

oursson®



bon appétit

Кнуса
Рецензов





Скачайте сборник
кулинарных рецептов



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

8 Таблица переводов мер продуктов в граммы

Приготовление

8 Рецепты:

- 8 Мясо
- 44 Рыба и морепродукты
- 58 Омлеты
- 64 Каши
- 80 Супы
- 92 Овощи
- 122 Десерты
- 142 Напитки

Информация по эксплуатации

- 156 Элементы конструкции мультиварки-скороварки
- 157 Описание панели управления мультиварки-скороварки
- 158 Описание информационного LED-дисплея
- 159 Основные операции
- 161 Чистка и уход

Приготовление

8 Мясо

- 8 Бефстроганов
- 10 Бифштекс с луком
- 12 Запечёное мясо
- 14 Пасхальный ягнёнок
- 16 Битки из говядины
- 18 Картофельное рагу со свинными котлетами
- 20 Свиная вырезка с винным соусом
- 22 Плов со свининой
- 24 Куриные грудки под горчичным соусом
- 26 Куриные голени Кассиаторе
- 28 Рагу из куриных потрохов
- 30 Куриные котлеты на пару
- 32 Курица целиком на пару
- 34 Курица с базиликом, розмарином и тимьяном
- 36 Жаркое из индейки с овощами
- 38 Перепела жареные
- 40 Утка с яблоками и красными апельсинами
- 42 Заливное из говяжьего языка

44 Рыба и морепродукты

- 44 Рыба на пару
- 46 Камбала жареная
- 48 Рыба под маринадом
- 50 Сёмга и креветки в панировке из свежей зелени
- 52 Стейк трески с луком-пореем
- 54 Филе белой рыбы на томатной подушке
- 56 Заливное из судака

58 Омлеты

- 58 Омлет (1 порция)
- 60 Омлет с бужениной
- 62 Омлет с морепродуктами

64 Каши

- 64 Ризотто с белыми грибами
- 66 Гречневая каша с говядиной
- 68 Гречневая каша с яблоком и корицей
- 70 Каша из булгура с лисичками
- 72 Гречневая каша
- 74 Каша из бурого риса
- 76 Каша из пропаренного риса
- 78 Молочная пшённая каша

80 Супы

- 80 Солянка сборная мясная
- 82 Борщ
- 84 Рассольник
- 86 Суп из свиных ребрышек
- 88 Суп-лапша с курицей
- 90 Тыквенный суп

92 Овощи

- 92 Жаркое из овощей с сосисками
- 94 Жареный картофель
- 96 Баклажаны с имбирём
- 98 Свекла, тушёная в сметане
- 100 Тушёная капуста
- 102 Фаршированные перцы
- 104 Лобио
- 106 Бобовая смесь
- 108 Брускетты с фасолью
- 110 Салат из белой фасоли
- 112 Фасоль в томатном соусе
- 114 Фаршированные кабачки
- 116 Кабачки с помидорами и луком
- 118 Фритатта с луком-пореем и спаржей
- 120 Фритатта овощная

122 Десерты

- 122 Ленивые вареники
- 124 Оладьи десертные
- 126 Тыква в карамели
- 128 Кхир с вишней
- 130 Королевская ватрушка
- 132 Торт вишнёвый
- 134 Торт кофейный
- 136 Чизкейк
- 138 Шарлотка с яблоками
- 140 Сгущённое молоко с сахаром

142 Напитки

- 142 Топлёное молоко
- 144 Варенец
- 146 Йогурт с вишней
- 148 Йогурт с сухофруктами
- 150 Ласси
- 152 Мацони

Таблица переводов мер продуктов в граммы

Продукт	Стакан 250 мл	Столовая ложка	Чайная ложка	В штуке
Мука и крупа				
Мука пшеничная	160	25	10	-
Мука картофельная	180	30	10	-
Сухари молотые	130	15	5	-
Крупа гречневая	210	25	8	-
Крупа «Геркулес»	100	12	6	-
Крупа манная	200	25	8	-
Крупа перловая	230	25	8	-
Крупа ячневая	180	20	6	-
Рис	230	25	8	-
Саго	180	20	7	-
Пшено	220	25	8	-
Фасоль	220	30	10	-
Горох нелущеный	200	-	-	-
Горох лущеный	230	25	10	-
Толокно	140	-	-	-
Молоко и молочные продукты				
Масло животное растопленное	240	20	5	-
Масло сливочное	210	40	15	-
Молоко цельное	250	20	-	-
Молоко сухое	120	20	5	-
Молоко сгущенное	-	30	12	-
Сливки	250	18	5	-
Сметана 10%-ная	250	20	10	-
Творог нежирный	-	20	7	-
Простокваша	250	18	5	-
Овощи и фрукты				
Морковь средняя	-	-	-	75
Картофель средний	-	-	-	100
Лук средний	-	-	-	75

Продукт	Стакан 250 мл	Столовая ложка	Чайная ложка	В штуке
Огурец средний	-	-	-	100
Томат средний	-	-	-	100
Томат-паста	-	30	10	-
Томат-пюре	220	25	8	-
Петрушка	-	-	-	50
Баклажан средний	-	-	-	100
Сладкий перец средний	-	-	-	60
Кочан капусты	-	-	-	1500
Кочан цветной капусты	-	-	-	750
Яблоко среднее	-	-	-	100
Ягоды				
Брусника	140	-	-	-
Голубика	260	-	-	-
Ежевика	190	-	-	-
Клюква	145	-	-	-
Крыжовник	210	-	-	-
Малина	180	-	-	-
Смородина красная	175	-	-	-
Смородина черная	155	-	-	-
Черника	200	-	-	-
Черника сушеная	130	15	-	-
Шиповник сушеный	-	20	6	-
Сахар, соль, жиры и другие продукты				
Сахарный песок	200	25	10	-
Сахарная пудра	190	25	7-8	-
Соль	325	30	10	-



Примерное содержание пряностей в 1г: перец черный – 30 шт., перец душистый – 15 шт., лавровый лист среднего размера – 7 шт., гвоздика – 12 шт.

Бефстроганов



Ингредиенты

1200 г говяжьей вырезки, 50 г сливочного масла, 5 г сахарного песка, 2 шт. (примерно по 150 г) репчатого лука, 1 щепотка смеси мельница «4 перца», 2 лавровых листа.

Соус: 500 г сметаны 20% жира, 25 г томатной пасты, 1 щепотка смеси «Прованские травы», 20 г соли, 3 зубчика чеснока, 30 г пшеничной муки, 250 мл воды.

Кроме того: 3 веточки укропа.

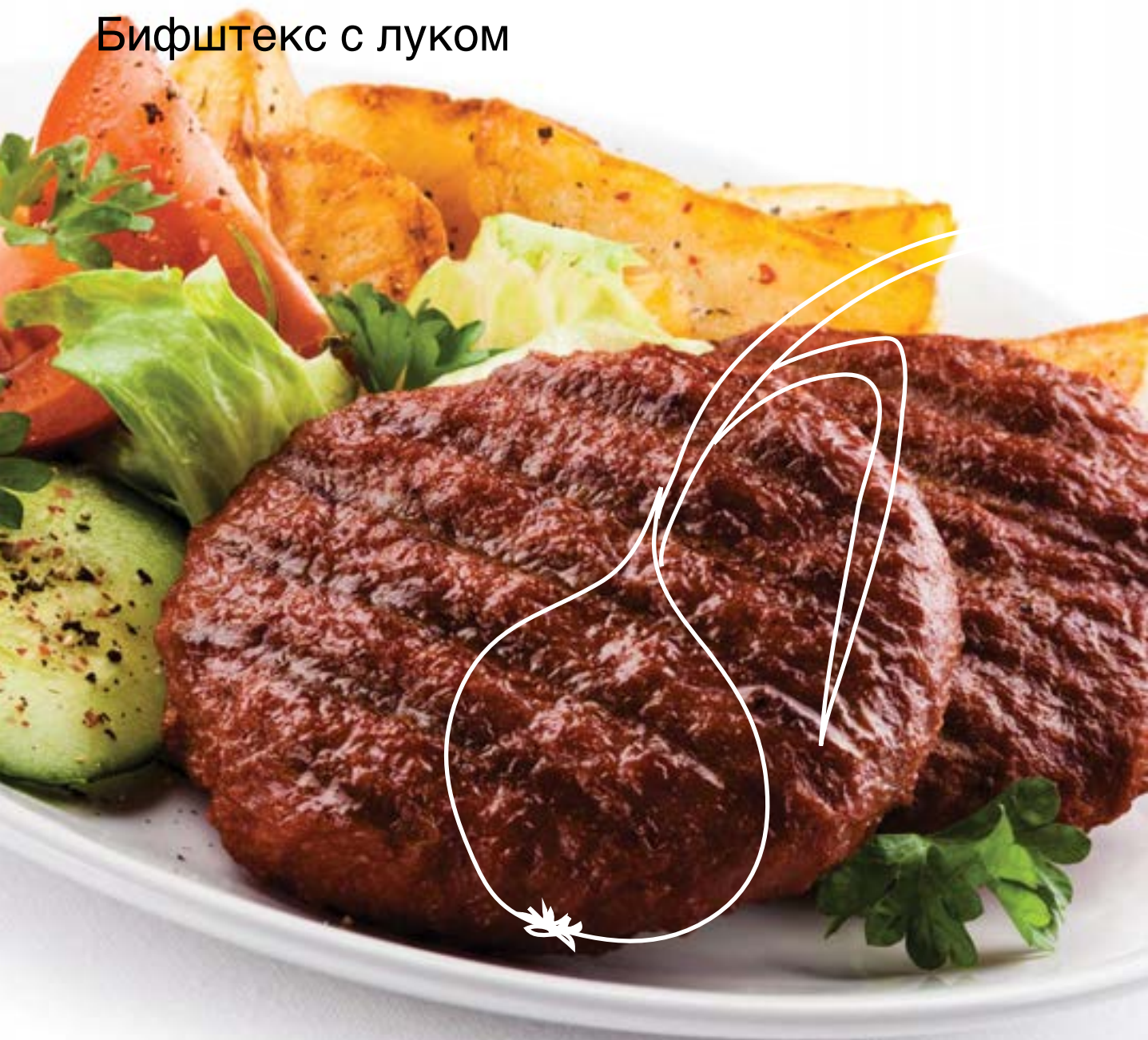
Время приготовления
2 часа



Приготовление

1. Порежьте вырезку из говядины тонкими длинными брусочками (как для азу).
2. Посыпьте говядину сахаром и перемешайте кусочки мяса.
3. Порежьте мелко лук.
4. Поместите в кастрюлю мультиварки сливочное масло, кусочки говядины, мелко нарезанный лук соль и специи.
5. Готовьте в режиме «**МЯСО**», время приготовления – 1 час.
6. Перемешайте все ингредиенты для сметанного соуса.
7. Добавьте соус после звукового сигнала и перемешайте содержимое кастрюли.
8. Готовьте без крышки в режиме «**МЯСО**» ещё 30 минут.
9. Разложите готовое блюдо по тарелкам, украсьте веточками укропа и подавайте к столу с гарниром из картофельного пюре или макаронных изделий.

Бифштекс с луком



Ингредиенты

500 г говяжьего фарша, 1 луковица (примерно 200 г), 3 г соли, 1 щепотка смеси мельница «4 перца», 1 пучок свежей зелени, 30 г подсолнечного масла.

Для украшения: 1 пучок листьев руколы.

Время приготовления
45 минут



1



6



9

Приготовление

1. Нарежьте луковицу на полукольца. Нарежьте мелко свежую зелень.
2. Налейте в кастрюлю половину подсолнечного масла и поместите луковые полукольца, соль и смесь перцев.
3. Готовьте без крышки в режиме **«ВЫПЕЧКА»**, до золотистого цвета лука. Помешивайте периодически.
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 **«МЯСО»**, время приготовления – 10 минут, до нужного цвета нижней корочки.
8. Переверните бифштексы и накройте мультиварку крышкой. Продолжайте готовить в том же режиме в течение 10 минут.
9. Поместите на блюдо листья салата руколы и переложите бифштексы.
10. Готовые бифштексы подавайте к столу с гарниром.



Из бифштекса с луком можно приготовить гамбургеры в домашних условиях.

Запечённое мясо



Ингредиенты

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

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

Время приготовления
1 час 20 минут
без учёта времени
маринования



Приготовление

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.
4. Поместите кусок мяса в кастрюлю мультиварки.
5. Готовьте в режиме «**МЯСО**», время приготовления – 30 минут.
6. После звукового сигнала переверните кусок мяса.
7. Готовьте в режиме «**МЯСО**» ещё 30 минут.
8. Выложите мясо на тарелку с листьями салата, украсьте нарезанными свежими овощами и подавайте к столу.

Пасхальный ягнёнок



Ингредиенты

1200 г мякоти ягнёнка, 150 г зелёного лука, 150 мл белого вина, 5 зубчиков чеснока, 50 г соуса ткемали, 1 пучок свежей зелени (петрушка, кинза, тархун), 1 стручок острого перца, 10 г соли.

Время приготовления
1 час 45 минут

Приготовление

1. Порежьте мясо ягнёнка кусочками массой 50 г.
2. Порежьте крупно зелёный лук и зелень. Зубчики чеснока разрежьте пополам и придавите плоской частью ножа.
3. Выложите на дно кастрюли в один слой кусочки мяса, посолите, добавьте немного чеснока, зелень. Чередуйте слои мяса и зелени.
4. Залейте кусочки мяса соусом ткемали, вином, добавьте стручок острого перца.
5. Готовьте с закрытой крышкой в режиме «**ТУШИТЬ**», время приготовления – 1,5 часа.
6. Горячее тушёное мясо ягнёнка разложите по глубоким тарелкам, залейте бульоном, в котором оно готовилось и подавайте к столу.



Подавайте с красным столовым вином.

Битки из говядины



Ингредиенты

3 шт. (примерно по 250 г) медальонов из говядины.

Панировка: 20 г соли, 1 щепотка молотого перца чили, 30 г пшеничной муки, 1 куриное яйцо.

Кроме того: 3 веточки укропа.

Время приготовления
25 минут



Приготовление

1. Отбейте медальоны из говядины, чтобы толщина не превышала 1 см.
2. Смешайте муку с солью и специями.
3. Поместите яйцо в широкую миску и взбейте вилкой.
4. Включите режим «ЖАРКОЕ», время приготовления 20 минут и начинайте прогревать масло.
5. Обваляйте кусочки мяса в муке, затем обмакните в яйцо, затем снова обваляйте в муке и обжарьте с двух сторон по 7-8 минут.
6. Разложите битки из говядины по тарелкам, украсьте веточками укропа и подавайте к столу с гарниром из картофельного пюре или макаронных изделий.



