MINISTER

Мультиварка Скороварка Аэрогриль «5в1»



Мультиварка Скороварка Аэрогриль «5в1»

Руководство пользователя и инструкции по уходу

ВВЕДЕНИЕ

Благодарим вас за покупку этой мультиварки-скороварки-аэрогриль бренда Minister.

Этот прибор предназначен только для бытового использования и не может использоваться в промышленных или коммерческих целях. В этом руководстве содержатся инструкции и рекомендации по использованию и обслуживанию прибора.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Пожалуйста, внимательно прочтите это руководство по эксплуатации и сохраните его для дальнейшего использования. Если прибор передается другому владельцу, убедитесь, что у него есть руководство для использования. Используйте прибор только так, как описано в этом руководстве. В случае повреждения, возникшего в результате несоблюдения указаний, изложенных в этом руководстве, гарантия немедленно аннулируется. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате несоблюдения указаний этого руководства, включая неправильное хранение, неправильное использование или использование не в соответствии с требованиями этого руководства.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием электроприбора всегда следует соблюдать следующие основные меры предосторожности, в том числе:

1. Этот прибор не должен использоваться детьми младше 8 лет и всегда находиться под присмотром детей в возрасте 8 лет и старше. Дети не должны играть с прибором. Чистка и обслуживание пользователем не должны выполняться детьми без присмотра.
2. ВНИМАНИЕ: храните мелкие детали в недоступном для детей месте.
3. Всегда контролируйте людей с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, давая им указания о том, как безопасно пользоваться прибором, и осознавая опасности.
4. Установите прибор на гладкую, ровную и устойчивую рабочую поверхность.
5. Не ставьте прибор на плиту или рядом с ней, а также в нагретую духовку.
6. Не эксплуатируйте прибор в закрытом помещении или под навесными шкафами. Необходимо обеспечить достаточное пространство и вентиляцию, чтобы предотвратить повреждение имущества, которое может быть вызвано паром, выделяющимся во время работы.
7. Никогда не используйте прибор вблизи легковоспламеняющихся материалов.
8. Никогда не вешайте шнур питания на край шкафа, стола и не кладите его на горячую поверхность.
9. НИКОГДА НЕ ОТКРЫВАЙТЕ КРЫШКУ СИЛОЙ. Никогда не пытайтесь открыть крышку во время работы. Любое давление в скороварке может быть опасным. Не открывайте прибор, пока он не остынет и не сбросится все внутреннее давление. Если крышка открывается с трудом, это означает, что прибор все еще находится под давлением. Не пытайтесь открыть ее силой. После сброса давления следуйте этим инструкциям, чтобы открыть крышку. Всегда открывайте крышку вдали от лица и тела, чтобы избежать ожогов паром.
10. Крышка должна свободно подниматься. Любое сопротивление указывает на то, что крышка не закреплена надежно или находится под давлением.
11. Всегда сначала подсоединяйте кабель питания к прибору, а затем включайте его в источник питания.
12. Этот прибор готовит под давлением. Неправильное использование может привести к серьезным травмам. Перед включением убедитесь, что прибор закрыт, а клапан сброса давления свободен от остатков.
13. Необходимо соблюдать особую осторожность при перемещении прибора, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости.
    РЕКОМЕНДУЕТСЯ: НЕ ПОДНИМАЙТЕ И НЕ ПЕРЕМЕЩАЙТЕ ПРИБОР под давлением или когда содержимое горячее. Горячая пролитая еда может вызвать серьезные ожоги!
14. Перед использованием всегда проверяйте, не заблокирован ли клапан сброса давления пищей или остатками пищи.

15. ОСТОРОЖНО, ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ: этот прибор генерирует сильное тепло и пар во время использования. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте только ручки или циферблаты на приборе.
16. Во избежание травм не прикасайтесь к клапану сброса давления на крышке во время работы. Необходимо принять надлежащие меры предосторожности, чтобы предотвратить риск получения травм, возгорания и повреждения имущества.
17. Не используйте этот прибор не по назначению.
18. Никогда не используйте ручку крышки для подъема или перемещения прибора.

    Используйте только черные ручки по бокам основания прибора при его подъеме или транспортировке.
19. Никогда не наполняйте емкость выше максимальной отметки.
20. ВНИМАНИЕ: чтобы снизить риск поражения электрическим током, готовьте пищу только в съемной внутренней кастрюле, входящей в комплект поставки.
21. Некоторые продукты, такие как рис, бобы и макароны, расширяются при приготовлении, поэтому необходимо соблюдать особые инструкции по приготовлению. Особое внимание следует уделять количеству жидкости. Не заполняйте внутреннюю кастрюлю больше, чем наполовину, при приготовлении этих продуктов. Переполнение может привести к блокировке клапана сброса давления и возникновению избыточного давления.
22. Никогда не нагревайте масло для фритюра под закрытой крышкой.
23. Не рекомендуется использовать насадки других марок.
24. Никогда не используйте прибор с удлинителем.
25. Регулярно проверяйте прибор и кабель на предмет повреждений. Не используйте прибор, если он поврежден. Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Если гарантия на прибор истекла в течение 2 лет, всегда обращайтесь к квалифицированному специалисту по ремонту приборов. Если шнур питания поврежден, его должен заменить производитель, его сервисный агент или лица с аналогичной квалификацией, чтобы избежать опасности.
26. Отключайте прибор от источника питания, когда он не используется и перед чисткой.

    Дайте прибору остыть перед тем, как прикреплять или снимать детали.
27. НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ПРИБОР, ШНУР ИЛИ ВИЛКИ В ВОДУ ИЛИ ЛЮБЫЕ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ.

Присоединение шнура питания

Всегда подсоединяйте шнур питания к устройству перед тем, как вставить его в источник питания.

Включайте устройство в 3-контактный источник питания, не подключая к той же розетке другие приборы. Подключение других приборов к источнику питания приведет к перегрузке цепи.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Почему 2 крышки?

Скороварка-аэрогриль Minister оснащена двумя крышками. Используйте крышку скороварки для приготовления пищи под давлением, эффективно сохраняя соки и усиливая вкусы. Используйте крышку аэрофритюрницы для достижения идеальной хрустящей и прожаренной текстуры.



КРЫШКА СКОРОВАРКИ

Крышка скороварки запирает перегретый пар внутри. Гипердавленная среда впрыскивает жидкость и влагу в вашу еду, запирая интенсивный вкус и питательные вещества.

Использовать только при приготовлении под давлением или консервировании.



КРЫШКА АЭРОГРИЛЬ

Крышка-аэрогриль оснащена нагревательным устройством и турбовентилятором, создающим вихрь перегретого воздуха.

Используйте для карамелизации, придания хрустящей корочки или подрумянивания продуктов.

ИСПЫТАНИЕ СКОРОВАРКИ ПРОВОДИЛОСЬ ТОЛЬКО ВОДОЙ



Шаг 1: Поверните крышку скороварки против часовой стрелки, чтобы отсоединить ее от прибора.



Шаг 2: Снимите крышку и наполните внутреннюю кастрюлю 2 стаканами (470 мл) воды.



Шаг 3: Убедитесь, что кнопка выпуска пара выскочила.



Шаг 4: Закройте прибор крышкой и подключите его к подходящему источнику питания.



Шаг 5: Поверните его по часовой стрелке, пока он не встанет на место.

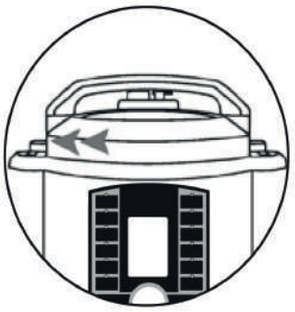


Шаг 6: Нажмите кнопку выпуска пара, чтобы выпустить пар.

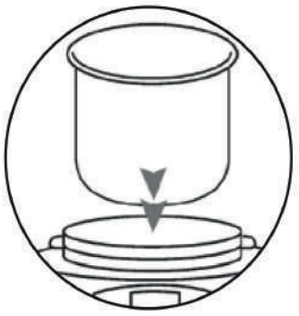
ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНУЮ КРЫШКУ

Предварительные настройки для приготовления пищи	Крышка для использования	Тип крышки
Приготовление под давлением		Скороварка
Жарка на воздухе		Фритюрница
Пропаривание		Стекло
Йогурт		Стекло
Консервирование		Скороварка
Обжаривание		Стекло
Су-вид		Стекло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОД ДАВЛЕНИЕМ



ШАГ 1
Прибор поставляется с крышкой скороварки, прикрепленной к основанию прибора. Чтобы открыть крышку, просто поверните ручку против часовой стрелки. Когда метка положения совпадет с меткой открытого замка, поднимите крышку и снимите ее с прибора.



ШАГ 2
Сняв крышку, поместите внутреннюю кастрюлю внутрь основания.

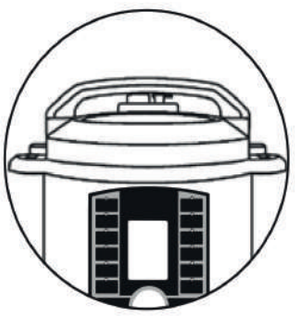
Примечание: не используйте крышку под давлением без внутренней кастрюли.



ШАГ 3
Добавьте ингредиенты.
Не заполняйте внутреннюю кастрюлю выше отметки FULL CUP.



ШАГ 4
Поместите крышку скороварки на основание, совместив отмеченное положение с отметкой открытого замка. Поверните крышку под давлением по часовой стрелке. Когда крышка под давлением заблокирована, переключатель выпуска пара автоматически переместится в положение закрытия.

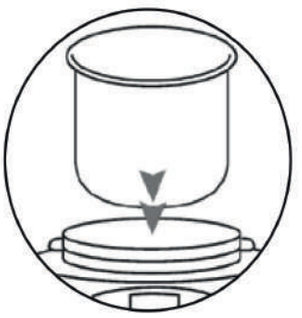


ШАГ 5
Нажмите кнопку предварительной настройки приготовления под давлением сбоку от светодиодного дисплея. Используйте кнопку программы для выбора типа пищи. Нажмите кнопку программы для подтверждения времени приготовления и настройки температуры и начните процесс приготовления.

ФРИТЮРНИЦА



ШАГ 1
Этот прибор поставляется с крышкой скороварки, прикрепленной к основанию прибора. Чтобы открыть крышку,просто поверните ручку против часовой стрелки. Когда метка положения совпадет с меткой открытого замка, поднимите крышку и снимите ее с прибора.



ШАГ 2
Сняв крышку скороварки, поместите внутреннюю кастрюлю внутрь основания.

Примечание: не используйте крышку фритюрницы без внутренней емкости.



ШАГ 3
Добавьте ингредиенты.
Не заполняйте внутреннюю кастрюлю выше отметки FULL CUP.



ШАГ 4
Поместите крышку фритюрницы на основание, убедившись, что она совпадает с отметками на соединительной заглушке основания. Важно правильно выровнять крышку с заглушками, чтобы включить функцию предварительной настройки фритюрницы.



ШАГ 5
Выберите кнопку предварительной настройки приготовления фритюрницы сбоку светодиодного дисплея. Выберите тип пищи. Нажмите кнопку программы, чтобы подтвердить время приготовления и настройки температуры и начните процесс приготовления.

ЗНАЙТЕ СВОЕ УСТРОЙСТВО АЭРОГРИЛЯ

КРЫШКА-АЭРОГРИЛЬ – НИЖНЯЯ СТОРОНА



КРЫШКА ФРИТЮРНИЦЫ – ВИД СВЕРХУ



КРЫШКА-АЭРОГРИЛЬ – ВИД СЗАДИ



ВЫРАВНИВАНИЕ КРЫШКИ ФРИТЮРНИЦЫ



КЛЮЧЕВЫЕ МОМЕНТЫ

A. ВСТРОЕННЫЕ УСТРОЙСТВА БЕЗОПАСНОСТИ

1. БЕЗОПАСНЫЙ ЗАМОК КРЫШКИ: Выступы крышки и основания плотно соединены, что позволяет зафиксировать крышку на основании в полностью закрытом положении.

2. МЕХАНИЗМ ПОЛОЖИТЕЛЬНОГО ДАВЛЕНИЯ (ПОПЛАВКОВЫЙ КЛАПАН): Когда давление достигает необходимой отметки, оно поднимает поплавковый клапан вверх и достигает стопорного штифта.

3. ДАТЧИК ПОЛОЖЕНИЯ КРЫШКИ: Магнитный датчик показывает, полностью ли закрыта крышка. Прибор издаст звуковой сигнал и отобразит «LID», если крышка не заблокирована или не требуется для предварительно запрограммированной настройки. Рекомендуется использовать стеклянную крышку, чтобы предотвратить проливание пищи и поддерживать постоянную температуру во время циклов приготовления sous vide, на пару, медленного приготовления и приготовления йогурта. Также рекомендуется накрывать стеклянную крышку во время медленного приготовления, чтобы предотвратить проливание пищи.

4. ЗАЩИТА КРЫШКИ ОТ БРЫЗГ: Защита от брызг предотвращает попадание пищи в верхнюю крышку, поплавковый клапан и камеры сброса давления.

5. АНТИБЛОКИРОВОЧНАЯ ЗАЩИТА: Защищает нижнюю часть клапана сброса давления.

6. ДВУХШАГОВЫЙ СБРОС БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ БЫСТРОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ: Нажмите на переключатель выпуска пара один раз, чтобы выпустить пар, а затем нажмите и отпустите переключатель второй раз, чтобы открыть крышку. Если из клапана выпуска давления все еще выходит пар или давление или если вы все еще удерживаете переключатель выпуска пара в открытом положении, крышка не откроется.

7. СИСТЕМА СБРОСА ИЗБЫТОЧНОГО ДАВЛЕНИЯ: Клапан сброса давления разработан с весовым механизмом для регулирования и поддержания уровней давления. Он позволяет давлению нарастать только до определенного уровня. Если это давление превышено, клапан будет выпускать пар до тех пор, пока давление не снизится.

8. АВТОМАТИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ: Температура автоматически контролируется и поддерживается на постоянном уровне с помощью запрограммированных настроек.

9. РЕГУЛЯТОР ДАВЛЕНИЯ: Внутренняя чаша установлена на прижимной пластине. Когда в чаше слишком большое давление, пластина отключает нагреватель, что не дает давлению расти.

10. ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ (ТЕКУЩАЯ ТЕМПЕРАТУРА) ЗАЩИТА: Датчик температуры запрограммирован на мониторинг температуры во время приготовления пищи. Если температура превышает заданную настройку, датчик определяет это и временно отключает нагреватель. После этого температура колеблется в определенном диапазоне для поддержания правильной температуры приготовления пищи.

11. ИНДИКАТОР ЦИКЛА (ЖК-ДИСПЛЕЙ): ЖК-дисплей меняет цвета и отображает обратный отсчет программы.

Б. ОСОБЕННОСТИ

1. ЖК-ДИСПЛЕЙ: ЖК-дисплей вашего прибора предлагает широкий выбор запрограммированных вариантов. Время приготовления можно настроить в соответствии с любым рецептом или личными предпочтениями. Цвет дисплея меняется в зависимости от его работы.

2. РЕЖИМ СОХРАНЕНИЯ ТЕПЛА: После завершения цикла приготовления прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла. Режим поддержания тепла сохраняет приготовленную пищу теплой до 24 часов.

   ПРИМЕЧАНИЕ: Продукты, хранящиеся в режиме поддержания тепла более 6–8 часов, могут потерять свой вкус и стать непригодными к употреблению.

3. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ВЫПУСКА ПАРА: Быстро снижает давление. Переведите переключатель сброса давления на верхней части крышки из закрытого в открытое положение, чтобы открыть клапан сброса давления.

   ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Горячий пар выходит из клапана сброса давления. Держите руки подальше от клапана сброса давления во время работы и пока он еще горячий. Также держите лицо и тело подальше.

4. ТЕХНОЛОГИЯ ОДНОГО КАСАНИЯ: Благодаря запрограммированным настройкам по умолчанию этот прибор позволяет быстро и легко готовить самые разные блюда.

5. ПРОХЛАДНАЯ НА ОЩУПЬ РУЧКА КРЫШКИ: Ручка остается прохладной на ощупь, поэтому вы можете открыть крышку, даже если внутри горячая еда. Всегда рекомендуется использовать кухонные перчатки при открытии крышки после завершения цикла приготовления.

СБРОС ДАВЛЕНИЯ

ЕСТЕСТВЕННОЕ ВЫСВОБОЖДЕНИЕ И БЫСТРОЕ ВЫСВОБОЖДЕНИЕ

- Естественное и быстрое сбрасывание давления — два метода, которые обычно используются для сброса давления в мультиварке после завершения активного приготовления. Этот прибор использует давление пара, которое создается внутри прибора, для приготовления пищи. По мере нагревания прибора жидкость внутри будет образовывать пар, который увеличивает давление во внутренней кастрюле. Это повышенное давление позволяет еде готовиться со скоростью в три раза быстрее, чем обычно

- После завершения активного приготовления пищи необходимо сбросить давление, образовавшееся внутри прибора.

- Внутренняя кастрюля имеет предохранительный механизм, который не позволяет крышке открываться, пока давление не будет снижено. Существует два способа сбросить давление внутри прибора: естественный и быстрый сброс. Хотя оба метода сбрасывают давление в приборе, процесс для каждого метода отличается и оказывает разное воздействие на пищу внутри прибора

КАК РАБОТАЕТ ЕСТЕСТВЕННОЕ ВЫСВОБОЖДЕНИЕ И КОГДА ЕГО ИСПОЛЬЗОВАТЬ

- Естественное высвобождение позволяет давлению медленно снижаться самостоятельно. После завершения активного цикла приготовления вы можете нажать кнопку отмены на панели управления, и давление внутри прибора автоматически медленно снизится. Благодаря медленному падению давления и тепла при использовании метода естественного высвобождения пища продолжает готовиться даже после завершения активной фазы приготовления

- Используйте этот метод для снижения давления при приготовлении мяса, продуктов, которые увеличиваются в объеме, пены или любых других продуктов, которые в основном жидкие.

- Время естественного высвобождения варьируется и будет отличаться в зависимости от типа и количества приготавливаемой пищи. Обычно естественное высвобождение занимает от 20 до 60 минут

  ПРИМЕЧАНИЕ:Чтобы проверить, что все давление сброшено, нажмите переключатель выпуска пара в открытое положение и отпустите. Из прибора не должен выходить пар

КАК РАБОТАЕТ БЫСТРОЕ ВЫСВОБОЖДЕНИЕ И КОГДА ЕГО ИСПОЛЬЗОВАТЬ

- Чтобы использовать функцию быстрого выпуска, после завершения активного цикла приготовления нажмите кнопку отмены на панели управления.

- Затем нажмите на переключатель выпуска пара в открытое положение и отпустите. Подождите, пока пар рассеется. После того, как пар будет выпущен, крышка свободно откроется.

- Процесс быстрого выпуска требует особого внимания из-за выброса пара через клапан сброса давления. Быстрый выпуск занимает не более нескольких минут и лучше всего подходит для таких продуктов, как яйца, овощи или деликатные ингредиенты, которые не требуют дополнительного времени приготовления. Этот метод также полезен, когда вам нужно проверить готовность пищи или добавить дополнительные ингредиенты в прибор

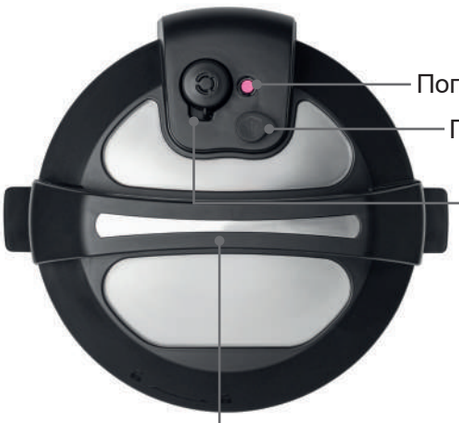
  Избегайте использования быстрого выпуска при приготовлении продуктов, которые пенятся, вспениваются, увеличиваются в объеме (например, бобовые) или продуктов, которые преимущественно жидкие (например, суп). Эта мера предосторожности необходима, так как жидкость может вскипеть и вытечь через клапан сброса давления.

ЧАСТИ И АКСЕССУАРЫ



КРЫШКА-АЭРОГРИЛЬ

КРЫШКА СВЕРХУ



Поплавковый клапан

Переключатель выпуска пара

Ручка крышки

ВИД НИЖНЕЙ СТОРОНЫ КРЫШКИ



Стопорные штифты

ВНУТРЕННЯЯ ЧАША



Полная чаша

ПЕРЕД



ЖК-дисплей

База

Стеклянная крышка



Половник

Ложка для риса



Пароварка/гриль



Корзина из нержавеющей стали



Сборник конденсата



Мерный стакан



Ваш прибор поставляется со всеми необходимыми деталями и аксессуарами, как показано выше.
Перед использованием внимательно проверьте все детали, и если что-то повреждено, не используйте прибор и свяжитесь с нашей службой поддержки клиентов по номеру, указанному в этом руководстве.

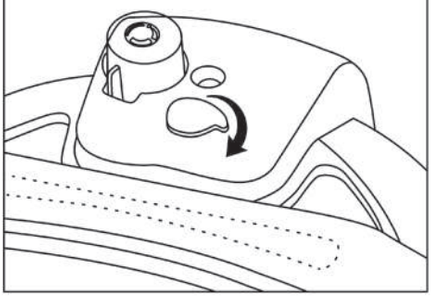
В комплект входят: внутренняя кастрюля, корзина из нержавеющей стали, решетка, ложка для риса, половник, мерный стакан, стеклянная крышка, крышка-аэрогриль и крышка скороварки.

ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ

КЛАПАН СБРОСА ДАВЛЕНИЯ

ПРИМЕЧАНИЕ: Не пытайтесь собирать или разбирать клапан сброса давления во время работы прибора.

Рис. 1



- Потяните, чтобы снять клапан сброса давления (см. рис. 1)
- Убедитесь, что клапан сброса давления и отверстия не заблокированы пищей или остатками. Если заблокированы, тщательно промойте
- Посмотрите на зажим на нижней стороне клапана сброса давления (см. рис. 2).
  Он не должен быть поврежден или сильно погнут.
- Вставьте клапан сброса давления обратно в отверстие на крышке. Если клапан не вставляется правильно, возможно, у него погнут зажим.

Рис. 2



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

A. ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

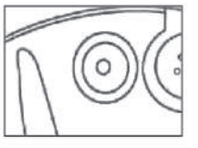
ПРОВЕРЬТЕ ДЕТАЛИ И АКСЕССУАРЫ

1. Перед использованием удалите с прибора все упаковочные материалы, рекламные этикетки и ленту.
2. Достаньте все детали из коробки и внимательно прочитайте данное руководство.
3. Чистка внутри: Снимите резиновую прокладку с нижней стороны крышки. Вымойте крышку, резиновую прокладку и внутреннюю емкость теплой мыльной водой и тщательно высушите.
4. Перед началом эксплуатации установите резиновые прокладки обратно на нижнюю часть крышки.

ПРОВЕДИТЕ ИСПЫТАНИЕ ТОЛЬКО С ВОДОЙ

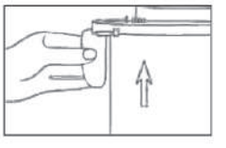
1. Чтобы убедиться в правильности работы прибора, рекомендуется периодически проверять его работу без приготовления пищи.
2. Установите прибор на чистую ровную поверхность.
3. Прикрепите сборник конденсата к боковой части прибора, вставив его в пазы (см. рис. A и B).

Рис. A



ПРИМЕЧАНИЕ:Сборник конденсата может быть предварительно собран.

Рис. B



4. Снимите крышку. Убедитесь, что резиновая прокладка надежно закреплена на нижней стороне крышки. Убедитесь, что поплавковый клапан находится на месте в крышке.
5. Поместите внутреннюю кастрюлю в основание. Налейте 2 стакана (470 мл) воды во внутреннюю кастрюлю.
6. Сначала подсоедините кабель питания к основанию, а затем вставьте вилку в розетку. При первом включении прибора в сеть на светодиодном дисплее появится «----». При включении прибор автоматически «ВКЛЮЧАЕТСЯ».
7. **КРЕПЛЕНИЕ КРЫШКИ:** Повернув ЖК-дисплей к себе, установите крышку на прибор, совместив отметку положения крышки с отметкой открытия (см. рис. C).
   Поверните крышку по часовой стрелке примерно на 30° (см. рис. D).
   Когда крышка надежно зафиксируется, разблокирующий переключатель переместится в закрытое положение.

8. Магнитный датчик безопасности обеспечивает правильное закрытие крышки, прежде чем прибор сможет нагнетать давление. Если крышка закрыта неправильно при запуске цикла приготовления, раздастся звуковой сигнал, а на дисплее появится слово «LID», указывающее на то, что крышка закрыта не полностью.

9. После того, как крышка закрыта, выберите кнопку консервирования на панели. Поверните ручку программы против часовой стрелки, чтобы выбрать низкую настройку, а затем нажмите на ручку программы, чтобы подтвердить. Автоматически будет установлено 10-минутное время приготовления. ЖК-дисплей станет оранжевым, пока в приборе будет нарастать давление, и станет красным, когда уровень давления будет достигнут.

   ВНИМАНИЕ: НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ОТКРЫТЬ КРЫШКУ, КОГДА ЖК-ДИСПЛЕЙ ГОРИТ ОРАНЖЕВЫМ ИЛИ КРАСНЫМ ЦВЕТОМ.

10. БЕЗОПАСНЫЙ СБРОС ДАВЛЕНИЯ: После завершения цикла прибор подаст звуковой сигнал. Нажмите кнопку отмены и переведите переключатель сброса из закрытого в открытое положение и отпустите. Дайте всему давлению выйти из прибора. Вы заметите небольшой наклон клапана сброса давления во время сброса давления.

    ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Держите лицо и тело подальше от клапана сброса давления при работе с выключателем сброса, чтобы избежать воздействия пара, выходящего из клапана. Соблюдайте эти меры предосторожности при сбросе давления, чтобы избежать серьезных травм.

11. Дайте воде во внутреннем горшке остыть. Снимите и опорожните внутренний горшок. Промойте теплой мыльной водой и тщательно высушите. **ВНИМАНИЕ: НЕ ПОДНИМАЙТЕ ОСНОВАНИЕ, ЧТОБЫ ИЗВЛЕЧЬ СОДЕРЖИМОЕ** из внутренней кастрюли. Не поднимайте внутреннюю кастрюлю с основания, пока ее содержимое горячее.

    ПРИМЕЧАНИЕ: Не используйте металлические приборы во внутренней кастрюле.

ВНИМАНИЕ: БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ, ЧТОБЫ НЕ ОБЖЕЧЬСЯ! НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К ВНЕШНЕЙ ЧАСТИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ. ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО ЧЕРНУЮ РУЧКУ НА КРЫШКЕ, ЧТОБЫ ОТКРЫТЬ КРЫШКУ. СОДЕРЖИМОЕ В МУЛЬТИВАРКЕ ГОРЯЧЕЕ. ВСЕГДА ОТКРЫВАЙТЕ КРЫШКУ ПОДАЛЬШЕ ОТ ЛИЦА И ТЕЛА.

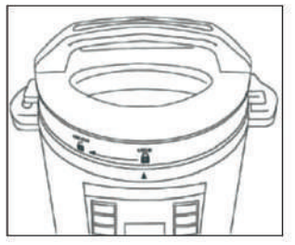


Рис. C
(Заблокированное положение)

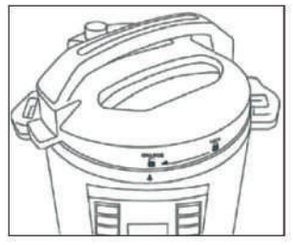


Рис. D
(Открытая позиция)



ВАЖНО! Нажатие кнопки отмены немедленно остановит любую функцию.

1. Ознакомьтесь с инструкцией, чтобы узнать, как правильно пользоваться прибором.
2. Установите прибор на чистую ровную поверхность.
3. Прикрепите сборник конденсата к боковой части прибора (см. рис. B).
4. Сначала подключите кабель питания к прибору, а затем вставьте вилку в розетку. При первом включении прибора в сеть на светодиодном дисплее появится «---». Прибор автоматически включается при подключении к сети.
5. Откройте крышку, нажав и отпустив переключатель выпуска пара из закрытого положения в открытое. Затем, удерживая ручку, поверните крышку против часовой стрелки, чтобы открыть ее.
6. Поместите внутреннюю кастрюлю в основание. Добавьте ингредиенты во внутреннюю кастрюлю. НИКОГДА НЕ НАПОЛНЯЙТЕ ВНУТРЕННЮЮ КАСТРЮЛЮ ВЫШЕ ОТМЕТКИ ЗАПОЛНЕНИЯ ЧАШКИ.

7. КРЕПЛЕНИЕ КРЫШКИ: Повернув ЖК-дисплей к себе, установите крышку на прибор, совместив отметку положения крышки с отметкой открытия (см. рис. C). Поверните крышку по часовой стрелке примерно на 30° (см. рис. D). Когда крышка заблокируется, разблокирующий переключатель переместится в закрытое положение (см. рис. E).

8. ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Вы можете выбрать предварительно запрограммированную настройку. ЖК-дисплей станет синим, когда будет выбрана программа.

9. ВЫБЕРИТЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: При нажатии кнопки предварительной настройки приготовления и выборе типа продукта на ЖК-дисплее отобразится время приготовления по умолчанию для этой предварительной настройки.

   Некоторые предустановки для приготовления пищи включают несколько вариантов приготовления. Поверните диск программ влево или вправо, чтобы выбрать подкатегорию предустановки. Нажмите диск программ, чтобы выбрать подкатегорию.

10. Поверните диск программ влево или вправо, чтобы переключиться между настройками приготовления LOW, MED или HIGH, и нажмите диск программ, чтобы выбрать.

11. В качестве альтернативы можно воспользоваться кнопками таймера и температуры, чтобы вручную настроить время приготовления и температуру для большинства предустановок.

12. ЖК-дисплей станет оранжевым после подтверждения времени приготовления и температуры.

13. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА ЗАДЕРЖКИ: Таймер задержки позволяет отложить начало цикла приготовления. Чтобы использовать таймер задержки, выберите время приготовления и температуру. Затем вместо нажатия на ручку программы для подтверждения времени и температуры нажмите кнопку таймера задержки. Затем используйте ручку программы для выбора нужной задержки времени и нажмите ее для подтверждения настройки.

    ПРИМЕЧАНИЕ: Рекомендуется избегать установки времени задержки более 2 часов.

14. При приготовлении пищи под давлением, как только внутренняя часть прибора достигнет необходимого давления, ЖК-дисплей станет красным.

    ПРИМЕЧАНИЕ: В ЭТО ВРЕМЯ ИЛИ В ЛЮБОЕ ВРЕМЯ ВО ВРЕМЯ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ПЕРЕМЕЩАТЬ ПРИБОР ИЛИ ОТКРЫВАТЬ КРЫШКУ.

