

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## MCM-1010

МУЛЬТИВАРКА



**MYSTERY**  
HOME

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

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

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

### УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

- не касайтесь корпуса прибора и воды;

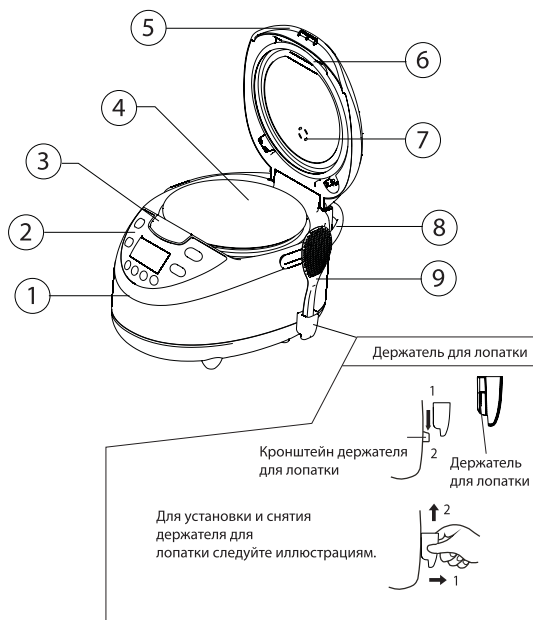
## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

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

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



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

## Аксессуары

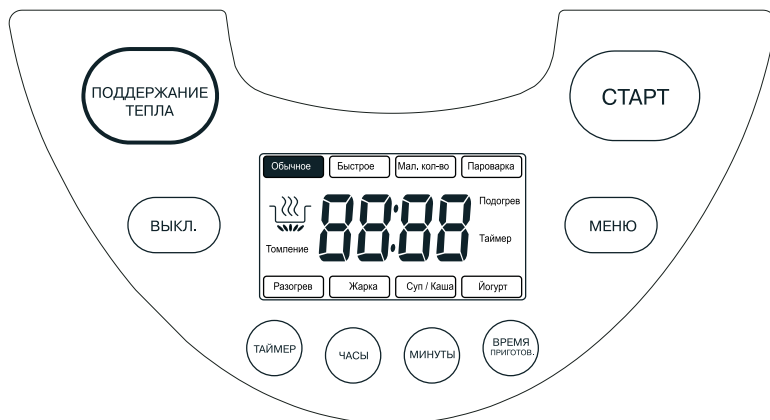


# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## Установка элементов питания

Перед использованием прибора установите 2 батарейки типа AAA в батарейный отсек, расположенный на нижней части прибора.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



## ЖК дисплей

Подключите прибор к электросети - на дисплее отобразится поле цифр для установки текущего времени и появятся показания заданной по умолчанию программы.

### «МЕНЮ»

Данная кнопка позволяет выбрать различные режимы приготовления:

Обычное – Быстрое – Мал. кол-во – Пароварка – Йогурт - Суп/Каша – Жарка- Разогрев

Последовательно нажимайте кнопку «**МЕНЮ**» до тех пор, пока на дисплее не отобразится меню нужного Вам режима приготовления.

### «СТАРТ»

После подключения прибора к электросети и выбора режима приготовления - нажмите кнопку «**СТАРТ**» для начала процесса приготовления.

При нажатии кнопки «**СТАРТ**» 2 раза - включится функция «Подогрев».

### «ВРЕМЯ ПРИГОТОВ.»

С помощью данной кнопки Вы можете установить нужное Вам время приготовления блю-

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

да. Для этого:

1. Нажмите кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВ.»** один раз.
2. С помощью кнопок **«МИНУТЫ»** и **«ЧАСЫ»** установите нужное Вам время (длительность) приготовления.

Данная функция доступна только для режимов приготовления "Суп/Каша", "Пароварка", "Йогурт".

- В режиме приготовления "Суп/Каша" Вы можете устанавливать время в интервале от 30 минут до 4 часов. (По умолчанию время приготовления в данном режиме составляет 1 час).
- В режиме приготовления "Пароварка" Вы можете устанавливать время в интервале от 10 минут до 1 часа. (По умолчанию время приготовления в данном режиме составляет 15 минут).
- В режиме «Йогурт» Вы можете устанавливать время в интервале от 3 до 9 часов. (По умолчанию время приготовления в данном режиме составляет 3 часа).

*Примечание:*

Во время процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВ.»** - на экране появится время, оставшееся до окончания приготовления. Отпустите кнопку - дисплей вернется в режим отображения текущего времени.

### **«ТАЙМЕР»**

С помощью данной кнопки Вы можете установить время окончания приготовления. Для этого: нажмите кнопку **«ТАЙМЕР»**, затем с помощью кнопок **«ЧАСЫ»** и **«МИНУТЫ»** установите нужное Вам время окончания приготовления.

*Примечание:*

Для установки таймера в режимах "Пароварка", "Суп/Каша" и "Йогурт" - необходимо сначала нажать кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВ.»** для установки времени приготовления. Затем нажмите кнопку **«ТАЙМЕР»** для установки времени отсрочки приготовления.

Данная функция доступна только для режимов «Обычное», «Быстрое», «Мал. кол-во», «Пароварка», «Йогурт», «Суп/Каша».

Данная функция не доступна для режима "Жарка".

### **«ЧАСЫ» и «МИНУТЫ»**

#### *1. Установка текущего времени*

Нажмите и удерживайте кнопку **«ЧАСЫ»** или **«МИНУТЫ»** более 1 секунды - прозвучит сигнал и цифры начнут изменяться. С помощью кнопок **«ЧАСЫ»** и **«МИНУТЫ»** установите текущее время. Для сохранения установленного Вами времени - не нажимайте ни на какие кнопки в течение 5 секунд после его установки.

#### *2. Установка таймера*

Нажмите кнопку **«ТАЙМЕР»**, затем с помощью кнопок **«ЧАСЫ»** и **«МИНУТЫ»** установи-

те время окончания приготовления.

### 3. Установка времени ( длительности) приготовления

Нажмите кнопку «**ВРЕМЯ ПРИГОТОВ.**», а затем с помощью кнопок «**ЧАСЫ**» и «**МИНУТЫ**» установите время (длительность) приготовления.

### «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА»

В режиме ожидания, нажмите на данную кнопку для входа в режим поддержания тепла. По окончании приготовления установленного Вами режима приготовления - прибор автоматически войдет в режим поддержания тепла. Справа на дисплее появится "Подогрев", в центре дисплея - время поддержания температуры и начнется отсчет времени с 0 часов.

### «ВЫКЛ.»

Нажмите на данную кнопку ,чтобы отменить все сделанные установки - прибор перейдет в режим ожидания.

### ПОДГОТОВКА ПРИБОРА К РАБОТЕ

- Распакуйте прибор и удалите с него все этикетки.
- Откройте крышку, нажав на кнопку открытия крышки.
- Извлеките из прибора рабочую емкость, а также паровой клапан (расположен на верхней части крышки)
- Тщательно вымойте рабочую емкость, паровую емкость и паровой клапан, вытрите их насухо, затем установите на место.

Перед первым использованием прибора рекомендуется включить мультиварку в режим «Пароварка». Это полностью очистит прибор от производственной пыли и других загрязнений. Для этого:

- Налейте в рабочую емкость 1 литр воды, установите на нее паровую емкость и закройте крышку.
- Подсоедините к прибору шнур питания и подключите его к электросети.
- Последовательно нажимайте кнопку «МЕНЮ» для выбора режима «Пароварка». Нажмите кнопку «Старт». Через 15 минут прозвучит звуковой сигнал, перейдет в режим поддержания тепла. Отключите мультиварку и вылейте из рабочей емкости воду. Прибор готов к использованию

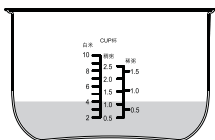
## ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### Подготовка к приготовлению

1. Отмерьте необходимое количество крупы с помощью мерного стакана. В одном мерном стакане содержится 180 мл (приблизительно 150 г). Промойте крупу в другой емкости, не используйте для этого рабочую емкость, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Распределяйте крупу по дну емкости равномерно.



2. Поместите крупу в рабочую емкость и налейте воды до необходимой отметки на внутренней стороне рабочей емкости. Запрещается наливать воду выше максимальной отметки.



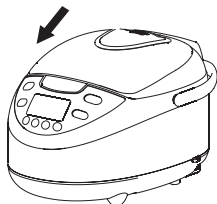
3. Аккуратно поместите рабочую емкость с крупой и водой во внутрь прибора и поверните ее влево и вправо для того, чтобы рабочая емкость плотно установилась на нагревательную поверхность.

### **Внимание!**

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



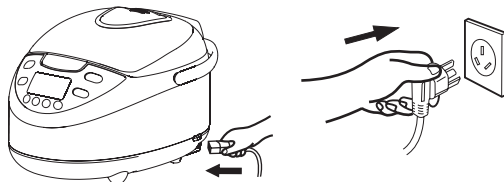
4. Закройте верхнюю крышку прибора до щелчка. Убедитесь в том, что верхняя крышка закрыта плотно, иначе это негативно скажется на результатах приготовления.



5. Подсоедините шнур питания к Вашему прибору и вставьте вилку в розетку. Прибор



будет находиться в режиме ожидания.



### РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

#### Режимы приготовления риса


1. Последовательно нажимайте кнопку **«МЕНЮ»** для выбора необходимого режима приготовления риса: "Обычное", "Быстрое", "Мал. кол-во".

Различия между этими 3-мя режимами приготовления риса:

**Обычное:** Данный режим подходит для приготовления различного количества риса. Рекомендуется готовить большое количество риса. Время приготовления в данном режиме составляет 40-50 минут.

**Быстрое:** Данный режим предназначен для быстрого приготовления риса. Рекомендуется готовить в этом режиме небольшое или среднее количество риса. Время приготовления в данном режиме составляет 30-40 минут.

**Мал. кол-во:** Данный режим предназначен для приготовления небольшого количества риса. Время приготовления в данном режиме составляет 30-40 минут.

2. Нажмите кнопку **«СТАРТ»** для начала процесса приготовления. В левой части дисплея появится мигающий значок  (соответствующий режиму приготовления) и отобразится текущее время.

