

• LED EZ COOKER •
•МУЛЬТИВАРКА LED EZ COOKER •

MODEL SK-A12/14
МОДЕЛЬ SK-A12/14

VES electric

INSTRUCTION MANUAL WITH COOKING
RECIPES
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ С
РЕЦЕПТАМИ



VES ELECTRIC SPAIN

Фирма-изготовитель: Rotwein S.L., Испания
Адрес: с/Депутацио 237,
6 1 08 007
Barcelona, Spain
Заявка на регистрацию: Rotwein S.L., Барна



VES ELECTRIC SPAIN

Откройте для себя мир бытовой техники
VESelectric

Удобствие — дело техники!

Соковыжималка VES 3003

Свежевыжатые соки круглый год!

- Широкая загрузочная горловина диаметром 74 мм
- Эффективность отжима сока до 75 %
- Система автоматического сброса отходов
- Мощность — макс. 800 Вт
- 2 скорости работы
- Режим ПУЛЬС
- Контейнер для мякоти — 2л
- Кувшин для сока с сепаратором пены — 1 л



Чудо-сушилка VMD-1

Идеально подходит для сушки овощей, фруктов, грибов, орехов, зелени, лечебных трав, мяса, рыбы и хлеба!

- Мощность — 300 Вт
- 5 съемных секций
- Удобная панель управления
- Автоматическое отключение



Универсальный Экспресс Маринатор вакуумный VMR-10

Соленья и маринады круглый год! Максимально за 9 минут!
Революционный! Легкий в использовании!



- Мощность — 9 Вт
- Объем канистры — 4 литра
- Максимальная масса загрузки — 2,3 кг
- Автоматическое отключение

Шашлык, сочное мясо, маринады, соленья, гарниры, десерты, салаты, соусы, овощи, фрукты!

Чайник-термос VES 2008

Незаменим дома, на даче, на пикнике!

3 способа розлива воды!
5 температурных режимов (40/50/60/85/98)!

- Мощность — 900 Вт
- LCD-дисплей
- Объем — 4 л
- Режим поддержания температуры
- Вращение на 360°
- Резервуар из нержавеющей стали



Dear customer!

We highly appreciate you choosing VES Electric home appliances. From our side we guarantee excellent quality, perfect functioning and safety of your appliance upon keeping to all the rules of home exploitation. Before using the appliance, please, read carefully attached instruction.

GENERAL PRECAUTIONS

- the appliance is for home use only. Do not use for industrial purpose.
- read all the instruction manual before the first operating and save it
- before the first operating make sure that the voltage in your wall outlet is the same as on the appliance's rating label marked.
- fire may occur if the appliance is covered or touching flammable materials such as curtains, draperies etc. **Do not cover the appliance!**
- before use connect the power cord to the appliance first, then plug into the wall outlet.
- use only the enclosed power cord.
- keep the power cord and plug always clean and dry.
- if the supply cord is damaged, it must be replaced by the authorized service centre.
- to unplug the appliance do not pull the power cord.
- during cooking the appliance becomes very hot. Do not touch the hot surfaces.
- before cleaning let the appliance cool down to avoid burning.
- to avoid the electrical shock and appliance damage, do not insert any object into the openings of the appliance.
- **WARNING:** do not use this appliance near water. Do not use this appliance near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
- never immerse the appliance, cord and plug into water.
- if the appliance fell down into water, unplug it immediately and do not hurry to take it out.

- never use the appliance with wet hands.
- never use the appliance on a damp floor.
- before using an extension cord, make sure it is suitable for such a load, otherwise it may overheat and cause a risk of fire.
- never use the appliance with the damaged wall outlet.
- any examination, repair or adjustment must be done in an authorized Service Center. **Do not repair the appliance by yourself! If the opening of the appliance is detected, the appliance's guarantee will be canceled.**
- never use the appliance near or on the hot surfaces.
- never let the cord hang over the edge of the table or touch any hot surfaces.
- always unplug the appliance when not in use/before cleaning.
- do not let children play or use the appliance.
- give a high attention when the appliance is being used near the children.
- use the appliance only for it's direct purpose.
- never expose the appliance to fall down or to be kicked.
- do not use any abrasive, chemical, alcohol-contained cleaners and hard brushes for cleaning the appliance.
- while using the appliance, please, observe the safety precautions
- incorrect operation and improper handling can lead to malfunctions of the appliance and injuries to the user.
- if the appliance has been used with infringement of guide's instructions, the appliance's guarantee would be canceled and consumer would repair the appliance at his/her expense.
- this appliance is not intended for use by person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of appliance by a person responsible for their safety.

INFORMATION ABOUT THE INNER POT

- use the inner pot only with LED EZ cooker, do not use with other appliances.
- the inner pot has a special carbon coating. Take care of the coating and never wash the inner pot in alkaline solution to avoid damage

- do not wash the inner pot in dishwashing machine
- never use hard brushes, scrubs to clean the inner pot to avoid damage of the coating
- do not wash the inner pot immediately after cooking. Let it cool down, then wash in warm soapy water and wipe dry
- to avoid burning take the hot inner pot out with kitchen gloves only or let the inner pot cool down before taking it out
- do not beat up, mix or wash food in the inner pot to avoid damage of the coating
- the inner pot coating will gradually rub away, it is necessary to use it gently
- do not drop down or beat the inner pot
- do not clean the inner pot with force
- do not put the inner pot on open fire
- do not put other objects (except food) into the inner pot
- do not use the appliance with other pots not enclosed in the set
- do not use the appliance without inner pot or with empty pot, as this can damage the appliance, except the preheating procedure. See ВЫПЕЧКА (baking) section
- before cooking make sure the inner pot is in full contact with the heating plate, by turning round
- wash the inner pot after each use
- do not fill the inner pot higher than top level mark
- before baking oil the inner pot
- before baking level the dough on the bottom of the inner pot, so that it could cover all the bottom and touch the walls

INFORMATION ABOUT THE HEATING PLATE

- do not insert any objects between the inner pot and heating plate to avoid electric shock and damage of the appliance
- the heating plate and outside of the inner pot should always be dry and clean to avoid damage of the appliance
- do not wash or pour water on the heating plate. Clean it with wet soft cloth/sponge and wipe dry with the soft cloth
- the heating plate is very hot when the appliance is on. Do not touch it!
- never use hard brushes, scrubs to clean the heating plate to avoid damage of the heating plate

INFORMATION ABOUT THE LID

- during cooking close the lid tightly, except ЖАРКА (frying) function
- take care of the face and hands while opening the lid. Do not bend over the appliance, while opening the lid
- do not tear off the silicon ring from the lid, as it is part of the lid
- do not immerse the lid into water
- for cleaning use the wet soft cloth/sponge only

INFORMATION ABOUT STEAM VALVE AND WATER COLLECTOR

- take care of the face and hands from steam escaping from the valve
- after each use take out the steam valve from the lid, untwist it and wash under the running water and wipe dry
- place the water collector on the appliance and keep it there while cooking. Periodically pour out water from the water collector. Be careful as water can be hot!

INFORMATION ABOUT THE STEAMER

- do not use the steamer on open fire
- do not use the steamer without inner pot
- do not use steamer with other appliances
- do not use the appliance with the steamer not enclosed in the set
- before cooking oil the inside of the steamer, so the food will not stick to the bottom
- to avoid burning take the hot steamer out with kitchen gloves or let it cool down

INFORMATION ABOUT ACCESSORIES

The item has the following accessories in the set: inner pot, steamer, scoop, spoon, measuring cup and detachable power cord.

- use only the enclosed accessories
- for food tasting or serving use only the enclosed spoon or scoop. Do not use metal cutlery, as they may damage the coating
- do not leave the accessories in the inner pot during cooking

ITEM CARRYING RULES

WHILE CARRYING HOLD THE APPLIANCE BODY WITH TWO HANDS TIGHTLY. BE CAREFUL WHEN THE APPLIANCE IS HOT OR CONTAINS FOOD. WE RECOMMEND TO MOVE THE APPLIANCE EMPTY ONLY. WHILE MOVING DON'T HOLD BY THE LID OR TOUCH THE OPEN LID BUTTON TO AVOID BURNS.

FEATURES OF LED EZ COOKER

Cooking in LED EZ cooker is extremely simple and does not require special skills and knowledge as microchip sets the time and temperature in accordance with the chosen function. And result – excellent taste, useful substances are as much as possible kept in groats at a minimum of time spent by you. 3D system controls cooking temperature in all points and supports an optimal temperature mode. The device allows to save a lot of time by Time booking function. You can place food at night, set the programme and have freshly cooked breakfast in the morning. The choice of dishes for LED EZ cooker is huge and nearly each recipe can be adapted to it. In the small device with big inner pot can be cooked the whole dinner for big family. LED EZ cooker can cook dietary and baby food and it is capable to cook even tough meat.

Our LED EZ cooker replaces such items as:

- electric stove
- frying pan
- steam cooker
- pilau cooker
- porridge cooker
- electric pot
- deep fryer
- yoghurt maker
- dough rising appliance

and helps to save a lot of time and money.

BEFORE USE

Remove the appliance from the package. Do not leave the packing (plastic bags, polystyrene etc.) within the reach of children since they could be dangerous. Keep the package for appliance storage.

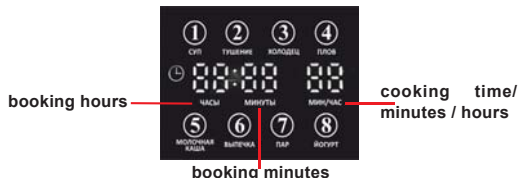
Wipe the housing of the appliance with wet soft cloth. Wash the inner pot, spoon and scoop with soft cloth or sponge in warm soapy water and wipe dry.

DESCRIPTION

1. lid
2. silicon ring
3. detachable steam valve
4. water collector
5. LED colorful control panel with intermittent indication lights
6. stainless steel body
7. scoop/spoon holder
8. inner pot

**steamer**

measuring cup (capacity about 160ml), scoop, spoon

LED DISPLAY DESCRIPTION

FUNCTIONS:**СУП (soup)**

Programmed time - 90 minutes

ТУШЕНИЕ (stewing)

Programmed time - 90 minutes

ХОЛОДЕЦ (jellied meat)

Programmed time - 3 hours

ПЛОВ (pilau)

Programmed time - 45 minutes.

МОЛОЧНАЯ КАША (milk porridge)

Programmed time - 20 minutes

Also this program is suitable for **porridges**.

ВЫПЕЧКА (baking)

Programmed time - 50 minutes.

Also this program is suitable for **frying**.

ПАР (steam)

Programmed time - 40 minutes

ЙОГУРТ (yoghurt)

Programmed time - 9 hours

Also this program is suitable for **rise of east dough**.

- **TIME BOOKING** - 16 hours
- **SETTING OF COOKING TIME** - 9 hours
- **KEEP WARM** function - 12 hours (except yoghurt function).

OPERATION**СУП (soup)**

1. Put all ingredients into the inner pot.
2. Pour necessary quantity of water for cooking soup into the inner pot.

Note: do not fill the inner pot higher than top level mark.

3. Make sure that the outside of the inner pot and heating plate are

clean and dry. Place the inner pot into the appliance. Turn it round for full contact with the heating plate.

4. Close the lid tightly.
5. Plug in the appliance to the wall outlet.
6. Panel will show СУП function and cooking time 90 minutes.
7. To set the desired cooking time, please refer to the Cooking time section.
8. Press СТАРТ key. Indicator light 1 will blink until the function finishes. Upon finishing of cooking process, the appliance will turn to Keep warm mode automatically.
9. Press ОТМЕНА key to cancel the Keep warm function (if needed).

ТУШЕНИЕ (stewing)

1. Pour some oil in the inner pot. Use the **ВЫПЕЧКА** (baking) for 10-15 minutes to fry some vegetables for a better taste of a stew.
2. Put meat and other ingredients with some water inside the inner pot. Usually the amount of water is from 200 ml up to 400 ml.

Note: do not put food in the inner pot higher than top level mark.

3. Make sure that the outside of the inner pot and heating plate are clean and dry. Place the inner pot into the appliance. Turn it round for full contact with the heating plate.

4. Close the lid tightly.
5. Plug in the appliance to the wall outlet.
6. Press ФУНКЦИИ key to choose ТУШЕНИЕ function. The display will show cooking time 90 minutes. Cooking time of stewing depends on the volume and kind of food.
7. To set the desired cooking time, please refer to the Cooking time section.
8. Press СТАРТ key. Indicator light 2 will blink until the function finishes. Upon finishing of cooking process, the appliance will turn to Keep warm mode automatically.
9. If you want to cancel the Keep warm mode, press ОТМЕНА key.

ХОЛОДЕЦ (jellied meat)

1. Put all ingredients into the inner pot.
2. Pour necessary quantity of water for cooking into the inner pot.
3. Make sure that the outside of the inner pot and heating plate are clean and dry. Place the inner pot into the appliance. Turn it round

for full contact with the heating plate.

4. Close the lid tightly.
5. Plug in the appliance to the wall outlet.
6. Press ФУНКЦИИ key to choose ХОЛОДЕЦ function. The display will show cooking time 3 hours.
7. To set the desired cooking time, please refer to the Cooking time section.
8. Press СТАРТ key. The indicator light 3 will blink until the function finishes. Upon finishing of cooking process, the appliance will turn to Keep warm mode automatically.
9. Press ОТМЕНА key to cancel the Keep warm function (if needed).

Note: do not fill the inner pot higher than top level mark.

