

STOLLAR

the Multi Cooker BMC600



- LV RECEPTES
- LT RECEPTAI
- EE RETSEPTID
- RU РЕЦЕПТЫ

BIEZPUTRAS

MANNAS BIEZPUTRA

SASTĀVDAĻAS

Mannas putraini - 40 g

Piens - 480 ml

Sviests - 20 g

Cukurs, sāls

PAGATAVOŠANA

Ieberiet mannas putrainus ierīces traukā, uzlejiet pienu, pievienojiet sviestu, sāli, cukuru un samaisiet. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu

COOK (VĀRĪŠANA) iestatiet režīmu **Porridge (putra)**. Piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad piespiediet taustiņu **ADJUST (NOREGULĒŠANA)**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **10 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām. Gatavo biežputru rūpīgi samaisiet.

PADOMS

Gatavo biežputru pasniedziet ar ievārījumu vai riekstiem – tas brīnišķīgi papildinās putas garšu.

KVIEŠU BIEZPUTRA

SASTĀVDAĻAS

Kviešu putraini - 100 g

Piens - 650 ml

Sviests - 20 g

Sāls, cukurs

PAGATAVOŠANA

Nomazgājiet putrainus, ieberiet putrainus ierīces traukā, uzlejiet pienu, pievienojiet sviestu, cukuru, sāli un samaisiet. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu **COOK (VĀRĪŠANA)** iestatiet režīmu **Porridge (putra)**. Piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad piespiediet taustiņu **ADJUST (NOREGULĒŠANA)**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **40 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Gatavo biežputru pasniedziet ar ievārījumu vai svaigām ogām.

RĪSU BIEZPUTRA

SASTĀVDAĻAS

Rīsi - 100 g

Piens - 650 ml

Sviests - 20 g

Rozīnes - 20 g

Sāls, cukurs

PAGATAVOŠANA

Nomazgājiet rīsus un rozīnes, līdz ūdens ir caurspīdīgs, ieberiet tos ierīces traukā, uzlejiet pienu, pievienojiet sviestu, cukuru, sāli un rūpīgi samaisiet. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu **COOK (VĀRĪŠANA)** iestatiet režīmu **Porridge (putra)**. Piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad piespiediet taustiņu **ADJUST (NOREGULĒŠANA)**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **30 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām. Gatavo putru rūpīgi samaisiet.

PADOMS

Gatavo biežputru izrotājiet ar sasmalcinātiem valriekstiem.

HERKULESA BIEZPUTRA

SASTĀVDAĻAS

Auzu pārslas (Herkules) Nr. 1 - 150 g

Piens - 750 ml

Sviests - 20 g

Sāls, cukurs

PAGATAVOŠANA

Ieberiet Herkulesa auzas ierīces traukā, uzlejiet pienu, pievienojiet sviestu, cukuru, sāli un rūpīgi samaisiet. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu **COOK (VĀRĪŠANA)** iestatiet režīmu **Porridge (putra)**. Piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad piespiediet taustiņu **ADJUST (NOREGULĒŠANA)**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **25 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām. Gatavo biežputru rūpīgi samaisiet.

PADOMS

Piejauciet biežputrai žāvētus augļus – tā kļūst sātiģāka un smaržīgāka.

CŪKGAĻAS ZUPA

SASTĀVDAĻAS

Cūkgaļa - 200 g
Kartupeļi - 400 g
Dārza sīpoli - 100 g
Burkāni - 150 g
Ūdens - 1,5 - 2 l
Sāls, garšvielas

PAGATAVOŠANA

Nomazgājiet cūkgaļu, sagrieziet ar kartupeļiem un sīpoliem 2 × 5 cm salmiņos. Rupji sarīvējiet burkānus. Visas sastāvdaļas ievietojiet ierīces traukā, pielejiet ūdeni, pievienojiet olīveļļu un samaisiet. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu **MENU (IZVĒLNE)** iestatiet režīmu **Soup (zupa)**. Piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad piespiediet taustiņu **ADJUST (NOREGULĒŠANA)**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **1 stundu**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Zupa kļūst pikantāka, ja tai pievienosiet 2 - 3 ēdamkarotes tomātu pastas.

ZIRŅU ZUPA

SASTĀVDAĻAS

Žāvētas cūku ribiņas - 300 g
Burkāni - 120 g
Augu eļļa - 30 ml
Žāvēta desa - 100 g
Šķeltie zirņi - 300 g
Kartupeļi - 700 g
Dārza sīpoli - 200 g
Sāls, garšvielas
Ūdens - 1,5 - 2 l

PAGATAVOŠANA

Mērcējiet zirņus siltā ūdenī (85 °C) vienu stundu, tad nolejiet ūdeni. Nomazgājiet ribiņas un atdaliet tās vienu no otras. Burkānus un sīpolus sagrieziet 1 × 1 cm kubiņos, sagrieziet desu salmiņos, bet kartupeļus - stienīšos. Ievietojiet burkānus un sīpolus ierīces traukā, pielejiet augu eļļu. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu **MENU (IZVĒLNE)** iestatiet režīmu **Fry (cepšana)**, ar taustiņu **FOOD SELECT (PRODUKTA VEIDS)** izvēlieties **Vegetables (dārzeņi)**. Piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**,

tad piespiediet taustiņu **ADJUST (NOREGULĒŠANA)**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **5 minūtēm**. Apcepjiet, laiku pa laikam samaisot. Apceptos dārzeņus ievietojiet atsevišķā traukā. Ribiņas un zirņus iebēriet ierīces traukā, uzlejiet ūdeni. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu **MENU (IZVĒLNE)** iestatiet režīmu **Soup (zupa)**, piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad piespiediet taustiņu **ADJUST (NOREGULĒŠANA)**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **2 stundām**. Piespiediet taustiņu **START**. 30 minūtes pirms pagatavošanas beigām pievienojiet desu, kartupeļus, apceptos dārzeņus, sāli, garšvielas un samaisiet. Aizveriet vāciņu un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Ja zupas pagatavošanas laikā pievienosiet trešo daļu tējkarotes „Šķidro dūmu”, ēdiena kļūs smaržīgāks.

ZIVJU ZUPA

SASTĀVDAĻAS

Lasis (fileja) - 300 g
Kartupeļi - 200 g
Kabači - 60 g
Dārza sīpoli - 60 g
Burkāni - 60 g
Saldaiss krējums ar 10 - 15% tauku saturu - 100 ml
Ūdens - 1 - 1,5 l
Sāls, garšvielas

PAGATAVOŠANA

Nomazgājiet zivi, kopā ar dārzeņiem sagrieziet 1,5 - 2 cm kubiņos. Visas sastāvdaļas (izņemot saldo krējumu) ievietojiet ierīces traukā, uzlejiet ūdeni, pieberiet sāli, garšvielas un samaisiet. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu **MENU (IZVĒLNE)** iestatiet režīmu **Soup (zupa)**. Piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad piespiediet taustiņu **ADJUST (NOREGULĒŠANA)**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **1 stundu**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām. Gatavā zupā pievienojiet saldo krējumu un sakuliet blenderī, līdz iegūstat viendabīgu masu.

PADOMS

Gatavo zupu pasniedziet ar skābo krējumu un svaigiem zaļumiem.

SĒŅU ZUPA

SASTĀVDAĻAS

Sēnes - 250 g

Kartupeļi - 500 g

Dārza sīpoli - 100 g

Burkāni - 120 g

Ūdens - 1,5 - 2 l

Sāls, garšvielas

PAGATAVOŠANA

Sagrieziet kubiņos kartupeļus, sīpolus un burkānus.

Sēnes ievietojiet ierīces traukā, uzlejiet ūdeni, pieberiet sāli, garšvielas un samaisiet. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu **MENU (IZVĒLNE)** iestatiet režīmu **Soup (zupa)**, piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad piespiediet taustiņu **ADJUST (NOREGULĒŠANA)**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **1 stundu**.

Piespiediet taustiņu **START**. 40 minūtes pirms pagatavošanas beigām noņemiet putas, pieberiet dārzeņus un samaisiet. Aizveriet vāciņu un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Gatavai zupai pievienojiet skābo krējumu un pasniedziet ar svaigiem zaļumiem.

DĀRZEŅU KRĒMZUPA

SASTĀVDAĻAS

Brokoļi - 200 g

Ziedkāposti - 200 g

Kartupeļi - 160 g

Burkāni - 60 g

Ūdens - 1,45 l

Sāls, garšvielas

PAGATAVOŠANA

Sagrieziet kartupeļus un burkānus 1,5 - 2 cm kubiņos. Visas sastāvdaļas ievietojiet ierīces traukā, uzlejiet ūdeni, pieberiet sāli, garšvielas un samaisiet. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu **MENU (IZVĒLNE)** iestatiet režīmu **Soup (zupa)**. Piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad piespiediet taustiņu **ADJUST (NOREGULĒŠANA)**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **1 stundu**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām. Gatavo zupu ielejiet citā traukā un sakuliet blenderī, līdz iegūstat viendabīgu masu.

PADOMS

Gatavo zupu izrotājiet ar svaigu zaļumu zariņiem, sezama sēklām un svaigu dārzeņu gabaliņiem.

BIEZZUPA AR ČEDARA SIERU UN LOKIEM

SASTĀVDAĻAS

Kartupeļi - 4 gab., vidēji, nomizoti un sagriezti šķēlēs.

Čiploks - 1 galviņa ar lielām daiviņām (notīrīts)

Buljons - 475 ml

Čedara siers - 220 g (sarīvēts)

Loki - 50 g (jaunie, sagriezti)

Sāls, pipari

PAGATAVOŠANA

Ievietojiet kartupeļus, ķiploku un buljonu multivārāmā katla traukā. Aizveriet vāciņu, ar **MENU** taustiņu iestatiet režīmu **Multi (manuālie iestatījumi)**. Piespiežot **TEMP°** taustiņu, iestatiet **80°C** temperatūru. Piespiediet **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)** taustiņu, tad piespiediet **ADJUST (NOREGULĒŠANA)** taustiņu, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **2 - 3 stundām**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz režīma darbības beigām.

Izņemiet maisījumu un sasmalciniet blenderī līdz vēlamajai konsistencei. Vēlreiz ievietojiet maisījumu multivārāmā katla traukā, pieberiet sieru, sagrieztos lokus un garšvielas.

Aizveriet vāciņu, ar **MENU** taustiņu iestatiet režīmu **Multi (manuālie iestatījumi)**. Piespiežot **TEMP°** taustiņu, iestatiet **80°C** temperatūru. Piespiediet **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)** taustiņu, tad piespiediet **ADJUST (NOREGULĒŠANA)** taustiņu, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **30 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz režīma darbības beigām.

PADOMS

Pirms pasniegšanas var pievienot sieru un saldo krējumu.

SAUTĒTA LIELLOPU GAĻA AR DĀRŽENIEM

SASTĀVDAĻAS

Olīveļļa - 15 ml (1 tējkarote)

Gaļa ar kaulu - 900 g (stilbs)

Sīpols - 1 gab. (notīrīts un sagriezts)

Burkāni - 3 gab. (notīrīti un sagriezti 1 cm biezās gabaliņos)

Liellopu gaļas buljons - 500 g (karsts)

PAGATAVOŠANA

Uzkarsējiet augu eļļu uz pannas un apcepjiet liellopu gaļu no visām pusēm. Pievienojiet dārzeņus un cepiet, līdz iegūstat gaiši zeltainu krāsu.

Ievietojiet maisījumu multivārāmā katla traukā, pievienojiet karstu buljonu un garšvielas. Aizveriet vāciņu, ar **MENU** taustiņu iestatiet režīmu **Multi (manuālie iestatījumi)**. Piespiežot **TEMP°** taustiņu, iestatiet **60°C** temperatūru. Piespiediet **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)** taustiņu, tad piespiediet **ADJUST (NOREGULĒŠANA)** taustiņu, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **7 – 8 stundām**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz režīma darbības beigām. Šo ēdienu var arī pagatavot apmēram 4 stundu laikā **80°C** temperatūrā.

LIELLOPU GAĻA ALŪ

SASTĀVDAĻAS

Ragū paredzētā gaļa - 600 g (sagriezta 2,5 cm biezās kubiņos)

Kartupeļi - 2 gab. (vidēji, katrs sagriezts 8 daļās)

Sīpols - 1 gab. (liels, notīrīts un sagriezts 8 daļās)

Burkāni - 2 - 3 gab. (notīrīti un sagriezti 1 cm biezās gabaliņos)

Alus - 300 ml

Liellopu gaļas buljons - 200 ml

Pētersīļi - 1 tējkarote (smalki sakapāti)

Timiāns - 25 g (1 pušķītis bez kātiņiem)

Kukurūzas milti - 1 - 2 tējkarotes

Sāls, pipari

PAGATAVOŠANA

Ievietojiet visas sastāvdaļas, izņemot kukurūzas miltus, multivārāmā katla traukā. Aizveriet vāciņu, ar **MENU** taustiņu iestatiet režīmu **Multi (manuālie iestatījumi)**. Piespiežot **TEMP°** taustiņu, iestatiet **60°C** temperatūru. Piespiediet **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)** taustiņu, tad piespiediet

ADJUST (NOREGULĒŠANA) taustiņu, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **7 – 8 stundām**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz režīma darbības beigām. Šo ēdienu var pagatavot arī piecarpus stundu laikā **80°C** temperatūrā.

Samaisiet kukurūzas miltus ar nelielu auksta ūdens daudzumu, lai iegūtu mikstu mīklu. Atveriet vāciņu, ievietojiet maisījumu multivārāmā katla traukā un rūpīgi samaisiet.

Aizveriet vāciņu, ar **MENU** taustiņu iestatiet režīmu **Multi (manuālie iestatījumi)**. Piespiežot **TEMP°** taustiņu, iestatiet **100°C** temperatūru. Piespiediet **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)** taustiņu, tad piespiediet **ADJUST (NOREGULĒŠANA)** taustiņu, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **5 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz režīma darbības beigām.

GULAŠS

SASTĀVDAĻAS

Liellopu gaļa (fileja) - 700 g

Dārza sīpoli - 200 g

Ķīplokss - 2 g

Tomātu pasta - 100 g

Olīveļļa - 70 ml

Sausais sarkanvīns - 200 ml

Sāls, garšvielas, cukurs

PAGATAVOŠANA

Nomazgājiet liellopu gaļu, sagrieziet ar sīpoliem 1,5 - 2 cm kubiņos, ar nazi sakapājiet ķīplokus. Gaļu un sīpolus ievietojiet ierīces traukā, pievienojiet olīveļļu, sāli, garšvielas, cukuru un samaisiet. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu **MENU (IZVĒLNE)** iestatiet režīmu **Stew (sautēšana)**, piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad piespiediet taustiņu **ADJUST (NOREGULĒŠANA)**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **2 stundām**. Piespiediet taustiņu **START**. 1 stundu pirms pagatavošanas beigām pievienojiet tomātu pastu, ķīplokus, vīnu un samaisiet. Aizveriet vāciņu un gatavojiet līdz izvēlētam režīma darbības beigām.

PĀDOMS

Lai novērstu saldo piegaršu, izmantojiet tikai sauso vīnu.

GAĻA GRUZĪNU GAUMĒ

SASTĀVDAĻAS

Liellopu gaļa (fileja) - 300 g

Dārza sīpoli - 200 g

Baklažāni - 120 g

Zaļie čili pipari - 20 g

Čili pulveris - 3 g

Tomāti - 300 g

Tomātu pasta - 100 g

Kabači - 200 g

Ķiploks - 10 g

Sāls, garšvielas

PAGATAVOŠANA

Iztīriet čili sēkļņās, sakapājiet kopā ar ķiploku. Nomazgājiet gaļu ar kopā ar pārējiem dārzeņiem sagrieziet 1,5 - 2 cm kubiņos. Ierīces traukā ievietojiet visas sastāvdaļas, pievienojiet čili pulveri, tomātu pastu, sāli, garšvielas un samaisiet. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu **MENU (IZVĒLNE)** iestatiet režīmu **Stew (sautēšana)**, piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad piespiediet taustiņu **ADJUST (NOREGULĒŠANA)**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **1 stundu**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Šis ēdiens ir ļoti ass, ja vēlaties maigāku garšu, nelietojiet čili piparu un čili pulveri.

CŪKAS STILBIŅŠ

SASTĀVDAĻAS

Cūkas stilbiņš - 900 g

Ķiploks - 15 g

Dārza sīpoli - 250 g

Baziliks - 5 g

Ūdens - 200 ml

Augu eļļa

Sāls, garšvielas

PAGATAVOŠANA

Nomazgājiet cūkas stilbiņu, veikt tajā dziļus iegriezumus un sabāzt ķiploka daiviņas. Ar nazi sasmalciniet sīpolus, samaisiet ar sāli, garšvielām un baziliku. Ar iegūto maisījumu ierīvējiet cūkas stilbiņu un atstājiet 9 stundas marinēties

ledusskapī. Ievietojiet cūkas stilbiņu ierīces traukā, pielejiet augu eļļu, ūdeni. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu **MENU (IZVĒLNE)** iestatiet režīmu **Stew (sautēšana)**, piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad piespiediet taustiņu **ADJUST (NOREGULĒŠANA)**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **2 stundām**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Kopā ar cūkas stilbiņu pasniedziet svaigu dārzeņu salātus un marinētus lokus.

SAUTĒTA CŪKGAĻA

SASTĀVDAĻAS

Cūkgaļa (fileja) - 450 g

Kartupeļi - 1 kg

Dārza sīpoli - 150 g

Burkāni - 200 g

Tomāti - 200 g

Saldie pipari - 200 g

Ķiploks - 15 g

Sāls, garšvielas

PAGATAVOŠANA

Nomazgājiet gaļu, kopā ar dārzeņiem sagrieziet lielos kubiņos, zaļumus sasmalciniet ar nazi. Visas sastāvdaļas ievietojiet ierīces traukā, pievienojiet zaļumus, sāli, garšvielas un samaisiet. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu **MENU (IZVĒLNE)** iestatiet režīmu **Stew (sautēšana)**, piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad piespiediet taustiņu **ADJUST (NOREGULĒŠANA)**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **1 stundu**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Cūkgaļas vietā varat izmantot liesāku gaļu, piemēram, liellopu. Šādā gadījumā pirms dārzeņu pievienošanas gaļu nepieciešams nedaudz apcept.

PLOVS

SASTĀVDAĻAS

Cūkgaļa (fileja, kakls) – 513 g

Rīsi (neslīpēti) – 500 g

Burkāni – 200 g

Dārza sīpoli – 140 g

Ķiploks – 15 g

Ūdens – 770 ml

Augu eļļa – 70 ml

Sāls, garšvielas

PAGATAVOŠANA

Nomazgājiet rīsus, līdz ūdens ir caurspīdīgs.

Nomazgājiet gaļu un sagrieziet 2,5 – 3 cm kubiņos.

Rupji sarīvējiet burkānus, sīpolus sagrieziet

plānos salmiņos, nomazgājiet ķiploku (var netīrīt).

Gaļu, burkānus, sīpolus ievietojiet ierīces traukā,

pievienojiet augu eļļu, sāli, garšvielas un samaisiet.

Uz gaļas uzkaisiet rīsus un izlīdziniet, pieberiet

sāli un uzlejiet ūdeni. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu

COOK (VĀRĪŠANA) iestatiet režīmu **Standard**

(parastā vārīšana), piespiediet taustiņu **SET TIME**

(**LAIKA IESTATĪŠANA**), tad piespiediet taustiņu

ADJUST (NOREGULĒŠANA), lai mirgojošo

indikatoru iestatītu uz **1 stundu**. Piespiediet

taustiņu **START** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma

darbības beigām. Samaisiet gatavo ēdienu.

PADOMS

Lai plovam piešķirtu zeltaino krāsu, pievienojiet kariju.

VISTAS ŠKIŅĶIS AR SIERU

SASTĀVDAĻAS

Vista (apakšstilbs) – 350 g

Siers – 100 g

Skābais krējums – 100 g

Kečups – 100 g

Adžika – 50 g

Sāls, garšvielas

PAGATAVOŠANA

Nomazgājiet vistu, kvadrāta gabaliņos sagrieziet

sieru, zem katra vistas apakšstilba ādas ielieciet

pa gabaliņam. Līdz viendabīgai masai samaisiet

kečupu, adžiku, skābo krējumu, sāli, garšvielas.

Ar iegūto mērci apziediet vistas apakšstilbus,

ielieciet tos ierīces traukā, pa virsu pārlejiet ar

atlikušo mērci. Ar taustiņu **MENU (IZVĒLNE)**

iestatiet režīmu **Multi (manuālie iestatījumi)**,

ar taustiņu **TEMP°** iestatiet **120°C**. Piespiediet

taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad

piespiediet taustiņu **ADJUST (NOREGULĒŠANA)**,

lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **25 minūtēm**.

Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz

izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Lai mērce būtu ne tik asa, atšķaidiet ar ūdeni vai vistas buljonu. Šo ēdienu vislabāk izrotāt ar rīsiem vai novārītu kukurūzu.

FRITĒTI VISTU SPĀRNIŅI

SASTĀVDAĻAS

Vistu spārniņi – 350 g (5 gab.)