15. После завершения цикла приготовления прибор подаст звуковой сигнал и перейдет в режим поддержания тепла, который будет оставаться включенным до тех пор, пока вы не отмените его вручную, нажав кнопку отмены.

    ПРИМЕЧАНИЕ:

    • Продукты, хранящиеся в режиме поддержания тепла более 6–8 часов, могут потерять свой вкус и стать непригодными к употреблению.

    • При использовании настройки поддержания тепла и завершении цикла приготовления экран останется красным, пока температура не упадет до температуры поддержания тепла (70 градусов по Цельсию / 160 градусов по Фаренгейту). Затем экран станет синим

16. Откройте и снимите крышку, переместив переключатель выпуска пара в открытое положение и отпустите. Клапан выпуска давления должен перейти из закрытого положения в открытое, выпуская пар под давлением. Затем, удерживая ручку, поверните крышку против часовой стрелки примерно на 30°. Если давление и пар выпускаются, подождите, пока все давление и пар не будут выпущены, прежде чем пытаться открыть крышку. Не открывайте крышку силой, пока не будет выпущено все давление, что может занять несколько минут.

ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОД ДАВЛЕНИЕМ И СУ-ВИД

ПРЕДУСТАНОВКА	НИЗКИЙ	СРЕДНИЙ	ВЫСОКИЙ	ГОТОВКА	ТЕМПЕРАТУРА
Приготовление под давлением					
ОБЫЧНЫЙ	10 мин.	30 мин.	60 мин.	1-120 мин.	-
ГОВЯДИНА	15 мин.	30 мин.	90 мин.	1-90 мин.	-
ПТИЦА	10 мин.	30 мин.	45 мин.	1-59 мин.	-
РЫБА	2 мин.	3 мин.	10 мин.	1-59 мин.	-
СВИНИНА	15 мин.	30 мин.	90 мин.	1-90 мин.	-
РЕБРА	20 мин.	30 мин.	90 мин.	1-90 мин.	-
ОВОЩИ	2 мин.	6 мин.	12 мин.	1-59 мин.	-
БОБЫ	5 мин.	2 мин.	30 мин.	1-59 мин.	-
ЯЙЦО	2 мин.	4 мин.	6 мин.	1-59 мин.	-
РИЗОТТО	6 мин.	8 мин.	10 мин.	1-59 мин.	-
БЕЛЫЙ РИС	6 мин.	8 мин.	10 мин.	1-59 мин.	-
КОРИЧ. РИС	-	18 мин.	-	1-59 мин.	-
Су-вид					
ГОВЯДИНА	1 час.	5 часов.	12 часов.	1-24 часа.	35–90° C (95–195° F)
ПТИЦА	45 мин.	1 час.	90 мин.	30 мин.-24 часа.	35–90° C (95–195° F)
РЫБА	20 мин.	40 мин.	1 час.	20 мин.-24 часа.	35–90° C (95–195° F)
СВИНИНА	1 час.	3 часа.	5 часов.	30 мин.-24 часа.	35–90° C (95–195° F)
ОВОЩИ	10 мин.	1 час.	2 часа	10 мин.-3 часа.	35–90° C (95–195° F)
ЯЙЦО	45 мин.	1 час.	2 часа	30 мин.-3 часа.	35–90° C (95–195° F)

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Температура по умолчанию для режимов су-вид, соте и медленного приготовления составляет 60°C (140°F), 90°C (195°F) и 170°C (340°F)
- Максимальное время, на которое можно отложить цикл приготовления с помощью кнопки таймера задержки для всех предустановок, составляет 24 часа (с шагом 10 минут). При приготовлении скоропортящихся продуктов (мяса, рыбы, курицы и т. д.) не следует откладывать цикл приготовления более чем на 2 часа.
- Функция поддержания тепла для всех предустановок (кроме sous vide и йогурта) длится максимум 24 часа. Продукты, хранящиеся в режиме поддержания тепла более 6–8 часов, могут быть непригодны для употребления
- Ознакомьтесь с рецептами, чтобы использовать соответствующее количество жидкости при приготовлении. Не рекомендуется готовить сухое содержимое, если только не используется функция обжаривания
- Рекомендуется использовать стеклянную крышку для поддержания постоянной температуры во время циклов приготовления в режиме су-вид, на пару, тушения, медленного приготовления и приготовления йогурта.

ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЛЯ ПАРОВАРКИ, ЖАРКИ, МЕДЛЕННОГО ТОМЛЕНИЯ, ВЫПЕЧКИ, КОНСЕРВИРОВАНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЙОГУРТА

ПРЕДУСТАНОВКА	НИЗКИЙ	СРЕДНИЙ	ВЫСОКИЙ	ГОТОВКА	ТЕМПЕРАТУРА
Пропаривание					
РЫБА	5 мин.	10 мин.	15 мин.	5 мин.	-
ЯЙЦА (пашот)	3 мин.	9 мин.	15 мин.	3 мин.	-
ОВОЩИ	15 мин.	25 мин.	35 мин.	15 мин.	-
Обжаривание					
ГОВЯДИНА	-	20 мин.	-	1-59 мин.	35–182°C (95–360°F)
ПТИЦА	-	20 мин.	-	1-59 мин.	35–182°C (95–360°F)
РЫБА	-	20 мин.	-	1-59 мин.	35–182°C (95–360°F)
СВИНИНА	-	20 мин.	-	1-59 мин.	35–182°C (95–360°F)
РЕБРА	-	20 мин.	-	1-59 мин.	35–182°C (95–360°F)
ОВОЩИ	-	10 мин.	-	1-59 мин.	35–182°C (95–360°F)
Медленное приготовление					
ГОВЯДИНА	4 часа.	6 часов.	10 часов.	4 часа.	90–100° C (195–212° F)
ПТИЦА	4 часа.	6 часов.	10 часов	4 часа.	90–100° C (195–212° F)
СВИНИНА	6 часов.	8 часов.	10 часов.	6 часов.	90–100° C (195–212° F)
РЕБРА	6 часов.	8 часов.	10 часов.	6 часов.	90–100° C (195–212° F)
ОВОЩИ	1 час.	2 часа.	4 часа.	1 час.	90–100° C (195–212° F)
Выпечка					
-	10 мин.	25 мин.	40 мин.	10 мин.	-
Консервирование					
ALT (вкл/выкл)	10 мин.	1 час.	2 часа	5 мин.-3 часа.	-
Приготовление йогурта					
-	5 часов.	7 часов.	9 часов.	4-10 часов	-

СУ-ВИД

• Су-вид— это метод приготовления пищи, при котором пища запечатывается в пластиковый пакет или стеклянную банку и готовится на водяной бане в течение длительного времени, обычно от 1 до 7 часов, хотя иногда до 48 часов и более. Водяная баня поддерживается при точной и контролируемой температуре, обычно намного ниже, чем при традиционных методах приготовления, обычно около 55–60 градусов по Цельсию (от 130 до 140 градусов по Фаренгейту) для мяса и выше для овощей. Целью приготовления пищи су-вид является достижение равномерного приготовления пищи, гарантирующее, что внутренняя часть будет должным образом приготовлена без пережаривания внешней части и сохранение всей влаги

ПРИМЕЧАНИЕ: Пожалуйста, не оставляйте пищу разогретой до температуры, превышающей рекомендуемое время ее приготовления.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Положите продукты в герметичный пакет(ы).
2. Перед тем, как запечатать пакет, убедитесь, что весь оставшийся воздух удален. Для достижения наилучших результатов используйте вакуумный упаковщик.
3. Осторожно налейте воду во внутреннюю кастрюлю, следя за тем, чтобы уровень воды не превышал отметку FULL CUP, когда пакеты помещены внутрь.

   ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы вода не превышала линию FULL CUP, рекомендуется сначала поместить пакеты с едой во внутреннюю кастрюлю, прежде чем добавлять воду. Затем удалите пакеты перед началом цикла приготовления и подогрева воды.

4. Нажмите кнопку Sous Vide и используйте диск программ, чтобы выбрать идеальное время приготовления. Вы можете выбрать между НАСТРОЙКАМИ ВРЕМЕНИ по умолчанию LOW, MED или HIGH. Или нажмите кнопку таймера, чтобы настроить время, и кнопку температуры, чтобы настроить температуру приготовления.

   ПРИМЕЧАНИЕ: Настройки LOW, MED и HIGH установлены по умолчанию, и вам может потребоваться отрегулировать температуру, чтобы достичь желаемого результата.

5. Нажмите на ручку программы, чтобы начать цикл приготовления. ЖК-дисплей станет оранжевым. Как только будет достигнута идеальная температура приготовления, прибор подаст звуковой сигнал, а таймер начнет обратный отсчет.

6. Осторожно поместите пакет с едой в воду.

7. После того, как таймер закончит обратный отсчет, ЖК-дисплей станет синим, и прибор будет поддерживать идеальную температуру (НЕ нажимайте кнопку поддержания тепла). Используйте щипцы, чтобы достать запечатанный пакет(ы) с едой. Не используйте руки.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ СУ-ВИД

- Никогда не помещайте продукты питания непосредственно в воду, не поместив их в герметичный пакет.
- Приправы и специи можно добавлять в пищу перед тем, как поместить ее в герметичный пакет.
- Для достижения наилучших результатов используйте вакуумные пакеты без бисфенола А или пакеты с защелкивающейся крышкой для хранения продуктов.
- Толщина мяса, птицы или рыбы будет определять время приготовления. После извлечения пищи из герметичного пакета, используйте пищевой термометр, чтобы проверить внутреннюю температуру, чтобы убедиться, что она приготовлено.
- Рекомендуется добавить еще 30 минут ко времени приготовления, если вы не уверены в готовности пищи.
- Убедитесь, что герметичный пакет с едой полностью погружен в водяную баню. Для достижения этого к пакету с едой можно добавить пищевой зажим или груз для приготовления в вакууме (не входит в комплект).
- Все режимы приготовления под давлением требуют добавления жидкости в той или иной форме (вода, бульон и т. д.). Если вы не знакомы с процессом приготовления под давлением, внимательно следуйте рецептам, чтобы узнать о рекомендациях по добавлению жидкости.

ЕДА	ТЕМПЕРУТРА	ВРЕМЯ	ЕДА	ТЕМПЕРУТРА	ВРЕМЯ
Rare	50°C (125°F)	1ч.15 мин.	Жарить	70°C (155°F)	3 часа
Medium rare	50°C (135°F)	1ч.15 мин.	Отбивные – средние	60°C (145°F)	1 час.
Medium	60°C (140°F)	1ч.15 мин.	Отбивные – Хорошо прожарен.	70°C (160°F)	1 час.
Medium well	65°C (150°F)	1ч.15 мин.	Птица		
Well done	70°C (160°F)	1ч.15 мин.	Куриная грудка	65°C (150°F)	1 час.
Жаркое из ребрышек	60°C (140°F)	1ч.15 мин.	Темное Мясо	75°C (165°F)	1 час.
			Яйца		
Филе или стейк	50°C (125°F)	45 мин.	Пашот	65°C (150°F)	1 час.
Зелёные овощи	80°C (180°F)	5–20 мин.			
Корнеплоды	80°C (180°F)	1,5–3 часа.			

КАК ПРИГОТОВИТЬ ЙОГУРТ

Инструкции:

1. Сначала поместите внутреннюю емкость в основание прибора.
2. Налейте во внутреннюю кастрюлю 8 стаканов (1,9 л) цельного молока.
3. Нажмите кнопку «Йогурт». На ЖК-дисплее отобразится «7:00». Нажмите на диск программы, чтобы подтвердить программу.

   Используйте диск, чтобы выбрать между предустановленными настройками времени по умолчанию или нажмите кнопку таймера, чтобы установить пользовательское время. Нажмите на диск, чтобы подтвердить выбранное время и добавьте стеклянную крышку.
4. Как только прибор достигнет температуры 80 градусов по Цельсию (180 градусов по Фаренгейту), он автоматически будет поддерживать эту температуру. Затем прибор прекратит нагревание, а на ЖК-дисплее отобразится «COOL».
5. Как только температура молока достигнет 40 градусов по Цельсию (110 градусов по Фаренгейту), прибор подаст звуковой сигнал, а на ЖК-дисплее отобразится «ДОБАВИТЬ». Используя половник или мерный стакан, налейте 1 стакан (235 мл) молока из внутренней кастрюли.
6. В отдельной емкости смешайте 1 стакан (235 мл) молока с йогуртом или йогуртовой закваской. Затем верните молочную смесь во внутреннюю кастрюлю с оставшимся нагретым молоком и аккуратно перемешайте.
7. Нажмите кнопку «Йогурт». Используйте ручку программы и кнопку таймера, чтобы настроить время, если необходимо. Нажмите ручку программы еще раз, чтобы начать обратный отсчет.

   ПРИМЕЧАНИЕ: Если кнопка приготовления йогурта не нажата, прибор будет издавать непрерывный звуковой сигнал и останется в режиме ожидания.
8. Установите стеклянную крышку на прибор.
9. Оставьте прибор, давая йогурту постоять в течение 4–10 часов.
10. После завершения цикла нажмите кнопку отмены и достаньте йогурт. Храните в контейнере в холодильнике.

СОВЕТЫ

- Процесс может быть короче (всего 4 часа) или длиннее (до 10 часов) в зависимости от густоты йогурта. Более длительные циклы производят более густой и кислый йогурт
- Для получения более густого греческого йогурта после цикла переложите йогурт в дуршлаг, застеленный марлей, поставьте его на миску и дайте йогурту стечь в течение как минимум 1 часа (возможно, на ночь) в холодильнике.
- Используйте закрытые стеклянные, керамические или пластиковые контейнеры для хранения йогурта в холодильнике.
  Хранить до двух недель (для достижения наилучших результатов употребить в течение первой недели)

СОТЕ

1. Для начала снимите крышку.
2. Нажмите кнопку «Обжаривание» и подтвердите программу, повернув ручку настройки.
3. Используйте диск для навигации по подменю и сделайте свой выбор.
4. Налейте необходимое количество масла во внутреннюю кастрюлю. Когда масло достигнет нужной температуры, положите продукты во внутреннюю кастрюлю для обжаривания.

ПАР

1. Для начала поместите паровую решетку во внутреннюю кастрюлю и налейте в кастрюлю необходимое количество воды, следя за тем, чтобы уровень не превышал максимальную отметку.
2. Аккуратно разместите продукты, которые вы хотите приготовить на пару, на верхней части решетке.
3. Накройте внутреннюю кастрюлю стеклянной крышкой.
4. Нажмите кнопку подачи пара и подтвердите программу, повернув ручку.
5. Используйте диск для навигации по подменю и сделайте свой выбор.

РУКОВОДСТВО ПО КОНСЕРВИРОВАНИЮ

ОСТОРОЖНО! Неправильное консервирование может привести к серьезным последствиям для здоровья. Важно внимательно прочитать этот раздел и следовать всем шагам, чтобы гарантировать правильную обработку пищи, сохранение ее пищевой ценности и безопасность для потребления.

Процесс консервирования позволяет готовить и сохранять свежие и приготовленные фрукты, овощи, мясо, джемы и желе. Консервирование — отличный способ подать на стол «несезонные» продукты.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ ПОД ДАВЛЕНИЕМ. ПОЧЕМУ КОНСЕРВИРОВАНИЕ ПОД ДАВЛЕНИЕМ?