*Примечание:*

После того, как прибор войдет в режим выпаривания - на дисплее отобразится время, оставшееся до окончания процесса приготовления и начнется обратный отсчет времени.

Время выпаривания для различных режимов приготовления риса составляет:

Режим приготовления	Время выпаривания
Обычное	13-15 минут
Быстрое	10 минут
Мал. количество	13 минут

3. По окончании процесса приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла. Не рекомендуется оставлять рис в режиме поддержания тепла более 30 минут, иначе могут образоваться комки.
4. Для выключения прибора - нажмите кнопку **«ВЫКЛ.»** и отключите прибор от электросети.

### *Примечание:*

Время приготовления, указанное в данной инструкции, является приблизительным и зависит от различных факторов, таких, как: количество воды, количества риса, температуры воздуха в помещении, температуры воды, от сорта риса и т.п.

### **Режим "Суп/Каша"**


1. Поместите необходимые продукты в рабочую емкость (см. раздел «Подготовка к приготовлению»)
2. Налейте воды до необходимой отметки на внутренней стороне рабочей емкости.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Последовательно нажимайте кнопку **«МЕНЮ»** для выбора режима "Суп/Каша".

По умолчанию время приготовления каши и супа составляет 1 час. Вы можете установить нужное Вам время приготовления. Для этого: нажмите кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВ.»** 1 раз и с помощью кнопок **«ЧАСЫ»** и **«МИНУТЫ»** установите нужное Вам время приготовления в интервале от 30 мин до 4 часов.

5. Нажмите кнопку **«СТАРТ»** для начала процесса приготовления.
6. По окончании процесса приготовления прибор автоматически войдет в режим поддержания тепла.
7. Для выключения прибора - нажмите кнопку **«ВЫКЛ.»** и отключите прибор от электросети.

### Пример:

Допустим, требуется готовить рисовую кашу в течение 2 часов 30 минут. Для этого:

1. Поместите промытый рис в рабочую емкость.
2. Налейте воды до нужной отметки.
3. Последовательно нажимайте кнопку **«МЕНЮ»** до тех пор, пока на дисплее не появится надпись "Суп/Каша".
4. Нажмите кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВ.»** для установки времени приготовления - на дисплее отобразится надпись «1:00». Нажмите кнопку **«ЧАСЫ»** 1 раз и кнопку **«МИНУТЫ»** -3 раза - на дисплее отобразится установленное время- «2:30».
5. Нажмите кнопку **«СТАРТ»** для начала процесса приготовления, при этом, в левой части дисплея появится мигающий значок  (означающий процесс приготовления) и отобразится текущее время.

Для проверки времени, оставшегося до окончания процесса приготовления - нажмите и удерживайте кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВ.»**. Отпустив эту кнопку - на дисплее снова отобразится текущее время.

6. По окончании процесса приготовления прибор автоматически войдет в режим поддержания тепла.
7. Для выключения прибора - нажмите кнопку **«ВЫКЛ.»** и отключите прибор от электросети. Перемешайте готовую кашу лопаткой (входит в комплект прибора).


### Примечание:

Рекомендуется употреблять кашу сразу же после приготовления во избежание ее застывания.

### Режим "Пароварка"

1. Поместите необходимые продукты в рабочую емкость (см. раздел «Подготовка к приготовлению»)
2. Налейте воды до необходимой отметки на внутренней стороне рабочей емкости.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Последовательно нажимайте кнопку **«МЕНЮ»** для выбора режима "Пароварка".

Нажмите кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВ.»** для установки времени приготовления - на дисплее отобразится надпись «0:15» (время приготовления, установленное по умолчанию). С помощью кнопок **«ЧАСЫ»** и **«МИНУТЫ»** установите нужное Вам время приготовления в интервале от 10 мин-1 часа. (с шагом установки в 1 минуту).

5. Нажмите кнопку **«СТАРТ»** для начала процесса приготовления., при этом, в левой части дисплея появится мигающий значок  (означающий процесс приготовления) и отобразится текущее время.

Для проверки времени, оставшегося до окончания процесса приготовления - нажмите и удерживайте кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВ.»**. Отпустив эту кнопку - на дисплее снова отобразится текущее время.

6. По окончании процесса приготовления прибор автоматически войдет в режим поддержания тепла.
7. Для выключения прибора - нажмите кнопку **«ВЫКЛ.»** и отключите прибор от электросети.

### Режим «Йогурт»

1. Поместите необходимые продукты в рабочую емкость (см. раздел «Подготовка к приготовлению»)
2. Налейте воды до необходимой отметки на внутренней стороне рабочей емкости.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Последовательно нажимайте кнопку **«МЕНЮ»** для выбора режима «Йогурт»


По умолчанию время приготовления в режиме «Йогурт» составляет 3 часа. Вы можете установить нужное Вам время приготовления. Для этого: нажмите кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВ.»** 1 раз и с помощью кнопок **«ЧАСЫ»** и **«МИНУТЫ»** установите нужное Вам время приготовления в интервале от 3 часов до 9 часов.

5. Нажмите кнопку **«СТАРТ»** для начала процесса приготовления.
6. По окончании процесса приготовления прибор автоматически войдет в режим поддержания тепла.


7. Для выключения прибора - нажмите кнопку «**ВЫКЛ.**» и отключите прибор от электросети.

### Режим "Жарка"

Данный режим подходит для приготовления небольшого и среднего количества риса: не более 5 мерных стаканов.

1. Поместите рис в рабочую емкость (см. раздел «Подготовка к приготовлению»).
2. Налейте воды до необходимой отметки на внутренней стороне рабочей емкости.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Последовательно нажимайте кнопку «**МЕНЮ**» для выбора режима "Жарка".
5. Нажмите кнопку «**СТАРТ**» для начала процесса приготовления., при этом, в левой части дисплея появится мигающий значок  (означающий процесс приготовления) и отобразится текущее время.
6. Когда раздастся звуковой сигнал - добавьте в рабочую емкость овощи и закройте крышку.
7. По окончании процесса приготовления прибор автоматически войдет в режим поддержания тепла.
8. Для выключения прибора - нажмите кнопку «**ВЫКЛ.**» и отключите прибор от электросети.

### Режим "Разогрев"

1. Поместите холодный рис в рабочую емкость и перемешайте его лопаткой.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Последовательно нажимайте кнопку «**МЕНЮ**» для выбора режима "Разогрев".
4. Нажмите кнопку «**СТАРТ**» - прибор перейдет в режим подогрева, при этом, в левой части дисплея появится мигающий значок  (означающий процесс приготовления), отобразится время приготовления, установленное по умолчанию - «00:23» (23 минуты) и начнется обратный отсчет времени.

Вы также можете начать процесс приготовления, нажав кнопку «**СТАРТ**» 2 раза.

5. По окончании процесса подогрева прибор автоматически войдет в режим поддержания тепла.
6. Для выключения прибора - нажмите кнопку «**ВЫКЛ.**» и отключите прибор от электросети.

#### Примечание:

1. Данный режим подходит для приготовления небольшого и среднего количества риса: не более 5 мерных стаканов.
2. Перед началом подогрева рекомендуется налить в рабочую емкость с рисом немного воды, чтобы рис в результате не получился сухим.

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

3. Хорошо перемешайте рис во избежание его подгорания.
4. По окончании процесса подогрева еще раз перемешайте рис во избежание его загустения.
5. Не рекомендуется использовать режим «Подогрев» несколько раз подряд, во избежание подгорания и склеивания риса.

### Режим «Поддержание тепла»

1. Поместите продукты в рабочую емкость.
2. Подключите прибор к электросети и нажмите кнопку «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА», справа на дисплее появится надпись "Подогрев", отобразится время 0h (0 часов) и начнется отсчет времени (с шагом в 1 час). Максимальное время поддержания тепла составляет 24 часа. Рекомендуемое время поддержания тепла - 12 часов.
3. Во избежание образования комков - рекомендуется периодически помешивать кашу.
4. Для выключения прибора - нажмите кнопку «**ВЫКЛ.**» и отключите прибор от электросети.

### Установка таймера (Установка отсрочки приготовления)

Данная функция позволяет Вам установить время, когда Вы хотите получить готовое блюдо. При этом, Вам не нужно устанавливать время (длительность) приготовления, оно устанавливается автоматически.

Данная функция доступна для всех режимов приготовления, кроме режима «Жарка». Максимальное время отсрочки приготовления составляет 24 часа.


#### Пример:

Допустим, требуется, чтобы рис в режиме приготовления "Быстрое" был готов в 11:30. Для этого:

1. Поместите рис в рабочую емкость. (см. раздел «Подготовка к приготовлению»).
2. Подключите прибор к электросети.
3. Последовательно нажимайте кнопку «**МЕНЮ**» для выбора режима "Быстрое".
4. Нажмите кнопку «**ТАЙМЕР**» для установки таймера (времени отсрочки приготовления). Справа на дисплее появится мигающая надпись «**ТАЙМЕР**» и цифры «00:14» - время отсрочки приготовления, установленное по умолчанию.
5. С помощью кнопок «**ЧАСЫ**» и «**МИНУТЫ**» установите время «11:30». (Часы устанавливаются с шагом в 1 час, минуты - с шагом в 1 минуту).
6. Нажмите кнопку «**СТАРТ**» - на дисплее отобразится текущее время и надпись «Pre-set» (Таймер) перестанет мигать., прибор будет находиться в режиме ожидания.
7. По истечении определенного количества времени прибор включится и начнется процесс приготовления, при этом, надпись «Pre-set» (Таймер) исчезнет и слева дисплея появится значок К. 14 (означающий процесс приготовления).

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Для отображения на дисплее времени окончания приготовления - нажмите и удерживайте кнопку «**ТАЙМЕР**». Когда вы отпустите кнопку «**ТАЙМЕР**» - на дисплее снова будет отображаться текущее время.

Если время отсрочки приготовления совпадет с временем (длительностью) приготовления - то после нажатия кнопки «**СТАРТ**» сразу же начнется процесс приготовления, при этом на дисплее загорится соответствующий значок  (надпись «Preset» (Таймер) в данном случае на дисплее не появится).

