

KAMBROOK

THE SMARTER CHOICE



Мультиварка

APR401

Руководство по эксплуатации

KAMBROOK

МУЛЬТИВАРКА

APR401

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50 Гц

Мощность: 1100 Вт

Объем чаши: 5 л

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мультиварка: 1 шт.

Внутренняя чаша: 1 шт.

Мерный стакан: 1 шт.

Ложка: 2 шт.

Решетка
для приготовления
на пару: 1 шт.

Руководство
по эксплуатации: 1 шт.

Гарантийный талон: 1 шт.

В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ МЫ ЗАБОТИМСЯ О БЕЗОПАСНОСТИ. Компания Kambrook уделяет большое внимание технике безопасности. При разработке и производстве наших изделий мы стремимся сделать их максимально безопасными для использования. Тем не менее убедительно просим вас соблюдать общепринятые нормы безопасности при работе с электроприборами и выполнять предписанные меры предосторожности.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей».

Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы для данного изделия составляет 3 года при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Устанавливайте прибор только на сухую ровную горизонтальную термоустойчивую поверхность.
- Не перемещайте мультиварку в процессе работы. При переноске используйте ручку.
- Никогда не погружайте мультиварку, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость. Не допускайте образования на них водного конденсата, не эксплуатируйте мультиварку в местах с повышенной влажностью.
- Не устанавливайте прибор в непосредственной близости от источников тепла.
- Перед началом работы убедитесь в том, что прибор правильно и полностью собран.
- При установке следите за тем, чтобы горячий пар во время приготовления не попал на мебель, бытовую технику, стены и т.п. Обеспечьте свободное пространство над мультиваркой для безопасного выхода пара не менее 1 метра.
- Не включайте мультиварку без установленной внутренней чаши.
- Перед включением мультиварки всегда проверяйте, не засорен ли клапан для выхода пара.
- Мультиварка не предназначена для использования детьми без надлежащего присмотра.
- По окончании приготовления крышку открывайте аккуратно, избегая контакта с паром.
- Не закрывайте клапан для выхода пара рукой. Это может привести к ожогам.
- Не распыляйте и не наносите на мультиварку какие-либо химикаты.
- Не переполняйте внутреннюю чашу мультиварки.
- Аккуратно обращайтесь с внутренней чашей. Избегайте повреждения антипригарного покрытия.
- В процессе приготовления используйте специальные ложки, входящие в комплект.
- При обнаружении поврежденного любого рода немедленно прекратите использование мультиварки и передайте ее в ближайший сервисный центр для тестирования, замены или ремонта.
- В целях безопасности все работы по ремонту мультиварки должны выполняться только представителями уполномоченных авторизованных сервисных центров.

KAMBROOK

МУЛЬТИВАРКА

APR401

ОПИСАНИЕ

- 1 Клапан для выхода пара
- 2 Рычаг блокировки крышки
- 3 Кнопка открытия крышки
- 4 Дисплей и панель управления
- 5 Ручка для переноски



ОПИСАНИЕ

- 1 Чаша объемом 5 л
- 2 Решетка для приготовления на пару
- 3 Мерный стакан емкостью 180 мл
- 4 Ложка плоская
- 5 Ложка столовая

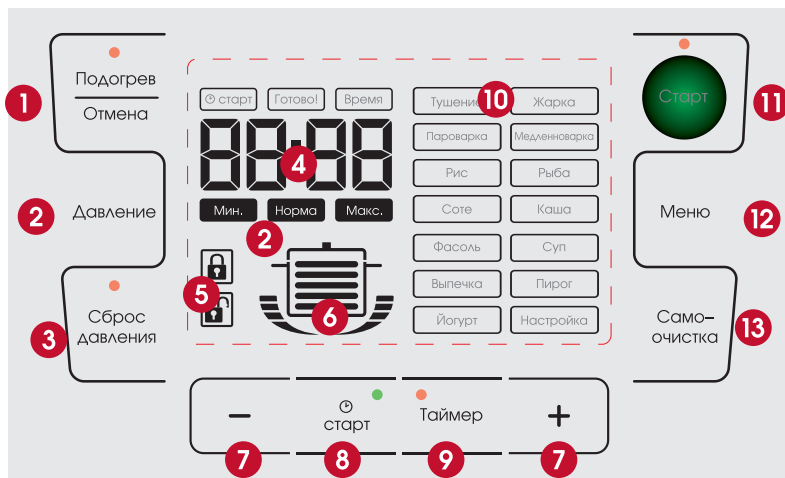


KAMBROOK

МУЛЬТИВАРКА

APR401

ОПИСАНИЕ



- 1 Кнопка включения/отмены режима **Подогрев** (с индикацией)
- 2 Кнопка установки уровня давления и индикация (**Мин.**, **Норма**, **Макс.**)
- 3 Кнопка принудительного сброса давления (с индикацией)
- 4 Цифровое обозначение времени окончания приготовления

