мл. оливкового масла, немного кукурузного крахмала для получения густой консистенции соуса.

Сервировка:

В центр тарелки поместите картофель и овощи, сверху положите мясо и полейте соусом. Украсьте блюдо веточками свежей мяты и розмарина.

48. Морепродукты под соусом карри по-тайски



Ингредиенты:

- 2 кг ассорти из морепродуктов(мидии, гребешки, креветки, кальмары)
- 50 мл. кунжутного масла
- 50 мл. сушеной вишни
- 2 головки репчатого лука
- 1 банка кокосовых сливок
- 2 банки кокосового молока
- 20 мл. тайской зеленой пасты карри
- 10 мл. свежего измельченного имбиря
- 10 мл. свежего измельченного чеснока
- 10 мл. свежего измельченного кориандра

Приготовление:

Выберите режим "Обжаривание". Налейте в мультиварку кунжутного масла и обжарьте на нем мелко порезанный лук. Добавьте к луку пасту карри и готовьте полученный соус 2-3 минуты.

Выберите режим "Обычное приготовление". Поместите в мультиварку морепродукты, имбирь, чеснок, кориандр, кокосовое молоко и сливки и готовьте все в течение 25-30 минут, затем добавьте вишню.

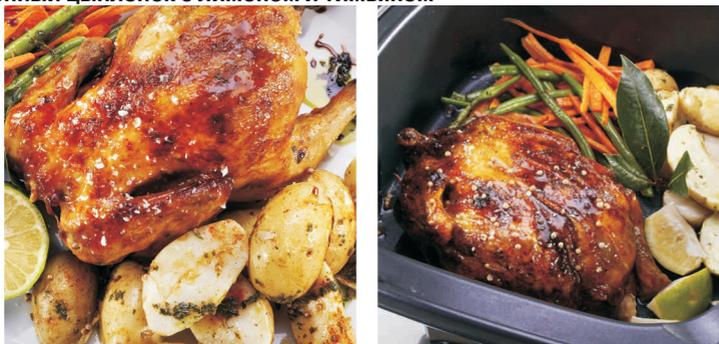
Рекомендации:

Для более быстрого приготовления данного блюда рекомендуется выбрать режим "Фритюр".

Сервировка:

Разложите морепродукты в чашки и подавайте с жасминовым рисом и свежим кориандром.

49. Жареный цыпленок с лимоном и тимьяном



Ингредиенты:

- 1 целый цыпленок
- 12 шт. молодого картофеля
- 4 шт. репчатого лука
- 6 шт. лимонов
- цедра 3-х лимонов
- 1 зубок чеснока
- 1 пучок свежего тимьяна
- 500 мл. куриного бульона
- Смесь приправ для цыпленка:
- 10 мл. молотого тмина
- 10 мл. молотого кориандра
- 10 мл. паприки
- 2 мл. молотой гвоздики
- 2 мл. измельченного красного стручкового перца
- Соль
- Перец
- Оливковое масло

Приготовление:

Выберите режим "Обжаривание". Натрите цыпленка смесью из приправ и обжарьте его со всех сторон и выложите на тарелку. Добавьте в мультиварку оливковое масло и слегка обжарьте в нем репчатый лук (порезанный на четыре части).

Выберите режим "Обычное приготовление". Поместите обжаренного цыпленка в мультиварку, налейте куриного бульона, положите лимон, разрезанный пополам, измельченный чеснок и тмин. Готовьте цыпленка в течение 1 часа. Затем добавьте положите картофель, приправленный солью и перцем и готовьте еще минут 30 до готовности цыпленка и картофеля.

Сервировка:

Положите цыпленка и картофель на блюдо и украсьте дольками лимона, лимонной цедрой и свежим тимьяном.

50. Пряные груши с соусом из красного вина



Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

По истечении 10 минут выключите прибор.

Сервировка:

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

51. Бличики с шоколадной начинкой



Ингредиенты:

- 500 г. темного бельгийского шоколада
- 200 мл. сливок
- 100 мл. измельченных орех
- 16 листов готового сдобного теста
- 100 мл. муки
- 50 мл. воды
- Растительное масло

Приготовление:

Выберите режим "Обычное приготовление". Растопите шоколад, добавьте сливки и орехи и помешивайте до образования однородной массы. Полученную массу охладите, пока она не затвердеет (5-10 минут).

На листы теста выложите шоколадную начинку. Смешайте муку с водой и смажьте края теста полученной смесью. Заверните тесто в трубочку и поместите в морозильную камеру на 30 минут.

Выберите режим "Обжаривание". Разогрейте в мультиварке масло и поджарьте в нем блинчики до золотистой корочки.

Сервировка:

Подавайте с фундуком и шариком шоколадного мороженого.

52. Курица, печеная с пивом



4-6 порций

Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

53. Луковый суп



Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

54. Голубцы

Ингредиенты:

- Для фарша:
- Белокочанная капуста — 800 гр.
- Рубленое мясо — 400 гр.
- Луковица — 1 шт.
- Рис — 1 стакан

Для бульона:

- Морковь, нарезанная кусочками — 1 шт.
- Луковица — 1 шт.
- Томатная паста — 1 ст ложка
- Черный перец, соль, специи

Приготовление:

Возьмите вилок капусты (вес около 800 гр), удалите кочерыжку. Капусту бланшируйте в кастрюле, а затем аккуратно разберите кочан на отдельные листья, стараясь не повредить их.

Смешайте рис в глубокой посуде, лук и рубленое мясо. Добавьте достаточно перца и соли.

Влейте в емкость воду до отметки 2. Добавьте нарезанный лук, морковь, томатную пасту, помидоры.

Добавьте перец, соль, перемешайте, затем установите таймер на 10 минут в режиме «Суп».

Этим временем достаньте бланшированную капусту, дайте стечь воде и поместите ее под холодную воду.

Расстелите листья и срежьте твердую среднюю часть капусты. В листья заверните приготовленный фарш.

Разложите нафаршированные капустные листья в емкости таким образом, чтобы они плотно прилегали друг к другу, влейте стакан воды и закройте крышку.

Установите режим «Суп».

55. Апельсиновый маффин

Ингредиенты

- Сахар- 200 гр.
- Апельсин- 2 шт.
- Яйца — 2 шт.
- Сливочное масло — 100 г.
- Мука -280 г.
- Разрыхлитель теста — 1 ч.л
- Ваниль

Приготовление

Почистите апельсины, стараясь срезать цедру как можно тоньше. Нагрейте масло и дайте ему остыть.

Цедру апельсина измельчите в мясорубке или блендере. Из долек апельсина сделайте сок.

Разотрите яйца с сахаром, добавьте масло, муку, разрыхлитель, ванилин, туда же отправьте измельченную цедру.

Перемешайте и добавьте апельсиновый сок. Полученную массу отправляем в мультиварку на 40 минут на программу «Пирог».

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

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

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение питания:220-240В, 50 Гц
Номинальная потребляемая мощность: 650 Вт
Габаритные размеры: 25x37x23 см
Масса нетто:3,4 кг
Объем внутреннего резервуара:3 л
Класс защиты: I

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



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

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

Примечание:

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

ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Единая справочная служба:

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



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

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

Товар сертифицирован в соответствии с действующим законодательством.

Дата изготовления: 12.2012 г.