

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

MCM-5014

МУЛЬТИВАРКА



MYSTERY
HOME

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

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

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

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

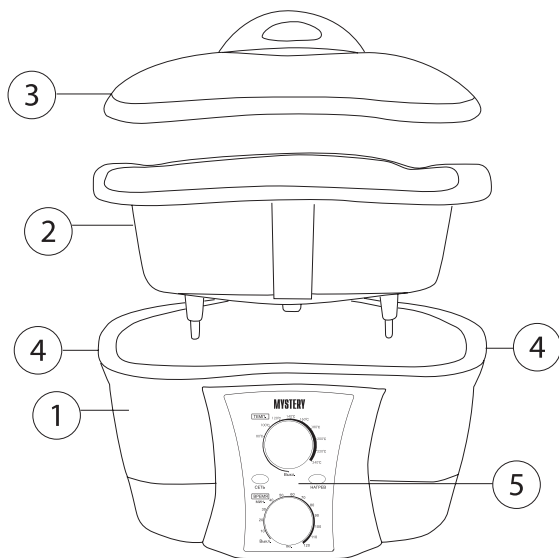
1. Перед первым включением убедитесь в том, что указанные на приборе мощность и напряжение соответствуют мощности и напряжению Вашей электросети. Если мощность и напряжение не совпадают, обратитесь в специализированный сервисный центр и не пользуйтесь прибором.
2. Прибор может быть включен только в электрическую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

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

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

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

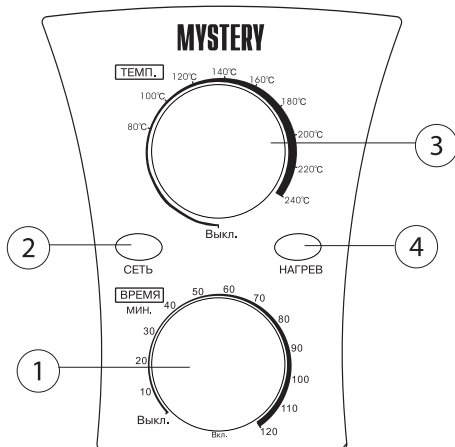


1. Корпус
2. Антипригарная рабочая емкость
3. Стеклопанель крышки
4. Ручки для переноски
5. Панель управления

Аксессуары

- решетка
- фритюрница
- держатель для фритюрницы

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Регулятор времени
2. "СЕТЬ" - Световой индикатор питания красного цвета
3. Регулятор температуры
4. "НАГРЕВ" - Световой индикатор нагрева зеленого цвета

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

1. Подключите прибор к электросети - на панели управления загорится световой индикатор питания красного цвета.
2. Поместите в рабочую емкость необходимые продукты и закройте прибор крышкой.
3. При помощи регулятора температуры установите нужную Вам температуру приготовления в диапазоне от 80°C до 240°C.
4. При помощи регулятора времени установите нужное Вам время приготовления в диапазоне от 10 до 120 минут.

Существует 2 способа установки времени:

1. Установите регулятор времени в положение "**ВКЛ.**" - прибор включится и начнется процесс приготовления. Обратите внимание, что в данном случае временной предел отсутствует, прибор работает без таймера (без обратного отсчета времени).
 2. Установите регулятор времени в положение между "**ВЫКЛ.**" и значением "**120**" - прибор включится и начнется процесс приготовления, при этом начнется обратный отсчет времени (значение регулятора показывает сколько минут осталось до окончания процесса приготовления).
5. Как только регулятор времени достигнет положения "**ВЫКЛ.**" прибор выключится. Установите регулятор температуры в положение "**ВЫКЛ.**" и отключите прибор от электросети.

Внимание!

Для перемешивания, а также извлечения продуктов из мультиварки используйте только деревянные или пластиковые лопатки, в противном случае Вы можете повредить антипригарную рабочую поверхность кастрюли!

РЕЖИМ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

По окончании приготовления, Вы можете установить режим поддержания температуры, чтобы сохранить блюдо горячим на некоторое время.

Для этого, установите регулятор температуры в положение "80°C", а регулятор времени в положение "20 мин."

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Внимание!

Температурные значения, рекомендованные в описании режимов, носят рекомендательный характер. Вы можете устанавливать нужную Вам температуру в зависимости от Ваших личных предпочтений.

1. Варка

Поместите необходимые ингредиенты в рабочую емкость, налейте необходимое количество воды (уровень воды не должен превышать максимальную отметку (**MAX**), закройте

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

прибор крышкой. Установите регулятор температуры в положение 220-240°C, загорится индикатор **"НАГРЕВ"**. При помощи регулятора времени установите необходимое время приготовления. Как только регулятор времени достигнет положения **"ВЫКЛ."** - прибор выключится.

Установите регулятор температуры в положение **"ВЫКЛ."** и отключите прибор от электросети.

2. Быстрое обжаривание

Установите регулятор температуры в положение 180-220°C загорится индикатор **"НАГРЕВ"**. При помощи регулятора времени установите необходимое время приготовления. Как только рабочая емкость нагреется - налейте в нее немного растительного масла, затем поместите необходимые ингредиенты и закройте прибор крышкой. Как только регулятор времени достигнет положения **"ВЫКЛ."** - прибор выключится.

Установите регулятор температуры в положение **"ВЫКЛ."** и отключите прибор от электросети.