Приготовьте таким же способом отбивные из свинины, куриного филе и т.п.

Картофельное рагу со свиными котлетами



Ингредиенты

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

Время приготовления
1 час 10 минут



1



7



9

Приготовление

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.
4. Поместите в кастрюлю предварительно замаринованные кусочки мяса.
5. Добавьте мелко порезанный лук.
6. Готовьте в режиме «**МЯСО**», время приготовления – 30 минут.
7. После окончания приготовления переверните кусочки мяса, добавьте картофель, морковь, мелко порезанную зелень, посолите и выдавите чеснок.
8. Готовьте в режиме «**МЯСО**», время приготовления – 20 минут.
9. Разложите готовое блюдо по тарелкам и подавайте к столу.

Свиная вырезка с винным соусом



Ингредиенты

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

Для винного соуса: 5 ст.л. оливкового масла, 3 чашки портвейна, 2 ст.л. мёда, 1 веточка розмарина, 4 зубчика чеснока, 1½ ст.л. кукурузного крахмала, смесь мельница «4 перца» по вкусу, 5 г соли.

Кроме того: 50 г чернослива, 50 г кураги, 300 г сырокопчёного бекона (нарезка).

Время приготовления
1 час 30 минут
без учёта времени
маринования

Приготовление



1



7



9

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.
5. Поместите в кастрюлю мультиварки кольца лука, подготовленную вырезку уложите поверх лука в один слой.
6. Обжарьте свиную вырезку с одной стороны в режиме «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления – 20 минут.
7. После окончания приготовления переверните кусочки вырезки, добавьте винный соус, в котором они мариновались, чернослив и курагу.
8. Готовьте в режиме «**МЯСО**» время приготовления – 50 минут.
9. Перед подачей на стол нарежьте вырезку на медальоны, разложите их по тарелкам, полейте соусом и подавайте к столу.

Плов со свинойной



Ингредиенты

50 г подсолнечного масла, 600 г свиной шейки, 1 шт. (примерно 150 г) репчатого лука, 2 шт. (примерно по 100 г) моркови, 2 мультичашки риса Арборио, 4 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, смесь «Специи для плова» по вкусу, 10 г соли, 3 мультичашки воды.

Время приготовления
1 час 30 минут



Приготовление

1. Нарежьте свинину кубиками.
2. Нарежьте лук мелко, морковь натрите на крупной тёрке, чеснок пропустите через пресс.
3. Поместите в кастрюлю мультиварки все ингредиенты в строго указанной последовательности. Немного примните рис ложкой, чтобы он покрылся водой.
4. Выберите режим «КАША», время приготовления – 50 минут, затем перемешайте и переведите в режим «ВЫПЕЧКА», готовьте ещё 20 минут, чтобы мясо в плове поджарилось.
5. После звукового сигнала перемешайте готовый плов, разложите его по тарелкам и подавайте к столу.

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, перец острый чили по вкусу, смесь мельница «4 перца» по вкусу, 3 веточки свежей зелени, 15 г соли.

Время приготовления
1 час 30 минут



Приготовление

1. Отбейте кусочки куриного филе и натрите их солью, молотым перцем и толчёным чесноком. Оставьте немного соли для соуса.
2. Обжарьте на оливковом масле кусочки филе с одной стороны в течение 10 минут в режиме «**ВЫПЕЧКА**».
3. Переверните кусочки куриного филе.
4. Шампиньоны разрежьте на 4 части и добавьте их к куриному филе.
5. Готовьте в режиме «**КУРИЦА**» 30 минут.
6. Смешайте горчицу со сливками, добавьте перец чили, посолите.
7. После звукового сигнала залейте куриное филе горчичным соусом и оставьте блюдо на «**ПОДОГРЕВЕ**» на 20-30 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.

Куриные голени Кассиаторе



Ингредиенты

12 шт. куриных голени, 2 шт. (примерно по 150 г) репчатого лука, 8 ст.л. оливкового масла, 1½ чашки красного сухого вина, 1 веточка розмарина, 4 зубчика чеснока, 50 г чёрных оливок без косточек, 50 г зелёных оливок без косточек, 15 г соли, 5 ст.л. консервированных томатов, 1 сладкий перец (примерно 150 г), перец острый чили по вкусу, смесь мельница «4 перца» по вкусу.

Время приготовления
1 час 20 минут



1



5



7

Приготовление

1. Натрите куриные голени солью, молотым перцем и толчёным чесноком. Оставьте немного соли для соуса.
2. Порежьте кольцами лук и сладкий перец.
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 «**КУРИЦА**», время приготовления – 1 час.
7. Горячие куриные голени разложите по тарелкам, полейте соусом, в котором они готовились и подавайте к столу.

Рагу из куриных потрохов



Ингредиенты

500 г куриных потрохов, 150 г репчатого лука, 2 ст.л. пшеничной муки, 5 г соли, 1 щепотка молотого чёрного перца, 150 мл куриного бульона, 1 ст.л. томатного пюре, 75 г сливочного масла, 400 г картофеля, 250 г моркови, 2 лавровых листа, 150 г корня петрушки.

Для подачи к столу: 10 г пшеничной муки, 1 пучок свежей зелени.

Время приготовления
1 час 30 минут

Приготовление

1. Порежьте лук мелко, картофель порежьте кубиками, морковь и корень петрушки порежьте соломкой.
2. Поместите сливочное масло, лук и куриные потроха в кастрюлю мультиварки.
3. Обжарьте в режиме **«ВЫПЕЧКА»** 10 минут, добавьте муку, соль, перец, томатное пюре и продолжайте обжаривать ещё 10 минут.
4. Добавьте картофель, морковь, корень петрушки, влейте бульон, перемешайте и готовьте в режиме **«ТУШИТЬ»** 1 час.
5. Разложите рагу по тарелкам, украсьте мелко нарезанной свежей зеленью и подавайте к столу.



Рецепт взят из книги «О вкусной и здоровой пище».

Куриные котлеты на пару



Ингредиенты

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

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

Время приготовления
1 час 20 минут



3



5



6

Приготовление

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. 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, поместите их в контейнер для варки на пару.
6. Налейте в кастрюлю мультиварки 200 мл воды, установите пароварку, накройте мультиварку крышкой.
7. Готовьте в режиме «ПАРОВАРКА», время приготовления – 20 минут.
8. После звукового сигнала отключите мультиварку, достаньте пароварку с котлетами и поставьте её на плоскую тарелку.
9. Нарезьте 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.

Курица целиком на пару



Ингредиенты

1 курица целиком (примерно 1200 г), 3 лавровых листа, 5 шт. чёрного перца горошком, 250 мл воды для варки на пару, 6 г соли.

Для подачи к столу: 3 веточки тимьяна.

Время приготовления
1 час 20 минут



1



3



5

Приготовление

1. Вылейте в кастрюлю мультиварки воду, поместите в воду лавровые листики и перец горошком.
2. Посолите курицу.
3. Установите в кастрюлю специальную решётку и поместите на неё курицу.
4. Готовьте с закрытой крышкой в режиме «ПАРОВАРКА», время приготовления – 1 час.
5. Переложите курицу на блюдо, украсьте веточками тимьяна и подавайте к столу.



Курицу можно не солить, тогда блюдо получится диетическим.

Курица с базиликом, розмарином
и тимьяном



Ингредиенты

1 курица целиком (примерно 1500 г), 100 г сметаны, 1 веточка розмарина, 3 веточки зелёного базилика, 3 веточки тимьяна, 5 зубчиков чеснока, смесь мельница» 4 перца» по вкусу, 5 г соли.

Для подачи к столу: 1 веточка розмарина, 1 веточка зелёного базилика.

Время приготовления
1 час 20 минут



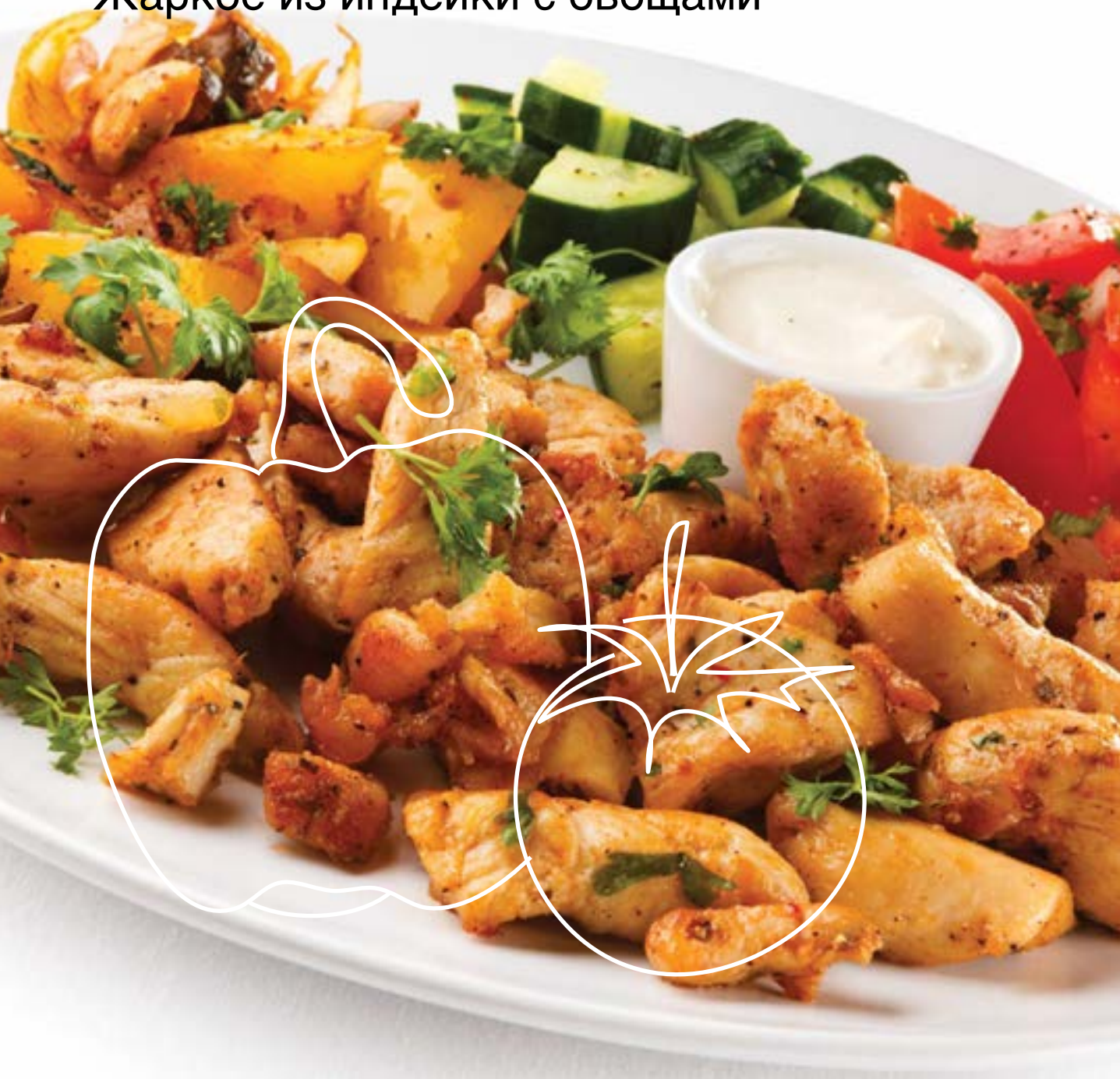
Приготовление

1. Порежьте курицу на 8 порций.
2. Посолите, поперчите кусочки курицы, натрите их измельчённым чесноком и намажьте сметаной.
3. Поместите кусочки курицы в кастрюлю мультиварки, добавьте несколько иголочек розмарина, по 3 веточки зелёного базилика и тимьяна.
4. Готовьте с закрытой крышкой в режиме «**КУРИЦА**», время приготовления – 1 час.
5. После звукового сигнала отключите мультиварку, сбросьте давление.
6. Переложите кусочки курицы на большую тарелку, украсьте веточками зелёного базилика и розмарина.
7. Подавайте к столу с гарниром.



Идеальный гарнир для курицы с базиликом – печёный картофель.

Жаркое из индейки с овощами



Ингредиенты

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

Время приготовления
1 час

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



1



4



9

Приготовление

1. Филе индейки, сладкий перец, томаты и цуккини нарежьте кубиками.
2. Порежьте лук и зелень мелко, чеснок пропустите через пресс.
3. Разморозьте стручковую фасоль.
4. Налейте на дно кастрюли оливковое масло и поместите туда кусочки индейки и мелконарезанный лук.
5. Готовьте с открытой крышкой в режиме «ЖАРКОЕ», время приготовления – 30 минут. Готовьте до выпаривания жидкости.
6. Добавьте к поджаренной индейке подготовленные овощи, бальзамический уксус, соль и специи.
7. Готовьте с закрытой крышкой в режиме «ЖАРКОЕ», время приготовления – 20 минут.
8. Добавьте в жаркое из индейки мелко нарезанную зелень и чеснок, перемешайте.
9. Разложите жаркое из индейки с овощами по глубоким тарелкам и подавайте к столу.

Перепела жареные



Ингредиенты

4 перепелки целиком, 8 ст.л. оливкового масла, смесь мельница «4 перца» по вкусу, 10 г соли.

Время приготовления
50 минут

Для подачи к столу: 4 веточки свежей зелени.

Приготовление



1



2



5

1. Натрите перепелов солью и перцем.
2. Вылейте в кастрюлю мультиварки оливковое масло и поместите подготовленные тушки.
3. Обжарьте перепелов с одной стороны в течение 10 минут в режиме «ВЫПЕЧКА».
4. Переверните обжаренные с одной стороны тушки перепелов и готовьте в режиме «КУРИЦА» 30 минут.
5. Горячие перепела разложите по тарелкам, украсьте веточками свежей зелени и подавайте к столу.



Подавайте с красным сухим вином.

Утка с яблоками и красными
апельсинами



Ингредиенты

1 утка целиком (примерно 2000 г), 2 шт. (примерно по 250 г) зелёных яблок, 2 шт. (примерно по 150 г) красных апельсинов, 75 г кураги, 1 веточка розмарина, 3 веточки петрушки, 1 красная луковица (примерно 150 г), 4 зубчика чеснока, 1 щепотка смеси мельница «4 перца», 1 щепотка молотого перца чили, 5 г соли.

Время приготовления
1 час 30 минут

Для подачи к столу: 1 веточка розмарина, 1 зелёное яблоко (примерно 250 г), 1 красный апельсин (примерно 150 г).



