

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

MCM-1012

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;

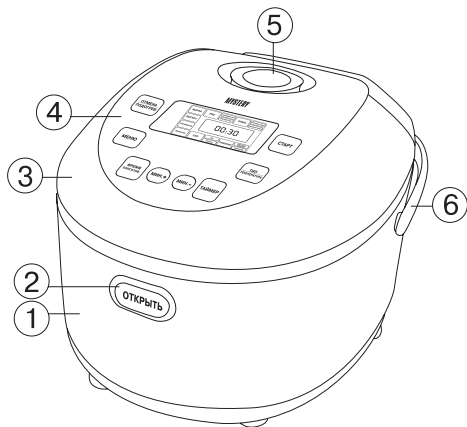
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 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

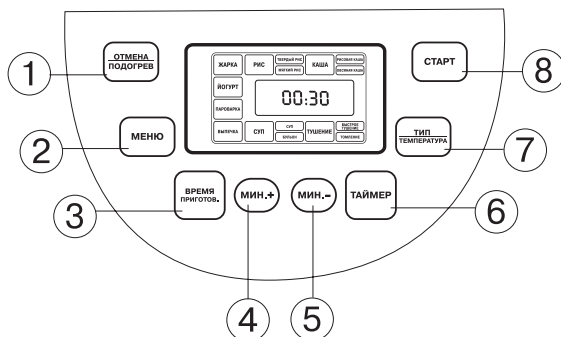


1. Корпус
2. Кнопка открытия крышки
3. Крышка
4. Панель управления
5. Паровой клапан
6. Ручка для переноски

Аксессуары

Лопатка	Мерный стакан	Паровая ёмкость	Шнур питания	Половник
				

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Описание кнопок на панели управления:

1. «**ОТМЕНА./ПОДОГРЕВ**» Кнопка включения режима подогрева /кнопка выключения (остановки процесса приготовления)
2. «**МЕНЮ**» Кнопка выбора программы приготовления
3. «**ВРЕМЯ ПРИГОТОВ.**» Кнопка установки времени приготовления
4. «**МИН. +**» Кнопка увеличения времени приготовления (в минутах)
5. «**МИН -**» Кнопка уменьшения времени приготовления (в минутах)
6. «**ТАЙМЕР**» Кнопка установки таймера (времени отсрочки приготовления)
7. «**ТИП/ТЕМПЕРАТУРА**» Кнопка выбора типа приготовления/кнопка выбора температуры приготовления
8. «**СТАРТ**» Кнопка начала процесса приготовления

ДИСПЛЕЙ



1. Индикатор работы программы «Жарка»
2. Индикатор работы программы «Йогурт»
3. Индикатор работы программы «Пароварка»
4. Индикатор работы программы «Выпечка»
5. Индикатор выбора работы программы «Суп»
6. Индикатор выбора работы программы «Тушение»
7. Индикатор выбора работы программы «Каша»
8. Индикатор выбора работы программы «Рис»

ПОДГОТОВКА ПРИБОРА К РАБОТЕ

Перед первым использованием

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 и паровой клапан, вытрите их насухо, затем установите на место.

Подсоедините к прибору шнур питания.

Подготовка к приготовлению

1. Поместите в рабочую емкость необходимое количество продуктов.

Примечание:

Во избежание повреждения антипригарного покрытия не промывайте крупу в рабочей емкости.

2. Налейте воду до необходимой отметки на внутренней стороне рабочей емкости. Запрещается наливать воду выше максимальной отметки.
3. Аккуратно поместите рабочую емкость с продуктами и водой 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

Режим «РИС»

Программа «РИС» предназначена для приготовления гарниров из любой группы - риса, гречки, пшена, перловки и т.п.

- Нажмите на кнопку «**МЕНЮ**» 1 раз, на дисплее загорится световой индикатор «РИС».
- С помощью кнопки «**ТИП/ПРИГОТОВЛЕНИЕ**» выберите тип риса: твердый, либо мягкий. Нажмите на кнопку «**ТИП/ПРИГОТОВЛЕНИЕ**» 1 раз для выбора типа «Твердый» (на дисплее загорится световой индикатор «Твердый»). Нажмите на кнопку «**ТИП/ПРИГОТОВЛЕНИЕ**» 2 раза для выбора типа «Мягкий» (на дисплее загорится световой индикатор «Мягкий»).

