

Moulinex®

Многофункциональная
сковорода 8 в 1

● Русский	3 - 12
● Українська	13 - 22
● Polski	23 - 32
● Eesti	33 - 42
● Lietuvių	43 - 52
● Latviešu	53 - 62
● қазақша	63 - 72

NC00024228 • 11/2011

www.moulinex.com

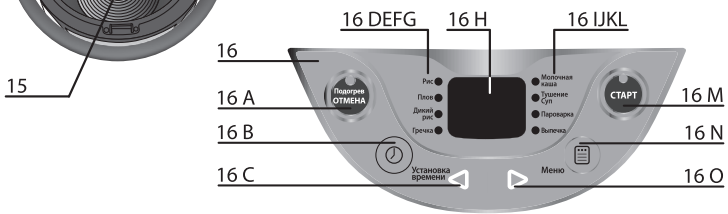
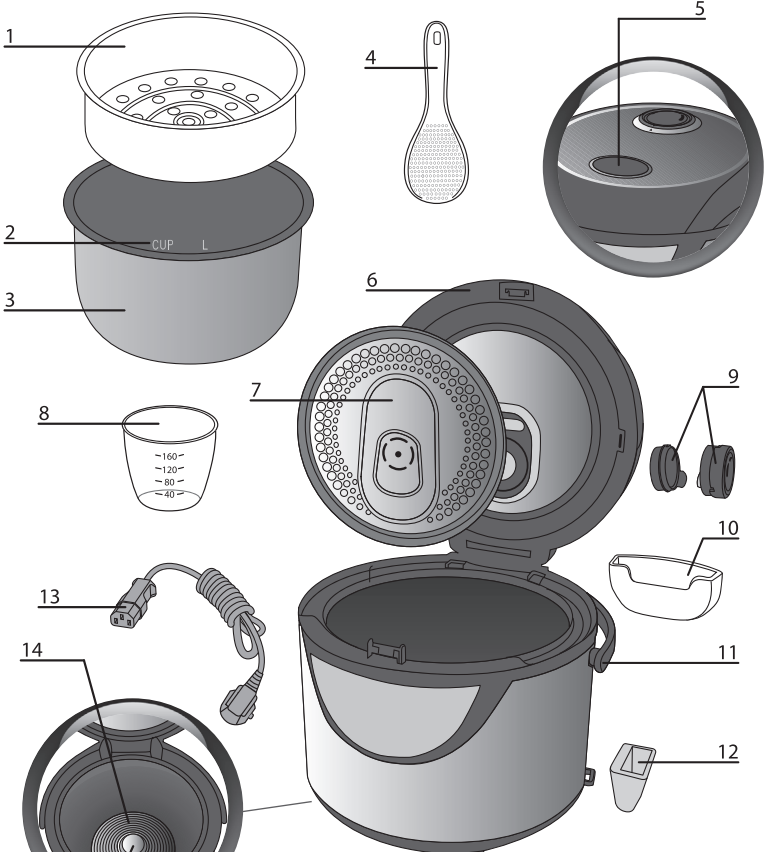
Moulinex®

Многофункциональная скороварка 8 в 1



www.moulinex.com

®



* В зависимости от модели. Залежно від моделі. Моделі не показані.



FIG.1



FIG.2

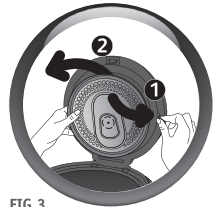


FIG.3



FIG.4

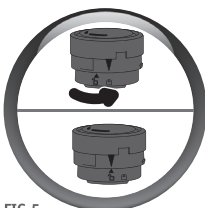


FIG.5

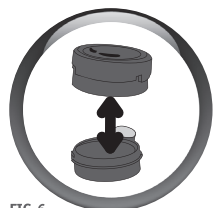


FIG.6



FIG.7

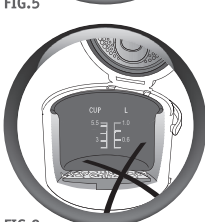


FIG.8



FIG.9



FIG.10

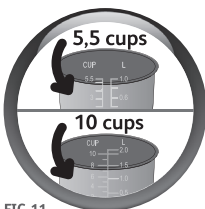


FIG.11



FIG.12

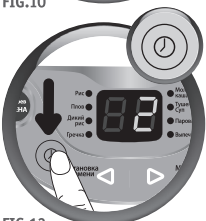


FIG.13



FIG.14

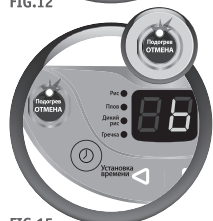


FIG.15

В зависимости от модели • Залежно від моделі • Zależnie od modelu • Sõltuvalt mudelist • Atkarībā no modeļa • Priklauso nuo modelio • Моделіне Қарай

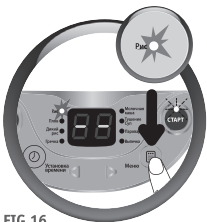


FIG.16

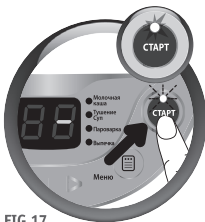


FIG.17

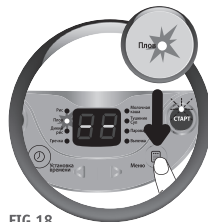


FIG.18

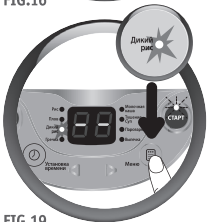


FIG.19

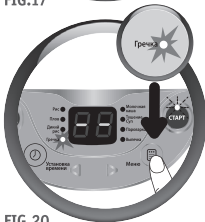


FIG.20

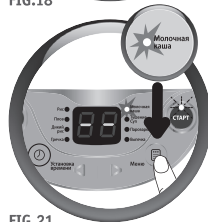


FIG.21



FIG.22



FIG.23

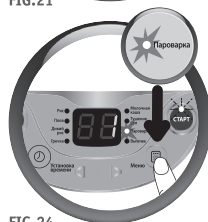


FIG.24

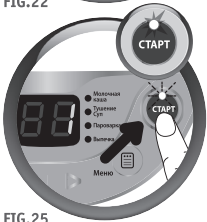


FIG.25

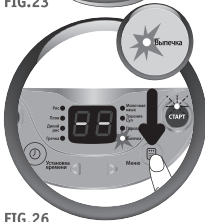


FIG.26



FIG.27



FIG.28

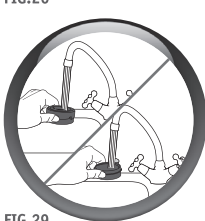


FIG.29

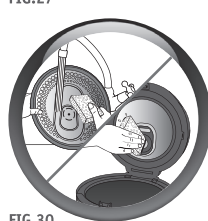


FIG.30

1 Описание

1. Паровая корзина
2. Отметки уровня воды
3. Съёмная кастрюля с антипригарным покрытием
4. Ложка для риса
5. Кнопка открытия крышки
6. Крышка
7. Внутренняя съёмная крышка
8. Суп (Мерная чашка)
9. Клапан
10. Рекуператор конденсата
11. Ручка
12. Держатель для ложки
13. Шнур питания
14. Нагревательная поверхность
15. Датчик
16. Панель управления
 - a. Кнопка "Подогрев/отмена" ("АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПОДОГРЕВ/СТОП") (зеленый)
 - b. Кнопка "Установка времени" ("ПУСК С ЗАДЕРЖКОЙ")
 - c. Кнопка уменьшения количества времени
 - d. Индикатор приготовления белого риса "Рис"
 - e. Индикатор быстрого приготовления риса "Плов"
 - f. Индикатор приготовления неочищенного риса "Дикий рис"
 - g. Индикатор приготовления круп "Гречка"
 - h. Дисплей, отображающий время до окончания приготовления (для некоторых программ) или свидетельствующий о работе функции "Подогрев" (Автоматического подогрева) (для некоторых программ)
 - i. Индикатор приготовления рисовой молочной каши "Молочная каша"
 - j. Индикатор Медленного приготовления/Суп "Тушение/Суп"
 - k. Индикатор приготовления на пару "Пароварка"
 - l. Индикатор приготовления пирога "Выпечка"
 - m. Кнопка "СТАРТ" ("ПУСК")
 - n. Кнопка "Меню" ("МЕНЮ")
 - o. Кнопка увеличения количества времени

2 Перед первым использованием

1. Распакуйте прибор

- **Прочитайте все инструкции и в точности выполняйте требования руководства по эксплуатации.**
- Полностью распакуйте прибор и снимите упаковку со всех аксессуаров и печатных материалов.
- Откройте крышку, нажав на расположенную на ней кнопку открытия - Fig.1.
- Установите держатель для ложки: вставьте пластиковый зубец держателя в паз, расположенный в нижней части изделия и нажмите по направлению вниз - Fig.2.