ПЛОВ (pilau)

With program ПЛОВ you can cook a tasty pilau in a short time. To do this you will need the following ingredients:

carrots (about 200g) - 3 pcs.

medium onion - 2 pcs.

garlic - 1 / 2 head

chicken breast - 400g

seasoning for pilau (if no - add cumin and black pepper), salt - to taste

vegetable oil - 80ml.

4 measuring cups of rice (Jasmine or Indian Long Grain)

Note: Use the type of rice that is cooked quickly.

4 measuring cups of water (water should cover the rice to a height of a phalanx of about 2.5 cm).

1. Make sure that the outer part of the pot and the heating plate is
2. Connect the device to the network.
3. Press ФУНКЦИИ key to choose ПЛОВ function. The display will show cooking time 45 minutes.
4. To set the desired cooking time, please, refer to the Cooking time section.
5. Pour oil into the pot.
6. Add the pre-peeled and chopped onions, carrots, garlic cloves, chicken and seasoning.
7. Press the СТАРТ key.
8. Cook with the lid open 25 minutes. Mix the food every time.

9. Add pre-washed rice and cover with water. Close the lid

10. Cook until the completion of the program.

Indicator light 4 will flash until the completion of the program. At the end of the cooking process, the device automatically switches to Keep Warm mode. We suggest to cancel the keep warm as it can overdry the food.

Note: The section gives an approximate pilau recipe. Results may vary depending on the products used, size of pieces, in which they have been cut, the amount of cooked food, the culinary and personal tastes.

МОЛОЧНАЯ КАША (milk porridge)

This function is suitable of all kind of porridges: cooked with milk or water. Use the recipes from cooking book.

1. Place the ingredients into the inner pot, pour necessary quantity of water or milk.

Note: do not put food and water higher than top level mark inside the inner pot.

2. Make sure that the outside of the inner pot and heating plate are clean and dry. Place the inner pot into the appliance. Turn it round for full contact with the heating plate.

3. Close the lid tightly.

4. Plug in the appliance to the wall outlet.

5. Press ФУНКЦИИ key to choose МОЛОЧНАЯ КАША function. The display will show cooking time 20 minutes.

6. To set the desired cooking time, please refer to the Cooking time section.

7. Press СТАРТ key. Number 5 will blink until the function finishes. Upon finishing of cooking process, the appliance will turn to Keep warm mode automatically.

8. Press ОТМЕНА key to cancel the Keep warm mode (if needed).

ВЫПЕЧКА (baking)

In the LED EZ cooker you can bake pies, cakes and tarts (**but not the buns**)

1. Prepare the dough, following recommendations of the recipe chosen by you (you can follow our recipe book).

2. Oil the inner pot well.

3. Make sure that the outside of the inner pot and heating plate are clean and dry. Place the inner pot into the appliance. Turn it round

for full contact with the heating plate.

4. Close the lid tightly.
5. Plug in the appliance to the wall outlet.
6. Press the ФУНКЦИИ key to choose ВЫПЕЧКА function. Set 10 minutes.
7. Press СТАРТ key to heat up the inner pot. Number 6 will blink until the function finishes. Upon finishing of cooking process, the appliance will turn to Keep warm mode automatically.
8. Press ОТМЕНА key to cancel Keep warm mode.
9. Choose ВЫПЕЧКА function again. The display will show 50 minutes.
10. To set the desired cooking time, please refer to the Cooking time section.
11. Put dough inside the inner pot and level it. So that it could cover all the bottom and touch the walls.

Note: do not put dough in the inner pot higher than top level mark.

12. Close the lid tightly. **We recommend not to open the lid during baking.**

Note: baking time depends on the volume and kind of baked goods. You can set cooking time when trying your own recipes or following our recipe book.

13. Press СТАРТ key. Number 6 will blink until the function finishes. Upon finishing of cooking process, the appliance will turn to Keep warm mode automatically.

Note: it is recommended to switch off Keep warm function to avoid baked goods burn slightly or overdry. Press ОТМЕНА key (if needed).

14. Unplug the appliance. Take out the inner pot using the kitchen gloves and turn it upside down.

Note: usually the upper part of the baked goods is not brown in comparison with the bottom. This is not the defect of the item but its construction feature. With our 3D system the baked goods are baked through very well, even not brown on up. If you wish to have up brown, oil the inner pot and place the baked goods upside down, choose ВЫПЕЧКА function for 10 minutes or more.

This function can be used for frying - set the cooking time from 15 to 25 minutes for frying food. ATTENTION! DO NOT CLOSE THE LID WHEN FRYING.

ПАП (steaming)

1. Pour water until the bottom level mark inside of the inner pot.

2. Place steamer in the inner pot.

3. Place food in the steamer.

Note: before placing the food oil the steamer, so the food will not stick to the bottom.

4. Make sure that the outside of the inner pot and heating plate are clean and dry. Place the inner pot into the appliance. Turn it round for full contact with the heating plate.

5. Close the lid.

6. Plug in the appliance to the wall outlet.

7. Press ФУНКЦИИ key to choose ПАП function. The display will show cooking time 40 minutes.

8. To set the desired cooking time, please refer to the Cooking time section.

9. Press СТАРТ key. Number 7 will blink until the function finishes. Upon finishing of cooking process, the appliance will turn to Keep warm mode automatically.

10. Press ОТМЕНА key to cancel the Keep warm mode (if needed).

ЙОГУРТ (yoghurt)

1. Ingredients: Fresh milk - 1 L, 150 ml of yoghurt, 3 table spoons of sugar (use more to get more yoghurt).

Mix the milk with sugar and yoghurt well.

Place the mixture in the inner pot.

Note: do not fill the inner pot higher than top level mark.

2. Make sure that the outside of the inner pot and heating plate are clean and dry. Place the inner pot into the appliance. Turn it round for full contact with the heating plate.

3. Close the lid tightly.

4. Plug in the appliance to the wall outlet.

5. Press ФУНКЦИИ key to choose ЙОГУРТ function. The display will show "9h" - meaning 9 hours.

6. Press СТАРТ key. Number 8 will blink until the function finishes. Upon finishing of cooking process, the appliance will turn off automatically.

THIS FUNCTION CAN BE USED FOR RISING OF EAST DOUGH. PLACE THE READY DOUGH IN THE INNER POT, CHOOSE ЙОГУРТ FUNCTION, SET THE COOKING TIME FOR 3h (3 hours) AND PRESS START.

IF NEEDED ADJUST THE TIME. CHECK THE DOUGH FOR READINESS.

KEEP WARM (ПОДОГРЕВ)

Upon finishing of cooking process, the appliance will turn to Keep warm mode automatically. The display will show "bb".

To cancel this function, press ОТМЕНА key.

Note: do not use Keep warm mode to warm up the food.

TIME BOOKING (ОТСРОЧКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

Time booking is countdown timer on the left side of display.

1. Place the inner pot with food into the appliance.
2. Close the lid tightly.
3. Plug in the appliance to the wall outlet.
4. Choose the function you need.
5. Press ОТСРОЧКА/ЧАСЫ several times to set hours.
6. Press ОТСРОЧКА/МИНУТЫ several times to set minutes.
7. Press СТАРТ key. The "watch" light will be on.

The numbers on the display will show how long you should wait before the appliance starts cooking.

COOKING TIME (ВРЕМЯ ГОТОВКИ)

Cooking time is countdown timer on the right side of display.

1. Place the inner pot with food into the appliance.
2. Close the lid tightly.
3. Plug in the appliance to the wall outlet.
4. Choose the function you need.
5. Press ВРЕМЯ ГОТОВКИ several times to set cooking time.
6. Press СТАРТ key.

COOKING TIME AND TIME BOOKING

1. Place the inner pot with food into the appliance.
2. Close the lid tightly.
3. Plug in the appliance to the wall outlet.
4. Choose the function you need by pressing ФУНКЦИИ key.
5. Press ВРЕМЯ ГОТОВКИ several times to set the cooking time.
6. Press ОТСРОЧКА/ЧАСЫ several times to set hours.
7. Press ОТСРОЧКА/МИНУТЫ several times to set minutes.
8. Press СТАРТ.

FOOD WARMING

If you need to warm up the food, use СУП function for 20-30 minutes.

If it is bread, use ВЫПЕЧКА function, but change the cooking time.

NOTE: You can not defrost the food in LED EZ cooker. For this purpose, please use convection ovens of VES Electric AX 747D/730/745/999, VES 777/787/747/767/797.

CLEANING

- Unplug the appliance and take away the power cord.
- Wait until the appliance cools down.

Steam valve

Take out the steam valve from the lid, untwist it. Wash under the running water, wipe dry. Assemble and place back.

Body, lid, steam valve hole.

Clean with the wet soft cloth/sponge and wipe dry.

Do not immerse the body/lid into the water!

Inner pot

Never use force to clean the inner pot. Wait until the pot cools down, pour warm water inside the inner pot (in case of hard dirt) and leave it for some time, then carefully wash it with soft cloth/sponge in warm soapy water. Do not wash in the dishwashing machine.

Water collector

Clean after each use of the appliance.

Accessories (spoon, scoop, steamer)

Clean with the soft cloth/sponge in soapy water, rinse and wipe dry.

STORAGE

Store the appliance in a cool dry place, far from children.

SAVE THIS INSTRUCTION

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники от компании VES Electric. Мы гарантируем высокое качество, безупречное функционирование и безопасность приобретенного Вами прибора при соблюдении всех правил его эксплуатации. Перед началом использования прибора, пожалуйста, полностью прочитайте данную инструкцию.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- прибор предназначен только для домашнего использования. Не использовать в промышленных целях.
- прочитайте всю инструкцию перед первым подключением прибора и сохраните ее.
- перед первым подключением к сети убедитесь, что величина и тип напряжения в ней, соответствуют указанным на приборе.
- имеется риск возгорания, если прибор накрыт полотенцем и т.п., или соприкасается с легковоспламеняющимися материалами, например с занавесками. **Не накрывайте прибор!**
- перед использованием вставьте шнур питания в разъем прибора, затем подсоедините его к сети.
- используйте прилагаемый в комплекте шнур питания. Не используйте его с другими устройствами.
- следите за тем, чтобы шнур и вилка шнура всегда были чистыми и сухими.
- в случае повреждения шнура питания, он должен быть заменен специализированным сервисным центром, во избежание опасности.
- чтобы отсоединить прибор от сети, не тяните за шнур питания
- во время использования прибора он сильно нагревается. Во избежание ожогов не прикасайтесь к горячим частям прибора.
- во избежание ожога, перед чисткой дайте прибору остыть.
- во избежание электрического шока не вставляйте посторонние предметы в выходные отверстия прибора.

ВНИМАНИЕ: Не используйте прибор вблизи воды. Не используйте прибор вблизи ванн, душевых, бассейнов и т.д.

- никогда не погружайте прибор, шнур питания в воду.

- если прибор упал в воду, отсоедините его от сети, через некоторое время извлеките из воды и отнесите в ближайший сервисный центр.
- никогда не эксплуатируйте прибор мокрыми руками.
- никогда не эксплуатируйте прибор на влажной поверхности/полу.
- перед использованием удлинителя убедитесь, что он рассчитан на такую нагрузку, так как удлинитель может перегреться и вызвать опасность пожара.
- никогда не эксплуатируйте прибор с поврежденной розеткой.
- проверка, ремонт и регулировка должны осуществляться в специализированном сервисном центре. Не ремонтируйте прибор самостоятельно! В случае обнаружения сервисным центром вскрытия прибора, гарантия с прибора снимается.
- никогда не эксплуатируйте прибор вблизи или на горячих поверхностях.
- никогда не позволяйте шнуру питания перегибаться под острым углом и касаться горячих поверхностей.
- всегда отключайте прибор от сети, если он не эксплуатируется и перед чисткой.
- не позволяйте детям играть или пользоваться прибором.
- особое внимание уделяйте, если прибор эксплуатируется вблизи детей.
- эксплуатируйте прибор только по его прямому назначению.
- никогда не подвергайте прибор ударам или другому механическому воздействию.
- никогда не используйте для чистки прибора едкие или абразивные чистящие средства, а также жесткие или металлические губки/щетки.
- в процессе работы с прибором, пожалуйста, соблюдайте технику безопасности.
- при эксплуатации прибора с нарушениями руководства по эксплуатации, описанными в данной инструкции, прибор снимается с гарантии и ремонт производится за счет владельца.
- этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или психическими возможностями, с недостатком опыта или знаний по его эксплуатации, если они не находятся под контролем или не проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором или упаковкой.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ КАСТРЮЛЕЙ

- используйте кастрюлю только с мультиваркой LED EZ cooker, не

используйте ее с каким-либо другим прибором

- перед использованием убедитесь, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной, повернув ее по часовой стрелке
- кастрюля имеет специальное угольное покрытие. Во избежание повреждения кастрюли, не мойте ее в щелочном растворе
- мойте кастрюлю после каждого использования
- не мойте кастрюлю в посудомоечной машине
- не используйте жесткие, острые предметы, а также едкие или абразивные чистящие средства для чистки кастрюли, во избежание повреждения покрытия
- не мойте кастрюлю сразу после использования. Дайте кастрюле немного остыть, затем вымойте в мыльной воде, сполосните и протрите насухо
- во избежание ожогов извлекайте кастрюлю из прибора, надев кухонные перчатки или дайте кастрюле остыть перед тем, как извлечь ее из прибора
- не взбивайте и не мойте продукты в кастрюле, во избежание повреждения ее покрытия
- покрытие кастрюли будет постепенно стираться, необходимо использовать ее бережно
- не роняйте и не ударяйте по кастрюле
- не применяйте силу, очищая кастрюлю
- не ставьте кастрюлю на открытый огонь
- не оставляйте посторонние предметы (кроме еды) в кастрюле
- не используйте прибор с кастрюлей, не входящий в комплект
- не включайте прибор без кастрюли или с пустой кастрюлей, так как это может привести к поломке прибора, кроме прогрева (см. раздел ВЫПЕЧКА)
- не заполняйте кастрюлю выше верхней отметки
- перед выпечкой смазывайте кастрюлю маслом
- перед выпечкой разравнивайте тесто на дне кастрюли, чтобы дно было полностью покрыто и тесто касалось стенок кастрюли

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ НАГРЕВАТЕЛЬНОЙ ПЛАСТИНОЙ

- не вставляйте никакие предметы между кастрюлей и нагревательной пластиной. Это может стать причиной электрического шока или поломки прибора

- нагревательный элемент прибора и внешняя сторона кастрюли всегда должны быть чистыми и сухими во избежание поломки прибора
- не мойте и не мочите нагревательную пластину. Протирайте ее влажной тканью/губкой, затем вытирайте насухо
- нагревательная пластина очень сильно нагревается во время работы прибора. Не дотрагивайтесь до нее!