3. Жаркое

Поместите необходимые ингредиенты в рабочую емкость, налейте необходимое количество воды (уровень воды не должен превышать максимальную отметку **(MAX)**), закройте прибор крышкой. Установите регулятор температуры в положение 120-140°C, загорится индикатор **"НАГРЕВ"**. При помощи регулятора времени установите необходимое время приготовления. Как только регулятор времени достигнет положения **"ВЫКЛ."** - прибор выключится.

Установите регулятор температуры в положение **"ВЫКЛ."** и отключите прибор от электросети.

4. Тушение

Поместите необходимые ингредиенты в рабочую емкость, налейте необходимое количество воды (уровень воды не должен превышать максимальную отметку **(MAX)**), закройте прибор крышкой. Установите регулятор температуры в положение 120-140°C, загорится индикатор **"НАГРЕВ"**. При помощи регулятора времени установите необходимое время приготовления. Как только регулятор времени достигнет положения **"ВЫКЛ."** - прибор выключится.

Установите регулятор температуры в положение **"ВЫКЛ."** и отключите прибор от электросети.

5. Обжаривание

Установите регулятор температуры в положение 180-220°C, загорится индикатор **"НАГРЕВ"**. При помощи регулятора времени установите необходимое время приготовления. Как только рабочая емкость нагреется - налейте в нее немного растительного масла, затем поместите необходимые ингредиенты и закройте прибор крышкой. Как только регулятор времени достигнет положения **"ВЫКЛ."** - прибор выключится.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Установите регулятор температуры в положение "**ВЫКЛ.**" и отключите прибор от электросети.

6. Гриль

Установите металлическую решетку (поставляется в комплекте с прибором) на рабочую емкость. Поместите необходимые продукты на решетку (например, рыбу, цыпленка и т.п.) и закройте прибор крышкой. Обратите внимание, что при приготовлении продуктов в данном режиме растительное масло добавлять в рабочую емкость не нужно.

Установите регулятор температуры в положение 220-240°C, загорится индикатор "**НАГРЕВ**". При помощи регулятора времени установите необходимое время приготовления. Как только регулятор времени достигнет положения "**ВЫКЛ.**" - прибор выключится. Установите регулятор температуры в положение "**ВЫКЛ.**" и отключите прибор от электросети.

7. Пароварка

Для приготовления на пару используйте решетку, входящую в комплект мультиварки.

Налейте в рабочую емкость 2 стакана воды (убедитесь, что уровень воды не превышает максимальную отметку (**МАХ**)). Поместите продукты на решетку и закройте прибор крышкой. Установите регулятор температуры в положение 220-240°C, загорится индикатор "**НАГРЕВ**". При помощи регулятора времени установите необходимое время приготовления. Как только регулятор времени достигнет положения "**ВЫКЛ.**" - прибор выключится. Установите регулятор температуры в положение "**ВЫКЛ.**" и отключите прибор от электросети.

8. Приготовление во фритюре

Налейте в рабочую емкость достаточное количество масла. Обратите внимание, что уровень масла не должен превышать отметку **МАХ**. Установите фритюрницу (поставляется в комплекте с прибором) внутри рабочей емкости, поместите продукты во фритюрницу и закройте прибор крышкой. Установите регулятор температуры в положение 180-220°C, загорится индикатор "**НАГРЕВ**". При помощи регулятора времени установите необходимое время приготовления. Как только регулятор времени достигнет положения "**ВЫКЛ.**" - прибор выключится. Установите регулятор температуры в положение "**ВЫКЛ.**" и отключите прибор от электросети.

Для извлечения фритюрницы из рабочей емкости установите на фритюрницу держатель (поставляется в комплекте с прибором). Затем достаньте продукты из фритюрницы и удалите излишки масла с помощью бумажного полотенца.

Будьте предельно внимательны и осторожны при извлечении фритюрницы из кипящего масла.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПЛОВ



Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

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

ЖАРЕНый СУЛУГУНИ СО СЛАДКИМ СОУСОМ ЧИЛИ



Ингредиенты:

- 16 кусочков сыра Сулугуни
- Сладкий соус Чили
- Растительное масло

Приготовление:

Выберите режим "Фритюр", разогрейте в рабочей емкости растительное масло и обжарьте в нем кусочки сыра Сулугуни до золотистого цвета. Затем положите кусочки сыра на бумажное полотенце.

Сервировка:

Выложите кусочки сыра на блюдо и подавайте со сладким соусом Чили и листьями салата.

ЖАРЕННЫЕ ОВОЩИ



Ингредиенты:

- 6 чашек мелко нарубленных овощей (морковь, краснокочанная капуста, кабачки, репчатый лук, грибы, ананас и т.п.).
- 20 мл кунжутного масла
- 10 мл измельченного чеснока
- 10 мл. свежего измельченного имбиря
- 100 мл. легкого соевого соуса
- 50 мл. сладкого соуса Чили

Приготовление:

Выберите режим "Быстрое обжаривание", поместите все ингредиенты в рабочую емкость (за исключением кунжутного масла и сладкого соуса Чили) и обжарьте их при закрытой крышке в течение 5 минут.

По окончании приготовления добавьте к овощам кунжутное масло и соус Чили.