- Консервирование под давлением подходит для всех видов продуктов, особенно с низким содержанием кислоты, таких как овощи, мясо и морепродукты.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ: Соблюдайте точное время, температуру и метод, указанные в рецептах, чтобы обеспечить безопасность пищевых продуктов и предотвратить рост вредных бактерий, плесени и ферментов. Изменение времени приготовления, указанного в рецепте, может повлиять на пищевую ценность и вкус пищи. Пищевые ферменты могут способствовать росту плесени и дрожжей, что приводит к порче пищи. Используя методы парового консервирования при температуре 100 градусов по Цельсию (212 градусов по Фаренгейту), эти агенты могут быть уничтожены. Однако другие загрязнители, такие как сальмонелла, золотистый стафилококк и клостридиум ботулинум (бактерии, ответственные за ботулизм), все еще могут присутствовать. Для устранения этих вредных бактерий требуется температура 115 градусов по Цельсию (240 градусов по Фаренгейту), что достижимо только в процессе консервирования под давлением.

ПРОВЕДИТЕ ИСПЫТАНИЕ ТОЛЬКО С ВОДОЙ

Чем ниже содержание кислоты в пище, тем выше вероятность порчи и загрязнения. Такие продукты, как фрукты, содержат много кислоты. Мясо, молочные продукты и морепродукты имеют низкий уровень кислоты. Правильное консервирование под давлением сводит к минимуму вероятность порчи и загрязнения.

ВРЕМЯ ОБРАБОТКИ, ДАВЛЕНИЕ И ДРУГИЕ СОВЕТЫ

- В таблице ниже указан стиль упаковки (с банками объемом в пинту) для различных продуктов питания с использованием прибора.

- Кнопка консервирования устанавливает давление на уровне 80 кПа (11,6 фунтов на кв. дюйм). Для получения информации о времени обработки иметодах для дополнительных продуктов с низкой кислотностью см. рецепт

- Избегайте использования перезрелых фруктов.

- Не добавляйте сверхнизкокислотные ингредиенты, такие как лук, перец и чеснок, сверх того, что указано в рецепте. Это может привести к небезопасному результату.

- Избегайте чрезмерного приправления пищи специями. Специи часто содержат большее количество бактерий, что может поставить под угрозу безопасность потребления

- Избегайте добавления масла или жиров в консервы. Жиры плохо хранятся и могут ускорить процесс порчи.

- Используйте только рекомендуемые загустители, указанные в рецепте – никогда не используйте муку, крахмал, макароны, рис или ячмень.

- Добавьте кислоту (лимонный сок, уксус или лимонную кислоту), если указано в рецепте – особенно в рецептах с томатами. При необходимости добавьте сахар, чтобы сбалансировать терпкий вкус

Прибор рассчитан на определенное количество банок размером с пинту за сеанс. Для оптимальных результатов рекомендуется использовать банки с самозакрывающимися крышками.

ОЧИСТКА БАНОК

Всегда мойте пустые банки в горячей мыльной воде и тщательно ополаскивайте.

Рис. L Рис. M Рис. N Рис. G Рис. P



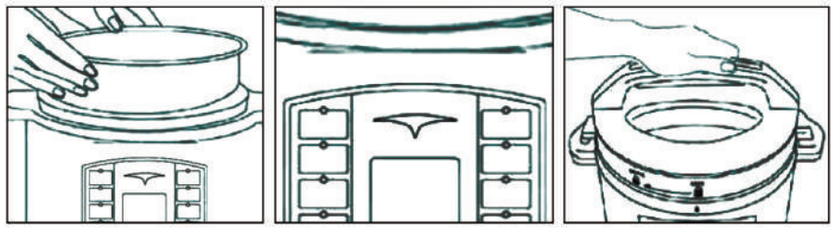


Рис. Q Рис. R Рис. S

КОНСЕРВИРОВАНИЕ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

1. Выберите проверенный рецепт консервирования под давлением. Хотя конкретные ингредиенты могут отличаться, следует соблюдать общие инструкции по обработке, изложенные в этом руководстве.
2. Используйте только самые свежие ингредиенты и выбирайте фрукты и овощи, которые достигли пика зрелости. Готовьте еду, как указано в рецепте.
3. Наполните чистую банку для консервирования объемом 450 мл до указанной отметки уровня жидкости. Не превышайте указанную отметку и оставьте около 2,5 см свободного пространства в верхней части банки (см. рис. M). Это свободное пространство обеспечивает надлежащее расширение в процессе консервирования.
4. Используя гибкую непористую лопаточку, осторожно прижмите продукты к банке, чтобы удалить скопившиеся пузырьки воздуха (см. рис. N).
5. Накройте банку чистой плоской крышкой (см. рис. O) и добавьте винтовую ленту. Поверните по часовой стрелке и затяните вручную, чтобы закрепить крышку на месте (см. рис. P).

   ПРИМЕЧАНИЕ:Если винтовые крышки слишком свободны, жидкость может вытекать из банок во время обработки, а уплотнения могут выйти из строя. Если винтовые крышки слишком плотные, воздух не сможет выходить во время обработки, и пища потеряет цвет во время хранения. Чрезмерное затягивание также может привести к короблению крышек и поломке банок.
6. Поместите внутреннюю кастрюлю в основание прибора (см. рис. Q). Установите решетку (не входит в комплект) на дно внутренней кастрюли. Поместите заполненные, запечатанные банки на решетку.
7. Налейте горячую воду во внутреннюю кастрюлю, пока уровень воды не достигнет 1/4 высоты стенок банок. Количество воды зависит от того, сколько банок вы поместите в прибор. Например, для четырех банок по 450 мл используйте примерно 6 чашек (1420 мл) воды. При обработке меньшего количества банок потребуется больше воды.
8. Установите крышку на основание прибора и зафиксируйте ее (см. рис. S). Подключите прибор к розетке.
9. Нажмите кнопку консервирования. Давление автоматически установится на уровне 80 кПа. Выберите время приготовления, как указано в выбранном рецепте.
10. Когда процесс консервирования будет завершен, нажмите на переключатель выпуска пара, чтобы сбросить давление. Сбросьте давление, переместив переключатель выпуска пара в открытое положение и отпустив его.
11. Используя щипцы для консервирования (не входят в комплект), осторожно выньте горячие банки. Поставьте их на термостойкую поверхность. Дайте остыть до комнатной температуры.

ОСТОРОЖНОСТЬ: Банки горячие! Обращайтесь с ними крайне осторожно, чтобы не обжечься.

12. После того, как банки полностью остынут, снимите винтовые крышки. Крышки должны быть плотно закрыты на банках. Чтобы проверить герметичность, нажмите на центр крышки. Она не должна поддаваться или пружинить. Если крышка поддается или пружинит, это указывает на неудачный процесс консервирования. В таких случаях пищу необходимо немедленно переработать или охладить и использовать в течение нескольких дней, чтобы обеспечить безопасность.

    ПРИМЕЧАНИЕ:

    • Никогда не закручивайте крышки после обработки банок. По мере охлаждения банок содержимое сжимается, плотно прижимая самоуплотняющуюся крышку к банке, образуя высокий вакуум

    • Не храните банки с завинчивающимися крышками. Их следует снять после того, как банки остынут.

13. Поставьте заполненные банки на полку в прохладном, чистом и сухом месте.

ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ О МУЛЬТИПАРКЕ-АЭРОФРИТЮРНИЦЕ

1. Как собрать/разобрать прибор?

    Этот прибор поставляется полностью собранным с поплавковым клапаном и клапаном сброса давления. Перед эксплуатацией прикрепите коллектор конденсата.

2. Какое время установлено по умолчанию?

    Каждый режим приготовления имеет время по умолчанию, которое появляется при выборе кнопки программы. Прежде чем таймер на ЖК-дисплее начнет обратный отсчет, прибор должен сначала достичь правильного давления и/или температуры для этой программы.

3. Сколько времени требуется прибору, чтобы достичь полного давления и чтобы таймер начал обратный отсчет?

    Когда прибор достигнет желаемого давления приготовления, цвет ЖК-дисплея изменится с оранжевого на красный, и начнется обратный отсчет времени приготовления.

    Время, необходимое для достижения желаемого давления, зависит от объема, концентрации и соотношения твердого вещества и жидкости в приборе — обычно 5–40 минут.

4. Можно ли изменить время приготовления, установленное по умолчанию?

    Да, вы можете изменить время приготовления двумя способами. Выберите LOW, MED или HIGH. Это предварительно запрограммированные настройки, которые дадут предопределенное время. Или вы можете нажать кнопку времени, чтобы настроить время приготовления в соответствии с вашими потребностями.

5. Можно ли оставлять прибор включенным, когда вас нет дома?

    Прибор имеет функцию отложенного старта. Однако оставлять прибор включенным, когда вас нет дома, не рекомендуется.

Проблема	Причина	Решение
Крышка не фиксируется на месте	Резиновая прокладка не установлена должным образом поместите на нижнюю часть крышки.	Надежно закрепите резиновую прокладку, вставив ее между проводом и стенка крышки.
Крышка не откроется после сброса давления. выпущенный	Поплавковый клапан и сброс давления клапаны все еще подняты.	Убедитесь, что клапан сброса давления открыт, переключатель выпуска пара находится в открытом положении, и вы отпустили переключатель выпуска пара. ВНИМАНИЕ: возможен выброс горячего пара. Во время этого процесса не подносите лицо к отверстию клапана.
Воздух выходит из-под обода крышки и давление не увеличивается	Крышка не установлена должным образом прибор.	Внимательно прочтите эту инструкцию, чтобы понять, как крепится крышка.
	Резиновая прокладка не установлена должным образом поместите на нижнюю часть крышки.	Надежно закрепите резиновуюпрокладку, вставив ее между проводом и стенка крышки.
	На резиновой прокладке осталась еда.	Очистите резиновую прокладку, чтобы удалить все избыток еды.
	Резиновая прокладка повреждена или изношена.	Замените резиновую прокладку перед эксплуатация прибора.
Поплавковый клапан не поднимается	Прибор не заполнен достаточным количеством продуктов.	Проверьте рецепт на предмет правильности пропорций и убедитесь, что он соблюдается правильно. как твердые тела, так и жидкости.
	Воздух выходит из-под края крышки.	Обратитесь в службу поддержки клиентов для помощь.
	Поплавковый клапан не собран правильно.	Поплавковый клапан должен иметь возможность двигаться вверх и вниз, останавливаясь только тогда, когда его резиновая прокладка касается внутренней части крышки. Убедитесь, что его резиновая прокладка чистая, и поплавковый клапан может свободно перемещаться.
Прибор неожиданно выключается	Прибор перегрелся.	Отключите прибор от сети и дайте ему остыть в течение 30 минут перед включением. снова.
На дисплее отображается «LID»	Крышка установлена неправильно. Конкретная используемая крышка не требуется для выбранная программа приготовления.	Отрегулируйте крышку, следуя этой инструкции. руководство. Пожалуйста, обратитесь к этой инструкции, чтобы понять, какая крышка требуется для каждого предустановка для приготовления пищи.
Крышка не открывается	Крышка не установлена должным образом на место прибор.	НЕ ОТКРЫВАЙТЕ КРЫШКУ СИЛОЙ. Отключите прибор от сети и дайте ему остыть в течение 30 минут, прежде чем пытаться снимите крышку снова, следуя данному руководству.

Код ошибки	Причина ошибки	Решение
E1	Нижний датчик открыт	Связаться со службой поддержки клиентов
E2	Короткое замыкание нижнего датчика	Связаться со службой поддержки клиентов
E3	Прибор перегрелся	Дайте прибору остыть. перед использованием
E4	Неисправность реле давления	Связаться со службой поддержки клиентов
КРЫШКА	Неправильная крышка	Прикрепите правильную крышку перед использованием

УХОД И ЧИСТКА

ОСТОРОЖНОСТЬ: Убедитесь, что в приборе нет остатков пищи или мусора, так как это может помешать правильной работе устройств безопасности при дальнейшем использовании.

СОБЛЮДАЙТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ ПО ЧИСТКЕ ПОСЛЕ КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

1. Перед чисткой дайте прибору остыть до комнатной температуры.
2. Отсоедините прибор от розетки, а затем от основания прибора.
3. Очищайте поверхность прибора мягкой влажной тканью. Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
4. Разблокируйте клапан сброса давления, переместив переключатель сброса пара в открытое положение и отпустите. Промойте клапан теплой мыльной водой и тщательно высушите.
5. Снимите резиновую прокладку с нижней стороны крышки. Промойте резиновую прокладку отдельно в теплой мыльной воде и тщательно высушите. Затем очистите крышку теплой мыльной водой и тщательно высушите.
6. Прикрепите резиновую прокладку обратно к нижней части крышки.

   ПРИМЕЧАНИЕ:Периодически проверяйте, чтобы резиновая прокладка была чистой, гибкой и не порванной. Если она повреждена, замените ее перед эксплуатацией прибора.
7. Убедитесь, что поплавковый клапан и клапан сброса давления свободны от остатков. Оба клапана должны свободно перемещаться по вертикали, при этом поплавковый клапан должен останавливаться только тогда, когда резиновая прокладка поплавкового клапана касается крышки.
8. После каждого использования снимайте внутреннюю емкость, мойте ее вручную теплой мыльной водой и тщательно высушите.
9. Снимите коллектор конденсата с основания прибора, промойте его теплой мыльной водой и тщательно высушите. Установите его на основание, чтобы он был готов к следующему использованию.

   ПРИМЕЧАНИЕ: Следующие детали можно мыть в посудомоечной машине: мерный стакан, ложка, подставка и корзина.

   ПРИМЕЧАНИЕ: Никогда не используйте абразивные губки, кухонные салфетки или стальную мочалку, так как это может повредить поверхность.

Хранилище

1. Отключите прибор от сети и очистите его в соответствии с инструкциями настоящего руководства.
2. Храните прибор в оригинальной коробке или в чистом, сухом месте, недоступном для детей.
3. Никогда не храните прибор горячим или включенным в сеть.

Хранилище

1. Отключите прибор от сети и очистите его в соответствии с инструкциями настоящего руководства.
2. Храните прибор в оригинальной коробке или в чистом, сухом месте, недоступном для детей.
3. Никогда не храните прибор горячим или включенным в сеть.

Гарантия Minister 2 года

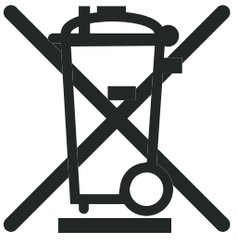
Электроприборы Minister поставляются с двухлетней гарантией. Если в продукте установлены сменные детали, это не продлит срок гарантии.

Если ваш продукт не работает должным образом в течение двухлетнего гарантийного срока, верните прибор в магазин или свяжитесь со службой поддержки клиентов по указанному ниже номеру. Будет предложена замена прибора или полный возврат средств.

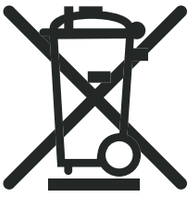
Гарантия распространяется как на детали, так и на работу, но не включает транспортировку.

УТИЛИЗАЦИЯ

Правильная утилизация данного продукта



Этот символ означает, что продукт нельзя выбрасывать как бытовые отходы, а следует доставить в соответствующий пункт сбора для переработки. Соблюдайте местные правила и никогда не выбрасывайте продукт вместе с обычными бытовыми отходами. Правильная утилизация старых электроприборов помогает предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.