Augu eļļa – 600 ml

Sāls, garšvielas

PAGATAVOŠANA

Nomazgājiet vistu spārniņus, ierīvējiet ar sāli

un garšvielām. Ierīces traukā ielejiet augu eļļu.

Aizveriet vāciņu, ar taustiņu **MENU (IZVĒLNE)**

iestatiet režīmu **Multi (manuālie iestatījumi)**,

ar taustiņu **TEMP°** iestatiet **160°C**. Piespiediet

taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad

piespiediet taustiņu **ADJUST (NOREGULĒŠANA)**,

lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **16 minūtēm**.

Piespiediet taustiņu **START**. Spārniņus ielieciet

cepšanas grozā. Kad sākas laika atpakaļskaitīšana

(15 minūtes), atveriet vāciņu un grozu ar

spārniņiem ievietojiet ierīces traukā atbilstoši

lietošanas pamācības norādījumiem. Aizveriet

vāciņu, gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības

beigām.

PADOMS

Fritētos vistu spārniņus var pasniegt gan atsevišķi, gan ar garnējumu.

VISTAS RAGŪ AR ESTRAGONU

SASTĀVDAĻAS

Sviests - 15 g
 Olīveļļa - 15 ml (1 tējkarote)
 Vistu krūtiņas - 4 gab.
 Sīpols - 1 gab. (notīrīts un smalki sagriezts)
 Sausais baltvīns - 150 ml
 Vistas buljons - 150 g (karsts)
 Estragons - 4 zariņi
 Saldais krējums - 50 ml (biezs)
 Kukurūzas milti - 15 ml (apmēram viena ēdamkarote)
 Sāls, pipari

PAGATAVOŠANA

Uzkarsējiet uz pannas sviestu un augu eļļu. Ievietojiet vistas filejas gabaliņus un apcepjiet, līdz izveidojas garoziņa. Ievietojiet visu multivārāmā katla traukā. Apcepjiet sīpolu uz pannas un ievietojiet to multivārāmā katla traukā ar vīnu, lefkoju, diviem estragona zariņiem un garšvielām. Aizveriet vāciņu, ar **MENU** taustiņu iestatiet režīmu **Multi (manuālie iestatījumi)**. Piespiežot **TEMP°** taustiņu, iestatiet **60°C** temperatūru. Piespiediet **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)** taustiņu, tad piespiediet **ADJUST (NOREGULĒŠANA)** taustiņu, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **6 – 7 stundām**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz režīma darbības beigām. Šo ēdienu var pagatavot arī apmēram 3 stundu laikā **80°C** temperatūrā. Samaisiet kukurūzas miltus ar nelielu auksta ūdens daudzumu, lai iegūtu mīkstu mīklu. Atveriet vāciņu, ievietojiet maisījumu multivārāmā katla traukā un rūpīgi samaisiet. Aizveriet vāciņu, ar **MENU** taustiņu iestatiet režīmu **Multi (manuālie iestatījumi)**. Piespiežot **TEMP°** taustiņu, iestatiet **100°C** temperatūru. Piespiediet **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)** taustiņu, tad piespiediet **ADJUST (NOREGULĒŠANA)** taustiņu, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **5 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz režīma darbības beigām. Sasmalciniet atlikušo estragonu un pieberiet kastrolī Pēc tam var uzreiz pasniegt galdā.

VISTA VĪNA MĒRCĒ (COQ AU VIN)

SASTĀVDAĻAS

Bekons - 150 g (sagriezts kubiņos)
 Sīpols - 1 gab. (liels, notīrīts un sagriezts)
 Ķiploks - 1 galviņa (sakapāta)
 Sēnes - 300 g (sagrieztas biežās šķēlēs)
 Vistu krūtiņas - 4 gab. (bez kauliem)
 Sarkanvīns - 275 ml
 Vistas buljons - 375 g (karsts)
 Sāls, pipari
 Kukurūzas milti (pēc vēlēšanās)

PAGATAVOŠANA

Ievietojiet visas sastāvdaļas, izņemot kukurūzas miltus, multivārāmā katla traukā, aplejiet ar buljonu. Aizveriet vāciņu, ar **MENU** taustiņu iestatiet režīmu **Multi (manuālie iestatījumi)**. Piespiežot **TEMP°** taustiņu, iestatiet **60°C** temperatūru. Piespiediet **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)** taustiņu, tad piespiediet **ADJUST (NOREGULĒŠANA)** taustiņu, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **6 – 7 stundām**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz režīma darbības beigām. Šo ēdienu var pagatavot arī apmēram 4 stundu laikā **80°C** temperatūrā. Ja vēlaties, sulu var iebiezināt, pievienojot nedaudz kukurūzas miltu, kas samaisīti ar ūdeni, iegūstot mīkstu mīklu. Atveriet vāciņu, ievietojiet maisījumu multivārāmā katla traukā un rūpīgi samaisiet (ja nepieciešams, izņemiet vistu krūtiņu gabalus). Aizveriet vāciņu, ar **MENU** taustiņu iestatiet režīmu **Multi (manuālie iestatījumi)**. Piespiežot **TEMP°** taustiņu, iestatiet **100°C** temperatūru. Piespiediet **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)** taustiņu, tad piespiediet **ADJUST (NOREGULĒŠANA)** taustiņu, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **5 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz režīma darbības beigām.

ZIVS FOLIJĀ

SASTĀVDAĻAS

Forele (fileja) - 280 g
 Kartupeļi - 100 g
 Dārza sīpoli - 80 g
 Burkāni - 80 g
 Sāls, garšvielas

PAGATAVOŠANA

Nomazgājiet zivi, sagrieziet to 2 × 2,5 cm kubiņos, sagrieziet kartupeļus, burkānus un sīpolus - 1 × 1 cm kubiņos. Visas sastāvdaļas samaisiet ar sāli un

garšvielām, izklājiet uz divkāršas folijas lapas, rūpīgi ietiniet un ielieciet ierīces traukā. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu **MENU (IZVĒLNE)** iestatiet režīmu **Cake (konditorija)**, piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad piespiediet taustiņu **ADJUST (NOREGULĒŠANA)**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **40 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Ēdiens ir sulīgāks, ja zivij pievieno tomātus un notīrītu garneļu salātus.

SAUTĒTI KALMĀRI

SASTĀVDAĻAS

Svaigi saldētie kalmāri - 250 g

Burkāni - 80 g

Dārza sīpoli - 80 g

Tomātu pasta - 40 g

Sausais baltvīns - 100 ml

Sāls, garšvielas

PAGATAVOŠANA

Atsaldējiet kalmāru, sagrieziet to 0,5 cm biezos gredzenos, salmiņos sagrieziet burkānus un sīpolus. Visas sastāvdaļas ievietojiet ierīces traukā, pievienojiet vīnu, sāli, garšvielas un samaisiet. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu **MENU (IZVĒLNE)** iestatiet režīmu **Stew (sautēšana)**, piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad piespiediet taustiņu **ADJUST (NOREGULĒŠANA)**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **20 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Šī ēdiena garnējumam izmantojiet novārītus rīsus vai risoto.

JŪRAS VELTES AR RĪSIEM

SASTĀVDAĻAS

Saldēts jūras velšu maisījums - 300 g

Slīpētie rīsi - 300 g

Olīveļļa - 30 ml

Ūdens - 330 ml

Sāls, garšvielas

PAGATAVOŠANA

Atsaldējiet jūras veltes, nomazgājiet rīsus, līdz ūdens ir caurspīdīgs. Ievietojiet visas sastāvdaļas ierīces traukā, pievienojiet ūdeni, sāli, garšvielas un samaisiet. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu **COOK (VĀRĪŠANA)** iestatiet režīmu **Standard (parastā vārīšana)**, piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad piespiediet taustiņu **ADJUST (NOREGULĒŠANA)**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **30 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Šajā ēdienā ieteicams neizmantojot astoņkāja gaļu – tā var rīsiem piešķirt violetu krāsu.

MAIGA OMLETE

SASTĀVDAĻAS

Olas - 10 gab. (500 g)

Piens - 500 ml

Mednieku desiņas - 150 g

Sviests - 30 g

Sāls, garšvielas

PAGATAVOŠANA

Sagrieziet desiņas 0,5 cm biežās ripiņās, ar putotāju līdz viendabīgai masai saputojiet olas ar pienu. Ar sviestu ieziestajā ierīces traukā ievietojiet desiņas, uzlejiet olu un piena maisījumu, pievienojiet sāli, garšvielas un samaisiet. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu **MENU (IZVĒLNE)** iestatiet režīmu **Multi (manuālie iestatījumi)**, ar taustiņu **TEMP°** iestatiet **120°C**. Piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad piespiediet taustiņu **ADJUST (NOREGULĒŠANA)**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **25 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Ievērojiet proporciju 1:1 – jo mazāk olu izmantojat, jo mazākam jābūt piena daudzumam.

RATATUJS

SASTĀVDAĻAS

Baklažāni - 70 g

Cukini - 160 g

Tomāti - 170 g

Paprika - 180 g

Ķiploks - 20 g

Dārza sīpoli - 130 g

Olīveļļa - 30 ml

Sāls, garšvielas

PAGATAVOŠANA

Sagrieziet dārzeņus 1,5 - 2 cm kubiņos. Ierīces traukā ielejiet eļļu, ievietojiet visas sastāvdaļas, pievienojiet sāli, garšvielas un samaisiet. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu **MENU (IZVĒLNE)** iestatiet režīmu **Stew (sautēšana)**, piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad piespiediet taustiņu **ADJUST (NOREGULĒŠANA)**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **35 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Šo ēdienu var pasniegt gan atsevišķi, gan kā gaļas garnējumu. Gatavo ēdienu izrotājiet ar sezamu un svaiga bazilika lapām.

RĪSI AR KUKURŪZU UN ĀBOLIEM

SASTĀVDAĻAS

Slīpētie rīsi - 200 g

Āboli - 200 g

Konservēta kukurūza - 200 g

Ūdens - 340 ml

Cukurs, sāls

PAGATAVOŠANA

Nomazgājiet rīsus, līdz ūdens ir caurspīdīgs, nolejiet šķidrumu no kukurūzas, nomizojiet ābolus, izgrieziet to serdes un sagrieziet ābolus 0,5 cm kubiņos. Visas sastāvdaļas ievietojiet ierīces traukā, pielejiet ūdeni, pievienojiet cukuru, sāli un samaisiet. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu **COOK (VĀRĪŠANA)** iestatiet režīmu **Standard (parastā vārīšana)**, piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad piespiediet taustiņu **ADJUST**

(NOREGULĒŠANA), lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **20 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Šim ēdienam izvēlieties saldo šķirņu ābolus. Gatavo ēdienu izrotājiet ar ciedru riekstiem un dzērvenēm.

GRIĶI AR SĒNĒM

SASTĀVDAĻAS

Griķi - 300 g

Sēnes - 100 g

Dārza sīpoli - 70 g

Augu eļļa - 20 ml

Ūdens - 400 ml

Sāls, garšvielas

PAGATAVOŠANA

Nomazgājiet griķus, līdz ūdens ir caurspīdīgs. Sagrieziet sēnes un sīpolus kubiņos, ievietojiet ierīces traukā, pievienojiet augu eļļu, sāli, garšvielas un samaisiet. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu **MENU (IZVĒLNE)** iestatiet režīmu **Multi (manuālie iestatījumi)**, ar taustiņu **TEMP°** iestatiet **120°C**. Piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad piespiediet taustiņu **ADJUST (NOREGULĒŠANA)**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **5 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām. Pēc tam ievietojiet griķus ierīces traukā, uzlejiet ūdeni un samaisiet. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu **MENU (IZVĒLNE)** iestatiet režīmu **Multi (manuālie iestatījumi)**, ar taustiņu **TEMP°** iestatiet **100°C**. Piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad piespiediet taustiņu **ADJUST (NOREGULĒŠANA)**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **25 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Griķiem pievienojiet svaigas, nevis saldētas sēnes, pretējā gadījumā garnējums būs ūdeņains.

FRĪ KARTUPEĻI**SASTĀVDAĻAS***Frī kartupeļi (pusfabrikāti) - 200 g**Augu eļļa - 1,5 l**Sāls, garšvielas***PAGATAVOŠANA**

Ielejiet augu eļļu ierīces traukā, neaizveriet vāciņu. Ar taustiņu **MENU (IZVĒLNE)** iestatiet režīmu **Multi (manuālie iestatījumi)**, ar taustiņu **TEMP°** iestatiet **160°C**. Piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad piespiediet taustiņu **ADJUST (NOREGULĒŠANA)**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **10 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START**. Kad taimeris sāk laika atpakaļskaitīšanu, uz trauka uzstādiat cepšanas grozu, iebēriet tajā kartupeļus. Gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām, kamēr vāciņš ir atvērts.

PADOMS

Pirms pasniegšanas gatavos kartupeļus apkaisiet ar sāli un pasniedziet ar barbekjū mērci.

TVAICĒTAS KOTLETES AR RĪSIEM**SASTĀVDAĻAS***Cūkgaļa (fileja) - 300 g**Liellopu gaļa (fileja) - 300 g**Dārza sīpoli - 100 g**Ķiploks - 6 g**Slīpētie rīsi - 300 g**Ūdens - 480 ml**Sāls, garšvielas***PAGATAVOŠANA**

Nomazgājiet gaļu, samaliet gaļas maļamajā mašīnā kopā ar sīpoliem un ķiploku, pievienojiet sāli, garšvielas un samaisiet. No maltās gaļas izveidojiet kotletes. Nomazgājiet rīsus, līdz ūdens ir caurspīdīgs, ievietojiet to ierīces traukā, uzlejiet ūdeni, pievienojiet sāli un samaisiet. Uz trauka uzstādiat tvaicēšanas trauku, ievietojiet tajā kotletes. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu **COOK (VĀRĪŠANA)** iestatiet režīmu **Standard (parastā vārīšana)**, piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad piespiediet taustiņu **ADJUST**

(NOREGULĒŠANA), lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **25 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Rīsi būs zeltaini, ja pagatavošanas laikā tiem pievienosiet trīs karija šķipsniņas.

TVAICĒTS LASIS**SASTĀVDAĻAS***Lasis (fileja) - 250 g**Saldie pipari - 100 g**Pākšu pupiņas (saldētas) - 100 g**Brokoļi (saldēti) - 100 g**Ūdens - 1 l**Sāls, garšvielas***PAGATAVOŠANA**

Nomazgājiet zivi, ierīvējiet ar sāli un garšvielām, iztīriet saldo piparu sēkļiņas, sagrieziet 2 – 2,5 cm kubiņos. Ierīces traukā ielejiet ūdeni, uz trauka uzstādiat tvaicēšanas trauku, ievietojiet tajā visas sastāvdaļas. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu **MENU (IZVĒLNE)** iestatiet režīmu **Steam (tvaicēšana)**, ar taustiņu **FOOD SELECT (PRODUKTA VEIDS)** izvēlieties **Fish (zivs)**. Piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad piespiediet taustiņu **ADJUST (NOREGULĒŠANA)**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **15 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Dārzenų asorti var izveidot atsevišķi vai izmantot gatavo saldēto maisījumu.

TVAICĒTIE DĀRŽENI

SASTĀVDAĻAS

Kartupeļi - 150 g
Pākšu pupiņas - 100 g
Brokoļi (saldēti) - 120 g
Ūdens - 1,5 l
Sāls, garšvielas

PAGATAVOŠANA

Sagrieziet kartupeļus 2 cm kubiņos, iztīriet saldo piparu sēkliņas un sagrieziet 3 cm kubiņos. Ierīces traukā ielejiet ūdeni, uz trauka uzstādiat tvaicēšanas trauku, ievietojiet tajā visas sastāvdaļas, pievienojiet sāli, garšvielas un samaisiet. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu **MENU (IZVĒLNE)** iestatiet režīmu **Steam (tvaicēšana)**, ar taustiņu **FOOD SELECT (PRODUKTA VEIDS)** izvēlieties **Vegetables (dārzeņi)**. Piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad piespiediet taustiņu **ADJUST (NOREGULĒŠANA)**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **15 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Lai ēdienā būtu mazāk kaloriju, kartupeļu vietā izmantojiet kabačus.

KŪPINĀTA FORELE

SASTĀVDAĻAS

Forele (steiks) - 300 g
„Šķidrie dūmi” - 10 ml
Sāls, garšvielas

PAGATAVOŠANA

Nomazgājiet zivi, ierīvējiet ar sāli un garšvielām. Uz folijas gabala uzleļiet „šķidros dūmus”, uzlieciet steiku un uzmanīgi ietiniet. Ielieciet zivi ierīces traukā. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu **MENU (IZVĒLNE)** iestatiet režīmu **Cake (konditorija)**, piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad piespiediet taustiņu **ADJUST (NOREGULĒŠANA)**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **30 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Garnējumam izmantojiet kartupeļu biezeni.

KŪPINĀTA CŪKGAĻA

SASTĀVDAĻAS

Cūkgaļa (fileja) - 600 g
„Šķidrie dūmi” - 14 ml
Sāls, garšvielas

PAGATAVOŠANA

Nomazgājiet gaļu, sagrieziet gabalos, ierīvējiet ar sāli, garšvielām un „šķidriem dūmiem”. Katru gabalu ietiniet folijā. Ielieciet gaļu ierīces traukā. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu **MENU (IZVĒLNE)** iestatiet režīmu **Cake (konditorija)**, piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad piespiediet taustiņu **ADJUST (NOREGULĒŠANA)**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **40 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Izmantojiet „šķidros dūmus” ne vairāk, kā norādīts receptē, pretējā gadījumā gaļa būs rūgta.

LIELLOPU AKNU SUFLĒ

SASTĀVDAĻAS

Liellopu aknas - 340 g
Dārza sīpoli - 140 g
Olas - 3 gab. (150 g)
Kviešu milti - 60 g
Saldais krējums ar 10% tauku saturu - 80 ml
Irdinātājs - 4 g
Sviests - 10 g
Sāls, garšvielas

PAGATAVOŠANA

Gaļas maļamajā mašīnā smalki samaliet aknas un sīpolus, pievienojiet olas, saldo krējumu, sāli, garšvielas, irdinātāju, miltus un ar mikseri sakuliet līdz viendabīgai masai. Ievietojiet iegūto masu ar sviestu iezīstajā ierīces traukā. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu **MENU (IZVĒLNE)** iestatiet režīmu **Cake (konditorija)**, piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad piespiediet taustiņu **ADJUST (NOREGULĒŠANA)**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **40 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Ja pievienosiet divreiz vairāk saldā krējuma, suflē vietā iegūsiet pastēti.

CŪKGAĻAS SUFLĒ

SASTĀVDAĻAS

Maltā cūkgaļa - 350 g

Saldais krējums ar 10% tauku saturu - 270 ml

Ola - 1 gab. (50 g)

Sviests

Sāls, garšvielas

PAGATAVOŠANA

Divreiz samaliet malto gaļu maļamajā mašīnā, pievienojiet saldo krējumu, olu, sāli, garšvielas un ar mikseri vidējā ātrumā sakuliet apmēram 4 - 5 minūtes. Ievietojiet iegūto masu ar sviestu ieziestajā ierīces traukā. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu **MENU (IZVĒLNE)** iestatiet režīmu **Multi (manuālie iestatījumi)**, ar taustiņu **TEMP°** iestatiet **100°C**. Piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad piespiediet taustiņu **ADJUST (NOREGULĒŠANA)**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **15 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Ēdiens būs liesāks, ja maltās cūkgaļas vietā izmantosiet malto liellopu gaļu. Lai suflē nebūtu pārāk šķidra, pirms apcepšanas tajā pievienojiet 30 g kviešu miltu vai mannas putraimam.

VISTAS AKNU PASTĒTE

SASTĀVDAĻAS

Vistas aknas - 380 g

Dārza sīpoli - 100 g

Mannas putraimi - 40 g

Saldais krējums ar 10% tauku saturu - 40 ml

Sviests - 10 g

Muskatrieksts

Sāls, garšvielas

PAGATAVOŠANA

Nomazgājiet vistas aknas, kopā ar sīpoliem divreiz samaliet gaļas maļamajā mašīnā. Samaltajā gaļā pievienojiet saldo krējumu, mannas putraimus, sāli,

garšvielas, rīvētu muskatriekstu uz naža asmens un sakuliet mikserī līdz viendabīgai masai. Ievietojiet iegūto masu ar sviestu ieziestajā ierīces traukā. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu **MENU (IZVĒLNE)** iestatiet režīmu **Cake (konditorija)**, piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad piespiediet taustiņu **ADJUST (NOREGULĒŠANA)**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **25 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

No garšvielām izmantojiet baziliku un ķimenes.