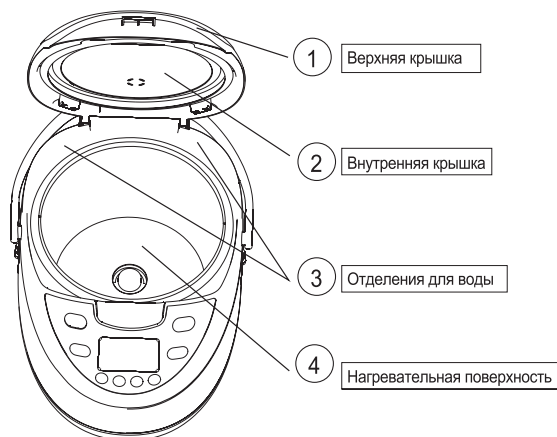
### Отключение электропитания

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

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

### ЧИСТКА И УХОД

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

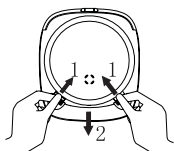


### Чистка внутренней алюминиевой крышки

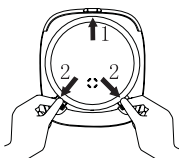
Нажмите на крепления по стрелкам «1», а затем снимите крышку по стрелке «2». Аккуратно

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

снимите крышку и произведите ее чистку.



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



## Чистка отделения для воды

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

## Чистка нагревательной поверхности

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

## Чистка парового клапана

Для чистки парового клапана произведите следующие действия:

1. Снимите паровой клапан с верхней крышки.



2. Надавите на защелку и снимите паровой затвор.



3. Аккуратно извлеките уплотнительное кольцо из парового клапана и почистите его. Внимание! Запрещается скручивать или вытягивать кольцо!
4. Установите уплотнительное кольцо на место. Затем установите паровой затвор на

крышку парового клапана.

5. Установите паровой клапан в отверстие на верхней крышке прибора.



### Чистка рабочей емкости

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



## ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

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

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

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение питания: .....220-240В, 50 Гц

Номинальная потребляемая мощность: ..... 900 Вт

Габаритные размеры: ..... 398x294x272

Масса нетто: .....4,6 кг

Объем внутреннего резервуара: .....5 л

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



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

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

*Примечание:*

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

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

### Единая справочная служба:

тел. 8-800-100-20-17

service@mysteryelectronics.ru



Дополнительную информацию о гарантийном и послегарантийном ремонте вы можете получить по месту приобретения данного изделия или на сайте [www.mysteryelectronics.ru](http://www.mysteryelectronics.ru)

Производитель: Мистери Электроникс Лтд.

Адрес: КНР, Гонконг, Ванчай, Харбор Роуд 23, Грейт Игл Центр

Сделано в КНР

Товар сертифицирован в соответствии с действующим законодательством.

Дата изготовления:

### ПЕРВЫЕ БЛЮДА

#### **СУП С ТЫКВОЙ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ**



#### Ингредиенты:

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

#### Приготовление:

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

Очистите морковь и порежьте кружочками. Тыкву, лук, сладкий перец очистите и порежьте мелкими кусочками. Положите все ингредиенты в кастрюлю мультиварки, залейте водой, посолите, добавьте специи и включите режим «Суп/Каша» на 1 час. В конце варки положите нарезанную морковь с измельченным чесноком, и варите еще 20 минут.

### СУП С КУСКУСОМ И ВЕТЧИНОЙ



#### Ингредиенты:

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

#### Приготовление:

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

### ВЕГЕТАРИАНСКАЯ СОЛЯНКА



#### Ингредиенты:

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

#### Приготовление:

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

Немного позднее добавьте картошку, нашинкованную капусту, квашеную капусту, томатную пасту и жарьте 30 мин.

После залейте 2 стакана воды и варите в режиме "Суп/Каша" 20 минут.

### СОЛЯНКА РЫБНАЯ



#### Ингредиенты:

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

#### Приготовление:

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

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

### ЧЕЧЕВИЧНАЯ ПОХЛЕБКА



#### Ингредиенты:

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

#### Приготовление:

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

Чечевичную похлебку можно подавать с гренками.



### РАССОЛЬНИК



#### Ингредиенты:

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

#### Приготовление:

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

### БОРЩ



#### Ингредиенты:

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

#### Приготовление:

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

### СЛИВОЧНЫЙ СУП С ЛОСОСЕМ



#### Ингредиенты:

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

#### Приготовление:

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

### СУП-ЛАПША



#### Ингредиенты:

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

#### Приготовление:

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

### СУП С БЕКОНОМ



#### Ингредиенты:

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

#### Приготовление:

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

### СУП-ГУЛЯШ С КРАСНОЙ ФАСОЛЬЮ



#### Ингредиенты:

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

#### Приготовление:

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

### ЛУКОВЫЙ СУП



#### Ингредиенты:

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

#### Приготовление:

Положить в рабочую ёмкость лук тонкими ломтиками. Добавить бульон и сыр и готовить в режиме "Суп/Каша" 30 минут. Добавить по вкусу соль и перец. Для украшения, вы можете подать суп с кусочками поджаренного хлеба.

### ФАСОЛЕВЫЙ СУП



#### Ингредиенты:

- Морковь 1 шт. (средних размеров)
- Лук репчатый 1 шт.
- Фасоль 0,5 стакана
- Курица 0,4 кг.
- Масло растительное 2 ст. л.
- Помидоры 2 шт.
- Картофель 2 шт.
- Зелень, лавровый лист по вкусу

**ВАЖНО!** До того, как вы начнёте приготовление супа, фасоль необходимо замочить на несколько часов в воде (минимум на 6 часов), в противном случае фасоль получится жесткой.

#### Приготовление:

Порежьте курицу на порционные части (можно взять не целую курицу, а грудку или бёдра).

Налейте немного растительного масла в кастрюлю, выложите нарезанные куски мяса и обжарьте их 20 минут в режиме «Жарка». Обжарьте мясо под закрытой крышкой, но периодически её нужно открывать и перемешивать мясо.

Когда курица приготовится (спустя 20 минут), добавьте к ней мелко нарезанную морковь и лук, снова включите режим «Жарка». 20 минут обжаривайте курицу с овощами, время от времени перемешивая ингредиенты.

Картофель нарежьте на кубики, помидоры - на небольшие кусочки. Вылейте из миски с фасолью воду.

Выложите оставшиеся ингредиенты в кастрюлю, залейте кипятком до максимальной отметки, добавьте соль по вкусу.

Включите режим «Суп/Каша» на 120 минут (2 часа).

Примерно за 15 минут до окончания таймера, откройте крышку и добавьте порезанную мелко зелень и лавровый лист.



### ГОРОХОВЫЙ СУП С КОПЧЕНИЯМИ



#### Ингредиенты:

- 0,5 кг гороха
- 0,5 кг копчёностей (по вашему желанию)
- 1 луковица
- 3 картофелины
- 1 морковка
- 2 столовых ложки подсолнечного масла
- Перец, соль и специи — по вкусу

**СОВЕТ!** Чтобы суп получился наиболее вкусным, основной ингредиент — горох, следует замочить в воде на некоторое время, желательно на ночь.

#### Приготовление:

Промойте и оставьте замачиваться в холодной воде горох.

Налейте масло в кастрюлю и обжарьте мелко нарезанный лук в режиме «Жарка».

Натрите на крупной терке морковь и обжарьте её вместе с луком в течение 10 минут.

Нарежьте копчения на кубики и поместите в мультиварку. Залейте содержимое водой до максимальной отметки.

Включите программу «Суп/Каша» на 90 минут.

### СУП С КЛЕЦКАМИ



#### Для клецок:

- Кефир или молока 50 мл.
- Мука
- Яйцо куриное 1 шт.

#### Для супа:

- Мясо (бульон на косточке), лучше брать курицу
- 4 картофелины
- 1 луковица
- 1 морковь
- Соль, специи и перец
- Лист лавровый

**ВАЖНО!** Для бульона используйте мясо на косточке. Лучшим вариантом будет курица, потому что говядина или свинина не успеет в достаточной степени провариться, когда все остальные ингредиенты уже будут готовы.

#### Приготовление:

- Сварите бульон, выньте косточку из мяса, процедите. Пока варится бульон, приготовьте клецки.
- Из молока, яиц и муки замесите тесто и сформируйте из него длинную колбаску, порежьте её на маленькие кусочки — это и будут наши клёчки.
- Активируем режим «Суп/Каша», в чаше обжариваем морковь и лук. Выключаем мультиварку.
- Засыпаем в мультиварку мясо, картофель, доливаем бульон. Соли, перчим, добавляем специи.
- Включаем на 40 минут режим «Суп/Каша». Примерно за 7-10 минут до конца таймера закидываем клёчки в чашу, ещё немного подсаливаем суп

### СУП ХАРЧО



#### Ингредиенты:

- Говядина 0,5 кг.
- Луковица (средняя по величине)
- Морковь 1 шт.
- Перец болгарский 2 шт.
- Рис 1 мерный стакан.
- Паста томатная 1 ст. л.
- Специи для харчо, соль, перец — на вкус.

#### Приготовление:

Выложите в чашу несколько кусочков сала, немного их обжарить в режиме «Жарка».

Нарежьте полукольцами перец и морковь, луковицу, говядину.

Поместите все овощи в чашу на говядину, добавьте томатную пасту, дать пропитаться мясу соком.

Отключите мультиварку. Выложите в кастрюлю рис, залейте водой.

Включите на 1,5 ч. режим «Суп/Каша», за несколько минут до звукового сигнала, добавьте специи для харчо и соль.

Когда суп будет готов, необходимо дать ему настояться в течение пятнадцати-двадцати минут.

### СУП С КРЕВЕТКАМИ



#### Ингредиенты:

- 2 шт. сладкого перца
- 30 гр. сливочного масла
- 150 гр. плавленного сыра
- 200 мл. сливок 10%
- 50 мл. воды
- 200 гр. креветок отварных
- По вкусу: зелёный лук

#### Приготовление:

В кипящих сливках растопите плавленый сыр, постоянно помешивая доведите до кипения. Выключите мультиварку.