- 5 Индикаторы закрытой или открытой крышки
- 6 Индикатор наличия давления
- 7 Кнопки установки времени приготовления и отложенного старта
- 8 Кнопка установки режима отложенного старта (с индикацией)
- 9 Кнопка настройки времени приготовления (с индикацией)

- 10 Автоматические программы
- 11 Кнопка запуска процесса приготовления
- 12 Кнопка выбора программы
- 13 Кнопка запуска режима самоочистки

ЭКСПЛУАТАЦИЯ


ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите упаковочные материалы с мультиварки.
- Перед началом приготовления протрите внутреннюю поверхность мультиварки и поверхность нагревательного элемента сухой мягкой тканью.
- Промойте внутреннюю чашу проточной водой и протрите сухой мягкой тканью.
- Установите мультиварку на горизонтальную ровную термостойчивую поверхность.

ПОДГОТОВКА К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

- Поверните рычаг в положение .



- Откройте крышку мультиварки, нажав на кнопку открытия крышки.
- Положите во внутреннюю чашу необходимые ингредиенты.
- Установите внутреннюю чашу в корпус мультиварки, закройте верхнюю крышку и заблокируйте, повернув рычаг в положение .

Количество продуктов и воды не должно превышать отметку **MAX**.



Прежде чем подключить шнур питания, убедитесь, что разъем сухой изнутри.

- Подключите шнур питания в сетевой разъем, а затем в сетевую розетку.

KAMBROOK

МУЛЬТИВАРКА


APR401

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Если крышка закрыта правильно, вы услышите звуковой сигнал, индикация кнопки **Старт** начнет мигать, это означает, что мультиварка находится в режиме ожидания.

- Используя кнопку **Меню**, выберите необходимый режим приготовления.
- Используя кнопку **Таймер**, установите необходимое время приготовления.
- При необходимости установите время отложенного старта, используя кнопку **⊖Старт**.
- Нажмите кнопку **Старт**. Индикация кнопки **Старт** загорится, это означает, что мультиварка перешла в рабочий режим.

По завершении процесса приготовления вы услышите звуковой сигнал, индикация кнопки **Старт** погаснет, мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

- Убедитесь, что на дисплее отображился индикатор .
- Откройте крышку.

ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Функция предназначена для установки времени отложенного старта.


Функция доступна в следующих программах: **Настройка, Рис, Каша, Фасоль, Рыба, Суп, Тушение, Пароварка**.

Нажатием кнопки **Меню** выберите программу приготовления, нажмите кнопку **⊖Старт**. С помощью кнопок **+** и **-** установите необходимый период времени, на который откладывается время начала приготовления.

Диапазон: от 2-х часов до 23 часов 50 минут.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ


ФУНКЦИЯ СБРОСА ДАВЛЕНИЯ

В процессе приготовления в мультиварке поддерживается давление и на дисплее отображается индикатор .


Функция сброса давления гарантирует безопасность во время приготовления.

При необходимости быстро открыть крышку и проверить готовность блюда в процессе приготовления нажмите кнопку **Сброс давления**.



Если на дисплее отображается индикатор , то запрещается открывать крышку принудительно.

При приготовлении жидких продуктов (овсяная каша) не рекомендуется использовать функцию принудительного сброса давления сразу после окончания приготовления.

В противном случае возможен выброс продукта через клапан для выхода пара. После появления индикатора  можно открыть крышку.

ФУНКЦИЯ ПОДОГРЕВА

По окончании процесса приготовления мультиварка автоматически переходит в режим **Подогрев**, за исключением программы **Йогурт**.

Загорается индикатор **Подогрев/Отмена**, а на дисплее отображаются символы **ОН (0 hours)**.

Функция будет активна в течение 24 часов.

Также функцию **Подогрев** можно активировать вручную, нажав кнопку **Подогрев/Отмена**.

Температура в режиме подогрева поддерживается в пределах 70°C.



Оптимальное время использования данной функции не должно превышать 8 часов.

KAMBROOK

МУЛЬТИВАРКА

APR401

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Указано приблизительное время. Оно может изменяться в зависимости от количества продуктов и вкусовых предпочтений.

Таблица соответствия времени приготовления (в минутах, включая время сброса давления) в зависимости от количества продуктов в чаше.