ЛОСОСЬ С ЖАСМИНОВЫМ РИСОМ ПОД СОУСОМ ИЗ МАРАКУЙИ И ВОДКИ



Ингредиенты:

- 4 филе свежего лосося
- 500 мл. жасминового риса
- 750 мл. куриного или рыбного бульона
- 100 мл. белого вина
- 200 мл. мякоти маракуйи
- 50 мл. водки
- 2 звездчатых аниса
- Соль и перец
- Соевый соус

Приготовление:

Выберите режим "Тушение". Поместите в мультиварку бульон, рис, анис, белое вино и тушите все ингредиенты в течение 10 минут. Затем установите решетку (в это время рис продолжает готовиться в мультиварке) и поместите на нее кусочки филе лосося и готовьте филе в течение 15 минут. Затем сбрызните филе соевым соусом.

Добавьте к рису мякоть маракуйи и водку.

Сервировка:

Наполните стакан рисом и затем переверните его на тарелку. Аккуратно положите кусочек филе рыбы на рис. Украсьте блюдо кусочками маракуйи и дольками лимона на шпажках.

ЖАРЕНый ТУНЕЦ



Ингредиенты:

- 4 стейка из тунца
- 15 мл. кунжутного масла
- 10 мл. семян кунжута
- 250 мл. легкого соевого соуса
- 50 мл. засушенной вишни
- 10 мл. свежего имбиря
- 10 мл. молотого кориандра
- Соль

Приготовление:

Выберите режим "Быстрое обжаривание". Налейте в мультиварку кунжутное масло, немного посолите его и слегка обжарьте в нем стейки в течение 1 минуты с каждой стороны. Положите рыбу на тарелку и обжарьте остальные ингредиенты для получения соуса.

Сервировка:

Разрежьте стейки по диагонали, сбрызните их соевым соусом, посыпьте семенами кунжута и разложите кусочки рыбы на листья салата. В качестве гарнира можно подать салат, либо обжаренные овощи.

СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ПАРУ



Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

Сервировка:

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

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

КАРЕ ЯГНЕНКА С ЖАРеныМ МОЛОдыМ КАРТОФЕЛЕМ И КЛЮКВЕННЫМ СОУСОМ



Ингредиенты:

- 8 шт. каре ягненка
- 12 шт. молодого картофеля
- 500 мл. красного вина
- 500 мл. говяжьего бульона
- 1 банка клюквенного соуса
- 100 мл. марокканской приправы (20 мл. тмина, 50 мл. молотого кориандра, 10 мл. корицы, 5 мл. молотой гвоздики, 5 мл. измельченного имбиря, 5 мл. кардамона, 5 мл. мускатного ореха)
- 6 шт. моркови
- 2 головки репчатого лука
- 5 мл. измельченного чеснока (свежего)
- Свежий розмарин
- Оливковое масло

Приготовление:

Натрите каре ягненка марокканской приправой. **Выберите режим "Фритюр"**. Налейте в мультиварку немного оливкового масла и обжарьте мясо с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета, затем добавьте к нему измельченный чеснок, красное вино, бульон и веточки розмарина.

Выберите режим "Тушение". Тушите каре ягненка при закрытой крышке в течение 30 минут, затем поместите в мультиварку разрезанный пополам картофель, лук и морковь, разрезанные на 4 части и тушите все при закрытой крышке 25 минут до готовности картофеля. Выложите мясо и картофель на тарелку, оставшийся соус в мультиварке кипятите на медленном огне в течение 5 минут, затем добавьте клюквенный соус и доведите его до кипения. Добавьте 5 мл. оливкового масла, немного кукурузного крахмала для получения густой консистенции соуса.

Сервировка:

В центр тарелки поместите картофель и овощи, сверху положите мясо и полейте соусом. Украсьте блюдо веточками свежей мяты и розмарина.

МОРЕПРОДУКТЫ ПОД СОУСОМ КАРРИ ПО-ТАЙСКИ



Ингредиенты:

- 2 кг ассорти из морепродуктов(мидии, гребешки, креветки, кальмары)
- 50 мл. кунжутного масла
- 50 мл. сушеной вишни
- 2 головки репчатого лука
- 1 банка кокосовых сливок
- 2 банки кокосового молока
- 20 мл. тайской зеленой пасты карри
- 10 мл. свежего измельченного имбиря
- 10 мл. свежего измельченного чеснока
- 10 мл. свежего измельченного кориандра

Приготовление:

Выберите режим "Быстрое обжаривание". Налейте в мультиварку кунжутного масла и обжарьте на нем мелко порезанный лук. Добавьте к луку пасту карри и готовьте полученный соус 2-3 минуты.

Выберите режим "Тушение". Поместите в мультиварку морепродукты, имбирь, чеснок, кориандр, кокосовое молоко и сливки и готовьте все в течение 25-30 минут, затем добавьте вишню.

Рекомендации:

Для более быстрого приготовления данного блюда рекомендуется выбрать режим "Фритюр".

Сервировка:

Разложите морепродукты в чашки и подавайте с жасминовым рисом и свежим кориандром.