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Нажмите на кнопку **«СТАРТ»** для начала процесса приготовления, при этом загорится световой индикатор данной кнопки. Время приготовления в режиме «РИС» устанавливается автоматически и зависит от количества, веса, объема исходного продукта: для режима «Твердый рис» время приготовления составляет приблизительно 45 минут, для режима «Мягкий рис» -55 минут.

Режим «КАША»

В данном режиме можно готовить рисовую, овсяную и другие каши, в том числе и молочные.

- Нажмите на кнопку **«МЕНЮ»** 2 раза, на дисплее загорится световой индикатор «КАША».
- С помощью кнопки **«ТИП/ПРИГОТОВЛЕНИЕ»** выберите вид каши: рисовая, либо овсяная каша. Нажмите на кнопку **«ТИП/ПРИГОТОВЛЕНИЕ»** 1 раз для выбора приготовления рисовой каши (на дисплее загорится световой индикатор «Рисовая каша»). Нажмите на кнопку **«ТИП/ПРИГОТОВЛЕНИЕ»** 2 раза для выбора приготовления овсяной каши (на дисплее загорится световой индикатор «Овсяная каша»).
- По умолчанию время приготовления в режиме «КАША» составляет приблизительно 45 минут (в зависимости от количества, веса, объема исходного продукта). Вы можете установить нужное Вам время приготовления. Время устанавливается в минутах. Для этого нажмите на кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВ.»**, затем с помощью кнопок **«МИН +»** и **«МИН -»** установите нужное Вам время приготовления в интервале от 10 до 180 минут. Каждое нажатие на кнопку **«МИН.+»** увеличивает время на 1 минуту. Каждое нажатие на кнопку **«МИН.-»** уменьшает время на 1 минуту.
- Нажмите на кнопку **«СТАРТ»** для начала процесса приготовления, при этом загорится световой индикатор данной кнопки.

Режим «СУП»

Данный режим идеально подходит для приготовления различных супов и бульонов.

- Нажмите на кнопку **«МЕНЮ»** 3 раза, на дисплее загорится световой индикатор «СУП».
- С помощью кнопки **«ТИП/ПРИГОТОВЛЕНИЕ»** выберите «Суп», либо «Бульон». Нажмите на кнопку **«ТИП/ПРИГОТОВЛЕНИЕ»** 1 раз для выбора приготовления супа (на дисплее загорится световой индикатор «Суп»). Нажмите на кнопку **«ТИП/ПРИГОТОВЛЕНИЕ»** 2 раза для выбора приготовления бульона (на дисплее загорится световой индикатор «Бульон»).
- По умолчанию время приготовления в режиме «СУП» составляет приблизительно 60 минут (в зависимости от количества, веса, объема исходного продукта). Вы можете установить нужное Вам время приготовления. Время устанавливается в минутах. Для этого нажмите на кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВ.»**, затем с помощью кнопок **«МИН +»** и **«МИН -»** установите нужное Вам время приготовления в интервале от 10 до 180 минут. Каждое нажатие на кнопку **«МИН.+»** увеличивает время на 1 минуту. Каждое нажатие на кнопку **«МИН.-»** уменьшает время на 1 минуту.
- Нажмите на кнопку **«СТАРТ»** для начала процесса приготовления, при этом загорится

световой индикатор данной кнопки.

Режим «ТУШЕНИЕ»

Данный режим предназначен для тушения и томления различных блюд.

- Нажмите на кнопку «**МЕНЮ**» 4 раза, на дисплее загорится световой индикатор «Тушение».
- С помощью кнопки «**ТИП/ПРИГОТОВЛЕНИЕ**» выберите «Быстрое тушение», либо «Томление». Нажмите на кнопку «**ТИП/ПРИГОТОВЛЕНИЕ**» 1 раз для выбора быстрого тушения (на дисплее загорится световой индикатор «Быстрое тушение»). Нажмите на кнопку «**ТИП/ПРИГОТОВЛЕНИЕ**» 2 раза для выбора приготовления в режиме томления (на дисплее загорится световой индикатор «Томление»).
- По умолчанию время приготовления в режиме «ТУШЕНИЕ» составляет 20 минут. Вы можете установить нужное Вам время приготовления. Время устанавливается в минутах. Для этого нажмите на кнопку «**ВРЕМЯ ПРИГОТОВ.**», затем с помощью кнопок «**МИН +**» и «**МИН -**» установите нужное Вам время приготовления в интервале от 10 до 60 минут. Каждое нажатие на кнопку «**МИН.+**» увеличивает время на 1 минуту. Каждое нажатие на кнопку «**МИН.-**» уменьшает время на 1 минуту.
- Нажмите на кнопку «**СТАРТ**» для начала процесса приготовления, при этом загорится световой индикатор данной кнопки.