Режим	Приготовление под давлением	Отметка 2	Отметка 6	Отметка 10
Рис	+	25	35	47
Каша	+	45	55	65
Суп	+	50	60	70
Пароварка	+	45	55	65
Фасоль	+	56	72	87
Рыба	+	28	44	60
Тушение	+	55	65	75
Жарка		настраивается в диапазоне 1–60		
Соте		21		
Медленноварка		настраивается в диапазоне 120–600 (2–10 ч)		
Йогурт		360 (6 ч)		
Настройка	настраивается	настраивается в диапазоне 1–90		
Выпечка		настраивается в диапазоне 20–60		
Пирог		35		

ПРОГРАММЫ

ТУШЕНИЕ

В этой программе продукт готовится в собственном соку. Воду добавлять необязательно.

Идеально подходит для варки супов, тушения мяса, печени, рыбы, овощей, а также для приготовления заливного, гарниров и диетических блюд.

- Нажатием кнопки **Меню** выберите программу **Тушение**.

Время приготовления по умолчанию 45 минут.

- Нажмите кнопку **Старт**. Мультиварка начнет приготовление в заданной программе.
- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Предусмотрен режим Отложенного старта.

ПАРОВАРКА

В пароварке пища готовится на пару и под давлением, сохраняются витамины и вкус продуктов. Для приготовления блюд используйте решетку для приготовления на пару.

- Нажатием кнопки **Меню** выберите программу **Пароварка**.

Время может варьироваться в диапазоне от 1 до 60 минут.

- Нажмите кнопку **Старт**.

Мультиварка начнет приготовление в заданной программе.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Предусмотрен режим отложенного старта.

KAMBROOK

МУЛЬТИВАРКА

APR401

ПРОГРАММЫ

РИС

Программа для приготовления блюд из риса.

- Нажатием кнопки **Меню** выберите программу **Рис**.

Время приготовления по умолчанию 13–17 минут в зависимости от количества ингредиентов.

Время приготовления зависит от количества продуктов.

- Нажмите кнопку **Старт**.


Мультиварка начнет приготовление в заданной программе.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Предусмотрен режим отложенного старта.

Полезные советы

- С помощью мерного стакана отмерьте необходимое количество риса.
- В мерный стакан входит 150 г сырого риса или 180 мл воды.
- Рекомендуемое соотношение риса и воды для приготовления жидкой рисовой каши 1:7.
- При приготовлении клейких продуктов не допускается принудительный выпуск пара во избежание повреждения мультиварки.

При приготовлении риса вода может впитываться очень быстро и в большом количестве, вследствие чего индикатор  не будет отображаться на дисплее — что, в свою очередь, не является неисправностью.

ПРОГРАММЫ

СОТЕ

Заменяет процессы тушения и обжаривания на сковороде. Программа подходит для обжаривания мяса, птицы, морепродуктов, а также для тушения различных овощей.

Для равномерного тушения/обжарки готовьте продукты небольшими порциями.

Тушение/обжарка может происходить только при открытой крышке.

Чтобы мультиварка включилась с открытой крышкой

- Поверните рычаг блокировки крышки в положение **А**.
- Нажатием кнопки **Меню** выберите программу **Соте**.

Время приготовления по умолчанию 21 минута.

- Нажмите кнопку **Старт**.

Мультиварка начнет приготовление в заданном режиме.

- По окончании процесса приготовления прозвучит звуковой сигнал, мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Режим отложенного старта не предусмотрен.

ФАСОЛЬ

Используйте для приготовления фасолевого супа, а также любых других блюд из бобовых.

- Нажатием кнопки **Меню** выберите программу **Фасоль**.

Время приготовления по умолчанию 40 минут.

- Нажмите кнопку **Старт**.

Мультиварка начнет приготовление в заданной программе.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Предусмотрен режим отложенного старта.

ВЫПЕЧКА

Подходит для приготовления бисквитов, запеканок, кексов, а также для запекания мяса, птицы и овощей.

- Нажатием кнопки **Меню** выберите программу **Выпечка**.

Время может варьироваться в диапазоне от 20 до 60 минут.

- Нажмите кнопку **Старт**.

Мультиварка начнет приготовление в заданной программе.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Режим отложенного старта не предусмотрен.

KAMBROOK

МУЛЬТИВАРКА

APR401

ПРОГРАММЫ

ЙОГУРТ

Режим предназначен исключительно для приготовления йогурта. Во внутренней чаше постоянно поддерживается температура (42 °С), необходимая для роста бифидобактерий и получения йогурта из закваски и молока.

- Нажатием кнопки **Меню** выберите программу **Йогурт**.

Время приготовления по умолчанию 6 часов.

- Нажмите кнопку **Старт**. Мультиварка начнет приготовление в заданном режиме.
- По окончании процесса приготовления прозвучит звуковой сигнал.

Режим отложенного старта не предусмотрен.