Очистите сладкий перец, нарежьте кубиками. Белую часть зелёного лука нарежьте на части.

Включите режим «Суп/Каша», растопите масло. Выложить в масло лук, перец и запекайте 10 минут.

Добавьте воду, положите креветки. Влейте смесь из сыра и сливок. Готовьте в режиме «Суп/Каша» 90 минут.

### КРЕМ-СУП ГРИБНОЙ



#### Ингредиенты:

Шампиньоны — 300 г

Лук репчатый — 80 г

Картофель — 300 г

Сливки 10% — 100 мл

Вода — 500 мл

Соль, перец

#### Приготовление

Грибы разрезать на четыре части, овощи нарезать кубиками по 3 см. Все ингредиенты (кроме сливок и соли) выложить в чашу мультиварки, залить водой и перемешать. Закрывать крышку и установить режим «Суп/Каша» на 30 минут.

Готовый суп перелить в отдельную емкость, добавить сливки, соль и взбить блендером до однородной массы.

*Совет:* Готовый суп подавайте с хрустящими гренками или сухариками

### КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ



#### Ингредиенты:

Брокколи — 400 г

Брюссельская капуста — 300 г

Лук репчатый — 60 г

Сливки 22% — 450 мл

Соль, специи

#### Приготовление:

Капусту и лук нарезать средними кубиками. В резервуар пароварки налить воду до максимальной отметки. Овощи выложить в паровую корзину, закрыть крышку и установить режим «Пароварка» на 60 минут. Выложить ингредиенты в отдельную емкость, добавить сливки, соль, специи и взбить блендером до однородной массы.

*Совет:* Суп получится менее калорийным, если заменить сливки на воду.

### КРЕМ-СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ



#### Ингредиенты:

Цветная капуста — 450 г

Морковь — 140 г

Корень сельдерея — 250 г

Лук-шалот — 50 г

Сливки 22% — 450 мл

Соль, специи

#### Приготовление:

Капусту, морковь, корень сельдерея и лук-шалот нарезать средними кубиками. В отдельной емкости смешать сливки, лук, соль, специи и взбить блендером до однородной массы. В кастрюлю налить воду до максимальной отметки. Все ингредиенты (кроме смеси из сливок и лука) выложить в паровую корзину, закрыть крышку и установить режим «Пароварка» на 60 минут. Выложить ингредиенты в емкость со сливками и взбить блендером до однородной массы.

*Совет:* Подавайте суп с хлебом для тостов.

### КРЕМ-СУП ЛУКОВЫЙ СО СМЕТАНОЙ



#### Ингредиенты:

Лист салата — 150 г

Лук репчатый — 100 г

Чеснок — 10 г

Сметана — 400 г

Вода — 200 мл

Соль, специи

#### Приготовление:

Лук и чеснок измельчить ножом, листья салата нарвать руками. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить соль, специи и залить водой. Закрывать крышку и режим «Суп/Каша» на 30 минут. Готовый суп взбить блендером до однородной массы.

*Совет:* Подавайте суп с сухариками из белого французского багета и грецкими орехами.



### КРЕМ-СУП НЕЖНЫЙ



#### Ингредиенты:

Форель (филе) — 300 г

Картофель — 200 г

Кабачок — 60 г

Лук репчатый — 60 г

Морковь — 60 г

Сливки 10% — 100 мл

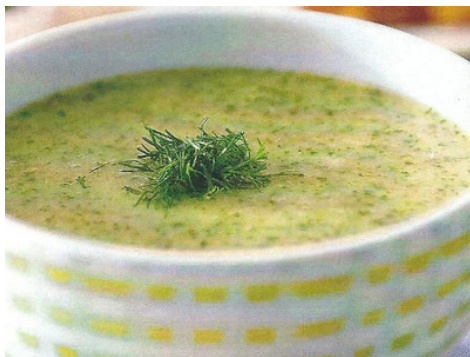
Соль, специи

#### Приготовление:

Рыбу промыть, вместе с овощами нарезать кубиками весом 20 г. В кастрюлю налить воды до максимальной отметки. Рыбу и овощи выложить в паровую корзину. Закрыть крышку и установить режим «Пароварка» на 30 минут. Выложить ингредиенты в отдельную емкость, добавить сливки, соль, специи и взбить блендером до однородной массы.

*Совет:* В качестве специй используйте майоран.

### КРЕМ-СУП ОВОЩНОЙ



#### Ингредиенты:

Капуста брокколи — 200 г

Цветная капуста — 200 г

Картофель — 160 г

Морковь — 60 г

Вода — 1,5 л

Соль, специи

#### Приготовление:

Картофель и морковь нарезать кубиками по 1,5-2 см. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить брокколи, соль, специи, залить водой и перемешать. Закрывать крышку и установить режим «Суп/Каша» на 1 час. Готовый суп взбить блендером до однородной массы.

*Совет:* Готовый суп украсьте веточкой свежей зелени и семечками кунжута.

### КРЕМ-СУП СО ШПИНАТОМ



#### Ингредиенты:

Шпинат (свежемороженный) — 200 г

Помидоры — 100 г

Лук репчатый — 100 г

Сливки (10%) — 100 мл

Сливочное масло — 20 г

Вода — 300 мл

Соль, специи

#### Приготовление:

Шпинат разморозить и откинуть на дуршлаг. Помидоры и лук нарезать кубиками по 1 см. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить соль, специи и залить водой. Закрыть крышку и установить режим «Суп/Каша» на 30 минут. Готовый суп взбить блендером до однородной массы.

*Совет:* Подавайте крем-суп с лавашем.

### НЕЖНЫЙ СУП С РЫБОЙ



#### Ингредиенты:

Семга (филе) — 300 г

Картофель — 200 г

Кабачок — 60 г

Лук репчатый — 60 г

Морковь — 60 г

Сливки (10%) — 100 мл

Вода — 1 л

Соль, специи

#### Приготовление:

Рыбу промыть, вместе с овощами нарезать кубиками по 1,5-2 см. В чашу мультиварки выложить все ингредиенты (кроме сливок), добавить соль, специи, залить водой и перемешать. Закрыть крышку и установить режим «Суп/Каша» на 1 час. В готовый суп добавить сливки и взбить блендером до однородной массы.

*Совет:* Готовый суп подавайте с гренками из белого хлеба и свежей зеленью.

### СОЛЯНКА СБОРНАЯ



#### Ингредиенты:

Говядина (филе) — 80 г

Свинина (филе) — 80 г

Курица копченая — 80 г

Лук репчатый — 50 г

Морковь — 50 г

Огурцы соленые — 80 г

Томатная паста — 80 г

Оливки — 50 г (5 шт.)

Лимон — 50 г

Огуречный рассол — 100 мл

Вода — 1 л

Соль, специи

#### Приготовление:

Мясо и курицу промыть, нарезать кубиками по 2 см, морковь, лук и огурцы — кубиками по 0,8-1 см, лимоны — дольками. Морковь, лук, огурцы и томатную пасту выложить в чашу мультиварки. Закрывать крышку и установить режим «Суп/Каша» Через 5 минут открыть крышку и добавить огуречный рассол, перемешать, закрыть крышку и готовить еще 5 минут. По истечении заданного времени выключить мультиварку. Выложить в чашу мультиварки мясо, курицу, оливки, лимон, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку и установить режим «Суп/Каша» на 1 час.

*Совет:* Готовый суп оставьте в режиме» ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА» на 10-15 минут. Подавайте блюдо со сметаной или сливками жирностью 35%.

### СУП ВЕСЕННИЙ



#### Ингредиенты:

Грудка индейки (филе) — 150 г

Капуста цветная — 100 г

Капуста брокколи — 100 г

Картофель — 100 г

Вода — 600 мл

Соль, специи

#### Приготовление:

Мясо промыть, вместе с картофелем нарезать соломкой 1x4 см, цветную капусту и брокколи разделить на соцветия. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку и установить режим «Суп/Каша» на 1 час.

*Совет:* Подавайте суп с рубленой свежей зеленью

### СУП ДИЕТИЧЕСКИЙ



#### Ингредиенты:

Курица (филе) — 150 г

Баклажаны — 100 г

Цукини — 80 г

Капуста брюссельская — 100 г

Фасоль стручковая — 100 г

Вода — 800 мл

Соль, специи

#### Приготовление:

Курицу, баклажаны, цукини, капусту и фасоль нарезать кубиками по 0,5-1 см. Все ингредиенты выложить в чашу, залить водой (800 мл), добавить соль, специи и перемешать. В кастрюлю налить воду до максимальной отметки. Чашу установить в паровую корзину, закрыть крышку и установить режим «Пароварка» на 60 минут.

*Совет:* В суп можно добавить капусту брокколи или зеленый горошек.

### СУП ИЗ ЩУКИ



#### Ингредиенты:

Щука (филе) — 250 г

Картофель — 250 г

Лук репчатый — 100 г

Чеснок — 6 г

Масло сливочное — 20 г

Сок лимонный — 20 мл

Томатная паста — 80 г

Вода — 1 л

Соль, специи

#### Приготовление:

Рыбу (без кожи и костей) промыть, нарезать кубиками по 2,5 см, картофель — кубиками по 1,5 см, лук и чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты (кроме лимонного сока) выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить томатную пасту, соль, специи и перемешать. Закрыть крышку и установить режим «Суп/Каша» на 1 час. Готовый суп заправить лимонным соком.

*Совет:* Готовый суп приправьте измельченной петрушкой и укропом.



### СУП СЫРНЫЙ



#### Ингредиенты:

Курица (филе) — 250 г

Сыр плавленный — 300 г

Рис шлифованный — 300 г

Картофель — 100 г

Морковь — 80 г

Вода — 1 л

Соль, специи

#### Приготовление:

Рис промыть до прозрачной воды. Курицу промыть, нарезать кубиками по 1,5 см, картофель и морковь — кубиками по 1 см. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить сыр, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, кнопкой и установить режим «Суп/Каша» на 1 час.

*Совет:* Для приготовления этого блюда используйте плавленный сливочный сыр.

### СУП ЧЕСНОЧНЫЙ



#### Ингредиенты:

Курица копченая (филе) — 300 г

Чеснок — 6 г

Яйцо — 180 г (3 шт.)