Режим «ЖАРКА»

Режим «Жарка» предназначен для жарки различных блюд.

- Нажмите на кнопку «**МЕНЮ**» 5 раз, на дисплее загорится световой индикатор «ЖАРКА» и цифры «1010». Первая цифра означает температурный режим приготовления, три остальные цифры означают время приготовления.
- Вы можете изменить температурный режим приготовления. Для этого последовательно нажимайте на кнопку «**ТИП/ТЕМПЕРАТУРА**»- на дисплее будет меняться первая цифра:
 - «1» - минимальная степень прожарки (на дисплее появится индикация «1010»
 - «2» - средняя степень прожарки (на дисплее появится индикация «2010»
 - «3» - интенсивная прожарка (на дисплее будет гореть «3010»)
- По умолчанию время приготовления в режиме «Жарка» составляет 10 минут. Вы можете установить нужное Вам время приготовления. Время устанавливается в минутах. Для этого нажмите на кнопку «**ВРЕМЯ ПРИГОТОВ.**», затем с помощью кнопок «**МИН +**» и «**МИН -**» установите нужное Вам время приготовления в интервале от 10 до 99 минут. Каждое нажатие на кнопку «**МИН.+**» увеличивает время на 1 минуту. Каждое нажатие на кнопку «**МИН.-**» уменьшает время на 1 минуту.
- Нажмите на кнопку «**СТАРТ**» для начала процесса приготовления, при этом загорится световой индикатор данной кнопки.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Режим «ЙОГУРТ»

Данный режим предназначен для приготовления домашнего йогурта.

- Нажмите на кнопку «**МЕНЮ**» 6 раз, на дисплее загорится световой индикатор «ЙОГУРТ» и цифры «00:00» - время приготовления, установленное по умолчанию (8 часов). Вы можете установить нужное Вам время приготовления. Время устанавливается в минутах. Для этого нажмите на кнопку «**ВРЕМЯ ПРИГОТОВ.**», затем с помощью кнопок «**МИН +**» и «**МИН -**» установите нужное Вам время приготовления в интервале от 6-ти до 12 часов. Каждое нажатие на кнопку «**МИН.+**» увеличивает время на 10 минут. Каждое нажатие на кнопку «**МИН.-**» уменьшает время на 10 минут.
- Нажмите на кнопку «**СТАРТ**» для начала процесса приготовления, при этом загорится световой индикатор данной кнопки.

Режим «ПАРОВАРКА»

Данный режим предназначен для приготовления различных блюд на пару.

- Нажмите на кнопку «**МЕНЮ**» 7 раз, на дисплее загорится световой индикатор «ПАРОВАРКА» и цифры «10:10». Первая цифра означает температурный режим приготовления, три остальные цифры означают время приготовления.
- Вы можете изменить температурный режим приготовления. Для этого последовательно нажимайте на кнопку «**ТИП/ТЕМПЕРАТУРА**»- на дисплее будет меняться первая цифра:
 - «1» - минимальная температура (на дисплее появится индикация «10:10»)
 - «2» - средняя температура (на дисплее появится индикация «20:10»)
 - «3» - высокая температура (на дисплее будет гореть «30:10»)
- По умолчанию время приготовления в режиме «ПАРОВАРКА» составляет 10 минут. Вы можете установить нужное Вам время приготовления. Время устанавливается в минутах. Для этого нажмите на кнопку «**Время готовов.**», затем с помощью кнопок «**МИН +**» и «**МИН -**» установите нужное Вам время приготовления в интервале от 10 до 120 минут. Каждое нажатие на кнопку «**МИН.+**» увеличивает время на 1 минуту. Каждое нажатие на кнопку «**МИН.-**» уменьшает время на 1 минуту.
- Нажмите на кнопку «**СТАРТ**» для начала процесса приготовления, при этом загорится световой индикатор данной кнопки.