ЖАРЕНый ЦЫПЛЕНОК С ЛИМОНОМ И ТИМЬЯНОМ



Ингредиенты:

- 1 целый цыпленок
- 12 шт. молодого картофеля
- 4 шт. репчатого лука
- 6 шт. лимонов
- цедра 3-х лимонов
- 1 зубок чеснока
- 1 пучок свежего тимьяна
- 500 мл. куриного бульона
- Смесь приправ для цыпленка:
- 10 мл. молотого тмина
- 10 мл. молотого кориандра
- 10 мл. паприки
- 2 мл. молотой гвоздики
- 2 мл. измельченного красного стручкового перца
- Соль
- Перец
- Оливковое масло

Приготовление:

Выберите режим "Быстрое обжаривание". Натрите цыпленка смесью из приправ и обжарьте его со всех сторон и выложите на тарелку. Добавьте в мультиварку оливковое масло и слегка обжарьте в нем репчатый лук (порезанный на четыре части).

Выберите режим "Тушение". Поместите обжаренного цыпленка в мультиварку, налейте куриного бульона, положите лимон, разрезанный пополам, измельченный чеснок и тмин. Готовьте цыпленка в течение 1 часа. Затем добавьте положите картофель, приправленный солью и перцем и готовьте еще минут 30 до готовности цыпленка и картофеля.

Сервировка:

Положите цыпленка и картофель на блюдо и украсьте дольками лимона, лимонной цедрой и свежим тимьяном.

ПРЯНЫЕ ГРУШИ С СОУСОМ ИЗ КРАСНОГО ВИНА



Ингредиенты:

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

Приготовление:

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

По истечении 10 минут выключите прибор.

Сервировка:

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

БЛИНЧИКИ С ШОКОЛАДНОЙ НАЧИНКОЙ



Ингредиенты:

- 500 г. темного бельгийского шоколада
- 200 мл. сливок
- 100 мл. измельченных орех
- 16 листов готового сдобного теста
- 100 мл. муки
- 50 мл. воды
- Растительное масло

Приготовление:

Выберите режим "Тушение". Растопите шоколад, добавьте сливки и орехи и помешивайте до образования однородной массы. Полученную массу охладите, пока она не затвердеет (5-10 минут).

На листы теста выложите шоколадную начинку. Смешайте муку с водой и смажьте края теста полученной смесью. Заверните тесто в трубочку и поместите в морозильную камеру на 30 минут.

Выберите режим "Фритюр". Разогрейте в мультиварке масло и поджарьте в нем блинчики до золотистой корочки.

Сервировка:

Подавайте с фундуком и шариком шоколадного мороженого.

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ С АПЕЛЬСИНОМ



6-8 порций, мариновать 4-8 часов, время приготовления 25 минут

Ингредиенты:

- 1,2 кг свиных ребрышек
- Маринад:
 - 2 апельсина
 - 2 столовых ложки меда
 - 1 столовая ложка лимонного сока
 - 1 столовая ложка любого кисло-сладкого соуса
 - 1 столовая ложка соевого соуса
 - соль и перец по вкусу

Приготовление:

Первый этап:

Разрезать ребрышки на порции, отложить в сторону.

Второй этап:

Приготовить маринад: на самой мелкой терке натереть кожуру одного апельсина и сыпать ее в мультиварку. Туда же выжать сок обоих апельсинов и добавить мед, лимонный сок, кисло-сладкий и соевый соусы. Довести до кипения при температуре 150°C. Периодически помешивая готовить маринад в течение 10 минут. Затем хорошо остудить.

Третий этап:

Вылить маринад на ребрышки, накрыть крышкой и поставить в холодильник минимум на 4 часа.

Четвертый этап:

Поставить решетку в мультиварку. Снять маринад с ребрышек и сохранить его для дальнейшей поливки. Положить ребрышки на решетку.

Выбрать режим "Гриль". Готовить 10 минут. Каждые 5 минут поливать ребрышки оставшимся маринадом.

ЧЕСНОЧНЫЕ ТОСТЫ



4 порции, время приготовления 6 минут

Ингредиенты:

- 1 французская или итальянская булка
- 0,5 стакана сливочного масла комнатной температуры
- 2 столовых ложки тертого сыра пармезан
- 2 зубца чеснока, очищенных и мелко порезанных, соль и перец по вкусу

Приготовление:

Первый этап:

Порезать булку по диагонали на куски толщиной около 2,5 см.

Второй этап:

Тщательно смешать масло, сыр-пармезан, чеснок, соль и перец. Получившуюся смесь нанести на одну из сторон нарезанной булки.

Третий этап:

Поставить решетку в кастрюлю, положить 4-5 кусков булки на решетку. Готовить в режиме "Гриль" до тех пор, пока булочки не приобретут золотисто-коричневый цвет. Куски булки должны стать золотисто-коричневыми. Повторите процедуру с оставшимися кусками булки. Для «травяных хлебцев» вместо чеснока добавьте в масло 2 столовых ложки нарезанной зелени петрушки, базилика или розмарина.

ПРЯНЫЕ КРЫЛЫШКИ



6 порций, маринование минимум 30 минут, время приготовления 30 минут

Ингредиенты:

- 1,2 кг куриных крылышек
- Маринад: 0,5 стакана соевого соуса, 0,5 стакана растительного масла, 1 столовая ложка острого масла чили, 1 большой зубец чеснока, мелко порезанный

Приготовление:

Первый этап:

Приготовьте маринад: Смешать в большой кастрюле соевый соус, масло, масло чили и чеснок. Положить туда же куриные крылышки и перемешать. Поставить в холодильник минимум на 30 минут.