1



4



7

Приготовление

1. Порежьте утку на 8 порций.
2. Порежьте крупно чеснок, апельсины порежьте кружочками, лук – кольцами, яблоки – дольками.
3. Поместите в кастрюлю мультиварки кусочки утки, лук, чеснок. Добавьте несколько иголочек розмарина, 3 веточки петрушки, соль и специи.
4. Обжарьте кусочки утки в режиме **«ВЫПЕЧКА»** до образования румяной корочки.
5. Добавьте порезанные яблоки и апельсины. Готовьте с закрытой крышкой в режиме **«КУРИЦА»**, время приготовления – 50 минут.
6. Переложите кусочки утки на большую тарелку, украсьте дольками свежих яблок и апельсинов, листиками петрушки и розмарином.
7. Подавайте к столу с гарниром.



Утка получается настолько нежная, что легко отделяется от костей. Кусочки утки можно подать к столу с тушёной кислой капустой.

Заливное из говяжьего языка



Ингредиенты

1200 г говяжьего языка, 2 шт. (примерно по 100 г) репчатого лука, 2 шт. (примерно по 100 г) моркови, 1 шт. (примерно 100 г) корня петрушки, 5 шт. чёрного перца горошком, 10 г соли, 3 лавровых листа, 30 г пищевого желатина, вода до максимальной отметки.

Для украшения и подачи к столу: 5 шт. (примерно по 10 г) варёных перепелиных яиц, 3 зубчика чеснока, 15 ягод клюквы, 5 веточек свежего укропа, 30 г острой горчицы «Дижонская», 50 г закуски из хрена, 5 веточек петрушки.

Время приготовления
3 часа



Приготовление

1. Поместите говяжий язык в кастрюлю мультиварки.
2. Добавьте репчатый лук, очищенную морковь (целиком), корень петрушки, соль, перец, лавровый лист, залейте водой.
3. Готовьте в режиме «ТОМИТЬ», время приготовления – 2 часа.
4. После сигнала выложите язык в глубокую миску. Залейте горячий язык ледяной водой.
5. Аккуратно снимите с поверхности говяжьего языка кожу.
6. Нарежьте остывший язык на ломтики, разложите равномерным слоем по блюду для заливного, в котором оно будет подаваться к столу.
7. Украсьте красиво нарезанной варёной морковью, крупно порезанными зубчиками чеснока, веточками свежей зелени, ягодами, разрезанными на пополам варёными яйцами.
8. Процедите бульон, в котором варился язык, отмерьте 1 литр, добавьте в него предварительно растворённый в воде желатин, нагрейте, но не кипятите.
9. Оставьте подготовленный бульон в кастрюле мультиварки в режиме «Подогрев».
10. Залейте небольшим количеством бульона с желатином блюдо с ломтиками языка. Дайте застыть в холодильнике, затем добавьте оставшуюся часть бульона.
11. Остудите заливное при комнатной температуре, затем поставьте его в холодильник на 3 часа.
12. Нарежьте заливное на порции, приправьте закуской из хрена или горчицей, украсьте веточками свежей зелени и подавайте к столу.

Рыба на пару



Ингредиенты

2 шт. (примерно по 250 г) свежей рыбы, ½ шт. (примерно 75 г) лимона, 1 шт. (примерно 150 г) репчатого лука, 3 г соли, 1 щепотка смеси мельница «4 перца», 2 лавровых листа, 5 шт. чёрного перца горошком, 250 мл воды для приготовления.

Для украшения: 5 шт. листьев салата, 3 веточки свежей зелени, ½ шт. (примерно 75 г) лимона.

Время приготовления
40 минут



2



3



8

Приготовление

1. Порежьте луковицу кольцами, половину лимона нарежьте кружочками.
2. Сбрызните лимонным соком рыбу, посолите и поперчите.
3. Поместите рыбу в контейнер 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 «Пароварка», время приготовления – 20 минут.
7. Поместите на плоские тарелки салатные листья и переложите на них рыбу.
8. Украсьте рыбу дольками лимона и веточками свежей зелени и подавайте к столу.

Камбала жареная



Ингредиенты

30 г подсолнечного масла, 3 г соли, 20 г пшеничной муки, 500 г камбалы, 1 щепотка смеси специй для рыбы.

Время приготовления
40 минут

Приготовление

1. Почистите камбалу, срежьте плавники и хвост.
2. Смешайте муку с солью и специями и обваляйте в этой смеси подготовленную камбалу.
3. Вылейте в кастрюлю мультиварки подсолнечное масло и включите режим «**РЫБА**», время приготовления – 30 минут, крышку не закрывайте.
4. Обжарьте в разогретом масле камбалу с двух сторон до образования румяной корочки.
5. Подавайте жареную камбалу с гарниром из свежих овощей и картофельным пюре.



Если камбала крупная, порежьте её на порции массой 300 г.

Рыба под маринадом



Ингредиенты

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

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

Время приготовления
1 час



3



8



13

Приготовление

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.
5. Вылейте в кастрюлю мультиварки подсолнечное масло, добавьте мелко нарезанный лук, тёртую морковь, измельченный чеснок и рубленную зелень.
6. Посолите, добавьте специи и лавровые листики.
7. Готовьте в режиме «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления – 20 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 в режиме «**РЫБА**» в течение 20 минут.
11. После звукового сигнала переложите кусочки рыбы в глубокое блюдо.
12. Выложите маринад на кусочки рыбы.
13. Украсьте блюдо мелко порезанной свежей зеленью и подавайте к столу. Это блюдо можно подавать и в качестве холодной закуски.

Сёмга и креветки в панировке
из свежей зелени



Ингредиенты

300 г крупных очищенных креветок, 300 г филе сёмги, 2 ч.л. специй для рыбы, 15 г соли, 1 набор свежей зелени для рыбы (мята, укроп, петрушка, тархун, тимьян, лимонная трава), 30 г сливочного масла.

Время приготовления
30 минут

Для украшения и подачи к столу: 5 веточек свежего тимьяна, 3 шт. листьев салата.



Приготовление

1. Порежьте мелко зелень.
2. Поместите в глубокую миску кусочки филе сёмги и креветки, посолите, добавьте специи для рыбы и мелко нарезанную зелень. Перемешайте.
3. Положите в кастрюлю мультиварки кусочки сливочного масла, лимонную траву, сёмгу и креветки, панированные в зелени.
4. Готовьте в режиме «**РЫБА**» 20 минут.
5. Выложите на тарелку салатные листья и переложите приготовленные кусочки филе сёмги и креветки, украсьте веточками тимьяна и подавайте к столу.

Стейки трески с луком-пореем



Ингредиенты

50 г сливочного масла, 200 г лука-порей, 25 г лимона, 10 г соли, 800 г стейков трески, травы для рыбы (мята, тархун, тимьян, лимонная трава), 1 щепотка смеси мельница «4 перца».

Время приготовления
1 час



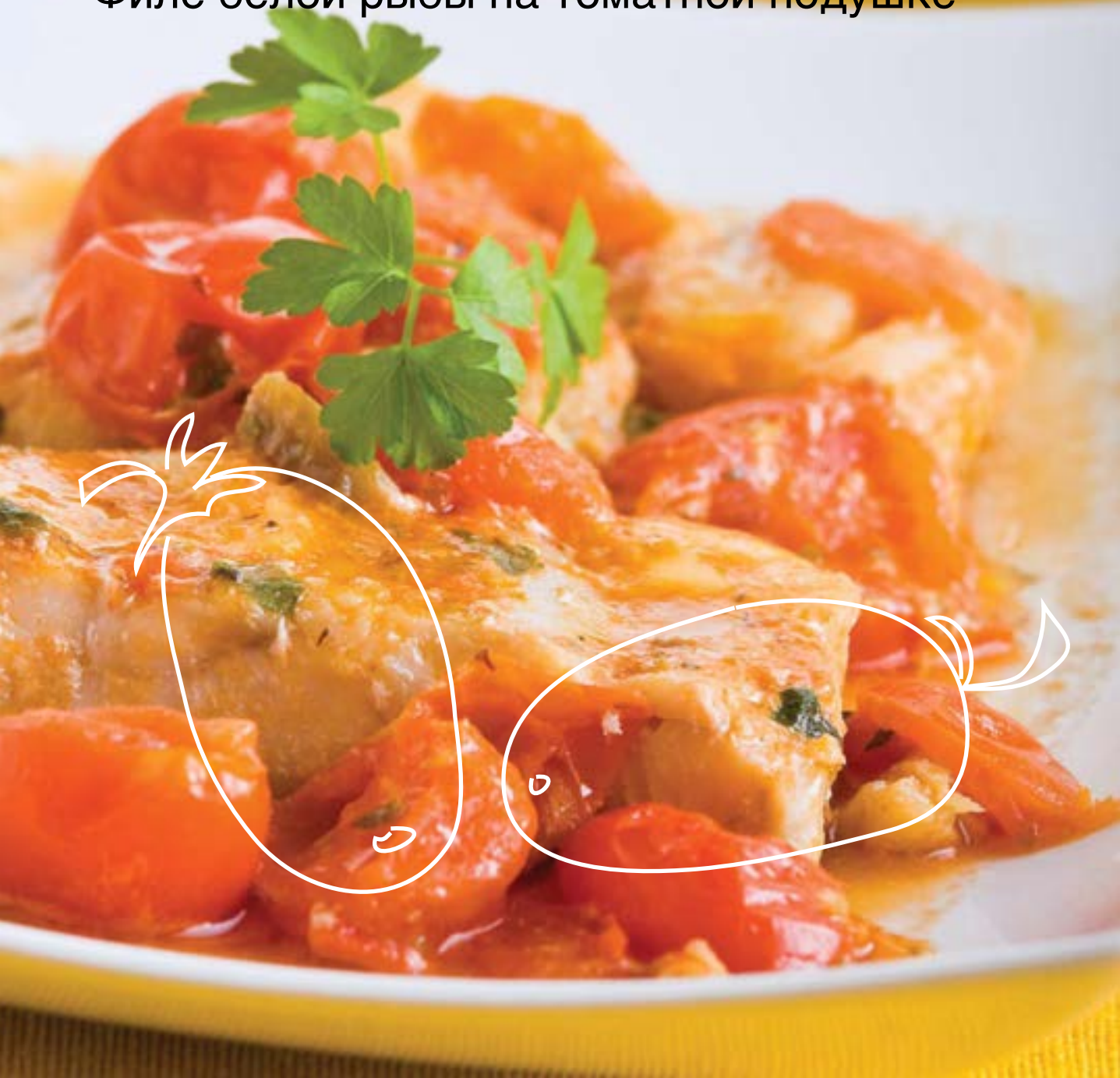
Приготовление

1. Порежьте лук-порей колечками, травы для маринования рыбы порежьте мелко.
2. Натрите солью и перцем стейки трески, сбрызните их лимонным соком и замаринуйте их в мелконарезанных травах и кольцах лука-порей.
3. Поместите в кастрюлю мультиварки кусочек сливочного масла и поместите в кастрюлю замаринованные стейки.
4. Готовьте в режиме «**РЫБА**» 20 минут.
5. Разложите приготовленные стейки трески по тарелкам, полейте рыбу соусом, в котором она готовилась и подавайте к столу в качестве основного блюда.



Подавайте стейки из трески с белым вином.

Филе белой рыбы на томатной подушке



Ингредиенты

30 г оливкового масла, 3 зубчика чеснока, 1 шт. (примерно 150 г) красного лука, 800 г сливовидных помидоров, 10 г соли, 800 г филе белой рыбы, 1 ч.л. специй для рыбы, ½ пучка набора трав для рыбы (лимонная трава, мята, тархун, тимьян).

Для подачи к столу: ½ пучка свежей зелени.

Время приготовления
40 минут



Приготовление

1. Пропустите зубчики чеснока через пресс.
2. Порежьте помидоры кубиками. Красный лук порежьте мелко.
3. Перемешайте порезанные помидоры с луком, оливковым маслом, чесноком и солью.
4. Посолите кусочки рыбного филе и замаринуйте их в специях для рыбы.
5. Поместите в кастрюлю мультиварки подготовленные помидоры и обжарьте их в режиме «**ВЫПЕЧКА**».
6. Готовьте без крышки, периодически помешивая помидоры. Половина жидкости должна выпариться.
7. Разложите веточки свежей зелени из набора трав для рыбы на помидоры.
8. Поместите кусочки рыбного филе на подушку из поджаренных помидоров и веточек свежей зелени.
9. Готовьте в режиме «**РЫБА**» в течение 10 минут.
10. Разложите готовую рыбу по тарелкам, залейте соусом из помидоров, украсьте свежей зеленью и подавайте к столу в качестве основного блюда.



Приправу для рыбы из свежей зелени можно заменить сухими травами.

Заливное из судака



Ингредиенты

2 кг судака целиком, 3 шт. (примерно по 100 г) репчатого лука, 2 шт. (примерно по 100 г) моркови, 10 шт. чёрного перца горошком, 15 г соли, 3 лавровых листа, 1 л воды.

Для украшения и подачи к столу: 3 шт. варёных перепелиных яиц, 3 веточки петрушки, 1 шт. (примерно 150 г) свежего лимона, 100 г закуски из хрена.

Время приготовления
3 часа
без учёта застывания
в холодильнике



Приготовление

1. Отрежьте у судака голову и хвост. Выпотрошите и почистите от чешуи.
2. Срежьте филе без костей и нарежьте порциями массой 50-70 г.
3. Поместите в кастрюлю мультиварки голову, хвост, хребет и кожу судака. Добавьте предварительно очищенные луковицы, морковь, соль, перец горошком, лавровый лист, залейте водой.
4. Готовьте в режиме «ТОМИТЬ», время приготовления – 1 час.
5. Поместите кусочки рыбного филе и отварите их в бульоне. Готовьте в режиме «Томить», не закрывая крышку, не давайте бульону сильно кипеть.
7. Переложите отваренные кусочки филе судака на блюдо, в котором будет подаваться заливное.
8. Украсьте кусочки рыбы цветочками из моркови, дольками лимона, половинками варёных перепелиных яиц и листиками петрушки.
9. Процедите бульон.
10. Залейте блюдо с кусочками судака горячим бульоном и остудите до комнатной температуры.
11. Поместите заливное из судака в холодильник на ночь.
12. Нарежьте заливное на порции, приправьте закуской из хрена и подавайте к столу.



Если рыбный бульон получился мутным – не расстраивайтесь!

Чтобы сделать его прозрачным, поместите процеженный бульон в мультиварку, добавьте сырой яичный белок.

Доведите бульон до кипения при постоянном помешивании, быстро процедите через стерильную марлю и залейте им подготовленные кусочки рыбы.

Омлет (1 порция)



Ингредиенты

2 шт. (примерно по 50 г) куриных яйца, 4 ст.л. молока 3,5% жира, 1 щепотка соли, 10 г сливочного масла.

Кроме того: 5 шт. листьев руколы.