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ КРЫШКОЙ

- во время готовки плотно закрывайте крышку, кроме функции ЖАРКА
- берегите лицо и руки от ожогов при открытии крышки. Не наклоняйтесь над прибором во избежание ожогов
- не снимайте силиконовое кольцо с крышки прибора, так как оно является частью крышки
- не погружайте крышку прибора в воду
- для чистки крышки прибора используйте только влажную мягкую ткань/губку

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ПАРОВЫМ КЛАПАНОМ И ВЛАГОСБОРНИКОМ

- во время использования прибора берегите лицо и руки от пара, выходящего из парового клапана
- после каждого использования прибора снимайте клапан с крышки, раскрутите его, промойте под проточной водой и вытрите насухо. Заново соберите и установите на место
- убедитесь в том, что влагосборник находится в приборе. Периодически сливайте воду из влагосборника. Будьте осторожны, вода во влагосборнике может быть очень горячей

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ СТИМЕРОМ

- не используйте стимер на открытом огне
- не используйте стимер без кастрюли
- не используйте стимер с другими приборами
- не используйте прибор со стимером, не входящим в комплект
- перед готовкой на пару смажьте стимер маслом, тогда пища не будет прилипать к стимеру
- во избежание ожогов, извлекайте стимер из прибора, используя

кухонные рукавицы или дайте прибору остыть

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ АКСЕССУАРАМИ

В комплект прибора входят следующие аксессуары: половник, ложка и мерный стаканчик.

- используйте только аксессуары входящие в комплект
- для пробы, смешивания и изъятия пищи используйте только прилагаемые в комплекте ложку и половник. Не используйте металлические кухонные приборы, так как они могут повредить покрытие кастрюли
- не оставляйте аксессуары в кастрюле во время использования прибора

ПРАВИЛА ПЕРЕНОСКИ ПРИБОРА

ПРИ ПЕРЕНОСКЕ ПРИБОРА ОБХВАТИТЕ ЕГО ДВУМЯ РУКАМИ. НЕ БЕРИТЕСЬ ЗА КРЫШКУ. НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К КНОПКЕ, ОТКРЫВАЮЩЕЙ КРЫШКУ. БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ, ЕСЛИ ПРИБОР ГОРЯЧИЙ ИЛИ ЗАГРУЖЕН ПРОДУКТАМИ. РЕКОМЕНДУЕМ ПЕРЕНОСИТЬ ПРИБОР ПУСТЫМ И ПОЛНОСТЬЮ ОСТЫВШИМ.

Мультиварка LED EZ cooker заменяет такие приборы как:

- **электрическая духовка/плита**
- **сковорода**
- **пароварка**
- **плововарка**
- **кашеварка**
- **электрическая кастрюля**
- **фритюрница**
- **йогуртница**
- **прибор для подъема дрожжевого теста**

и помогает сэкономить время и деньги.

ОСОБЕННОСТИ

Приготовление еды в мультиварке предельно просто и не требует особых навыков и знаний. Расчёт необходимого времени приготовления, управление температурой берёт на себя микропроцессор в соответствии с выбранной Вами программой.

А результат – превосходный вкус, максимально сохраненные в продуктах полезные вещества при минимуме затраченного Вами времени. Система 3D контролирует температуру приготовления во всех точках и поддерживает оптимальный температурный режим. С помощью функции "Отсрочка времени" прибор позволяет сэкономить Ваше время. Вы можете загрузить пищу вечером, запустить нужную программу и на утро получить свежеприготовленный завтрак. Выбор блюд для мультиварки огромен, адаптировать к ней можно почти любой рецепт. В небольшом по габаритам приборе, благодаря объёмной кастрюле, можно приготовить обед на большую семью.

В мультиварке можно готовить диетическое и детское питание, а так же она способна справиться с любым, даже самым жестким мясом.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Извлеките прибор из упаковки. Не оставляйте упаковочные материалы (пластиковые пакеты, полистирол и т.д.) в доступных для детей местах во избежание опасных ситуаций.

Корпус прибора протрите влажной тканью. Кастрюлю, стимер, ложку и половник вымойте в теплой мыльной воде, сполосните и протрите насухо.

ОПИСАНИЕ

1. крышка
2. силиконовое кольцо
3. съемный паровой клапан
4. влагосборник
5. цветная LED панель управления с мигающим световым индикатором
6. корпус из нержавеющей стали
7. держатель для ложки и половника
8. кастрюля



стимер



мерный стаканчик, (примерно 160 мл) ложка, половник

ОПИСАНИЕ LED ПАНЕЛИ



• ФУНКЦИИ

СУП

Запрограммированное время приготовления- 90 минут.

ТУШЕНИЕ

Запрограммированное время приготовления - 90 минут.

ХОЛОДЕЦ

Запрограммированное время приготовления - 3 часа.

ПЛОВ

Запрограммированное время приготовления - 45 минут.

МОЛОЧНАЯ КАША

Запрограммированное время приготовления - 20 минут. Данная программа также подходит для приготовления каш на воде.

ВЫПЕЧКА

Запрограммированное время приготовления - 50 минут. Данная программа также подходит для жарки.

ПАР

Запрограммированное время приготовления - 40 минут.

ЙОГУРТ

Запрограммированное время приготовления - 9 часов. Данная программа также подходит для подъема дрожжевого теста.

• **ОТСРОЧКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** до 16 часов.

• **ВРЕМЯ ГОТОВКИ** от 5 минут до 9 часов.

• **ПОДОГРЕВ** до 12 часов, кроме функции **ЙОГУРТ**, которая выключается автоматически по истечении времени.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

СУП

1. Положите в кастрюлю все необходимые ингредиенты.
2. Налейте в кастрюлю количество воды, необходимое для приготовления супа.

Примечание: следите, чтобы все ингредиенты и жидкость находились ниже верхней отметки, указанной внутри кастрюли.

3. Убедитесь в том, что внешняя часть кастрюли и нагревательная пластина сухие. Вставьте кастрюлю в прибор. Убедитесь в том,

- что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной.
4. Плотно закройте крышку.
 5. Подсоедините прибор к сети.
 6. На дисплее высветится функция СУП и время приготовления 90 мин.
 7. Чтобы установить желаемое время приготовления, пожалуйста, ознакомьтесь с разделом ВРЕМЯ ГОТОВКИ.
 8. Нажмите на кнопку СТАРТ. Световой индикатор "1" будет мигать до завершения программы. Затем, прибор автоматически перейдет в режим Подогрев.
 9. Нажмите на кнопку ОТМЕНА, чтобы отменить режим Подогрев (по желанию).

ТУШЕНИЕ

1. Налейте в кастрюлю немного растительного масла. Выберите функцию ВЫПЕЧКА на 10-15 минут. Обжарьте овощи, что придаст вкус блюду.
2. Положите мясо и остальные ингредиенты в кастрюлю. Налейте немного воды. Количество воды варьируется от 200 до 400 мл.
- Примечание:** не закладывайте продукты выше верхней отметки, указанной на внутренней стороне кастрюли.
3. Убедитесь в том, что внешняя часть кастрюли и нагревательная пластина сухие. Вставьте кастрюлю в прибор. Убедитесь в том, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной.
4. Плотно закройте крышку.
5. Подсоедините прибор к сети.
6. Нажимая на кнопку ФУНКЦИИ несколько раз, выберите программу ТУШЕНИЕ. На дисплее появится фактическое время приготовления 90 минут. Время тушения зависит от типа и количества продуктов.
7. Чтобы установить желаемое время приготовления, пожалуйста, ознакомьтесь с разделом ВРЕМЯ ГОТОВКИ.
8. Нажмите на кнопку СТАРТ. Световой индикатор "2" будет мигать до завершения программы. Затем, прибор автоматически перейдет в режим Подогрев.
9. Для отмены режима Подогрев нажмите кнопку ОТМЕНА.

ХОЛОДЕЦ

1. Положите в кастрюлю все необходимые ингредиенты.
 2. Налейте в кастрюлю количество воды, необходимое для приготовления супа.
- Примечание:** следите, чтобы все ингредиенты и жидкость находились ниже верхней отметки, указанной внутри кастрюли.
3. Убедитесь в том, что внешняя часть кастрюли и нагревательная пластина сухие. Вставьте кастрюлю в прибор. Убедитесь в том, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной.
 4. Плотно закройте крышку.
 5. Подсоедините прибор к сети.
 6. На дисплее высветится функция ХОЛОДЕЦ и время приготовления 3h, что означает 3 часа.
 7. Чтобы установить желаемое время приготовления, пожалуйста, ознакомьтесь с разделом ВРЕМЯ ГОТОВКИ.
 8. Нажмите на кнопку СТАРТ. Световой индикатор "3" будет мигать до завершения программы. Затем, прибор автоматически перейдет в режим Подогрев.
 9. Нажмите на кнопку ОТМЕНА, чтобы отменить режим Подогрев (по желанию).

ПЛОВ

- С помощью программы ПЛОВ Вы можете приготовить вкуснейший плов за короткое время. Для этого Вам понадобятся следующие ингредиенты:
- морковь (примерно 200г) - 3шт.
 - луковицы среднего размера - 2 шт.
 - чеснок - 1/2 головки
 - куриная грудка - 400г
 - приправа для плова (если нет - добавьте зиру, молотый черный перец), соль - по вкусу
 - масло растительное - 80мл.
 - 4 мерных стакана риса (жасминовый или индийский длиннозерный)
- Примечание:** используйте тот сорт риса, который варится быстро.
- 4 мерных стакана воды (вода должна покрывать рис на высоту одной фаланги пальца, примерно 2,5 см).

1. Убедитесь в том, что внешняя часть кастрюли и нагревательная пластина сухие. Поместите кастрюлю в прибор. Убедитесь в том, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной.
 2. Подсоедините прибор к сети. Нажимая на кнопку ФУНКЦИИ несколько раз, выберите функцию ПЛОВ. На дисплее появится фактическое время приготовления 45 минут.
 3. Чтобы установить желаемое время приготовления, пожалуйста, ознакомьтесь с разделом ВРЕМЯ ГОТОВКИ.
 4. Налейте в кастрюлю масло.
 5. Добавьте предварительно очищенные и порезанные лук, морковь, зубчики чеснока, куриные грудки и приправу.
 6. Нажмите на кнопку СТАРТ.
 7. Готовьте с открытой крышкой 25 минут, постоянно помешивая.
 8. Добавьте предварительно промытый рис и залейте водой. Закройте крышку.
 9. Готовьте до завершения программы.
- Индикатор 4 будет мигать до завершения программы. По окончании процесса приготовления, прибор автоматически перейдет в режим Подогрев. Для отмены режима Подогрев, нажмите на кнопку ОТМЕНА (по желанию).

Примечание: в разделе приведен приблизительный рецепт плова. Результаты могут существенно варьироваться в зависимости от используемых продуктов, размера кусочков, на которые они порезаны, объема приготавливаемых продуктов и индивидуальных кулинарных и вкусовых пристрастий.

МОЛОЧНАЯ КАША

Данная функция подходит для приготовления как каш на молоке, так и на воде. Используйте рецепты в конце инструкции.

1. Поместите в кастрюлю ингредиенты, налейте необходимое количество молока или воды.

Примечание: следите за тем, чтобы все ингредиенты и жидкость находились ниже верхней отметки, указанной внутри кастрюли.

2. Убедитесь в том, что внешняя часть кастрюли и нагревательный элемент сухие. Вставьте кастрюлю в прибор. Убедитесь в том, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной.
3. Плотно закройте крышку.
4. Подсоедините прибор к сети.

5. Нажимая на кнопку ФУНКЦИИ несколько раз, выберите функцию МОЛОЧНАЯ КАША. На дисплее появится фактическое время приготовления 20 минут.
6. Чтобы установить желаемое время приготовления, пожалуйста, ознакомьтесь с разделом ВРЕМЯ ГОТОВКИ.
7. Нажмите на кнопку СТАРТ. Световой индикатор "5" будет мигать до завершения программы. Затем, прибор автоматически перейдет в режим Подогрев.
8. Нажмите на кнопку ОТМЕНА, чтобы отменить режим Подогрев (по желанию).

ВЫПЕЧКА

В мультиварке LED EZ cooker Вы можете выпекать пироги, торты, кексы (**нельзя печь булочки**).

Данная программа подходит для жарки. Жарьте с открытой крышкой.