ЖАРКА

Режим используется для приготовления жареного мяса, рыбы, птицы, а также овощей.

Подходит для предварительного обжаривания продуктов для режимов **Суп** и др.

Поджаривание может происходить только при открытой крышке.

Чтобы мультиварка включилась с открытой крышкой

- Поверните рычаг блокировки крышки в положение **В**.
- Нажатием кнопки **Меню** выберите программу **Жарка**.

Время может варьироваться в диапазоне от 1 до 60 минут.

- Нажмите кнопку **Старт**. Мультиварка начнет приготовление в заданном режиме.
- По окончании процесса приготовления прозвучит звуковой сигнал.

Режим отложенного старта не предусмотрен.

ПРОГРАММЫ

МЕДЛЕННОВАРКА

Подходит для приготовления блюд, требующих длительного томления.

- Нажатием кнопки **Меню** выберите режим **Медленноварка**.

Время может варьироваться в диапазоне от 2 до 10 часов.

- Нажмите кнопку **Старт**. Мультиварка начнет приготовление в заданной программе.
- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Режим отложенного старта не предусмотрен.

РЫБА

Рыба и морепродукты в мультиварке, приготовленные под давлением, получаются сочнее, чем в обычной сковороде.

- Нажатием кнопки **Меню** выберите программу **Рыба**.

Время приготовления по умолчанию 10 минут.

- Нажмите кнопку **Старт**.

Мультиварка начнет приготовление в заданной программе.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Предусмотрен режим отложенного старта.

KAMBROOK

МУЛЬТИВАРКА

APR401

ПРОГРАММЫ

КАША

Благодаря этой программе вы сможете приготовить каши из любых круп, добавляя к ним дополнительные ингредиенты.

- Нажатием кнопки **Меню** выберите режим **Каша**.

Время приготовления по умолчанию 30 минут.

- Нажмите кнопку **Старт**. Мультиварка начнет приготовление в заданной программе.
- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Предусмотрен режим отложенного старта.

СУП

Режим предназначен для приготовления бульонов, супов и различных супов-пюре.

- Нажатием кнопки **Меню** выберите режим **Суп**.

Время приготовления по умолчанию 35 минут.

- Нажмите кнопку **Старт**.

Мультиварка начнет приготовление в заданной программе.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Предусмотрен режим отложенного старта.

ПРОГРАММЫ

ПИРОГ

Программа для выпекания коржей, кексов, пирогов и других кондитерских изделий.

- Нажатием кнопки Меню выберите режим **Пирог**.

Время приготовления по умолчанию 35 минут.

- Нажмите кнопку **Старт**. Мультиварка начнет приготовление в заданном режиме.
- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Режим отложенного старта не предусмотрен.

НАСТРОЙКА

Универсальный режим для приготовления блюда под давлением. Позволяет самостоятельно задать необходимое время, а также выбрать один из трех уровней давления в зависимости от типа приготовления.

Режим имеет функцию отложенного старта, что дает возможность приготовить блюдо к определенному времени.

- Нажатием кнопки **Меню** выберите режим **Настройка**.
- Поместите все необходимые ингредиенты в чашу.
- Нажатием кнопки **Таймер** установите время приготовления блюда под давлением.



Общее время приготовления включает стадию предварительного нагрева (около 15 минут) — оно не входит в заданное пользователем время.

Диапазон времени может варьироваться от 1 до 90 минут в зависимости от рецепта.

- Нажатием кнопки **Старт** установите время отложенного старта.
- Нажатием кнопки **Давление** установите уровень давления.

Температура устанавливается автоматически исходя из выбранного уровня давления.

106°C	Мин.
109°C	Норма
110°C	Макс.

KAMBROOK

МУЛЬТИВАРКА

APR401

УХОД И ЧИСТКА

САМООЧИСТКА

- Для запуска режима самоочистки наполните чашу водой до отметки 2 на шкале, закройте крышку и заблокируйте ее, повернув рычаг блокировки крышки в положение **В**.
- Нажмите кнопку **Самоочистка**, далее кнопку **Старт**.
- По окончании программы прозвучит звуковой сигнал. Подождите несколько минут и откройте крышку. Слейте воду, подождите, пока чаша остынет и вымойте её.



Будьте осторожны! Процесс самоочистки происходит под давлением!

Время работы мультиварки в режиме самоочистки — 20 минут.

ЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой мультиварки необходимо отсоединить шнур электропитания, а перед повторным использованием мультиварки — удалить всю влагу с сетевого разъема прибора.



Не опускайте прибор или шнур питания в воду или иную жидкость.

- После приготовления блюда дождитесь, когда внутренняя чаша остынет.

Для облегчения процесса чистки все съемные части прибора сразу после приготовления пищи необходимо промывать проточной водой с использованием мягких моющих средств.