Второй этап:

Установите решетку в мультиварку. Слейте маринад из крылышек. Разместите крылышки на решетке. Готовьте 10 минут в режиме "Гриль". Затем еще 10 минут в режиме "Обжаривание".

ЗАПЕЧЕННАЯ КУРИЦА ИЛИ ЦЫПЛЕНОК В ФОЛЬГЕ



4-6 порций, маринование минимум 50 минут, время приготовления 25 минут

Ингредиенты:

- 500 г куриного мяса, 1 ст. ложка десертного вина или ликера, 1 ч. ложка сахарного песка, 2 ч. ложки крахмала, 1/4 ч. ложки молотого перца, 2 дольки чеснока, 3 ст. ложки соевого соуса, 1 морковь, 50 г свежих или консервированных грибов, по 3 ст. ложки соцветий цветной капусты и брокколи, фольга

Приготовление:

Натереть морковь на крупной терке, мелко нарезать чеснок и грибы. Кусочки курицы обвалять в крахмале, смешать все остальные компоненты и опустить в них мясо. Поставить в холодильник на час. На середину листа фольги выложить овощи из маринада, сверху положить мясо. Завернуть фольгу так, чтобы не вытекал сок. Запекать 25 мин в режиме "Обжаривание".

КУРИЦА, ПЕЧЕНАЯ С ПИВОМ



4-6 порций

Ингредиенты:

- 1 курица (примерно 1 кг), 0,5 стакана пива, черный молотый перец и соль по вкусу

Приготовление:

Подготовленную тушку курицы натереть снаружи и внутри перцем и солью. В кастрюлю налить пиво, положить курицу и запекать ее в течении 40-45 мин в режиме "Жаркое". Затем курицу перевернуть и печь еще 15-18 мин при том же режиме.

КУРИЦА, ФАРШИРОВАННАЯ ЗЕЛЕНЬЮ



Ингредиенты:

- 1 охлажденная тушка курицы (весом 1 кг), 50 г зелени петрушки, 30 г зелени сельдерея, 20 г корня сельдерея, 1 морковь, черный молотый перец и соль по вкусу

Приготовление:

Тушку курицы тщательно промыть изнутри и снаружи холодной водой, удалить все излишки жира. Зелень промыть, обсушить и очень мелко нарубить, морковь и корень сельдерея очистить и также мелко нарубить. Все смешать, добавить по вкусу соль и перец, нафаршировать подготовленную курицу, отверстие зашить ниткой. Тушку натереть солью и запекать на решетке 1 ч в режиме "Жаркое". Перед подачей нитку нужно удалить.

КУРИЦА С ЯБЛОКОМ И ЛИМОНОМ



Ингредиенты:

- 1 курица (весом около 1 кг), 2-3 кислых яблока, 1 лимон, черный молотый перец и соль по вкусу

Приготовление:

Лимон нарезать тонкими ломтиками. У яблока вырезать середину и нарезать тонкими дольками. Курицу выпотрошить, подсушить полотенцем, посолить и поперчить снаружи и изнутри. Выложить тушку изнутри лимоном, заполнить подготовленными яблоками. Курицу зашить. Жарить 30 мин в режиме "Обжаривание", затем еще 10 мин в режиме "Быстрое обжаривание" до появления золотистой корочки.

КУРИЦА ПО-ВОСТОЧНОМУ



Ингредиенты:

- 1 курица (весом около 1 кг), по 50 г кураги и изюма без косточек, 30 г ядер грецких орехов, 1 головка репчатого лука, 100 г риса, 50 г сливочного масла, черный молотый перец, соль по вкусу

Приготовление:

Курагу замочить на 1 ч. Изюм тщательно промыть. Рис отварить. Орехи мелко нарубить. Лук мелко нарезать, обжарить в сливочном масле до золотистого цвета, добавить курагу, изюм, орехи и тоже немного обжарить вместе с луком. Добавить в смесь отварной рис и хорошо перемешать. Посолить и поперчить. Курицу подготовить, начинить рисовой смесью. Отверстие зашить. Сверху тушку натереть солью и перцем. Можно обмазать смесью растительного масла и меда. Запекать на решетке 40 мин в режиме "Гриль". Подавать, украсив свежей зеленью.

ФИЛЕ-ГРИЛЬ



4 порции, время приготовления (полусырое) 8-10 минут, (средней готовности) 10-12 минут, (хорошо прожаренное) 12-14 минут

Ингредиенты:

- 1 кусок мясного филе до 2,5 см толщиной, 2 зубца чеснока, очищенные и раздавленные, соль и перец по вкусу

Приготовление:

Первый этап:

Натереть обе стороны филе чесноком, солью и перцем, отложить в сторону.

Второй этап:

Положить филе на решетку. Готовить согласно указанному выше времени в режиме "Гриль".

«ФИЛЕ-МИНЬОН» ГРИЛЬ



4 порции, время приготовления (полусырое) 8-10 минут, (средней готовности) 12 минут, (хорошо прожаренное) 14 минут

Ингредиенты:

- 4 филе-миньона до 2,5 см толщиной
- 1 столовая ложка растительного масла, соль и перец по вкусу

Приготовление:

Первый этап:

Смазать филе маслом. Добавить соль и перец. Отложить в сторону.