1. Приготовьте тесто для выпечки, следуя рекомендациям выбранного Вами рецепта (Вы можете воспользоваться нашей книгой рецептов).
2. Обильно смажьте кастрюлю маслом или маргарином.
3. Убедитесь в том, что внешняя часть кастрюли и нагревательная пластина чистые и сухие. Поместите кастрюлю в мультиварку. Убедитесь в том, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной.
4. Плотно закройте крышку.
5. Подсоедините прибор к сети.
6. Нажмите на кнопку ФУНКЦИИ один раз. Световой индикатор остановится на функции ВЫПЕЧКА. Установите время 10 минут.
7. Нажмите на СТАРТ, прогрейте кастрюлю. Световой индикатор "6" будет мигать до завершения программы. По окончании режима, прибор автоматически перейдет в режим Подогрев.
8. Нажмите на кнопку ОТМЕНА, чтобы отменить режим Подогрев.
9. Выберите функцию ВЫПЕЧКА еще раз. На дисплее появится фактическое время приготовления 50 минут.
10. Для установки желаемого времени приготовления, пожалуйста, ознакомьтесь с разделом ВРЕМЯ ГОТОВКИ.
11. Поместите тесто в кастрюлю, разровняйте его так, чтобы

дно кастрюли было полностью покрыто и тесто касалось стенок.

Примечание: не закладывайте тесто выше верхней отметки, указанной на внутренней стороне кастрюли.

12. Плотно закройте крышку. **Не рекомендуется открывать крышку во время выпечки.**

Примечание: время приготовления зависит от объема и вида выпечки. Вы можете установить желаемое время приготовления или следовать рекомендациям в нашей книге рецептов.

13. Нажмите на кнопку СТАРТ. Световой индикатор "6" будет мигать до завершения программы. По окончании режима, прибор автоматически перейдет в режим Подогрев.

Примечание: рекомендуется сразу по окончании приготовления выключить режим Подогрев, чтобы выпечка не подгорела и не высохла. Нажмите на кнопку ОТМЕНА (по желанию).

14. Отсоедините прибор от сети. Надев кухонные рукавицы, извлеките кастрюлю из корпуса. Затем, переверните ее вверх дном.

Примечание: обычно изделие сверху не подрумянивается. Это является конструктивной особенностью прибора, а не дефектом. С системой 3D изделие полностью пропекается, даже если не подрумянивается сверху. Если Вы желаете получить румяный верх, смажьте кастрюлю маслом и переверните изделие вверх дном. Выберите функцию ВЫПЕЧКА на 10 минут или больше.

ПАР

1. Налейте в кастрюлю воды до нижней отметки, указанной на внутренней части кастрюли.

2. Установите стимер в кастрюлю.

3. Заложите продукты в стимер.

Примечание: перед закладкой продуктов в стимер, смажьте его маслом, так продукты не будут прилипать к стимеру.

4. Убедитесь в том, что внешняя часть кастрюли и нагревательная пластина сухие. Вставьте кастрюлю в прибор. Убедитесь в том, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной.

5. Плотно закройте крышку.

6. Подсоедините прибор к сети.

7. Нажимая на кнопку ФУНКЦИИ несколько раз, выберите функцию ПАР. На дисплее появится фактическое время приготовления 40

минут.

8. Чтобы установить желаемое время приготовления, пожалуйста, ознакомьтесь с разделом ВРЕМЯ ГОТОВКИ.

9. Нажмите на кнопку СТАРТ. Световой индикатор "7" будет мигать до завершения программы. Затем, прибор автоматически перейдет в режим Подогрев.

10. Нажмите на кнопку ОТМЕНА, чтобы отменить режим Подогрев (по желанию).

ЙОГУРТ

1. Ингредиенты: Молоко - 1 л, йогурт - 150 мл, сахар - 3 ст.л.

Смешайте все ингредиенты и поместите в кастрюлю.

Примечание: не закладывайте продукты выше верхней отметки, указанной на внутренней стороне кастрюли.

2. Убедитесь в том, что внешняя часть кастрюли и нагревательная пластина сухие. Вставьте кастрюлю в прибор. Убедитесь в том, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной.

3. Плотно закройте крышку.

4. Подсоедините прибор к сети.

5. Нажмите на кнопку ФУНКЦИИ несколько раз, выбрав функцию ЙОГУРТ. На дисплее появится фактическое время приготовления 9h, что означает 9 часов.

6. Нажмите несколько раз на кнопку ВРЕМЯ ГОТОВКИ, установив желаемое время приготовления.

7. Нажмите на кнопку СТАРТ. Световой индикатор "8" будет мигать до завершения программы. Затем, прибор автоматически перейдет в режим Подогрев.

8. Нажмите на кнопку ОТМЕНА, чтобы отменить режим Подогрев (по желанию).

Данная программа подходит для подъема дрожжевого теста.

Для этого поместите тесто в кастрюлю, выберите функцию и установите время готовки-3 h (3 часа). Нажмите на старт.

При необходимости регулируйте время самостоятельно.

ОТСРОЧКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Таймер отсрочки времени - это таймер обратного отсчета. Цифры

на дисплее расположены слева.

1. Поместите кастрюлю с уложенными в нее ингредиентами в мультиварку.
2. Плотно закройте крышку.
3. Подсоедините прибор к сети.
4. Выберите нужную Вам функцию.
5. Нажмите несколько раз на кнопку **ОТСРОЧКА/ЧАСЫ**. Установите часы.
6. Нажмите несколько раз на кнопку **ОТСРОЧКА/МИНУТЫ**. Установите минуты.
7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. На дисплее загорится индикатор "часы". Цифры на дисплее будут показывать сколько времени осталось до начала работы мультиварки.

ВРЕМЯ ГОТОВКИ

Таймер времени готовки - это таймер обратного отсчета. Цифры на дисплее расположены справа.

1. Поместите кастрюлю с уложенными в нее ингредиентами в мультиварку.
2. Плотно закройте крышку.
3. Подсоедините прибор к сети.
4. Выберите нужную Вам функцию.
5. Нажмите несколько раз на кнопку **ВРЕМЯ ГОТОВКИ**, установив время приготовления (минуты / часы).
6. Нажмите на кнопку **СТАРТ**.

ВРЕМЯ ГОТОВКИ И ОТСРОЧКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Поместите кастрюлю с уложенными в нее ингредиентами в мультиварку.
2. Плотно закройте крышку.
3. Подсоедините прибор к сети.
4. Нажмите на кнопку **ФУНКЦИИ** и выберите нужную программу.
5. Нажмите несколько раз на кнопку **ВРЕМЯ ГОТОВКИ**, установив желаемое время приготовления.
7. Нажмите несколько раз на кнопку **ОТСРОЧКА/ЧАСЫ**. Установите часы.
8. Нажмите несколько раз на кнопку **ОТСРОЧКА/МИНУТЫ**. Установите минуты.
9. Нажмите на кнопку **СТАРТ**.

Подогрев пищи

Если нужно подогреть пищу, можно использовать функцию СУП 20-30 мин. Если это хлеб, используйте функцию **ВЫПЕЧКА**, но измените время приготовления.

Примечание: в мультиварке LED EZ cooker нельзя размораживать продукты. Для этих целей используйте аэрогриль от VES Electric AX 747D/730/745/999, VES777/787/747/767/797.

ОЧИСТКА

- Отсоедините прибор от сети и уберите шнур.
- Дайте прибору остыть.

Паровой клапан

Извлеките паровой клапан из крышки прибора, раскрутите его. Промойте под проточной водой, протрите насухо. Соберите паровой клапан и вставьте в крышку.

Корпус, крышка, отверстие для клапана

Очистите влажной губкой/мягкой тканью и протрите насухо.

Не мойте корпус прибора/крышку в воде!

Кастрюля

Не применяйте силу для очистки кастрюли. В случае сильного загрязнения кастрюли, подождите пока кастрюля остынет, налейте в нее воду, оставьте на некоторое время, затем аккуратно вымойте губкой. Не мойте в посудомоечной машине.

Внимание! гарантия на кастрюлю отсутствует.

Влагосборник

Мойте влагосборник после каждого использования прибора.

Аксессуары

Вымойте стимер, ложку, половник и мерный стаканчик в теплой мыльной воде, затем сполосните и протрите насухо.

ХРАНЕНИЕ

Храните прибор в прохладном сухом месте, вдали от детей.

СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ

КНИГА РЕЦЕПТОВ

РЕЦЕПТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД ОТ
ШЕФ-ПОВАРА КОМПАНИИ "VES electric"

**Вы можете готовить по собственному рецепту.
Все рецепты, приведенные в этой книге, носят
рекомендательный характер.**

КУХНЯ НА ПАРУ

ТОМАТНАЯ ПАСТА С МИНДАЛЕМ

Ингредиенты:

помидор - 2шт.

несколько капель уксуса

оливковое масло - 6 ст.л.

чеснок - 2 зубца

очищенный и поджаренный миндаль - 50г
соль



Способ приготовления:

Налейте 1 литр воды в кастрюлю.

Вымойте помидоры и сделайте небольшой надрез на кожице у их основания.

Положите помидоры и очищенный чеснок в стимер.

Включите функцию ПАР на 20 минут. По истечении времени, нажав на кнопку ОТМЕНА, извлеките содержимое из стимера и дайте ему остыть.

Очистите от кожуры помидоры и порежьте их кусочками.

Добавьте оливковое масло, уксус, перемешайте.

Добавьте миндаль (в виде кусочков или цельных орехов).

Для того, чтобы паста стала более твердой, после того, как она остынет, ее можно поместить в холодильник. Получившуюся пасту можно намазывать на хлеб или использовать в качестве приправы к мясу.

ОВОЩИ НА ПАРУ

Ингредиенты:

оливковое масло

морковь средняя - 2 шт.

картофель мелкий - 4 шт.

кабачок мелкий - 1 шт

цветная капуста - 4-6 соцветий

брокколи - 4 соцветия

зеленые побеги спаржи - 8шт.

репа средняя - 1 шт.

соль по вкусу



Способ приготовления:

Вымойте тщательно все овощи.

Почистите морковь, картофель и репку.

В кастрюлю мультиварки налейте воды.

Разложите все овощи в стимере, не допуская их перемешивания друг с другом и поместите стимер в кастрюлю.

Посыпьте блюдо несколькими щепотками соли.

Выберите функцию ПАР.

По мере готовности каждого из ингредиентов, снимайте его со стимера.

После окончания процесса приготовления блюда, положите все

овощи снова в стимер, чтобы подогреть их, и подавайте его в

тарелках в разных сочетаниях. По желанию вы можете полить блюдо тонким слоем оливкового масла.

МИДИИ/ АЛЬМЕХИ НА ПАРУ С СОКОМ ЛАЙМА

Ингредиенты:

оливковое масло - 3 ст.л.

белое вино - 50 мл

чеснок - 2 зубца

лайм - 1 шт.

мидии/альмехи

(мелкие морские моллюски) -1кг

вода - 200 мл



Способ приготовления:

Слегка поджарьте очищенный и измельченный чеснок на функции

ВЫПЕЧКА на оливковом масле. Затем нажмите ОТМЕНА.

Добавьте вина, сок лайма с мякотью.

Затем добавьте 200 мл воды. Выберите функцию ПАР на 20 минут и кипятите получившуюся смесь. По истечении времени поместите вымытые и вычищенные мидии/ альмехи в стимер, а стимер - в кастрюлю. Выберите функцию ПАР на 30 минут. Готовое блюдо посыпьте измельченной петрушкой, приправив соками из жаркого. Примечание: данным способом можно готовить любые морепродукты.

ПАШТЕТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Ингредиенты:

баклажаны - 2 шт.
1/2 лимона
чеснок - 2 зубца
соль и черный перец по вкусу
оливковое масло - 200 мл
вода - 1 л



Способ приготовления:

В кастрюлю мультиварки налейте воду, установите стимер. Вымойте баклажаны, и, не очищая их, положите в стимер. Установите для их приготовления программу ПАР. По истечении программы дайте баклажанам остыть, разрежьте их пополам и выскребите всю мякоть. Измельчите мякоть в чопере вместе с чесноком (для размягчения последнего, его можно в течение нескольких минут отварить на пару). Положите получившееся пюре в большую миску, добавьте соль по вкусу и понемногу добавляйте масла, сначала по капле, а затем тонкой струйкой. Массу необходимо помешивать. Когда масса достигнет требуемого состояния, приправьте ее перцем и налейте лимонного сока. Подается холодным с грецкими.

КРЕМОВЫЕ И ОБЫЧНЫЕ СУПЫ

БОРЩ УКРАИНСКИЙ

Ингредиенты:

мясо (свинина либо говядина) - 200-300 г
свекла - 3 шт. (среднего размера)
капуста - 150 г
картофель - 3 клубня (среднего размера)

морковь -1 шт. (большая)
корень петрушки -1 шт.
лук репчатый - 1 шт.
перец сладкий - 1 шт.
чеснок - 2 зубца
томатная паста - 2 ст.л.
шпик - 20 г
растительное масло - 4 ст.л
сахарный песок - 1 ст. л.
3% уксус - 1 ст.л.
вода для тушения - 160 мл
вода для бульона - 1,5 л
соль
черный перец
зелень - 10 г

Способ приготовления:

Предварительно подготовьте продукты для борща: Мясо порезать на кубики 2*2 см, морковь, свеклу и перец нарезать соломкой, лук и корень петрушки мелко порубить, капусту тонко шинковать. Картофель нарезать дольками или брусочками В кастрюлю налить масло, выставить функцию ВЫПЕЧКА и жарить лук и корень петрушки 5 минут, затем добавить морковь, перец и свеклу. Жарить 5 минут. Добавить мясо и жарить 10 минут. Нажать на ОТМЕНА. Выбрать программу ТУШЕНИЕ на 50 минут. Добавить томатную пасту, 160 мл воды, уксус и сахар, помешать, закрыть крышку и тушить. По окончании времени добавить капусту, картофель, воду (1,5л), соль, перец. Выбрать программу СУП на 50 минут. Шпик, чеснок и зелень растереть вместе. По окончании программы добавить в суп, выбрать программу СУП еще на 10 минут.