2. Очистка прибора

- Снимите кастрюлю с антипригарным покрытием, внутреннюю съёмную крышку и клапан. Чтобы снять внутреннюю крышку, нажмите на блокирующую кнопку, расположенную справа и позволяющую высвободить крышку - Fig.3.
- Сняв внутреннюю крышку, нажмите на клапан пальцем, просунув его в отверстие, расположенное под крышкой - Fig.4. Чтобы отделить верхнюю часть клапана от нижней, поверните клапан в направлении разблокирования до тех пор, пока верхний треугольник не сравняется с символом открытого замка, после чего отделите части друг от друга - Fig.5 и Fig.6.
- Очистите кастрюлю, съёмную внутреннюю крышку, клапан и все аксессуары при помощи губки и жидкости для мытья посуды. Протрите внешнюю часть прибора и металлические части крышки влажной тряпочкой.
- Тщательно высушите.
- Кастрюлю с антипригарным покрытием, паровую корзину, рекуператор конденсата и мерную чашку можно мыть в посудомоечной машине.

- Установите на место клапан. Соедините части клапана таким образом, чтобы верхний треугольник находился на одной линии с открытым замком, после чего поверните клапан в направлении блокировки до тех пор, пока верхний треугольник не окажется на одной линии с закрытым замком (указывающим на то, что обе части зафиксированы), после чего установите клапан на крышку – Fig.7. Убедившись в том, что треугольник клапана находится на одной линии с крышкой, с усилием нажмите на клапан, пока он не встанет на свое место.
- Установите на место внутреннюю съемную крышку, для этого левый язычок вставьте в соответствующее положение крышки, после чего нажмите на крышку до установки правого язычка. При монтаже крышки более длинная сторона герметичного уплотнения должна находиться выше всего.

3 Пользование рисоваркой

1. Для 8 функций

- **В процессе приготовления пищи не касайтесь руками клапана, так как это может привести к ожогу.**
- **Если вы хотите изменить режим приготовления, нажмите на кнопку "ОТМЕНА" ("СТОП") и выберите нужную программу.**
- **Пользуйтесь только той внутренней кастрюлей, которая входит в комплект мультиварки.**
- **Не наливайте воду и не кладите ингредиенты в мультиварку, если внутри не установлена кастрюля.**
- Тщательно протрите внешнюю часть кастрюли (особенно нижнюю часть). Убедитесь в том, что на поверхности кастрюли и на нагревательной поверхности не осталось никаких посторонних остатков – Fig.8.
- Поместите кастрюлю в мультиварку – Fig.9 и убедитесь в ее правильном расположении.
- Попробуйте повернуть кастрюлю в одну и в другую сторону, чтобы убедиться в том, что нижняя часть кастрюли хорошо контактирует с нагревательной поверхностью.
- Убедитесь, что рекуператор конденсата правильно установлен; в противном случае, установите его в нужный паз, с усилием нажав на него – Fig.10.
- Закройте крышку.
- Подключите электрический шнур к выходу, расположенному в нижней части мультиварки. Убедитесь, что шнур присоединен правильно.
- Включите прибор в розетку. Раздастся длинный звуковой сигнал, цифровой экран и индикаторы начнут мигать, после чего на цифровом экране появится "--". Это означает, что рисоварка находится в режиме ожидания и что вы можете выбрать функцию приготовления.
- Не включайте прибор, не выполнив все предыдущие действия.
- Не включайте прибор, если кастрюля для приготовления пуста.
- Не дотрагивайтесь до нагревательной поверхности, когда прибор включен в розетку.

КРАТКИЙ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ И ФУНКЦИЙ

Программа	Пуск с задержкой	Этапы приготовления (+ время приготовления)	Автоматический подогрев*
Белый рис	ДА	ДА - 14 мин.	ДА
Быстрый рис	ДА	ДА - 10 мин.	ДА
Неочищенный рис	ДА	ДА - включено во время приготовления	ДА
Крупы	ДА	ДА - 10 мин.	ДА
Молочная рисовая каша	ДА	ДА - 10 мин.	ДА
Приготовление пищи/Суп	НЕТ	НЕТ	ДА
Приготовление на пару	ДА	НЕТ	ДА
Пирог	НЕТ	НЕТ	ДА

* После того, как индикатор работы функции Maintien au chaud ("Автоматический подогрев") непрерывно проработает в течение 24 часов, он автоматически выключается, и система переходит в режим ожидания.

4 Приготовление риса

1. Количество ингредиентов - Максимальный объем кастрюли

Рисоварка сама определяет время приготовления в зависимости от количества воды и ингредиентов, положенных в кастрюлю (ориентировочное время приготовления указано в таблице ниже).

RU

- Внутри кастрюли проставлены отметки уровня в литрах и чашках (cups), указывающие на количество воды, которое требуется для приготовления риса – Fig.11.
- Чашка, поставляемая в комплекте с прибором, служит для отмеривания риса. В таблице содержится информация о том, какому количеству порций соответствует определенное количество риса. Масса 1 полной чашки риса около 150 г.
- Мы рекомендуем брать обычный рис, а не рис "быстрого приготовления", который, как правило, более клейкий и может приставать ко дну кастрюли. Для риса другого типа такого, как неочищенный рис или дикий рис, необходимо определить нужное количество воды (см. ниже таблицу приготовления различных видов риса).
- Для приготовления 1 чашки белого риса (2 маленькие порции или 1 большая порция) возьмите 1 чашку белого риса и добавьте 1,5 (полторы) чашки воды. Для некоторых видов риса при приготовлении 1 чашки риса некоторое его количество может приставать ко дну кастрюли. В таком случае рекомендуется готовить не менее 2 чашек риса (количества указаны ниже в руководстве по приготовлению).
- Максимальное количество воды и риса вместе не должно превышать отметку 5,5 или 10 чашек внутри кастрюли в зависимости от объема мультиварки – Fig.11. При необходимости количество воды можно определить исходя из количества риса. См. таблицу ниже.
- В таблицах указано приблизительное время приготовления.
- Установите прибор на ровную, устойчивую и жаропрочную поверхность, подальше от брызг и других источников тепла.
- Отмерьте рис при помощи пластиковой чашки, поставляемой в комплекте, и перед тем, как готовить, хорошо промойте его в холодной воде.
- Поместите рис в кастрюлю. Затем налейте в кастрюлю холодную воду до соответствующей отметки CUP на внутренней поверхности кастрюли (см. руководство по приготовлению ниже) - Fig.12.
- Закройте крышку.

Примечание: всегда кладите рис первым, в противном случае воды окажется слишком много.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ДРУГИХ ВИДОВ РИСА - МОДЕЛЬ НА 10 ЧАШЕК (10 CUP)						
Вид риса	Программа	Количество чашек риса	Масса белого риса	Уровень воды в кастрюле (+ рис)	На	Приблизительное время приготовления
Тайский ароматизированный рис или рис жасмин	Белый рис	2	280 г	Отметка 2 cups	3-4	42 мин.
		4	560 г	Отметка 4 cups	5-6	46 мин.
		6	840 г	Отметка 6 cups	8-10	50 мин.
Рис ризотто (арборио)	Белый рис	2	285 г	Отметка 2 cups	3-4	38 мин.
		4	570 г	Отметка 4 cups	5-6	42 мин.
Рис тайский клейкий	Белый рис	2	300 г	Отметка 2 cups	3-4	38 мин.
		3	450 г	Отметка 3 cups	4-5	41 мин.
		4	600 г	Отметка 4 cups	5-6	45 мин.
Дикий рис	Рис коричневый	4	500 г	Отметка 4,5 cups	5-6	90 мин.
Рис коричневый неочищенный	Рис коричневый	2	270 г	Отметка 2,25 cups (или добавить 500 мл воды)	3-4	90 мин.
		4	530 г	Отметка 4,5 cups	5-6	90 мин.
		6	800 г	Отметка 6,5 cups	8-10	90 мин.
		8 (рекомендуемое максимальное количество неочищенного риса)	1060 г	Отметка 8,5 cups	13-14	90 мин.
Рис коричневый басмати неочищенный	Рис коричневый	2	270 г	Отметка 2,25 cups (или добавить 500 мл воды)	3-4	90 мин.
		4	530 г	Отметка 4,5 cups	5-6	90 мин.
		6	800 г	Отметка 6,5 cups	8-10	90 мин.
		8 (рекомендуемое максимальное количество неочищенного риса)	1060 г	Отметка 8,5 cups	13-14	90 мин.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ КРУП - МОДЕЛЬ НА 10 ЧАШЕК (10 CUP)						
Вид риса	Программа	Масса	Количество воды		На	Приблизительное время приготовления
Булгур	Крупы	200 г	400 мл питьевой воды (в процессе приготовления перемешайте один раз)		3-4	34 мин.
		300 г	500 мл питьевой воды (в процессе приготовления перемешайте один раз)		4-5	35 мин.
Полента	Крупы	200 г	800 мл кипящей воды		3-4	31 мин.
		375 г	1.5 литра кипящей воды		5-6	32 мин.
Киноа	Крупы	280 г	450 мл питьевой воды (в процессе приготовления перемешайте один раз)		3-4	36 мин.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЕЛОГО РИСА - МОДЕЛЬ НА 10 ЧАШЕК (10 CUPS)					
Кол-во чашек белого риса	Масса белого риса	Уровень воды в кастрюле (+ рис)		На	Приблизительное время приготовления
2	300 г	Отметка 2 cups		3-4	42 мин.
4	600 г	Отметка 4 cups		5-6	46 мин.
6	900 г	Отметка 6 cups		8-10	50 мин.
8	1200 г	Отметка 8 cups		13-14	55 мин.
10	1500 г	Отметка 10 cups		16-18	60 мин.



РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЕЛОГО РИСА - МОДЕЛЬ НА 5,5 ЧАШЕК (5,5 CUPS)

Кол-во чашек белого риса	Масса белого риса	Уровень воды в кастрюле (+ рис)	На	Приблизительное время приготовления
1	150 г	Отметка 1 cup	1-2	37 мин.
2	300 г	Отметка 2 cups	3-4	40 мин.
3	450 г	Отметка 3 cups	4-5	43 мин.
4	600 г	Отметка 4 cups	5-6	46 мин.
5,5	825 г	Отметка 5,5 cups	8-10	50 мин.

RU

5 Приготовление с отложенным пуском - Функция

"Установка времени" («Пуск с задержкой»)

- **Приготовление с отложенным пуском возможно в следующих программах: белый рис, быстрый рис, крупы, неочищенный рис, молочная рисовая каша, приготовление на пару.**
- Начало приготовления пищи можно отложить.
- Нажмите на кнопку **"Меню"** ("Menu"), чтобы загорелся индикатор требуемой функции, затем нажмите на кнопку **"Установка времени"** ("ВЫКЛАДЕНИЙ ПУСК"), на цифровом экране появится минимальное время, предварительно заданное для выбранной программы (мигание свидетельствует о том, что данный параметр еще не задан окончательно) – Fig.13. Нажмите на  , чтобы задать время, после чего нажмите на кнопку **"СТАРТ"** ("Пуск") (в заданное время входит время приготовления: приготовление заканчивается в момент истечения заданного времени) – Fig.14. При каждом нажатии на кнопку заданное время увеличивается или уменьшается на один час.
- После окончания приготовления загорается индикатор **"Подогрев"** ("Автоматический подогрев") и раздаётся несколько звуковых сигналов, а на цифровом экране появляется буква "b", означающая, что пора открывать крышку и подавать приготовленный продукт – Fig.15.
- Максимальное время, которое можно задать - 15 часов. После 15 часов, прибор возвращается к минимально возможному времени, заданному по умолчанию.

6 Приготовление белого риса "Рис"

- **На этапе медленного приготовления происходит поглощение оставшейся влаги.**
- В программе **"Рис"** ("Белый рис") можно задать пуск с задержкой в диапазоне от 2 до 15 часов.
- В режиме ожидания нажмите на кнопку **"Меню"** ("Menu"), чтобы загорелся индикатор **"Рис"** ("Белый рис"). На цифровом экране появится "--" и начнет мигать индикатор **"СТАРТ"** ("Пуск") – Fig.16. Нажмите на кнопку **"СТАРТ"** ("Пуск"), рисоварка перейдет в режим приготовления **"Рис"** ("Белый рис"), будет гореть индикатор **"СТАРТ"** ("Пуск"), а на цифровом экране появится ".:" – Fig.17.
- Как только внутренняя кастрюля станет сухой, раздаётся двукратный звуковой сигнал и начнется этап медленного приготовления, длящийся 14 минут. На цифровом экране будет демонстрироваться время до истечения 14 минут.
- По окончании обратного отсчета загорится индикатор **"Подогрев"** ("Автоматический подогрев"), раздаётся несколько звуковых сигналов, и на экране появится буква "b". Откройте крышку, перемешайте рис с помощью ложки, чтобы отделить зерна друг от друга. Готовый рис можно подавать на стол сразу или на желаемое время оставить в подогреваемом состоянии – Fig.15.

7 Приготовление быстрого риса "Плов"

- Функция "Плов" ("Быстрый рис") подходит только для приготовления белого риса. В программе "Плов" ("Быстрый рис") можно задать пуск с задержкой в диапазоне от 2 до 15 часов.
- В режиме ожидания нажмите на кнопку "Меню" ("Меню"), чтобы загорелся индикатор "Плов" ("Быстрый рис"), на цифровом экране появится "--", и начнет мигать индикатор "СТАРТ" ("Пуск") – Fig.18. Нажмите на кнопку "СТАРТ" ("Пуск"), мультиварка перейдет в режим приготовления "Плов" ("Быстрый рис"), индикатор "СТАРТ" ("Пуск") продолжит гореть, а на экране появится "-" – Fig.17.
- Как только внутренняя кастрюля станет сухой, раздастся несколько звуковых сигналов, и на цифровом экране появится цифра "10", указывающая на начало 10-минутной фазы автоматического приготовления на медленном огне.
- По окончании обратного отсчета загорится индикатор "Подогрев" ("Автоматический подогрев"), раздастся несколько звуковых сигналов, и на экране появится буква "b". Откройте крышку, перемешайте рис лопаткой, чтобы не образовались комья. Рис можно подавать сразу или оставить в подогреваемом состоянии на желаемое количество времени – Fig.15.
- У этой функции самое быстрое время приготовления. Она подойдет для тех случаев, когда у вас мало времени.
- После каждого использования, опорожняйте и очищайте рекуператор конденсата.

8 Приготовление неочищенного риса "Дикий рис"

1. Для приготовления неочищенного риса

- В программе "Дикий рис" ("Неочищенный рис") можно задавать пуск с задержкой в диапазоне от 2 до 15 часов.
- В режиме ожидания нажмите на кнопку "Меню" ("Меню"), чтобы загорелся индикатор "Дикий рис" ("Неочищенный рис"), на цифровом экране появится цифра "90", и начнет мигать индикатор "СТАРТ" ("Пуск") – Fig.19. Нажмите на кнопку "СТАРТ" ("Пуск"), мультиварка перейдет в режим приготовления "Дикий рис" ("Неочищенный рис"), индикатор "СТАРТ" ("Пуск") продолжит гореть, а на цифровом экране появится время до окончания приготовления – Fig.17.
- Этап приготовления на медленном огне входит в общее время приготовления равное 90 минутам.
- После окончания приготовления загорится индикатор "Подогрев" ("Автоматический подогрев"), раздастся несколько звуковых сигналов, и на цифровом экране появится буква "b". Мультиварка перейдет в режим "Подогрев" ("Автоматический подогрев") – Fig.15.

2. Советы по приготовлению риса

- Отмерьте рис и хорошо промойте в сите под проточной водой (за исключением ризотто: в этом случае рис промывать не надо). Затем поместите рис в кастрюлю и залейте соответствующим количеством воды.
- Убедитесь, что риса положение риса в кастрюле обеспечит ему равномерное приготовление.
- Посолите по вкусу.
- Воду можно заменить бульоном. Если вы добавляете бульон, рис на дне кастрюли может немного потемнеть.
- В процессе приготовления не открывайте крышку, поскольку выход пара может изменить время приготовления и вкус.

9 Приготовление круп "Гречка"

Для приготовления круп

Эта программа подходит для приготовления кускуса, булгура, поленты, киноа, проса... В модель на на 5,5 чашек не кладите более 3 чашек крупы. В модель на 10 чашек не кладите более 5 чашек крупы. На один объем крупы следует добавлять два объема воды.