Второй этап:

Вставьте высокую решетку в кастрюлю. Положите филе на решетку. Готовить согласно указанному выше времени в режиме "Гриль".

ОТБИВНАЯ БЕЗ КОСТИ



6 порций, время приготовления (полусырая) 1 час 40 минут, (средней готовности) 1 час 50 минут, (хорошо прожаренная) 2 часа

Ингредиенты:

- Отбивная 1,6 кг без кости, перевязанная, соль и перец по вкусу

Приготовление:

Первый этап:

Хорошо натрите отбивную солью и перцем.

Второй этап:

Установить решетку в стеклянную кастрюлю. Положить отбивную прямо на решетку. Готовить согласно указанному выше времени в режиме "Обжаривание". После готовности выключить мультиварку и держать отбивную в кастрюле еще 10 минут, затем порезать и подать.

БАРБЕКЮ ИЗ ГОВЯДИНЫ «WESTERN»



4-6 порций, маринование минимум 4 час, лучше - оставить на всю ночь, время приготовления 1 час 20 минут

Ингредиенты:

- 0,5-1 кг небольших кусочков филе или грудинки без косточек
- Маринад: 0,5 стакана яблочного уксуса, 0,5 стакана воды, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовых ложки сухого лука или 1 небольшая тонко порезанная луковица, 1 столовая ложка приправы перец с лимоном, 0,5 стакана консервированного томатного соуса
- Соус барбекю:
 - остаток маринада
 - 1 стакан консервированного томатного соуса 0,5 стакана, концентрированного соуса барбекю 1 столовая ложка, коричневого сахара соль по вкусу

Приготовление:

Первый этап:

В посуде смешать ингредиенты маринада. Положить в маринад говядину и перемешать. Закрыть крышкой и убрать на ночь в холодильник.

Второй этап:

Расстелить кусок толстой фольги размером примерно 35x50 см. Вынуть мясо из маринада и уложить его на фольгу. Вылить на мясо примерно 0,3 стакана маринада. Соединить вместе длинные концы фольги, затем - короткие до получения «запечатанного конверта».

Третий этап:

Установить решетку в кастрюлю. Положить фольгу с мясом на решетку. Готовить 10 минут в режиме "Гриль". Затем готовить 1,5 часа в режиме "Тушение". Вылейте оставшийся маринад в кастрюлю и потомите его 10 минут (или до тех пор, пока он не станет густеть). Добавить томатный соус, соус барбекю и сахар. Томить 5 минут.

Четвертый этап:

Щипцами осторожно извлечь и развернуть фольгу. Вылить на мясо 0,3 стакана соуса барбекю, снова закрыть фольгу и положить на решетку. Готовить 10 минут в режиме "Обжаривание". Подавать на хлебе с остатками соуса.

ЖАРЕНАЯ СВИНИНА ПО-КИТАЙСКИ



8 порций, маринование минимум 2 часа, время приготовления 1 час 10 минут

Ингредиенты:

- Свиное филе без кости (примерно 1,2 кг). Маринад: 0,5 стакана соуса хойсинг, 0,25 стакана кисло-сладкого соуса, 1/2 чайная ложка свежего мелко резанного имбиря, или 0,5 чайной ложки молотого имбиря, 0,25 стакана апельсинового сока, 1/2 зубца чеснока, очищенного и давленного.
- Соус:
 - 1 стакан холодного куриного бульона
 - 1 чайная ложка кукурузного крахмала, растворенная в 1 столовой ложке воды

Приготовление:

Первый этап:

Срезать излишек жира.

Второй этап:

Приготовить маринад: В большой стеклянной посуде смешать соус хойсинг, кисло-сладкий соус, имбирь, чеснок и апельсиновый сок. Добавить свинину и перемешать. Закрыть крышкой и убрать в холодильник минимум на 2 часа.

Третий этап:

Поставить решетку в кастрюлю. Извлечь свинину из маринада, маринад сохранить. Положить свинину на решетку. Готовить 1 час 10 минут в режиме "Обжаривание". После готовности вынуть свинину из кастрюли, подождать 10 минут и порезать ее.

Четвертый этап:

Для приготовления соуса необходимо вылить в кастрюлю остаток маринада, добавить бульон и крахмал. Томить 15 минут в режиме "Тушение".

Пятый этап:

Порезать свинину на кусочки по 0,6 см, выложить их на блюдо. Полить теплым соусом.

МЯСНАЯ ЗАПЕКАНКА ПО-АМЕРИКАНСКИ



4 порции, время приготовления 50 минут

Ингредиенты:

- 0,5 кг говяжьего фарша, 1 кусок хлеба (раскрошить), 1 яйцо, слегка взбитое, 0,25 стакана нежирной сметаны или йогурта без добавок, 0,25 стакана томатного сока или овощного сока, 0,25 стакана тонко порезанного лука, 1 чайная ложка орегано, 1 чайная ложка базилика, 1 чайная ложка тимьяна, 1 столовая ложка соуса для мяса, соль и перец по вкусу

Приготовление:

Первый этап:

В большой кастрюле смешать яйцо, раскрошенный хлеб, сметану, томатный сок, соус для мяса, лук и травы. Добавить мясной фарш и хорошо перемешать. Из получившейся смеси слепить лепешку размером примерно 18x8 см.