Режим «ВЫПЕЧКА»

Данный режим предназначен для приготовления кексов, пирогов.

- Нажмите на кнопку «**МЕНЮ**» 8 раз, на дисплее загорится световой индикатор «ВЫПЕЧКА» и цифры «10:20». Первая цифра означает температурный режим приготовления, три остальные цифры означают время приготовления.
- Вы можете изменить температурный режим приготовления. Для этого последовательно нажимайте на кнопку «**ТИП/ТЕМПЕРАТУРА**»- на дисплее будет меняться первая цифра:

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

«1» - минимальная температура (на дисплее появится индикация «1020»)

«2» - средняя температура (на дисплее появится индикация «2020»)

«3» - высокая температура (на дисплее будет гореть «3020»)

- По умолчанию время приготовления в режиме «ВЫПЕЧКА» составляет 20 минут. Вы можете установить нужное Вам время приготовления. Время устанавливается в минутах. Для этого нажмите на кнопку «**ВРЕМЯ ПРИГОТОВ.**», затем с помощью кнопок «**МИН +**» и «**МИН -**» установите нужное Вам время приготовления в интервале от 15 до 45 минут. Каждое нажатие на кнопку «**МИН.+**» увеличивает время на 1 минуту. Каждое нажатие на кнопку «**МИН.-**» уменьшает время на 1 минуту.
- Нажмите на кнопку «**СТАРТ**» для начала процесса приготовления, при этом загорится световой индикатор данной кнопки.

Режим «ПОДОГРЕВ»

По окончании приготовления (независимо от того, в каком режиме вы готовили), прибор автоматически войдет в режим «ПОДОГРЕВ» (поддержание температуры). При необходимости подогреть приготовленную пищу повторно, необходимо нажать на кнопку «**ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**» один раз, при этом загорится подсветка кнопки.

Для отключения режима «ПОДОГРЕВ» необходимо нажать на кнопку «**ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**» еще раз.

Установка таймера (отсрочка приготовления)

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

Внимание!

Функция «Отсрочка приготовления» доступна для всех режимов, кроме режима «ВЫПЕЧКА».

Выбрав режим приготовления (кроме режима «ВЫПЕЧКА»), нажмите кнопку «**ТАЙМЕР**» и установите время, через которое необходимо начать приготовление. Максимальное время отсрочки приготовления – 24 часа. Затем нажмите на кнопку «**СТАРТ**» - на дисплее начнется обратный отсчет времени. Некоторое время мультиварка будет находиться в режиме ожидания. Затем микропроцессор запустит установленную Вами программу и блюдо будет готово в тот момент, когда таймер закончит отсчет.

Во избежание потери вкусовых качеств продуктов, а также их возможной порчи, рекомендуется устанавливать отсрочку приготовления на время, не превышающее 9 часов.

- Поместите в мультиварку необходимые продукты
- С помощью кнопки «**МЕНЮ**» выберите нужный режим
- Нажмите на кнопку «**ТАЙМЕР**», чтобы установить время, через которое нужно начать процесс приготовления.

Кнопками «**МИН.+**» и «**МИН.-**» установите нужное Вам время. Обратите внимание, что каждое нажатие кнопки «**МИН.+**» увеличивает время приготовления на 1 час. А каждое на-

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

жатие на кнопку «**МИН.-**» увеличивает время приготовления на 1 минуту.

При этом, необходимо учитывать, что установленное Вами время не должно быть меньше времени приготовления блюда.

Например:

Допустим, Вы выбрали режим приготовления «РИС» и установили время приготовления 2 ч 30 мин., следовательно, использование режима «**ТАЙМЕР**» станет возможным только при установлении отсрочки приготовления, превышающей 2 ч. 30 минут.