SIERA FONDĪ

SASTĀVDAĻAS

Čedara siers - 350 g

Ķiploks - 10 g

Baltvīns - 150 ml

Saldais krējums - 75 ml

Ciete - 10 g

Ūdens - 50 ml

Cukurs, sāls, garšvielas

PAGATAVOŠANA

Smalki sarīvējiet sieru, ar nazi sasmalciniet ķiploku. Samaisiet saldo krējumu, ūdeni, cieti un cukuru atsevišķā traukā līdz viendabīgai masai. Ielejiet vīnu ierīces traukā. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu **MENU (IZVĒLNE)** iestatiet režīmu **Multi (manuālie iestatījumi)**, ar taustiņu **TEMP°** iestatiet **100°C**. Piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad piespiediet taustiņu **ADJUST (NOREGULĒŠANA)**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **10 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START**. 5 minūtes pirms režīma darbības beigām vīnam pievienojiet sieru un ķiploku, nepārtraukti maisot, lai iegūtu viendabīgu masu. Nepārtraucot maisīt, pievienojiet saldā krējuma un cietes maisījumu. Gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Pasniedziet galdā ar franču baltmaizi.

BALTMAIZE

SASTĀVDAĻAS

Ūdens - 500 ml

Sausais raugs - 6 g

Sāls - 30 g

Cukurs - 30 g

Augu eļļa - 40 ml

Kviešu milti - 850 g

PAGATAVOŠANA

Atsevišķā traukā samaisiet siltu ūdeni ar sāli, cukuru un raugu, rūpīgi samaisiet ar putotāju. Pievienojiet 20 ml augu eļļas un miltus, samaisiet stingru mīklu. Iekļājieliet mīklu ar atlikušo augu eļļu ieziestajā ierīces traukā. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu **KEEP WARM | CANCEL (SILTUMA UZTURĒŠANA | ATCELSĀNA)** iestatiet sildīšanas režīmu un ļaujiet mīklai uzrūgt 1 stundu, tad ar to pašu taustiņu atceliet šo režīmu. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu **MENU (IZVĒLNE)** iestatiet režīmu **Cake (konditorija)**, piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad piespiediet taustiņu **ADJUST (NOREGULĒŠANA)**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **50 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START**. Gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām. Tad atveriet vāciņu, uzmanīgi apgrieziet maizi uz otru pusi un aizveriet vāciņu. Ar taustiņu **MENU (IZVĒLNE)** iestatiet režīmu **Cake (konditorija)**, piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad piespiediet taustiņu **ADJUST (NOREGULĒŠANA)**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **50 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START**. Gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām. Izņemiet gatavo maizi no trauka un ļaujiet 20 minūtes atdzist.

PADOMS

Pasniedziet maizi ar augļu džemu.

KĒKSS

SASTĀVDAĻAS

Kviešu milti - 200 g

Olas - 5 gab. (250 g)

Margarīns - 200 g

Rozīnes - 50 g

Cukurs - 120 g

Sviests

Kanēlis

PAGATAVOŠANA

Turiet rozīnes 15 minūtes vārošā ūdenī un nosusiniet ar salveti. Pagatavojiet mīklu: saputojieliet olas ar cukuru, līdz iegūstat biezas putas, pievienojiet miltus, izkausētu margarīnu un sakuliet līdz viendabīgai masai. Ar sviestu ieziestajā ierīces traukā izklājieliet rozīnes, uzlejiet mīklu un uzberiet kanēli. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu **MENU (IZVĒLNE)** iestatiet režīmu **Cake (konditorija)**, piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad piespiediet taustiņu **ADJUST (NOREGULĒŠANA)**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **45 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START**, gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām. Gatavo keksu 15 minūtes atstājieliet ierīcē sildīšanas režīmā.

PADOMS

Ja mīklā pievienosiet 2 ēdamkarotes ievārījuma vai smalki sagrieztus žāvētos augļus, kēkss būs sulīgāks.

BISKVĪTS

SASTĀVDAĻAS

Olas - 5 gab. (250 g)

Kviešu milti (augstākā labuma) - 180 g

Cukurs - 150 g

Sviests

PAGATAVOŠANA

Saputojieliet olas ar cukuru, līdz iegūstat biezas kuplas putas, pieberiet miltus, sakuliet mikserī līdz viendabīgas masas iegūšanai. Ar sviestu ieziestajā ierīces traukā ieļejiet mīklu. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu **MENU (IZVĒLNE)** iestatiet režīmu **Cake (konditorija)**, piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad piespiediet taustiņu **ADJUST (NOREGULĒŠANA)**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **45 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START**, gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām. Gatavo biskvītu 15 minūtes atstājieliet ierīcē sildīšanas režīmā.

PADOMS

Padoms: biskvītu var izmantot kā tortes sagatavi: sagrieziet to dažos plāceņos un izēdijiet ar iebiezināto pienu. Izrotājieliet torti ar konservētiem augļiem.

BIEZPIENA SACEPUMS**SASTĀVDAĻAS***Biezpiens ar 9% tauku saturu - 500 g**Cukurs - 50 g**Olas - 3 gab. (150 g)**Mannas putraimi - 40 g**Rozīnes - 50 g**Sāls - 6 g**Sviests***PAGATAVOŠANA**

Iemērciet rozīnes siltā ūdenī. Atdaliet olu baltumu no dzeltenuma, pieberiet sāli un saputojiet, līdz iegūstat biezās kuplas putas. Atsevišķā traukā samaisiet rozīnes, biezpienu, olu dzeltenumus, cukuru un mannas putraimus līdz viendabīgai masai. Biezpiena masā ar lāpstiņu uzmanīgi iemaisiet saputošos olu baltumus. Ar sviestu iezīstajā ierīces traukā iekļāji biezpiena masu, izlīdziniet ar lāpstiņu. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu **MENU (IZVĒLNE)** iestatiet režīmu **Cake (konditorija)**, piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad piespiediet taustiņu **ADJUST (NOREGULĒŠANA)**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **40 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START**, gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Ja biezpiens ir pārāk sauss, tajā var pievienot 2 ēdamkarotes kefīra vai skābā krējuma. Gatavo sacepumu pasniedziet ar apelsīnu daiviņām.

CEPTS ĀBOLS**SASTĀVDAĻAS***Āboli - 300 g**Medus - pēc garšas**Kanēlis - pēc garšas***PAGATAVOŠANA**

Izgrieziet ābolu serdes un izveidotajā iedobumā ievietojiet medu un kanēli. Ābolus ievietojiet ierīces traukā tā, lai medus neiztecētu. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu **MENU (IZVĒLNE)** iestatiet režīmu **Multi (manuālie iestatījumi)**, ar taustiņu **TEMP°** iestatiet **100°C**. Piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad piespiediet taustiņu **ADJUST**

(NOREGULĒŠANA), lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **45 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Izgriežot ābolu serdes, uzmanieties, lai sienīņas nebūtu pārāk plānas, jo medus var iztecēt.

JOGURTS**SASTĀVDAĻAS***Piens ar 2,5% tauku saturu - 700 ml**Ieraugs (rūgušpiens ar 1% tauku saturu) - 100 ml**Ūdens - 1 l***PAGATAVOŠANA**

Pienu istabas temperatūrā sajauciet ar ieraugu. Iegūto maisījumu salejiet jogurta burciņās, uzlieciet vāciņu, ievietojiet ierīces traukā, uzlejiet ūdeni. Aizveriet vāciņu, ar taustiņu **MENU (IZVĒLNE)** iestatiet režīmu **Multi (manuālie iestatījumi)**, ar taustiņu **TEMP°** iestatiet **40°C**. Piespiediet taustiņu **SET TIME (LAIKA IESTATĪŠANA)**, tad piespiediet taustiņu **ADJUST (NOREGULĒŠANA)**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **6 stundām**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām. Pēc skaņas signāla ar taustiņu **KEEP WARM | CANCEL (SILTUMA UZTURĒŠANA | ATCEĻŠANA)** atceliet sildīšanas režīmu, atstājiet burciņas ierīcē 2 stundas, tad izņemiet no ierīces un 3 stundas atstājiet ledusskapī.

PADOMS

Pirms izmantošanas noļējiet šķidrums pārpalikumu un samaisiet jogurtu.

MANŲ KOŠĖ

INGREDIENTAI

*Manų kruopos - 40 g
Pienas - 480 ml
Sviestas - 20 g
Cukrus, druska*

GAMINIMAS

Kruopas suberkite į daugiafunkcio puodo indą, užpilkite pienu, įdėkite sviestą, įberkite druskos, cukraus ir viską išmaišykite. Uždenkite dangtį; mygtuku **COOK (VIRIMAS)** pasirinkite programą **Porridge (košė)**. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **10 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos. Pagamintą košę gerai išmaišykite.

PATARIMAS

Pagardinkite košę uogiene ar riešutais.

KVIETINĖ KOŠĖ

INGREDIENTAI

*Kvietinės kruopos - 100 g
Pienas - 650 ml
Sviestas - 20 g
Druska, cukrus*

GAMINIMAS

Kruopas išplaukite, suberkite į daugiafunkcio puodo indą, užpilkite pienu, įdėkite sviestą, įberkite druskos, cukraus ir viską išmaišykite. Uždenkite dangtį; mygtuku **COOK (VIRIMAS)** pasirinkite programą **Porridge (košė)**. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **40 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Pagardinkite košę uogiene ar šviežiomis uogomis.

RYŽIŲ KOŠĖ

INGREDIENTAI

*Ryžiai - 100 g
Pienas - 650 ml
Sviestas - 20 g
Razinos - 20 g
Druska, cukrus*

GAMINIMAS

Ryžius ir razinas išplaukite, kol vanduo taps skaidrus, suberkite į daugiafunkcio puodo indą, užpilkite pienu, įdėkite sviestą, įberkite druskos, cukraus ir viską gerai išmaišykite. Uždenkite dangtį; mygtuku **COOK (VIRIMAS)** pasirinkite programą **Porridge (košė)**. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **30 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos. Pagamintą košę gerai išmaišykite.

PATARIMAS

Pagamintą košę papuoškite smulkintais graikiniais riešutais.

AVIŽŲ DRIBSNIŲ KOŠĖ

INGREDIENTAI

*Avižų dribsniai nr. 1 - 150 g
Pienas - 750 ml
Sviestas - 20 g
Druska, cukrus*

GAMINIMAS

Dribsnius suberkite į daugiafunkcio puodo indą, užpilkite pienu, įdėkite sviestą, įberkite druskos, cukraus ir viską gerai išmaišykite. Uždenkite dangtį; mygtuku **COOK (VIRIMAS)** pasirinkite programą **Porridge (košė)**. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **25 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos. Pagamintą košę gerai išmaišykite.

PATARIMAS

Košę pagardinkite džiovintais vaisiais – ji bus sotesnė ir aromatingesnė.

KIAULIENOS SULTINYS

INGREDIENTAI

*Kiauliena - 200 g**Bulvės - 400 g**Svogūnai - 100 g**Morkos - 150 g**Vanduo - 1,5-2 l**Druska, prieskoniai*

GAMINIMAS

Kiaulieną išplaukite ir supjaustykite 2×5 cm šiaudeliais kartu su svogūnais ir bulvėmis. Morkas sutarkuokite stambia trintuve. Visus produktus sudėkite į daugiafunkcio puodo indą, užpilkite vandeniu, įpilkite alyvuogių aliejaus ir išmaišykite. Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU (MENIU)** pasirinkite programą **Soup (sriuba)**. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorį iki **1 val.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Sriuba bus pikantiškesnė, jei įdėsite 2–3 valgomuosius šaukštus pomidorų tyrės.

ŽIRNIŲ SRIUBA

INGREDIENTAI

*Rūkyti kiaulienos šonkauliukai - 300 g**Morkos - 120 g**Augalinis aliejus - 30 ml**Rūkyta dešra - 100 g**Neskaldyti šlifuoti žirniai - 300 g**Bulvės - 700 g**Svogūnai - 200 g**Druska, prieskoniai**Vanduo - 1,5-2 l*

GAMINIMAS

Žirnius užpilkite šiltu vandeniu (85°C) ir palikite mirkti 1 val., po to nupilkite vandenį. Šonkaulius išplaukite ir atskirkite. Morkas ir svogūnus supjaustykite 1×1 cm kubeliais, dešrą ir bulves - šiaudeliais. Morkas ir svogūnus sudėkite į daugiafunkcio puodo indą, įpilkite augalinio aliejaus. Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU (MENIU)** pasirinkite programą **Fry (kepimas riebaluose)**, o mygtuku **FOOD SELECT (PRODUKTO RŪŠIS)** pasirinkite paprogramę **Vegetables (daržovės)**. Paspauskite mygtuką **SET TIME**

(LAIKO NUSTATYMAS) ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorį iki **5 min.** Apkepkite, retkarčiais pamaisant. Apkeptas daržoves sudėkite į atskirą indą. Šonkaulius bei žirnius sudėkite į daugiafunkcio puodo indą ir užpilkite vandeniu. Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU (MENIU)** pasirinkite programą **Soup (sriuba)**. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorį iki **2 val.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**. Likus 30 min. iki gaminimo laiko pabaigos, sudėkite dešrą, bulves, apkeptas daržoves, druską, prieskonius ir viską sumaišykite. Uždenkite dangtį ir gaminkite iki programos laiko pabaigos.

PATARIMAS

Jei gaminant į sriubą įdėsite trečdalį arbatinio šaukštelio „Skystojo dūmo“, sriuba bus aromatingesnė.

ŽUVIENĖ

INGREDIENTAI

*Lašišos filė - 300 g**Bulvės - 200 g**Aguročiai - 60 g**Svogūnai - 60 g**Morkos - 60 g**Grietinė 10 - 15% - 100 ml**Vanduo - 1-1,5 l**Druska, prieskoniai*

GAMINIMAS

Žuvį nuplaukite ir supjaustykite 1,5-2 cm kubeliais kartu su daržovėmis. Visus produktus (be grietinės) sudėkite į daugiafunkcio puodo indą, užpilkite vandeniu, įberkite druskos, prieskonių ir išmaišykite. Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU (MENIU)** pasirinkite programą **Soup (sriuba)**. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorį iki **1 val.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos. Į pagamintą sriubą supilkite grietinėle ir sutrinkite el. trintuvu iki vienyalytės masės.

PATARIMAS

Sriubą pagardinkite grietine ir žalumynais.

SRIUBOS

GRYBŲ SRIUBA

INGREDIENTAI

Grybai - 250 g

Bulvės - 500 g

Svogūnas - 100 g

Morkos - 120 g

Vanduo - 1,5-2 l

Druska, prieskoniai

GAMINIMAS

Bulves, svogūnus ir morkas supjaustykite kubeliais. Grybus sudėkite į daigfunkcio puodo indą, užpilkite vandeniu, įberkite druskos, prieskonių ir išmaišykite. Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU (MENIU)** pasirinkite programą **Soup (sriuba)**. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **1 val.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**. Likus 40 min. iki programos pabaigos, nugriebkite putas, sudėkite daržoves ir išmaišykite. Uždenkite dangtį ir gaminkite iki programos laiko pabaigos.

PATARIMAS

Sriubą pagardinkite grietine ir žalumynais.

KREMINĖ DARŽOVIŲ SRIUBA.

INGREDIENTAI

Brokoliai - 200 g

Žiediniai kopūstai - 200 g

Bulvės - 160 g

Morkos - 60 g

Vanduo - 1,45 l

Druska, prieskoniai

GAMINIMAS

Bulves ir morkas supjaustykite 1,5-2 cm kubeliais. Visus produktus sudėkite į daigfunkcio puodo indą, užpilkite vandeniu, įberkite druskos, prieskonių ir išmaišykite. Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU (MENIU)** pasirinkite programą **Soup (sriuba)**. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **1 val.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos. Pagamintą sriubą supilkite į atskirą indą ir sutrinkite el. trintuvu iki vienalytės masės.

PATARIMAS

Sriubą papuoškite žalumynais, sezamo sėklomis ir šviežių daržovių skiltelėmis.

KREMINĖ SRIUBA SU ČEDERIO SŪRIU IR SVOGŪNAIS

INGREDIENTAI

Bulvės - 4 vidutinio dydžio bulvės, nuskustos ir supjaustytos griežinėliais

Česnakas - 1 galvutė (nulupta ir suskaidyta skiltelėmis)

Sultinys - 475 ml

Čederio sūris - 220 g (tarkuotas)

Svogūnų laiškai - 50 g (supjaustyti)

Druska, pipirai

GAMINIMAS

Sudėkite bulves, česnakus į daigfunkcio puodo indą ir užpilkite sultiniu. Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU** pasirinkite programą **Multi (rankinis reguliavimas)**. Mygtuku **TEMP°** nustatykite **80°C** temperatūrą. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **2-3 val.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

Išpilkite mišinį ir sutrinkite jį el. trintuvu iki pageidaujamos konsistencijos. Vėl supilkite mišinį į daigfunkcio puodo indą, suberkite sūrį, svogūnus ir prieskonius.

Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU** pasirinkite programą **Multi (rankinis reguliavimas)**. Mygtuku **TEMP°** nustatykite **80°C** temperatūrą. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **30 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Prieš patiekiant sriubą, galima ją pagardinti sūriu ir grietine.

TROŠKINTA JAUTIENA SU DARŽOVĖMIS

INGREDIENTAI

Alyvuogių aliejus - 15 ml (1 arbatinis šaukštelis)

Mėsa su kaulu - 900 g (viršutinis kojos kumpis)

Svogūnas - 1 vnt. (nuluptas ir supjaustytas)

Morkos - 3 vnt. (nuskustos ir supjaustytos 1 cm gabalėliais)

Jautienos sultinys - 500 g (karštas)

GAMINIMAS

Keptuvėje pakaitinkite augalinį aliejų ir apkepkitė jautieną iš visų pusių. Sudėkite daržoves ir kepkite, kol jos įgaus auksinį atspalvį.

Sudėkite produktus iš keptuvės į daugiafunkcio puodo indą, supilkite karštą sultinį ir suberkite prieskonius. Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU** pasirinkite programą **Multi (rankinis reguliavimas)**. Mygtuku **TEMP°** nustatykite **60°C** temperatūrą. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **7–8 val.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos. Šį patiekalą taip pat galima pagaminti per 4 val., nustačius **80°C** temperatūrą.

JAUTIENA ALUJE

INGREDIENTAI

Troškinimui skirta mėsa - 600 g (supjaustyta 2,5 cm kubeliais)

Bulvės - 2 vnt. (vidutinio dydžio, supjaustytos į 8 dalis)

Svogūnas - 1 vnt. (didelis, nuluptas ir supjaustytas į 8 dalis)

Morkos - 2-3 vnt. (nuskustos ir supjaustytos 1 cm gabalėliais)

Alus - 300 ml

Jautienos sultinys - 200 ml

Petražolės - 1 arbatinis šaukštelis (smulkiai supjaustytos)

Čiobreliai - 25 g (1 šakelė be stiebelio)

Kukurūzų miltai - 1-2 arbatiniai šaukšteliai

Druska, pipirai

GAMINIMAS

Sudėkite visus produktus (išskyrus kukurūzų miltus) į daugiafunkcio puodo indą. Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU** pasirinkite programą **Multi (rankinis reguliavimas)**. Mygtuku **TEMP°** nustatykite

60°C temperatūrą. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **7–8 val.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos. Šį patiekalą taip pat galima pagaminti per 5 ½ val., nustačius **80°C** temperatūrą.

Sumaišykite kukurūzų miltus su nedideliu kiekiu šalto vandens, kad gautumėte tirštą tyrę. Atidarykite dangtį, supilkite tyrę į daugiafunkcio puodo indą ir gerai išmaišykite.

Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU** pasirinkite programą **Multi (rankinis reguliavimas)**. Mygtuku **TEMP°** nustatykite **100°C** temperatūrą. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **5 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

GULIAŠAS

INGREDIENTAI

Jautienos filė - 700 g

Svogūnai - 200 g

Česnakas - 2 g

Pomidorų tyrė - 100 g

Alyvuogių aliejus - 70 ml

Raudonas sausas vynas - 200 ml

Druska, cukrus, prieskoniai

GAMINIMAS

Jautieną nuplaukite ir supjaustykite 1,5-2 cm kubeliais kartu su svogūnais, česnaką sukupokite peiliu. Mėsą ir svogūnus sudėkite į daugiafunkcio puodo indą, įpilkite alyvuogių aliejų, suberkite druską, prieskonius, cukrų ir išmaišykite. Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU (MENIU)** pasirinkite programą **Stew (troškinimas)**. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **2 val.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**. Likus 1 val. iki programos pabaigos, sudėkite pomidorų tyrę, česnakus, supilkite vyną ir išmaišykite. Uždenkite dangtį ir gaminkite iki programos laiko pabaigos.

PATARIMAS

Kad išvengtumėte saldaus skonio, naudokite tik sausą vyną.

MĖSA GRUZINIŠKAI

INGREDIENTAI

Jautienos filė – 300 g
 Svogūnai – 200 g
 Baklažanai – 120 g
 Žalioji čili paprika – 20 g
 Čili milteliai – 3 g
 Pomidorai – 300 g
 Pomidorų tyrė – 100 g
 Aguročiai – 200 g
 Česnakas – 10 g
 Druska, prieskoniai

GAMINIMAS

Čili pipirus išvalykite, išimkite sėklytes ir kartu su česnakais susmulpinkite peiliu. Mėsą nuplaukite ir supjaustykite 1,5–2 cm kubeliais kartu su likusiomis daržovėmis. Visu produktus sudėkite į daugiafunkcio puodo indą, suberkite čili miltelius, druską, prieskonius, įdėkite pomidorų tyrės ir išmaišykite. Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU (MENU)** pasirinkite programą **Stew (troškinimas)**. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorį iki **1 val.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Šis patiekalas labai aštrus; jei pageidaujate sušvelninti jo skonį, nedėkite čili pipirų ir čili miltelių.