Белое сухое вино — 100 мл

Вода — 400 мл

Соль, специи

#### Приготовление:

Курицу промыть, нарезать тонкой соломкой, чеснок измельчить ножом, яйца взбить до однородной массы. Все ингредиенты (кроме яиц) выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить вино, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку и установить режим «Суп/Каша» на 1 час. Затем в готовый суп при постоянном помешивании влить тонкой струйкой яйца. Закрывать крышку и установить режим «Поддержание тепла» на 10 минут.

*Совет:* Подавайте суп с гренками, обжаренными на чесночном масле и посыпанными тертым сыром.

### СУП ЩАВЕЛЕВЫЙ



#### Ингредиенты:

Говядина (филе) — 300 г

Щавель свежий — 300 г

Картофель — 200 г

Лук репчатый — 120 г

Яйцо отварное (вкрутую) — 150 г (3 шт.)

Вода — 1,5 л

Соль, специи

#### Приготовление:

Отварное яйцо разрезать вдоль на 4 части. Мясо промыть, вместе с луком и картофелем нарезать соломкой 0,5х3 см, щавель нарезать соломкой. Выложить все ингредиенты (кроме отварного яйца) в чашу мультиварки, добавить соль, специи, залить водой и перемешать. Закрывать крышку и установить режим «Суп/Каша» на 1 час. При подаче на одну порцию добавить дольку отварного яйца.

*Совет:* Вареное яйцо можно заменить сырым взбитым яйцом, которое необходимо добавить в суп после окончания приготовления и оставить в режиме «Поддержание тепла» на 10 минут.

### СУП ЯПОНСКИЙ



#### Ингредиенты:

Кальмары — 140 г

Перец болгарский — 70 г

Вешенки — 70 г

Рыжики маринованные — 70 г

Крахмал — 7 г

Такуан — 40 г

Вода — 800 мл

Соль, специи

#### Приготовление:

Кальмары, перец, такуан, вешенки и рыжики нарезать соломкой толщиной 0,2 см. Крахмал развести в холодной воде (800 мл). Все ингредиенты выложить в чашу для мультиварки, добавить соль, специи, залить водой с крахмалом. Установите режим «Суп/Каша» на 60 минут.

*Совет:* Для пикантности добавьте в готовый суп соус «Табаско».

### СУП-ПЮРЕ ГРИБНОЙ



#### Ингредиенты:

Шампиньоны свежие — 300 г

Лук репчатый — 100 г

Сливки 22% — 200 мл

Вода — 400 мл

Соль, специи

#### Приготовление:

Целые грибы и лук, нарезанный кольцами, выложить в мультиварку, добавить соль и перец. И обжарьте все до золотистого цвета в режиме «Жарка». Затем добавьте в овощи сливки и взбейте блендером в отдельной посуде. Затем поместите все ингредиенты обратно в чашу мультиварки и доведите до кипения в режиме «Суп/Каша». По окончании приготовления нажмите на кнопку «Старт/Выкл.» для выключения мультиварки.

*Совет:* Используйте сливки жирностью 20% и более, иначе суп свернется. Подавайте суп с кусочком сливочного масла и сухариками из белого хлеба.

### ВТОРЫЕ БЛЮДА

#### **РИС ПО-ДЕРЕВЕНСКИ**



#### Ингредиенты:

- 150 г риса
- 1 стакан куриного бульона
- 500 г капусты
- 200 г лука
- 50 г бекона
- 100 г нежирной свинины
- 1 столовая ложка масла
- рубленая петрушка
- перец, соль по вкусу

#### Приготовление:

Нарезать лук. Добавить бекон и мясо (нарезать кубиками). Нарезать тонкой соломкой капусту и положить все в рабочую ёмкость. Добавить бульон, воду и рис, выбрать режим "Суп/Каша" на 1 час и нажать кнопку "Старт".

подавая блюдо, посыпать петрушкой.

### САЦИВИ ИЗ КУР



#### Ингредиенты:

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

#### Приготовление:

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

### РИС С МОРЕПРОДУКТАМИ



#### Ингредиенты:

- рис
- 1 литр рыбного бульона
- кальмары
- 1 зеленый перец
- 200 г филе морской рыбы
- 100 г обжаренного гороха
- 2 зубчика чеснока
- 12 очищенных креветок
- 1 луковица
- сладкий перец
- шафран
- рубленая петрушка
- масло
- соль

#### Приготовление:

Выберите режим "Жарка". Тонко нарезать лук, чеснок и сладкий перец, приправить оливковым маслом. Когда эти продукты начнут поджариваться, добавить рыбу и нарезанные морепродукты и слегка обжарить.

Добавить рис, шафран, бульон и горох и включить режим "Суп/Каша" на 1 час.



### ЛЕЧО



#### Ингредиенты::

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

#### Приготовление:

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

### МЯСНОЕ РАГУ



#### Ингредиенты:

- 1 столовая ложка оливкового масла
- 250 г нарезанной телятины
- 4 моркови нарезанные поперёк
- 1 головка цветной капусты разделить на цветочки
- 300 г брокколи
- 2 картофелины порезанные кубиками
- 200 г зеленой фасоли
- 200 г тыквы порезанной кубиками
- 2 стакана овощного бульона
- веточка тимьяна (на выбор)
- рубленая петрушка

#### Приготовление:

Положить масло, мясо и овощи в рабочую ёмкость. Выбрать режим "Суп/Каша" на 1 час.

Добавить картофель, бульон, тимьян, соль и перец 15 минутами позже.

### ПЛОВ



#### Ингредиенты:

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

#### Приготовление:

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

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

### ОВОЩИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ПАРУ



#### Ингредиенты:

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

#### Приготовление:

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

#### Сервировка:

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

### ЛАГМАН



#### Ингредиенты:

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

#### Приготовление:

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

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

При подаче можно посыпать рубленой зеленью.

### ГРИБЫ СО СМЕТАНОЙ



#### Ингредиенты:

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

#### Приготовление:

Грибы очистите и порежьте. Лук очистите и порежьте. В кастрюлю налейте немного растительного масла, положите грибы. Установите режим "Суп/Каша" на 1 час. Жарьте грибы в мультиварке с открытой крышкой, в обратном случае грибы будут выделять слишком много сока. Спустя 20 минут положите лук к грибам, перемешайте и продолжайте готовить еще в течение 10 минут. Грибы со сметаной лучше подавать горячими.

### КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА



#### Ингредиенты

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

#### Приготовление

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

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

В чашу мультиварки налейте растительное масло. Картофельный фарш разделите пополам и тоже выложите в чашу. Разровняйте. Посыпьте сыром. Положите мясной фарш. Разровняйте. Посыпьте сыром. Поставьте в мультиварку на программу "Суп/Каша". Готовьте 60-70 минут. Затем переставьте в духовку, либо оставляете в мультиварке на режиме «подогрев» еще на 20 минут.

### КОТЛЕТКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ



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

#### Ингредиенты:

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

#### Приготовление:

Сделайте фарш и слепите котлетки. В блюдо для пароварки выложите котлетки. Уровень воды не должен превышать максимально допустимый. Выберите режим «Пароварка». Готовьте 45 минут.



### ЧЕЧЕВИЦА С КУРИЦЕЙ



#### Ингредиенты:

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

#### Приготовление

Нарежьте лук кубиками, перец очистите и нарежьте соломкой. Помидор нарежьте кусочками, куриное филе — брусочками. Включите режим "Суп/Каша" на 1 час. Налейте в кастрюлю масло и жарьте лук в течение 10 минут. Затем добавьте куриное филе в мультиварку и продолжайте готовить до окончания времени. В кастрюлю положите промытую чечевицу, сладкий перец, помидоры, соль, затем налейте горячей воды 2 мерных стакана.

Варить 1 час в режиме "Суп/Каша", несколько раз перемешивая. При подаче можно по вкусу добавить сливочное масло.

### КУРИНЫЕ ГРУДКИ С КАРТОФЕЛЕМ



#### Ингредиенты:

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

#### Приготовление:

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

### РЫБА С ОВОЩАМИ



#### Ингредиенты:

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

#### Приготовление:

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

### ТРЕСКА ПАРОВАЯ



#### Ингредиенты:

- треска
- морковь

#### Приготовление:

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

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

Включить режим «Пароварка» на 30 минут.

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

### ЖАРКОЕ ЛЕСНИКА



#### Ингредиенты:

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

#### Приготовление:

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

### РЫБА С ПОРЕЕМ



#### Ингредиенты:

- филе рыбы
- лук порей
- специи

#### Приготовление:

Филе рыбы обвалить в специях, уложить в кастрюлю. Посыпать пореем и готовить в режиме "Пароварка". Время приготовления зависит от количества рыбы, и составляет от 35 минут до 50 минут.

### РЫБА ТУШЕНАЯ С МОРКОВЬЮ



#### Ингредиенты:

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

#### Приготовление:

На дно кастрюли положить тонко нарезанный кольцами лук. На него уложить филе рыбы, посолить, посыпать специями. На рыбу уложите тёртую на тёрке морковь, и готовьте в режиме "Суп/Каша" 1 час .

### КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ С ТОМАТАМИ



#### Приготовление:

В кастрюлю мультиварки закладываем куриную печёнку, порезанные кубиками помидоры, базилик, соль, перец и ставим в режим "Суп/Каша" на 1 час. За минуту до окончания, добавим дольку чеснока.



### ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ



#### Ингредиенты:

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

#### Приготовление:

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

Перец моем и освобождаем от семян. Начиняем перец фаршем и загружаем в кастрюлю мультиварки. Заливаем кипятком так, чтобы вода не превышала допустимую отметку. Можно сделать зажарку ( обжариваем лук и морковь) и бросаем в кастрюлю к перцам. Ставим в режим "Суп/Каша" на 1,5 часа. Для меньшего объема, возможно, потребуются меньшее время приготовления.

### КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ И СМЕТАНОЙ



#### Ингредиенты:

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

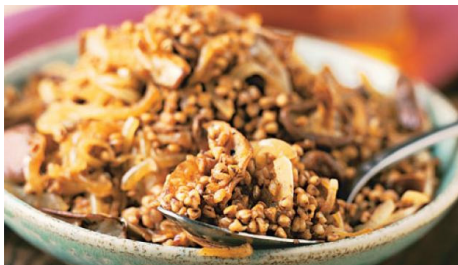
#### Приготовление:

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

Картофель добавить к грибам и поставить режим "Тушение" 1 час.

После сигнала посолить, поперчить, добавить сметану, оставить в режиме "Подогрев" на 30 мин., затем выключить мультиварку.

### КАША ГРЕЧНЕВАЯ С ГРИБАМИ



#### Ингредиенты:

- 2 стакана гречневой крупы
- 4 стакана воды
- 200 г репчатого лука
- 250 г шампиньонов
- 1 полная чайная ложка соли
- 4 столовых ложки растительного масла

#### Приготовление:

Лук и грибы почистите и промойте. Лук нарежьте полукольцами. В чашу мультиварки налейте растительное масло, положите лук и обжарьте в программе «Жарка» в течение 25 минут, периодически помешивая. Грибы порежьте ломтиками (очень мелко резать не нужно!) Через 20 минут лук слегка обжарится. Добавьте грибы. Готовьте в программе «Подогрев» еще 15-20 минут. Промойте гречку и отправьте ее в кастрюлю с грибами. Перемешайте. Залейте водой, посолите по вкусу. Готовьте в программе «Суп/Каша».

### КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ



#### Ингредиенты:

- 1 стакан круглого риса
- 1 чайная ложка соли
- 4 столовые ложки сахара
- 1 литр молока
- 20 г сливочного масла

#### Приготовление:

Рис промойте и положите в мультиварку, залейте молоком, добавьте сахар и соль. Перемешайте, добавьте кусочек сливочного масла и готовьте в программе «Обычное» до сигнала. После сигнала мультиварку выключите. Кашу перемешайте. Крышку закройте и оставьте на 30-40 минут, предварительно установив режим «Подогрев». За это время каша загустеет и ее можно раскладывать по тарелкам.

### КАША МАННАЯ



#### Ингредиенты:

- 2 стакана молока
- Сахар по вкусу
- 2/3 стакана манной крупы

#### Приготовление:

2 стакана воды+2 стакана молока налейте в мультиварку, включите программу «Суп/Каша», доведите до кипения, посолите, добавьте сахар и высыпайте, помешивая, две трети стакана манки. Готовьте, помешивая, в той же программе еще 1-2 минуты или просто оставьте в режиме «Поддержание температуры».

### КАША ОВСЯНАЯ



#### Ингредиенты:

- 1 стакан овсяных хлопьев
- 1 стакан молока или воды
- 1 неполная чайная ложка соли
- Оливковое или сливочное масло (по желанию)

#### Приготовление:

Непромывтые овсяные хлопья засыпьте в чашу мультиварки. Добавьте молока или воды. Готовьте в программе «Суп/Каша». Перемешайте кашу и добавьте масло.

### ГЕРКУЛЕСОВАЯ КАША С БАНАНОМ



#### Ингредиенты:

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

#### Приготовление:

В мультиварку засыпаем чуть меньше полстакана геркулеса (мерный стаканчик), 2 стакана молока, сахар, соль, сливочное масло и небольшими кусочками режем спелый банан (можно размять в пюре) и ставим режим "Суп/Каша".

### ПЕРЛОВКА



#### Ингредиенты:

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

#### Приготовление:

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



### ОВСЯНАЯ КАША



#### Ингредиенты:

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

#### Приготовление:

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

### ПЕРЛОВКА С ТУШЕНКОЙ



#### Ингредиенты:

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

#### Приготовление

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

### ОВОЩНОЙ РИС



#### Ингредиенты:

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

#### Приготовление:

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

### ОВОЩНОЕ СОТЕ



#### Ингредиенты:

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

#### Приготовление:

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

### КАША ГРЕЧНЕВАЯ



#### Ингредиенты:

Каша гречневая — 150 г

Молоко 3,2% — 400 мл

Масло сливочное — 20 г

Соль, сахар

#### Приготовление:

Крупу промыть до прозрачной воды. В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложить крупу, залить молоком, добавить сахар, соль и тщательно перемешать. Закрывать крышку, установить режим «Суп/Каша», на 35 минут.

*Совет:* Подавайте кашу с фруктовым вареньем или джемом.

### КАША КУКУРУЗНАЯ



#### Ингредиенты:

Крупа кукурузная — 100 г

Молоко (2,5%) — 650 мл

Сливочное масло — 20 г

Соль, сахар

#### Приготовление:

Крупу выложить в чашу мультиварки, залить молоком, добавить сливочное масло, соль, сахар и тщательно перемешать. Закрыть крышку и установить режим "Суп/Каша" на 35 минут.

*Совет:* Подавайте кашу с вареньем или дольками свежих фруктов.

### КАША ПШЕННАЯ



#### Ингредиенты:

Пшено — 100 г

Молоко (2,5%) — 650 мл

Сливочное масло — 20 г

Соль, сахар

#### Приготовление:

Крупу промыть, выложить в чашу мультиварки, залить молоком, добавить сливочное масло, соль, сахар и перемешать. Закрывать крышку, кнопкой Варка установить режим "Суп/Каша" на 40 минут.

*Совет:* Подавайте кашу с вареньем или свежими ягодами.

### КАША РИСОВАЯ С ЦУКАТАМИ



#### Ингредиенты:

Рис - 230 гр

Молоко – 2.2 стакана (400 мл)

Цукаты - 50 гр

Сливочное масло - 20 гр

#### Приготовление:

Рис выложить в скороварку и залить молоком, закрыть крышку и установить режим «Суп/Каша» на 6 минут. Нажать кнопку «Старт/Выкл.» для начала процесса приготовления. По истечении заданного времени нажать на кнопку «Старт/Выкл.» для отключения мультиварки.

*Совет:* Каша получится более питательной, если вместе с цукатами в нее добавить орехи.



### КАША ТЫКВЕННАЯ МОЛОЧНАЯ



#### Ингредиенты:

Тыква — 350 г

Молоко 2,5% — 650 мл

Сливки 33% — 100 мл

Мед — 30 г

Масло сливочное — 50 г

Сахар, соль

#### Приготовление:

Очистить тыкву от кожуры, нарезать кубиками по 0,5 см, выложить в чашу мультиварки, добавить молоко, сливочное масло, сливки, мед, сахар, соль и перемешать. Закрыть крышку и установить режим «Суп/Каша» на 33 минуты

*Совет:* Если добавить в кашу ванильный сахар, она станет более ароматной.

### ВАРЕННЫЕ ЯЙЦА



#### Первый Приготовление:

Налейте воду в кастрюлю, поместите в неё чистые куриные яйца. Готовьте в режиме «Пароварка» 10 минут.

#### Второй Приготовление:

Поместите яйца в корзину для пароварки (в комплекте с мультиваркой). Налейте в кастрюлю 2 стакана воды и установите корзину.

Для яиц всмятку готовьте в режиме «Пароварка» 10 минут, для яиц вкрутую - 20 минут.

### КАПУСТА С ГРИБАМИ:



#### Ингредиенты:

- Капуста 1/2 качана (средних размеров)
- Лук репчатый 1 шт.
- Соль
- Подсолнечное масло 2 ст. л.
- Шампиньоны 200 гр.
- Перец горошком, лавровый лист

#### Приготовление:

Нарежьте грибы и луковицу, тонко нашинкуйте капусту. В кастрюлю налейте растительное масло и обжарьте лук в режиме «Жарка» в течение 10 минут (до золотистого цвета). Затем добавьте к луку грибы и обжарьте ещё 5 минут всё вместе. Поместите в кастрюлю капусту, соль, специи и готовьте в режиме «Суп/Каша» 60 минут. Спустя 10 минут перемешайте овощи в кастрюли. После того, как прозвучит звуковой сигнал окончания приготовления, можно оставить капусту на подогреве ещё на некоторое время, чтобы она окончательно приготовилась.

### РЫБА С РИСОМ



#### Ингредиенты

- 0,4 кг.рыбы (морской)
- 1 стакан риса
- 250 гр. помидоров
- 2 луковицы
- 1 шт. чеснока
- Зелень
- 1,5 стакана воды
- Специи, перец, соль

**СОВЕТ!** По желанию вы можете также добавить половину мерного стакана белого вина — это придаст более интересный вкус готовому блюду.

#### Способ приготовления

Налейте в кастрюлю масло, поместите в нее мелко нарезанный лук и обжарьте в режиме «Жарка».

В то время как обжаривается лук, нарежьте помидоры, зелень, чеснок и отправьте всё к луку для дальнейшей обжарки в течение 5 минут.

Выключите мультиварку. Поместите в кастрюлю рис, воду, соль и специи, всё перемешайте и поверх выложите нарезанную на небольшие кубики рыбу.

Активируйте режим "Суп/Каша" и закройте крышку.

После сигнала выключите мультиварку, откройте крышку и перемешайте содержимое. Рыба с рисом готова к употреблению.

### ФИЛЕ ИНДЕЙКИ:



#### Ингредиенты:

- Филе индейки 0,8 кг.
- 3 яблока
- 2 шт. лука репчатого
- 5 столовых ложек соевого соуса
- 3 зубчика чеснока
- 3 ст. л. раст. масла
- 1 ст. л. сахара
- 4 лавровых листа
- Перец по вкусу
- 

#### Приготовление:

Нарежьте индейку на кусочки толщиной примерно 1 см. Смешайте в миске нарезанный полукольцами лук и мелконарезанный чеснок, добавьте соевый соус, лавровый лист, растительное масло, сахар и перец. В полученную смесь поместите индейку и оставьте мариноваться на 15 минут.

Нарежьте очищенные от кожуры и сердцевины яблоки, каждое на 8 долек.

Отправьте мясо индейки в кастрюлю вместе с соусом, сверху уложите яблоки.