- В программе "Гречка" ("Крупы") можно задавать пуск с задержкой в диапазоне от 2 до 15 часов.
- В режиме ожидания нажмите на кнопку "Меню" ("Меню"), чтобы загорелся индикатор "Гречка" ("Крупы"), на цифровом экране появится "--", а индикатор "СТАРТ" ("Пуск") начнет мигать – Fig.20. Нажмите на кнопку "СТАРТ" ("Пуск"), мультиварка перейдет в режим приготовления "Гречка" ("Крупы"), индикатор "СТАРТ" ("Пуск") продолжит гореть, а на экране появится "--" – Fig.17.
- Как только внутренняя кастрюля станет сухой, раздастся двукратный звуковой сигнал, и на цифровом экране загорится цифра "10", указывающая на начало 10-минутной фазы автоматического приготовления на медленном огне.
- После окончания приготовления загорится индикатор "Подогрев" ("Автоматический подогрев"), раздастся несколько звуковых сигналов, и на экране загорится буква "b". Откройте крышку, лопаткой перемешайте кашу, чтобы отделить зерна друг от друга. Готовое блюдо можно подавать сразу или оставить в подогреваемом состоянии на желаемое количество времени – Fig.15.

10 Приготовление молочной рисовой каши "Молочная каша"

Для приготовления молочной рисовой каши

- В программе "Молочная каша" ("Молочная рисовая каша") можно задать пуск с задержкой в диапазоне от 2 до 15 часов.
- В режиме ожидания нажмите на кнопку "Меню" ("Меню"), чтобы загорелся индикатор "Молочная каша" ("Молочная рисовая каша"), на цифровом экране появится "--", а индикатор "СТАРТ" ("Пуск") начнет мигать – Fig.21. Нажмите на кнопку "СТАРТ" ("Пуск"), мультиварка перейдет в режим приготовления "Молочная каша" ("Молочная рисовая каша"), индикатор "СТАРТ" ("Пуск") продолжит гореть, а на экране появится "--" – Fig.17.
- Когда жидкость во внутренней кастрюле достигнет температуры кипения, на цифровом экране появится цифра "10", указывающая на то, что начался обратный отсчет 10 минут.
- По окончании обратного отсчета загорится индикатор "Подогрев" ("Автоматический подогрев"), раздастся несколько звуковых сигналов, и на экране появится буква "b". Мультиварка перейдет в режим "Подогрев" ("Автоматический подогрев") – Fig.15.

11 Приготовление на медленном огне/суп "Тушение/Суп"

Для медленного приготовления

- Для режима "Тушение/Суп" ("Медленное приготовление/суп") не предусмотрена возможность пуска с задержкой.
- В режиме ожидания нажмите на кнопку "Меню" ("Меню"), чтобы загорелся индикатор "Тушение/Суп" ("Медленное приготовление/суп"). На цифровом экране появится цифра "60", индикатор "СТАРТ" ("Пуск") начнет мигать – Fig.22. Время приготовления можно увеличить с 60 минут до 9 часов с шагом в один час.
- Нажмите на кнопку "СТАРТ" ("Пуск"), индикатор "СТАРТ" ("Пуск") продолжит гореть, а на экране пойдет обратный отсчет сначала часов, а затем - минут (когда останется менее одного часа) – Fig.17.
- По окончании обратного отсчета загорится индикатор "Подогрев" ("Автоматический подогрев"), раздастся несколько звуковых сигналов, и на экране появится буква "b". Мультиварка перейдет в режим "Подогрев" ("Автоматический подогрев") – Fig.15.

12 Приготовление на пару (для овощей, рыбы и фруктов) "Пароварка"

- Максимальное количество воды в кастрюле не должно превышать максимальной отметки "CUP" на кастрюле – Fig.11. В противном случае, в процессе приготовления может выливаться вода.
- Вода должна находиться ниже паровой корзины.
- Для 30-минутной программы приготовления на пару вполне достаточно добавить воды до отметки 2 чашек (2 cups).
- Положите ингредиенты в паровую корзину.
- Установите корзину в кастрюлю – Fig.23.
- В программе "Пароварка" ("Приготовление на пару") можно задавать пуск с задержкой в диапазоне от 2 до 15 часов.
- В режиме ожидания нажмите на кнопку "Меню" ("Меню"), чтобы загорелся индикатор "Пароварка" ("Приготовление на пару"). На цифровом экране загорится цифра "1" (время приготовления по умолчанию) и появится "--", а индикатор "СТАРТ" ("Пуск") начнет мигать – Fig.24. Нажмите на кнопку "СТАРТ" ("Пуск"), чтобы перейти в режим "Пароварка" ("Приготовление на пару"), если нет необходимости откладывать начало приготовления. На экране появится цифра "1" – Fig.25.
- При выборе функции отложенного пуска, на экране появится обратный отсчет времени, заданного для данного режима приготовления.
- После окончания приготовления раздастся несколько звуковых сигналов, загорится индикатор "Подогрев" ("Автоматический подогрев") и на экране появится буква "b", свидетельствующая о том, что рисоварка перешла в режим "Подогрев" ("Автоматический подогрев") – Fig.15. Откройте крышку. Блюдо можно сразу подавать к столу или же оставить в подогреваемом состоянии еще на несколько минут - Fig. 15.

13 Приготовление пирогов "Выпечка"

Для приготовления пирогов

- Для режима "Выпечка" ("Пирог") не предусмотрена функция пуска с задержкой.
- В режиме ожидания нажмите на кнопку "Меню" ("Меню"), чтобы загорелся индикатор "Выпечка" ("Пирог"). На цифровом экране появится "--", а индикатор "СТАРТ" ("Пуск") начнет мигать – Fig.26. Нажмите на кнопку "СТАРТ" ("Пуск"), мультиварка перейдет в режим приготовления "Выпечка" ("Пирог"), индикатор "СТАРТ" ("Пуск") продолжит гореть, а на цифровом экране появится "--" – Fig.17.
- Индикатор функции "Выпечка" ("Пирог") горит в течение 45 минут, после чего включается индикатор функции "Подогрев" ("Автоматический подогрев"). После окончания приготовления, раздастся несколько звуковых сигналов, загорится индикатор "Подогрев" ("Автоматический подогрев"), и на экране появится буква "b", свидетельствующая о том, что рисоварка перешла в режим "Подогрев" ("Автоматический подогрев") – Fig.15.

14 Функция "Подогрев" (автоматического подогрева)

- Режим "Подогрев" (автоматического подогрева) предусмотрен только для горячих блюд.
- Для режима "Установка времени" ("Автоматический подогрев") не предусмотрена функция пуска с задержкой.
- В режиме ожидания нажмите на кнопку "Подогрев/ОТМЕНА" («АВТОМАТИЧНИЙ ПІДГРІВАННЯ/СТОП»). Загорится индикатор "Подогрев/ОТМЕНА" («АВТОМАТИЧНИЙ ПІДГРІВАННЯ/СТОП»), на цифровом экране появится буква "b", свидетельствующая о том, что мультиварка находится в режиме автоматического подогрева - Fig.15.
- После того, как выбрана определенная программа или работает какая-либо функция, ее отменить и вернуться в режим ожидания, нажав на кнопку "Подогрев/ОТМЕНА" («АВТОМАТИЧНИЙ ПІДГРІВАННЯ/СТОП»).

- Если мультиварка постоянно находится в режиме **“Установка времени”** (“Автоматический подогрев”), то по истечении 24 часов система его автоматически отключает и переходит в режим ожидания.
- Не пользуйтесь функцией **“Установка времени”** (“Автоматический подогрев”) для разогрева блюд.

15 Возобновление работы в случае отключения электроэнергии (функция короткой памяти)

- Мультиварка оборудована функцией "короткой памяти" на случай прекращения подачи электроэнергии на срок от 3 до 10 секунд. С возобновлением электроснабжения мультиварка автоматически возвращается в исходный режим и возобновляет процесс приготовления. В случае продолжительного отсутствия электроснабжения мультиварка переходит в режим ожидания.

16 После того, как блюдо приготовлено

- **Пар, выходящий из мультиварки, очень горячий. Всегда пользуйтесь защитными перчатками, чтобы извлечь из мультиварки кастрюлю с только что приготовленным блюдом.**
- Откройте крышку.
- Разложите пищу при помощи пластиковой ложки, входящей в комплект, и закройте крышку.
- Остатки блюда в кастрюле будут подогреться автоматически.
- Когда функция **“Подогрев”** (“автоматического подогрева”) будет больше не нужна, обязательно нажмите на кнопку **“ОТМЕНА”** (“СТОП”) и выключите прибор из розетки.