Модель	Питание	Мощность	Емкость чаши	Давление	Безопасность
430018	220-240V 50/60Hz	1500W Аэрогриль 1200W Скороварка	6 литров	0–80 kPa	80–90 kPa

КНИГА РЕЦЕПТОВ

ГОТОВИМ С MINISTER



СОДЕРЖАНИЕ



ЗАКУСКИ

26 Мидии в соусе «Блю-чиз»

28 Мидии в томатном соусе



СУПЫ

30 Куриный суп с лапшой

32 Классический Харчо из говядины

34 Оригинальный Том-ям

36 Томатный суп с сыром страчателла

38 Суточные щи



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

40 Гуляш из говядины

42 Желтое карри из курицы

44 Плов

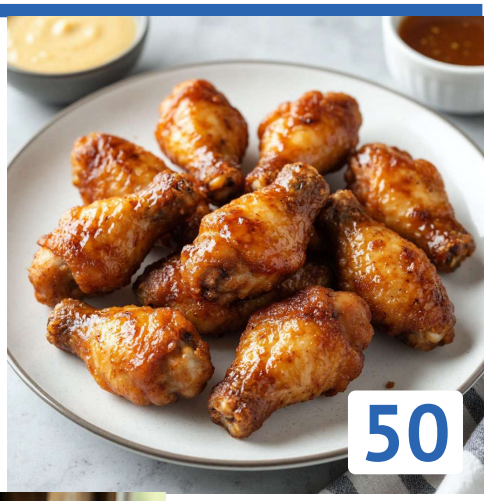
46 Паэлья с морепродуктами



БЛЮДА-ГРИЛЬ

48 Свиные ребрышки в глазури

50 Хрустящие куриные крылышки



СУ-ВИД

52 Салат «Оливье»

54 Утиная грудка

56 Овсянка



ГАРНИРЫ

58 Рассыпчатый рис

60 Жареный рис с овощами

62 Гречка как из печки





ДЕСЕРТЫ

64 Домашний йогурт

МИДИИ В СОУСЕ «БЛЮ-ЧИЗ»

Варианты подачи:
с долькой лимона для свежести;
с хрустящими гренками из чёрного хлеба;
с лёгким салатом из огурцов и зелени.



MINISTER
Главный в доме

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мидии в створках	500 г (свежие или замороженные)
Сыр с голубой плесенью	80 г (дор-блю, рокфор и т. п.)
Сливки 20–33 %	150 мл
Белое сухое вино	100 мл
Чеснок	2–3 зубчика
Оливковое масло	1 ст. л.
Соль	по вкусу (начните с 1/4 ч. л., сыр уже солёный)
Чёрный молотый перец	1/4 ч. л.
Свежая петрушка или кинза	2–3 веточки (для подачи)

Примечание: если используете замороженные мидии, предварительно разморозьте их в холодильнике или в холодной воде.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Подготовка ингредиентов

Мидии тщательно промойте под проточной водой, удалите «бороды» (волокна на раковинах). Проверьте, чтобы все створки были плотно закрыты; приоткрытые — отбракуйте.

Чеснок очистите и мелко порубите или пропустите через пресс. Сыр нарежьте мелкими кубиками или разомните вилкой.Зелень вымойте, обсушите и мелко нарежьте.

Приготовление мидий

В чашу мультиварки налейте оливковое масло, включите режим «Тушение» программа «Мультиповар» или «Выпечка» (160–180 °C). Добавьте чеснок, обжаривайте 1–2 мин до лёгкого золотистого оттенка и аромата. Выложите мидии в чашу, влейте белое вино. Закройте крышку, переключите на режим «Тушение», время — 5 мин. После сигнала проверьте: все мидии должны открыться. Не открывшиеся экземпляры удалите — их нельзя есть.

Приготовление соуса

Влейте сливки, добавьте сыр, соль и перец. Перемешайте, чтобы сыр начал плавиться.

Верните режим «Тушение», время — 3–5 мин (соус должен слегка загустеть, но не кипеть бурно).

Попробуйте на соль и остроту, скорректируйте при необходимости.

Подача

Переложите мидии в глубокие тарелки, полейте соусом. Посыпьте свежей зеленью.

Подавайте с тёплым багетом или чиабаттой для макания в соус.

СОВЕТЫ ДЛЯ ИДЕАЛЬНОГО БЛЮДА

Выбор мидий: свежие мидии должны иметь плотно закрытые створки и морской аромат.

Замороженные — без излишнего льда и снежной шубы.

Сыр: если сыр очень солёный, уменьшите количество соли или вовсе откажитесь от неё.

Сливки: не заменяйте на молоко — соус не загустеет. Жирность 20–33 % даёт баланс вкуса и текстуры.

Вино: используйте качественное сухое белое — оно придаёт деликатную кислотность.

Можно заменить на рыбный бульон или воду с лимонным соком (1 ст. л. на 100 мл).

Острота: регулируйте количеством перца и сыра. Для мягкого варианта возьмите меньше сыра или добавьте 1 ч. л. мёда.

Густота соуса: если соус слишком жидкий, продлите тушение на 2–3 мин без крышки.

Если густой — влейте 1–2 ст. л. тёплого вина или бульона.

Подача: блюдо лучше есть сразу — при долгом хранении мидии становятся жёсткими, а соус может расслоиться.

МИДИИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Варианты подачи:
с долькой лимона для свежести;
с хрустящими гренками из чёрного хлеба;
с лёгким салатом из огурцов и зелени;
дополните бокалом белого сухого вина для гармоничного сочетания.



MINISTER
Главный в доме

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

30 мин

Порции: 4

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мидии (свежие в раковинах или замороженные без раковин)	600 г
Томаты в собственном соку (или томатная паста)	800 г
Чеснок	4 зубчика
Оливковое масло	2 ст. л.
Белый винный уксус	2 ст. л.
Свежий шалфей	1 ст. л. (мелко нарезанный)
Перец молотый острый красный	щепотка (по вкусу)
Молотый кумин (зира)	щепотка
Соль / свежая петрушка или базилик	по вкусу / для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Подготовка ингредиентов

Мидии тщательно промойте под проточной водой, удалите «бороды» (волокна на раковинах).
Проверьте, чтобы все створки были плотно закрыты; приоткрытые — отбракуйте.
Чеснок очистите и мелко порубите или пропустите через пресс. Сыр нарежьте мелкими кубиками или разомните вилкой. Зелень вымойте, обсушите и мелко нарежьте.

Приготовление мидий

В чашу мультиварки налейте оливковое масло, включите режим «Тушение» программа «Мультиповар» или «Выпечка» (160–180 °C). Добавьте чеснок, обжаривайте 1–2 мин до лёгкого золотистого оттенка и аромата.
Выложите мидии в чашу, влейте белое вино.
Закройте крышку, переключите на режим «Тушение», время — 5 мин. После сигнала проверьте: все мидии должны открыться. Не открывшиеся экземпляры удалите — их нельзя есть.

Приготовление соуса

Влейте сливки, добавьте сыр, соль и перец. Перемешайте, чтобы сыр начал плавиться.
Верните режим «Тушение», время — 3–5 мин (соус должен слегка загустеть, но не кипеть бурно).
Попробуйте на соль и остроту, скорректируйте при необходимости.

Подача

Переложите мидии в глубокие тарелки, полейте соусом. Посыпьте свежей зеленью.
Подавайте с тёплым багетом или чиабаттой для макания в соус.

СОВЕТЫ ДЛЯ ИДЕАЛЬНОГО БЛЮДА

Выбор мидий: свежие мидии должны иметь плотно закрытые створки и морской аромат.
Замороженные — без излишнего льда и снежной шубы.
Сыр: если сыр очень солёный, уменьшите количество соли или вовсе откажитесь от неё.
Сливки: не заменяйте на молоко — соус не загустеет. Жирность 20–33 % даёт баланс вкуса и текстуры.
Вино: используйте качественное сухое белое — оно придаёт деликатную кислотность.
Можно заменить на рыбный бульон или воду с лимонным соком (1 ст. л. на 100 мл).
Острота: регулируйте количеством перца и сыра.
Для мягкого варианта возьмите меньше сыра или добавьте 1 ч. л. мёда.
Густота соуса: если соус слишком жидкий, продлите тушение на 2–3 мин без крышки.
Если густой — влейте 1–2 ст. л. тёплого вина или бульона.

Подача: блюдо лучше есть сразу — при долгом хранении мидии становятся жёсткими, а соус может расслоиться.

КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ

Варианты подачи:
с ложкой сметаны и зелёным луком.
с гренками из белого хлеба.
с долькой лимона (для лёгкой кислинки).



MINISTER
Главный в доме

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 ч 40 мин
(с учётом подготовки).
Порции: 6–8

ИНГРЕДИЕНТЫ

Курица (целая или части: бёдра, голени)	800–1000 г
Вода	2,5
Картофель	4 средних клубня
Морковь	1 крупная
Лук репчатый	1 средняя головка
Лапша (покупная или домашняя)	100–150 г
Масло растительное	1 ст.л.
Лавровый лист	2 шт.
Перец чёрный горошком	5–7 шт.
Соль	по вкусу (≈1,5 ч. л.)
Куркума	1/2 ч.л. (для золотистого цвета бульона)
Зелень свежая (укроп/петрушка)	для подачи
Чеснок	2 зубчика (по желанию)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Подготовка ингредиентов
Курицу промойте, удалите излишки жира и кожи (по желанию). Картофель, морковь, лук очистите. Картофель нарежьте кубиками 1,5×1,5 см. Морковь натрите на крупной тёрке или нарежьте соломкой. Лук мелко нарежьте. Чеснок измельчите. Зелень мелко порубите.

Варка бульона
Положите курицу в чашу мультиварки, залейте водой. Выберите режим «Тушение» или «Суп», время — 40 мин. После закипания снимите пену. Добавьте лавровый лист, перец горошком и куркуму. Обжарка овощей (опционально, для насыщенного вкуса). В сковороде разогрейте масло, обжарьте лук и морковь до мягкости (3–4 мин).
Если мультиварка имеет режим «Жарка», можно сделать это прямо в чаше перед варкой бульона.

Сборка супа
Верните в чашу с бульоном обжаренные овощи (или сырые, если не обжаривали).
Добавьте картофель. Переключите на режим «Суп» или «Тушение», время — 20 мин.
За 5 мин до окончания добавьте лапшу.
Посолите, добавьте чеснок (по желанию).

Завершение
После сигнала оставьте суп под крышкой на 5–10 мин для настаивания.
Удалите лавровый лист и перец горошком. При подаче посыпьте свежей зеленью.

СОВЕТЫ ДЛЯ ИДЕАЛЬНОГО СУПА

Курица: для более насыщенного бульона используйте целую курицу или смесь бёдер и голеней.
Лапша: если используете домашнюю, варите её отдельно до полуготовности, затем добавьте в суп за 2–3 мин до конца.
Золотистый цвет: куркума придаёт бульону красивый оттенок, но не меняет вкус.
Густота: регулируйте количество воды и картофеля по предпочтениям.
Для детей: исключите перец горошком, подавайте с мелко нарезанной зеленью.
Хранение: суп лучше есть свежим; лапшу можно добавлять при разогреве, чтобы она не разварилась.

КЛАССИЧЕСКИЙ ХАРЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

Скороварка сокращает время приготовления, сохраняя насыщенный вкус суточных щей. За счёт давления бульон становится наваристым, а капуста — нежной. Повторная выдержка и разогревание раскрывают глубину вкуса.



ИНГРЕДИЕНТЫ

Говядина (грудинка или лопатка)	1 кг
Рис длиннозёрный	0,5 стакана (≈100 г)
Лук репчатый	3 шт. (средние)
Корень петрушки	1 шт. (небольшой)
Грецкие орехи (ядра)	0,5 стакана
Гранатовый сок (без сахара)	0,5 стакана (125 мл)
Томатная паста	2 ст. л.
Хмели-сунели	1 ч. л.
Лавровый лист	2 шт.
Чёрный перец горошком	10 шт.;
Острый перчик (небольшой)	1 шт.;
Чеснок	5 зубчиков
Зелень петрушки	2 ст.л. (мелко рубленая)
Кинза	
Растительное масло	2 ст. л.
Соль	по вкусу (≈1,5 ч. л.)
Вода	2 л

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

2 ч 30 мин
(активная работа — 20–25 мин)

Порции: 6

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Подготовка ингредиентов
Говядину вымойте, нарежьте небольшими кубиками (2×2 см). Лук очистите и мелко нарежьте. Корень петрушки очистите и натрите на крупной тёрке. Грецкие орехи измельчите в блендере или истолките в ступке вместе с чёрным перцем горошком. Острый перчик вымойте и нарежьте тонкими кольцами (семена можно удалить, если хотите меньше остроты). Чеснок очистите и растолките в пасту. Петрушку и кинзу вымойте, обсушите и мелко нарежьте (часть кинзы оставьте для подачи). Рис промойте в холодной воде до прозрачности.
Обжарка основы
В чашу мультиварки налейте масло, включите режим «Тушение» программа «Мультиповар» (160–180 °C). Выложите лук и корень петрушки, обжаривайте 5–7 мин до мягкости. Добавьте говядину, перемешайте и жарьте ещё 10 мин, пока мясо не побелеет со всех сторон. Положите острый перец и томатную пасту, перемешайте и готовьте 2 мин.
Варка бульона и супа
Влейте 2 л воды, добавьте промытый рис, грецкие орехи, гранатовый сок, лавровый лист и хмели сунели. Перемешайте, закройте крышку, переключите на режим «Суп» или «Тушение», время — 1 ч 30 мин.
Финальные штрихи
За 10 мин до конца программы добавьте толчёный чеснок и рубленую петрушку. Проверьте соль и остроту — при необходимости скорректируйте. После сигнала оставьте под крышкой на 10 мин для настаивания.
Подача
Разлейте харчо по тарелкам, посыпьте свежей кинзой. Подавайте с лепёшками или чёрным хлебом.

СОВЕТЫ ДЛЯ ИДЕАЛЬНОГО ХАРЧО

Мясо: выбирайте говяжью грудинку или лопатку — они дают насыщенный бульон и остаются мягкими после долгой варки.
Рис: длиннозёрный меньше разваривается и сохраняет текстуру.
Гранатовый сок: используйте натуральный без сахара — он придаёт кисло-сладкий баланс.
Острота: регулируйте количеством острого перца и хмели сунели. Для мягкого варианта уменьшите их вдвое.
Густота: если суп слишком жидкий, добавьте ещё 1–2 ст. л. риса в начале варки.
Если густой — влейте немного горячей воды на этапе настаивания.
Настой: не спешите разливать сразу после готовки — дайте супу постоять 10–15 мин, чтобы вкусы объединились.
Хранение: харчо становится вкуснее на второй день. Храните в холодильнике до 3 дней, разогревайте на режиме «Подогрев» в мультиварке.
Варианты подачи
с долькой лимона или лайма;
со сметаной или мацони;
с зелёным луком и зернами граната (для праздничного варианта).

ОРИГИНАЛЬНЫЙ СУП ТОМ-ЯМ

Этот рецепт адаптирован для мультиварки и сочетает аутентичные тайские вкусы с удобством домашнего приготовления. Особенность — поэтапное введение ингредиентов для максимальной глубины аромата.



MINISTER
Главный в доме

ИНГРЕДИЕНТЫ

Креветки очищенные	250 г
Куриное филе	200 г
Шампиньоны	150 г
Кокосовое молоко	400 мл
Паста Том Ям	2 ст. л.
Лемонграсс	2 стебля
Галангал (или корень имбиря)	20 г
Листья каффир лайма	4-5 шт.
Лайм	1 шт.
Рыбный соус	2 ст. л.
Чеснок	3 зубчика
Перец чили красный	1 небольшой
Помидор черри	6-8 шт.
Кинза свежая	1 пучок
Вода или куриный бульон	600 мл
Сахар	1 ч.л.
Соль	по вкусу

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

45-50 мин

Порции: 4

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Подготовка ингредиентов

Лемонграсс слегка отбейте тыльной стороной ножа и нарежьте кусочками 3–4 см. Галангал или имбирь нарежьте тонкими ломтиками. Чеснок мелко порубите. Перец чили очистите от семян и нарежьте кольцами (если хотите менее острое блюдо — уменьшите количество). Куриное филе нарежьте небольшими кубиками. Шампиньоны — пластинками. Креветки оставьте целыми. Помидоры черри разрежьте пополам.
Кинзу мелко нарежьте (оставьте несколько веточек для подачи).