KIAULĖS KOJA

INGREDIENTAI

Kiaulės koja – 900 g
 Česnakas – 15 g
 Svogūnai – 250 g
 Bazilikas – 5 g
 Vanduo – 200 ml
 Augalinis aliejus
 Druska, prieskoniai

GAMINIMAS

Išplaukite kiaulės koją, giliai įpjaukite ją ir į įpjuvus įkiškite česnakų skilteles. Svogūną susmulkite peiliu, sumaišykite su druska, prieskoniais ir baziliku. Prieskonių mišiniu įtrinkite kiaulės koją

ir palikite šaldytuve 9 val. Kiaulės koją įdėkite į daugiafunkcio puodo indą, supilkite augalinį aliejų ir vandenį. Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU (MENU)** pasirinkite programą **Stew (troškinimas)**. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorį iki **2 val.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Patiekite kartu su šviežių daržovių salotomis ir marinuotais svogūnais.

TROŠKINTA KIAULIENA

INGREDIENTAI

Kiaulienos filė – 450 g
 Bulvės – 1 kg
 Svogūnai – 150 g
 Morkos – 200 g
 Pomidorai – 200 g
 Saldieji pipirai – 200 g
 Česnakas – 15 g
 Druska, prieskoniai

GAMINIMAS

Mėsą nuplaukite ir supjaustykite stambiais kubeliais kartu su daržovėmis, žalumynus susmulpinkite peiliu. Visus produktus sudėkite į daugiafunkcio puodo indą, sudėkite žalumynus, užpilkite vandeniu, įberkite druskos, prieskonių ir išmaišykite. Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU (MENU)** pasirinkite programą **Stew (troškinimas)**. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorį iki **1 val.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Kiaulieną galima pakeisti liesesne mėsa, pavyzdžiui, jautiena. Tokiu atveju prieš sudedant daržoves mėsa reikia apkepti.

PLOVAS**INGREDIENTAI**

Kiaulienos filė – 513 g
 Ryžiai (nešlifuoti) – 500 g
 Morkos – 200 g
 Svogūnai – 140 g
 Česnakas – 15 g
 Vanduo – 770 ml
 Augalinis aliejus – 70 ml
 Druska, prieskoniai

GAMINIMAS

Ryžius plaukite, kol vanduo taps skaidrus. Mėsa nuplaukite ir supjaustykite 2,5–3 cm kubeliais. Morkas sutarkuokite stambia trintuve, svogūnus supjaustykite plonais šiaudeliais, česnakus nuplaukite (galima nelupti). Mėsą, morkas ir svogūnus sudėkite į daugiafunkcio puodo indą, įpilkite augalinį aliejų, suberkite druską, prieskonius ir išmaišykite. Ant mėsos supilkite ryžius ir išlyginkite; pasūdykite ir užpilkite vandeniu. Uždenkite dangtį; mygtuku **COOK (VIRIMAS)** pasirinkite programą **Standard (įprastas virimas)**. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **1 val.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos. Pagamintą patiekalą išmaišykite.

PATARIMAS

Kad plovos įgautų aukso atspalvį, įberkite kario.

VIŠČIUKŲ ŠLAUNELĖS SU SŪRIU**INGREDIENTAI**

Višta (blauzdelės) – 350 g
 Sūris – 100 g
 Grietinė – 100 g
 Pomidorų padažas – 100 g
 Adžika – 50 g
 Druska, prieskoniai

GAMINIMAS

Vištą nuplaukite, sūrį supjaustykite kvadrateliais ir įkiškite po vieną kvadratėlį po kiekvienos blauzdelės odele. Pomidorų padažą, adžiką, grietinę, druską, prieskonius sumaišykite iki vientisos masės. Gautu padažu aptepkite vištos blauzdeles, sudėkite jas į daugiafunkcio puodo indą ir užpilkite likusiu

padažu. Mygtuku **MENU (MENIU)** pasirinkite programą **Multi (rankinis reguliavimas)**. Mygtuku **TEMP°** nustatykite **120°C** temperatūrą. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **25 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Kad padažas nebūtų per aštrus, praskieskite jį vandeniu ar vištienos sultiniu. Patiekite su ryžiais ar virtomis kukurūzų burbulėmis.

SKRUDINTI VIŠTIENOS SPARNELIAI**INGREDIENTAI**

Vištienos sparneliai – 350 g (5 vnt.)
 Augalinis aliejus – 600 ml
 Druska, prieskoniai

GAMINIMAS

Vištienos sparnelius nuplaukite ir įtrinkite druska bei prieskoniais. Į daugiafunkcio puodo indą supilkite augalinį aliejų. Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU (MENIU)** pasirinkite programą **Multi (rankinis reguliavimas)**. Mygtuku **TEMP°** nustatykite **160°C** temperatūrą. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **16 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**. Sparnelius sudėkite į kepimo krepšelį. Prasidėjus atgaliniam laiko skaičiavimui (15 min.), atidarykite dangtį ir įdėkite krepšelį su sparneliais į daugiafunkcio puodo indą pagal instrukciją. Uždenkite dangtį ir gaminkite iki programos laiko pabaigos.

PATARIMAS

Skrudintus vištienos sparnelius galima pateikti kaip atskirą patiekalą arba su garnyru.

VIŠTIENOS TROŠKINYS SU PELETRŪNU

INGREDIENTAI

Sviestas - 15 g

Alyvuogių aliejus - 15 ml (1 arbatinis šaukštelis)

Vištienos krūtinėlės - 4 vnt.

Svogūnas - 1 vnt. (nuluptas ir smulkiai supjaustytas)

Sausas baltas vynas - 150 ml

Vištienos sultinys - 150 g (karštas)

Peletrūnas - 4 šakelės

Grietinė - 50 mg (riebi)

Kukurūzų miltai - 15 ml (1 valgomasis šaukštas)

Druska, pipirai

GAMINIMAS

Keptuvėje įkaitinkite augalinį aliejų ir sviestą. Sudėkite į keptuvę vištienos filė gabalėlius ir apkepkite, kol susidarys plutelė. Visą sudėkite į daugiafunkcio puodo indą. Keptuvėje apkepkite svogūną ir sudėkite jį į daugiafunkcio puodo indą kartu su vynu, peletrūnu ir prieskoniais.

Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU** pasirinkite programą **Multi (rankinis reguliavimas)**. Mygtuku **TEMP°** nustatykite **60°C** temperatūrą. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **6–7 val.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos. Šį patiekalą taip pat galima pagaminti per 3 val., nustačius **80°C** temperatūrą.

Sumaišykite kukurūzų miltus su nedideliu kiekiu šalto vandens, kad gautumėte tirštą tyrę. Atidarykite dangtį, supilkite tyrę į daugiafunkcio puodo indą ir gerai išmaišykite (jei reikia, ištraukite vištieną).

Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU** pasirinkite programą **Multi (rankinis reguliavimas)**. Mygtuku **TEMP°** nustatykite **100°C** temperatūrą. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **5 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

Susmulkininkite likusį peletrūną ir suberkite jį į puodą. Patiekite karštą.

VIŠTIENA VYNO PADAŽE (COQ AU VIN)

INGREDIENTAI

Rūkytas kiaulienos kumpis - 150 g (supjaustytas kubeliais)

Svogūnas - 1 vnt. (didelis, nuluptas ir supjaustytas)

Česnakas - 1 galvutė (susmulkinintas)

Grybai - 300 g (supjaustyti stambiais griežinėliais)

Vištienos krūtinėlės - 4 vnt. (be kaulo)

Raudonas vynas - 275 ml

Vištienos sultinys - 375 g (karštas)

Druska, pipirai

Kukurūzų miltai (pagal pageidavimą)

GAMINIMAS

Sudėkite visus produktus (išskyrus kukurūzų miltus) į daugiafunkcio puodo indą ir užpilkite sultiniu. Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU** pasirinkite programą **Multi (rankinis reguliavimas)**. Mygtuku **TEMP°** nustatykite **60°C** temperatūrą. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **6–7 val.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos. Šį patiekalą taip pat galima pagaminti per 4 val., nustačius **80°C** temperatūrą.

Pageidaujant, galima sutirštinti padažą, įpylus šiek tiek tirštos kukurūzų miltų ir vandens tyrės. Atidarykite dangtį, supilkite tyrę į daugiafunkcio puodo indą ir gerai išmaišykite (jei reikia, ištraukite vištieną).

Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU** pasirinkite programą **Multi (rankinis reguliavimas)**. Mygtuku **TEMP°** nustatykite **100°C** temperatūrą. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **5 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

ŽUVIS KEPTA FOLIJOJE

INGREDIENTAI

Upėtakio filė - 300 g

Bulvės - 100 g

Svogūnai - 80 g

Morkos - 80 g

Druska, prieskoniai

GAMINIMAS

Žuvį nuplaukite ir supjaustykite 2×2,5 cm kubeliais; bulves, morkas ir svogūnus supjaustykite 1×1 cm kubeliais. Visus produktus sumaišykite

su druska ir prieskoniais, išdėliokite ant dvigubo folijos lakšto, kruopščiai suvyniokite ir įdėkite į daugiafunkcio puodo indą. Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU (MENIU)** pasirinkite programą **Cake (kepiniai)**. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **40 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Patiekalas bus sultingesnis, jei prie žuvies pridėsite pomidorų ir išvalytų krevečių.

TROŠKINTI KALMARAI

INGREDIENTAI

Švieži šaldyti kalmarai - 250 g
Morkos - 80 g
Svogūnai - 80 g
Pomidorų tyrė - 40 g
Baltas sausas vynas - 100 ml
Druska, prieskoniai

GAMINIMAS

Atšildytus kalmarus supjaustykite 0,5 cm griežinėliais, o morkas ir svogūnus supjaustykite šiaudeliais. Visus produktus sudėkite į daugiafunkcio puodo indą, supilkite vyną, užpilkite vandeniu, įberkite druskos, prieskonių ir išmaišykite. Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU (MENIU)** pasirinkite programą **Stew (troškimas)**. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **20 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Priešopatiekalotiksvirtiryziaiarbarizotas.

JŪROS GĖRYBĖS SU RYZIAIS

INGREDIENTAI

Šaldytos jūrų gėrybės - 300 g
Šlifuoti ryžiai - 300 g
Alyvuogių aliejus - 30 ml
Vanduo - 330 ml
Druska, prieskoniai

GAMINIMAS

Jūros gėrybes atšildykite, ryžius nuplaukite, kol vanduo taps skaidrus. Visus produktus sudėkite į daugiafunkcio puodo indą, užpilkite vandeniu, įpilkite druskos, prieskonių ir išmaišykite. Uždenkite dangtį; mygtuku **COOK (VIRIMAS)** pasirinkite programą **Standard (įprastas virimas)**. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **30 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Šiam patiekalui netinka aštuonkojo mėsa, nes ji gali nudažyti ryžius violetine spalva.

ŠVELNUSIS OMLETAS

INGREDIENTAI

Kiaušiniai - 10 vnt. (500 g)
Pienas - 500 ml
Medžiotojų dešrelės - 150 g
Sviestas - 30 g
Druska, prieskoniai

GAMINIMAS

Dešrelės supjaustykite 0,5 cm gabalėliais; kiaušinius išplakite su pienu iki vientisos masės. Į svistu išteptą daugiafunkcio puodo indą sudėkite dešrelės, užpilkite jas kiaušinių ir pieno plakiniu, įberkite druskos, prieskonių ir išmaišykite. Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU (MENIU)** pasirinkite programą **Multi (rankinis reguliavimas)**. Mygtuku **TEMP°** nustatykite **120°C** temperatūrą. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **25 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Laikykites proporcijos 1:1 – jei dedate mažiau kiaušinių, atitinkamai mažiau pilkite pieno.

DARŽOVIŲ TROŠKINYS (RATATOUILLE)

INGREDIENTAI

Baklažanai - 70 g
 Cukinijos - 160 g
 Pomidorai - 170 g
 Paprika - 180 g
 Česnakas - 20 g
 Svogūnai - 130 g
 Alyvuogių aliejus - 30 ml
 Druska, prieskoniai

GAMINIMAS

Daržoves supjaustykite 1,5-2 cm kubeliais. Į daugiafunkcio puodo indą supilkite aliejų, sudėkite visus produktus, įberkite druskos, prieskonių ir išmaišykite. Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU (MENU)** pasirinkite programą **Stew (troškinimas)**. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **35 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Šį patiekalą galima tiekti atskirai arba kaip garnyrą prie mėsos. Pagamintą troškinį papuoškite sezamo sėklomis ir šviežio baziliko lapeliais.

RYŽIAI SU KUKURŪZAIS IR OBUOLIAIS

INGREDIENTAI

Šlifuoti ryžiai - 200 g
 obuoliai - 200 g
 Konservuoti kukurūzai - 200 g
 Vanduo - 340 ml
 Cukrus, druska

GAMINIMAS

Ryžius plaukite, kol vanduo taps skaidrus; nuo kukurūzų nupilkite vandenį, obuolius nulupkite, išpjaustykite ir supjaustykite 0,5 cm kubeliais. Visus produktus sudėkite į daugiafunkcio puodo indą, supilkite vandenį, įberkite druskos, cukraus ir išmaišykite. Uždenkite dangtį; mygtuku **COOK (VIRIMAS)** pasirinkite programą **Standard (įprastas virimas)**. Paspauskite mygtuką **SET TIME**

(LAIKO NUSTATYMAS) ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **20 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**. Gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Šiam patiekalui rinkitės saldžius obuolius. Paruoštą patiekalą papuoškite kedro riešutais ir spanguolėmis.

GRIKIŲ KOŠĖ SU GRYBAIS

INGREDIENTAI

Grikkiai - 300 g
 Grybai - 100 g
 Svogūnai - 70 g
 Augalinis aliejus - 20 ml
 Vanduo - 400 ml
 Druska, prieskoniai

GAMINIMAS

Grikius plaukite, kol vanduo taps skaidrus. Grybus ir svogūnus supjaustykite kubeliais ir sudėkite į daugiafunkcio puodo indą, įpilkite augalinį aliejų, suberkite druską, prieskonius ir išmaišykite. Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU (MENU)** pasirinkite programą **Multi (rankinis reguliavimas)**. Mygtuku **TEMP°** nustatykite **120°C** temperatūrą. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **5 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos. Grikius sudėkite į daugiafunkcio puodo indą, užpilkite vandeniu ir išmaišykite. Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU (MENU)** pasirinkite programą **Multi (rankinis reguliavimas)**. Mygtuku **TEMP°** nustatykite **100°C** temperatūrą. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **25 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Naudokite šviežius, o ne šaldytus grybus; kitaip garnyras bus per skystas.

GRUZDINTOS BULVYTĖS

INGREDIENTAI

Bulvytės gruzdinimui (pusgaminis) – 200 g

Augalinis aliejus – 1,5 l

Druska, prieskoniai

GAMINIMAS

Į daugiafunkcio puodo indą supilkite augalinį aliejų, dangčio nenedkite. Mygtuku **MENU (MENU)** pasirinkite programą **Multi (rankinis reguliavimas)**. Mygtuku **TEMP°** nustatykite **160°C** temperatūrą. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **10 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**. Kai laikmatis pradeda atgalinį laiko skaičiavimą, į indą įdėkite kepimo krepšelį ir sudėkite į jį bulvytes. Gaminkite iki programos pabaigos, neuždengus dangčio.

PATARIMAS

Prieš patiekiant, apibarstykite bulvytes druska ir pagardinkite kepsnių padažu.

KOTLETAI GAMINTI GARUOSE SU RYZIAIS

INGREDIENTAI

Kiaulienos filė – 300 g

Jautienos filė – 300 g

Svogūnas – 100 g

Česnakas – 6 g

Šlifuoti ryžiai – 300 g

Vanduo – 480 ml

Druska, prieskoniai

GAMINIMAS

Mėsą nuplaukite, kartu su svogūnais ir česnakais sumalkite mėsmale, įberkite druskos, prieskonių ir išmaišykite. Iš faršo formuokite kotletus. Ryžius plaukite, kol vanduo taps skaidrus; sudėkite juos į daugiafunkcio puodo indą, užpilkite vandeniu, įberkite druskos ir išmaišykite. Ant indo pastatykite indą gaminimui garuose ir sudėkite į jį kotletus. Uždenkite dangtį; mygtuku **COOK (VIRIMAS)** pasirinkite programą **Standard (įprastas virimas)**. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir

spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **25 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**. Gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Ryžiai įgaus auksinį atspalvį, jei gaminant įbersite tris žiupsnelius kario.

GARUOSE VIRTA LAŠIŠA

INGREDIENTAI

Lašišos filė – 250 g

Saldieji pipirai – 100 g

Šparaginės pupelės (šaldytos) – 100 g

Brokoliai (šaldyti) – 100 g

Vanduo – 1 l

Druska, prieskoniai

GAMINIMAS

Žuvį nuplaukite, įtrinkite druska ir prieskoniais; saldžiuosius pipirus išvalykite ir supjaustykite 2–2,5 cm kubeliais. Į daugiafunkcio puodo indą supilkite vandenį, ant viršaus pastatyti indą gaminimui garuose ir sudėkite į jį visus produktus. Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU (MENU)** pasirinkite programą **Steam (garai)**, o mygtuku **FOOD SELECT (PRODUKTO RŪŠIS)** pasirinkite paprogramę **Fish (žuvis)**. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **15 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Daržoves galite maišyti pagal skonį arba rinktis šaldytų daržovių mišinį.

GARUOSE GAMINTOS DARŽOVĖS

INGREDIENTAI

Bulvės - 150 g

Šparaginės pupelės - 100 g

Brokoliai (šaldyti) - 120 g

Vanduo - 1,5 l

Druska, prieskoniai

GAMINIMAS

Bulvės supjaustykite 2 cm kubeliais, saldžiuosius pipirus išvalykite ir supjaustykite 3 cm kubeliais. Į daugiafunkcio puodo indą supilkite vandenį, ant viršaus pastatyti indą gaminimui garuose ir sudėkite į jį visus produktus. Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU (MENIU)** pasirinkite programą **Steam (garai)**. Mygtuku **FOOD SELECT (PRODUKTO RŪŠIS)** pasirinkite paprogramę **Vegetables (daržovės)**. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorį iki **15 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Kad patiekalas būtų mažiau kaloringas, vietoje bulvių rinkitės aguročius.

UŽKEPTAS UPĖTAKIS

INGREDIENTAI

Upėtakio kepsnys - 300 g

„Skystasis dūmas“ - 10 ml

Druska, prieskoniai

GAMINIMAS

Žuvi nuplaukite, aptepkite druska ir prieskoniais. Ant folijos užpilkite „Skystojo dūmo“, dėkite kepsnį ir gerai suvyniokite. Žuvi sudėkite į daugiafunkcio puodo indą. Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU (MENIU)** pasirinkite programą **Cake (kepiniai)**. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorį iki **30 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Patiekite su bulvių koše.

UŽKEPTA KIAULIENA

INGREDIENTAI

Kiaulienos išpjova - 600 g

„Skystasis dūmas“ - 15 ml

Druska, prieskoniai

GAMINIMAS

Mėsą nuplaukite, supjaustykite porcijomis, aptepkite druska, prieskoniais ir „Skystuoju dūmu“. Kiekvieną gabalėlį įvyniokite į foliją. Mėsą sudėkite į daugiafunkcio puodo indą. Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU (MENIU)** pasirinkite programą **Cake (kepiniai)**. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorį iki **40 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

„Skystojo dūmo“ nedėkite daugiau, nei nurodyta; kitaip mėsa apksars.

JAUTIENOS KEPENŲ SUFLĖ

INGREDIENTAI

Jautienos kepenys - 340 g

Svogūnai - 140 g

Kiaušiniai - 3 vnt. (150 g)

Kvietiniai miltai - 60 g

Grietinėlė 10% - 80 ml

Kepimo milteliai - 4 g

Sviestas - 10 g

Druska, prieskoniai

GAMINIMAS

Kepenis ir svogūną sumalkite mėsmale, naudojant smulkų tinklėlį, įmuškite kiaušinius, supilkite grietinėlę, suberkite druska, prieskonius, kepimo miltelius, miltus ir sumaišykite el. maišytuvu iki vienalytės masės. Į sviestu suteptą daugiafunkcio puodo indą sukrėskite masę. Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU (MENIU)** pasirinkite programą **Cake (kepiniai)**. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorį iki **40 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Jei grietinėlės pilsite dvigubai daugiau, vietoje suflė gausite paštetą.

KIAULIENOS SUFLĖ

INGREDIENTAI

Kiaulienos faršas - 350 g

Grietinėle 10% - 270 ml

Kiaušinis - 1 vnt. (50 g)

Sviestas

Druska, prieskoniai

GAMINIMAS

Faršą du kartus sumalkite mėsmale, supilkite grietinėlę, įmuškite kiaušinį, suberkite druską, prieskonius ir maišytuvu 4-5 min. vidutiniu greičiu. Į sviestu suteptą daugiafunkcio puodo indą sukrėskite masę. Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU (MENIU)** pasirinkite programą **Multi (rankinis reguliavimas)**. Mygtuku **TEMP°** nustatykite **100°C** temperatūrą. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **15 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Patiekalas bus liesesnis, jei kiaulieną pakeisite jautiena. Kad suflė nebūtų per skystas, prieš apkepant įberkite 30 g kvietinių miltų arba manų kruopų.