Не используйте для чистки мультиварки проволочные мочалки, химикаты, абразивные чистящие средства и средства, содержащие сульфаниламидную или лимонную кислоту.

Не рекомендуется мыть какие-либо части мультиварки или дополнительные приспособления в посудомоечной машине.

УХОД И ЧИСТКА

Наружная часть корпуса

- Сначала протрите влажной салфеткой, смоченной моющим средством, а затем мягкой сухой салфеткой или используйте специальное средство для чистки пластиковых поверхностей.

Контейнер для сбора конденсата

- Снимите контейнер для сбора конденсата.



- Очистите контейнер с помощью нейтрального моющего средства и просушите.
- После чистки установите контейнер на место.

Внутренняя чаша

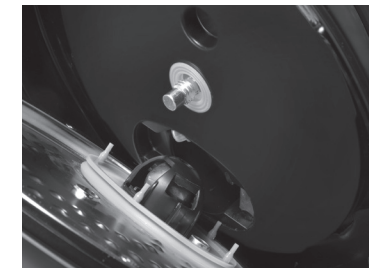
- Чашу для приготовления необходимо вымыть горячей водой и средством для мытья посуды сразу после использования.

Съемная внутренняя крышка

- Поверните фиксатор против часовой стрелки.



- Снимите внутреннюю крышку.



- Промойте крышку с помощью нейтрального моющего средства. Очистите губкой поверхность крышки, затем удалите влагу с помощью салфетки.

KAMBROOK

МУЛЬТИВАРКА

APR401

УХОД И ЧИСТКА

- Очистите внутреннюю часть клапана для выхода пара, сняв пластмассовую защитную крышку, повернув ее против часовой стрелки.



- Во время чистки аккуратно промойте уплотнение, не снимая его с крышки. Уплотнение должно плотно прилегать к крышке.

- Очистите антиблокировочное устройство, клапан сброса давления и прокладку. Проводите чистку аккуратно. Не пытайтесь достать клапан сброса давления.



Перед использованием мультиварки убедитесь, что мультиварка правильно и полностью собрана.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РЕЦЕПТЫ

ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ

- 1 баранья нога (1 кг)
- 5 зубчиков чеснока
- 1 помидор
- 2 ст. ложки оливкового масла
- 2 ст. ложки красного сухого вина
- 1 ст. ложка свежего розмарина
- 1 луковица, нарезанная ломтиками
- 2 стакана куриного бульона
- 3 ч. ложки соевого соуса
- соль и перец по вкусу
- Натрите баранину смесью из оливкового масла, розмарина и чеснока, приправьте солью и перцем. Оставьте мариноваться на 4 часа.
- Обжарьте половину лука и мяса на оливковом масле.
- Добавьте оставшийся нарезанный лук, нарезанный кубиками помидор, влейте бульон и соевый соус во внутреннюю чашу мультиварки.
- Установите режим **Медленноварка**, время приготовления 6 часов.

Увеличьте или уменьшите время приготовления по своему усмотрению.

ТОРТ

- 70 г сахара
- 80 г самоподнимающейся муки
- 2 яйца
- 30 г сливочного масла
- 20 г сгущенного молока
- Взбейте сахар и яйца с помощью миксера до получения однородной массы.
- Добавьте муку, тщательно перемешайте.
- Добавьте растопленное сливочное масло и сгущенное молоко, перемешайте.
- Смажьте дно внутренней чаши сливочным маслом и переложите в нее приготовленную смесь.
- Установите режим **Пирог**.

Можно добавить немного тертого шоколада или орехов.

ЙОГУРТ КЛАССИЧЕСКИЙ

- 350 мл молока (3,2%)
- 350 мл сливок (10%)
- 300 мл простокваши (2,5%)
- Молоко смешайте со сливками и простоквашей, вылейте в чашу мультиварки. Закройте крышку.
- Установите режим **Йогурт**.
- Готовый йогурт поставьте в холодильник.


Для приготовления йогурта используйте ингредиенты комнатной температуры.