Приготовление ароматного бульона (режим «Тушение», программа «Говядина»)

В чашу мультиварки влейте 1 ст. л. растительного масла. Добавьте чеснок, лемонграсс, галангал, листья каффир-лайма и перец чили. Обжаривайте 2–3 инуты до появления яркого аромата.
Влейте воду или бульон, добавьте пасту Том-Ям. Перемешайте и доведите до кипения (5–7 мин).

Тушение основных ингредиентов (режим «Тушение», программа «Мультиповар»)

Добавьте куриное филе и шампиньоны. Установите время — 10 минут.
После сигнала добавьте креветки и помидоры черри. Варите ещё 5 минут.

Финальные штрихи

Влейте кокосовое молоко, добавьте рыбный соус, сахар и сок лайма. Попробуйте на вкус:
при необходимости добавьте соль или ещё сока лайма. Дайте супу постоять 5–10 минут под крышкой.

Подача

Разлейте суп по тарелкам. Украсьте свежей кинзой и дольками лайма.
Подавайте горячим с отварным рисом (по желанию).

СОВЕТЫ

Паста Том-Ям. Выбирайте качественную пасту с натуральными ингредиентами — она задаёт основной вкус.
Кокосовое молоко. Не кипятите долго после добавления — может расслоиться. Вводите на завершающем этапе.
Острота. Регулируйте количество перца чили и пасты Том-Ям по своему вкусу.
Листья каффир-лайма. Если не нашли свежие, используйте сушёные (1 ч. л.) или замените цедрой 1 лайма.
Креветки. Лучше брать крупные — они сочнее и красивее смотрятся в готовом блюде.

Вариации

Вегетарианский вариант: исключите мясо и креветки, добавьте тофу и больше грибов (вешенки, шиитаке).
С морепродуктами: вместо креветок используйте морской коктейль (мидии, кальмары, осьминоги).
С рыбой: добавьте кусочки белой рыбы (тилапия, морской окунь) на этапе тушения.

ТОМАТНЫЙ СУП С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА

Скороварка сокращает время приготовления, сохраняя насыщенный вкус суточных щей. За счёт давления бульон становится наваристым, а капуста — нежной. Повторная выдержка и разогревание раскрывают глубину вкуса.



ИНГРЕДИЕНТЫ

Помидоры свежие	400 г (крупные, спелые)
Томаты в собственном соку	400 г
Лук репчатый / чеснок	1 шт. (средняя) / 2 зубчика
Оливковое масло	2 ст. л.
Овощной бульон или вода	400 мл
Сахар / соль	1 ч.л. / 1/2 ч.л.
Чёрный молотый перец	1/4 ч.л.
Сушёный базилик	1/2 ч.л.
Сушёный орегано	1/2 ч.л.
Сыр страчателла	150 г (для подачи)
Свежая петрушка или базилик	несколько веточек (для украшения)
Сухарики из белого хлеба	для подачи (по желанию)

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

40 мин

Порции: 4

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Подготовка ингредиентов
Лук и чеснок очистите, мелко нарежьте. Помидоры вымойте, сделайте крестообразный надрез на кожице, ошпарьте кипятком и снимите кожуру. Нарежьте кубиками. Если используете целые консервированные томаты — разомните вилкой или пробейте блендером до однородности.

Обжарка ароматных овощей
В чашу мультиварки налейте оливковое масло, включите режим «Тушение» программа «Мультиповар» или «Выпечка» (160–180 °C).
Добавьте лук и чеснок, обжаривайте 3–4 мин до мягкости и золотистого оттенка.

Добавление томатов
Выложите свежие помидоры и томаты в собственном соку. Перемешайте. Добавьте сахар, соль, чёрный перец, базилик и орегано. Переключите на режим «Тушение», время — 20 мин, крышка закрыта.
Через 10 мин добавьте овощной бульон (или воду), перемешайте.

Доведение до нужной консистенции
После сигнала откройте крышку, дайте супу немного остыть.
При желании пробейте суп погружным блендером до гладкости (можно оставить слегка текстурным).
Верните в мультиварку, прогрейте 2–3 мин в режиме «Подогрев» (если нужен более горячий суп).

Подача
Разлейте суп по глубоким тарелкам. В центр каждой порции выложите 30–40 г сыра страчателла (не размешивайте — сыр должен оставаться целым куском).

Украсьте свежей зеленью.
Подавайте с сухариками или тёплым багетом.

СОВЕТЫ ДЛЯ ИДЕАЛЬНОГО СУПА

Помидоры: выбирайте максимально спелые и ароматные — они дают насыщенный вкус.
Если сезон не позволяет, используйте качественные консервированные томаты в собственном соку.
Консистенция: регулируйте густоту бульоном или водой.
Для более кремового варианта можно добавить 1–2 ст. л. сливок на этапе тушения.
Соль и сахар: томаты могут быть разной кислотности — корректируйте баланс по вкусу.
Сахар смягчает кислоту, соль усиливает вкус.
Сыр страчателла: не заменяйте на моцареллу или другие сыры — у страчателлы особая нежная текстура и сливочный вкус. Добавляйте в последний момент, чтобы сыр не потерял форму.
Специи: можно добавить щепотку красного перца для лёгкой остроты или заменить сушёные травы на свежие (увеличьте количество вдвое).
Подача: суп вкуснее всего в первый день — страчателла сохраняет свою текстуру.
При хранении сыр может расслоиться, поэтому лучше готовить на один приём пищи.

Варианты подачи
с каплей оливкового масла extra virgin сверху;
с ломтиком лимона для свежести;
с печёными овощами (цуккини, баклажаны) для более насыщенного блюда;
для праздничного варианта — добавьте несколько листьев базилика и каплю бальзамического крема.

СУТОЧНЫЕ ЩИ

Скороварка сокращает время приготовления, сохраняя насыщенный вкус суточных щей. За счёт давления бульон становится наваристым, а капуста — нежной. Повторная выдержка и разогревание раскрывают глубину вкуса.



MINISTER
Главный в доме

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Варка	40–50 мин
Охлаждение	8–12 часов
Повторный нагрев	15 мин

Порции: 6–8

ИНГРЕДИЕНТЫ

Говядина на кости (грудинка, рёбра)	600 г
Квашеная капуста	500 г
Картофель	400 г (4–5 шт.)
Морковь	120 г (1 крупная)
Лук репчатый	120 г (1 крупная)
Томатная паста	1 ст. л. (с горкой)
Масло растительное	2 ст.л.
Лавровый лист	2 шт.
Чёрный перец горошком	6–8 шт.
Соль	1,5 ч.л. (или по вкусу)
Вода	2,5 л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Подготовка и варка бульона
Промойте мясо, положите в чашу скороварки. Залейте холодной водой до отметки 2,5-3 л.
Закройте крышку, убедитесь, что клапан в положении «Закрыт». В режиме «Пароварка» выберите программу «Суп», время — 25 минут. После сигнала сбросьте давление (естественным путём или принудительно — см. инструкцию к мультиварке). Достаньте мясо, процедите бульон через сито, верните в чашу.

Обжарка овощей
Нарежьте лук мелкими кубиками, морковь — тонкой соломкой. В режиме «Тушение», программа «Говядина» разогрейте масло, обжарьте лук до прозрачности (3–4 мин.). Добавьте морковь, пассеруйте ещё 4–5 минут.
Введите томатную пасту, перемешайте, готовьте 1 минуту.

Сборка и варка щей
К обжаренным овощам добавьте квашеную капусту (если очень кислая — промойте и отожмите).
Перемешайте, тушите 5 минут в режиме «Тушение», программа «Говядина». Нарежьте картофель кубиками, положите в бульон. Переложите овощную зажарку в бульон. Добавьте лавровый лист, перец горошком, соль.
Закройте крышку, убедитесь, что клапан в положении «Закрыт». В режиме «Пароварка» выберите программу «Суп», время — 15-20 минут. После сигнала сбросьте давление, откройте крышку.

Финальная доготовка и охлаждение
Достаньте мясо, отделите от кости, нарежьте кусочками, верните в кастрюлю.
Попробуйте на соль, при необходимости досолите. Оставьте щи в мультиварке на подогреве на 10 минут.
Остудите до комнатной температуры, перелейте в кастрюлю и уберите в холодильник на 8–12 часов (на ночь).

Повторный нагрев (на следующий день)
Перелейте щи в чашу скороварки. Закройте крышку, убедитесь, что клапан в положении «Закрыт».
В режиме «Пароварка» выберите программу «Суп», время — 15 минут. Сброс давления — естественный.
Дайте постоять 5–10 минут под крышкой.

Подача
Разлейте по тарелкам, добавьте сметану, мелко нарезанную зелень (укроп, петрушка).
Подавайте с чёрным хлебом, чесноком и зелёным луком.

СОВЕТЫ

Квашеная капуста. Если капуста слишком кислая, промойте её холодной водой и слегка отожмите.
Для более насыщенного вкуса можно добавить 2–3 ст. л. капустного рассола в конце варки.
Мясо. Вместо говядины можно использовать свиные рёбрышки — время варки бульона сократится до 20 минут.

Консистенция. Если щи получились густыми, добавьте немного кипятка при повторном разогревании.
Специи. Для аромата можно добавить щепотку тмина или душистого перца.
Хранение. Готовые щи хранятся в холодильнике до 3 дней — с каждым днём вкус становится глубже.

Вариации
Постный вариант: исключите мясо, используйте овощной бульон. Добавьте грибы (шампиньоны или лесные) при обжарке овощей.
С свежей капустой: замените квашеную капусту на 600 г свежей, уменьшите время варки до 10 минут (режим «Суп/Бульон»).
С перловкой: добавьте 60 г промытой перловки вместе с картофелем — щи станут сытнее.

ГУСТОЙ ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Варианты подачи:
с картофельным пюре, гречкой или макаронами;
со свежим хлебом и салатом из огурцов и помидоров;
с ложкой сметаны и зелёным луком.



MINISTER
Главный в доме

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

2 ч 15 мин

(активная работа — 20–25 мин)

Порции: 4-6

ИНГРЕДИЕНТЫ

Говядина (лопатка, шея или грудинка)	800 г
Лук репчатый	2 средние головки
Морковь	1 крупная
Томатная паста	2 ст. л.
Мука пшеничная	2 ст. л.
Вода горячая	600–800 мл (регулируйте густоту)
Масло растительное	2 ст. л.
Лавровый лист	2 шт.
Чёрный перец горошком	5–7 шт.
Соль	1–1,5 ч. л. (по вкусу)
Паприка молотая	1 ч. л.
Сушёный чеснок	½ ч. л. (или 2 зубчика свежего)
Зелень свежая (петрушка/укроп)	для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Подготовка ингредиентов:

Говядину нарежьте кубиками 2×2 см. Лук — мелкими кубиками,
морковь — тонкой соломкой или натрите на крупной тёрке. Зелень мелко порубите.

Обжарка мяса:

В чашу мультиварки налейте масло, включите режим «Тушение» программа «Мультиповар» (160–180 °C).
Выложите говядину, обжаривайте 10–15 мин, помешивая, до румяной корочки.
Переложите мясо в миску (если чаша сильно загрязнилась — протрите).

Пассеровка овощей и добавление специй:

В ту же чашу добавьте лук и морковь.
Жарьте 5–7 мин до мягкости лука. Верните мясо в чашу, перемешайте.
Добавьте томатную пасту, паприку, сушёный чеснок, лавровый лист и перец горошком.
Перемешайте, жарьте 2–3 мин, чтобы паста «раскрыла» вкус.

Тушение:

Влейте 400 мл горячей воды, перемешайте. Закройте крышку, переключите на режим «Тушение», время — 1 ч. Через 40 мин проверьте: если жидкость сильно выкипела, добавьте ещё 200–400 мл воды. В отдельной миске смешайте муку с 100 мл холодной воды до однородности (без комочков). Аккуратно влейте мучную смесь в гуляш, перемешайте.
Продолжайте тушить 15–20 мин до загустения. Посолите, отрегулируйте вкус.

Финальные штрихи:

Удалите лавровый лист и перец горошком. Дайте блюду настояться под крышкой 10 мин.
При подаче посыпьте свежей зеленью.

СОВЕТЫ ДЛЯ ИДЕАЛЬНОГО ГУЛЯША

Мясо: выбирайте части с соединительной тканью (лопатка, грудинка) — они становятся мягкими при долгом тушении.
Томатная паста: не заменяйте кетчупом — он даёт лишнюю сладость и уксус.
Густота: регулируйте количеством воды и муки.
Для очень густой подливы добавьте 1 ст. л. муки сверх рецепта.
Кислотность: если подлива слишком кислая, добавьте ½ ч. л. сахара.
Для детей: исключите перец горошком и паприку, подавайте с картофельным пюре.
Хранение: гуляш хранится в холодильнике до 4 дней. При разогреве добавьте немного воды.

ЖЁЛТОЕ КАРРИ ИЗ КУРИЦЫ

Варианты подачи:
с овощами: добавьте брокколи, цукини или сладкий картофель;
с морепродуктами: замените часть курицы на креветки или кальмары.

Вегетарианский вариант: используйте тофу или нут вместо курицы, а кокосовое молоко замените овощным бульоном.



MINISTER
Главный в доме

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 ч 15 мин

(активная работа — 15 мин)

Порции: 4-5

ИНГРЕДИЕНТЫ

Куриное филе или бёдра без кожи	600 г
Кокосовое молоко (не менее 17 % жирности)	400 мл
Паста жёлтого карри	2 ст. л.
Лук репчатый	1 средняя головка
Чеснок	2 зубчика
Имбирь свежий (корень)	10 г
Морковь	1 небольшая
Болгарский перец (жёлтый или оранжевый)	½ шт.
Растительное масло	1 ст. л.
Сахар	1 ч. л.
Соль	по вкусу (≈1 ч. л.)
Вода	100–150 мл (при необходимости)
Кинза свежая	для подачи (несколько веточек)
Рис отварной	для сервировки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Подготовка ингредиентов:

Курицу нарежьте кубиками 2×2 см. Лук, чеснок и имбирь мелко порубите. Морковь нарежьте тонкими брусочками или полукругами. Болгарский перец — соломкой.

Кинзу мелко нарежьте (оставьте несколько целых веточек для подачи).

Подготовка ароматной основы:

В чашу мультиварки налейте масло, включите режим «Тушение» программа «Мультиповар» или «Выпечка» (160–180 °C). Добавьте лук, чеснок и имбирь. Обжаривайте 3–4 мин до мягкости лука. Выложите курицу, перемешайте. Жарьте 5 мин, пока мясо не побелеет. Добавьте пасту карри, перемешайте и готовьте ещё 2 мин, чтобы специи «раскрылись». Влейте кокосовое молоко, добавьте сахар и соль. Перемешайте. Переключите на режим «Тушение», время — 30 мин. Через 15 мин добавьте морковь и болгарский перец. Если соус слишком густой, влейте 100–150 мл горячей воды.

Финальные штрихи:

Проверьте соль и сахар — при необходимости скорректируйте вкус.

Оставьте под крышкой на 5–10 мин для настаивания.

Перед подачей посыпьте кинзой.

СОВЕТЫ ДЛЯ ИДЕАЛЬНОГО КАРРИ

Паста карри: выбирайте качественную пасту жёлтого карри (не заменяйте порошком — будет другой вкус и текстура).