- Нажмите на кнопку «**СТАРТ**»

ОБЩИЕ УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Режимы	Время, установленное по умолчанию (в минутах)	Возможность регулирования времени (в минутах)
Жарка	10	10-99
Каша/рисовая каша	45	10-180
Каша/овсяная каша	45	10-180
Пароварка	10	10-120
Выпечка	20	15-45
Суп/суп	60	10-180
Суп/бульон	60	10-180
Тушение/быстрое	20	10-60
Тушение/томление	20	10-60
Рис/твердый рис	45	-
Рис/мягкий рис	55	-
Йогурт	8 часов	6-12 часов

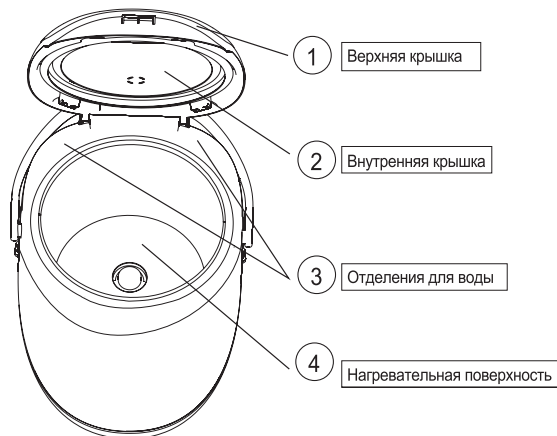
Общие предостережения

1. Приучите себя закладывать продукты в кастрюлю вынутую из мультиварки и только загрузив продукты и залив воду вставьте ее в мультиварку. Это исключит загрузку продуктов и воды в мультиварку без кастрюли (случаи, к сожалению ногочисленные).
2. Не наливайте в горячую кастрюлю мультиварки холодную воду. Это приводит к разрушению антипригарного покрытия кастрюли.
3. Не мойте крупы в кастрюле мультиварки.
4. Снимайте и мойте клапан выпуска пара после каждого приготовления.

ЧИСТКА И УХОД

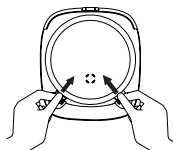
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

Аккуратно снимите крышку, потянув выступы на внутренней крышке на себя.



После чистки внутренней крышки установите ее обратно.

Чистка отделения для воды

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

Чистка нагревательной поверхности

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

Чистка парового клапана

Для чистки парового клапана произведите следующие действия:

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

Чистка рабочей емкости

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

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

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

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение питания:220-240В, 50 Гц
Номинальная потребляемая мощность: 800 Вт
Габаритные размеры:29х36х25 см
Масса нетто:3,9 кг
Объем внутреннего резервуара:5 л
Класс защиты: I

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



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

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

Примечание:

В соответствии с проводимой политикой постоянного 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**

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: 04.2013 г.

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

Способ приготовления:

Нарезать лук. Добавить бекон и мясо (нарезать кубиками). Нарезать тонкой соломкой капусту и положить все в рабочую ёмкость. Добавить бульон, воду и рис и выбрать режим "Быстрое тушение" на 1 час. Подавая блюдо, посыпать петрушкой.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рис с морепродуктами



Ингредиенты:

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

Способ приготовления:

Выберите режим "Быстрое тушение" на 1 час. 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.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Луковый суп



Ингредиенты:

2 столовые ложки оливкового масла

100 г хлеба

1,5 л бульона

150 г сыра Эмменталь

1 кг лука

15 г молотого черного перца

1 столовая ложка муки и соли

80 г сливочного масла

Способ приготовления:

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

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Способ приготовления:

Положить масло, мясо и овощи в рабочую ёмкость. Выбрать режим "Тушение/Томление" на 60 мин. Добавить картофель, бульон, тимьян, соль и перец 15 минутами позже.

Перловка



Ингредиенты:

Перловая крупа — 2 стакана

Вода -4,5 стакана

Соль

Способ приготовления:

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

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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 «Каша/Овсяная 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 «Каша/Рисовая каша». По окончании приготовления добавьте в готовую кашу тушенку, сливочное масло, морковь и чеснок. Перемешайте и установите режим «Подогрев» на 20-25 минут.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рисовая каша



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

Ингредиенты:

Рис — 0,5 мерной чашки

Молоко — 2,5 чашки(если вы хотите, чтобы каша в мультиварке получилась более жидкой, можно больше)

Сахар — 1 ч.л.

Соль- 0,5 ч.л.

Сливочное масло

Приготовление:

Для рецепта рисовой каши в мультиварке следует брать длиннозерновой рис.