KAMBROOK

МУЛЬТИВАРКА

APR401

ДИАГНОСТИКА И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Устранение неполадки
Крышка закрывается с трудом	Не установлены должным образом прокладка или съемная внутренняя крышка	Правильно установите прокладку или внутреннюю чашу
	Заклинило рычаг блокировки крышки	Обратитесь в сервисный центр
Крышка открывается с трудом	Имеется давление во внутренней чаше	Откройте крышку после сброса давления, когда на дисплее отобразится 
	Заедание антиблокировочного устройства	Обратитесь в сервисный центр
Пар выходит из-под крышки	К уплотнителю внутренней крышки прилипли частички продуктов	Удалите загрязнения с уплотнителя внутренней крышки и верхнего ободка чаши
	Износился уплотнитель внутренней крышки	Замените уплотнитель, для этого обратитесь в сервисный центр
	Неправильно установлен уплотнитель съемной внутренней крышки	Проверьте правильность установки уплотнителя внутренней крышки
	Клапан для выхода пара/ клапан сброса давления неправильно установлены	Проверьте правильность установки
Непрерывный выход воздуха из клапана для выхода пара во время работы	Износ клапана	Обратитесь в сервисный центр
	Не работает регулятор давления	Обратитесь в сервисный центр

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ДИАГНОСТИКА И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Устранение неполадки
Нагревательный элемент не нагревается	Неправильно закрыта крышка	Закройте крышку
	Нагревательный элемент поврежден	Обратитесь в сервисный центр
	Неисправность в электрической цепи прибора	Обратитесь в сервисный центр
Мигают все индикаторы, кнопки не работают. На дисплее отображается индикация ошибки	C1 / C2 / C3 / C4	Обратитесь в сервисный центр
Индикаторы не мигают, кнопки не работают, горит 	Крышка не закрыта	Закройте и зафиксируйте крышку, повернув рычаг блокировки в положение 

kambrook.ru

KAMBROOK

THE SMARTER CHOICE

Книга рецептов для мультиварок Kambrook

KAMBROOK

Книга рецептов для мультиварок Kambrook



Книга рецептов для мультиварок Kambrook

Содержание

Каши

- 6 Каша овсяная
- 8 Каша рисовая
- 10 Каша гречневая

Супы

- 12 Суп картофельный с курицей
- 14 Суп с беконом и консервированным горошком
- 16 Харчо
- 17 Суп с фрикадельками
- 18 Сырный суп с семгой
- 19 Сливочный суп с семгой и креветками

- 21 Борщ
- 22 Грибной суп
- 24 Крем-суп овощной
- 25 Рассольник
- 26 Сливочный суп с лососем
- 27 Солянка сборная
- 28 Солянка с ветчиной
- 30 Солянка с охотничьими колбасками

Рыба и морепродукты

- 32 Судак на пару
- 35 Семга на пару
- 36 Лосось в кунжутной пасте
- 37 Рыба в томатном соусе
- 38 Мидии в белом вине
- 40 Морской окунь на пару
- 41 Фунчоза с мидиями и креветками
- 43 Рис с морепродуктами
- 44 Скумбрия в томате

Мясо

- 46 Горчично-медовые свиные ребра
- 48 Свинина под сыром
- 49 Карбонад к завтраку
- 50 Солянка по-грузински
- 51 Нежное мясо в кунжуте с медовым соусом терияки
- 53 Нежная баранина в красном вине с черносливом
- 54 Говядина в аджично-сметанном соусе
- 55 Свинина с курагой
- 56 Фаршированный перец
- 58 Тушеные куриные желудки
- 59 Курица со сливками
- 61 Плов
- 62 Лагман

Гарниры/Соусы

- 65 Ризотто с баклажанами
- 66 Баклажаны с соусом
- 67 Овощной гарнир
- 68 Баклажанная икра
- 70 Чоризо с тушеной фасолью
- 72 Болонский соус
- 73 Грибной соус
- 74 Красный соус
- 76 Лечо

Выпечка/Десерты

- 78 Мраморный чизкейк
- 80 Десерт из груш
- 81 Апельсиновый пирог
- 83 Бисквитный торт с клубникой и шоколадом
- 85 Йогурт классический
- 86 Пирог к чаю

Каша

Каша овсяная

- 150 г хлопьев овсяных
- 500 мл молока (3,2%)
- 20 г масла сливочного
- соль, сахар по вкусу

- 1 В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложить хлопья, залить молоком, добавить сахар, соль и тщательно перемешать.
- 2 Закрывать крышку. Готовить в режиме **Экспресс/Рис**.
- 3 По желанию можно добавить сухофрукты.



Каша рисовая

- 200 г риса
- 600 мл молока (3,2%)
- 20 г масла сливочного
- соль, сахар по вкусу

- 1 Рис промыть.
- 2 В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложить рис, залить молоком, добавить сахар, соль и тщательно перемешать.
- 3 Закрыть крышку. Готовить в режиме **Экспресс/Рис**.
- 4 Каша получится более ароматной и сладкой, если добавить в нее цукаты.



Каша гречневая

- 250 г гречневой крупы
- 550 мл воды
- 30 г сливочного масла
- соль по вкусу

- 1 Крупу промыть.
- 2 В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложить крупу, залить водой, добавить соль и тщательно перемешать.
- 3 Готовить в режиме **Экспресс/Каша** 30 минут.