Второй этап:

Поставить решетку в кастрюлю. Положить лепешку на решетку. Готовить 50 минут в режиме "Обжаривание". Подавать с Вашим любимым соусом.

ЖАРЕНАЯ БАРАНЬЯ НОЖКА



8 порций, время приготовления 1 час 40 минут

Ингредиенты:

- Баранья ножка примерно 1,6 кг, 2 зубца чеснока, очищенных и давленных, 1 столовая ложка нарезанной свежей зелени розмарина или 1 чайная ложка, сухого розмарина, соль и перец по вкусу.

Приготовление:

Первый этап:

Удалить с бараньей ножки излишки жира. Натереть мясо чесноком, затем посыпать розмарином, солью и перцем. Отложить в сторону.

Второй этап:

Установите решетку в кастрюлю. Положите баранью ножку на решетку. Готовить 20 минут в режиме "Гриль". Затем выньте мясо, заверните его в фольгу и снова положите на решетку. Готовить 1 час 20 минут в режиме "Обжаривание". Примечание: баранью ножку можно заменить бараньей лопаткой.

ЯЙЦА С БЕКОНОМ



4 порции, время приготовления 10 минут

Ингредиенты:

- 4 яйца, 8 кусочков бекона

Приготовление:

Поставить решетку в кастрюлю. Положить на решетку 8 кусков бекона. Готовить 4 минуты в режиме "Обжаривание". Затем положить на решетку яйца (в скорлупе). Готовить 6 минут. Получаются замечательные яйца всмятку. Если Вы любите яйца вкрутую, добавьте ко времени приготовления еще 4 минуты. Примечание: Будьте осторожны, вынимая яйца. Используйте щипцы или рукавицу - скорлупа очень горячая!

КРЕВЕТКИ-ГРИЛЬ



4 порции, время приготовления 10 минут

Ингредиенты:

- 0,6 кг крупных креветок (очищенных)
- 0,25 стакана растопленного сливочного масла
- 1 зубец чеснока, очищенный и давленный
- 2 столовых ложки лимонного сока

Приготовление:

Первый этап:

Приготовление лимонного соуса: Сполоснуть креветки и промокнуть их салфеткой. В небольшой кастрюле смешать растопленное масло, чеснок и лимонный сок. Отставить в сторону.

Второй этап:

Установите решетку в кастрюлю. Обмажьте креветки масляной смесью и положите их на решетку. Готовить 10 минут в режиме "Обжаривание". Подавать горячими с рисом, политым лимонным соусом.

«РЫБА В САДКЕ»



4-6 порций, время приготовления 15 минут

Ингредиенты:

- 0,4 кг рыбного филе: камбала, палтус, зубатка или любая жирная рыба
- 1 небольшая луковица, тонко нарезанная, 1 чайная ложка свежего тертого имбиря или 0,5 чайной ложки сухого имбиря, 3 средний красный перец, тонко нарезанный, 6 грибов (шампиньонов), тонко нарезанных
- сок половинки лимона, 4 столовых ложки соуса терияки, 1 столовая ложка арахисового масла

Приготовление:

Первый этап:

Расстелить на столе два листа толстой фольги размером примерно 35x50 см каждый. Положить по половине приготовленного лука, имбиря, красного перца и грибов в середину каждого листа, накрыть эти кучки половинками рыбного филе. Сбрызнуть рыбу и овощи лимонным соком, соусом терияки и маслом.

Второй этап:

Соединить вместе сначала длинные, потом короткие концы фольги, получив «конверт».

Третий этап:

Установить решетку в кастрюлю, положить оба «конверта» на решетку. Готовить 15 минут в режиме "Обжаривание". Осторожно развернуть фольгу. Подавать рыбу с овощами и бульоном.

ТУНЕЦ-ГРИЛЬ ИЛИ ЛОСОСЬ



4 порции, время приготовления 8 минут, маринование 30 минут

Ингредиенты:

- Маринад: 0,25 стакана соевого соуса, 2 столовых ложки свежего лимонного сока 6 головок зеленого лука, очищенного и мелко нарезанного, 2 столовых ложки растительного масла.

Приготовление:

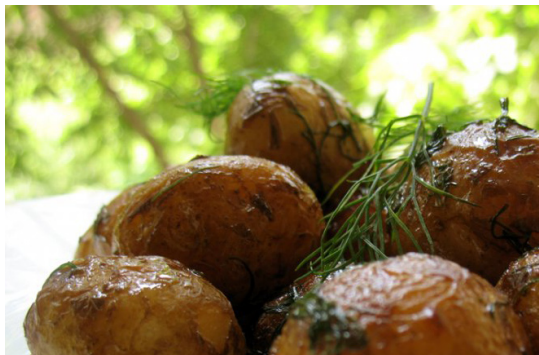
Первый этап:

Приготовить маринад: Смешать соевый соус, лимонный сок, зеленый лук и масло. Добавить кусочки рыбы и смешать их с маринадом. Закрыть крышкой и поставить в холодильник на 30 минут.

Второй этап:

Поставить решетку в кастрюлю. Выложить рыбу на решетку. Готовить 8 минут в режиме "Гриль". Вместо тунца можно взять рыбу-меч или лосося.

ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ В МУНДИРЕ



4 порции, время приготовления 35 минут

Ингредиенты:

- 4 средних картофелины, мытые, 4 чайных ложки сливочного масла или маргарина комнатной температуры, чесночная соль и черный перец по вкусу.