Промойте рис в проточной воде, положите в кастрюлю мультиварки и залейте молоком, добавьте соль и сахар. Перемешайте все ингредиенты и включите режим «Каша/Рисовая каша». По окончании приготовления перемешайте кашу и добавьте сливочноемасло.

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 «Паста». 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 «Тушение/Томление» 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.

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 «Тушение/Быстрое тушение» на 40 минут. В ходе приготовления на пару овощи в мультиварке аккуратно перемешивайте. В готовое овощное соте выдавите чеснок и разрезанный стручок красного перца. После того как перец отдаст горечь, извлеките его.

Грибы со сметаной



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

Лесные грибы — 0,3-0,5 кг.

Лук репчатый — 1-2 шт.

Сметана — 100 г

Растительное масло

Соль

Приготовление:

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

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 «Тушение/Быстрое тушение». Готовьте 60 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»

Суп с тыквой и сладким перцем



Ингредиенты:

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

Приготовление:

Порежьте мясо на кусочки или сварите в мультиварке целым куском, затем разберите до костей. Очистите картофель и порежьте кубиками. Очистите морковь и порежьте кружочками. Тыкву, лук, сладкий перец очистите и порежьте мелкими кусочками. Положите все ингредиенты в кастрюлю мультиварки, залейте водой, посолите, добавьте специи и включите режим «Суп». В конце варки положите нарезанную морковь с измельченным чесноком.

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 «Жарка» на 30 минут. Налейте в кастрюлю масло и жарьте лук в течение 10 минут. Затем добавьте куриное филе в мультиварку и продолжайте жарить до окончания времени. Установите режим «Тушение/Томление». В кастрюлю положите промытую чечевицу, сладкий перец, помидоры, соль, затем налейте горячей воды 2 мерных стакана.

Варить, 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» на 25 минут. Налейте немного масла, положите в мультиварку грудки и обжарьте в течение 15 минут. Затем добавьте картофель, морковь, лук, приправу для курицы и жарьте до окончания режима.

Суп с кускусом и ветчиной



Ингредиенты:

Репчатый лук- 1 шт.

Морковь — 1 шт.

Ветчина — 100-150 гр.

Чеснок — 1 зубчик

Картофель — 2-3 шт.

Сухой пастернак — 1 ст ложка

Вода — 1,5-1,7 литра

Растительное масло — 2-3 ст ложки

Приготовление:

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

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» на 20 минут. В кастрюлю налейте немного масла, положите морковь, помидоры - жарьте в течение 10 минут. Затем добавьте огурцы и продолжайте готовить оставшиеся 10 минут. Затем в кастрюлю положите рыбу, картофель, налейте воды, посолите, поперчите и включите режим «Тушение/Быстрое тушение» 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» 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.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рассольник



Ингредиенты:

Мясо

Морковь- 1шт.

Лук- 1шт.

Перловая крупа-2 ст.л

Огурцы соленые-2

Масло растительное

Черный молотый перец

Соль

Рассол огуречный (по желанию)

Приготовление:

Очистите картофель, лук, морковь и нарежьте соломкой. Огурцы тоже нарежьте соломкой. На режиме «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» 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» 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» 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/Бульон» 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/Бульон» на 1 час. За 5 минут до готовности можно добавить зелень. Дать настояться и можно подавать

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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 «Тушение/Томление», 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.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Лечо



Очень вкусная холодная закуска.

Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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 "Рис/Мягкий рис".

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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 "Каша/Овсяная каша".

Суп-гуляш с красной фасолью



Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

Жаркое лесника



Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рисовая молочная каша



Ингредиенты:

Рис - 1 мулт. стакан

Молоко - 5 мерных стаканов*

Сахар - 2 ст. ложки

Соль - 1/4 ч.ложки

Масло сливочное - 1 ст. ложка

Приготовление:

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

Перемешать.

Устанавливаем программу "Каша/Рисовая каша".

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

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

Борщ



Итак, закладываем в кастрюльку мультиварки слоями:

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

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

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

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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.

Сациви из кур



Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рыба тушеная с морковью



Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Куриная печень с томатами



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

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Солянка мясная



Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

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

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

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

Фаршированные перцы



Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

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

После сигнала посолить, поперчить, добавить сметану и еще раз режим "Тушение/ Быстрое тушение".