Время приготовления
15 минут



Приготовление

1. Смешайте миксером все ингредиенты для омлета.
2. Положите в кастрюлю кусочек сливочного масла.
3. Выберите режим «ОМЛЕТ», время приготовления – 10 минут, растопите масло и вылейте яичную смесь.
4. Переложите готовый омлет на тарелку, украсьте листьями руколы и подавайте к столу.



Омлет с бужениной



Ингредиенты

100г буженины, 50 г тёртого сыра 45% жира, 2 шт. (примерно по 50 г) куриных яиц, 4 ст.л. молока 3,5% жира, 1 щепотка соли, 10 г сливочного масла.

Кроме того: 5 веточек свежей зелени.

Время приготовления
15 минут



Приготовление

1. Смешайте миксером яйца с молоком и солью.
2. Положите в кастрюлю кусочек сливочного масла.
3. Выберите режим «ОМЛЕТ», время приготовления – 10 минут, растопите масло, поместите буженину, порезанную кубиками, тёртый сыр и вылейте яичную смесь.
4. Переложите готовый омлет на тарелку, украсьте веточкой свежей зелени и подавайте к столу.



Омлет с морепродуктами



Ингредиенты

100 г морских гребешков, 100 г очищенных креветок, 50 г тёртого сыра 45% жира, 4 шт. (примерно по 50 г) куриных яиц, 8 ст.л. молока 3,5% жира, 1 щепотка соли, 10 г сливочного масла.

Кроме того: 5 веточек свежей зелени.

Время приготовления
25 минут

Приготовление

1. Смешайте миксером яйца с молоком и солью.
2. Положите в кастрюлю кусочек сливочного масла.
3. Выберите режим «ОМЛЕТ», время приготовления – 20 минут, растопите масло, поместите гребешки, креветки, тёртый сыр и вылейте яичную смесь.
4. Переложите готовый омлет на тарелку, украсьте веточкой свежей зелени и подавайте к столу.

Ризотто с белыми грибами



Ингредиенты

30 г оливкового масла, 900 г свежемороженой белой грибов, 1 мультичашка риса «Арборио», 15 г соли, 1 ч.л. специй для плова, 1 щепотка смеси мельница «4 перца», 1 щепотка зиры, 2½ воды.

Время приготовления
1 час 30 минут

Приготовление



1. Разморозьте и промойте грибы, нарежьте их крупно.
2. Налейте на дно кастрюли оливковое масло и поместите грибы, соль и специи.
3. Готовьте без крышки в режиме «**ВЫПЕЧКА**» до выпаривания жидкости.
4. Добавьте рис и воду. Перемешайте.



5. Готовьте с закрытой крышкой в режиме «**КАША**», уровень проваривания – мягкий, время приготовления – 45 минут, давление – 1.
6. Откройте крышку и перемешайте ризотто с белыми грибами.
7. Разложите ризотто с белыми грибами 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.

Гречневая каша с говядиной



Ингредиенты

50 г подсолнечного масла, 2 шт. (примерно по 150 г) репчатого лука, 600 г говядины (вырезка), 2 чашки гречневой крупы ядрицы, 4 чашки воды, 1 ч.л. соли, 3 лавровых листа, 1 щепотка черного молотого перца.

Время приготовления
1 час 15 минут

Приготовление

1. Говядину порежьте брусочками небольшого размера, лук порежьте мелко, гречку промойте.
2. Сложите все ингредиенты в указанной последовательности в кастрюлю от кашеварки.
3. Готовьте в режиме «**КАША**», степень проваривания – средняя, давление – 1.
4. По окончании приготовления перемешайте кашу, приправьте сливочным маслом, разложите по тарелкам и подавайте к столу.

Гречневая каша с яблоком и корицей



Ингредиенты

2 чашки гречневой крупы ядрицы, 4 чашки воды, 1 ч.л. соли, 2 шт. (примерно по 150 г) зелёных яблок, 1 ч.л. молотой корицы.

Кроме того: 30 г сливочного масла, 2 ст.л. сахарного песка.

Время приготовления

1 час

Приготовление

1. Яблоко порежьте на части, удалите сердцевину и потрите на крупной тёрке, гречку промойте.
2. Поместите в кастрюлю кашеварки все ингредиенты в соответствии с рецептом.
3. Готовьте в режиме «**Каша**», уровень проваривания – мягкий, давление – 1, время приготовления – 45 минут.
4. После звукового сигнала добавьте сахар, сливочное масло и перемешайте кашу.
5. Разложите гречневую кашу с яблоком и корицей по тарелкам и подавайте к столу.

Каша из булгура с лисичками



Ингредиенты

2 ст.л. подсолнечного масла, 1 шт. (примерно 150 г) репчатого лука, 300 г свежих лисичек, 100 г сметаны 20% жира, 1 чашка крупного булгура, 2 чашки воды, 1 щепотка смеси «Прованские травы», 1 щепотка смеси мельница «4 перца», 1 гвоздичка, 1 ч.л. соли.

Время приготовления
1 час 10 минут

Приготовление

1. Порежьте мелко лук, крупные лисички порежьте, мелкие готовьте целиком, булгур промойте.
2. Поместите в кастрюлю мультиварки все подготовленные ингредиенты в том порядке, как указано в рецепте.
3. Готовьте в режиме «КАША», уровень проваривания – средний, давление – 1, время приготовления – 50 минут.
4. После звукового сигнала удалите гвоздику, перемешайте кашу и разложите по тарелкам.

Гречневая каша



Ингредиенты

2 мультичашки гречки, 4 мультичашки воды, 5 г соли, 50 г сливочного масла.

Время приготовления
40 минут

Приготовление



1. Поместите в кастрюлю 25 г сливочного масла, промытую гречневую крупу, соль, добавьте воду.
2. Готовьте в режиме «**РИС**», давление – 1.
3. После звукового сигнала, откройте мультиварку и перемешайте кашу.
4. Разложите гречку по тарелкам, приправьте оставшимся маслом и подавайте к столу в качестве гарнира.



Каша из бурого риса



Ингредиенты

1 мультичашка бурого риса, 2 мультичашки воды, 3 г соли.

Время приготовления
40 минут



1



3

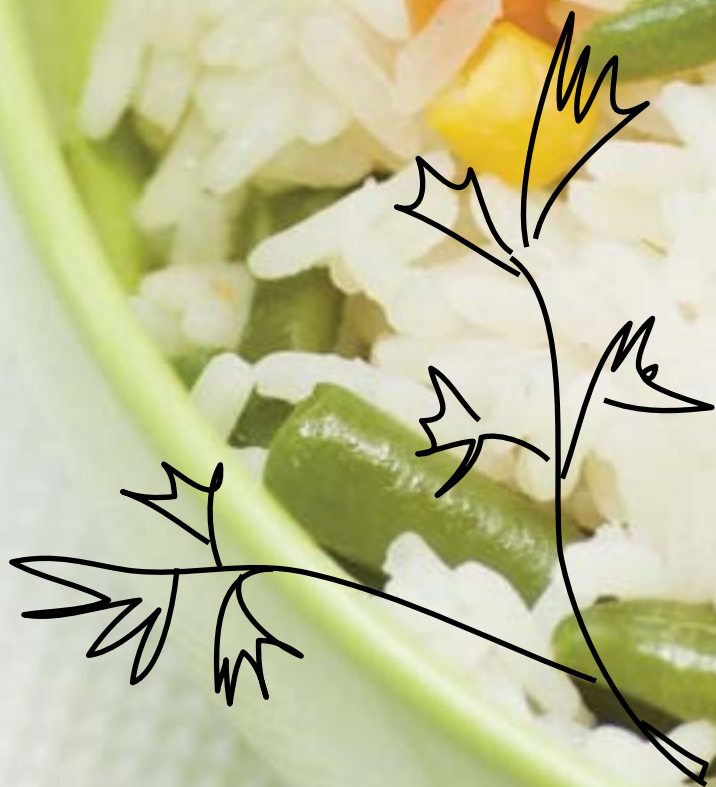


4

Приготовление

1. Поместите в кастрюлю промытую крупу, соль, добавьте воду.
2. Готовьте в режиме «**РИС**», давление – 1.
3. После звукового сигнала перемешайте кашу. По желанию добавьте масло.
4. Разложите кашу из бурого риса по тарелкам и подавайте к столу в качестве гарнира.

Каша из пропаренного риса



Ингредиенты

1 мультичашка риса Арборио, 2 мультичашки воды, 3 г соли.

Время приготовления
45 минут



Приготовление

1. Поместите в кастрюлю промытую крупу, соль, добавьте воду.
2. Готовьте в режиме «**РИС**», давление – 1.
3. После звукового сигнала перемешайте кашу. По желанию добавьте масло.
4. Разложите кашу из пропаренного риса по тарелкам и подавайте к столу в качестве гарнира.



Рис Арборио идеально подходит для приготовления ризотто.

Молочная пшённая каша



Ингредиенты

½ чашки пшена, 3 чашки молока 3,2% жира, ½ ч.л. соли.

Кроме того: 25 г сливочного масла, 1 ст.л. сахарного песка.

Время приготовления
50 минут



2



3



6

Приготовление

1. Промойте пшено.
2. Поместите в кастрюлю мультиварки пшено, молоко и соль.
3. Готовьте в режиме «**РИС**», давление – 1.
4. После звукового сигнала оставьте кашу в режиме «**ПОДОГРЕВ**» на 20-30 минут.
5. Добавьте сахар, сливочное масло и перемешайте.
6. Разложите кашу по тарелкам и подавайте к столу.

Солянка мясная сборная



Ингредиенты

Для отварного языка: 800 г говяжьего языка, вода для варки языка до отметки МАХ, 2 шт. (примерно по 150 г) репчатого лука, 3 лавровых листа, 3 шт. чёрного перца горошком, 10 г соли.

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

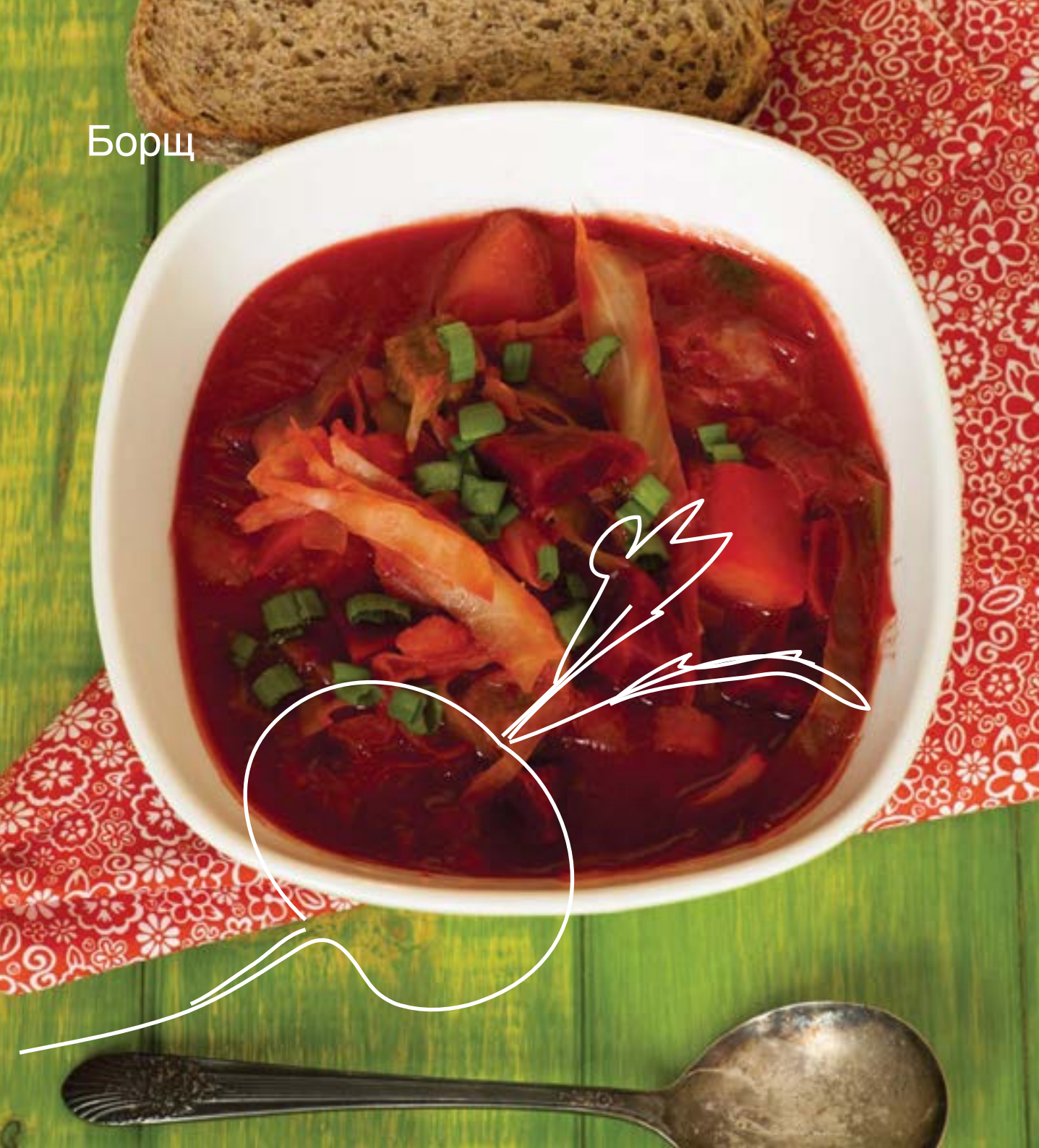
Для подачи к столу: 250 г сметаны 20% жира, 1 свежий лимон, 1 пучок свежей зелени.

Время приготовления
3 часа

Приготовление

1. Поместите в кастрюлю мультиварки говяжий язык, две луковицы целиком, лавровый лист, соль и перец.
2. Готовьте в режиме «**ТОМИТЬ**», время приготовления – 2 часа.
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 и 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 п.6.
9. Готовьте с открытой крышкой в режиме «**ВЫПЕЧКА**» в течение 10 минут.
10. После звукового сигнала влейте бульон, добавьте маслины, порезанную ветчину, отварной язык, сосиски, огурцы, пропущенный через пресс чеснок, перемешайте.
11. Готовьте в режиме «**СУП**», время приготовления – 10 минут.
12. Разложите готовое блюдо по тарелкам, украсьте каждую порцию долькой лимона, свежей зеленью, приправьте сметаной и подавайте к столу.

Борщ



Ингредиенты

500 г говядины (мякоть), 1 шт. (примерно 150 г) репчатого лука, 30 г подсолнечного масла, 200 г белокочанной капусты, 2 шт. (примерно по 150 г) свёклы, 2 шт. (примерно по 100 г) моркови, 1 шт. (примерно 150 г) картофеля, ½ шт. (примерно 75 г) сладкого перца, 30 г томатного кетчупа, 4 зубчика чеснока, 1 пучок укропа, 3 лавровых листа, смесь мельница «4 перца» по вкусу, 15 г соли, вода до отметки MAX.