ХАРЧО

Ингредиенты:

баранина - 500 г
рис - 2 ст.л.
лук репчатый - 2 шт.
томатная паста - 2 ст.л.
слива - 4 шт.
вода - 1,5 л
зелень, соль, молотый черн. перец, лавровый лист (2 шт.)
приправа «Хмели-сунели» - 1 ч.л.
растительное масло - 4 ст.л.
Способ приготовления:

Мясо порезать на кубики 2*2 см. Лук мелко шинковать. В кастрюлю налить масло, выставить функцию ВЫПЕЧКА и жарить лук до золотистого цвета. Добавить томатную пасту, Хмели-сунели, молотый перец и жарить 5-7 минут. Отключить прибор. Выложить зажарку в отдельную посуду. Кастрюлю не полоскать. Налить воды и положить мясо. Выбрать программу СУП на 60 минут. По окончании программы добавить промытый рис, соль, лавровый лист, перец. Выбрать программу СУП на 30 минут, варить до готовности мяса и риса. Попробовать. В суп опустить зажарку и сливы и варить еще 15-20 минут на программе СУП. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью.

КУФТА-БОЗБАШ

(суп с мясными шариками)

Ингредиенты:

баранина - 350 г (тазобедренная или лопаточная части)
 курдючный жир - 70 г
 лук репчатый - 1 шт.
 рис - 1/2 мерного стакана
 алыча - 1 мерный стакан
 картофель - 5 клубней (среднего размера)
 горох - 3/4 мерного стакана (рекомендуем использовать Нут - турецкий горох)
 вода - 1 л
 шафран, сушеная мята (или базилик), соль
 бульонный кубик - 1 шт.
 соль, черный молотый перец

Способ приготовления:

Баранину пропустить через мясорубку (используйте мясорубки VES electric). Лук мелко порубить. Курдючный жир нарезать мелкими кусочками. Картофель нарезать кубиками. Рис предварительно промыть. Горох предварительно промыть, замочить на ночь, утром воду слить. В фарш, приготовленный из мякоти баранины с добавлением репчатого лука и жира, положить рис, соль, перец и разделить по два шарика на порцию. Каждый шарик начинить по 2-3 алычи. В воде сварить горох (на программе СУП). Затем добавить мясные шарики, картофель и репчатый лук, соль по вкусу. Варить на программе СУП 40 минут. За 10-15 минут до окончания программы добавить перец и шафран. При подаче суп посыпать сушеной мятой. Если нет мяты, можно использовать сушеный базилик.

СОЛЯНКА ДОМАШНЯЯ

Ингредиенты:

суповой набор - 800 г
 картофель - 3 клубня (среднего размера)
 огурцы соленые - 2 шт.
 лук репчатый - 2 шт. (среднего размера)
 томатная паста - 3 ст.л.
 сливочное масло - 1 ст.л.
 вода - 1,5 л
 сметана - 4 ст.л.
 соль

Способ приготовления:

Мясо промыть. Лук мелко шинковать, картофель нарезать ломтиками или кубиками. Огурцы порезать соломкой. В кастрюлю налить воды и сварить суповой набор на программе СУП. По окончании программы добавить картофель и варить на программе СУП 40 минут, затем добавить остальные продукты и варить еще 30 минут.

СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Ингредиенты:

картофель - 7 клубней (среднего размера)
 мука пшеничная - 2 ст.л.
 сливочное масло - 2 ст.л.
 сметана - 4 ст.л. (нежирная)
 молоко - 250 мл
 вода - 1,5 л
 зелень укропа
 пучок петрушки

Способ приготовления:

Картофель промыть и очистить. В кастрюлю налить воды, посолить и отварить картофель на программе ПАР 40 минут до готовности. Затем картофель необходимо протереть с отваром. Приготовление белого соуса: Сливочное масло растопить в кастрюле на функции СУП, добавить муки и постоянно мешать, аккуратно тонкой струйкой добавляя подогретое молоко и постоянно помешивая.

Довести соус до кипения, посолить и поперчить.

Выложить в отдельную посуду.

Протертый картофель смешать с белым соусом и довести до кипения на функции ПАР 15 минут.

Готовый суп заправить сметаной. Подавать, предварительно посыпав зеленью.

РИСОВЫЙ СУП С КАБАЧКАМИ ПРОТЕРТЫЙ

Ингредиенты:

рис - 2 мерных стакана (жасминовый)

кабачки - 300 г

слив.масло - 1 ст.л.

молоко - 250 мл

яйцо - 1 шт.

вода - 1,5 л

сахарный песок - 1 ч.л.

соль

бульон - 1л

Способ приготовления:

Рис отварить до готовности на программе МОЛОЧНАЯ КАША и протереть. Кабачки почистить и отварить 5-10 минут на программе ПАР, а затем протереть и соединить с рисом. Добавить отвар от кабачков, перемешать и довести до кипения на функции ПАР в течении 10-15 минут. Выложить в отдельную посуду и остудить до 50-60 градусов.

Приготовление льезона:

Яйцо смешать с молоком и влить в кастрюлю. Установить программу СУП, варить с открытой крышкой до первого пара, постоянно помешивая. Не кипятить!

Вылить в отдельную посуду.

В кастрюлю вылить суп и льезон и варить на программе СУП с открытой крышкой, не доводя до кипения.

ЛУКОВЫЙ СУП

Ингредиенты:

оливковое масло - 4 ст.л.

хлеб белый - 100 г

мясной бульон - 1.5 л

сыр тертый - 150 г

репчатый лук - 1 кг

молотый черный перец - 15 г

мука - 1 ст.л.

соль по вкусу



сливочное масло - 80 г

Способ приготовления:

Нарежьте лук кольцами.

Положите в кастрюлю все ингредиенты.

Выберите программу ПАР, установите 30 минут.

Добавьте соль и перец по вкусу.

Для украшения блюда можно поджарить несколько кусочков хлеба.

Для этого налейте 2 ст.л. оливкового масла в кастрюлю и поджарьте хлеб.

СВЕКОЛЬНЫЙ КРЕМ-СУП С ЦЫПЛЕНКОМ И ОВОЩАМИ

Ингредиенты:

свекла - 100 г

цветная капуста - 300 г

морковь - 150 г

кабачок - 300 г

филе цыпленка, разрезанного на кусочки - 200 г

соль по вкусу

белое вино - 100 мл

растительное масло - 2 ст.л.

горячая вода - 500 мл

Способ приготовления:

Порежьте овощи на маленькие кусочки.

Положите все ингредиенты в кастрюлю.

Выберите программу СУП.

По окончании приготовления пропустите образовавшуюся массу через блендер. Блюдо готово.

СУП ИЗ ШПИНАТА

Ингредиенты:

шпинат - 1 пучок

овощной бульон - 1л

сливки - 200 мл

мускатный орех

сливочное масло - 50 г

репчатый лук (средних размеров) - 1 шт.

мука - 1 ст.л.

черный перец и соль по вкусу

Способ приготовления:

Вывойте шпинат и лук. Почистите и нарежьте.

Растопите сливочное масло в кастрюле на функции ВЫПЕЧКА. Когда оно растопится, положите лук, обжарьте 5 мин, затем, добавьте шпинат вместе с остальными ингредиентами. Запустите программу СУП. Установите время 30 минут. По окончании функции пропустите получившуюся массу через блендер.

Отдельно растворите муку в сливках и добавьте в массу. Варите в течение еще 15 минут на функции ПАР и после этого добавьте мускатный орех, перец и соль по вкусу.

КРЕМ-СУП ИЗ ШПИНАТА (способ 2)

Ингредиенты:

шпинат - 800 г
молоко - 4 мерных стакана
сливочное масло - 50 г
мука - 1/2 мерного стакана
черный перец
мускатный орех
соль



Способ приготовления:

Положите все ингредиенты (кроме шпината) в кастрюлю, перемешайте их для предотвращения образования комочков. Добавьте рубленый шпинат и запустите программу ПАР на 20 минут. По окончании программы пропустите массу через блендер.

СОЛЯНКА С ТУНЦОМ

Ингредиенты:

кабачок средних размеров - 3 шт.
зеленый или красный перец - 3 шт.
лук репчатый - 1 шт.
помидоры - 200 г
тунец - 3 банки (по 80 г каждая)
оливковое масло, соль



Способ приготовления:

Почистите кабачки, перец, лук и порежьте их аккуратными кружочками. Измельчите тунца вилкой. Положите все ингредиенты в кастрюлю. Включите программу ВЫПЕЧКА на 25 минут. Блюдо необходимо помешивать. Готовое блюдо посыпьте зеленью.

КРЕМОВЫЙ СУП ИЗ ЦЫПЛЕНКА

Ингредиенты:

грудка цыпленка - 1 шт.
морковь средних размеров - 1 шт.
лук-порей - 1 шт.
соль
мука - 1 ч.л.
вода - 1 л



Способ приготовления:

Налейте воду в кастрюлю и поместите туда куриную грудку и нарезанные кусочками овощи. Установите программу ТУШЕНИЕ на 60 минут. По окончании функции слейте бульон через сито в другую емкость, а курицу с овощами отложите для остывания. Порежьте куриную грудку на кусочки. Вымойте кастрюлю мультиварки, протрите насухо. Налейте в нее растительное масло и поджарьте муку на функции ВЫПЕЧКА, добавьте несколько ложек бульона, перемешивая для растворения муки. Перелейте бульон в кастрюлю мультиварки, добавьте порезанную куриную грудку, доведите до кипения на функции ПАР. Подавайте горячим.

ОВОЩНОЙ СУП ИЗ ВЕГЕТАРИАНСКОГО ТУРЕЦКОГО ГОРОХА

Ингредиенты:

турецкий горох (нут) - 2 мерных
стакана
тыква, очищенная от семечек и
кожуры - 200г
кабачок - 1 шт. (среднего размера)
помидор - 2 шт. (среднего размера)
лук репчатый - 1 шт. (среднего
размера)
красный сладкий перец - 1 шт.
зеленый перец - 1 шт.
черный перец горошком
оливковое масло
соль



Способ приготовления:

Замочите горох на ночь, утром воду слейте. Положите нут в кастрюлю. Добавьте 0,5 л воды. Выберите программу СУП на 40 минут.

Порежьте овощи кубиками.
По окончании программы добавьте овощи и 1л воды. Выберите программу СУП на 40 минут.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

КАРТОФЕЛЬ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ



Ингредиенты:
картофель - 1 кг
чеснок - 3 зубца
растительное масло - 1/2 мерного стакана
сладкий перец - 3 шт.
соль по вкусу

Способ приготовления:
Налейте растительное масло в кастрюлю мультиварки.
Положите в нее измельченный чеснок, перец, порезанный полосками, и картофель, нарезанный кружочками.
Посолите по вкусу.
Включите программу ВЫПЕЧКА (на 25 минут). Помешивайте еду.

ФАСОЛЬ С МЯСОМ

Ингредиенты:
оливковое масло - 2 ст.л.
телятина, нарезанная кубиками - 250 г
морковь, нарезанная толстыми ломтиками - 4 шт.
кочан цветной капусты, разделенный на веточки
капуста-брокколи - 300 г
картофель, нарезанный кубиками - 2 шт.
зеленая фасоль - 200 г
тыква (очищенная от семечек и кожуры, нарезанная кубиками) - 200 г
овощной бульон - 2 мерных стакана
веточка тимьяна
измельченная петрушка - 1 пучок

Способ приготовления:
Налейте в кастрюлю масло, положите туда мясо, морковь, цветную капусту, брокколи, зеленую фасоль, тыкву и петрушку.
Установите программу ТУШЕНИЕ.
Через 30 минут откройте крышку мультиварки и добавьте картофель, бульон, тимьян, соль и перец. Подождите завершения программы.

ПЛОВ ПО-ЕГИПЕТСКИ

Ингредиенты:
рис длиннозерный индийский - 150 г
лавровый лист - 1 шт.
вареная чечевица - 1 мерный стакан
тмин в виде порошка - щепотка
лук репчатый, порезанный кольцами - 2 шт.
чеснок - 1 зубец
соль и перец по вкусу
оливковое масло - 5 ст.л.
вода - 3,5 мерных стакана



Способ приготовления:
Пожарьте лук, используя функцию ВЫПЕЧКА.
Добавьте измельченный чеснок, когда лук приобретет золотистый оттенок.
Добавьте воду и специи.
Добавьте рис и вареную чечевицу.
Установите программу ПЛОВ (на 20 минут).

РИС С СЫРОМ

Ингредиенты:
сыр с плесенью - 50 г
листья салата - 4 шт.
рис - 200г
оливковое масло - 8 ч.л.
крупный горох нут- 400 г
уксус - 3 ч.л.
сливочное масло - 50 г
молоко - 8 ст.л.
соль и черный перец по вкусу



Способ приготовления:
Нут замочите на ночь. Перед готовкой воду слейте и промойте под проточной водой.
Сварите рис в большом количестве подсоленной воды. Используйте функцию КРУПЫ.
Воду слейте. Промойте рис в холодной воде.
Сварите горох, используя программу СУП и перемешайте его с рисом. Вымойте листья салата, нарежьте кусочками и добавьте в рис с горохом.