Кокосовое молоко: не экономьте на жирности — оно даёт насыщенный сливочный вкус.

Перед использованием встряхните банку. Острота: если паста слишком острая, добавьте ½ ч. л. сахара или 1 ст. л. йогурта без добавок. Густота: регулируйте количеством воды или кокосового молока.

Для более густого соуса можно добавить 1 ч. л. кукурузного крахмала, разведённого в 2 ст. л. воды.

Для детей: используйте менее острую пасту карри или уменьшите её количество вдвое.

Подача: идеально с отварным рисом (басмати или жасмином), лепёшками или овощами на гриле.

Вариации

С овощами: добавьте брокколи, цукини или сладкий картофель.

С морепродуктами: замените часть курицы на креветки или кальмары (кладите за 5–7 мин до готовности).

Вегетарианский вариант: используйте тофу или нут вместо курицы, а кокосовое молоко замените овощным бульоном.

ПЛОВ (ОБЪЁМ ЧАШИ – 5 Л)

Выложите плов на большое блюдо,
сверху разместите головки чеснока.
Дополнительно подайте свежие овощи, зелень, лаваш.



MINISTER
Главный в доме

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 ч 15 мин

(активная работа — 15 мин)

Порции: 8-10

ИНГРЕДИЕНТЫ

Баранина (или говядина)	1 кг.
Рис длиннозёрный (девзира, лазер)	800 г.
Морковь	600 г.
Лук репчатый	400 г.
Растительное масло	150 мл.
Чеснок	2 головки.
Зира (кумин)	1,5 ч. л.
Барбарис сушёный	1 ст. л.
Куркума .	1 ч. л.
Соль	2 ч. л. (по вкусу).
Чёрный перец молотый	1 ч. л.
Вода	около 1,2 л (ориентируйтесь на уровень риса).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Подготовка продуктов: Мясо нарежьте кубиками 3×3 см. Лук — тонкими полукольцами. Морковь — длинной соломкой (не трите!). Рис промойте в 5–6 водах до прозрачности, замочите в тёплой воде на 30 мин., затем ещё раз промойте. Чеснок очистите от верхней шелухи, оставьте головки целыми. Специи отмерьте и держите под рукой.

Подготовка зирвака: В чашу мультиварки налейте масло, включите режим «Тушение/Выпечка» программа «Мультиповар» (160–180 °C). Выложите мясо, обжаривайте 10–15 мин., помешивая, до румяной корочки.
Добавьте лук, жарьте 5–7 мин. до золотистого цвета. Выложите морковь, перемешайте, жарьте ещё 5–7 мин. Добавьте воды, чтобы она покрывала мясо с овощами. Посолите, добавьте чёрный перец, зиру, куркуму, барбарис. Перемешайте. Варите зирвак 40-60.

Закладка риса

Равномерно распределите промытый рис поверх зирвака (мясо+овощи). Аккуратно влейте горячую воду так, чтобы она покрывала рис на 1-1,5 см (можно лить поверх шумовки). Воткните головки чеснока в рис. Не перемешивайте!

Закройте крышку, выберите режим «Плов/Рис/Гречка» на 30–40 мин.
После сигнала не открывайте крышку 10–15 мин. (рис дойдёт на пару).

Откройте крышку, аккуратно перемешайте рис с зирваком снизу вверх.
Выньте чеснок, подавайте плов горячим.

СОВЕТЫ ДЛЯ ИДЕАЛЬНОГО РЕЗУЛЬТАТА

Рис: девзира или лазер дают лучший вкус и текстуру. Не заменяйте на круглозёрный.
Вода: уровень проверяйте после закладки риса — она должна быть выше на 1-1,5 см.
Не перемешивайте до конца готовки — иначе рис станет клейким.
Отдых после варки: 10–15 мин. под крышкой обязательны для рассыпчатости.
Соль: регулируйте по вкусу, но помните, что часть воды выкипит.
Масло: не экономьте — оно придаёт плову характерный вкус.

Подача

Выложите плов на большое блюдо, сверху разместите головки чеснока.
Дополнительно подайте свежие овощи, зелень, лаваш.

**Итоговое время и температуры могут быть скорректированы в зависимости от количества и размера используемых продуктов.*

КЛАССИЧЕСКАЯ ПАЭЛЬЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Этот рецепт адаптирует испанскую классику к условиям домашней мультиварки. Блюдо сохраняет аутентичный вкус: насыщенный бульон, ароматный рис и сочные морепродукты.



MINISTER
Главный в доме

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

45-50 мин
Порции: 4

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис для паэльи (например, «бомба» или арборио)	300 г
Коктейль из морепродуктов (мидии, кальмары, креветки)	400 г
Куриный или рыбный бульон	600 мл
Лук репчатый	1 шт. (мелкая нарезка)
Чеснок	3 зубчика (мелко рубленый)
Болгарский перец (красный и жёлтый)	1 шт. Каждого цвета (соломка)
Помидор	1 крупный (мелкими кубиками)
Оливковое масло	3 ст. л.
Шафран	½ ч. л. (или куркума для цвета)
Паприка молотая	1 ч. л.
Соль	по вкусу
Чёрный перец	по вкусу
Лимонный сок	1 ст. л.
Петрушка свежая (для подачи)	несколько веточек;
Лавровый лист	1 шт.

Подготовка ингредиентов: Морепродукты разморозьте при комнатной температуре, промойте, обсушите. Лук и чеснок мелко нарежьте. Перец и помидор нарежьте согласно указаниям. Рис промойте в холодной воде 2–3 раза до прозрачности воды. Шафран залейте 2 ст. л. тёплой воды (для раскрытия аромата).

Обжарка основы (режим «Тушение», программа «Мультиповар», температура 165-170°C):
В чашу мультиварки влейте оливковое масло. Добавьте лук и чеснок, обжаривайте 3–4 минуты до прозрачности. Положите болгарский перец, жарьте ещё 3 минуты.
Добавьте помидор, перемешайте, тушите 2 минуты.

Добавление морепродуктов: Выложите морепродукты в чашу. Обжаривайте 3–4 минуты, периодически помешивая. Приправьте солью, перцем, паприкой и лавровым листом.
Влейте лимонный сок, перемешайте.

Закладка риса и бульона: Добавьте промытый рис, аккуратно распределите по поверхности.
Влейте тёплый бульон и настой шафрана. Не перемешивайте — рис должен впитывать бульон равномерно.
Попробуйте бульон на соль, при необходимости досолите.

Томление (режим «Тушение», программа «Ризотто»): Закройте крышку, установите время — 20 минут.
После сигнала оставьте паэлью на подогреве на 5–10 минут (рис дойдёт до готовности).

Подача: Аккуратно перемешайте рис с морепродуктами (если хотите равномерное распределение).
Переложите в большое блюдо или разложите по тарелкам.
Украсьте свежей петрушкой и дольками лимона. Подавайте горячей.

СОВЕТЫ

Рис. Используйте специальный рис для паэльи («бомба») — он впитывает бульон, оставаясь рассыпчатым. Если нет, подойдёт арборио или другой среднезёрный рис.
Бульон. Рыбный бульон придаст более насыщенный морской вкус, куриный — универсальную основу.
Морепродукты. Можно использовать отдельные виды (креветки, мидии, кальмары) вместо коктейля.
Шафран. Если нет шафрана, замените ½ ч. л. куркумы — она даст золотистый цвет.
Консистенция. Рис должен быть аль денте, а бульон полностью впитаться. Если рис суховат, добавьте 2–3 ст. л. горячей воды перед томлением.

Вариации
С курицей: добавьте 200 г куриного филе, нарезанного кубиками, на этапе обжарки овощей.
Вегетарианская: исключите морепродукты, добавьте грибы (шампиньоны, вешенки) и больше овощей (цуккини, горошек). Острая версия: добавьте 1 перчик чили (мелко нарезанный) при обжарке лука.
С лангустинами: замените часть коктейля на целые лангустины — они придадут роскошный вид и вкус.

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ В ГЛАЗУРИ

Подавайте с листьями салата, помидорами черри и любимым соусом. Для украшения используйте крупную соль и горошины перца. Приятного аппетита!



MINISTER
Главный в доме

ИНГРЕДИЕНТЫ

Свиные ребрышки	1,2 кг
Соевый соус	3 ст. л.
Мёд	2 ст. л.
Томатный соус (кетчуп)	2 ст. л.
Чеснок	3 зубчика
Острый перец	1/2 ч. л.
Паприка копчёная	1 ч. л.
Чёрный перец	1/2 ч. л.
Соль	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Подготовка мяса. Тщательно промойте и просушите ребрышки бумажными полотенцами. Очистите от плёнки с внутренней стороны.
Нарежьте на порционные куски по 2-3 ребра.

Приготовление маринада. Смешайте соевый соус, мёд, томатный соус, измельчённый чеснок, острый и чёрный перец, паприку. Добавьте соль по вкусу.

Маринование. Натрите ребрышки маринадом со всех сторон.
Оставьте мариноваться минимум на 30 минут при комнатной температуре (для лучшего результата — на ночь в холодильнике).

Запекание. Установите крышку-аэрогриль на мультиварку и разогрейте до 160 °C. Выложите ребрышки на решётку в один слой (комбинируя корзину-фритюрницу и одноярусную площадку может получиться 2 слоя продуктов). Готовьте 20 минут, затем переверните и смажьте оставшимся маринадом. Увеличьте температуру до 200 °C и запекайте ещё 15 минут, периодически смазывая глазурью.*

СОВЕТЫ

Не превышайте указанную температуру, чтобы ребрышки не пересохли
Дайте мясу «отдохнуть» 5-10 минут перед подачей

**Итоговое время и температура могут быть скорректированы в зависимости от количества и размера используемых продуктов.*

ХРУСТЯЩИЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

Подавайте горячими с любимым соусом и свежими овощами.
Приятного аппетита!



MINISTER
Главный в доме

ИНГРЕДИЕНТЫ

Куриные крылышки	1 кг
Оливковое масло	2 ст. л.
Соевый соус	2 ст. л.
Чеснок (измельчённый)	3 зубчика
Паприка сладкая	1 ч. л.
Чёрный перец молотый	1/2 ч. л.
Соль	1 ч. л.
Лимонный сок	1 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Подготовка крылышек. Тщательно промойте куриные крылышки под проточной водой. Обязательно обсушите их бумажными полотенцами до полного удаления влаги — это обеспечит хрустящую корочку при запекании.

2. Приготовление маринада. В миске смешайте оливковое масло, соевый соус, измельчённый чеснок, паприку, чёрный перец и соль.
Добавьте лимонный сок для лёгкой кислинки.

3. Маринование. Поместите крылышки в маринад и тщательно перемешайте, чтобы каждый кусочек был равномерно покрыт смесью.
Оставьте мариноваться на 15–20 минут при комнатной температуре (можно мариновать до 2 часов в холодильнике).

4. Подготовка аэрогриля. Установите крышку-аэрогриль на мультиварку, разогрейте до 180 °C.

5. Выкладка крылышек. Разложите маринованные крылышки на решётку, немного сбрызнутую маслом, в один слой, оставляя небольшое расстояние между ними для равномерного обдува горячим воздухом.

6. Приготовление. Готовьте крылышки при 180 °C в течение 15 минут.
За это время они должны хорошо подрумяниться с одной стороны.
Переверните крылышки на другую сторону. Увеличьте температуру до 200 °C и готовьте ещё 10 минут до образования золотистой хрустящей корочки.
Дайте крылышкам «отдохнуть» 5 минут перед подачей — это позволит соку равномерно распределиться.

САЛАТ «ОЛИВЬЕ»

Технология су-вид позволяет добиться идеальной текстуры каждого ингредиента: овощи сохраняют форму и цвет, яйца приобретают кремовую консистенцию, а мясо остаётся сочным.



MINISTER
Главный в доме

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

2–2,5 часа
(без учёта охлаждения)

ИНГРЕДИЕНТЫ

Картофель	300 г
Морковь	150 г
Яйца	4 шт.
Куриная грудка	250 г (или варёная колбаса — 200 г)
Огурцы солёные	2 шт.
Горошек зелёный консервированный	100 г
Майонез	100 г
Соль, перец	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Подготовка ингредиентов

Картофель и морковь очистите, нарежьте кубиками 1×1 см.
Куриную грудку присыпьте солью и перцем.
Яйца используйте комнатной температуры.
Огурцы нарежьте кубиками, горошек слейте.

Приготовление в су-вид

Нагрейте воду в режиме «Су-вид» до 85 °C. Разложите картофель и морковь по отдельным вакуумным пакетам (или зип-пакетам, удалив воздух с помощь. Трубочки или погружения в контейнер с водой). Добавьте щепотку соли.
Поместите пакеты в воду на 25-30 мин.
Для яиц установите температуру 75 °C, варите 45 минут. После охладите в ледяной воде, очистите, нарежьте. Куриную грудку упакуйте в отдельный пакет, готовьте при 63 °C в течение 1,5 часов. Остудите, нарежьте кубиками.

Сборка салата и подача

В глубокой миске соедините охлаждённые картофель, морковь, яйца, курицу, огурцы и горошек. Аккуратно перемешайте, заправьте майонезом. Приправьте солью и перцем по вкусу. Переложите салат в сервировочную посуду.
Украсьте зеленью или дольками яйца (по желанию).

СОВЕТЫ

Для более насыщенного вкуса добавьте в пакеты с овощами веточку тимьяна или лавровый лист. Если используете колбасу, её не нужно готовить в су-вид — просто нарежьте кубиками перед сборкой.

Охлаждайте ингредиенты перед смешиванием, чтобы майонез не расслоился.

Салат можно приготовить за 12 часов до подачи: храните в холодильнике в герметичном контейнере.

УТИНАЯ ГРУДКА: РЕСТОРАННОЕ КАЧЕСТВО ДОМА

Метод су-вид гарантирует равномерную прожарку без пересушивания: мясо остаётся сочным, а кожа — хрустящей после финальной обжарки.



ИНГРЕДИЕНТЫ

Утиные грудки с кожей	3 шт. (по 200–250 г)
Соль крупная	1 ст. л. (для засолки) + щепотка для маринада;
Сахар	1/2 ч. л.
Чёрный перец молотый	1/2 ч. л.
Чеснок сушёный	1 ч. л.
Паприка молотая (сладкая)	1 ч. л.
Тимьян сушёный	1/2 ч. л.
Розмарин сушёный	1/2 ст. л.
Оливковое масло	1 ст. л.
Мёд или кленовый сироп	1 ч.л. (для глазировки)
Сливочное масло	30 г (для обжарки)
Апельсин или грейпфрут	1 шт. (для подачи, по желанию)

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

маринование	4–12 часов
су-вид	2 часа
обжарка	5-7 мин

Порции: 2–3

ВАРИАНТЫ ПРОЖАРКИ

54 °C редкая (rare), очень сочная, с ярко-розовым центром

57 °C средняя (medium), баланс сочности и плотности

60 °C почти полная прожарка (well-done), менее сочная, но плотная текстура

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Засолка (за 4–12 часов до приготовления):
Смешайте соль и сахар. Натрите грудки смесью, уложите в контейнер, накройте плёнкой. Поставьте в холодильник на 4–12 часов.
Перед приготовлением промойте, обсушите бумажными полотенцами.
Маринование:
В миске смешайте оливковое масло, чеснок, паприку, тимьян, розмарин и щепотку соли. Натрите грудки маринадом, оставьте на 30 минут при комнатной температуре.
Приготовление в су-вид:
Нагрейте воду в режиме «Су-вид» до 57 °C (для средней прожарки medium). Упакуйте грудки в вакуумные пакеты (или зип-пакеты с удалением воздуха). Погрузите пакеты в водяную баню, готовьте 2 часа. После приготовления достаньте пакеты, охладите в ледяной воде 5 минут (чтобы остановить готовку).
Финальная обжарка:
Разогрейте сковороду на сильном огне. Выложите грудки кожей вниз, прижимайте лопаткой для равномерного контакта. Обжаривайте 3–4 минуты до золотистой корочки. Переверните, добавьте сливочное масло и мёд/сироп. Поливайте грудки растопленным маслом 1–2 минуты.
Снимите с огня, дайте отдохнуть 5 минут.
Подача:
Нарежьте грудки ломтиками толщиной 1–1,5 см. Подавайте с дольками апельсина, яблочными чипсами или клюквенным соусом. Украсьте веточкой тимьяна или микрозеленью.