Супы

Суп картофельный с курицей

- 250–300 г мяса (курицы)
- 1 морковь
- 500 мл бульона
- 1 перец болгарский
- 1 луковица
- соль, лавровый лист по вкусу
- 2 помидора
- 4 клубня картофеля

- 1 Нарезанные перец, лук, морковь, мясо обжарить в режиме **Жарка** 20 минут.
- 2 Влить в чашу мультиварки мясной бульон, добавить картофель, лавровый лист, соль.
- 3 Готовить в режиме **Суп** 1 час / **Настройка** 40 минут (нормальный уровень давления).
- 4 За 10 минут до готовности добавить мелко нарезанные помидоры.



Суп с беконом и консервированным горошком

- 1 луковица
- 1 морковь
- 125 г бекона
- 2 клубня картофеля
- 1/2 банки консервированного зеленого горошка
- 2 ст. ложки томатной пасты
- лавровый лист, зелень, соль, перец (молотый или горошком) по вкусу

- 1 Обжарить лук и морковь в режиме **Жарка** 10 минут.
- 2 Добавить нарезанные полоски бекона и обжарить в течение 15 минут.
- 3 Добавить нарезанный кубиками картофель, зеленый горошек, томатную пасту, лавровый лист и перец.
- 4 Добавить воду (отметка 1 литр), посолить и готовить в режиме **Суп** 1 час / **Настройка** 40 минут (нормальный уровень давления).
- 5 За 3 минуты до готовности добавить измельченную зелень.
- 6 По окончании процесса приготовления оставить на 10 минут в режиме **Подогрев**.



Харчо

- 500 г говядины (грудинка)
- 100 г риса
- 2 головки лука репчатого
- 2 ст. ложки томатной пасты
- 200 г помидоров
- 4 зубчика чеснока
- 1 ч. ложка хмели-сунели
- 1/2 ч. ложки красного перца

- 1 Обжарить мелко нарезанный лук в режиме **Жарка** 10 минут.
- 2 Добавить томатную пасту, нарезанные кубиками помидоры.
- 3 Добавить воду, нарезанную грудинку и рис.
- 4 Посолить, добавить специи.
- 5 Готовить в режиме **Тушение** 2 часа / **Настройка** 90 минут (минимальный уровень давления).
- 6 По окончании процесса приготовления добавить измельченный чеснок. Оставить в режиме **Подогрев** на 20–30 минут.

Суп с фрикадельками

- 1 морковь
- 1 луковица
- 250 г фарша
- 2 клубня картофеля
- лавровый лист, зелень, соль, перец (молотый или горошком) по вкусу

- 1 Обжарить лук и морковь в режиме **Жарка** 10 минут.
- 2 Сформовать небольшие фрикадельки из фарша. Добавить к овощам и обжарить в течение 15 минут.
- 3 Добавить нарезанный кубиками картофель, лавровый лист и перец.
- 4 Добавить воду (отметка 1 литр), посолить и готовить в режиме **Суп** 1 час/**Настройка** 40 минут (нормальный уровень давления). За 3 минуты до готовности добавить зелень.
- 5 По окончании процесса приготовления оставить на 5–7 минут в режиме **Подогрев**.

Сырный суп с семгой

- 200–300 г филе лосося (сёмги)
- 2 плавленых сырка (по 100 г)
- 3 клубня картофеля
- 1 морковь
- 1 луковица
- 3 ст. ложки кедровых орехов (по желанию)
- 1 ст. ложка оливкового масла
- 1 пучок укропа
- 1 литр воды
- соль, перец чёрный молотый по вкусу

1 Натереть морковь на крупной тёрке, нарезать лук, картофель кубиками, плавленые сырки разделить на 4 части.

2 Обжарить мелко нарезанный лук в режиме **Жарка** 10 минут.

3 Добавить морковь и обжарить ещё 5 минут. Добавить кедровые орешки, перемешать.

4 На обжаренные овощи выложить картофель, филе лосося (сёмги), положить нарезанные сырки, залить водой, добавить соль, перец.

5 Готовить в режиме **Варка/Пароварка** 30 минут.

При подаче можно украсить мелко нарезанным укропом и черным молотым перцем.

Сливочный суп с семгой и креветками

- 500 г филе сёмги
- 1 луковица
- 2 клубня картофеля
- 200 г 15 % сливок
- 100 г креветок
- 1,5 литра воды
- соль, специи, лавровый лист по вкусу

1 В чашу мультиварки налить воду, положить нарезанный кубиками картофель, соль, лавровый лист и очищенный лук целиком.

2 Установить режим **Суп** на 1 час/**Настройка** на 40 минут (нормальный уровень давления). Через 30 минут добавить сливки и семгу.