VIŠTIENOS KEPENĖLIŲ PAŠTETAS

INGREDIENTAI

Vištienos kepenėlės - 380 g

Svogūnas - 100 g

Manų kruopos - 40 g

Grietinėle 10% - 40 ml

Sviestas - 10 g

Muskato riešutas

Druska, prieskoniai

GAMINIMAS

Vištos kepenėles nuplaukite ir du kartus sumalkite mėsmale kartu su svogūnais. Į faršą supilkite grietinėlę, manų kruopas, įberkite druskos,

žiupsnelį tarkuoto muskato riešuto ir išmaišykite el. maišytuvu iki vienalytės masės. Į sviestu suteptą daugiafunkcio puodo indą sukrėskite masę. Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU (MENIU)** pasirinkite programą **Cake (kepiniai)**. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **25 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Prieskoniams naudokite bazilikus ir kmynus.

SŪRIO FONDIU

INGREDIENTAI

Čederio sūris - 350 g

Česnakas - 10 g

Baltas vynas - 150 ml

Grietinėle - 75 ml

Kraskmolos - 10 g

Vanduo - 50 ml

Cukrus, druska, prieskoniai

GAMINIMAS

Sūrį sutarkuokite smulkia trintuve, česnaką susmulkinkite peiliu. Grietinėlę, vandenį, krakmolą ir cukrų sumaišykite atskirame inde iki vienalytės masės. Į daugiafunkcio puodo indą supilkite vyną. Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU (MENIU)** pasirinkite programą **Multi (rankinis reguliavimas)**. Mygtuku **TEMP°** nustatykite **100°C** temperatūrą. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **10 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**. Likus 5 min. iki programos pabaigos, į vyną suberkite sūrį ir česnakus, nuolat maišant, kad gautumėte vienalytę masę. Toliau maišant, supilkite grietinėlės ir krakmolo mišinį. Gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Patiekite su prancūzišku batonu.

KEPINIAI

BALTA DUONA

INGREDIENTAI

Vanduo – 500 ml

Sausos mielės – 6 g

Druska – 30 g

Cukrus – 30 g

Augalinis aliejus – 40 ml

Kvietiniai miltai – 850 g

GAMINIMAS

Atskirame inde gerai sumaišykite šiltą vandenį su druska, cukrumi ir mielėmis. Įpilkite 20 ml augalinio aliejaus ir miltus; užminkykite kietą tešlą. Į aliejumi suteptą daugiafunkcio puodo indą sukrėskite tešlą. Uždenkite dangtį; mygtuku **KEEP WARM | CANCEL** (pagamintų patiekalų temperatūros palaikymo funkcijos įjungimas ir išjungimas) įjunkite pašildymo programą ir palikti tešlą kilti 1 val.; po to tuo pačiu mygtuku išjungti temperatūros palaikymo funkciją. Mygtuku **MENU (MENU)** pasirinkite programą **Cake (kepiniai)**. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **50 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**. Gaminkite iki programos pabaigos. Atidengkite dangtį, atsargiai paverskite duoną ir uždenkite dangtį. Mygtuku **MENU (MENU)** pasirinkite programą **Cake (kepiniai)**. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **50 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos. Išimkite iškeptą duoną iš indo ir leiskite jai atvėsti 20 min.

PATARIMAS

Duoną patiekite su vaisių uogiene.

KEKSAS

INGREDIENTAI

Kvietiniai miltai – 200 g

Kiaušiniai – 5 vnt. (250 g)

Margarinas – 200 g

Razinos – 50 g

Cukrus – 120 g

Sviestas

Cinamonas

GAMINIMAS

Razinas užpilkite verdančiu vandeniu ir palaikykite 15 min. Po to nusausinkite servetėle. Tešlos gaminimas: kiaušinius išplakite su cukrumi iki baltų putų, supilkite miltus, ištirpdintą margariną ir išplakite iki vienalytės masės. Ant sviestu ištepto daugiafunkcio puodo indo dugno sudėkite razinas, užpilkite jas tešla ir pabarstykite cinamonu. Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU (MENU)** pasirinkite programą **Cake (kepiniai)**. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **45 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos. Iškeptą keksą palikite puode, įjungus **Keep warm** (pagamintų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija) 15 min.

PATARIMAS

Jei į tešlą įdėsite 2 valgomuosius šaukštus uogienės ar smulkiai supjaustytų džiovintų vaisių, keksas taps sultingesnis.

BISKVITAS

INGREDIENTAI

Kiaušiniai – 5 vnt. (250 g)

Kvietiniai miltai – 180 g

Cukrus – 150 g

Sviestas

GAMINIMAS

Kiaušinus išplakite su cukrumi iki tirštų putų, supilkite miltus ir sumaišykite el. maišytuvu iki vienalytės masės. Į sviestu suteptą daugiafunkcio puodo indą sukrėskite tešlą. Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU (MENU)** pasirinkite programą **Cake (kepiniai)**. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **45 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos. Iškeptą biskvitą palikite puode, įjungus **Keep warm** (pagamintų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija) 15 min.

PATARIMAS

Biskvitą galima naudoti tortų gamybai: perpjaukite jį keliais sluoksniais ir pertepkite kondensuotu pienu. Papuoškite tortą konservuotais vaisiais.

VARŠKĖS APKEPAS**INGREDIENTAI**

Varškė 9% - 500 g
 Cukrus - 50 g
 Kiaušiniai - 3 vnt. (150 g)
 Manų kruopos - 40 g
 Razinos - 50 g
 Druska - 6 g
 Sviestas

GAMINIMAS

Razinas išmirkykite šiltame vandenyje. Kiaušinių baltymus atskirkite nuo trynių, įberkite druskos ir išplakite iki tirštų putų. Razinas, varškė, trynius, cukrų ir manų kruopas sumaišykite atskirame inde iki vienalytės masės. Į varškės masę supilkite išplaktus trynius ir atsargiai išmaišykite lopetėle. Į sviestu suteptą daugiafunkcio puodo indą sukrėskite varškės masę ir išlyginkite ją lopetėle. Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU (MENIU)** pasirinkite programą **Cake (kepiniai)**. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **40 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Jei varškė per sausa, į ją galima įmaišyti 2 valgomuosius šaukštus kefyro arba grietinės. Paruoštą apkepą patiekite su apelsino skiltelėmis.

KEPTAS OBUOLYS**INGREDIENTAI**

Obuoliai - 300 g
 Medaus pagal skonį
 Cinamono pagal skonį

GAMINIMAS

Obuolius išpjaustykite ir vietoj sėklalzdžių įdėkite medaus bei cinamono. Obuolius sudėkite į daugiafunkcio puodo indą taip, kad medus neišbėgtų. Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU (MENIU)** pasirinkite programą **Multi (rankinis reguliavimas)**. Mygtuku **TEMP°** nustatykite **100°C** temperatūrą. Paspauskite mygtuką **SET TIME**

(**LAIKO NUSTATYMAS**) ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **45 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Pjaustydami obuolius, palikite storesnes sienelės, kad medus neišbėgtų.

GERIAMASIS JOGURTAS**INGREDIENTAI**

Pienas 2,5% - 700 ml
 Rūgpienis 1% - 100 ml
 Vanduo - 1 l

GAMINIMAS

Kambario temperatūros pieną sumaišykite su rūgpieniu. Supilkite pagamintą mišinį į indelius jogurtui, užsukite dangtelius, įstatykite į daugiafunkcio puodo indą ir užpilkite vandeniu. Uždenkite dangtį; mygtuku **MENU (MENIU)** pasirinkite programą **Multi (rankinis reguliavimas)**. Mygtuku **TEMP°** nustatykite **40°C** temperatūrą. Paspauskite mygtuką **SET TIME (LAIKO NUSTATYMAS)** ir spausdami mygtuką **ADJUST (KOREGAVIMAS)** nustatykite mirksintį indikatorių iki **6 val.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos. Pasigirdus garso signalui, mygtuku **KEEP WARM | CANCEL (pagamintų patiekalų temperatūros palaikymo funkcijos įjungimas ir išjungimas)** išjunkite temperatūros palaikymo funkciją; palikite indelius puode dar 2 val., po to juos išimkite ir šaldykite šaldytuve 3 val.

PATARIMAS

Prieš naudojimą nupilkite skysčio perteklių ir išmaišykite jogurtą.

PUDRUD

MANNAPUDER

KOOSTISOSAD

Manna - 40 g

Piim - 480 ml

Või - 20 g

Suhkur, sool

VALMISTAMINE

Valage manna multikeetja kaussi, valage peale piim, lisage või, sool ja suhkur ning segage läbi. Sulgege kaas ja valige nupu **COOK (KEETMINE)** abil režiim **Porridge (puder)**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **10 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Maitset täiendavad pudru juurde serveeritud moos või päklikid.

HIRSIPUDER

KOOSTISOSAD

Hirsitangud - 100 g

Piim - 650 ml

Või - 20 g

Sool, suhkur

VALMISTAMINE

Peske hirss läbi, valage multikeetja kaussi, valage piimaga üle, lisage või, suhkur ja sool ning segage läbi. Sulgege kaas ning valige nupu **COOK (KEETMINE)** abil režiim **Porridge (puder)**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit 40 minutile. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Serveerige pudru juurde moosi või värsked marju.

RIISIPUDER

KOOSTISOSAD

Riis - 100 g

Piim - 650 ml

Või - 20 g

Rosinad - 20 g

Sool, suhkur

VALMISTAMINE

Peske riisi ja rosinaid, kuni vesi jääb läbipaistvaks, valage multikeetja kaussi, valage peale piim, lisage või, suhkur ja sool ning segage hoolikalt läbi. Sulgege kaas ja valige nupust **COOK (KEETMINE)** režiim **Porridge (puder)**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **30 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida. Segage valmis puder hoolikalt läbi.

NÕUANNE

Kaunistage valmis puder purustatud Kreeka päklikitega.

KAERAHELBEPUDER

KOOSTISOSAD

Number 1 kaerahelbed - 150 g

Piim - 750 ml

Või - 20 g

Sool, suhkur

VALMISTAMINE

Valage kaerahelbed multikeetja kaussi, valage peale piim, lisage või, suhkur ja sool ning segage korralikult läbi. Sulgege kaas ja valige nupust **COOK (KEETMINE)** režiim **Porridge (puder)**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **25 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida. Segage valmis puder hoolikalt läbi.

NÕUANNE

Kui lisada kuivatatud puuvilju, saab puder toitvam ja aromaatssem.

SEALIHASUPP**KOOSTISOSAD***Sealiha - 200 g**Kartul - 400 g**Mugulsibul - 100 g**Porgand - 150 g**Vesi - 1,5-2 l**Sool, maitseained***VALMISTAMINE**

Peske sealiha ning lõigake koos kartuli ja sibulaga 2 × 5 cm tükkideks. Riivige porgandid jämeda riiviga. Pange kõik koostisosad multikeetja kaussi, valage peale vesi, lisage oliiviõli ja segage läbi. Sulgege kaas ja valige nupust **MENU (MENÜÜ)** režiim **Soup (supp)**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **1 tunnil**e. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Kui lisada 2–3 supilusikatäit tomatipastat, saab supp pikantsem.

HERNESUPP**KOOSTISOSAD***Suitsusearibid - 300 g**Porgand - 120 g**Taimeõli - 30 ml**Suitsuvorst - 100 g**Lihvitud terved herned - 300 g**Kartul - 700 g**Mugulsibulad - 200 g**Sool, maitseained**Vesi - 1,5-2 l***VALMISTAMINE**

Leotage herneid 1 tund soojas (85 °C) vees ja valage vesi ära. Peske ribid ja eraldage üksteisest. Lõigake porgand ja sibul 1 × 1 cm kuubikuteks ning vorst õhemateks ja kartul jämedamateks ribadeks. Pange porgand ja sibul multikeetja kaussi ka lisage taimeõli. Sulgege kaas, valige nupust **MENU (MENÜÜ)** režiim **Fry (praadimine)**

ja nupust **FOOD SELECT (TOIDUAINE LIIK) Vegetables (juurviljad)**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **5 minutile**. Pruunistage aeg-ajalt segades. Valage pruunistatud juurviljad eraldi nõusse. Valage ribid ja herned multikeetja kaussi ja valage vesi peale. Sulgege kaas ja valige nupust **MENU (MENÜÜ)** režiim **Soup (supp)**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **2 tunnil**e. Vajutage **START**-nuppu. 30 minutit enne valmistusaja lõppu lisage vorst, kartul, pruunistatud juurviljad, sool, maitseained ja segage läbi. Sulgege kaas ja laske režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Supp saab aromaatssem, kui lisada supile valmistamise käigus kolmandik teelusikatäit suitsumaitseainet.

KALASUPP**KOOSTISOSAD***Lõhe (filee) - 300 g**Kartul - 200 g**Kabatšokk - 60 g**Mugulsibul - 60 g**Porgand - 60 g**Rõõsk koor 10-15% - 100 ml**Vesi - 1-1,5 l**Sool, maitseained***VALMISTAMINE**

Peske kala ja lõigake koos juurviljadega 1,5–2 cm kuubikuteks. Valage kõik koostisosad (välja arvatud rõõsk koor) multikeetja kaussi, valage peale vesi, lisage sool ja maitseained ning segage läbi. Sulgege kaas ja valige nupust **MENU (MENÜÜ)** režiim **Soup (supp)**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **1 tunnil**e. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida. Lisage valmis supile rõõsk koor ja segage saumikseriga ühtlaseks massiks.

NÕUANNE

Serveerige supp koos hapukoore ja maitserohelisega.

SEENESUPP

KOOSTISOSAD

Seened - 250 g

Kartul - 500 g

Mugulsibul - 100 g

Porgand - 120 g

Vesi - 1,5-2 l

Sool, maitseained

VALMISTAMINE

Lõigake kartul, sibul ja porgand kuubikuteks. Pange seened multikeetja kaussi, valage peale vesi, lisage sool ja maitseained ning segage läbi. Sulgege kaas ja valige nupust **MENU (MENÜÜ)** režiim **Soup (supp)**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **1 tunnile**. Vajutage **START**-nuppu. 40 minutit enne valmistusaja lõppu eemaldage vaht, lisage juurviljad ja segage läbi. Pange kaas peale ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Serveerige supp hapukoore ja maitserohelisega.

JUURVILJAKREEMSUPP

KOOSTISOSAD

Brokoli - 200 g

Lillkapsas - 200 g

Kartul - 160 g

Porgand - 60 g

Vesi - 1,45 l

Sool, maitseained

VALMISTAMINE

Lõigake kartul ja porgand 1,5-2 cm kuubikuteks. Pange kõik koostisosad multikeetja kaussi, valage peale vesi, lisage sool ja maitseained ning segage läbi. Sulgege kaas ja valige nupust **MENU (MENÜÜ)** režiim **Soup (supp)**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **1 tunnile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida. Valage valmis supp eraldi nõusse ja segage saumikseriga ühtlaseks massiks.

NÕUANNE

Kaunistage valmis supp maitserohelise oksakese, seesamiseemnete ja värsket juurviljaviiludega.

PÜREESUPP CHEDDARI JUUSTU JA SIBULAGA

KOOSTISOSAD

Kartul - 4 keskmise suurusega puhastatud ja viiludeks lõigatud mugulat.

Küüslauk - 1 suurte küüntega mugul (puhastatud)

Puljong - 475 ml

Cheddar-juust - 220 g (riivitud)

Sibul - 50 g (värske, tükeldatud)

Sool, pipar

VALMISTAMINE

Pange kartul, küüslauk ja puljong multikeetja kaussi. Sulgege kaas, valige nupust **MENU** režiim **Multi (käsitsivalikud)** ja nupust **TEMP° 80°C**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **2-3 tunnile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

Võtke segu välja ja purustage kannmikseris vajaliku konsistentsini. Valage segu multikeetja kaussi tagasi, lisage juust, tükeldatud sibul ja maitseained. Sulgege kaas, valige nupust **MENU (MENÜÜ)** režiim **Multi (käsitsivalikud)** ja nupust **TEMP° 80°C**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupu **ADJUST (SEADISTUS)** abil ekraanil vilkuv näit **30 minutile**. Vajutage multikeetja töölepanemiseks **START**-nuppu.

NÕUANNE

Enne serveerimist võib lisada juustu ja rõõska koort.

HAUTATUD VEISELIHA JUURVILJADEGA

KOOSTISOSAD

Oliiviõli - 15 ml (1 teelusikatäis)
 Kondiga liha - 900 g (kintsutükk)
 Mugulsibul - 1 tk (puhastatud ja tükeldatud)
 Porgand - 3 tk (puhastatud ja 1 cm paksusteks viiludeks lõigatud)
 Loomalihapuljong - 500 g (kuum)

VALMISTAMINE

Ajage taimeõli pannil kuumaks ja pruunistage loomaliha mõlemalt poolt. Lisage juurviljad ja praadige helekuldseks. Valage segu multikeetja kaussi, lisage kuum puljong ja maitseained. Sulgege kaas, valige nupust **MENU (MENÜÜ)** režiim **Multi (käsitsivalikud)** ja nupust **TEMP° 60°C**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **7–8 tunnile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida. Seda rooga võib valmistada samuti 4 tunni jooksul **80°C** temperatuuril.

LOOMALIHA ÕLES

KOOSTISOSAD

Raguuliha - 600 g (2,5 cm paksusteks kuubikuteks lõigatud)
 Kartul - 2 tk (keskmise suurusega, kumbki 8 tükiks lõigatud)
 Mugulsibul - 1 tk (suur, puhastatud ja 8 tükiks lõigatud)
 Porgand - 2-3 tk (puhastatud ja 1 cm paksusteks tükkideks lõigatud)
 Õlu - 300 ml
 Loomalihapuljong - 200 ml
 Petersell - 1 teelusikatäis (peeneks hakitud)
 Liivatee - 25 g (1 ilma varteta kimp)
 Maisijahu - 1-2 teelusikatäit
 Sool, pipar

VALMISTAMINE

Pange kõik koostisosad peale maisijahu multikeetja kaussi. Sulgege kaas, valige nupust **MENU (MENÜÜ)** režiim **Multi (käsitsivalikud)** ja nupust **TEMP° 60°C**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST**

(**SEADISTUS**) ekraanil vilkuv näit **7–8 tunnile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida. Roal võib lasta valmida ka umbes 5 1/2 tundi **80°C** temperatuuril.

Segage maisijahu väikese koguse külma veega pehmeks pastaks. Avage kaas, valage segu multikeetja kaussi ja segage korralikult läbi. Sulgege kaas ja valige nupust **MENU (MENÜÜ)** režiim **Multi (käsitsivalikud)** ja nupust **TEMP° 100°C**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **5 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

GULJAŠŠ

KOOSTISOSAD

Loomaliha (filee) - 700 g
 Mugulsibul - 200 g
 Küüslauk - 2 g
 Tomatipasta - 100 g
 Oliiviõli - 70 ml
 Punane kuiv vein - 200 ml
 Sool, maitseained, suhkur

VALMISTAMINE

Peske loomaliha, lõigake koos sibulaga 1,5 - 2 cm kuubikuteks ja peenestage noaga küüslauk. Pange liha ja sibul multikeetja kaussi, lisage oliiviõli, sool, maitseained ja suhkur ning segage läbi. Sulgege kaas ja valige nupust **MENU (MENÜÜ)** režiim **Stew (hautamine)**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **2 tunnile**. Vajutage nuppu **START (START)**. 1 tund enne valmistusaja lõppu lisage tomatipasta, küüslauk, vein ja segage läbi. Sulgege kaas ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Magusavõitu maitse vältimiseks kasutage ainult kuiva veini.

LIHA GRUUSIAPÄRASELT

KOOSTISOSAD

Loomaliha (*filee*) - 300 g

Mugulsibil - 200 g

Baklažaanid - 120 g

Rohelise tšillipipar - 20 g

Tšillipulber - 3 g

Tomatid - 300 g

Tomatipasta - 100 g

Kabatšokk - 200 g

Küüslauk - 10 g

Sool, maitseained

VALMISTAMINE

Puhastage tšillipipar seemnetest ja tükeldage koos küüslauguga noaga. Peske liha ja lõigake koos ülejäänud juurviljadega 1,5–2 cm suurusteks kuubikuteks. Valage kõik koostisosad multikeetja kaussi, lisage tšillipulber, tomatipasta, sool ja maitseained ning segage läbi. Sulgege kaas ja valige nupust **MENU (MENÜÜ)** režiim **Stew (hautamine)**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **1 tunnil**e. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Roog saab väga terav. Maitse pehmemdamiseks võib tšillipipra ja tšillipulbri välja jätta.

SEAKOOT

KOOSTISOSAD

Seakoot - 900 g

Küüslauk - 15 g

Mugulsibil - 250 g

Basiilik - 5 g

Vesi - 200 ml

Taimeõli

Sool, maitseained

VALMISTAMINE

Peske koot, tehke sellesse sügavad sisselõiked ja pikkige küüslauguküüntega. Tükeldage noaga sibul ja segage soola, maitseainete ja basiilikuga.