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЙОГУРТОВ

Стандартный йогурт

- 150 г сахара
- 1000-1200 мл молока
- Сухая закваска или 1 порция йогурта 100г

В емкость вылить теплое молоко, и развести в нем сахар, добавить йогурт или закваску и взбить все миксером. Вылить в ёмкость. Готовить в режиме «Йогурт» 8 часов. Готовый продукт разлить по мелким ёмкостям, закрыть крышками и поставить в холодильник.

Йогуртиз козьего молока

Для людей, чувствительных к лактозе, рекомендуется использовать для приготовления йогурта козье молоко, так как оно лучше усваивается

На 6 порций:

- 4¾ стакана козьего молока
- ½ стакана + 2 ст. ложки обычного козьего йогурта (без добавок)

Способ приготовления:

Возьмите теплое молоко, добавьте к нему йогурт 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.

Ванильный йогурт с кленовым сиропом

На 6 порций:

- 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

Способ приготовления:

Возьмите теплое молоко, добавьте к нему йогурт и тщательно перемешайте, в получив-

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

шуюся 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

На 6 порций:

- 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.

Способ приготовления:

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 стакана 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

На 8 порций:

- 4 стакана геркулеса (обычного, либо быстрого приготовления)
- 1 стакан кокосовой стружки
- 1 стакан различных орехов
- 1 стакан сушеных фруктов
- ½ стакана толченых льняных семян

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1 ст. ложка корицы
- ½ стакана оливкового масла
- ½ стакана кленового сиропа, либо меда

Способ приготовления:

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

На 8 порций:

- 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

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

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

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Смешать сахар, ванильную эссенцию и йогурт. Помешивая, постепенно добавить молоко. Полученную массу вылить в ёмкость мультиварки. Закройте прибор крышкой. Готовить в режиме «Йогурт» 8 часов. Готовый продукт разлить по мелким ёмкостям, закрыть крышками и поставить в холодильник.

Лимонный йогурт

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

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, выложите полученную смесь в ёмкость мультиварки. Закройте прибор крышкой. Готовьте в режиме «Йогурт» 8 часов. Готовый продукт разлить по мелким ёмкостям, закрыть крышками и поставить в холодильник.

Фруктовый йогурт

- 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.)

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

- 1 баночка/стаканчик натурального йогурта
- 600 мл молока (кипяченного или длительного хранения)

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 250 мл сливок длительного хранения
- 100 г сахара
- 6-7 ст. ложек готовой карамели
- 1 ст. ложка натуральной ванильной эссенции

В отдельной емкости смешать молоко, сливки и сахар, довести до кипения. Снять с огня и охладить. В отдельной посуде, желательна керамическая, 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

- 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)

Измельчить шоколад и растопить его на водяной бане. Добавить сахара и тщательно пере-мешать. 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

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

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.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Йогурт кофейный

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

В емкость вылить теплое молоко, добавить в него сахар и кофе, добавить йогурт. 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.

Йогуртскакаоикорицей

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

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:

- 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

В емкость вылейте теплое молоко, добавить сироп и тщательно размешать, добавить йо-гурт или закваску и взбить все миксером. Размельчите фрукты, добавить в готовую смесь молока. 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 со свежими фруктами:

- 1 фрукт (апельсин, мандарин, грейпфрут, киви, банан)

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 80 г воды-100 г сахара
- 1000-1200 мл молока
- Закваска или 1 порция йогурта

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

В ёмкость вылить теплое молоко, добавить готовый сироп из фруктов и тщательно разме-шать, добавить йогурт или закваску и взбить все миксером. Полученную массу вы-лейте 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:

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

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 за-кваской. Полученную массу вылейте в ёмкость мультиварки. Закройте прибор крышкой. Готовьте в режиме «Йогурт» 8 часов. Готовый продукт разлейте по мелким ёмкостям, за-кройте крышками и поставьте в холодильник.

Йогурт с шоколадным сиропом

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

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

Йогурт с белым шоколадом

Особо вкусным получается йогурт с белым шоколадом, но по вкусу можно использо-вать также и черный и молочный шоколад.

- 100 г шоколада

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1000-1200 мл молока
- Закваска или 1 порция йогурта

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 поставьте в холодильник.