17 Очистка и уход

1. Рекуператор конденсата

- Опорожняйте и очищайте рекуператор конденсата после каждого использования.
- Чтобы снять рекуператор, нажмите с обеих сторон на пластиковую крышку – Fig.27.
- Чтобы установить рекуператор конденсата на место, с нажимом установите на держатель.

2. Кастрюля, паровая корзина, рекуператор конденсата, вентиль и паровая корзина

- Сняв внутреннюю крышку, нажмите на клапан пальцем, просунув его в отверстие, расположенное под крышкой - Fig.4, поверните клапан в направлении разблокирования до тех пор, пока верхний треугольник не сравняется с символом открытого замка, после чего отделите верхнюю и нижнюю части клапана друг от друга – Fig.5.
- Перед тем, как извлечь кастрюлю, выключите прибор из розетки. Пользуйтесь теплой водой, средством для мытья посуды и губкой для мытья кастрюли – Fig.28, рекуператора конденсата – Fig.28, клапана – Fig.29, внутренней съемной крышки – Fig.30, ложки и чашки. Не рекомендуется пользоваться чистящим порошком и металлическими губками.
- Если ко дну кастрюли пристали остатки пищи перед тем, как мыть кастрюлю, налейте в нее воды и оставьте на некоторое время.
- Кастрюлю с антипригарным покрытием, паровую корзину, рекуператор конденсата и мерную чашку можно мыть в посудомоечной машине.
- Тщательно высушите кастрюлю.
- Не погружайте корпус мультиварки в воду и не наливайте воду в него.

3. Уход за кастрюлей

- Чтобы избежать повреждения антипригарного покрытия, не режьте продукты питания в кастрюле.
- Мешайте или накладывайте приготовленную пищу, пользуясь пластиковыми или деревянными приборами (главное, не металлическими), чтобы не повредить поверхность кастрюли.
- Во избежание коррозии не наливайте в кастрюлю уксус.
- После первого или продолжительного использования цвет поверхности кастрюли может измениться. Такое изменение цвета является результатом воздействия пара и воды и никоим образом не влияет на использование мультиварки и не вредно для здоровья. Вы можете благополучно продолжать пользоваться своей мультиваркой.

- Не перемешивайте продукты в кастрюле с антипригарным покрытием при помощи ручного миксера.

4. Очистка и уход за остальными элементами мультиварки

• **Дождитесь, когда мультиварка остынет.**

- Перед чисткой всегда выключайте прибор из сети.
- Очистите внешнюю поверхность мультиварки, внутреннюю часть крышки – Fig.30 и электрический шнур при помощи влажной тряпочки, после чего протрите их насухо. Не пользуйтесь абразивными средствами.
- Для очистки внутренней части корпуса прибора не используйте воду, поскольку это может повредить датчик нагревания.

Описание неисправности	Причины	Решение
На цифровом экране горит «E0».	Короткое замыкание или разомкнута цепь главного верхнего датчика.	Отправьте прибор на ремонт в аккредитованный центр сервисного обслуживания.
На цифровом экране горит «E1».	<ul style="list-style-type: none"> • Нет кастрюли. • Короткое замыкание или разомкнута цепь главного нижнего датчика. 	<ul style="list-style-type: none"> • Вставьте кастрюлю в прибор и включите прибор в розетку. • Если после того, как вы установили кастрюлю, на экране будет по-прежнему гореть E1, отправьте прибор на ремонт в аккредитованный центр сервисного обслуживания.
Индикаторы не загораются и прибор не нагревает.	Мультиварка не включена в розетку.	Убедитесь, что электрический шнур правильно подключен к мультиварке и что прибор подключен к электрической сети.
Индикатор не горит и прибор не нагревает.	Проблема внутреннего подключения индикатора или индикатор неисправен.	Отправьте прибор на ремонт в аккредитованный центр сервисного обслуживания.
Утечка пара в процессе использования.	Крышка плохо закрыта.	Откройте и закройте крышку еще раз.
	Клапан неправильно установлен или плохо собран.	Остановите процесс готовки (выключите прибор из розетки) и убедитесь в том, что клапан правильно собран (2 части соединены вместе) и правильно установлен.
	Крышка или клапан повреждены.	Отправьте прибор на ремонт в аккредитованный центр сервисного обслуживания.
Рис недодарен или слишком разварен.	Недостаточное или слишком большое количество воды по сравнению с количеством риса.	См. рекомендации в отношении требуемого количества воды.
Не работает функция автоматического подогрева (прибор остается в программе приготовления или не нагревается как положено в режиме "Подогрев" ("Автоматический подогрев").		Отправьте прибор на ремонт в аккредитованный центр сервисного обслуживания.
Утечка воды на рабочую поверхность.	Рекуператор конденсата отсутствует или переполнен.	Опорожняйте рекуператор конденсата после каждого использования и проверяйте правильность его установки.

Примечание: не пользуйтесь внутренней кастрюлей, если она повреждена: приобретите другую или почините эту в аккредитованном центре технического обслуживания.

Многофункциональная мультиварка 8 в 1

Книга рецептов



Moulinex[®]

Содержание



Рис

2 Белый рис

Плов

3 Плов

4 Ризотто по-милански

5 Ризотто с лесными грибами

Дикий рис

6 Бурый рис "примавера"

Гречка

7 Гречка по-селянски

8 Макароны с ветчиной

8 Гречка

Молочная каша

9 Каша из пяти злаков
с сушеными вишнями

10 Каша "дружба"

11 Полента с запеченными овощами

Тушение Суп

12 Борщ

13 Лобио из красной фасоли

13 Картофель тушеный со свиной

14 Таджин из ягненка с абрикосами
по-мароккански

15 Гороховый суп

16 Гуляш с овощами

17 Буженина

17 Грибной суп



Пароварка

- 18 Голубцы
- 19 Салат из овощей с цитрусовым соусом "винегрет"
- 20 Морские гребешки в пакете
- 20 Филе форели в пакете
- 21 Лосось на пару в румяной глазури

Выпечка

- 22 Омлет
- 22 Финский творожный пирожок
- 23 Запеканка творожная с манкой
- 24 Апельсиновый пирог
- 25 Пирог к чаю

О книге рецептов

Для получения наилучших результатов рекомендуется использовать ингредиенты, указанные в рецептах. При использовании другого вида риса, другой крупы, а также изменении программы приготовления результат может отличаться от ожидаемого.

Указанное в рецептах время приготовления является приблизительным, и фактическое время приготовления может быть несколько иным.

Если объем ингредиентов был уменьшен или увеличен, может потребоваться изменить время приготовления.

Используются следующие сокращения: ч. л. = чайная ложка (5 мл) и ст. л. = столовая ложка (15 мл).

Предполагается, что при приготовлении используются яйца среднего размера, если не указано иное.



Белый рис



+ 2 стакана риса

* использовать мерный стакан Moulinex

- Промойте в глубокой посуде 2 стакана риса. Переложите в варочную чашу мультиварки и залейте водой до отметки 2, обозначенной на емкости.
- Включите режим **РИС** и оставьте блюдо готовиться до автоматической остановки программы.



+ 3 стакана риса

* использовать мерный стакан Moulinex

- Промойте в глубокой посуде 3 стакана риса. Переложите в варочную чашу мультиварки и залейте водой до отметки 3, обозначенной на емкости.
- Включите режим **РИС** и оставьте блюдо готовиться до автоматической остановки программы.





- + 500 г говядины или баранины
 - + 2 стакана риса
 - + 1 нарезанная кусочками морковь
 - + 1 измельченная луковица
 - + 3 дольки чеснока не очищенных
- Соль, перец, кумин (зира), растительное масло*

Плов

- Обжарьте на сковороде на растительном масле лук и морковь до золотистого цвета. Обжарьте также до золотистого цвета кусочки мяса.
- Промойте рис и выложите его в емкость. Затем залейте водой до отметки 2, обозначенной на емкости.
- Выложите в мультиварку содержимое сковороды и добавьте к нему чеснок и специи. Установите режим **ПЛОВ** и оставьте блюдо готовиться до автоматического отключения устройства.
- Перемешайте содержимое и оставьте его не менее чем на 15 минут в режиме **Подогрев ОТМЕНА**.



- + 2 стакана или 300 г длиннозерного риса
- + 50 мл оливкового масла
- + 1 нарубленная луковица
- + 100 г ветчины
- + 100 г грибов
- + 400 мл куриного бульона
- + 250 мл томатного соуса пассата
- + пармезан
- + соль, перец

Ризотто по-милански

- Промыть рис под проточной водой. Нарезать ветчину и грибы небольшими кусочками.
- Налить оливковое масло, положить рубленый лук, грибы, ветчину и рис в кастрюлю. Хорошо перемешать. Добавить куриный бульон и слегка приправить.
- Закрыть крышку и выбрать режим **ПЛОВ**.
- Готовьте в течение 15-25 минут (в зависимости от сорта риса). Подавать с томатным соусом и сыром пармезан.