Hõõrüge koot saadud seguga kokku ja jätke külmikusse 9 tunniks marineerima. Pange koot multikeetja kaussi ning lisage taimeõli ja vesi. Sulgege kaas ja valige nupust **MENU (MENÜÜ)** režiim **Stew (hautamine)**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **2 tunnil**e. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Serveerige koot koos salati, värskete juurviljade ja marineeritud sibulaga.

HAUTATUD SEALIHA

KOOSTISOSAD

Sealiha (*filee*) - 450 g

Kartul - 1 kg

Mugulsibil - 150 g

Porgand - 200 g

Tomatid - 200 g

Bulgaaria pipar - 200 g

Küüslauk - 15 g

Sool, maitseained

VALMISTAMINE

Peske liha, lõigake koos juurviljadega suurteks kuubikuteks ja tükeldage noaga maitseroheline. Pange kõik koostisosad multikeetja kaussi, lisage maitseroheline, sool ja maitseained ning segage läbi. Sulgege kaas ja valige nupust **MENU (MENÜÜ)** režiim **Stew (hautamine)**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **1 tunnil**e. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Sealiha võib asendada vähemrasvase lihaga nagu loomaliha. Sel juhul tuleb liha enne juurviljade lisamist kergelt pruunistada.

PLOV

KOOSTISOSAD

Sealiha (filee, kael) - 513 g

Riis (lihvimata) - 500 g

Porgand - 200 g

Mugulsibul - 140 g

Küüslauk - 15 g

Vesi - 770 ml

Taimeõli - 70 ml

Sool, maitseained

VALMISTAMINE

Peske riisi, kuni vesi muutub läbipaistvaks. Peske liha ja lõigake 2,5–3 cm kuubikuteks. Riivige suure riiviga porgand ja lõigake sibul õhukesteks ribadeks, Peske küüslauk (puhastada ei ole vaja). Pange liha, porgand ja sibul multikeetja kaussi, lisage taimeõli, sool ja maitseained ning segage läbi. Liha peale asetage riis, tasandage, lisage sool ja valage vesi peale. Sulgege kaas ja valige nupust **COOK (KEETMINE)** režiim **Standard (tavaline keetmine)**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **1 tunnile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida. Segage valmis toit läbi.

NÕUANNE

Lisage ploville kuldse värvuse andmiseks karrit.

KANAKOIVAD JUUSTUGA

KOOSTISOSAD

Kanaliha (koib) - 350 g

Juust - 100 g

Hapukoor - 100 g

Ketšup - 100g

Adžika - 50 g

Sool, maitseained

VALMISTAMINE

Peske kana, lõigake juust ruudukujulisteks viiludeks ja pange iga koiva naha alla üks viil. Segage ketšup, adžika, hapukoor, sool ja maitseained ühtlaseks massiks. Määrige koivad saadud kastmega kokku, pange multikeetja kaussi ja valage ülejäänud kaste peale. Valige nupust **MENU (MENÜÜ)** režiim **Multi (käsitsivalikud)** ja nupust **TEMP° 120°C**.

Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **25 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Et kaste ei saaks nii terav, lahjendage seda vee või kanapuljongiga. Roa garneerimiseks sobib kõige paremini riis või keedetud mais.

FRITITUD KANATIIVAD

KOOSTISOSAD

Kanatiivad - 350 g (5 tk)

Taimeõli - 600 ml

Sool, maitseained

VALMISTAMINE

Peske kanatiivad ning hõõruge soola ja maitseainetega kokku. Valage multikeetja kaussi taimeõli. Sulgege kaas, valige nupust **MENU (MENÜÜ)** režiim **Multi (käsitsivalikud)** ja nupust **TEMP° 160°C**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **16 minutile**. Vajutage **START**-nuppu. Pange tiivad praadimiskorvi. Aja nullini lugemise alguses (15 minutit) avage kaas ja pange korv tiibadega juhiste kohaselt multikeetja kaussi. Sulgege kaas ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Frititud kanatiivad sobivad nii iseseisvaks roaks kui ka garneeringuks.

KANARAGU ESTRAGONIGA

KOOSTISOSAD

Või - 15 g
 Oliiviõli - 15 ml (1 teelusikatäis)
 Kanarinnad - 4 tk
 Mugulsibul - 1 tk (puhastatud ja peenestatud)
 Valge kuiv vein - 150 ml
 Kanapuljong - 150 g (kuum)
 Estragon - 4 oksa
 Vahukoor - 50 ml
 Maisijahu - 15 ml (umbes 1 supilusikatäis)
 Sool, pipar

VALMISTAMINE

Kuumutage pannil või ja taimeõli. Lisage kanafilee tükid ja praadige kooriku tekkimiseni. Seejärel valage kõik koostisosad multikeetja kaussi. Pruunistage pannil sibul ja pange koos veini, kahe estragonioksa ja maitseainetega multikeetja kaussi. Sulgege kaas ja valige nupust **MENU (MENU)** režiim **Multi (käsitsivalikud)** ja nupust **TEMP° 60°C**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **6–7 tunnile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida. Roog võib valmida ka umbes 3 tundi **80°C** temperatuuril. Segage maisijahu vähese koguse külma veega pehmeks pastaks. Avage kaas, valage segu multikeetja kaussi ja segage korralikult läbi (vajadusel võtke kanarinnatükid välja). Sulgege kaas ja valige nupust **MENU (MENU)** režiim **Multi (käsitsivalikud)** ja nupust **TEMP° 100°C**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **5 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida. Tükeldage ülejäänud estragon, pange kastrulisse ja viige roog lauale.

KANALIHA VEINIKASTMES (COQ AU VIN)

KOOSTISOSAD

Peekon - 150 g (kuubikuteks lõigatud)
 Mugulsibul - 1 tk (suur, puhastatud ja tükeldatud)
 Küüslauk - 1 mugul (peenestatud)
 Seened - 300 g (paksudeks viiludeks lõigatud)
 Kanarinnad - 4 tk (ilma luudeta)
 Punane vein - 275 ml
 Kanapuljong - 375 g (kuum)
 Sool, pipar
 Maisijahu (soovi korral)

VALMISTAMINE

Pange kõik koostisosad peale maisijahu multikeetja kaussi ja valage puljongiga üle. Sulgege kaas ja valige nupust **MENU (MENU)** režiim **Multi (käsitsivalikud)** ja nupust **TEMP° 60°C**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **6–7 tunnile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida. Roog võib valmida ka umbes 4 tundi **80°C** temperatuuril. Soovi korral võib puljongit paksendada vähese koguse maisijahuga, segades seda pehme pasta saamiseni veega. Avage kaas, valage segu multikeetja kaussi ja segage korralikult läbi (vajadusel võtke kanarinnatükid välja). Sulgege kaas ja valige nupust **MENU (MENU)** režiim **Multi (käsitsivalikud)** ja nupust **TEMP° 100°C**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **5 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

KALA FOOLIUMIS

KOOSTISOSAD

Forell (filee) - 280 g
 Kartul - 100 g
 Mugulsibul - 80 g
 Porgand - 80 g
 Sool, maitseained

VALMISTAMINE

Peske kala ja lõigake 2 × 2,5 cm kuubikuteks ning kartul, porgand ja sibul - 1 × 1 cm kuubikuteks. Segage kõik koostisosad soola ja maitseainetega,

asetage kahekordsele fooliumilehele, keerake korralikult sisse ja pange multikeetja kaussi. Sulgege kaas ja valige nupust **MENU (MENÜÜ)** režiim **Cake (küpsetamine)**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **40 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Roog saab mahlasem, kui lisada kalale tomateid ja puhastatud salatikrevette.

HAUTATUD KALMAARID

KOOSTISOSAD

Värskelt külmutatud kalmaarid - 250 g

Porgand - 80 g

Mugulsibul - 80 g

Tomatipasta - 40 g

Valge kuiv vein - 100 ml

Sool, maitseained

VALMISTAMINE

Sulatage kalmaar üles ja lõigake 0,5 cm paksusteks rõngasteks ning porgand ja sibul õhukesteks ribadeks. Pange kõik koostisosad multikeetja kaussi, lisage vein, sool, maitseained ja segage läbi. Sulgege kaas ja valige nupust **MENU (MENÜÜ)** režiim **Stew (hautamine)**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **20 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Serveerige garneeringuks keedetud riisi või risotot.

MEREANNID RIISIGA

KOOSTISOSAD

Külmutatud mereannid - 300 g

Lihvitud riis - 300 g

Oliviviõli - 30 ml

Vesi - 330 ml

Sool, maitseained

VALMISTAMINE

Sulatage mereannid üles ja peske riisi, kuni vesi muutub läbipaistvaks. Valage kõik koostisosad multikeetja kaussi, lisage vesi, sool ja maitseained ning segage läbi. Sulgege kaas ja valige nupust **COOK (KEETMINE)** režiim **Standard (tavaline keetmine)**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **30 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Selles roas on parem mitte kasutada kaheksajala liha, mis võib riisi lillaks värvida.

ÕRN OMLETT

KOOSTISOSAD

Munad - 10 tk (500 g)

Piim - 500 ml

Jahimehvorstikesed - 150 g

Või - 30 g

Sool, maitseained

VALMISTAMINE

Lõigake vorstikesed 0,5 cm seibideks, vahustage munad vispliga ühtlaseks massiks. Pange võiga määritud multikeetja kaussi vorstikesed, valage peale muna-piima-segu, lisage sool ja maitseained ning segage läbi. Sulgege kaas ja valige nupust **MENU (MENÜÜ)** režiim **Multi (käsitsivalikud)** ja nupust **TEMP° 120°C**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **25 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Pidage kinni suhtest 1:1 – mida vähem on mune, seda vähem olgu ka piima.

RATATOUILLE

KOOSTISOSAD

Baklažaanid - 70 g

Tsukiinid - 160 g

Tomatid - 170 g

Paprika - 180 g

Küüslauk - 20 g

Mugulsibul - 130 g

Oliiviõli - 30 ml

Sool, maitseained

VALMISTAMINE

Lõigake juurviljad 1,5–2 cm kuubikuteks. Valage multikeetja kaussi õli, laduge sisse kõik koostisosad, lisage sool ja maitseained ning segage läbi. Sulgege kaas ja valige nupust **MENU (MENÜÜ)** režiim **Stew (hautamine)**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **35 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Seda rooga võib serveerida nii eraldi kui ka garneeringuna liha juurde. Kaunistage valmis roog seesamiseemnete ja värsketekete basiilikulehtedega.

RIIS MAISI JA ÕUNTEGA

KOOSTISOSAD

Lihvitud riis - 200 g

Õunad - 200 g

Konserveeritud mais - 200 g

Vesi - 340 ml

Suhkur, sool

VALMISTAMINE

Peske riisi, kuni vesi muutub läbipaistvaks. Valage maisilt vedelik ära, koorige õunad ja eemaldage südamed ja lõigake 0,5 cm kuubikuteks. Pange kõik koostisosad multikeetja kaussi, lisage vesi, suhkur ja sool ning segage läbi. Sulgege kaas ja valige nupust **COOK (KEETMINE)** režiim **Standard (tavaline keetmine)**. Vajutage nuppu

SET TIME (AJAVALIK) ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **20 minutile**.

Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Valige selle roa jaoks magus õunasort. Kaunistage valmis roog seedripähklite ja jõhvikatega.

TATAR SEENTEGA

KOOSTISOSAD

Tatar - 300 g

Seened - 100 g

Mugulsibul - 70 g

Taimeõli - 20 ml

Vesi - 400 ml

Sool, maitseained

VALMISTAMINE

Peske tatart, kuni vesi muutub läbipaistvaks. Lõigake seened ja sibul kuubikuteks, pange multikeetja kaussi, lisage taimeõli, sool ja maitseained ning segage läbi. Sulgege kaas ja valige nupust **MENU (MENÜÜ)** režiim **Multi (käsitavalikud)** ja nupust **TEMP° 120°C**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **5 minutile**. Vajutage multikeetja töölepanemiseks **START**-nuppu. Pange tatar multikeetja kaussi, valage vesi peale ja segage läbi. Sulgege kaas ja valige nupust **MENU (MENÜÜ)** režiim **Multi (käsitavalikud)** ja nupust **TEMP° 100°C**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **25 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Lisage tatrале värsked, mitte külmutatud seened, muidu tuleb garneering vesine.

FRIIKARTULID**KOOSTISOSAD**

Friikartulid (pooltoode) - 200 g

Taimeõli - 1,5 l

Sool, maitseained

VALMISTAMINE

Valage taimeõli multikeetja kaussi, kuid ärge kaant sulgege. Valige nupust **MENU (MENÜÜ)** režiim **Multi (käsitsivalikud)** ja nupust **TEMP° 160 °C**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **10 minutile**. Vajutage **START**-nuppu. Kui taimer hakkab aega nullini lugema, pange kausile praadimiskorv ja sellesse kartulid. Laske roal režiimi lõpuni ilma kaaneta valmida.

NÕUANNE

Enne serveerimist raputage kartulitele soola ja serveerige **barbecue**-kastmega.

AURUTATUD KOTLETID RIISIGA**KOOSTISOSAD**

Sealiha (filee) - 300 g

Veiseliha (filee) - 300 g

Mugulsibul - 100 g

Küüslauk - 6 g

Lihvitud riis - 300 g

Vesi - 480 ml

Sool, maitseained

VALMISTAMINE

Peske liha ja laske koos sibula ja küüslauguga läbi hakklihamasina, lisage sool ja maitseained ning segage läbi. Vormige hakklihast kotletid. Peske riisi, kuni vesi muutub läbipaistvaks ja valage multikeetja kaussi. Valage peale vesi, lisage sool ja segage läbi. Asetage kausile aurutusnõu ja pange kotletid sisse. Sulgege kaas ja valige nupust **COOK (KEETMINE)** režiim **Standard**

(**tavaline keetmine**). Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **25 minutile**. Vajutage **START**-nuppu. Laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Kui valmistamise ajal lisada kolm näpuotsatäit karrit, tuleb riis kuldne.

AURUTATUD LÕHE**KOOSTISOSAD**

Lõhe (filee) - 250 g

Bulgaaria pipar - 100 g

Aedoad (külmutatud) - 100 g

Brokoli (külmutatud) - 100 g

Vesi - 1 l

Sool, maitseained

VALMISTAMINE

Peske kala ning hõõruge soola ja maitseainetega sisse. Puhastage bulgaaria pipar seemnetest ja lõigake 2–2,5 cm kuubikuteks. Valage multikeetja kaussi vesi, asetage kausile aurutusnõu ja pange kõik koostisosad sisse. Sulgege kaas ja valige nupust **MENU (MENÜÜ)** režiim **Steam (aurutamine)** ja nupust **FOOD SELECT (TOIDUAINE LIIK) Fish (kala)**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **15 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Juurviljasegu võib ise kokku segada või külmutatud valmisseguga kasutada.

AURUTATUD JUURVILJAD

KOOSTISOSAD

Kartul - 150 g

Aedoad - 100 g

Brokoli (külmutatud) - 120 g

Vesi - 1,5 l

Sool, maitseained

VALMISTAMINE

Lõigake kartul 2 cm kuubikuteks, puhastage bulgaaria pipar seemnetest ja lõigake 3 cm kuubikuteks. Valage multikeetja kaussi vesi, asetage kausile aurutusnõu ja pange kõik koostisosad sisse. Sulgege kaas ja valige nupust **MENU (MENÜÜ)** režiim **Steam (aurutamine)** ja nupust **FOOD SELECT (TOIDUAINE LIIK) Vegetables (juurviljad)**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **15 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Kalorivaesema roa saamiseks asendage kartul kabatšokiga.

KÜPSETATUD SEALIHA

KOOSTISOSAD

Sealiha (filee) - 600 g

Suitsumaitseaine - 14 ml

Sool, maitseained

VALMISTAMINE

Peske liha, lõigake ühtlasteks tükkideks ja määrige soola, maitseainete ja vedela suitsumaitseainega sisse. Keerake iga tükk fooliumilehe sisse. Pange liha multikeetja kaussi. Sulgege kaas ja valige nupust **MENU (MENÜÜ)** režiim **Cake (küpsetamine)**, Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **40 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Suitsumaitseainet ei tohi kasutada rohkem kui retseptis näidatud, muidu jääb liha kibe.

KÜPSETATUD FORELL

KOOSTISOSAD

Forell (steik) - 300 g

Suitsumaitseaine - 10 ml

Sool, maitseained

VALMISTAMINE

Peske kala ning määrige soola ja maitseainetega sisse. Valage fooliumilehele suitsumaitseaine, pange sellele steik ja keerake korralikult sisse. Asetage kala multikeetja kaussi. Sulgege kaas ja valige nupust **MENU (MENÜÜ)** režiim **Cake (küpsetamine)**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **30 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Garneeringuks serveerige kartulipüreed.

SUFLEE LOOMAMAKSAST

KOOSTISOSAD

Loomamaks - 340 g

Mugulsibul - 140 g

Munad - 3 tk (150 g)

Nisujahu - 60 g

Rõõsk koor 10% - 80 ml

Kergitusaine - 4 g

Või - 10 g

Sool, maitseained

VALMISTAMINE

Laske maks ja sibul läbi peene sõelaga hakklihamasina, lisage munad, rõõsk koor, sool, maitseained, kergitusaine ja jahu ning segage mikseriga ühtlaseks massiks. Pange mass võiga määritud multikeetja kaussi. Sulgege kaas ja valige nupust **MENU (MENÜÜ)** režiim **Cake (küpsetamine)**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **40 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Topeltkoguse rõõsa koore puhul tuleb suflee asemel pasteed.

SEALIHASUFLEE**KOOSTISOSAD***Sealihahakkliha - 350 g**10% röõsk koor - 270 ml**Muna - 1 tk (50 g)**Või**Sool, maitseained***VALMISTAMINE**

Laske hakkliha kaks korda läbi hakklihamasina, lisage röõsk koor, muna, sool ja maitseained ning segage mikseriga 4-5 minutit keskmisel kiirusel. Pange mass võiga määritud multikeetja kaussi. Sulgege kaas ja valige nupust **MENU (MENÜÜ)** režiim **Multi (käsitsivalikud)** ja nupust **TEMP° 100 °C**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **15 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Roog ei tule nii rasvane, kui asendada seahakkliha loomahakkliahaga. Et suflee ei tuleks liiga vedel, lisage enne praadimist 30 g nisujahu või mannat.

KANAMAKSAPASTEET**KOOSTISOSAD***Kanamaks - 380 g**Mugulsibul - 100 g**Manna - 40 g**Röõsk koor 10% - 40 ml**Või - 10 g**Muskaatpähkel**Sool, maitseained***VALMISTAMINE**

Peske kanamaks ja laske koos sibulaga kaks korda läbi hakklihamasina. Lisage hakkliale röõsk koor, manna, sool, maitseained ja nootsaga riivitud

muskaatpähklit ning segage mikseriga ühtlaseks massiks. Valage mass võiga määritud multikeetja kaussi. Sulgege kaas ja valige nupust **MENU (MENÜÜ)** režiim **Cake (küpsetamine)**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **25 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Maitseainetena kasutage basiilikut ja köömneid.

JUUSTUFONDÜÜ**KOOSTISOSAD***Cheddari juust - 350 g**Küüslauk - 10 g**Valge vein - 150 ml**Röõsk koor - 75 ml**Tärklis - 10 g**Vesi - 50 ml**Suhkur, sool, maitseained***VALMISTAMINE**

Riivige peene riiviga juust. Peenestage noaga küüslauk. Segage röõsk koor, vesi, tärklis ja suhkur eraldi nõus ühtlaseks massiks. Valge vein multikeetja kaussi. Sulgege kaas ja valige nupust **MENU (MENÜÜ)** režiim **Multi (käsitsivalikud)** ja nupust **TEMP° 100°C**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **10 minutile**. Vajutage **START**-nuppu. 5 minutit enne valmistusaja lõppu lisage veinile juust ja küüslauk, ühtlase massi saamiseks pidevalt segades. Segamist katkestamata valage sisse röõsa koore ja tärklise segu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Serveerige valge prantsuse leivaga.

KÜPSETAMINE

VALGE LEIB

KOOSTISOSAD

Vesi - 500 ml

Kuivpärm - 6 g

Sool - 30 g

Suhkur - 30 g

Taimeõli - 40 ml

Nisujahu - 850 g

VALMISTAMINE

Pange eraldi nõusse sooja vette sool, suhkur ja pärm ning segage vispliga korralikult läbi. Lisage 20 ml taimeõli ja jahu, segage tihkeks tainaks ja valage ülejäänud taimeõliga määratud multikeetja kaussi. Sulgege kaas ja valige nupust

KEEP WARM | CANCEL (soojashoidmine | tühistamine) soojendusrežiim. Jätke tainas 1 tunniks seisma ja lülitage siis samast nupust režiim välja. Valige nupust **MENU (MENÜÜ)** režiim **Cake (küpsetamine)**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **50 minutile**.

Vajutage **START**-nuppu. Laske roal režiimi lõpuni valmida. Seejärel avage kaas, keerake leib ettevaatlikult ümber ja sulgege kaas. Valige nupust **MENU (MENÜÜ)** režiim **Cake (küpsetamine)**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **50 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida. Võtke valminud leib kausist välja ja laske 20 minutit jahtuda.