Включите режим «Суп/Каша» на 65 минут

### ПЕЛЬМЕНИ



#### Ингредиенты:

- Свинина 300 гр.
- Лук репчатый 300 гр.
- Говядина 300 гр.
- Яйцо куриное 1 шт.
- Мука 2 мультиварочных стакана
- Масло сливочное
- Вода
- Соль, перец

**СОВЕТ!** Подавать на стол пельмени лучше всего вместе со сметаной или майонезом, а также добавив сливочное масло и украсив их зеленью.

#### Приготовление:

Порежьте на кубики мясо (говядину и свинину), луковички разрежьте на 4 части.

Делаем фарш. Пропускаем лук и мясо через мясорубку, солим и перчим, тщательно перемешиваем.

Делаем тесто. Взбиваем куриное яйцо, добавляем к нему соль, тёплую воду и просеянную муку. Месим крутое тесто, накрываем его полотенцем и оставляем на полчаса.

- Раскатываем тесто, делим на «кружочки» (можно с помощью стакана), лепим пельмени. Всё как обычно.
- В мультиварочную чашу заливаем воду, доводим её до кипения, запустив на 15 минут режим «Пароварка».
- В момент, когда вода закипит выкладываем пельмени в мультиварку и варим примерно 15 минут.

### МАКАРОНЫ



#### Ингредиенты:

- 20 гр. слив. масла
- 250 гр. макарон
- 2 л. воды
- 1 ст. л. соли

#### Приготовление:

- Налейте воду в кастрюлю, включите программу «Пароварка» на 13 минут.
- Когда прозвучит сигнал, засыпьте в воду соль, масло и макароны.
- Снова включите тот-же режим на 13 минут.

Если вам кажется, что макароны не готовы, можно оставить их в режиме «Подогрев» на 10-15 минут.

### МЯСО НА ПАРУ:



#### Ингредиенты:

- Мясо (рёбра свиные) 0,7 кг.
- 3 стакана воды
- Специи для свиных рёбрышек
- Пакет для запекания (можно и без него)

#### Приготовление:

- Выложите рёбра в посуду, посыпьте приправой, перемешайте. Заверните в пакет для запекания (обычно идёт в комплекте со специями).
- Налейте в мультиварку воду, установите корзину для варки на пару. Выложите на корзину рёбрышки в пакете.
- Включите на 1 час режим «Пароварка».



### ГОВЯДИНА В СЫРНОМ СОУСЕ



#### Ингредиенты:

Говядина (филе) — 300 г

Сыр плавленый — 200 г

Лук репчатый — 100 г

Морковь — 100 г

Фасоль белая консервированная — 100 г

Вода — 200 мл

Соль, специи

#### Приготовление:

Мясо промыть и нарезать кубиками по 1 см, морковь — кружочками толщиной 0,2-0,4 см, лук — кубиками по 0,5 см, с фасоли слить жидкость. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить воду, сыр, соль, специи и перемешать. Закрыть крышку и установить режим "Суп/Каша" на 1 час.

*Совет:* Подавайте это блюдо с гарниром из дикого риса.

### ГОВЯДИНА В СОУСЕ БОЛОНЬЕЗЕ



#### Ингредиенты:

Говядина (филе) — 400 г

Лук репчатый — 60 г

Морковь — 60 г

Помидоры — 130 г

Перец болгарский — 130 г

Томатная паста — 100 г

Вода — 300 мл

Соль, специи

#### Приготовление:

Мясо промыть и нарезать кубиками по 0,5-1 см, помидоры, перец, морковь и лук — кубиками по 0,5-1 см. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить воду, томатную пасту, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку и установить режим "Суп/Каша" на 1 час.

*Совет:* При подаче посыпьте блюдо сыром пармезан.

### ДЕСЕРТЫ

#### ПРЯНЫЕ ГРУШИ С СОУСОМ ИЗ КРАСНОГО ВИНА



#### Ингредиенты:

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

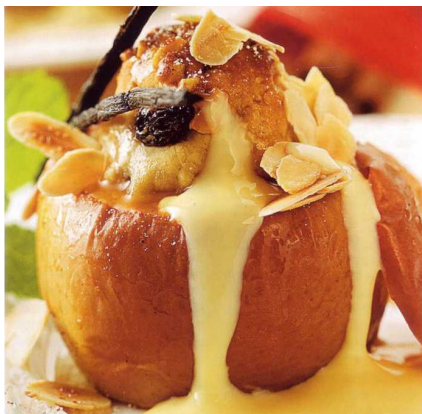
#### Приготовление:

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

#### Сервировка:

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

### ПЕЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ



#### Ингредиенты:

- 4 больших мытых яблока, 2 столовых ложки коричневого сахара, 0,5 стакана порезанных сухофруктов
- 0,5 стакана воды, взбитый крем или ванильный йогурт (на выбор).

#### Приготовление:

Удалить из яблок сердцевину. Кончиком острого ножа надрезать кожуру по «экватору» каждого яблока.

В миксере смешать коричневый сахар с сухофруктами. Распределить сухофрукты между яблоками. Заполнить сухофруктами дырки от вынутой сердцевины.

Выложить в чашу яблоки, добавить воды. Готовить 35 минут в режиме "Жарка". Если яблоки готовы, вилка входит в них свободно. Подавать со взбитым кремом или ванильным йогуртом.

### ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

#### **СТАНДАРТНЫЙ ЙОГУРТ**



#### Ингредиенты:

- Молоко (жирности 3,2%) — 1 литр
- Йогурт с живыми бактериями (можно использовать Активия) - 1 баночка, либо любой фруктовый йогурт, также с живыми бактериями.
- Сахар по вкусу – 3-4 столовые ложки

#### Приготовление:

Берем молоко и подогреваем его. Желательно, чтобы его температура была около 40 градусов, проверить можно просто опустив палец в молоко, оно должно быть теплым, но не горячим. Добавляем в молоко сахар и хорошо перемешиваем. Добавляем йогурт и еще раз хорошо перемешиваем.

Для лучшего эффекта берем маленькие баночки, или стаканы емкостью не более 150мл. Предварительно их моем и высушиваем. Выливаем по емкостям приготовленную жидкость, помещаем их в чашу мультиварки, и наливаем воды немного выше середины емкостей. Для лучшего приготовления желательно накрыть крышками емкости с йогуртом. Включаем режим «Йогурт», и выставляем время приготовления.

Можно также готовить йогурт без отдельных емкостей, а подготовленное молоко с йогуртом вылить в чашу мультиварки, и после приготовления разлить по баночкам, и поместить в холодильник на 2-3 часа.

### ВАНИЛЬНЫЙ ЙОГУРТ С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ



#### Ингредиенты:

- 4¾ стакана молока жирностью 2%
- 2-3 ст. ложки кленового сиропа
- 1 ст. ложка ванильного экстракта
- ½ стакана +2 ст. ложки сухого обезжиренного молока
- ½ стакана +2 ст. ложки обычного йогурта

#### Приготовление:

Возьмите теплое молоко, добавьте к нему йогурт и тщательно перемешайте, в получившуюся массу добавьте все ингредиенты и тщательно перемешайте.

Полученную массу вылить в ёмкость мультиварки. Закройте прибор крышкой. Готовить в режиме «Йогурт» 10-12 часов. Готовый продукт разлить по мелким ёмкостям, закрыть крышками и поставить в холодильник.

### ЧЕРНИЧНО-ВАНИЛЬНЫЙ ЙОГУРТ



#### Ингредиенты:

- 4¾ стакана молока жирностью 2%
- 2-3 ст. ложки меда или сахарозаменителя
- 1 ст. ложка ванильной пасты\* или чистого ванильного экстракта
- ¼ стакана + 2 ст. ложки сухого обезжиренного молока
- ½ стакана + 2 ст. ложки обычного йогурта
- ¼ стакана черничного варенья с ягодами

\*Ванильная паста-концентрированный ванильный экстракт, который включает в себя семена стручковой ванили. Продается в специализированных магазинах. В крайнем случае, ванильную пасту можно заменить на чистый ванильный экстракт.

#### Приготовление:

Возьмите теплое молоко, добавьте к нему йогурт и тщательно перемешайте, в получившуюся массу добавьте все ингредиенты и тщательно перемешайте.

Полученную массу вылить в ёмкость мультиварки. Закройте прибор крышкой. Готовить в режиме «Йогурт» 10 часов. Готовый продукт разлить по мелким ёмкостям, закрыть крышками и поставить в холодильник.

#### Примечание:

Черничное варенье можно заменить свежими фруктами. Смешайте в кастрюле стакан фруктов с ¼ ст. ложки сахара и 1-2 стакана воды. Готовьте на среднем огне в течение 15-20 минут до загустения фруктов. Затем охладите фрукты до температуры 45°C прежде, чем добавлять в смесь из молока и йогурта.

### ЙОГУРТ С КОРИЦЕЙ И МЮСЛИ



#### Ингредиенты:

- 4 стакана геркулеса (обычного, либо быстрого приготовления)
- 1 стакан кокосовой стружки
- 1 стакан различных орехов
- 1 стакан сушеных фруктов
- ½ стакана толченых льняных семян
- 1 ст. ложка корицы
- ½ стакана оливкового масла
- ½ стакана кленового сиропа, либо меда

#### Приготовление:

Разогрейте духовку до температуры 160°C.

Противень выстелите алюминиевой бумагой.

Смешайте в миске геркулес, кокосовую стружку, орехи, фрукты и льняные семена. Смешайте в другой миске оливковое масло с сиропом и добавьте к смеси с орехами и все тщательно перемешайте. Полученную массу разложите равномерно на противень. Выпекайте в духовке, периодически помешивая, в течение 30-45 минут.

Возьмите теплое молоко, добавьте к нему йогурт и тщательно перемешайте, в получившуюся массу добавьте все ингредиенты и тщательно перемешайте.

Полученную массу вылить в ёмкость мультиварки. Закройте прибор крышкой. Готовить в режиме «Йогурт» 10-12 часов. Готовый продукт разлить по мелким ёмкостям, закрыть крышками и поставить в холодильник.

Полученный десерт подавайте с йогуртом.