Заправьте соусом из сыра с плесенью.

Соус: взбейте сыр с плесенью со сливочным маслом вилкой или миксером и смешайте его с молоком. По окончании процесса добавьте немного масла, затем уксус и, в конце, посолите и поперчите.

РИС С ВИНОМ «КАВА»

Ингредиенты:

рис длиннозерный - 4 мерных стакана
твердый сыр - 100 г
растительное масло - 1/2 мерного стакана
репчатый лук средних размеров - 1 шт.
сливки - 1 мерный стакан
соль по вкусу
вино - 1/2 л
мясной бульон - 1/2 л



Способ приготовления:

Почистите луковичу, измельчите ее и, используя функцию **ВЫПЕЧКА**, обжарьте ее в масле до золотистого оттенка.

Добавьте рис и пожарьте его (10-15 минут).

После того, как он пожарится, добавьте вино. Запустите программу **ПЛОВ** (крышку не закрывайте); при ее выполнении количество вина уменьшится.

Через 15-20 минут добавьте мясной бульон. Закройте крышку. За 2 минуты до окончания приготовления блюда добавьте тертый сыр и сливки. Блюдо подается сразу же после приготовления.

РИС С КАРРИ

Ингредиенты:

рис длиннозерный - 1 мерный стакан
кедровые орехи - 100 г
вода - 2 мерных стакана
чеснок - 1 зубец
карри - 1 ч.л.
оливковое масло - 50 мл
лавровый лист - 1 шт.
мясной бульон - 1 кубик
соль по вкусу



Способ приготовления:

Положите все ингредиенты в кастрюлю. Выберите функцию **ПЛОВ** на 25 минут.

РИС С ОВОЩАМИ

Ингредиенты

рис длиннозерный - 1 мерный стакан
чеснок - 2 зубца
овощи по вкусу, любой набор - 1/2 кг
оливковое масло - 50 мл
лавровый лист - 2 шт.
вода - 2 мерных стакана
овощной бульон - 1 кубик
соль по вкусу.



Способ приготовления:

Положите все ингредиенты в кастрюлю. Выберите функцию **ПЛОВ** на 25 минут.

РИС С ЯЙЦАМИ

Ингредиенты:

помидор средних размеров - 1шт.
морковь средних размеров - 1 шт.
репчатый лук средних размеров - 1шт.
сладкий перец - 1шт.
рис - 300 г
овощной бульон (можно заменить водой) - 600 мл
яйцо - 4 шт.
соль по вкусу
уксус - 1 ч.л.



Способ приготовления:

Загрузите измельченный помидор, луковичу, сладкий перец и морковь в кастрюлю.

Добавьте рис и овощной бульон.

Выберите функцию **ПЛОВ** 30 минут.

В процессе приготовления через 20 минут добавьте уксус.

Добавьте соль по вкусу.

После того, как рис будет готов, переложите его в тарелку и украсьте яичницей (глазунья).

РИС С КАЛЬМАРАМИ

Ингредиенты:

красный перец - 40 г
 помидоры - 100 г
 чеснок - 2 зубца
 кольца кальмара - 150 г
 рис белый круглозерный - 150 г
 рыбный бульон - 300 мл
 растительное масло - 3 ст.л.
 лук репчатый - 1 шт.
 артишоки - 100 г



Способ приготовления:

Репчатый лук мелко нарезать. Перец нарезать дольками, чеснок измельчить, помидоры порезать на 4 части.
 Налейте масло в кастрюлю.
 Поместите туда красный перец, помидоры, чеснок, лук и артишоки.
 Выберите функцию ВЫПЕЧКА. Жарьте 10-15 минут.
 После этого добавьте кольца кальмара, рис, рыбный бульон.
 Включите функцию ПАР на 20 минут.

РИС ПО-ГРЕЧЕСКИ

Ингредиенты:

рис - 2 мерных стакана
 мясной бульон - 4 мерных стакана
 помидоры - 50 г
 черные маслины - 50 г
 растительное масло - 50 мл
 соль
 лук репчатый среднего размера - 1 шт



Способ приготовления:

Налейте масло в кастрюлю.
 Добавьте порезанный кольцами лук.
 Выберите функцию ВЫПЕЧКА. Поджарьте лук до золотистого оттенка.
 Добавьте помидоры, рис, перемешайте все и добавьте бульон.
 Включите программу ПЛОВ (на 20-25 минут).
 В конце добавьте черные маслины и оставьте блюдо на 2 минуты.
 После этого можете подавать на стол.

РИС С ШАМПИньОНАМИ ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ

Ингредиенты:

рис белый длиннозерный - 1/2 кг
 шампиньоны - 1/2 кг
 растительное масло - 50 мл
 чеснок - 2 зубца
 измельченный лук репчатый - 1 шт.
 соль, перец
 лимонный сок одного лимона
 измельченная петрушка - 2 ст.л.
 вода - 1 л



Способ приготовления:

Поместите шампиньоны в емкость с водой и лимонным соком на полчаса для вымачивания, после чего слейте воду и нарежьте грибы дольками.
 Измельчите чеснок и луковичу. Поместите в кастрюлю, выставьте программу ВЫПЕЧКА и жарьте до золотистого цвета.
 Добавьте масло, петрушку, рис и шампиньоны и жарьте еще 10 минут.
 Добавьте воду.
 Посолите и поперчите.
 Включите программу ПЛОВ (на 20-25 минут).

РИС ПО-МИЛАНСКИ

Ингредиенты:

круглозерный рис для ризотто - 2 мерных стакана
 вода - 4 мерных стакана
 помидор - 1 шт.
 лук репчатый - 1 шт.
 белое вино - 1/2 стакана
 сыр «Пармезан» - 50 г
 соль
 растительное масло - 50 мл
 горошек - 1 банка



Способ приготовления:

Почистите луковичу и нарежьте ее маленькими квадратиками.
 В кастрюлю налейте масло, установите программу ВЫПЕЧКА.
 Поджарьте лук до золотистого цвета.
 Добавьте в кастрюлю очищенный от кожуры и нарезанный на кубики помидор. Жарьте 5-7 минут.

Добавьте рис, горошек, соль и белое вино.
Залейте все ингредиенты водой и запустите программу ПЛОВ (на 20-25 минут).
Перед тем, как подавать кушанье, посыпьте рис сыром и слегка размешайте его. Подается горячим.

ОВОЩИ С ТУНЦОМ

Ингредиенты:
замороженные овощи - 1 кг
вода - 50 мл
тунец в маринаде - 3 банки
соль
растительное масло - 2 ст.л.



Способ приготовления:
Разморозьте овощи.
Поместите все ингредиенты в кастрюлю.
Включите программу ТУШЕНИЕ 40 минут.

КРАСНЫЙ ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ

Ингредиенты:
красный перец - 4 шт.
белое вино - 1 мерный стакан
мясной фарш - 500 г
ветчина или бекон - 100 г
растительное масло - 4 ст.л.
белый перец по вкусу
соль



Способ приготовления:
Вымойте перцы, удалите хвостики, сердцевину и семена.
Фарш посолите, поперчите и смешайте его с ветчиной.
Заполните перцы получившейся смесью и поместите их в кастрюлю открытой частью вверх.
Полейте перцы растительным маслом и белым вином.
Включите программу ВЫПЕЧКА (40 минут).

КАРТОФЕЛЬ С КОЛБАСОЙ

Ингредиенты:
картофель - 800 г
свиная копченая колбаса - 200 г
шпик - 50 г
лук репчатый - 200 г

перец - 1 ч.л.
чеснок - 2 зубца
порошок паприки - 2 ч.л.
соль
вода - 3 мерных стакана

Способ приготовления:
Нарезать картофель кубиками, колбасу - толстыми ломтиками.
Поместите все ингредиенты в кастрюлю
Запустите программу ТУШЕНИЕ.

АРТИШОКИ СО СВИНИНОЙ

Ингредиенты:
артишоки -16 шт.
лимон - 1 шт.
чеснок - 4 зубца
мята - 2 листа
шафран - 1 ч.л.
филе свинины - 300 г
соль
растительное масло
вино - 100 мл
мука - 1 ст.л.
вода - 1 л (для артишоков)
мясной бульон - 250 мл
сахар - 1 ч.л.



Способ приготовления:
Почистите артишоки, отварите их в подсоленной воде с измельченным лимоном и сахаром, используя программу ПАР 15 минут. Выложите в отдельную посуду.
Запустите программу ВЫПЕЧКА, обжарьте нарезанный полосками чеснок и филе.

Добавьте шафран и муку, перемешайте и тушите, используя программу ТУШЕНИЕ. Через 20 минут залейте вином и мясным бульоном.

Добавьте нарезанные кубиками артишоки и листья мяты. Дождитесь завершения программы ТУШЕНИЕ.

МОРСКОЙ СУДАК С ШАМПИньОНАМИ

Ингредиенты:

морской судак - 600 г
сок 2 лимонов
лук репчатый - 1 шт. (среднего размера)
чеснок - 2 зубца
сыр (твердый) - 50 г
шампиньоны свежие - 100 г
соль и перец

Способ приготовления:

Очистить судака от чешуи и порезать на куски. Посолить. Лук и чеснок мелко порубить. В кастрюлю налить масло и обжарить лук и чеснок на программе ВЫПЕЧКА 5 минут.
Положить рыбу, грибы, полить соком лимона.
Установить программу ПАР на 15 минут.
Готовое блюдо обсыпать тертым твердым сыром.

ЛОСОСЬ С СЫРОМ

Ингредиенты:

лосось - 500 г
помидоры - 2 шт. (средний размер)
молотый черный перец - щепотка
растительное масло - 4 ст.л.
соль
сыр - 5 ломтиков
майоран

Способ приготовления:

Лосось промыть, обсушить полотенцем и порезать ломтиками.
Помидор порезать кружочками.
Положите в кастрюлю нарезанный кружочками помидор. Посолите и полейте растительным маслом.
Поверх него положите лосось, сыр и немного майорана.
Запустите программу СУП на 30-40 минут.

ФОРЕЛЬ С ЛИМОНОМ

Ингредиенты:

форель (целая) - 4 шт.
черный перец
соль
растительное масло - 4 ст.л.
лимон - 3 шт.
петрушка - 1 пучок



Способ приготовления:

2 лимона порезать на кружочки. Из третьего лимона выдавить сок. Почистить форель, сделать продольный разрез в каждой рыбе, положить внутрь соль, перец и 1/2 пучка предварительно измельченной петрушки.

Сделать диагональные надрезы, в каждый воткнуть по дольке лимона.

Добавить растительное масло в кастрюлю, положить туда форель и полить лимонным соком.

Запустить программу ВЫПЕЧКА (40 минут).

ФАСОЛЬ С КРАСНЫМ ВИНОМ

Ингредиенты:

красная фасоль - 400 г
свинина (филе) - 250 г
красное вино - 200 мл
репчатый лук - 1 шт.
(среднего размера)
чеснок - 2 зубца
1 лавровый лист
вода - 1 л
оливковое масло - 3 ст.л.
соль



Способ приготовления:

Замочить фасоль на ночь. Слить воду перед готовкой.
Лук, чеснок очистить и нашинковать. Мясо нарезать кусочками размером с большой палец.

В кастрюлю налить воды, добавить вино, положить все ингредиенты.

Включить программу ТУШЕНИЕ.

МАКАРОНЫ С БЕКОНОМ

Ингредиенты:
 макароны - 250 г
 вода - 300 мл
 помидоры - 200 г
 белое вино - 50 мл
 репчатый лук - 150 г
 бекон - 150 г
 оливковое масло - 7 ст.л.
 соль



Способ приготовления:

Помидоры порезать на дольки и пожарить в 4 ст.л. оливкового масла. Бекон порезать на кусочки. Положить все ингредиенты в кастрюлю и установить программу СУП на 30-40 минут.

ТУРЕЦКИЙ ГОРОХ (НУТ) ПО-КАТАЛОНСКИ

Ингредиенты:
 свиная колбаса - 150 г
 репчатый лук - 1 шт. (среднего размера)
 турецкий горох (нут) - 500 г
 яйца - 4 шт.
 шпик - 50 г
 молотый черный перец - щепотка
 кедровые орехи - 50 г
 помидоры- 4 шт. (среднего размера)
 соль
 вода



Способ приготовления:

Замочить горох на ночь (12-14 часов). Слить воду перед готовкой и промыть в холодной воде. Яйца отварить вкрутую, остудить. Лук очистить и измельчить. Шпик измельчить. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу и нарезать кусочками. В кастрюлю положить шпик и установить программу ВЫПЕЧКА. Дать салу подтаять и обжарить на нем лук до золотистого цвета, добавить помидоры, кедровые орехи и колбасу. Добавить НУТ. Поперчить, посолить. Залить водой так, чтобы вода покрывала продукты на 5 см. Установить программу ТУШЕНИЕ. Блюдо подается с вареными яйцами, предварительно порезанными

на дольки.

ГОВЯДИНА МАРИНОВАННАЯ «ОСОБАЯ»

Ингредиенты:
 говядина - 1 кг
 картофель - 8 клубней
 масло растительное - 4 ст.л.
 бульон - 375 мл
 3% уксус - 120 мл
 вода - 500 мл
 лимон -1 шт.
 лавровый лист - 4 шт.
 соль
 черный перец - 8 горошин

Способ приготовления:

Приготовить маринад: смешать уксус, воду, соль, лавровые листья, черный перец и вскипятить. Замариновать говядину в маринаторе VES electric (модели VMR-10/11/12).