Приготовление:

Первый этап:

Вытереть картофель бумажным полотенцем. В нескольких местах проткнуть кожуру вилкой. Натереть каждую картофелину маслом, чесночной соли и перца.

Второй этап:

Вставить решетку в кастрюлю. Положить картофелины на решетку. Готовить 35 минут в режиме "Жаркое". Картофель готов, когда вилка легко проходит до середины картофелины. Примечание: Вы можете готовить картофель и жарить мясо одновременно. В этом случае уложите картофелины вокруг мяса и установите время приготовления 40 минут.

ЖАРЕННЫЕ ОВОЩИ



4 порции, время приготовления 23 минуты

Ингредиенты:

- 0,4 кг овощной смеси: сладкий картофель, баклажаны, цуккини, лук, зеленые помидоры, 3 столовых ложки растительного масла, 0,5 чайной ложки чесночной соли, 0,25 чайной ложки черного перца

Приготовление:

Первый этап:

Вымыть и вытереть овощи. Порезать их кусочками примерно 1,5x5 см.

Второй этап:

В кастрюле смешать масло с чесночной солью и перцем. Добавить нарезанные овощи и закрыть крышкой. Взболтать содержимое кастрюли.

Третий этап:

Установить решетку в кастрюлю. Выложить овощи на решетку. Готовить 23 минуты в режиме "Жаркое". Примечание: Вы можете жарить овощи и мясо одновременно. Можно положить овощи на низкую решетку вместе с мясом, а можно и на верхнюю решетку - отдельно от мяса. Время приготовления возрастет до 35 минут.

ОВОЦИ НА ПАРУ



Очистить и порезать произвольное количество овощей. Разложить получившуюся смесь кучками, каждую из которых затем завернуть в фольгу. Перед тем, как плотно закрыть получившиеся пакетики, влить в каждый 1 чайную ложку воды. Положить готовые пакетики или вокруг уже готовящейся пищи, или прямо на решетку. Большинство мягких овощей (например, цуккини, лук, горох) требует 15-20 минут приготовления, тогда как более твердые овощи (например, морковь и картофель) нужно готовить 30-40 минут. Проверять готовность следует опытным путем. Готовить согласно указанному выше времени в режиме "Пароварка".

ЗАМОРОЖЕННАЯ ПИЦЦА



4 порции, время приготовления 5-7 минут

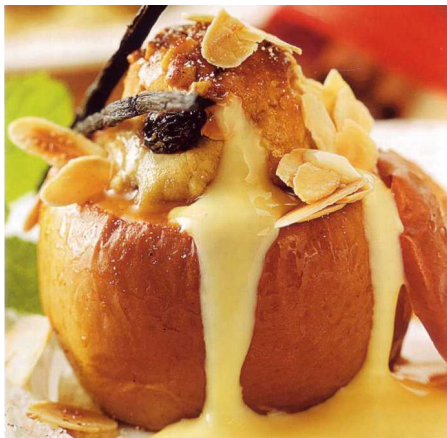
Ингредиенты:

- Одна замороженная пицца не больше 28 см, или порционные куски

Приготовление:

Установить решетку в кастрюлю. Положить замороженную пиццу на решетку. Готовить 5-7 минут в режиме "Гриль".

ПЕЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ



4 порции, время приготовления 35 минут

Ингредиенты:

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

Приготовление:

Первый этап:

Удалить из яблок сердцевину. Кончиком острого ножа надрезать кожуру по «экватору» каждого яблока. Положить яблоки в отдельную огнеупорную посуду.

Второй этап:

В миксере смешать коричневый сахар с сухофруктами. Распределить сухофрукты между яблоками. Заполнить сухофруктами дырки от вынутой сердцевины. На дно огнеупорной посуды налить воды.

Третий этап:

Установить решетку в мультиварку. Поместите яблоки на решетку. Готовить 35 минут в режиме "Жаркое". Если яблоки готовы, вилка входит в них свободно. Подавать со взбитым кремом или ванильным йогуртом.

ЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой прибора, отключите его от электросети и дайте прибору остыть.
- Слейте воду из рабочей емкости. Тщательно вымойте рабочую емкость, стеклянную крышку, решетку и фритюрницу, лопатку теплой мыльной водой. Не применяйте для чистки прибора абразивные чистящие средства, металлические мочалки и щетки, а также органические растворители.
- Протрите сухой тканью нагревательную поверхность прибора.
- Не погружайте корпус прибора и шнур питания в воду и другие жидкости.
- Протрите корпус прибора влажной мягкой тканью, затем вытрите насухо.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение питания:	220-240В, 50 Гц
Номинальная потребляемая мощность:	1500 В т
Масса нетто:	4,5 кг
Рабочий объем внутреннего резервуара:	5 л
Класс защиты:	I

Примечание:

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

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



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

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

ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Единая справочная служба:

тел. 8-800-100-20-17

service@mysteryelectronics.ru



Дополнительную информацию о гарантийном и послегарантийном ремонте вы можете получить по месту приобретения данного изделия или на сайте www.mysteryelectronics.ru

Производитель: Мистери Электроникс Лтд.

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

Сделано в КНР

Товар сертифицирован в соответствии с действующим законодательством.

Дата изготовления: 09.2012 г.