### ШОКОЛАДНЫЙ ЙОГУРТ



#### Ингредиенты:

- 230 гр измельченного шоколада
- ¼ стакана сахарного песка
- 1 стакан цельного молока (кипяченого)
- 2 стакана «живого» йогурта (см. рецепт №1)
- 1 ч.л. чистого ванильного экстракта

#### Приготовление:

В подогретое молоко добавьте шоколад и сахар и мешайте до тех пор, пока шоколад и сахар не растворятся. Остудите полученную смесь до комнатной температуры, затем добавьте в нее йогурт и ваниль и взбейте миксером. Поместите полученную массу в контейнер, плотно закройте его крышкой и поместите в морозильную камеру на 2 часа

### ВАНИЛЬНЫЙ ЙОГУРТ



#### Ингредиенты:

- 1 баночка/стаканчик натурального йогурта или сухая закваска
- 900 мл молока (пастеризованного или цельного)
- 100 г сахара
- 1 ст. ложка натуральной ванильной эссенции

#### Приготовление:

Смешать сахар, ванильную эссенцию и йогурт. Помешивая, постепенно добавить молоко. Полученную массу вылить в ёмкость мультиварки. Закройте прибор крышкой. Готовить в режиме «Йогурт» 6 часов. Готовый продукт разлить по мелким ёмкостям, закрыть крышками и поставить в холодильник.

### ЛИМОННЫЙ ЙОГУРТ



#### Ингредиенты:

- 1000 мл цельного молока
- 150 г лимонного или обычного йогурта без добавок (1 стаканчик)
- Цедра 2 свежих лимонов
- 1,5 столовых ложек сахара

#### Приготовление:

Нагрейте лимонную цедру вместе с 250 мл молока в кастрюле на медленном огне, а затем добавьте сахар. Продолжайте нагревать смесь пока молоко не приобретет желтый цвет.

Оставьте смесь охлаждаться, а затем добавьте ее вместе с цедрой в оставшееся молоко. Разлейте

полученную смесь в бутылки и поместите в холодильник по меньшей мере на 2 часа.

Профильтруйте молоко, смешайте его с йогуртом до получения однородной массы, вылейте полученную смесь в ёмкость мультиварки. Закройте прибор крышкой. Готовьте в режиме «Йогурт» 6 часов. Готовый продукт разлить по мелким ёмкостям, закрыть крышками и поставить в холодильник.

### ФРУКТОВЫЙ ЙОГУРТ



#### Ингредиенты:

- 1 баночка/стаканчик натурального йогурта
- 700 мл молока (кипяченного или длительного хранения)
- 100 г сахара
- 200 г фруктов на выбор (клубника, банан, персик и т.д.)

#### Приготовление:

Смешать фрукты и сахар, взбить до однородной массы блендером. Помешивая, постепенно добавить молоко. Полученную массу вылить в ёмкость мультиварки. Закройте прибор крышкой. Готовить в режиме «Йогурт» 10 часов. Готовый продукт разлить по мелким ёмкостям, закрыть крышками и поставить в холодильник.

Внимание, фрукты могут окислиться и потемнеть, что может повлиять только на внешний вид продукта, но не на вкус.

### ЙОГУРТ С КРЕМ-КАРАМЕЛЬЮ



#### Ингредиенты:

- 1 баночка/стаканчик натурального йогурта
- 600 мл молока (кипяченного или длительного хранения)
- 250 мл сливок длительного хранения
- 100 г сахара
- 6-7 ст. ложек готовой карамели
- 1 ст. ложка натуральной ванильной эссенции

#### Приготовление:

В отдельной емкости смешать молоко, сливки и сахар, довести до кипения. Снять с огня и охладить. В отдельной посуде, желательна керамической, смешать йогурт с ванильной эссенцией, а затем, медленно помешивая, постепенно добавить молоко со сливками. Полученную массу вылить в ёмкость мультиварки. Добавить карамель. Закройте прибор крышкой. Готовить в режиме «Йогурт» 10 часов. Готовый продукт разлить по мелким ёмкостям, закрыть крышками и поставить в холодильник.

### ЙОГУРТ С ШОКОЛАДОМ И ЦУКАТАМИ



#### Ингредиенты:

- 1 баночка/стаканчик натурального йогурта
- 800 мл молока (кипяченного или длительного хранения)
- 100 г шоколада с высоким содержанием какао
- 100 г сахара
- 50 г апельсиновых цукатов (можно заменить 5 каплями апельсиновой эссенции)

#### Приготовление:

Измельчить шоколад и растопить его на водяной бане. Добавить сахара и тщательно перемешать. Добавить мелко нарезанных цукатов. Понемногу добавлять молоко, следя за тем, чтобы шоколад хорошо в нем растворялся. Охладить.

В получившуюся массу добавьте все ингредиенты и тщательно перемешайте. Полученную массу вылейте в ёмкость мультиварки. Закройте прибор крышкой. Готовьте в режиме «Йогурт» 10 часов. Готовый продукт разлейте по мелким ёмкостям, закройте крышками и поставьте в холодильник.

### КОКОСОВЫЙ ЙОГУРТ



#### Ингредиенты:

- 1 баночка/стаканчик натурального йогурта
- 800 мл молока (кипяченного или длительного хранения)
- 100 г сахара
- 50 г сухого тертого кокоса

#### Приготовление:

Смешайте сахар, кокос и йогурт. Помешивая, постепенно добавляйте молоко. Полученную массу вылейте в ёмкость мультиварки. Закройте прибор крышкой. Готовьте в режиме «Йогурт» 10 часов. Готовый продукт разлейте по мелким ёмкостям, закройте крышками и поставьте в холодильник.

### ЙОГУРТ КОФЕЙНЫЙ



#### Ингредиенты:

- 1 баночка/стаканчик натурального йогурта
- 900 мл молока (кипяченного или длительного хранения)
- 100 г сахара
- 4 ст. ложки растворимого кофе

#### Приготовление:

В емкость вылить теплое молоко, добавить в него сахар и кофе, добавить йогурт. Полученную массу вылить в ёмкость мультиварки. Закройте прибор крышкой. Готовьте в режиме «Йогурт» 10 часов. Готовый продукт разлейте по мелким ёмкостям, закройте крышками и поставьте в холодильник.



### ЙОГУРТ С КАКАО И КОРИЦЕЙ



#### Ингредиенты:

- 1 баночка/стаканчик натурального йогурта
- 900 мл молока (кипяченного или длительного хранения)
- 100 г сахара
- 5 ч. ложек растворимого какао
- корица по вкусу

#### Приготовление:

Смешать сахар, корицу, какао, йогурт и молоко. Полученную массу вылейте в ёмкость мультиварки. Закройте прибор крышкой. Готовьте в режиме «Йогурт» 10 часов. Готовый продукт разлейте по мелким ёмкостям, закройте крышками и поставьте в холодильник.

### ЙОГУРТ С КОНСЕРВИРОВАННЫМИ ФРУКТАМИ



#### Ингредиенты:

- 4 ломтика (ананасов, абрикосов, персиков и т.д.)
- 5 столовых ложек сиропа (в котором были фрукты)
- 1000-1200 мл молока
- Закваска или 1 порция йогурта

#### Приготовление:

В емкость вылейте теплое молоко, добавьте сироп и тщательно размешайте, добавьте йогурт или закваску и взбейте все миксером. Размельчите фрукты, добавьте в готовую смесь молока. Полученную массу вылейте в емкость мультиварки. Закройте прибор крышкой. Готовьте в режиме «Йогурт» 10 часов. Готовый продукт разлейте по мелким емкостям, закройте крышками и поставьте в холодильник.

### ЙОГУРТ СО СВЕЖИМИ ФРУКТАМИ



#### Ингредиенты:

- 1 фрукт (апельсин, мандарин, грейпфрут, киви, банан)
- 80 г воды-100 г сахара
- 1000-1200 мл молока
- Закваска или 1 порция йогурта

#### Приготовление:

Очистите фрукт, мелко нарежьте, подогрейте на медленном огне добавив сахар и воду, прокипятите 5 минут.

В емкость вылить теплое молоко, добавить готовый сироп из фруктов и тщательно размешать, добавить йогурт или закваску и взбить все миксером. Полученную массу вылейте в ёмкость мультиварки. Закройте прибор крышкой. Готовьте в режиме «Йогурт» 8 часов. Готовый продукт разлейте по мелким ёмкостям, закройте крышками и поставьте в холодильник.

### ЙОГУРТ С ЧЕРНОСЛИВОМ



#### Ингредиенты:

- чернослив в расчете 1 шт на 1 баночку
- 100 г сахара - 1000-1200 мл молока
- Закваска или 1 порция йогурта

#### Приготовление:

Моем и мелко режем чернослив, добавляем сахар и воду и кипятим на медленном огне не-сколько минут. Наливаем в ёмкость, даём остыть, наливаем молоко размешенное с закваской. Полученную массу вылейте в ёмкость мультиварки. Закройте прибор крышкой. Готовьте в режиме «Йогурт» 8 часов. Готовый продукт разлейте по мелким ёмкостям, закройте крышками и поставьте в холодильник.

### ЙОГУРТ С ШОКОЛАДНЫМ СИРОПОМ



#### Ингредиенты:

- 5 столовых ложек шоколадного сиропа
- 1000-1200 мл молока
- Закваска или 1 порция йогурта

#### Приготовление:

В емкость вылить теплое молоко, добавить сироп, добавить йогурт или закваску и взбить все миксером. Полученную массу вылейте в ёмкость мультиварки. Закройте прибор крышкой. Готовьте в режиме «Йогурт» 8 часов. Готовый продукт разлейте по мелким ёмкостям, закройте крышками и поставьте в холодильник.

### ЙОГУРТ С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ



#### Ингредиенты:

- 100 г шоколада
- 1000-1200 мл молока
- Закваска или 1 порция йогурта

#### Приготовление:

Для того что бы растопить шоколад, вам нужно сделать водяную баню (взять кастрюлю побольше, налить в нее воду, а на воду поставить кастрюлю поменьше, туда уже положить шоколад. Поставить на огонь и так растопить шоколад, добавить немножко сливочного масла.) В емкость мультиварки вылить теплое молоко, добавить готовый шоколадный сироп, добавить йогурт или закваску и размешать. Готовьте в режиме «Йогурт» 8 часов. Готовый продукт разлейте по мелким ёмкостям, закройте крышками и поставите в холодильник.