NÕUANNE

Serveerige leiva juurde puuviljadžemmi.

KEEKUS

KOOSTISOSAD

Nisujahu - 200 g

Munad - 5 tk (250 g)

Margariin - 200 g

Rosinad - 50 g

Suhkur - 120 g

Või

Kaneel

VALMISTAMINE

Hoidke rosinaid 15 minutit keevas vees ja kuivatage salvrätiga ära. Valmistage tainas: kloppige munad suhkruga kohevaks valgeks vahuks, lisage jahu ja sulatatud margariin ning kloppige ühtlaseks massiks. Laotage multikeetja võiga määratud kausi põhja ühtlaselt rosinad, valage tainaga üle ja riputage peale kaneeli. Sulgege kaas ja valige nupust **MENU (MENÜÜ)** režiim **Cake (küpsetamine)**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **45 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida. Jätke valminud keeks 15 minutiks režiimi **Keep warm (soojashoidmine)**.

NÕUANNE

Keeks saab mahlakam, kui lisada tainale 2 supilusikatäit moosi või kuivatatud puuviljatükke.

BISKVIIT

KOOSTISOSAD

Munad - 5 tk (250 g)

Nisujahu (kõrgem sort) - 180 g

Suhkur - 150 g

Või

VALMISTAMINE

Kloppige munad suhkruga tihedaks kohevaks vahuks, lisage jahu ja segage mikseriga ühtlaseks massiks. Valage tainas multikeetja võiga määratud kaussi. Sulgege kaas ja valige nupust **MENU (MENÜÜ)** režiim **Cake (küpsetamine)**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **45 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida. Jätke valminud biskviit 15 minutiks režiimi **Keep warm (soojashoidmine)**.

NÕUANNE

Biskviiti võib kasutada tordi valmistamiseks - lõigake see mitmeks kettaks ja määrige kondenspiimaga kokku. Kaunistage tort konserveeritud puuviljadega.

KOHUPIIMAVORM**KOOSTISOSAD**

9% kohupiim - 500 g

Suhkur - 50 g

Munad - 3 tk (150 g)

Manna - 40 g

Rosinad - 50 g

Sool - 6 g

Või

VALMISTAMINE

Leotage rosinaid soojas vees. Eraldage munavalged ja -kollased, lisage sool ja kloppige tihkeks kohevaks vahuks. Segage rosinad, kohupiim, munakollased, suhkur ja manna eraldi nõus ühtlaseks massiks. Lisage kohupiimamassile vahustatud munavalged ja segage köögilabidaga korralikult läbi. Valage kohupiimamass võiga määratud kaussi ja tasandage köögilabidaga. Sulgege kaas ja valige nupust **MENU (MENÜÜ)** režiim **Cake (küpsetamine)**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **40 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Kui kohupiim on liiga kuiv, võib sellele lisada 2 supilusikatäit keefiri või hapukoort. Serveerige apelsiniviiludega.

KÜPSETATUD ÕUNAD**KOOSTISOSAD**

Õunad - 300 g

Mesi - maitse järgi

Kaneel - maitse järgi

VALMISTAMINE

Võtke õunasüdamed välja ja pange tekkinud õõnsustesse mett ja kaneeli. Pange õunad multikeetja kaussi nii, et mesi välja ei voolaks. Sulgege kaas ja valige nupust **MENU (MENÜÜ)** režiim **Multi (käsitsivalikud)** ja nupust **TEMP°**

100°C. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **45 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Õunasüdameid välja võttes ärge jätke liiga õhukesi seinu, sest mesi võib välja voolata.

JOOGIJOGURT**KOOSTISOSAD**

2,5% piim - 700 ml

Juuretis (1% hapupiim) - 100 ml

Vesi - 1 l

VALMISTAMINE

Segage toatemperatuuril piim juuretisega. Valage valmisegu jogurtitopsidesse, sulgege kaantega, asetage multikeetja kaussi ja valage vesi peale. Sulgege kaas ja valige nupust **MENU (MENÜÜ)** režiim **Multi (käsitsivalikud)** ja nupust **TEMP° 40°C**. Vajutage nuppu **SET TIME (AJAVALIK)** ja seadke nupust **ADJUST (SEADISTUS)** ekraanil vilkuv näit **6 tunnile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida. Helisignaali kõlades lülitage nupust **KEEP WARM | CANCEL (soojashoidmine | tühistamine)** soojashoidmise režiim välja ja jätke topsid 2 tunniks multikeetjasse, seejärel võtke välja ja pange 3 tunniks külmikusse.

NÕUANNE

Enne tarvitamist valage liigne vedelik ära ja segage jogurt läbi.

МАННАЯ КАША**ИНГРЕДИЕНТЫ***Манная крупа – 40 г**Молоко – 480 мл**Масло сливочное – 20 г**Сахар, соль***ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Крупу выложить в чашу мультиварки, залить молоком, добавить сливочное масло, соль, сахар и перемешать. Закрывать крышку, кнопкой **СООК (ВАРКА)** установить режим **Porridge (каша)**. Нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ)**, затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **10 минут**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима. Готовую кашу тщательно перемешать.

СОВЕТ

Подавайте кашу с вареньем или орехами - это прекрасно дополнит ее вкус.

ПШЕННАЯ КАША**ИНГРЕДИЕНТЫ***Крупа пшеничная – 100 г**Молоко – 650 мл**Масло сливочное – 20 г**Соль, сахар***ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Крупу промыть, выложить в чашу мультиварки, залить молоком, добавить сливочное масло, сахар, соль и перемешать. Закрывать крышку, кнопкой **СООК (ВАРКА)** установить режим **Porridge (каша)**. Нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ)**, затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **40 минут**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима.

СОВЕТ

Подавайте кашу с вареньем или свежими ягодами.

РИСОВАЯ КАША**ИНГРЕДИЕНТЫ***Рис – 100 г**Молоко – 650 мл**Масло сливочное – 20 г**Изюм – 20 г**Соль, сахар***ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Рис и изюм промыть до прозрачной воды, выложить в чашу мультиварки, залить молоком, добавить сливочное масло, сахар, соль и тщательно перемешать. Закрывать крышку, кнопкой **СООК (ВАРКА)** установить режим **Porridge (каша)**. Нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ)**, затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **30 минут**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима. Готовую кашу тщательно перемешать.

СОВЕТ

Готовую кашу украсьте с измельченными грецкими орехами.

ГЕРКУЛЕСОВАЯ КАША**ИНГРЕДИЕНТЫ***Хлопья овсяные (геркулесовые) номер 1 – 150 г**Молоко – 750 мл**Масло сливочное – 20 г**Соль, сахар***ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Геркулес выложить в чашу мультиварки, залить молоком, добавить сливочное масло, сахар, соль и тщательно перемешать. Закрывать крышку, кнопкой **СООК (ВАРКА)** установить режим **Porridge (каша)**. Нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ)**, затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **25 минут**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима. Готовую кашу тщательно перемешать.

СОВЕТ

Добавьте в кашу сухофрукты – она станет сытнее и ароматнее.

СУП ИЗ СВИНИНЫ**ИНГРЕДИЕНТЫ**

Свинина – 200 г
 Картофель – 400 г
 Лук репчатый – 100 г
 Морковь – 150 г
 Вода – 1,5 – 2 л
 Соль, специи

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Свинину промыть, нарезать вместе с картофелем и луком соломкой 2 × 5 см. Морковь натереть на крупной терке. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить оливковое масло и перемешать. Закрывать крышку, кнопкой **MENU (МЕНЮ)** установить режим **Soup (суп)**. Нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ)**, затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **1 час**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима.

СОВЕТ

Суп получится более пикантным, если добавить в него 2 – 3 столовые ложки томатной пасты.

СУП ГОРОХОВЫЙ**ИНГРЕДИЕНТЫ**

Ребра свиные копченые – 300 г
 Морковь – 120 г
 Масло растительное – 30 мл
 Колбаса копченая – 100 г
 Горох шлифованный целый – 300 г
 Картофель – 700 г
 Лук репчатый – 200 г
 Соль, специи
 Вода – 1,5 – 2 л

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Горох замочить в теплой воде (85°С) на 1 час, затем слить с него воду. Ребра промыть и отделить друг от друга. Морковь и лук нарезать кубиками 1 × 1 см, колбасу – соломкой, картофель – брусочками. Морковь и лук выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло. Закрывать крышку, кнопкой **MENU (МЕНЮ)** установить режим **Fry (Жарка)**, кнопкой **FOOD SELECT (ВИД ПРОДУКТА)** выбрать **Vegetables (овощи)**. Нажать кнопку

SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ), затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **5 минут**. Обжаривать, периодически помешивая. Обжаренные овощи выложить в отдельную емкость. Ребра и горох выложить в чашу мультиварки, залить водой. Закрывать крышку, кнопкой **MENU (МЕНЮ)** установить режим **Soup (суп)**, Нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ)**, затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **2 часа**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**. За 30 минут до окончания приготовления добавить колбасу, картофель, обжаренные овощи, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, готовить до окончания режима.

СОВЕТ

Если в процессе приготовления добавить в суп треть чайной ложки “Жидкого дыма”, блюдо получается более ароматным.

РЫБНЫЙ СУП**ИНГРЕДИЕНТЫ**

Лосось (филе) – 300 г
 Картофель – 200 г
 Кабачок – 60 г
 Лук репчатый – 60 г
 Морковь – 60 г
 Сливки 10 – 15% – 100 мл
 Вода – 1 – 1,5 л
 Соль, специи

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рыбу промыть, вместе с овощами нарезать кубиками по 1,5 – 2 см. Все ингредиенты (кроме сливок) выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, кнопкой **MENU (МЕНЮ)** установить режим **Soup (суп)**, Нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ)**, затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **1 час**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима. В готовый суп добавить сливки и взбить блендером до однородной массы.

СОВЕТ

Готовый суп подавайте со сметаной и свежей зеленью.

СУПЫ

СУП ГРИБНОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Грибы – 250 г
Картофель – 500 г
Лук репчатый – 100 г
Морковь – 120 г
Вода – 1,5 – 2 л
Соль, специи

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Картофель, лук и морковь нарезать кубиками. Грибы выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, кнопкой **MENU (МЕНЮ)** установить режим **Soup (суп)**, Нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ)**, затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **1 час**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**. За 40 минут до окончания режима снять пенку, добавить овощи и перемешать. Закрывать крышку, готовить до окончания режима.

СОВЕТ

Готовый суп заправьте сметаной и подавайте со свежей зеленью.

КРЕМ-СУП ОВОЩНОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Капуста брокколи – 200 г
Цветная капуста – 200 г
Картофель – 160 г
Морковь – 60 г
Вода – 1,45 л
Соль, специи

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Картофель и морковь нарезать кубиками по 1,5 – 2 см. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, кнопкой **MENU (МЕНЮ)** установить режим **Soup (суп)**, нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ)**, затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **1 час**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима. Готовый суп перелить в отдельную емкость, взбить блендером до однородной массы.

СОВЕТ

Готовый суп украсьте веточкой свежей зелени, семечками кунжута и дольками свежих овощей.

СУП-ЩОРЕ С СЫРОМ ЧЕДДЕР И ЛУКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Картофель – 4 шт. средней величины, очищенные и нарезанные пластинками.
Чеснок – 1 головка с крупными дольками (очистить)
Бульон – 475 мл
Сыр Чеддер – 220 г (натереть на терке)
Лук – 50 г (молодой, нарезать)
Соль, перец

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Поместить картофель, чеснок и бульон в чашу мультиварки. Закрывать крышку, кнопкой **MENU** установить режим **Multi (ручные настройки)**, кнопкой **TEMP°** установить **80°C**. Нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ)**, затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **2 – 3 часа**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима.

Вынуть смесь и измельчить ее в блендере до необходимой консистенции. Снова поместить смесь в чашу мультиварки, добавить сыр, нарезанный лук и приправы.

Закрывать крышку, кнопкой **MENU** установить режим **Multi (ручные настройки)**, кнопкой **TEMP°** установить **80°C**. Нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ)**, затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **30 минут**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима.

СОВЕТ

Перед подачей на стол можно добавить сыр и сливки.

ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА С ОВОЩАМИ**ИНГРЕДИЕНТЫ**

Оливковое масло – 15 мл (1 чайная ложка)
 Мясо с костью – 900 г (верхняя часть ноги)
 Луквица – 1 шт. (очистить и порезать)
 Морковка – 3 шт. (очистить и порезать на куски толщиной 1 см)
 Говяжий бульон – 500 г (горячий)

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Разогреть растительное масло на сковороде и подрумянить говядину со всех сторон. Добавить овощи и жарить до получения светло-золотистого цвета.

Переложить смесь в чашу мультиварки, добавить горячий бульон и приправы. Закрывать крышку, кнопкой **MENU** установить режим **Multi** (ручные настройки), кнопкой **TEMP°** установить 60°C. Нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ)**, затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **7 – 8 часов**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима. Это блюдо также можно приготовить примерно за 4 часа при температуре 80°C.

ГОВЯДИНА В ПИВЕ**ИНГРЕДИЕНТЫ**

Мясо для рагу – 600 г (порезать кубиками толщиной 2,5 см)
 Картофель – 2 шт. (средней величины, разрезанные на 8 частей каждая)
 Луквица – 1 шт. (крупная, очистить и порезать на 8 частей)
 Морковка – 2–3 шт. (очистить и порезать на куски толщиной 1 см)
 Пиво – 300 мл
 Говяжий бульон – 200 мл
 Петрушка – 1 чайная ложка (мелко порубленная)
 Чабрец – 25 г (1 пучок без стеблей)
 Кукурузная мука – 1–2 чайных ложки
 Соль, перец

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Положить все ингредиенты кроме кукурузной муки в чашу мультиварки. Закрывать крышку, кнопкой **MENU** установить режим **Multi** (ручные настройки), кнопкой **TEMP°** установить 60°C. Нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА**

ВРЕМЕНИ), затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **7 – 8 часов**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима. Это блюдо также можно приготовить примерно за 5 1/2 часов при температуре 80°C.

Смешать кукурузную муку с небольшим количеством холодной воды, чтобы получить мягкую пасту. Открыть крышку, добавить смесь в чашу мультиварки и тщательно перемешать.

Закрывать крышку, кнопкой **MENU** установить режим **Multi** (ручные настройки), кнопкой **TEMP°** установить 100°C. Нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ)**, затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **5 минут**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима.

ГУЛЯШ**ИНГРЕДИЕНТЫ**

Говядина (филе) – 700 г
 Лук репчатый – 200 г
 Чеснок – 2 г
 Томатная паста – 100 г
 Масло оливковое – 70 мл
 Красное сухое вино – 200 мл
 Соль, специи, сахар

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Говядину промыть, вместе с луком нарезать кубиками по 1,5 – 2 см, чеснок измельчать ножом. Мясо и лук выложить в чашу мультиварки, добавить оливковое масло, соль, специи, сахар и перемешать. Закрывать крышку, кнопкой **MENU (МЕНЮ)** установить режим **Stew (тушение)**, нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ)**, затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **2 часа**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**. За 1 час до окончания режима добавить томатную пасту, чеснок, вино и перемешать. Закрывать крышку, готовить до окончания режима.

СОВЕТ

Чтобы избежать сладковатого привкуса, используйте только сухое вино.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

МЯСО ПО-ГРУЗИНСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Говядина (филе) – 300 г
Лук репчатый – 200 г
Баклажаны – 120 г
Зеленый перец чили – 20 г
Порошок чили – 3 г
Помидоры – 300 г
Томатная паста – 100 г
Кабачок – 200 г
Чеснок – 10 г
Соль, специи

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перец чили очистить от семян, вместе с чесноком измельчить ножом. Мясо промыть и вместе с остальными овощами нарезать кубиками по 1,5 – 2 см. В чашу мультиварки выложить все ингредиенты, добавить порошок чили, томатную пасту, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, кнопкой **MENU (МЕНЮ)** установить режим **Stew (тушение)**, нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ)**, затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **1 час**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима.

СОВЕТ

Это блюдо очень острое, и если Вы хотите смягчить его вкус, исключите из состава перец чили и порошок чили.

РУЛЬКА

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рулька свиная – 900 г
Чеснок – 15 г
Лук репчатый – 250 г
Бasilik – 5 г
Вода – 200 мл
Масло растительное
Соль, специи

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рульку промыть, сделать в ней глубокие надрезы и нашпиговать зубчиками чеснока. Лук измельчить ножом, смешать с солью, специями и базиликом. Полученной смесью натереть рульку и оставить мариноваться в

холодильнике на 9 часов. Рульку выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло, воду. Закрывать крышку, кнопкой **MENU (МЕНЮ)** установить режим **Stew (тушение)**, нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ)**, затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **2 часа**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима.

СОВЕТ

Подавайте к рульке салат из свежих овощей и маринованный лук.

ТУШЕНАЯ СВИНИНА

ИНГРЕДИЕНТЫ

Свинина (филе) – 450 г
Картофель – 1 кг
Лук репчатый – 150 г
Морковь – 200 г
Помидоры – 200 г
Перец болгарский – 200 г
Чеснок – 15 г
Соль, специи

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мясо промыть, вместе с овощами нарезать крупными кубиками, зелень измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить зелень, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, кнопкой **MENU (МЕНЮ)** установить режим **Stew (тушение)**, нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ)**, затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **1 час**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима.

СОВЕТ

Свинину можно заменить менее жирным мясом, например, говядиной. В этом случае, прежде чем добавить овощи, мясо следует слегка обжарить.

ПЛОВ**ИНГРЕДИЕНТЫ**

Свинина (филе, шея) – 513 г
 Рис (нешлифованный) – 500 г
 Морковь – 200 г
 Лук репчатый – 140 г
 Чеснок – 15 г
 Вода – 770 мл
 Масло растительное – 70 мл
 Соль, специи

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рис промыть до прозрачной воды. Мясо промыть и нарезать кубиками по 2,5 – 3 см. Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать тонкой соломкой, чеснок промыть (можно не чистить). Мясо, морковь, лук выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло, соль, специи и перемешать. Сверху на мясо выложить рис и разровнять, посолить и залить водой. Закрывать крышку, кнопкой **СООК (ВАРКА)** установить режим **Standard (обычная варка)**, нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ)**, затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **1 час**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима. Готовое блюдо перемешать.

СОВЕТ

Для придания плову золотистого цвета добавьте в него карри.

КУРИНЫЕ ОКОРОЧКИ С СЫРОМ**ИНГРЕДИЕНТЫ**

Курица (голень) – 350 г
 Сыр – 100 г
 Сметана – 100 г
 Кетчуп – 100 г
 Аджика – 50 г
 Соль, специи

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Курицу промыть, сыр нарезать квадратными ломтиками, под кожу каждой куриной голени положить по ломтику. Кетчуп, аджику, сметану, соль, специи смешать до однородной массы. Полученным соусом обмазать голени, выложить их в чашу мультиварки, сверху залить оставшимся соусом. Кнопкой **MENU (МЕНЮ)**

установить режим **Multi (ручные настройки)**, кнопкой **TEMP°** установить **120°С**. Нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ)**, затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **25 минут**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима.

СОВЕТ

Чтобы соус был менее острым, разбавьте его водой или куриным бульоном. В качестве гарнира к этому блюду лучше всего подойдет рис или отварная кукуруза.

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ ВО ФРИТЮРЕ**ИНГРЕДИЕНТЫ**

Куриные крылышки – 350 г (5 шт.)
 Масло растительное – 600 мл
 Соль, специи

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Куриные крылышки промыть, натереть солью и специями. В чашу мультиварки залить растительное масло. Закрывать крышку, кнопкой **MENU (МЕНЮ)** установить режим **Multi (ручные настройки)**, кнопкой **TEMP°** установить **160°С**. Нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ)**, затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **16 минут**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**. Крылышки выложить в корзину для жарки. В момент начала обратного отсчета (15 минут) открыть крышку и установить корзину с крылышками в чашу мультиварки согласно инструкции. Закрывать крышку, готовить до окончания режима.

СОВЕТ

Куриные крылышки во фритюре можно подавать как самостоятельное блюдо, так и с гарниром.

КУРИНОЕ РАГУ С ЭСТРАГОНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сливочное масло – 15 г
Оливковое масло – 15 мл (1 чайная ложка)
Куриные грудки – 4 шт.
Луковица – 1 шт. (очистить и мелко порезать)
Сухое белое вино – 150 мл
Куриный бульон – 150 г (горячий)
Эстрагон – 4 веточки
Сливки – 50 мл (густые)
Кукурузная мука – 15 мл (примерно 1 столовая ложка)
Соль, перец

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подогреть на сковороде сливочное и растительное масло. Добавить кусочки куриного филе и прожарить их до появления корочки. Поместить все это в чашу мультиварки.

Поджарить на сковороде лук и переложить его в чашу мультиварки вместе с вином, левкомом, двумя веточками эстрагона и специями.

Закрывать крышку, кнопкой **MENU** установить режим **Multi (ручные настройки)**, кнопкой **TEMP°** установить **60°C**. Нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ)**, затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **6 – 7 часов**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима. Это блюдо также можно **приготовить** примерно за 3 часа при температуре **80°C**.