СОВЕТЫ

Для более насыщенного вкуса добавьте в пакет при су-вид веточку свежего розмарина или лавровый лист. Если кожа слишком толстая, сделайте надрезы в виде решётки (не задевая мясо) перед засолкой. Для хрустящей корочки важно хорошо разогреть сковороду и не переворачивать грудки слишком рано.

Остатки можно хранить в вакууме в холодильнике до 3дней — перед подачей разогрейте на сковороде. Для диетической версии исключите мёд и используйте только оливковое масло.

ОВСЯНАЯ КАША

Метод су-вид позволяет получить идеально однородную, нежную кашу без риска пригорания или неравномерного проваривания. Овсянка сохраняет максимум полезных веществ и приобретает бархатистую текстуру.



MINISTER
Главный в доме

ИНГРЕДИЕНТЫ

Овсяные хлопья (долгого приготовления)	100 г
Молоко	300 мл
Вода	100 мл
Сливочное масло	20 г
Соль	¼ ч. л.
Сахар или мёд	1–2 ст. л. (по вкусу)
Ванильный экстракт	½ ч. л. (по желанию)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Подготовка ингредиентов:
В миске смешайте овсяные хлопья, молоко, воду, соль, сахар (или мёд) и ванильный экстракт.
Добавьте сливочное масло, слегка перемешайте.
Переложите смесь в вакуумный пакет или зип-пакет.
Если используете зип-пакет: погрузите его в воду до застёжки, выдавите воздух и закройте.
Убедитесь, что пакет герметичен и в нём минимум воздуха.

Приготовление в су-вид:
Нагрейте воду в режиме «Су-вид» до 85 °C.
Погрузите пакет в воду так, чтобы он был полностью покрыт.
Готовьте 1 час для нежной, кремообразной консистенции.

Для более плотной каши увеличьте время до 1,5 часов.
Достаньте пакет из воды, аккуратно откройте.
Перемешайте кашу — она должна быть однородной, без комков.
При необходимости добавьте ещё масла или подсластителя.

Подача:
Разложите кашу по тарелкам.
Украсьте свежими ягодами, фруктами, орехами или ложкой мёда.

СОВЕТЫ

Для более насыщенного вкуса замените часть молока сливками (50 мл).

Если хотите кашу с цельными зёрнами, используйте овсяную крупу — время приготовления увеличьте до 2 часов при 85 °C.

Готовую кашу можно хранить в пакете в холодильнике до 3 дней — перед подачей разогрейте в микроволновке или на плите.

Для диетической версии используйте растительное молоко и исключите сахар.

РАССЫПЧАТЫЙ РИС

Варианты подачи:

с зеленью (петрушка, укроп, зелёный лук);
с обжаренными грибами или овощами;
с лимонным соком и оливковым маслом для свежести;
как основу для плова или ризотто
(добавляйте ингредиенты после готовности риса).



MINISTER
Главный в доме

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

30-35 мин

Порции: 4

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис длиннозёрный	250 г (1 стакан);
Вода	500 мл (2 стакана);
Соль	½ ч. л. (по вкусу);
Сливочное масло	20 г;
Растительное масло	1 ст. л.;
Куркума (по желанию)	¼ ч. л. (для золотистого оттенка).

Примечание: пропорции риса и воды — 1:2. Для пропаренного риса можно уменьшить воду до 1,75 стакана.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Подготовка риса

Пересыпьте рис в сито или глубокую миску. Промойте под холодной проточной водой 5–7 раз, пока вода не станет прозрачной (это удалит лишний крахмал и предотвратит слипание).
Дайте воде полностью стечь.

Подготовка ингредиентов

В чашу мультиварки влейте растительное масло, добавьте промытый рис.
Влейте воду, добавьте соль, сливочное масло и куркуму (если используете).
Аккуратно перемешайте лопаткой (только один раз!).

Варка рассыпчатого риса

Закройте крышку мультиварки.
Выберите режим «Рис», «Крупы» или «Каша» (автоматическое время — обычно 25–30 мин).
Дождитесь завершения программы. Не открывайте крышку в процессе варки!
После сигнала оставьте рис в мультиварке на 10 мин в режиме «Подогрев» (крышка закрыта).
Это позволит зёрнам равномерно впитать влагу и стать более рассыпчатыми.
Подача
Откройте крышку, аккуратно разрыхлите рис вилкой.
Перемешайте с оставшимся на дне сливочным маслом.
Подавайте горячим как гарнир к мясу, рыбе или овощам.

СОВЕТЫ ДЛЯ ИДЕАЛЬНОГО РИСА

Выбор риса: длиннозёрный сорт (например, басмати или жасмин) лучше сохраняет форму.
Пропаренный рис тоже хорошо подходит — он менее склонен к слипанию.
Промывание: не пренебрегайте этим шагом! Чем прозрачнее вода после промывания, тем рассыпчатее будет рис.
Масло: растительное предотвращает слипание, сливочное добавляет сливочный вкус.
Соль: добавляйте в начале варки — так вкус равномерно распределится.
Куркума: придаёт красивый золотистый цвет, но не влияет на вкус.
Можно заменить на щепотку паприки. Не мешайте во время варки — это нарушает структуру зёрен.
Настаивание: обязательный этап! Без него рис может быть слегка сыроватым внутри.

Что делать, если...

Рис слипся: промойте горячей водой через дуршлаг, дайте стечь, затем прогрейте в мультиварке 5 мин с кусочком масла.
Рис недоварен: добавьте 2–3 ст. л. горячей воды, включите режим «Подогрев» на 10 мин.
Рис пересолен: положите в чашу кусочек сырого картофеля на 10 мин (он впитает лишнюю соль), затем удалите его.

ЖАРЕНЫЙ РИС С ОВОЩАМИ

Варианты подачи:

с долькой лайма или лимона для свежести;
с жареным яйцом сверху;
с кунжутными семечками для текстуры;
с острым соусом чили или терияки для пикантности.



MINISTER
Главный в доме

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

40-45 мин

Порции: 3-4

ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис длиннозёрный (например, басмати или жасмин)	200 г (1 стакан)
Морковь	1 шт. (средняя)
Болгарский перец (красный/жёлтый)	1 шт.
Лук репчатый	1 шт. (средняя)
Горошек замороженный	50 г
Кукуруза замороженная	50 г
Чеснок	2 зубчика
Соевый соус	2 ст. л.
Кунжутное масло	1 ч. л. (по желанию)
Растительное масло	2 ст. л.
Соль	по вкусу (≈½ ч. л.)
Чёрный молотый перец	¼ ч. л.
Зелёный лук	несколько перьев (для подачи)

Примечание: рис предварительно промойте до прозрачной воды — это удалит лишний крахмал и сделает его рассыпчатым.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Подготовка ингредиентов

Морковь натрите на крупной тёрке или нарежьте тонкой соломкой. Болгарский перец и лук нарежьте мелкими кубиками. Чеснок мелко порубите. Зелёный лук нарежьте колечками. Рис промойте в сите, дайте воде полностью стечь.

Обжарка овощей

В чашу мультиварки налейте растительное масло, включите режим «Тушение» программа «Мультиповар» или «Выпечка» (160–180 °C).
Добавьте лук и морковь, обжаривайте 3–4 мин до мягкости. Добавьте болгарский перец, чеснок и замороженные горошек с кукурузой. Перемешайте, жарьте ещё 3–4 мин.

Добавление риса

Выложите промытый рис к овощам. Перемешайте. Влейте соевый соус, добавьте кунжутное масло (если используете), соль и перец. Ещё раз аккуратно перемешайте. Влейте 400 мл горячей воды (пропорция 1 : 2 — рис : вода). Закройте крышку, переключите на режим «Рис» или «Плов», время — 15–20 мин. После сигнала оставьте рис на 5–10 мин в режиме «Подогрев» (крышка закрыта) — это позволит зёрнам «дойти» и стать более рассыпчатыми.

Подача

Откройте крышку, аккуратно разрыхлите рис вилкой. Переложите на тарелку, посыпьте зелёным луком. Подавайте горячим как гарнир или самостоятельное блюдо.

СОВЕТЫ ДЛЯ ИДЕАЛЬНОГО РИСА

Выбор риса: длиннозёрные сорта (басмати, жасмин) лучше сохраняют форму и не слипаются.
Промывание: тщательно промывайте рис до прозрачной воды — это ключевой шаг для рассыпчатости.
Овощи: можно добавить брокколи, стручковую фасоль или шампиньоны по вкусу.
Соевый соус: регулирует солёность — если он очень концентрированный, уменьшите количество соли.
Кунжутное масло: придаёт характерный азиатский аромат, но его можно исключить.
Вода: используйте горячую воду — это ускоряет приготовление и предотвращает разваривание риса.
Не мешайте во время томления — это может нарушить структуру зёрен.

Что делать, если...

Рис недоварен: добавьте 2–3 ст. л. горячей воды, включите режим «Подогрев» на 5 мин.
Рис пересолен: добавьте немного сахара (½ ч. л.) и перемешайте — это сбалансирует вкус.
Рис слипся: аккуратно перемешайте с 1 ст. л. растительного масла и прогрейте 2–3 мин в режиме «Подогрев».

ГРЕЧКА КАК ИЗ РУССКОЙ ПЕЧИ

Варианты подачи:
с тушёной говядиной или курицей;
с жареными грибами и луком;
с овощным рагу; просто с зеленью и квашеными огурцами;
для детского стола — с молоком и щепоткой сахара.



MINISTER
Главный в доме

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1ч 15 мин (с томлением)

Порции: 3-4

ИНГРЕДИЕНТЫ

Гречневая крупа	250 г (1 стакан);
Вода	750 мл (3 стакана);
Сливочное масло	40 г (2 ст. л.);
Соль	½ ч. л. (по вкусу);
Лавровый лист	1 шт. (по желанию);
Перец горошком	3–4 шт. (по желанию).

Важно: соотношение гречки и воды — 1 : 3.
Это даст мягкую, развaристую консистенцию, характерную для печи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Подготовка крупы
Переберите гречку, удалив мусор и чёрные зёрна. Промойте в сите под проточной водой до прозрачности воды. Дайте воде полностью стечь.

Закладка ингредиентов и варка
Выложите промытую гречку в чашу мультиварки. Добавьте соль, лавровый лист и перец горошком (по желанию). Влейте воду комнатной температуры. Сверху положите кусочек сливочного масла (не перемешивайте). Закройте крышку мультиварки. Выберите режим «Каша», «Гречка» или «Плов». Установите время 25–30 мин (или дождитесь автоматического отключения).

Томление (ключ к «печному» вкусу)
После сигнала не открывайте крышку! Переключите мультиварку в режим «Подогрев» на 30–40 мин. За это время гречка впитает оставшуюся влагу, станет нежной и рассыпчатой, а масло равномерно распределится.

Подача
Откройте крышку, удалите лавровый лист и перец. Аккуратно перемешайте гречку вилкой, чтобы не размять зёрна. При подаче добавьте ещё кусочек сливочного масла (по желанию). Подавайте горячей, украсив зеленью или ломтиком огурца.

СОВЕТЫ ДЛЯ ИДЕАЛЬНОГО РЕЗУЛЬТАТА

Выбор крупы: берите ядрица (цельные ядра) — она лучше держит форму и ароматнее.
Промывание: не игнорируйте этот шаг — он удаляет пыль и улучшает вкус.
Вода: используйте фильтрованную или бутилированную — это влияет на итоговый вкус.
Масло: сливочное придаёт сливочный оттенок, но можно заменить на топлёное для более насыщенного аромата.
Томление: чем дольше гречка томится на подогреве, тем мягче и «печнее» она становится.
Не мешайте во время варки — это может нарушить структуру зёрен.
Порции: если готовите больше, увеличьте время томления на 10–15 мин.

Что делать, если...
Гречка недоваренная: добавьте 50 мл горячей воды, включите «Подогрев» на 10 мин.
Гречка пересоленная: положите в чашу кусочек сырого картофеля на 10 мин (он впитает лишнюю соль), затем удалите его.
Мало аромата: в следующий раз добавьте в воду 1 ч. л. растительного масла перед варкой — это усилит ореховый запах гречки.

ДОМАШНИЙ ЙОГУРТ

Варианты подачи:

с ягодами и мёдом — как десерт;
с мюсли и фруктами — на завтрак;
как основа для смузи или соусов.



ИНГРЕДИЕНТЫ

Молоко пастеризованное	1 л (жирность 3,2 % или выше)
Натуральный йогурт без добавок (или сухая закваска)	3 ст.л. (или 1 пакетик закваски по инструкции)
Сахар	1–2 ст.л. (по желанию)
Свежие/замороженные ягоды (малина, клубника, смородина)	для подачи или добавления в йогурт
Стеклянные баночки с крышками	опционально, для порционной подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Подготовка
Молоко прокипятите (если не уверены в качестве) и остудите до 38–42 °C (чуть теплее тела).
Если используете ультрапастеризованное молоко — можно не кипятить.
Йогурт/закваску подготовьте заранее, чтобы они были комнатной температуры.
Ягоды промойте, обсушите, при необходимости нарежьте.

Смешивание основы
В тёплой молоке растворите сахар (если используете).
Добавьте йогурт/закваску и тщательно перемешайте венчиком до однородности.

Закладка в мультиварку
Перелейте смесь в чашу мультиварки.
Если хотите порционные баночки: разлейте смесь по чистым стеклянным банкам, не закрывая крышками. Поставьте банки в чашу мультиварки (можно на поддон для пара).

Ферментация
Включите режим «Йогурт» на 6–8 часов. Если такого режима нет, используйте «Мультиповар»: температура 40–42 °C, время 6–8 часов. Не открывайте крышку во время приготовления!
Через 6 часов проверьте консистенцию: йогурт должен быть плотным. Если слишком жидкий — продлите ферментацию на 1–2 часа.

Охлаждение
После сигнала выключите мультиварку, дайте йогурту остыть до комнатной температуры (1–2 часа). Затем переставьте в холодильник на 4–6 часов для стабилизации текстуры.

Добавление ягод
Вариант 1: смешайте ягоды с йогуртом (свежие или размороженные).
Вариант 2: выложите ягоды сверху как украшение.
Вариант 3: сделайте слои: йогурт -> ягоды -> йогурт.

СОВЕТЫ

Молоко: чем выше жирность, тем нежнее йогурт.
Закваска: используйте только свежий йогурт без фруктовых добавок или специальную сухую закваску для йогурта.
Температура: критически важна! Выше 45 °C бактерии погибнут, ниже 35 °C — не заквасятся.
Хранение: готовый йогурт храните в холодильнике до 5 дней.
Эксперименты: можно добавить мёд, ванильный экстракт, цедру цитрусовых или орехи.
Для детей: используйте стерилизованные банки и тщательно мойте ягоды.

MINISTER

Главный в доме