Ризотто с лесными грибами

- + 2 столовые ложки сушеных белых грибов
- + ½ стакана воды
- + 3 столовые ложки растопленного сливочного масла
- + 2 стакана круглозерного риса*
- + 1 мелко нарубленное перо лука-шалот
- + 1 мелко нарубленный зубчик чеснока
- + ¼ стакана сухого белого вина
- + 4 стакана куриного бульона, разделенного на 2 части (предпочтительно домашнего приготовления)
- + 120 г свежих нарубленных грибов
- + 120 г свежих нарубленных грибов шиитаке
- + 1 чайная ложка соли
- + ½ чайной ложки свежемолотого черного перца
- + 1 чайная ложка свежего нарубленного розмарина
- + 1 чайная ложка свежего нарубленного лимонного тимьяна
- + ½ стакана отвара белых грибов
- + 1 столовая ложка сливочного масла

* использовать мерный стакан Moulinex

- Отварить сушеные белые грибы в течение 5 минут в маленькой кастрюльке с ½ стакана воды. Оставить в воде на 30 минут до размягчения.
- Дать воде стечь и оставить отвар, затем порубить грибы.
- Влить растопленное масло в кастрюлю. Всыпать рис и хорошенько перемешать, чтобы он покрылся маслом. Добавить лук, чеснок, вино и 2 стакана бульона, затем перемешать.
- Накрыть крышкой, выбрать программу **ПЛОВ**. Добавить все грибы, в том числе, белые грибы, грибной отвар, сыр, травы и остальной бульон и перемешать. Готовить в течение 35 минут.
- По желанию при подаче посыпать тертым сыром.



Бурый рис “примавера”

- + 1½ стакана органического длиннозерного бурого риса*
- + 6 стаканов куриного или овощного бульона*
- + 1 чайная ложка соли
- + ½ чайной ложки перца
- + 3 пера лука-шалот, порезать
- + 8–12 тонких стеблей спаржи (90 г), порезать на кусочки длиной 5 см, удалить жесткие кончики
- + 1 стакан замороженного горошка
- + 8 грибов, нарезанных четвертинками
- + 1 маленькая морковь, очищенная от кожуры и нарезанная кубиками
- + 12 помидоров черри, нарезанных четвертинками
- + По 1 чайной ложке свежей нарубленной зелени петрушки и шнитт-лука
- + По ½ чайной ложки свежего нарубленного розмарина и лимона, тимьян
- + ½ стакана натертого пармезана

*использовать мерный стакан Moulinex

- Засыпать необходимое количество бурого риса в кастрюлю и влить бульон (использовать мерный стакан Moulinex), приправить солью и перцем. Накрыть крышкой, выбрать программу **ДИКИЙ РИС** и варить 40 минут.
- Пока рис варится, подготовить остальные ингредиенты за исключением тертого сыра. Через 40 минут добавить овощную смесь, перемешать и продолжить приготовление, пока аппарат не перейдет в режим **Подогрев ОТМЕНА** (еще около 10 минут). Посыпать тертым сыром и подавать.



Гречка

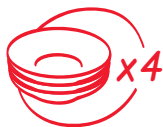


30-40 мин.

- + 2 стакана гречки
 - + 4 стакана мясного или куриного бульона
 - + 2 измельченные луковицы
 - + 300 г опят или других грибов
 - + 100 г сливочного масла
- Сметана
Соль, черный перец

Гречка по-селянски

- На сковороде на сливочном масле обжарьте лук до золотистого цвета в течение 5-10 минут.
- Добавьте грибы и продолжайте обжаривать еще минут 10. Переложите содержимое сковороды в мультиварку, затем добавьте гречку и залейте бульоном. Добавьте соль и перец. Закройте крышку, установите режим **ГРЕЧКА** и оставьте блюдо готовиться до автоматического отключения устройства (30-40 минут). После приготовления оставить еще на 10 минут в режиме «сохранение горячим».



- + 200 г макарон
 - + 50 г сливочного масла (маленькими кусочками)
 - + 1 ломтик ветчины
 - + 20 г натертого сыра грюйер
 - + 500 мл воды
- половина чайной ложки соли*

Макаронны с ветчиной

- Нарезать ветчину маленькими кусочками. Положить масло, макароны, ветчину, сыр грюйер в кастрюлю, налить воды, посолить. Перемешать. Закрывать крышку и выбрать режим **ГРЕЧКА**.
- Готовьте в течение 35 минут.
- По окончании приготовления, переключить прибор в режим поддержания тепла и подождать 5 минут прежде чем выложить на подогретые тарелки.

Гречка

- Выложите гречку в емкость и залейте водой.
- Добавьте соль, затем установите режим **ГРЕЧКА** и оставьте блюдо готовиться до автоматического отключения устройства.
- Перед подачей на стол добавьте сливочное масло.



- + 1 стакан гречки
 - + 2-2,5 стакана воды
- Соль, сливочное масло*



x4



15 мин.

Каша из пяти злаков с сушеными вишнями

- + 3 столовые ложки манной крупы
- + 3 столовые ложки крахмала
- + 3 столовые ложки овсяных хлопьев
- + 3 столовые ложки кукурузной муки
- + 3 столовые ложки овсяных отрубей
- + 2 стакана молока
- + 2 стакана воды
- + 2 столовые ложки меда
- + 2 столовые ложки коричневого сахара
- + ½ чайной ложки соли
- + ½ чайной ложки корицы
- + ¼ чайной ложки мускатного ореха
- + ¼ чайной ложки молотого имбиря
- + ½ стакана сухих вишен

- Положить все компоненты в кастрюлю и хорошо вымешать, чтобы все крупы перемешались.
- Накрыть крышкой, выбрать режим **МОЛОЧНАЯ КАША**.
- Хорошо вымешать кашу через 10 минут в направлении от дна кверху.
- Готовить еще 5 минут. Перед подачей хорошо перемешать и по желанию полить молоком.



Молочная каша



- + ½ стакана риса
 - + ½ стакана пшена
 - + 4 стакана молока
- Соль, сахар

Каша “дружба”

- Промойте рис и выложите ингредиенты в емкость.
- Установите режим **МОЛОЧНАЯ КАША**. Готовьте в течение 30 минут. Перед подачей на стол в каждую тарелку положите небольшой кусочек сливочного масла.

Полента с запеченными овощами

- Разложить все овощи на противне в один слой. Посолить, поперчить, полить оливковым маслом и хорошенько встряхнуть овощи, чтобы они покрылись маслом.
- Запекать овощи в предварительно разогретой до 220°C духовке примерно 30 минут. Снять кожицу с запеченного чеснока и размять его вилкой. Смешать чеснок с овощами.
- Пока овощи запекаются, налить растопленное масло в кастрюлю и положить лук-шалот и чеснок.
- Накрывать крышкой, выбрать режим **МОЛОЧНАЯ КАША**.
- Через 5 минут лук начнет подрумяниваться, в этот момент положить остальные компоненты за исключением натертого сыра и сливочного масла.
- Закрывать крышку и продолжать готовить еще 25 минут, затем добавить натертый сыр и масло и перемешать.
- Выложить поленту на блюдо, уложить сверху запеченные овощи и сразу же подавать к столу, посыпав по желанию сыром.



ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ

- + 1 неочищенный японский баклажан (около 150 г), нарезанный кубиками размером 4 см
- + 1/2 кг помидоров черри (примерно 2 десятка)
- + 1/2 желтого сладкого перца без семечек, нарезанного кусочками размером 4 см
- + 1/2 красного сладкого перца, нарезанного кусочками размером 4 см
- + 3 неочищенных зубчика чеснока
- + 1/2 средних луковиц, нарезанных четвертинками и разделенных на части
- + 1 чайная ложка соли
- + 1/4 чайной ложки свежемолотого черного перца
- + 3 столовые ложки оливкового масла первого холодного отжима

ПОЛЕНТА

- + 3 столовые ложки растопленного сливочного масла
- + 1 нарубленная луковица-шалот
- + 1 нарубленный зубчик чеснока
- + 1/2 чайной ложки соли
- + 1/4 чайной ложки перца
- + 3 стакана куриного бульона
- + 1 стакан кукурузной муки грубого помола
- + 1/3 стакана натертого пармезана
- + 1 столовая ложка сливочного масла



х4



120 мин.