Смешать кукурузную муку с небольшим количеством холодной воды, чтобы получить мягкую пасту. Открыть крышку, добавить смесь в чашу мультиварки и тщательно перемешать (при необходимости вынуть кусочки куриной грудки).

Закрывать крышку, кнопкой **MENU** установить режим **Multi (ручные настройки)**, кнопкой **TEMP°** установить **100°C**. Нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ)**, затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **5 минут**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима.

Измельчить остаток эстрагона и добавить в кастрюлю. После этого сразу подавать на стол.

КУРИЦА В ВИННОМ СОУСЕ (COQ AU VIN)

ИНГРЕДИЕНТЫ

Бекон – 150 г (порезать кубиками)
Луковица – 1 шт. (крупная, очистить и порезать)
Чеснок – 1 головка (покрошить)
Грибы – 300 г (порезать на толстые ломтики)
Куриные грудки – 4 шт. (без костей)
Красное вино – 275 мл
Куриный бульон – 375 г (горячий)
Соль, перец
Кукурузная мука (по желанию)

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Положить все ингредиенты кроме кукурузной муки в чашу мультиварки, залить бульоном. Закрывать крышку, кнопкой **MENU** установить режим **Multi (ручные настройки)**, кнопкой **TEMP°** установить **60°C**. Нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ)**, затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **6 – 7 часов**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима. Это блюдо также можно **приготовить** примерно за 4 часа при температуре **80°C**.

По желанию можно загустить сок с помощью небольшого количества кукурузной муки, перемешанной с водой до получения мягкой пасты. Открыть крышку, добавить смесь в чашу мультиварки и тщательно перемешать (при необходимости вынуть кусочки куриной грудки).

Закрывать крышку, кнопкой **MENU** установить режим **Multi (ручные настройки)**, кнопкой **TEMP°** установить **100°C**. Нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ)**, затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **5 минут**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима.

РЫБА В ФОЛЬГЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Форель (филе) – 280 г
Картофель – 100 г
Лук репчатый – 80 г
Морковь – 80 г
Соль, специи

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рыбу промыть, нарезать кубиками 2 × 2,5 см, картофель, морковь и лук – кубиками 1 × 1 см. Все ингредиенты смешать с солью и специями,

выложить на двойной лист фольги, аккуратно завернуть и выложить в чашу мультиварки. Закрывать крышку, кнопкой **MENU (МЕНЮ)** установить режим **Cake (выпечка)**, нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ)**, затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **40 минут**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима.

СОВЕТ

Блюдо получится более сочным, если добавить к рыбе помидоры и очищенные салатные креветки.

КАЛЬМАРЫ ТУШЕННЫЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Кальмары свежемороженные – 250 г

Морковь – 80 г

Лук репчатый – 80 г

Томатная паста – 40 г

Белое сухое вино – 100 мл

Соль, специи

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тушку кальмара разморозить, нарезать кольцами толщиной по 0,5 см, морковь и лук – соломкой. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить вино, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, кнопкой **MENU (МЕНЮ)** установить режим **Stew (тушение)**, нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ)**, затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **20 минут**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима.

СОВЕТ

На гарнир к этому блюду подавайте отварной рис или ризотто.

МОРЕПРОДУКТЫ С РИСОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Морской коктейль замороженный – 300 г

Рис шлифованный – 300 г

Масло оливковое – 30 мл

Вода – 330 мл

Соль, специи

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Морепродукты разморозить, рис промыть до прозрачной воды. В чашу мультиварки выложить все ингредиенты, добавить воду, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, кнопкой **СООК (ВАРКА)** установить режим **Standard (обычная варка)**, нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ)**, затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **30 минут**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима.

СОВЕТ

В этом блюде лучше не использовать мясо осьминого – оно может окрасить рис в фиолетовый цвет.

ОМЛЕТ НЕЖНЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Яйца – 10 шт. (500 г)

Молоко – 500 мл

Колбаски охотничьи – 150 г

Масло сливочное – 30 г

Соль, специи

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Колбаски нарезать в форме шайб толщиной 0,5 см, яйца с молоком взбить венчиком до однородной массы. В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложить колбаски, залить яично-молочной смесью, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, кнопкой **MENU (МЕНЮ)** установить режим **Multi (ручные настройки)**, кнопкой **TEMP°** установить **120°С**. Нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ)**, затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **25 минут**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима.

СОВЕТ

Соблюдайте пропорцию 1:1 – чем меньше яиц Вы используете, тем меньше должно быть молока.

ГАРНИРЫ

РАТАТУЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Баклажаны – 70 г
Цукини – 160 г
Помидоры – 170 г
Паприка – 180 г
Чеснок – 20 г
Лук репчатый – 130 г
Масло оливковое – 30 мл
Соль, специи

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Овощи нарезать кубиками по 1,5 – 2 см. В чашу мультиварки налить масло, выложить все ингредиенты, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, кнопкой **MENU (МЕНЮ)** установить режим **Stew (тушение)**, нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ)**, затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **35 минут**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима.

СОВЕТ

Это блюдо можно подавать как отдельное, так и в качестве гарнира к мясу. Готовое блюдо украсьте кунжутом и листьями свежего базилика.

РИС С КУКУРУЗОЙ И ЯБЛОКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис шлифованный – 200 г
Яблоки – 200 г
Кукуруза консервированная – 200 г
Вода – 340 мл
Сахар, соль

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рис промыть до прозрачной воды, с кукурузы слить жидкость, яблоки очистить от кожуры и сердцевин, нарезать кубиками по 0,5 см. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить воду, сахар, соль и перемешать. Закрывать крышку, кнопкой **COOK (ВАРКА)** установить режим **Standard (обычная варка)**, нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ)**, затем нажатием кнопки **ADJUST**

(ПРАВКА) установить мигающий индикатор на **20 минут**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**. Готовить до окончания режима.

СОВЕТ

Для этого блюда выбирайте яблоки сладких сортов. Готовое блюдо украсьте кедровыми орешками и ягодами клюквы.

ГРЕЧКА С ГРИБАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Гречка – 300 г
Грибы – 100 г
Лук репчатый – 70 г
Масло растительное – 20 мл
Вода – 400 мл
Соль, специи

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Гречку промыть до прозрачной воды. Грибы и лук нарезать кубиками, выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, кнопкой **MENU (МЕНЮ)** установить режим **Multi (ручные настройки)**, кнопкой **TEMP°** установить **120°С**. Нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ)**, затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **5 минут**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима. Затем гречку выложить в чашу мультиварки, залить водой и перемешать. Закрывать крышку, кнопкой **MENU (МЕНЮ)** установить режим **Multi (ручные настройки)**, кнопкой **TEMP°** установить **100°С**. Нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ)**, затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **25 минут**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима.

СОВЕТ

Добавляйте в гречку свежие грибы, а не замороженные, иначе гарнир получится водянистым.

КАРТОФЕЛЬ ФРИ**ИНГРЕДИЕНТЫ**

Картофель фри (полуфабрикат) – 200 г

Масло растительное – 1,5 л

Соль, специи

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Растительное масло налить в чашу мультиварки, крышку не закрывать. Кнопкой **MENU (МЕНЮ)** установить режим **Multi (ручные настройки)**, кнопкой **TEMP°** установить 160°C. Нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ)**, затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **10 минут**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**. Когда таймер начнет обратный отсчет времени, на чашу установить корзину для жарки, выложить в нее картофель. Готовить до окончания режима при открытой крышке.

СОВЕТ

Перед подачей готовый картофель посыпьте солью и подавайте с соусом барбекю.

КОТЛЕТЫ НА ПАРУ С РИСОМ**ИНГРЕДИЕНТЫ**

Свинина (филе) – 300 г

Говядина (филе) – 300 г

Лук репчатый – 100 г

Чеснок – 6 г

Рис шлифованный – 300 г

Вода – 480 мл

Соль, специи

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мясо промыть, вместе с луком и чесноком пропустить через мясорубку, добавить соль, специи и перемешать. Из фарша сформировать котлеты. Рис промыть до прозрачной воды, выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль и перемешать. На чашу установить контейнер-пароварку, выложить в него котлеты. Закрывать крышку, кнопкой **COOK (ВАРКА)** установить режим **Standard (обычная варка)**, нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА**

ВРЕМЕНИ), затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **25 минут**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**. Готовить до окончания режима.

СОВЕТ

Рис получается золотистым, если во время приготовления добавить в него три щепотки карри.

СЕМГА НА ПАРУ**ИНГРЕДИЕНТЫ**

Лосось (филе) – 250 г

Болгарский перец – 100 г

Фасоль стручковая (заморозка) – 100 г

Брокколи (заморозка) – 100 г

Вода – 1 л

Соль, специи

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рыбу промыть, натереть солью и специями, болгарский перец очистить от семян, нарезать кубиками по 2 – 2,5 см. В чашу мультиварки налить воду, сверху установить контейнер-пароварку, выложить в него все ингредиенты. Закрывать крышку, кнопкой **MENU (МЕНЮ)** установить режим **Steam (пар)**, кнопкой **FOOD SELECT (ВИД ПРОДУКТА)** выбрать **Fish (рыба)**. Нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ)**, затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **15 минут**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима.

СОВЕТ

Ассорти из овощей можно составить самостоятельно или использовать готовую замороженную овощную смесь.

ОВОЩИ ПАРОВЫЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Картофель – 150 г
 Стручковая фасоль – 100 г
 Брокколи (заморозка) – 120 г
 Вода – 1,5 л
 Соль, специи

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Картофель нарезать кубиками по 2 см, болгарский перец очистить от семян, нарезать кубиками по 3 см. В чашу мультиварки налить воду, сверху установить контейнер-пароварку, выложить в него все ингредиенты. Закрывать крышку, кнопкой MENU (МЕНЮ) установить режим Steam (пар), кнопкой FOOD SELECT (ВИД ПРОДУКТА) выбрать Vegetables (овощи). Нажать кнопку SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ), затем нажатием кнопки ADJUST (ПРАВКА) установить мигающий индикатор на 15 минут. Нажать кнопку START (СТАРТ), готовить до окончания режима.

СОВЕТ

Чтобы блюдо получилось менее калорийным, замените картофель кабачками.

ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНИНА

ИНГРЕДИЕНТЫ

Свинина (вырезка) – 600 г
 “Жидкий дым” – 14 мл
 Соль, специи

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мясо промыть, нарезать на порционные куски, обмазать солью, специями и “жидким дымом”. Каждый кусок завернуть в лист фольги. Мясо выложить в чашу мультиварки. Закрывать крышку, кнопкой MENU (МЕНЮ) установить режим Cake (выпечка), нажать кнопку SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ), затем нажатием кнопки ADJUST (ПРАВКА) установить мигающий индикатор на 40 минут. Нажать кнопку START (СТАРТ), готовить до окончания режима.

СОВЕТ

“Жидкого дыма” нужно использовать не больше, чем указано в рецепте, иначе мясо будет горчить.

ЗАПЕЧЕННАЯ ФОРЕЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Форель (стейк) – 300 г
 “Жидкий дым” – 10 мл
 Соль, специи

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рыбу промыть, обмазать солью и специями. На лист фольги налить “жидкий дым”, сверху выложить стейк и аккуратно завернуть. Рыбу выложить в чашу мультиварки. Закрывать крышку, кнопкой MENU (МЕНЮ) установить режим Cake (выпечка), нажать кнопку SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ), затем нажатием кнопки ADJUST (ПРАВКА) установить мигающий индикатор на 30 минут. Нажать кнопку START (СТАРТ), готовить до окончания режима.

СОВЕТ

На гарнир подавайте картофельное пюре.

СУФЛЕ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Печень говяжья – 340 г
 Лук репчатый – 140 г
 Яйца – 3 шт. (150 г)
 Мука пшеничная – 60 г
 Сливки 10% – 80 мл
 Разрыхлитель – 4 г
 Масло сливочное – 10 г
 Соль, специи

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Печень и лук пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить яйца, сливки, соль, специи, разрыхлитель, муку и взбить миксером до однородной массы. В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложить массу. Закрывать крышку, кнопкой MENU (МЕНЮ) установить режим Cake (выпечка), нажать кнопку SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ), затем нажатием кнопки ADJUST (ПРАВКА) установить мигающий индикатор на 40 минут. Нажать кнопку START (СТАРТ), готовить до окончания режима.

СОВЕТ

Если сливок добавить вдвое больше, то вместо суфле получится паштет.

СУФЛЕ ИЗ СВИНИНЫ**ИНГРЕДИЕНТЫ**

Фарш свиной – 350 г

Сливки 10% – 270 мл

Яйцо – 1 шт. (50 г)

Масло сливочное

Соль, специи

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Фарш дважды пропустить через мясорубку, добавить сливки, яйцо, соль, специи и взбить миксером в течение 4 – 5 минут на средней скорости. В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложить массу. Закрывать крышку, кнопкой MENU (МЕНЮ) установить режим Multi (ручные настройки), кнопкой TEMP° установить 100°С. Нажать кнопку SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ), затем нажатием кнопки ADJUST (ПРАВКА) установить мигающий индикатор на 15 минут. Нажать кнопку START (СТАРТ), готовить до окончания режима.

СОВЕТ

Блюдо получится менее жирным, если свиной фарш заменить говяжьим. Чтобы суфле не получилась слишком жидким, перед обжаркой добавьте в него 30 г пшеничной муки или манки.

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ**ИНГРЕДИЕНТЫ**

Печень куриная – 380 г

Лук репчатый – 100 г

Крупа манная – 40 г

Сливки 10% – 40 мл

Масло сливочное – 10 г

Мускатный орех

Соль, специи

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Куриную печень промыть, вместе с луком дважды пропустить через мясорубку. В фарш добавить сливки, манную крупу, соль,

специи, тертый мускатный орех на кончике ножа и взбить миксером до однородной массы. В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложить массу. Закрывать крышку, кнопкой MENU (МЕНЮ) установить режим Cake (выпечка), нажать кнопку SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ), затем нажатием кнопки ADJUST (ПРАВКА) установить мигающий индикатор на 25 минут. Нажать кнопку START (СТАРТ), готовить до окончания режима.

ПОДСКАЗКА

Из специй используйте базилик и тмин.

ФОНДЮ СЫРНОЕ**ИНГРЕДИЕНТЫ**

Сыр Чеддер – 350 г

Чеснок – 10 г

Белое вино – 150 мл

Сливки – 75 мл

Крахмал – 10 г

Вода – 50 мл

Сахар, соль, специи

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сыр натереть на мелкой терке, чеснок измельчить ножом. Сливки, воду, крахмал и сахар смешать в отдельной емкости до однородной массы. В чашу мультиварки вылить вино. Закрывать крышку, кнопкой MENU (МЕНЮ) установить режим Multi (ручные настройки), кнопкой TEMP° установить 100°С. Нажать кнопку SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ), затем нажатием кнопки ADJUST (ПРАВКА) установить мигающий индикатор на 10 минут. Нажать кнопку START (СТАРТ). За 5 минут до окончания режима добавить в вино сыр и чеснок, постоянно помешивая, чтобы получилась однородная масса. Не прекращая мешать, добавить смесь из сливок и крахмала. Готовить до окончания режима.

СОВЕТ

Подавайте к столу с белым французским хлебом.

ВЫПЕЧКА

ХЛЕБ БЕЛЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Вода – 500 мл

Дрожжи сухие – 6 г

Соль – 30 г

Сахар – 30 г

Масло растительное – 40 мл

Мука пшеничная – 850 г

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В отдельной емкости смешать теплую воду с солью, сахаром и дрожжами, тщательно перемешать венчиком. Добавить 20 мл растительного масла и муку, замесить крутое тесто. В смазанную оставшимся растительным маслом чашу мультиварки выложить тесто. Закрыть крышку, кнопкой **KEEP WARM | CANCEL (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА | ОТМЕНА)** включить режим подогрева и оставить тесто на расстойку на **1 час**, затем той же кнопкой отключить режим. Кнопкой **MENU (МЕНЮ)** установить режим **Cake (выпечка)**. Нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ)**, затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **50 минут**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**. Готовить до окончания режима. Затем открыть крышку, аккуратно перевернуть хлеб и закрыть крышку. Кнопкой **MENU (МЕНЮ)** установить режим **Cake (выпечка)**, нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ)**, затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **50 минут**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима. Готовый хлеб вынуть из чаши и дать ему остыть в течении 20 минут.

СОВЕТ

Подавайте хлебом с фруктовым джемом.

КЕКС

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука пшеничная – 200 г

Яйца – 5 шт. (250 г)

Маргарин – 200 г

Изюм – 50 г

Сахар – 120 г

Масло сливочное

Корица

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Изюм выдержать в кипятке в течении 15 минут и просушить салфеткой. Приготовить тесто: яйца взбить с сахаром до пышной белой пены, добавить муку, растопленный маргарин и взбить до однородной массы. На дно смазанной сливочным маслом чаши мультиварки равномерно выложить изюм, залить тестом и посыпать корицей. Закрыть крышку, кнопкой **MENU (МЕНЮ)** установить режим **Cake (выпечка)**, нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ)**, затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **45 минут**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима. Готовый кекс оставить в режиме **Keep warm (поддержание тепла)** на 15 минут.

СОВЕТ

Если тесто добавить 2 столовые ложки варенья или мелко нарезанные сухофрукты, кекс получится более сочным.

БИСКВИТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Яйца – 5 шт. (250 г)

Мука пшеничная (в/с) – 180 г

Сахар – 150 г

Масло сливочное

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яйца с сахаром взбить до густой пышной пены, добавить муку, смешать миксером до однородной массы. В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки вылить тесто. Закрыть крышку, кнопкой **MENU (МЕНЮ)** установить режим **Cake (выпечка)**, нажать кнопку **SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ)**, затем нажатием кнопки **ADJUST (ПРАВКА)** установить мигающий индикатор на **45 минут**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима. Готовый бисквит оставить в режиме **Keep warm (поддержание тепла)** на 15 минут.

СОВЕТ

Бисквит можно использовать как заготовку для торта: разрежьте его на несколько коржей и смажьте сгущенкой. Украсьте торт консервированными фруктами.

ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА

ИНГРЕДИЕНТЫ

Творог 9% – 500 г
Сахар – 50 г
Яйца – 3 шт. (150 г)
Крупа манная – 40 г
Изюм – 50 г
Соль – 6 г
Масло сливочное

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Изюм замочить в теплой воде. Белки отделить от желтков, добавить соль и взбить до густой пышной пены. Изюм, творог, желтки, сахар и манную крупу смешать в отдельной емкости до однородной массы. В творожную массу добавить взбитые белки и аккуратно перемешать лопаткой. В смазанную сливочным маслом чашу выложить творожную массу, разровнять лопаткой. Закрывать крышку, кнопкой MENU (МЕНЮ) установить режим **Sake (выпечка)**, нажать кнопку SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ), затем нажатием кнопки ADJUST (ПРАВКА) установить мигающий индикатор на **40 минут**. Нажать кнопку START (СТАРТ), готовить до окончания режима.

СОВЕТ

Если творог слишком сухой, в него можно добавить 2 столовые ложки кефира или сметаны. Готовую запеканку подавайте с дольками апельсина.

ПЕЧЕНОЕ ЯБЛОКО

ИНГРЕДИЕНТЫ

Яблоки – 300 г
Мед – по вкусу
Корица – по вкусу

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яблоки очистить от сердцевин, в образовавшуюся выемку выложить мед и корицу. Яблоки уложить в чашу мультиварки таким образом, чтобы мед не вытек. Закрывать крышку, кнопкой MENU (МЕНЮ) установить режим **Multi (ручные настройки)**, кнопкой TEMP° установить 100°C. Нажать кнопку SET TIME (УСТАНОВКА

ВРЕМЕНИ), затем нажатием кнопки ADJUST (ПРАВКА) установить мигающий индикатор на **45 минут**. Нажать кнопку START (СТАРТ), готовить до окончания режима.

СОВЕТ

Очищая яблоки от сердцевин, не делайте стенки слишком тонкими – мед может вытечь.

ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Молоко 2,5% – 700 мл
Закваска (простокваша 1%) – 100 мл
Вода – 1 л

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Молоко комнатной температуры смешать с закваской. Разлить подготовленную смесь по баночкам для йогурта, закрыть крышками, поставить в чашу мультиварки, залить водой. Закрывать крышку, кнопкой MENU (МЕНЮ) установить режим **Multi (ручные настройки)**, кнопкой TEMP° установить 40°C. Нажать кнопку SET TIME (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ), затем нажатием кнопки ADJUST (ПРАВКА) установить мигающий индикатор на **6 часов**. Нажать кнопку START (СТАРТ), готовить до окончания режима. После звукового сигнала кнопкой KEEP WARM | CANCEL (поддержание тепла | отмена) отключить режим поддержания тепла, оставить баночки в мультиварке на 2 часа, затем достать их и поставить на 3 часа в холодильник.

СОВЕТ

Перед употреблением слейте излишки жидкости и перемешивайте йогурт.



A series of horizontal dotted lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal dotted lines for writing, spanning the width of the page.



STOLLAR

Food Thinkers

STOLLAR is a registered trademark of B.T.U. Company, Ltd.

Due to continual improvements in design or otherwise,
the product you purchase may differ slightly from the one illustrated in this booklet.

www.stollar.eu