Готовый продукт нарезать полосками 2,5 см и обжарить на растительном масле на программе ВЫПЕЧКА. Затем обжаренное мясо уложить в кастрюлю, туда же положить очищенный картофель, 3 кружочка лимона без зерен и без кожи и влить бульон. Тушить на программе ТУШЕНИЕ 60 минут.

РУЛЕТКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

Ингредиенты:
 говядина - 1 кг
 лук репчатый - 1 шт.
 грибы (отварные или соленые) - 150 г
 шпик- 50 г
 масло растительное - 3 ст.л.
 вода - 375 мл (можно грибной отвар)
 мука пшеничная - 1 ст.л.
 сметана - 2 ст.л.
 томатный соус, зелень петрушки, соль, черный молотый перец

Способ приготовления:

Лук и грибы мелко нарезать, зелень нашинковать. Говядину промыть и подсушить на полотенце. Говядину нарезать на куски и отбить, каждый кусочек посолить и поперчить.

В середину каждого кусочка положить смесь из лука грибов и зелени, завернуть в рулет и обвязать ниткой.

В кастрюлю налить масла и выбрать программу ВЫПЕЧКА. Обжарить рулетики с обеих сторон, подлить воду или отвар, выбрать программу ТУШЕНИЕ 60 минут.

Готовые рулетики вынуть, нитки удалить. В отвар, где тушились рулеты, добавить муку и томатный соус. Если остались грибы, лук и зелень, их тоже необходимо положить в соус и прокипятить на программе ПАР 15 минут, в конце за 2 минуты до окончания добавить сметану.

Рулетики полить соусом и подавать с жареным или отварным картофелем, тушеными овощами.

ЧОРБА (румынское блюдо)

Ингредиенты:

свинина - 500 г

яйцо - 2 шт.

рис - 3 ст.л.

капуста (квашеная или кислая) - 250 г

овощи - 750 г

помидоры - 2 шт (среднего размера)

зелень петрушки

соль

вода - 250 мл

Овощи: морковь - 1 шт., корень петрушки - 1 шт., кольраби, картофель - 2 клубня, лук репчатый - 1 шт., стручковый перец (можно заменить сладким или болгарским перцем) - 2 шт., тыква - 150 г, цветная капуста

Способ приготовления:

Овощи очистить и мелко нарезать. Мясо нарезать кубиками 2*2 см В кастрюлю выложить мясо, овощи, кислую капусту, посолить, влить 250 мл воды и тушить на программе ТУШЕНИЕ 45 минут. В конце тушения добавить помидоры (порезанные кусочками) и подкислить капустным соком. Тушить еще 20 минут, до готовности.

СВИНИНА С РИСОМ И ПОМИДОРАМИ

Ингредиенты:

свинина - 500 г

рис - 250 г (белый длиннозерный)

сливочное масло - 50 г

лук репчатый - 250 г

сладкий перец - 1 шт.

помидоры - 500 г

бульон - 250 мл

соль, черный молотый перец

Способ приготовления:

Свинину нарезать кубиками 2*2 см. Помидоры обдать кипятком и очистить от кожицы, удалить сердцевину и разрезать на четыре части. В сладком перце удалить сердцевину и семена и порезать кубиками. Лук очистить и порезать крупными ломтиками.

В кастрюлю положить сливочное масло и установить программу ВЫПЕЧКА. В масле обжарить свинину, до образования коричневой корочки, затем добавить лук и сладкий перец и обжарить 8-10 минут. Посолить и поперчить по вкусу, влить бульон, добавить помидоры и промытый рис. Установить программу СУП на 40 минут

ЗАПЕЧЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК

Ингредиенты:

цыпленок - 1 шт.

картофель - 4 клубня

репчатый лук - 3 шт. (среднего размера)

бульон - 2 кубика

сидр - 1/2 л

бренди - 1 мерный стакан

вода - 400 мл

Способ приготовления:

Цыпленка помыть и разрезать на куски. Картофель почистить и порезать толстыми ломтиками. Лук почистить и порезать кольцами. Бульонные кубики развести водой.

Поместить в кастрюлю картофель, поверх картофеля - лук, поверх лука - цыпленка.

Залить бульоном, добавить сидр, бренди и запустить программу ВЫПЕЧКА.

РАГУ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ШАМПИНЬОНАМИ**Ингредиенты:**

телятина - 1 кг (используйте говяжью вырезку)
 гвоздика - 3 соцветия (не измельчать)
 сладкий перец - 1 шт.
 репчатый лук - 1 шт. (среднего размера)
 чеснок - 2 зубца
 шампиньоны - 400 г
 томатный соус - 3-4 ст.л.
 зеленый горошек - 1 банка (260 г)
 кориандр (семена) - 1/2 ч.л.
 растительное масло - 6 ст.л.
 соль

**Способ приготовления:**

Лук и чеснок почистить и мелко нарезать. Шампиньоны порезать на 4 части. Мясо порезать на кусочки 3*3 см.

В кастрюлю налить масло и пожарить лук и чеснок на программе ВЫПЕЧКА 5 минут.

Добавить мясо и пожарить 10 минут, затем добавить остальные ингредиенты (воду с горошка не сливать, а добавить в блюдо) и запустить программу СУП на 40 минут.

СЛОЕНОЕ ФИЛЕ**Ингредиенты:**

свинина (филе) - 1кг
 лук репчатый
 вяленая ветчина - 200 г
 шпик - 70 г
 красное вино - 1 мерный стакан
 Растительное масло - 6 ст.л.
 соль

**Способ приготовления:**

Порезать мясо кусочками с большой палец. Лук почистить и порезать ломтиками. Ветчину нарезать кусочками, шпик - мелкими кубиками.

В кастрюлю налить масло.

Ингредиенты закладываются в кастрюлю следующим образом: первый слой - мясо, второй слой - лук, третий слой - ветчина и

немного шпика.

Следующие слои следуют в том же порядке. Каждый слой необходимо немного солить.

После размещения ингредиенты полить вином.

Установить программу ВЫПЕЧКА.

ЖАРКОЕ ИЗ ЦЫПЛЕНКА**Ингредиенты:**

цыпленок - 1 шт.
 свинина или бекон - 100 г
 растительное масло - 6 ст.л.
 чеснок - 3 зубца
 помидоры - 250 г
 сладкий перец - 2 шт.
 красное вино - 1 мерный стакан

**Способ приготовления:**

Цыпленка разрезать на части. Бекон порезать кубиками. Чеснок почистить и измельчить. Помидоры порезать на 8 частей. Перец очистить от сердцевин и семян, нарезать полосками.

Загрузить все ингредиенты в кастрюлю и установить программу ТУШЕНИЕ.

КРОЛИК В КРАСНОМ ВИНЕ**Ингредиенты:**

мясо кролика - 1 кг
 ветчина - 200 г
 репчатый лук - 200 г
 коньяк - 150 мл
 растительное масло - 100 мл
 красное вино - 750 мл
 лук - 2 шт.
 мука - 2 ч.л.
 тимьян
 чеснок - 2 зубца
 черный перец-горошек - 8 шт.
 соль

**Способ приготовления:**

Порезать кролика на куски. Замариновать мясо в маринаторе VES Electric VMR-10/11/12 в коньяке с несколькими веточками тимьяна и луком, порезанным большими кружочками.

В кастрюле на функции ВЫПЕЧКА обжарить в масле нарезанную

ломтиками ветчину и две нарезанные кольцами луковицы до золотистого цвета.

Затем добавить две чайных ложки муки и отменить программу ВЫПЕЧКА.

Положить куски крольчатины и добавить вино и коньяк.

Посолить, приправить тимьяном и черным перцем. Установить программу ТУШЕНИЕ.

КРЫЛЫШКИ ЦЫПЛЕНКА

Ингредиенты:

крылышки цыпленка - 8 шт.

лук репчатый - 2 шт. (среднего размера)

чеснок - 3 зубчика

помидоры - 1-2 шт.

мука - 1 ст.л.

соль

мясной бульон - 100 мл (можно использовать кубик)

растительное масло - 80-100 мл



Способ приготовления:

Крылышки промыть, обсушить, посолить. Лук и чеснок почистить и измельчить. Помидоры обдать кипятком, снять кожу и мелко порезать. Бульонный кубик развести водой.

Поджарить крылышки, используя программу ВЫПЕЧКА. Когда они поджарятся, положить их на поднос.

В масле, в котором были поджарены крылышки, поджарить чеснок, лук, небольшое количество помидоров и муку.

Когда все поджарится, добавить небольшое количество бульона и довести до кипения. Полученным соусом полить крылышки.

ФИЛЕ СВИНИНЫ С АПЕЛЬСИНОМ

Ингредиенты:

филе свинины - 1 кг

соль

апельсиновый сок - 2 мерных стакана

вода - 1 мерный стакан

измельченный лук репчатый - 1 шт.

растительное масло - 1/2 мерного стакана

молотый черный перец



Способ приготовления:

Поместить все в кастрюлю и включить программу ВЫПЕЧКА.

Когда блюдо будет готово, порезать его на ломтики и подавать с очищенным и порезанным на кусочки апельсином.

ЦЫПЛЕНОК С ПИВОМ

Ингредиенты:

цыпленок - 1 шт.

лук репчатый - 2 шт.

темное пиво - 1 банка (330 мл)

коньяк - 1 мерный стакан

оливковое масло - 3 ст.л.

соль и перец (черный молотый)



Способ приготовления:

Цыпленка порезать на кусочки, затем приправить солью и перцем. Оставить на 30 минут. Лук очистить и порезать большими дольками.

Налить масло в кастрюлю и обжарить лук 5-7 минут на ВЫПЕЧКЕ.

Положить цыпленка, налить пиво и коньяк и запустить программу ТУШЕНИЕ 80 минут.

ГРУДКА С ВИСКИ

Ингредиенты:

Грудки - 4 грудки

виски - 1/2 мерного стакана

шампиньоны свежие - 300 г

чеснок - 1 зубец

молоко - 200 мл

растительное масло - 80 мл

соль

перец



Способ приготовления:

Грудки посолить и поперчить. Чеснок почистить и измельчить.

Шампиньоны очистить и порезать полосками.

Грудки поджарить в масле, используя программу ВЫПЕЧКА и

извлечь в отдельную посуду. В том же самом масле потушить

измельченный чеснок с шампиньонами, используя программу ТУШЕНИЕ (15 минут).

По окончании тушения sprysnut' блюдо виски и добавить молока.

Положить в кастрюлю грудки, отменить программу ТУШЕНИЕ и запустить программу ПАР (10 минут).

КРОЛИК ПО-ВОСТОЧНОМУ С МИНДАЛЕМ

Ингредиенты:

растительное масло - 50 мл
чищенный миндаль - 4 ст.л.
куриный бульон - 120 мл
лук репчатый - 1 шт.
мелко измельченный кориандр
- 2 чайные ложки
молотый тмин по вкусу
мед - 2 ст.л.
ножки кролика - 4 шт.
сельдерей - 2 веточки
соль и перец по вкусу
лук - 3 шт. (среднего размера)
помидор - 2 шт.
белый виноград (без косточек) -300 г
морковь - 3 шт (небольшого размера)



Способ приготовления:

Все овощи почистить и порезать кубиками.
В кастрюлю налить масло и обжарить кролика с луком, тмином и миндалем на программе ПЛОВ 15 минут. По окончании положить остальные ингредиенты (кроме винограда) и запустить программу ТУШЕНИЕ (30 минут). За 5 минут до окончания программы добавить виноград.

КОТЕЛОК С МЯСОМ

Ингредиенты:

баранина - 1 кг (нарезанная кусками)
растительное масло
лук репчатый - 1 шт. (измельченный)
морковь - 2 шт. (нарезанная кружочками)
лук-порей - 1 шт. (измельченный)
мука - 1 ст.л.
томатное пюре - 1/2 мерного стакана
чеснок - 1 зубец (измельченный)
измельченная петрушка
горошек - 250 г
картофель - 250 г
соль

Способ приготовления:

Положить все ингредиенты в кастрюлю и включить программу ТУШЕНИЕ.

**ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА С РИСОМ**

Ингредиенты:

говядина, порезанная кусками - 450 г
мука - 2 ст.л.
лук репчатый - 1 шт.
(нарезанный кольцами)
соль
помидоры - 400 г (измельченные)
черный перец
жасминовый рис - 225 г
чеснок - 1 шт. (измельченный)
растительное масло - 4-5 ст.л.
молотый красный перец - 1 ч.л.
карри - 1 ч.л.
вода - 3 мерных стакана



Способ приготовления:

Мясо посолить, поперчить и обвалить в муке.
Положить все ингредиенты и один мерный стакан воды в кастрюлю, за исключением риса и карри.
Включить программу ТУШЕНИЕ (30 минут).
По окончании приготовления добавить рис, 2 мерных стакана воды и карри.
Запустить программу ПЛОВ (20 минут).

СОСИСКИ С ВИНОМ

Ингредиенты:

сосиски/ свиные колбаски - 8-10 шт.
лук репчатый - 1 шт. (среднего размера)
растительное масло - 3-4 ст.л.
красное вино -120 мл



Способ приготовления:

Нарезать луковичу полосками и обжарить в растительном масле 5-7 минут, используя программу ВЫПЕЧКА.
Положить в кастрюлю сосиски и поджарить 5 минут, добавить вино и жарить 15 минут.