Борщ

Тушение Суп

- + 1 измельченные луковицы среднего размера
 - + 1 измельченная средняя морковь
 - + 2 небольшие картофелины, нарезанные брусочками
 - + 300 г измельченной белокачанной капусты (или соленой капусты)
 - + 150 г сырой натертой на крупной терке красной свеклы
 - + 400 г говядины, нарезанной кубиками
 - + 1 помидор, нарезанный кубиками
 - + 4 измельченных долек чеснока
 - + 0,5 сл сока лимона
 - + 1 чайная ложка соли
- Черный перец
Сметана
Рубленая петрушка

- Налейте в варочную чашу воду до отметки 4, обозначенной на емкости. Положите кусочки мяса, добавив немного соли и черного перца. Закройте крышку и установите таймер на 60 минут в режиме **ТУШЕНИЕ СУП**.
- На отдельной сковороде разогрейте немного растительного масла и обжарьте на нем лук и морковь до золотистого цвета. Затем переложите все в мультиварку.
- Добавьте к полученной смеси картофель, чеснок и помидоры. Посолите и поперчите по вкусу, а затем перемешайте. Поставьте таймер на 60 минут в том же режиме **ТУШЕНИЕ СУП**.
- За 15 минут до готовности опустите свеклу в лимонный сок. Откройте крышку и положите в варочную чашу свеклу и капусту. Посолите и поперчите по вкусу, а затем вновь закройте крышку.
- Подавайте на стол, посыпав небольшим количеством петрушки и добавив немного сметаны.



Лобио из красной фасоли

- + 1 большая банка консервированной красной фасоли
 - + 1 стакан томатного соуса
 - + 1 чайная ложка уксуса
 - + 1 головка чеснока
 - + 1 крупная луковица
- Кинза
Грецкие орехи
Соль, черный перец
Положить в кастрюлю

- Консервированную фасоль, добавить томатный соус и уксус, предварительно обжаренный лук, варить 5-10 минут с момента закипания в режиме **ТУШЕНИЕ СУП**.
- В конце приготовления добавить грецкие орехи, чеснок и измельченный кориандр.



Картофель тушеный со свиной

- + 500 г свинины, нарезанной кубиками размером 2 см
 - + 1 нарезанная кружочками морковь
 - + 6 средних картофелин
- чеснока 1 головка
Лавровый лист

- На дно емкости положите кусочки свинины. Добавьте соль и перец. Затем выложите кружочки моркови. Сверху покройте все слоем картофеля. Добавьте соль и перец.
- Влейте 4 стакана воды. Положите лавровый лист. Установите таймер на 1 ч. 10 мин. (2 часа) в режиме **ТУШЕНИЕ СУП**.
- За 15 минут до готовности добавьте головку чеснока и достаньте ее перед подачей на стол.



x4



5 часов

Таджин из ягнjenка с абрикосами по-мароккански

Тушение Суп

- + 3 столовые ложки оливкового масла по отдельности
- + 900 г ягнjenины без костей, нарезанной кубиками размером 2 см
- + 1 нарубленная луковица среднего размера
- + 2 нарубленных зубчика чеснока
- + 1 чайная ложка соли
- + 1 чайная ложка молотого карри
- + 1 палочка корицы
- + 1/2 чайной ложки имбиря
- + 1/2 чайной ложки молотой зиры
- + 1 чайная ложка паприки
- + 1 столовая ложка меда
- + 1 столовая ложка свежевыжатого лимонного сока
- + 170 г кураги
- + 1/4 стакана миндальных хлопьев мяты для украшения

- Разогреть 2 столовые ложки растительного масла в большой сковороде. Хорошо обжарить ягнjenину со всех сторон.
- Переложить мясо и образовавшийся сок в кастрюлю.
- Налить в сковороду оставшееся масло и пассеровать лук и чеснок, пока они не станут прозрачными.
- Положить луковую смесь в кастрюлю с мясом вместе с остальными компонентами за исключением миндаля и мяты. Хорошо перемешать.
- Накрывать крышкой, выбрать режим **ТУШЕНИЕ СУП** и поставить таймер на 5 часов. Вынуть палочку корицы. Посыпать сверху миндалем и украсить мятой. По желанию подавать с кускусом.



+ 1 средняя морковь, нарезанная небольшими кусочками

+ 1 измельченная луковичка среднего размера

+ 2 нарезанные соломкой картофелины

+ 250 г копченой свинины

+ 110 г сушеного зеленого горошка

+ 1 чайная ложка соли

Растительное масло, черный перец, лавровый лист

Гороховый суп

- Обжарьте на сковороде лук и морковь до золотистого цвета в течение 10-15 минут. Положите все ингредиенты в емкость, затем наполните ее водой до отметки 5. Установите таймер на 2 ч. в режиме **ТУШЕНИЕ СУП**.
- Подайте на стол с гренками.



120 мин.

Гуляш с овощами

- Обжарьте на сковороде лук до золотистого цвета. Затем переложите его в варочную чашу.
- Болгарский перец нарежьте кусочками размером 2х2 см, помидоры и мясо – кубиками. Затем выложите все в варочную чашу, добавив немного воды. Установите таймер на 2 часа в режиме **ТУШЕНИЕ СУП**. Затем выложите все в варочную чашу, добавив 100 мл воды. Установите таймер на 2 часа в режиме **ТУШЕНИЕ СУП**.

+ 600 г говядины, нарезанной кубиками толщиной 2 см

+ 1 красный болгарский перец, нарезанный кубиками

+ 1 желтый болгарский перец, нарезанный кубиками

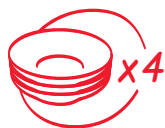
+ 2 помидора, нарезанных кубиками

+ 4 нарезанные ломтиками луковицы

Соль

черный перец

лавровый лист



- + 1 кг свинины
- + 1 морковь
- + 1 головка чеснока
- + 1 столовая ложка растительного масла

Горчица

Соль

Белый, черный перец

- + 0,5 стакана воды

Буженина

- Прodelайте в свинине с помощью ножа небольшие отверстия и начините их кусочками моркови и чеснока.
- Замаринуйте свинину в смеси из горчицы, перца и соли.
- Оставьте ее мариноваться на 2-3 часа.
- Влейте в мультиварку столовую ложку растительного масла, а затем положите в емкость кусок свинины.
- Установите таймер на 1 час в режиме **ТУШЕНИЕ СУП**, добавьте 0,5 стакана воды. Переверните мясо и снова установите таймер еще на 2 часа в режиме **ТУШЕНИЕ СУП**.
- Подавайте на стол в горячем или холодном виде.

Грибной суп

- Обжарьте на растительном масле 300 г грибов, лук и морковь. Переложите содержимое сковороды в мультиварку, добавьте остальные грибы и картофель.
- Добавьте лавровый лист. Затем долейте воду до отметки 8, обозначенной на емкости.
- Закройте крышку и установите таймер на 40-50 минут (60 минут) в режиме **ТУШЕНИЕ СУП**.
- Добавьте соль и перец по вкусу.



- + 600 г нарезанных кусочками грибов

- + 1 нарезанная кусочками морковь

- + 2 измельченные луковичцы

- + 3 нарезанные кусочками картофелины

Соль, черный перец, лавровый лист

Голубцы



+ 1 вилок белокочанной
капусты (около 800 г)

ДЛЯ ФАРША

+ 400 г рубленого мяса

+ 1 луковица, нарезанная
кубиками

+ 1 стакан риса (сухого)

ДЛЯ БУЛЬОНА

+ 1 нарезанная кусочками
морковь

+ 1 помидор, нарезанный
кубиками

+ 1 нарезанная ломтиками
луковица

Одна столовая ложка
томатной пасты

Соль, молотый черный перец

- Возьмите вилок капусты весом около 800 г. Удалите кочерыжку. Бланшируйте капусту в кастрюле, а затем постарайтесь аккуратно разобрать кочан на отдельные листья, не повредив их.
- В глубокой посуде смешайте рис, рубленое мясо и лук.
- Добавьте достаточно соли и перца.
- Влейте в емкость воду до отметки 2. Добавьте морковь, нарезанный лук, помидоры и томатную пасту. Добавьте соль, перец, перемешайте, затем готовьте 15 минут в режиме **ПАРОВАРКА**.
- Тем временем достаньте бланшированную капусту, дайте стечь воде и положите ее под холодную воду.
- Расстелите капустные листья и срежьте твердую среднюю часть.
- Положите на листья приготовленный фарш. Сначала загните левый край листа, затем правый, а потом плотно сверните его трубочкой.
- Разложите свернутые и нафаршированные капустные листья в емкости таким образом, чтобы они плотно прилегали друг к другу.
- Влейте один стакан воды. Сверху хорошо посыпьте солью и перцем. Закройте крышку, готовьте в течение 10 минут в режиме **ПАРОВАРКА**, затем на 30 минут в режиме **ТУШЕНИЕ СУП**.