Для подачи к столу: 200 г сметаны 20% жира, 1 пучок свежей зелени.

Время приготовления
1 час



1



2



5

Приготовление

1. Поместите в кастрюлю мультиварки подсолнечное масло, мелко нарезанный лук и кусочки говядины. Выберите режим **«ВЫПЕЧКА»**.
Время приготовления – 20 минут.
2. Добавьте к поджаренному мясу нашинкованную капусту, тёртую на крупной тёрке морковь и свёклу, порезанные кубиками картофель, сладкий перец. Кроме того добавьте кетчуп, лавровый лист, соль и специи. Залейте воду, заполнив кастрюлю до максимальной отметки.
3. Перемешайте содержимое мультиварки. Выберите режим **«СУП»**, время приготовления – 20 минут.
4. После звукового сигнала 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

500 г курицы кусочками, 200 г куриных сердечек, 1 шт. (примерно 150 г) репчатого лука, 2 ст.л. подсолнечного масла, 3 шт. (примерно по 150 г) картофеля, 2 шт. (примерно по 100 г) стеблей сельдерея, 50 г корня пастернака, 1 шт. (примерно 100 г) моркови, 4 ст. л. пропаренного риса (или перловой крупы), 3 лавровых листа, смесь мельница «4 перца» по вкусу, 15 г соли, 2 л воды, 2 чашки рассола от солёных огурцов, 6 шт. (примерно по 50 г) солёных огурцов.

Для подачи к столу: 200 г сметаны 15% жира, 4 зубчика чеснока, 1 пучок свежей зелени.

Время приготовления
1 час 20 минут



1



2



10

Приготовление

1. Поместите в кастрюлю мультиварки подсолнечное масло, кусочки курицы и мелко нарезанный лук.
2. Выберите режим **«КУРИЦА»**, время приготовления – 30 минут.
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 **«СУП»**, время приготовления – 20 минут.
8. Мелко порежьте зелень и чеснок.
9. После звукового сигнала добавьте в кастрюлю мелко порезанный укроп и чеснок. Перемешайте.
10. Разлейте рассольник по глубоким тарелкам, приправьте сметаной и подавайте к столу.

Суп из свиных рёбрышек



Ингредиенты

400 г белой консервированной фасоли, 800 г свиных рёбрышек, 1 шт. (примерно 150 г) репчатого лука, 1 шт. (примерно 150 г) стеблей сельдерея, 1 шт. (примерно 100 г) моркови, 400 г консервированных томатов целиком без кожицы, 4 зубчика чеснока, 2 г тмина порошком, 1 веточка розмарина, 1 веточка шалфея, сухой молотый тимьян по вкусу, 15 г соли, вода до отметки MAX, 1 пучок свежей зелени.

Время приготовления
1 час 30 минут



Приготовление

1. Нарезьте мелко репчатый лук.
2. Поместите в кастрюлю мультиварки свиные рёбрышки и лук, перемешайте.
3. Готовьте в режиме «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления – 30 минут.
4. Нарезьте мелко чеснок.
5. Морковь нарежьте соломкой.
6. Стебель сельдерея нарежьте ломтиками толщиной 3-5 мм.
7. После звукового сигнала переверните рёбрышки, добавьте морковь, сельдерей, консервированные томаты и фасоль, специи, чеснок, соль, влейте воду.
8. Готовьте в режиме «**СУП**», время приготовления – 30 минут.
9. Мелко порежьте зелень.
10. После звукового сигнала добавьте в суп из свиных рёбрышек мелко порезанную зелень и перемешайте.
11. Разлейте суп по глубоким тарелкам, добавьте в каждую порцию по несколько свиных рёбрышек и подавайте к столу.

Суп-лапша с курицей



Ингредиенты

500 г курицы кусочками, 1 шт. (примерно 150 г) репчатого лука, 2 шт. (примерно 100 г) моркови, 150 г яичной лапши (из твёрдых сортов пшеницы), 4 зубчика чеснока, 3 лавровых листа, смесь мельница «4 перца» по вкусу, 15 г соли, вода до отметки МАХ, острый перец чили по вкусу, 1 пучок свежей зелени.

Время приготовления
1 час

Приготовление



1



4



9

1. Поместите в кастрюлю мультиварки кусочки курицы и мелко нарезанный лук.
2. Выберите режим **«КУРИЦА»**, время приготовления – 20 минут.
3. Морковь нарежьте соломкой.
4. Перемешайте содержимое кастрюли, добавьте порезанную морковь и лапшу.
5. Залейте водой до максимальной отметки.
6. Готовьте в режиме **«СУП»**, время приготовления – 10 минут.
7. Мелко порежьте зелень и перец чили. Чеснок выдавите через пресс.
8. После звукового сигнала добавьте в кастрюлю мелко порезанный укроп, смесь перцев, измельчённый чеснок и перемешайте.
9. Разлейте суп с лапшой по глубоким тарелкам и подавайте к столу.



Обратите внимание на время приготовления лапши (оно указано на упаковке).

Если лапша готовится менее 5 минут, поместите её в кастрюлю с кипящим супом в режиме **«СУП»**, затем отключите мультиварку, оставьте в режиме **«Подогрев»** на 5 минут.

Тыквенный суп



Ингредиенты

500 г свежей тыквы, 500 г филе индейки, 1 шт. (примерно 100 г) репчатого лука, 3 шт. (примерно по 100 г) моркови, 2 шт. (примерно по 150 г) картофеля, 2 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 20 г соли, вода до отметки MAX, апельсиновый сок (натуральный, из 1 апельсина массой примерно 200 г).

Для подачи к столу: 100 г сливок 35% жира, 100 г гренок из пшеничного хлеба, 50 г тыквенных семечек, 1 пучок свежей зелени.

Время приготовления
1 час



2



6



9

Приготовление

1. Порежьте тыкву и картофель кубиками, морковь нарежьте соломкой, луковицу используйте целиком, чеснок выдавите через пресс.
2. Поместите в кастрюлю мультиварки филе индейки (куском), подготовленные ингредиенты из п.1, лавровый лист и соль.
3. Добавьте воду до максимальной отметки.
4. Готовьте в режиме «СУП», время приготовления – 30 минут.
5. После звукового сигнала, достаньте из кастрюли луковицу и филе индейки.
6. Перелейте суп в блендер, добавьте апельсиновый сок и измельчите суп в пюре.
7. Мелко порежьте зелень.
8. Порежьте индейку на ломтики по количеству порций супа.
9. Разложите кусочки индейки по глубоким тарелкам, залейте супом-пюре, добавьте в каждую порцию сливки, мелко порезанную зелень, гренки, тыквенные семечки и подавайте к столу.



Такой суп нельзя хранить. Он хорош только в свежеприготовленном виде.

Жаркое из овощей с сосисками



Ингредиенты

80 г сливочного масла, 3 шт. (примерно по 200 г) сладкого перца, 4 шт. «Молочных» сосисок, 400 г томатов в собственном соку, 1 щепотка смеси мельница «4 перца», 3 г соли.

Для подачи к столу: несколько веточек свежего укропа.

Время приготовления
30 минут

Приготовление

1. Порежьте перцы крупно.
2. Поместите масло в кастрюлю мультиварки.
3. Поместите порезанные перцы в разогретое масло, посолите, поперчите и перемешайте.
4. Жарьте перцы в режиме **«ЖАРКОЕ»**, периодически помешивая. Готовьте с открытой крышкой.
5. В конце приготовления добавьте к поджаренным перцам консервированные томаты и крупно порезанные сосиски.
6. Разложите жаркое по тарелкам, украсьте мелко нарезанной зеленью и подавайте к столу.

Жареный картофель



Ингредиенты

8 шт. (примерно по 300 г) картофеля, 40 г подсолнечного масла, ½ ч.л. соли.

Время приготовления
40 минут



1



3



5

Приготовление

1. Порежьте очищенный картофель соломкой.
2. Вылейте в кастрюлю мультиварки подсолнечное масло, выложите картофель, нарезанный соломкой, посолите.
3. Готовьте с открытой крышкой в течение 30 минут в режиме «ЖАРКОЕ».
4. В процессе приготовления перемешайте картофель 2-3 раза. За 8-10 минут до окончания приготовления закройте крышку.
5. Разложите жареный картофель по тарелкам и подавайте к столу.



Подайте к жареному картофелю тушёное мясо или котлеты.

Баклажаны с имбирём



Ингредиенты

50 г подсолнечного масла, 3 шт. (примерно по 350 г) баклажанов, 20 г имбиря, 4 зубчика чеснока, 3 г соли, 1 щепотка смеси мельница «4 перца».

Для подачи к столу: 1 пучок свежей зелени.

Время приготовления
40 минут

Приготовление

1. Нарежьте баклажаны кружочками толщиной 1 см.
2. Пропустите зубчики чеснока через пресс.
3. Очистите имбирь и нарежьте его тонкой соломкой.
4. Натрите подготовленные баклажаны солью, смесью перцев и чесноком.
5. Налейте в кастрюлю мультиварки масло и прогрейте его в режиме **«ЖАРКОЕ»**, время приготовления – 30 минут. Готовьте с открытой крышкой.
6. Поместите баклажаны в разогретое масло, добавьте имбирь и готовьте, постоянно помешивая.
7. Поджарьте баклажаны до готовности.
8. Переложите поджаренные баклажаны в глубокую миску.
9. Украсьте блюдо мелко нарезанной зеленью и подавайте к столу.

Свёкла, тушёная в сметане



Ингредиенты

500 г свежей свёклы, 250 г моркови, 150 г корня сельдерея, 2 лавровых листа, 30 г подсолнечного масла, 2 ст.л. пшеничной муки, 5 г соли, 10 г сахара-песка, 250 г сметаны 20% жира.

Время приготовления
1 час 30 минут

Приготовление

1. Порежьте соломкой свёклу, морковь и корень сельдерея.
2. Вылейте в кастрюлю мультиварки подсолнечное масло и поместите подготовленные ингредиенты из п.1, лавровый лист, соль и сахарный песок.
3. Готовьте в режиме «**ТУШИТЬ**» 1 час.
4. Добавьте муку, сметану, перемешайте и оставьте в режиме «Подогрев» на 20 минут.
5. Переложите тушёную свёклу в салатник и подавайте к столу.



Рецепт из книги «О вкусной и здоровой пище».

Тушёная капуста



Ингредиенты

1000 г свежей белокочанной капусты, 300 г лука-порей, 40 г сливочного масла, 1 щепотка молотого перца чили, 1 лавровый лист, 2 гвоздики, 2 ч.л. соли.

Время приготовления
1 час 20 минут



1



2



6

Приготовление

1. Порежьте лук-порей полукольцами, капусту нарежьте соломкой.
2. Поместите в кастрюлю мультиварки кусочек сливочного масла и выложите лук-порей.
3. Готовьте с открытой крышкой в течение 10 минут в режиме «**ВЫПЕЧКА**».
4. В процессе приготовления помешивайте лук, чтобы не пригорал, добавьте порезанную капусту, соль и специи.
5. Готовьте в режиме «**ТУШИТЬ**» в течение 1 часа.
6. Удалите гвоздику, перемешайте тушёную капусту, разложите по тарелкам и подавайте к столу в качестве гарнира.



Добавьте в тушёную капусту мелко нарезанные варёные яйца и используйте в качестве начинки для пирогов.

Фаршированные перцы



Ингредиенты

500 г говяжьего фарша, 1 мультичашка круглого риса, 1½ мультичашки вода для варки риса, 8 шт. (примерно по 150 г) сладкого болгарского перца, 3 шт. (примерно по 150 г) моркови, 5 ст.л. оливкового масла, 3 шт. (примерно по 150 г) свежих томатов, 1 шт. (примерно 150 г) репчатого лука, 4 зубчика чеснока, 1 пучок свежей зелени, 2 г соли, 4 мл воды в соус.

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

Время приготовления
1 час 50 минут



9



10



13

Приготовление

1. Сварите рис в режиме **«РИС»**.
2. Порежьте лук мелко, морковь натрите на крупной тёрке, томаты ошпарьте кипятком, снимите кожицу, нарежьте их кубиками.
3. Налейте на дно кастрюли оливковое масло и поместите туда подготовленные овощи.
4. Добавьте мелко порезанную зелень, чеснок, посолите.
5. Готовьте с открытой крышкой в режиме **«ВЫПЕЧКА»**, время приготовления – 20 минут.
6. Соедините отварной рис с фаршем.
7. Добавьте поджаренные овощи. Оставьте немного овощей в кастрюле для соуса.
8. Перемешайте начинку до однородности.
9. Срежьте с перцев верхушки, удалите семена и перегородки.
10. Начините перцы фаршем и сложите их в кастрюлю.
11. Влейте воду, посолите.
12. Готовьте в режиме **«ТУШИТЬ»** в течение 1 часа.
13. Готовые фаршированные перцы разложите по глубоким тарелкам, залейте соусом, в котором они готовилось, приправьте сметаной и подавайте к столу.

Лобio



Ингредиенты

3 шт. (примерно по 150 г) репчатого лука, 100 г оливкового масла, 400 г пёстрой фасоли, 400 г консервированных томатов без кожицы, 1 щепотка смеси мельница «4 перца», 15 г соли, 1 л воды.

Кроме того: 5 зубчиков чеснока, 100 г дроблёных грецких орехов, 1 пучок свежей зелени.

Время приготовления
2 часа 30 минут

Приготовление

1. Замочите фасоль в холодной воде на ночь. Слейте воду и промойте фасоль свежей водой.
2. Нарежьте мелко лук. Вылейте в кастрюлю мультиварки оливковое масло и обжарьте лук в режиме «**ВЫПЕЧКА**» до золотистого цвета.
3. Переложите лук в пиалу. Поместите в кастрюлю подготовленную фасоль, влейте воду.
4. Готовьте в режиме «**ФАСОЛЬ**», уровень – средний, время приготовления – 2 часа.
5. После звукового сигнала отключите мультиварку и проверьте готовность фасоли.
6. Добавьте в варёную фасоль консервированные томаты, посолите и готовьте без крышки в режиме «Выпечка» для выпаривания излишней жидкости.
7. Разомните лопаткой часть варёной фасоли, добавьте толчёный чеснок, жареный лук, дроблёные орехи и мелко нарезанную свежую зелень, перемешайте.
8. Переложите лобио в глубокий салатник и подавайте к столу в качестве горячей закуски.



Лобио – по-грузински означает фасоль. Под этим названием в Грузии существует много блюд, приготовленных на основе варёной фасоли.