ПЛОВ

Ингредиенты:

растительное масло - 1/2 мерного стакана (можно 1 мерный стакан

для более жирного плова)
 репчатый лук - 300 г
 морковь - 450 г
 мясо (любое) - 600г
 жасминовый рис - 4 мерных стакана
 вода - 4 мерных стакана
 чеснок - 1 головка
 приправы
 соль по вкусу

Способ приготовления:

Порезать лук как для супа, морковь порезать соломкой, мясо порезать кубиками 3*3 см. Рис и головку чеснока промыть. В кастрюлю налить масло и установить программу ПЛОВ. Положить лук, морковь, мясо и специи и обжарить 25 минут при открытой крышке, помешивая. Затем в массу добавить головку чеснока, рис, воду. Посолить и поперчить, закрыть крышку и готовить 20 минут.

КАРИ С КУРИЦЕЙ

Ингредиенты:

куриное филе - 300 г
 соус карри - 5 ст.л.
 помидоры черри - 1/2 кг
 репчатый лук - 1 шт.
 рубленая зелень



Способ приготовления:

Порезать курицу на кусочки, помидоры черри разрезать пополам. Нашинковать репчатый лук. Все ингредиенты поместить в кастрюлю и жарить на функции ВЫПЕЧКА на 25 минут.

КУРИЦА ТУШЕНАЯ С ПЕРЛОВКОЙ

Ингредиенты:

курица - 300 г, порезанная кусочками
 соль

чеснок - 1 зубец
 репчатый лук - 1 шт.
 перловка - 260 г
 вода - 800 мл

Способ приготовления:

Предварительно замочите перловую крупу на 8 часов. Воду перед готовкой слить. Поместите курицу и лук в кастрюлю и жарьте на функции ВЫПЕЧКА 15 минут. Добавьте перловую крупу, залейте водой. Включите функцию МОЛОЧНАЯ КАША на 40 мин.

КОТЛЕТЫ

Ингредиенты:

мясной фарш - 700 гр
 батон, вымоченный 3-5 мин.
 в молоке или воде (мякиш)
 картофель (тертый) - 1 шт.
 лук (нашинкованный)
 желток 1 яйца
 масло - 120 мл
 соль
 перец



Способ приготовления:

Смешайте фарш, батон, картофель, лук, яйцо. Добавьте массу в фарш, перемешайте и сформируйте котлетки. Внутри каждой котлеты по желанию можно добавить кусочек сыра. Налейте масло в кастрюлю и установите функцию ВЫПЕЧКА. Прогрейте масло 10 мин. Обваляйте котлеты в панировочных сухарях и выложите в кастрюлю. Жарьте до образования корочки.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ (8-10ШТ)

Ингредиенты:

мясной фарш (1/2 - свинина,
1/2 - говядина) - 500 г
мука - 2 ст.л.
кетчуп или любой томатный
соус - 3 ст.л.
соль (по вкусу)
приправа к мясу - 1/2 ч.л.
растительное масло - 120 мл



Способ приготовления:

Смешайте все ингредиенты. Сделайте из готового фарша котлеты в форме колбасок.

Налейте масло в кастрюлю и установите функцию ВЫПЕЧКА.

Прогрейте масло 10 мин.

Жарьте до образования золотистой корочки.

ШУРПА (узбекская)

Ингредиенты:

баранина (лопатка) — 400-500 г.
картофель - 3 клубня (среднего размера)
морковь - 1 шт. (большая)
перец сладкий - 1 шт. (среднего размера)
помидоры — 1 шт. (среднего размера)
петрушка (сушеная) -1 ч.л.
укроп (сушеный) - 1 ч.л.
лук репчатый — 1 шт.
вода — 1,7 л.
соль
черный перец (молотый)

Примечание: сушеную зелень можно заменить свежей

Способ приготовления:

Мясо промыть. Морковь, лук, перец и картофель очистить. Все овощи разрезать на 8 частей.

В кастрюлю налить воды, положить мясо и выставить программу

СУП. Варить 50 минут, затем заложить остальные ингредиенты и готовить до окончания программы.

БАРАНИНА ТУШЕНАЯ С ОВОЩАМИ

Ингредиенты:

баранина (мякоть)— 400 г
лук репчатый — 2 шт. (среднего размера)
помидоры— 2 шт. (среднего размера)
морковь — 2 шт. (среднего размера)
картофель — 8 клубней (среднего размера)
чеснок - 6 зубчиков
вода — 600 мл
растительное масло — 7-8 ст.л.
зелень, соль, черный перец (молотый)
свежая зелень — 10 г

Способ приготовления:

Мясо промыть и порезать на кубики 2*2 см. Лук и чеснок мелко нашинковать. Морковь порезать соломкой. Помидоры и картофель порезать дольками.

В кастрюлю налить масло, выставить функцию ВЫПЕЧКА и жарить лук и чеснок до золотистого цвета — примерно 7 минут. Добавить мясо и жарить до окончания программы. Посолить и поперчить. Добавить все овощи, залить водой, посолить, выставить программу ТУШЕНИЕ.

При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью.

ЗАКУСКА ИЗ ПЕЧЕНИ

Ингредиенты:

печень - 1 кг
горчица - 1 ст. л.
лук репчатый - 4 шт.
яйцо - 3 шт.
панировочные сухари - 5 ст. л.
шампиньоны - 200 г

тёртый сыр - 100 г
соль
перец
растительное масло - 2-3 ст.л.

Способ приготовления:

Пропустите через мясорубку печень и лук. Шампиньоны нарежьте на кусочки.

Смешайте все продукты кроме сыра, оставив его на посыпку.

Вложите в кастрюлю, предварительно налив туда немного растительного масла.

Верх посыпьте сыром. Установите программу ВЫПЕЧКА.

Вложите на тарелку и поставьте в холодильник на несколько часов.

ЖУЛЬЕН

Ингредиенты:

филе курицы - 200 г

шампиньоны - 100 г

мука - 2 ст. л.

молоко - 250 мл

тёртый сыр - 2-3 ст.л.

"Маги на второе" для жульена из

курицы и грибов

масло - 2-3 ст.л.



Способ приготовления:

Мелко порежьте филе и грибы. Обжарьте филе 5-7 минут на функции ЖАРКА. Добавьте грибы, выставьте ПАР на 20-25 минут, чтобы выпарить жидкость. Затем добавьте немного муки и обжарьте на ВЫПЕЧКЕ 5-10 минут. Добавьте сметану, соль, перец черный молотый и на функции ПАР проварите до загустения соуса 10-15 минут. По окончании программы посыпьте заранее натертым сыром. Выберите функцию ВЫПЕЧКА на 10-15 минут, чтобы сыр полностью расплавился.

ВЫПЕЧКА

ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС С ВИШНЕЙ

Ингредиенты:

сливочное масло - 200 г

сметана - 200 мл

сахар - 250 г

мука - 350 г

разрыхлитель - 1 пакетик (10 г)

яйцо - 4 шт.

вишня без косточек, без жидкости

- 1 банка (800 г)

шоколад - 100 г

сахарная пудра для посыпки



Способ приготовления:

Взбейте масло с сахаром до пышной массы.

Добавьте по одному яйцу. После каждого добавления яйца взбейте миксером на большой скорости до полного перемешивания.

Уменьшите скорость, добавьте сметану.

Муку просейте с ванилью. Насыпьте и замесите тесто консистенции густой сметаны. Добавьте шоколад и вишню, перемешайте.

Кастрюлю мультиварки хорошо смажьте сливочным маслом,

поместите в мультиварку. Разогрейте, используя программу

ВЫПЕЧКА 10 мин. После прогрева нажмите на кнопку ОТМЕНА.

Переложите тесто в кастрюлю.

Включите функцию ВЫПЕЧКА, установив 65мин.

ТОРТ МАКОВО-КОКОСОВЫЙ

Ингредиенты:

сливочное масло - 150 г
 сахар - 1/2 стакана
 кокосовая стружка - 1 стакан
 молотый мак - 100-150 г
 яйцо - 3 шт.
 мука - 1 стакан (250 мл)
 разрыхлитель - 1 пакетик
 сметана - 200 г



Способ приготовления:

Взбейте мак, кокосовую стружку, сахар, яйца.
 Добавьте растопленное сливочное масло. Взбейте.
 Добавьте сметану. Взбейте.
 Добавьте просеянную муку с разрыхлителем. Взбейте.
 Кастрюлю хорошо смажьте сливочным маслом, поместите в мультиварку. Разогрейте, используя программу ВЫПЕЧКА 10 мин.
 После прогрева нажмите на кнопку ОТМЕНА.
 Выложите тесто в кастрюлю.
 Включите функцию ВЫПЕЧКА, установив 65 мин.
 Готовый корж остудить, разрезать на 3 коржа и промазать взбитой сметаной с сахарной пудрой, соединить, залить поверх шоколадной глазурью.
 Можно сделать крем из варенной сгущенки со сметаной или сливочным маслом.

Для глазури:

сахар - 4 ст.л.
 молоко - 4 ст.л.
 какао - 2 ст.л. (с горкой)

Все положите в кастрюлю мультиварки.

Включите функцию СУП, все время мешая, пока не станет однородной массой.

Отключите функцию СУП и добавьте 50 гр сливочного масла, размешайте до однородности, слегка остудите и залейте торт.

КЕКС ИЗ МАННОЙ КРУПЫ

Ингредиенты:

манка - 1 стакан (250 мл)
 сметана или кефир - 1 стакан (250 мл)
 масло сливочное растопленное
 (или маргарин) - 150 г
 яйцо - 3 шт.
 сахар - 1 ст.
 сода, погаш.уксусом - 1 ч.л.
 мука - 4 ст.л.
 яблоки или сухофрукты (по желанию)



Способ приготовления:

Залейте манку сметаной или кефиром и дайте постоять 1 час (чтобы манка набухла).
 Добавьте растопленное масло или маргарин, яйцо, сахар, гашеную уксусом соду, муку. Всё тщательно перемешайте миксером.
 Можно вмешать очищенные и порезанные кусочками яблоки или сухофрукты.
 Кастрюлю мультиварки хорошо смажьте сливочным маслом, поместите в мультиварку. Разогрейте, используя программу ВЫПЕЧКА 10 мин. После прогрева нажмите на кнопку ОТМЕНА.
 Установите программу ВЫПЕЧКА на 65 мин. Поместите тесто в кастрюлю.
 Готовое блюдо посыпьте сахарной пудрой.

РИС

Варится на функции МОЛОЧНАЯ КАША -25-30 минут
1 мерный стакан крупы / 4 мерных стакана молока
выход продукта — 2 порции

2 мерных стакана крупы / 6 мерных стаканов молока
выход продукта — 3-4 порций

3 мерных стакана крупы / 8 мерных стаканов молока
выход продукта — 5-6 порций

ГРЕЧКА

Варится на функции МОЛОЧНАЯ КАША -25-30 минут
1 мерный стакан крупы / 4 мерных стакана молока
выход продукта — 2 порции

2 мерных стакана крупы / 6 мерных стаканов молока
выход продукта — 3-4 порций

3 мерных стакана крупы / 8 мерных стаканов молока
выход продукта — 5-6 порций

ПШЕНО

Варится на функции МОЛОЧНАЯ КАША -30-40 минут
1 мерный стакан крупы / 4 мерных стакана молока
выход продукта — 2 порции

2 мерных стакана крупы / 6 мерных стаканов молока
выход продукта — 3-4 порций

3 мерных стакана крупы / 8 мерных стаканов молока
выход продукта — 5-6 порций

ГРЕЧКА

Ингредиенты:
гречка - 100 г (предварительно промойте крупу)
молоко - 400 мл
вода - 100 мл
сливочное масло - 1 ст.л.
сахар - 1 ст. л.
соль - 1 ч.л.

Способ приготовления:
Все ингредиенты (кроме сливочного масла) поместите в кастрюлю.
Включите функцию МОЛОЧНАЯ КАША на 35 мин.
За 2 минуты до окончания программы добавьте сливочное масло.

ПШЕНО

Ингредиенты:
пшено - 130 г (предварительно промойте крупу)
молоко - 300 мл
вода - 450 мл
сливочное масло - 1 ст.л.
сахар - 2 ст.л.

Способ приготовления:
Все ингредиенты (кроме сливочного масла) поместите в кастрюлю.
Включите функцию МОЛОЧНАЯ КАША на 35 мин.
За 2 минуты до окончания программы добавьте сливочное масло.

ПЕРЛОВКА

Ингредиенты:
перловая крупа - 250 г (предварительно промойте крупу)
молоко - 600 мл
вода -150 мл
сливочное масло - 1 ст.л.

соль по вкусу

Способ приготовления:

Замочите перловую крупу в холодной воде на 6 часов. Слейте воду.

Все ингредиенты (кроме сливочного масла) поместите в кастрюлю.

Включите функцию МОЛОЧНАЯ КАША на 45 мин.

За 2 минуты до окончания программы добавьте сливочное масло.

КРУПЫ

РИС ЯНТАРНЫЙ / БЕЛЫЙ КРУГЛОЗЕРНЫЙ КУБАНЬ / БЕЛЫЙ ДЛИННОЗЕРНЫЙ ОРИЕНТ

Пропорции : 1 мерный стакан / 2 мерных стакана воды

Готовить на программе МОЛОЧНАЯ КАША 20 минут

РИС ИНДИЙСКИЙ ПРОПАРЕННЫЙ ДЛИННОЗЕРНЫЙ

Пропорции : 1 мерный стакан / 3,5 мерных стакана воды

Готовить на программе МОЛОЧНАЯ КАША 30 минут

ГРЕЧКА

Пропорции : 1 мерный стакан / 2 мерных стакана воды

Готовить на программе МОЛОЧНАЯ КАША 20 минут

ВНИМАНИЕ! Следует учесть, что при окончании работы прибор переходит в функцию «подогрев».

Не держите каши на функции «подогрев» во избежание пересушивания продукта.