ОВОЩИ

- + 1 небольшой красный сладкий перец без семян, нарезанный на 8 полосок
- + 1 небольшой желтый перец без семян, нарезанный на 8 полосок
- + 1/2 небольшая головка цветной капусты (170 г)
- + 8-12 тонких стеблей спаржи (120 г) без жестких кончиков
- + 4 пера лука шалот, белая часть + 5 см зелени

ВИНЕГРЕТ

- + 1/4 стакана оливкового масла первого холодного отжима
 - + 2 столовые ложки свежевыжатого лимонного сока
 - + 3 столовые ложки апельсинового сока
 - + 1 чайная ложка соли
 - + 1/2 чайной ложки свежемолотого черного перца
 - + По 1 чайной ложке свежей нарубленной зелени орегано, шнитт-лука и базилика
 - + По 1/2 чайной ложки свежего нарубленного розмарина и лимонного тимьяна
 - + 1 чайная ложка меда
 - + 1/2 чайной ложки дижонской горчицы
 - + 1 чайная ложка бальзамического уксуса
- Смесь салатов:
кервель, руккола,
эндивий, латук,
бостонский салат или
красные и зеленые
листья салата-латук

Салат из овощей с цитрусовым соусом "винегрет"

- Влить 1 стакан воды в кастрюлю. Приготовить овощи и разложить их в корзине для варки на пару. Вставить корзину в мультиварку и закрыть крышку.
- Выбрать режим **ПАРОВАРКА** и готовить в течение 15 минут.
- После приготовления, сразу же вынуть корзину из мультиварки и поместить овощи в холодильник.
- Смешать компоненты для винегрета в небольшой миске. Разобрать салатную зелень на порции и распределить по тарелкам, уложив сверху охлажденные овощи. Непосредственно перед подачей вылить примерно 1 столовую ложку соуса «винегрет» на каждую тарелку салата и остальную заправку.

Морские гребешки в пакете

- Вымыть гребешки. Нарубить лук-шалот.
- Положить 4 гребешка на каждый квадрат фольги.
- Чуть-чуть присыпать рубленым луком и положить кусочек масла. Приправить. Закрывать пакеты.
- Налить воду в чашу мультиварки.
- Поставить корзину для приготовления на пару в кастрюлю. Положить пакеты в корзину для варки на пару.
- Закрывать крышку, выбрать режим **ПАРОВАРКА**.
- Готовить в течение 15 минут.
- Подавать в фольге.



- + 8 гребешков
- + 2 пера лука-шалот
- + 30 г сливочного масла
- + 2 квадрата алюминиевой фольги
- + 150 мл воды
- соль, перец



Филе форели в пакете

- + 3 филе морской форели (примерно по 150 г каждое)
- + 50 г моркови
- + 50 г сельдерея
- + 1 луковица-шалот
- + 30 г сливочного масла
- + 3 квадрата алюминиевой фольги
- + 200 мл воды
- соль, перец

- Мелко порубить морковь и сельдерей. Нарубить лук-шалот.
- Положить 1 филе форели на каждый квадрат фольги с морковью и сельдереем, чуть-чуть присыпать рубленым луком и положить кусочек масла. Приправить. Завернуть пакеты. Поставить корзину для приготовления на пару в кастрюлю. Положить пакеты в корзину для варки на пару.
- Закрывать крышку, выбрать режим **ПАРОВАРКА**.
- Прибор автоматически переключится в режим поддержания тепла примерно через 20 минут приготовления.
- Подавать в фольге.



x4



30 мин.

Соль и перец

+ 0,5 кг филе лосося
толщиной 2,5 см

ГЛАЗУРЬ

+ 1 зубчик чеснока, растолочь

+ 1 столовая ложка
абрикосового или
персикового джема

+ 1 чайная ложка коричневого
сахара

+ ¼ чайной ложки
горчичного порошка

+ 1 чайная ложка соевого
соуса

+ 1 чайная ложка кетчупа

+ 1 чайная ложка соуса хойсин

+ 1 чайная ложка муки, листья
салата-латук

+ 1 стакан листьев
карликового шпината

Лосось на пару в румяной глазури

- Приправить лосось солью и перцем. Соединить ингредиенты для приготовления глазури и смазать лососину со стороны разреза.
- Влить 1 стакан воды в кастрюлю, и выложить корзину для варки на пару листьями латука. Выложить филе лосося на листья салата кожей вниз. Поставить корзину для приготовления на пару в кастрюлю.
- Накрыть крышкой, выбрать режим **ПАРОВАРКА**. Готовить в течение 30 минут.
- Разложить свежие листья карликового шпината на тарелке и выложить лосось на тарелку. Сразу подавать к столу с дольками лимона.

Пароварка



+ 5 яиц

+ 2 стакана молока

Соль

+ 20 г сливочного масла

Омлет

- Взбейте яйца, добавьте молоко, и соль. Положить в кастрюлю масло, перелейте смесь в чашу мультиварки и оставьте готовиться в течение 20 минут в режиме **ВЫПЕЧКА**.

Финский творожный пирожок

- Размазать руками тесто по форме. взбить хорошенько миксером творожную массу и выложить сверху на тесто.
- Закройте крышку и наготовьте в течение 50 минут в режиме **ВЫПЕЧКА**.



ТЕСТО

+ 150 гр растопленного масла или маргарина

+ 100 гр сахарной пудры

+ 1 яйцо

+ 1 ч.л. разрыхлителя

+ 300 мл именно муки

НАЧИНКА

+ 250 гр творога

+ 400 гр сметаны

+ 100 гр сахарной пудры,

+ 3 яйца

+ 1 ч.л. ванильного сахара



Запеканка творожная с манкой

- + 250 г пачка творога 0%
- + 150–170 г сметана 10% ~
- + 150–170 г сметана 20% ~
- + 3 яйца
полстакана сахара
- + 70 г сливочного масла
- + 1 пакетик ванил сахара (8 г)
- + 1 пакетик разрыхлителя (10 г)
- + 1 стакан мультиварки с
большой горкой манки
(130–140 г)
- + 2 ст. л. вишневого варенья
для украшения

- Венчиком смешайте яйца и сахар.
- Добавить сл.масло, сметану, все размешать.
- Добавить манку, ванилин и разрыхлитель.
- Тщательно размешать, чтоб не осталось комочков.
- Оставить на 15 минут, чтоб манка разбухла.
- Выложить тесто в смазанную раст. маслом форму мультиварки.
- Готовьте в течение 40 минут в режиме **ВЫПЕЧКА**.
- Оставить на 15 мин. в режиме **ПОДОГРЕВ**.



Апельсиновый пирог

- + 4 яйца
- + 1 ст песка
- + 1,5 ст муки
- цедра 2х апельсинов
- апельсины (дольки пополам)
- пол пакета разрыхлителя
- + 2 киви для украшения

- Все тщательно перемешайте и положите в мультиварку.
- Закройте крышку и готовьте в течение 50 минут в режиме **ВЫПЕЧКА**.

Выпечка



Пирог к чаю

- + 100 г Полента
 - + 200 г Пшеничная мука
 - + 100 г Сахар
 - + 0,5 л Молоко
 - + 3 шт Яйцо
 - + 50 мл Масло оливковое
 - + 3 шт Инжир сушеный
 - + ¼ ст Изюм
 - + 1 шт Яблоко (крупное)
 - + ½ ч.л. Корица
 - + 1 ч.л. Соль
- Цедра (2 апельсина и 1 лимон)
- Масло сливочное для смазки формы

- Смешайте все продукты в двух мисках, сухие отдельно от влажных продуктов. Фрукты нарезаем отдельно.
- Соедините обе смеси и тщательно перемешайте.
- Добавьте фрукты, цедру и снова перемешайте.
- Форму мультиварки смажьте маслом и выложите туда полученное тесто.
- Закройте крышку и готовьте в течение 45 минут в режиме **ВЫПЕЧКА**.
- Пирог лучше подавать в теплом виде, сверху можно положить сметану.

Многофункциональная мультиварка 8 в 1

Книга рецептов



Moulinex®

 **Благодарность**

Фото

Guy Renaux / atelierDémoulin /

Stockfood / Sucré Salé

Оформление и дизайн

JPM & Associés

NC00024235