Для лобио рекомендуется использовать пёструю или красную фасоль.

Фасоль можно сварить впрок и заморозить. Не рекомендуется использовать консервированную фасоль из-за высокого содержания в ней соли.

Бобовая смесь



Ингредиенты

3 ст.л. оливкового масла, 2 шт. (примерно по 150 г) репчатого лука, 250 г свежих томатов, 15 г соли, 1 щепотка смеси мельница «4 перца», 350 г бобовой смеси, 5 мультичашек воды, 1 пучок свежей зелени, 4 зубчика чеснока.

Время приготовления
1 час 20 минут



2



6



12

Приготовление

1. Поместите в кастрюлю промытую в холодной воде бобовую смесь, добавьте воду. Замочите на ночь.
2. Промойте, поместите в кастрюлю мультиварки и готовьте в режиме «**ФАСОЛЬ**», время приготовления – 1 час.
3. После звукового сигнала переложите бобовую смесь в глубокую миску с крышкой. Используйте керамическую посуду OURSSON.
4. Порежьте мелко лук, томаты порежьте кубиками.
5. Налейте на дно кастрюли оливковое масло и поместите туда нарезанный лук.
6. Обжарьте лук в режиме «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления – 10 минут. Затем добавьте томаты и обжарьте ещё 10 минут.
7. Выложите в кастрюлю варёную бобовую смесь, соль, смесь перцев. Перемешайте.
8. Порежьте мелко чеснок.
9. Порежьте мелко свежую зелень.
10. Перемешайте бобовую смесь в кастрюле, добавьте зелень с чесноком и ещё раз перемешайте.
11. Оставьте блюдо в режиме подогрев в течение 10 минут, чтобы усилить его вкус.
12. Переложите бобовую смесь в глубокую миску, украсьте веточкой свежей зелени и подавайте к столу.

Брускетты с фасолью



Ингредиенты

350 г лука-порей, 50 г оливкового масла, 400 г фасоли «Кидни», 200 г томатного пюре, 1 щепотка смеси мельница «4 перца», 15 г соли, 1 л воды.

Кроме того: 5 зубчиков чеснока, 12 жареных ломтиков бородинского хлеба, 1 пучок свежей зелени.

Время приготовления
3 часа

Приготовление

1. Замочите фасоль в холодной воде на ночь. Слейте воду и промойте фасоль свежей водой.
2. Нарежьте мелко лук. Вылейте в кастрюлю мультиварки оливковое масло и обжарьте лук в режиме «**ВЫПЕЧКА**» до золотистого цвета.
3. Переложите лук в пиалу. Поместите в кастрюлю подготовленную фасоль, влейте воду.
4. Готовьте в режиме «**ФАСОЛЬ**», уровень – средний, время приготовления – 2 часа.
5. После звукового сигнала отключите мультиварку и проверьте готовность фасоли.
6. Добавьте в варёную фасоль томатное пюре, посолите и готовьте без крышки в режиме «**ВЫПЕЧКА**» для выпаривания излишней жидкости.
7. Разомните фасоль в пюре, добавьте толчёный чеснок, жареный лук, и мелко нарезанную свежую зелень, перемешайте или измельчите в блендере.
8. Разложите фасолевую пасту на ломтики поджаренного бородинского хлеба, посыпьте мелко нарезанной свежей зеленью и подавайте к столу в качестве закуски.

Салат из белой фасоли



Ингредиенты

400 г белой фасоли, 1 щепотка смеси мельница «4 перца», 10 г соли, 1 л воды.

Кроме того: 5 зубчиков чеснока, 50 г пшеничных сухариков, 25 г оливкового масла, 1 ч.л. острой горчицы, 50 г моцареллы (мини), 1 пучок свежей кинзы, 1 пучок свежей руколы.

Время приготовления
2 часа 30 минут

Приготовление

1. Замочите фасоль в холодной воде на ночь. Слейте воду и промойте фасоль свежей водой.
2. Готовьте в режиме «**ФАСОЛЬ**», уровень – средний, время приготовления – 2 часа.
3. После звукового сигнала отключите мультиварку, посолите фасоль и дайте ей немного остыть.
4. Порежьте мелко кинзу, пропустите чеснок через пресс и перемешайте с оливковым маслом и горчицей.
5. Поместите в салатник с листьями руколы варёную фасоль, заправьте соусом, украсьте сухариками и моцареллой.
6. Подавайте к столу в качестве закуски.



Фасоль можно сварить впрок и заморозить.

Не рекомендуется использовать консервированную фасоль из-за высокого содержания в ней соли.



Фасоль в томатном соусе



Ингредиенты

300 г лука-порей, 100 г подсолнечного масла, 400 г пёстрой фасоли, 100 г томатного кетчупа, 15 г соли, 1 л воды.

Кроме того: 5 зубчиков чеснока, 1 пучок свежей зелени.

Время приготовления
2 часа 30 минут



Приготовление

1. Замочите фасоль в холодной воде на ночь. Слейте воду и промойте фасоль свежей водой.
2. Нарезьте лук-порей полукольцами. Вылейте в кастрюлю мультиварки оливковое масло и обжарьте лук в режиме «**ВЫПЕЧКА**» до золотистого цвета.
Переложите лук в пиалу. Поместите в кастрюлю подготовленную фасоль, влейте воду.
3. Готовьте в режиме «**ФАСОЛЬ**», уровень – средний, время приготовления – 2 часа.
4. После звукового сигнала отключите мультиварку и проверьте готовность фасоли.
5. Добавьте в варёную фасоль томатный кетчуп, посолите и готовьте без крышки в режиме «**ВЫПЕЧКА**» для выпаривания излишней жидкости.
6. Разомните лопаткой часть варёной фасоли, добавьте толчёный чеснок, жареный лук, мелко нарезанную свежую зелень и перемешайте.
7. Переложите фасоль в томатном соусе в глубокий салатник и подавайте к столу в качестве горячей закуски.



Подходит для постного меню.

Фаршированные кабачки



Ингредиенты

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

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

Время приготовления
2 часа



5



6



8

Приготовление

1. Порежьте мелко лук, морковь натрите на крупной тёрке.
2. Обжарьте лук с морковью на подсолнечном масле в режиме **«ВЫПЕЧКА»**. Переложите обжаренные овощи в глубокую миску.
3. Поместите в кастрюлю мультиварки рис, залейте его водой.
4. Готовьте с закрытой крышкой в режиме **«КАША»** 30 минут, давление – 1.
5. Перемешайте говяжий фарш, варёный рис, поджаренные овощи, томатную пасту, посолите и поперчите.
6. Разрежьте цукини на несколько частей, шириной не более 5 см, вырежьте из них серединку и наполните начинкой из мяса, риса и овощей.
7. Поместите фаршированные цукини в контейнер пароварки.
8. Налейте в кастрюлю мультиварки 250 мл воды, установите пароварку, накройте мультиварку крышкой.
9. Готовьте в режиме **«ПАРОВАРКА»**, время приготовления – 20 минут, давление – 3.
10. Разложите фаршированные кабачки по тарелкам, украсьте свежей зеленью, приправьте сметаной и подавайте к столу.

Кабачки с помидорами и луком



Ингредиенты

50 г подсолнечного масла, 2 шт. (примерно по 500 г) кабачков, 3 шт. (примерно по 150 г) свежих помидоров, 2 шт. (примерно по 150 г) репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 5 г соли, 1 щепотка смеси мельница «4 перца».

Для подачи к столу: 1 пучок свежей зелени.

Время приготовления
40 минут

Приготовление

1. Нарежьте кабачки и помидоры кружочками толщиной 1 см.
2. Пропустите зубчики чеснока через пресс.
3. Нарежьте мелко лук.
4. Натрите подготовленные кабачки солью, смесью перцев и чесноком.
5. Налейте в кастрюлю мультиварки подсолнечное масло и прогрейте его в режиме «ЖАРКОЕ», время приготовления – 30 минут.
6. Поместите мелко нарезанный лук в разогретое масло и обжарьте его до золотистого цвета, постоянно помешивая.
7. Добавьте кабачки и помидоры и поджарьте их до готовности.
8. Переложите поджаренные овощи в глубокую миску.
9. Украсьте блюдо мелко нарезанной зеленью и подавайте к столу.

Фриттата с луком-пореем и спаржей



Ингредиенты

250 г лука-порей, 250 г спаржи, 100 г свежих мелких шампиньонов, 40 г сливочного масла, 2 г соли.

Яичная заливка: 8 шт. (примерно по 50 г) куриных яиц, 150 г полутвёрдого сыра 45% жира, 1 щепотка смеси «Прованские травы», 1 щепотка смеси мельница «4 перца», 3 г соли.

Кроме того: 30 г тёртого пармезана (для отделки), перец чили по вкусу.

Время приготовления
1 час 15 минут



3



9



13

Приготовление

1. Нарезьте лук-порей кружочками толщиной 1 см, каждую веточку спаржи разрежьте на 4 части.
2. Срежьте ножки у шампиньонов, используйте только шляпки.
3. Поместите в кастрюлю мультиварки сливочное масло, добавьте лук, спаржу и грибы, посолите.
4. Готовьте в режиме «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления – 20 минут.
5. После сигнала переложите поджаренные ингредиенты в глубокую миску.
6. Отрежьте лист пергамента размером 35x40 мм. Поместите пергамент в кастрюлю мультиварки.
7. Выложите на пергамент поджаренные ингредиенты.
8. Смешайте миксером все ингредиенты для яичной заливки.
9. Покройте поджаренные лук, спаржу и шампиньоны яичной заливкой.
10. Готовьте в режиме «**ОМЛЕТ**» 30 минут.
11. Потяните за края пергамента и аккуратно достаньте фриттату и переложите готовое блюдо на тарелку.
12. Посыпьте фриттату тёртым пармезаном.
13. Нарезьте горячую фриттату на порции и подавайте к столу в качестве горячей закуски.

Фриттата овощная



Ингредиенты

100 г лука-порея, 100 г спаржи, 150 г жёлтого сладкого перца, 150 г свежих помидоров, 2 зубчика чеснока, 40 г оливкового масла, 2 г соли.

Яичная заливка: 8 шт. (примерно по 50 г) куриных яиц, 150 г полутвёрдого сыра 45% жира, 1 щепотка смеси «Прованские травы», 1 щепотка смеси мельница «4 перца», 3 г соли.

Кроме того: 30 г тёртого пармезана тёртый (для отделки), 10 шт. листиков зелёного базилика.

Время приготовления
1 час

Приготовление

1. Порежьте мелко лук-порея, каждую веточку спаржи разрежьте на 4 части.
2. Помидоры и сладкий перец порежьте кубиками. Чеснок пропустите через пресс.
3. Поместите в кастрюлю мультиварки сливочное масло, добавьте лук, спаржу и грибы, посолите.
4. Готовьте в режиме «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления – 20 минут.
5. После сигнала переложите поджаренные ингредиенты в глубокую миску.
6. Отрежьте лист пергамента размером 35x40 мм. Поместите пергамент в кастрюлю мультиварки.
7. Выложите на пергамент поджаренные ингредиенты.
8. Смешайте миксером все ингредиенты для яичной заливки.
9. Покройте поджаренные лук, спаржу и шампиньоны яичной заливкой.
10. Готовьте в режиме «**ОМЛЕТ**» 20 минут.
11. Потяните за края пергамента и аккуратно достаньте фриттату и переложите готовое блюдо на тарелку.
12. Посыпьте овощную фриттату тёртым пармезаном и мелко порезанными листиками зелёного базилика.
13. Нарежьте горячую фриттату на порции и подавайте к столу в качестве горячей закуски.

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. (примерно по 50 г) куриных яиц, 250 мл воды для приготовления.

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

Время приготовления
30 минут



3



6



8

Приготовление

1. Поместите в глубокую чашу все ингредиенты для творожного теста.
2. При помощи миксера замесите однородное тесто.
3. Сформируйте из теста колбаску и нарежьте на порции, обваляйте их в муке.
4. Поместите заготовки вареников в контейнер для варки на пару.
5. Налейте в кастрюлю 250 мл воды.
6. Установите пароварку с заготовками ленивых вареников в кастрюлю.
7. Готовьте вареники в режиме **«ПАРОВАРКА»**, время – 10 минут и нажмите на Старт.
8. Переложите готовые вареники в пиалы или глубокие тарелки, украсьте клубничным соусом или приправьте сметаной и подавайте к столу.

Оладьи десертные



Ингредиенты

2½ мультичашки пшеничной муки, 1 ч.л. разрыхлителя, 2 мультичашки молока 3,5% жира, 75 г сахара-песка, 3 г соли, 3 шт. (примерно по 70 г) куриных яиц, 100 г подсолнечного масла для выпечки.

Для подачи к столу: 50 г свежих ягод, 25 г сахарного песка.

Время приготовления
40 минут



Приготовление

1. Поместите в глубокую миску все ингредиенты для теста.
2. При помощи миксера или венчика OURSSON замесите тесто для оладий.
3. Прогрейте кастрюлю мультиварки в режиме «**ЖАРКОЕ**», налейте немного подсолнечного масла.
4. Вылейте в кастрюлю тесто для 1 оладушка, дайте ему растечься, выпекайте с одной стороны с закрытой крышкой (без блокировки) в течение 3 минут.
5. Переверните оладушек и обжарьте с другой стороны в течение 2 минут.
6. Переложите поджаренные оладьи на порционные тарелки, украсьте свежими ягодами, посыпьте сахарным песком и подавайте к столу.

Тыква в карамели



Ингредиенты

600 г свежей тыквы, 200 г сахара-песка, 15 г сахара с натуральной ванилью, 30 г коньяка, 100 г сливочного масла.

Время приготовления
40 минут

Для подачи к столу: 300 г творога 9% жира, 50 г фисташек.

Приготовление

1. Порежьте тыкву крупными кусочками.
2. Посыпьте кусочки тыквы сахарным песком и ванильным сахаром, затем полейте коньяком.
3. Разогрейте сливочное масло в режиме «ЖАРКОЕ», время приготовления – 30 минут.
4. Поместите в кастрюлю мультиварки кусочки тыквы с сахаром и распределите их равномерным слоем.
5. Обжарьте кусочки тыквы до мягкости. Периодически помешивайте.
6. За 5 минут до окончания приготовления закройте крышку мультиварки и доведите тыкву до полной готовности.
7. Переложите карамелизованную тыкву на плоскую тарелку и остудите до комнатной температуры.
8. Подавайте карамелизованную тыкву с творогом и фисташками в качестве завтрака или полдника.



Этот рецепт оценят обладатели богатого урожая тыквы на своих дачных участках.

Кхир с вишней



Ингредиенты

Рисовая основа: 2 мультичашки круглого риса, 4 мультичашки воды, 3 г соли, 50 г натурального мёда, 20 г сливочного масла.

Начинка: 100 г сежезамороженной вишни без косточек, 50 г цукатов.

Кроме того: 150 г обжаренного кунжута, 3 листика свежей мяты.

Время приготовления
1 час

Приготовление

1. Поместите в кастрюлю промытую крупу, соль, добавьте воду.
2. Готовьте в режиме «**РИС**», давление – 1.
3. После звукового сигнала перемешайте кашу. Добавьте масло и мёд, перемешайте.
4. Немного разморозьте ягоды, чтобы они оставались твёрдыми.
5. Разделите рисовую основу на одинаковые порции, скатайте в шарики.
6. Расплющите рисовые шарики в круглые лепёшки и поместите в центр вишню и цукаты.
7. Сформируйте шарики и обваляйте их в обжаренном кунжуте.
8. Поместите рисовые шарики на плоское блюдо, украсьте листиками свежей мяты и подавайте к столу в качестве десерта.



Для постного стола приготовьте кхир без сливочного масла.
Кхир – блюдо Индийской кухни.

Королевская ватрушка



Ингредиенты

Песочно-миндальное тесто: 150 г пшеничной муки, 100 г молотого миндаля, 1 желток от куриного яйца, 40 г сахара-песка, 1 г соли, 100 г сливочного масла, 5 г разрыхлителя.

Творожная начинка: 600 г творога 9% жира, 4 шт. (примерно по 50 г) куриных яйца, 1 г соли, 200 г сахара-песка, 20 г смеси «Творопыш».

Кроме того: 10 листиков свежей мяты, 1 пакетик миндальных лепестков.

Время приготовления
1 час 40 минут



2



6



10

Приготовление

1. Растопите в СВЧ сливочное масло (воспользуйтесь СВЧ OURSSON!).
2. Добавьте в растопленное масло желток, сахарный песок, щепотку соли, муку с разрыхлителем, молотый миндаль и замесите рассыпчатое песочное тесто.
3. Взбейте все ингредиенты для творожной начинки.
4. Отрежьте лист пергамента размером 35x40 мм.
5. Поместите пергамент для выпечки в кастрюлю мультиварки и выложите на него тестовую крошку равномерным слоем.
6. Выложите на тесто творожную начинку, разровняйте поверхность.
7. Готовьте в режиме «**ВЫПЕЧКА**» 80 минут.
8. После звукового сигнала откройте крышку мультиварки и дайте ватрушке осесть и немного уплотниться.
9. Потяните за края пергамента и аккуратно достаньте королевскую ватрушку из кастрюли. Остудите до комнатной температуры.
10. Посыпьте королевскую ватрушку миндальными лепестками, украсьте листиками мяты, нарежьте на порции и подавайте к чаю или кофе.

Торт вишнёвый



Ингредиенты

200 г сливочного масла, 5 шт. (примерно по 50 г) куриных яиц, 2 мультичашки сахара-песка, 100 г горького шоколада, 30 мл коньяка, 2 г соли, 10 г разрыхлителя, 50 г дроблёных грецких орехов, 2 мультичашки пшеничной муки, 2 ст.л. сухого крема «Заварной», 300 г свежезамороженной вишни без косточек, 25 г сливочного масла для смазки кастрюли, 20 г пшеничной муки, 20 г кукурузного крахмала.

Для украшения торта: 300 г молочного шоколада, 50 г мармелада «Вишенки», 7 шт. шоколадного декора.

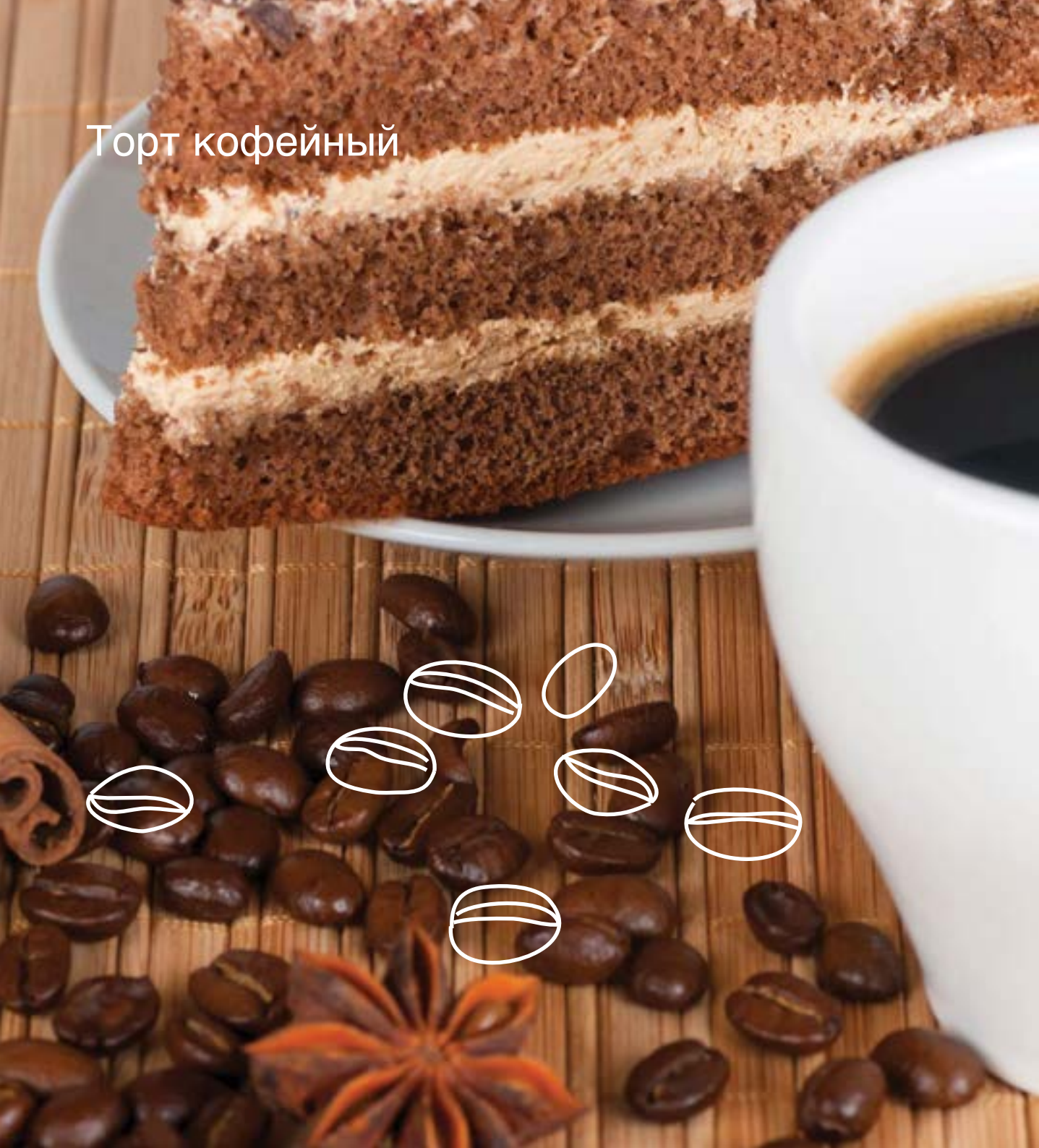
Время приготовления
2 часа



Приготовление

1. Взбейте при помощи миксера яйца, сахарный песок и соль в крепкую пену. Воспользуйтесь миксером OURSSON!
2. Растопите в свч горький шоколад. Воспользуйтесь керамической посудой и СВЧ OURSSON!
3. Смешайте растопленный шоколад с размягчённым сливочным маслом и коньяком.
4. Соедините обе массы и тщательно перемешайте их.
5. Смешайте муку с разрыхлителем и сухим заварным кремом.
6. Добавьте в тесто мучную смесь и тщательно перемешайте. Не взбивайте.
7. Обваляйте замороженную вишню без косточек в крахмале.
8. Смажьте внутреннюю поверхность кастрюли сливочным маслом и посыпьте мукой.
9. Выложите половину теста в кастрюлю от мультиварки. Выложите подготовленную вишню. Затем выложите оставшуюся часть теста, разровняйте поверхность.
10. Выберите режим «Выпечка», время приготовления – 1 час 30 минут. Проверьте готовность, при необходимости увеличьте время приготовления.
11. Переложите выпеченный торт на решётку для охлаждения.
12. Растопите в свч молочный шоколад. Воспользуйтесь керамической посудой и СВЧ OURSSON.
13. Полностью остывший торт покройте тонким слоем молочного шоколада, украсьте вишенками из мармелада, декором из тёмного шоколада и поставьте в холодильник, чтобы шоколад застыл.
14. Готовый торт нарежьте на порции и подавайте к столу.

Торт кофейный



Ингредиенты

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

Для украшения торта: 150 г сухого крема «Тирамису», 400 г сливок 35% жира, 15 шт. шоколадного декора, 200 г молочного шоколада.

Время приготовления
2 часа



Приготовление

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.
6. Выложите тесто в кастрюлю от мультиварки. Разровняйте поверхность.
7. Выберите режим «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления – 1 час 30 минут. Проверьте готовность, добавьте время приготовления, если это необходимо.
8. Переложите горячий торт на подставку для варки на пару.
9. Взбейте пышный крем из сухой смеси «Тирамису» и сливок. Воспользуйтесь миксером OURSSON.
10. Полностью остывший торт разрежьте на три пласта, прослоите их кремом. Верхний корж залейте растопленным молочным шоколадом.
11. При помощи кондитерского мешка отсадите башенки из крема на поверхность торта, украсьте шоколадным декором.
12. Поставьте торт в холодильник, чтобы шоколад немного застыл. Нарежьте торт на порции и подавайте к столу.

Чизкейк



Ингредиенты

Песочное тесто: 250 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. (примерно по 50 г) куриных яиц, 500 г сыра «Филадельфия», 150 г сахара-песка, 10 г ванильного сахара.

Кроме того: 30 шт. свежих ягод (клубника, красная смородина) для украшения, 6 шт. листиков свежей мяты, 1 пакетик желе для торта (прозрачное), 5 ч.л. сахара-песка, 200 мл воды (кипятком).

Время приготовления
2 часа 30 минут



Приготовление

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 пергаментя размером 35х40 мм.
5. Раскатайте тесто в круглую лепёшку.
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**» 1 час 30 минут.

После звукового сигнала проверьте готовность торта. При необходимости увеличьте время приготовления.

10. Потяните за края пергаментя и аккуратно достаньте торт из кастрюли. Остудите до комнатной температуры.
11. Поставьте торт в холодильник на ночь
12. Смешайте сухое желе для торта с сахарным песком, залейте кипятком, тщательно перемешайте до получения прозрачного сиропа.
13. Украсьте поверхность торта дольками свежих ягод и залейте горячим желе.
14. Поставьте торт на несколько минут в холодильник, чтобы желе застыло.
15. Нарежьте торт на порции и подавайте к столу в качестве десерта.

Шарлотка с яблоками



Ингредиенты

2 мультичашки пшеничной муки, 5 шт. (примерно по 50 г) куриных яиц, 2 мультичашки сахара-песка, 2 г соли, 5 шт. (примерно по 150 г) кислых яблок, 25 г сливочного масла для смазки кастрюли, 20 г пшеничной муки.

Для украшения: 20 г сахарной пудры для посыпки, 1 упаковка цветного марципана для отделки, несколько штук свежих ягод, листики мяты.

Время приготовления
2 часа



Приготовление

1. Смажьте внутреннюю поверхность кастрюли сливочным маслом и посыпьте мукой.
2. Взбейте при помощи миксера яйца с сахарным песком и солью в крепкую пену. Воспользуйтесь миксером OURSSON.
3. Добавьте муку, замесите бисквитное тесто.
4. Разрежьте яблоки на 4 части, удалите сердцевину с косточками.
5. Разрежьте яблочные дольки на небольшие сегменты.
6. Добавьте подготовленные яблоки в тесто и аккуратно перемешайте лопаткой.
7. Выложите тесто в кастрюлю от мультиварки, разровняйте поверхность.
8. Выберите режим «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления – 1 час 30 минут.
9. После звукового сигнала оставьте шарлотку на 3-5 минут в мультиварке.
10. Переложите шарлотку на решётку для охлаждения.
11. Раскатайте на пергаменте марципановую массу в пласт толщиной 1-2 мм.
При помощи формочки вырежьте разноцветные сердечки.
12. В произвольной форме разложите цветные сердечки из марципана по верхней и боковой поверхности шарлотки, слегка придавите их, чтобы они прилипли.
13. Украсьте пирог свежими ягодами и листиками мяты, посыпьте сахарной пудрой.
14. Нарежьте пирог на порции и подавайте к чаю или кофе.

Сгущёное молоко с сахаром



Ингредиенты

1 л молока 3,5% жира, 250 г сахара-песка.

Время приготовления
3 часа 30 минут

Приготовление

1. Вылейте молоко в кастрюлю мультиварки.
2. Готовьте с открытой крышкой в режиме «**ТОМИТЬ**» 3 часа.
3. Добавьте сахар после того, как молоко уварится на одну треть, перемешайте и доведите до кипения.
4. Перелейте сгущённое молоко в стеклянную или керамическую посуду, охладите и подавайте к столу.

Топлёное молоко



Ингредиенты

1 л молока 0,5% жира.

Для подачи к столу: 3 тоста из пшеничного хлеба.

Время приготовления
4 часа 30 минут



Приготовление

1. Вылейте обезжиренное молоко в кастрюлю мультиварки.
2. Готовьте с закрытой крышкой в режиме «ТОМИТЬ» 4 часа 30 минут.
3. Перелейте горячее топлёное молоко в стеклянный или керамический кувшин, охладите и подавайте к столу с горячими тостами из пшеничного хлеба.



В магазине продаётся топлёное молоко с содержанием жира 4,0-6,0%. Мы предлагаем приготовить молочный продукт с пониженным содержанием жира.

Варенец



Ингредиенты

750 мл топленого молока 2,5% жира, 50 г сметаны 15% жира.

Для подачи к столу: свежие ягоды по желанию.

Время приготовления
8 часов 10 минут



Приготовление

1. Вылейте топленое молоко в глубокую миску, добавьте сметану и перемешайте.
2. Разлейте в стеклянные баночки молочную смесь. Закройте баночки крышками и поместите их в кастрюлю мультиварки.
3. Готовьте варенец в режиме «ЙОГУРТ» 8 часов.
4. После звукового сигнала переложите баночки в холодильник на 1 час и подавайте к столу. По желанию украсьте варенец свежими ягодами.



Варенец обладает всеми полезными свойствами топленого молока, однако усваивается организмом гораздо легче, а это особенно важно для тех, у кого аллергия на белок коровьего молока. Варенец стимулирует выработку витамина С в организме.

Йогурт с вишней



Ингредиенты

600 мл молока 3,2% жира, 100 г йогурта «Активия без добавок», 80 г свежемороженой вишни без косточек.

Время приготовления
8 часов 10 минут

Приготовление

1. Перемешайте молоко с йогуртом в глубокой миске. Воспользуйтесь керамической посудой OURSSON.
2. Разложите в баночки замороженные ягоды вишни, залейте их молочной смесью и накройте баночки 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.



Обваливайте замороженную вишню в смеси «Творопыш», это предотвратит расслаивание йогурта из-за выделившегося вишнёвого сока.

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).

Время приготовления
8 часов 10 минут



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 баночки 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

Ласси



Ингредиенты

600 мл молока 6,0% жира, 100 г йогурта «Активия без добавок», 100 г свежего ананаса, 100 г десертных бананов, 100 г манго, 100 г льда (по желанию).

Время приготовления
8 часов 15 минут

Приготовление

1. Перемешайте молоко с йогуртом в глубокой миске. Воспользуйтесь керамической посудой OURSSON.
2. Разлейте молочную смесь по баночкам 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 йогуртом.
6. Поместите в блендер кусочки экзотических фруктов, предварительно порезанные кубиками.
7. Добавьте йогурт, и взбейте до кремообразной массы. По желанию добавьте лёд.
8. Разлейте готовый напиток по высоким бокалам и подавайте к столу.



Ласси – популярный в Индии напиток, который соединяет в себе натуральность и полезность йогурта и фруктов.

Мацони



Ингредиенты

500 мл молока 3,2% жира, 100 г сливок 20% жира, 150 г сметаны 42% жира.

Время приготовления
8 часов 10 минут



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. Мацони подавайте к столу в охлаждённом виде.

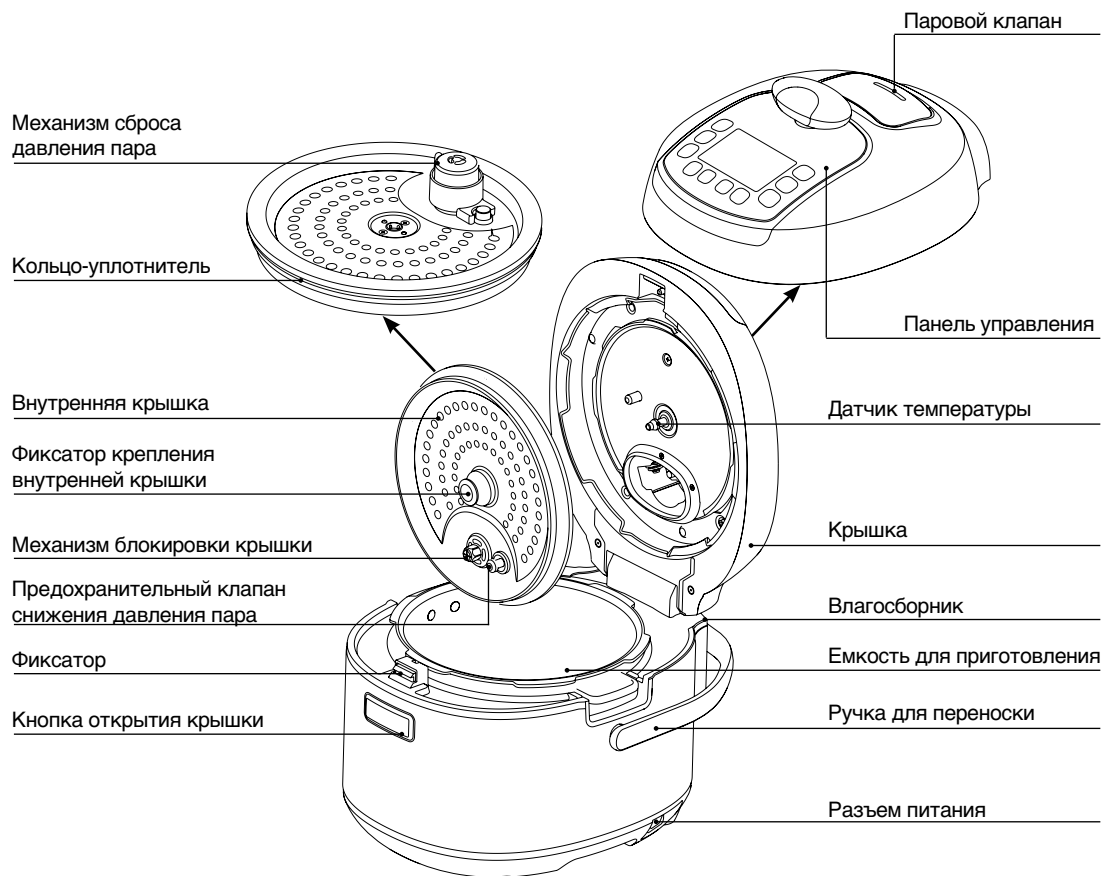




Информация по эксплуатации



Элементы конструкции мультиварки-скороварки



Описание панели управления мультиварки-скороварки

Информационный LED-дисплей

Отображает выбранную программу, время приготовления (таймер обратного отсчета времени), сброс давления пара, окончание процесса приготовления.

Отметки ОТКРЫТО – ЗАКРЫТО

Индикация режима ПОДОГРЕВ

Кнопка ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА

Используется для включения режима ПОДОГРЕВ или отмены текущей программы.

Кнопка ДАВЛЕНИЕ

Используется для установки необходимого уровня давления.

Кнопка СБРОС ДАВЛЕНИЯ

Позволяет сбросить давление пара при необходимости.

Индикация режима СТЕПЕНЬ ГОТОВНОСТИ БЛЮДА

Кнопка ВКУС

Используется для выбора степени готовности блюда в зависимости от структуры выбранных ингредиентов: МЯГКИЙ, СРЕДНИЙ, ТВЕРДЫЙ.



Индикация режима ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Кнопка СТАРТ

Запускает выбранную программу приготовления.

Кнопка МЕНЮ

Выбор одной из программ приготовления: КАША, СУП, ЖАРКОЕ, ТОМИТЬ, ПАРОВАРКА, ТУШИТЬ, ВЫПЕЧКА, ОМЛЕТ, РИС, ФАСОЛЬ, МЯСО, РЫБА, КУРИЦА, ЙОГУРТ.

Индикация режима САМООЧИСТКА

Кнопка САМООЧИСТКА

Запускает программу самоочистки.

Индикация режима ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

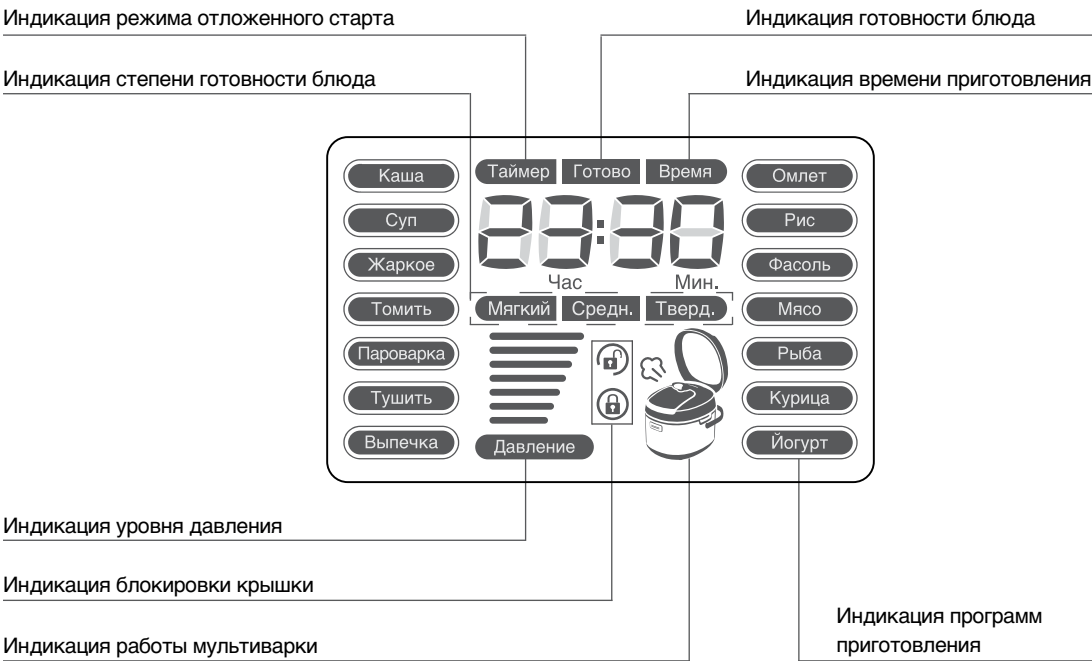
Кнопка ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Позволяет устанавливать отложенное время приготовления.

Кнопки установки времени приготовления

Используются для установки нужного времени приготовления.

Описание информациооного LED-дисплея



Основные операции

Назначение программы приготовления

Программа	Назначение
КАША	Подходит для приготовления различных блюд из круп (гречка, пшено, булгур, рис), а также каш с добавлением свежих и замороженных овощей, кусочков мяса, рыбы, птицы, фрикаделек и т.п.
СУП	Позволяет приготовить бульоны, заправочные супы, компоты, напитки и другие блюда по книге рецептов
ЖАРКОЕ	Программа для приготовления жаркого из мяса, птицы, овощей, жареного картофеля, оладий, отбивных, котлет, бифштексов, овощных зажарок для подливок, супов и борщей и других блюд по книге рецептов
ТОМИТЬ	Данная программа разработана для приготовления топлёного или сгущёного молока, холодцов, студней и других блюд медленного приготовления
ПАРОВАРКА	Используется для приготовления блюд на пару
ТУШИТЬ	Приготовление тушеных блюд из мяса (в том числе жесткого), птицы, а также фаршированных перцев, голубцов, тефтелей, овощного рагу и многого другого
ВЫПЕЧКА	Оптимальная программа для выпечки пирогов, бисквитов, тортов, запеканок и т.п.
РИС	Используется для приготовления рассыпчатых каш из риса, гречки, пшена, булгура и т.п.
ФАСОЛЬ	Для приготовления варёной фасоли, гороха, бобовых смесей, чечевицы и т.п.
ОМЛЕТ	Подходит для приготовления омлетов (от 1 до 10 порций), фриттаты, жульенов и т.п.
МЯСО	Для приготовления мясных блюд (Буженины, карбонада, корейки, рульки и т.д.)
РЫБА	Для приготовления рыбных блюд (Целиком, рыбных стейков, медальонов, филе, в том числе с добавлением овощей и соусов.
КУРИЦА	Для приготовления блюд из курицы, утки, перепелов, рябчиков и т.п.
ЙОГУРТ	Для приготовления йогурта, ряженки, мацони, сметаны, варенца и т.п.

Основные операции

Описание программы приготовления

Программы	Время приготовления по умолчанию	Установка времени приготовления	Шаг времени
КАША	30 мин	от 30 до 60 мин	10 мин
СУП	35 мин	от 10 до 60 мин	5 мин
ЖАРКОЕ	21 мин	от 20 до 60 мин	10 мин
ТОМИТЬ	4 часа	от 2 до 10 часов	30 мин
ПАРОВАРКА	10 мин	от 1 до 60 мин	1 мин
ТУШИТЬ	60 мин	от 1 до 10 часов	30 мин
ВЫПЕЧКА	30 мин	от 20 до 90 мин	1 мин
ОМЛЕТ	20 мин	от 10 до 50 мин	5 мин
РИС	13-17 мин	-	-
ФАСОЛЬ	90 мин	от 90 мин до 4 часов	30 мин
МЯСО	60 мин	от 1 до 4 часов	5 мин
РЫБА	10 мин	от 10 до 50 мин	1 мин
КУРИЦА	25 мин	от 25 до 60 мин	5 мин
ЙОГУРТ	8 часов	-	-

Программы	Режим ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ	Уровень давления по умолчанию	Установка уровня давления	Пример ный уровень температуры, °C
КАША	от 2 часов до 24 часов	2	От 1 до 7	106
СУП		3	От 1 до 7	110
ЖАРКОЕ	-	-	-	160
ТОМИТЬ	-	-	-	95
ПАРОВАРКА	от 2 часов до 24 часов	4	От 2 до 7	110
ТУШИТЬ		-	-	105
ВЫПЕЧКА	-	-	-	130
ОМЛЕТ	-	-	-	120
РИС	от 2 часов до 24 часов	3	От 1 до 7	106
ФАСОЛЬ		6	От 3 до 7	101
МЯСО		4	От 2 до 7	110
РЫБА		-	-	120
КУРИЦА		3	От 1 до 7	110
ЙОГУРТ		-	-	42

Чистка и уход

Перед чисткой отсоедините мультиварку-скороварку от сети электропитания и дождитесь полного остывания прибора и всех комплектующих.

Емкость для приготовления. Откройте крышку мультиварки и извлеките емкость для приготовления. Промойте ее в теплой воде с использованием щадящего моющего средства. Затем ополосните и тщательно протрите насухо.

Чистка механизма сброса давления пара. В положении открытой крышки поверните поворотную ручку мультиварки до отметки «**ЗАКРЫТО**». Отсоедините внутреннюю защитную крышку от фиксатора крепления, находящегося по центру. Снимите защитный фильтр механизма сброса давления пара и промойте его под теплой водой. После чего закрепите его на прежнее место.



Для упрощения чистки механизма сброса давления пара и удаления загрязнений на стенках емкости для приготовления, воспользуйтесь режимом «САМООЧИСТКА».

Чистка механизма блокировки крышки. Если механизм блокировки крышки загрязнен, аккуратно снимите внутреннюю защитную крышку, а затем сам механизм. Протрите его насухо и зафиксируйте в прежнее положение.



Для того, чтобы избавиться от запаха во внутренней камере мультиварки, налейте воды (1 мерный стакан) в емкость для приготовления и добавьте дольку лимона. Включите программу ПАРОВАРКА на 3 минуты».

Чистка внутреннего корпуса. Очищайте внутренний корпус мультиварки влажной мягкой тряпкой с добавлением небольшого количества щадящих моющих средств.

Чистка влагосборника. По мере наполнения слейте воду из контейнера-влагосборника, вытрите его насухо и аккуратно поставьте на место.

Чистка внешнего корпуса мультиварки. Внешний корпус следует протирать слегка влажным мягким кухонным полотенцем с использованием незначительного количества щадящего моющего средства, после чего протирать насухо. Панель управления необходимо протирать мягким кухонным полотенцем без добавления моющих средств.



Не используйте металлические предметы для очистки внутреннего корпуса, так как это может привести к появлению царапин.