3 Перед подачей добавить готовые очищенные креветки.



Борщ

- 300 г говядины
- 350 г картофеля
- 150 г свеклы
- 200 г капусты
- 1,5 л воды
- растительное масло
- соль, специи, зелень по вкусу

- 1 Мясо промыть, измельчить лук, нарезать соломкой свеклу, морковь, капусту и картофель.
- 2 Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить томатную пасту, соль, специи и перемешать.
- 3 Готовить в режиме **Суп** 1,5 часа / **Настройка** 70 минут (нормальный уровень давления).
- 4 Готовый суп подавать с чесночными пампушками и сметаной.

Грибной суп

- 1 луковица
- 1 морковь
- 200–250 г консервированных грибов
- 500 г картофеля
- 1 литр воды
- соль, специи, перец, лавровый лист по вкусу

- 1 Натереть морковь на крупной терке, лук порезать тонкими кольцами. Обжарить лук и морковь в режиме **Жарка** 10 минут.
- 2 Добавить консервированные грибы, обжарить их в течение 10 минут в режиме **Жарка**.
- 3 Добавить нарезанный кубиками картофель, лавровый лист, специи.
- 4 Добавить 1 литр воды, посолить по вкусу и готовить в режиме **Суп** 1 час/**Настройка** 40 минут (нормальный уровень давления).
- 5 По окончании процесса приготовления добавить зелень и сметану (по желанию).



Крем-суп овощной

- 200 г капусты брокколи
- 200 г цветной капусты
- 160 г картофеля
- 60 г моркови
- 800 мл воды
- соль, специи по вкусу

- 1 Картофель и морковь нарезать кубиками. Брокколи и цветную капусту разделить на соцветия.
- 2 Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать.
- 3 Готовить в режиме **Суп** 1 час/**Настройка** 40 минут (нормальный уровень давления).
- 4 Готовый суп перелить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.
- 5 Готовый суп украсить веточкой свежей зелени, семечками кунжута и дольками свежих овощей.

Рассольник

- 250 г говядины (суповой набор)
- 100 г огурцов соленых
- 100 мл огуречного рассола
- 400 г картофеля
- 80 г томатной пасты
- 230 г перловой крупы
- 30 мл масла растительного
- 130 г лука репчатого
- 80 г моркови
- 1,5–2 л воды
- соль, специи по вкусу

- 1 Мясо промыть, нарезать на порционные куски.
- 2 Картофель нарезать кубиками. Морковь, лук, огурцы натереть на терке. Крупу промыть.
- 3 В чашу мультиварки выложить морковь, лук, огурцы, добавить томатную пасту и растительное масло. В режиме **Жарка** обжарить 10 минут, периодически помешивая.
- 4 Добавить рассол, продолжать готовить еще 5 минут.
- 5 Выложить овощи в отдельную емкость.
- 6 В чашу мультиварки выложить мясо и перловую крупу, залить водой, добавить соль, специи и перемешать.
- 7 Готовить в режиме **Суп** 1,5 часа / **Настройка** 70 минут (минимальный уровень давления).
- 8 За 30 минут до окончания приготовления снять с бульона пенку, добавить картофель, обжаренные овощи. Закрыть крышку и готовить до окончания режима.

Сливочный суп с лососем

- 300 г лосося
- 100 г лука репчатого
- 50 г моркови
- 1 л сливок
- 40 мл соевого соуса
- 150 г картофеля
- 40 г кукурузы консервированной
- растительное масло
- соль, специи по вкусу

- 1 Рыбу и картофель нарезать кубиками, морковь натереть на крупной терке, лук измельчить.
- 2 Обжарить рыбу вместе с овощами в режиме **Жарка** 10 минут.
- 3 Добавить картофель, кукурузу, сливки, соль, специи и соевый соус.
- 4 Готовить в режиме **Суп** 1 час/**Настройка** 40 минут (нормальный уровень давления).
- 5 Суп получится более наваристым, если добавить в него сливочное масло.

Солянка сборная

- 100 г говядины (филе)
- 100 г свинины (филе)
- 100 г курицы копченой
- 100 г лука репчатого
- 100 г моркови
- 100 г огурцов соленых
- 80 г томатной пасты
- 100 г (10 шт.) оливок
- 50 г лимона
- 100 мл огуречного рассола
- 1 л воды
- соль, специи по вкусу

- 1 Мясо и курицу промыть, нарезать кубиками, морковь, лук и огурцы — натереть на терке, лимоны нарезать дольками.
- 2 Морковь, лук, огурцы и томатную пасту выложить в чашу мультиварки.
- 3 Обжарить в режиме **Жарка** в течение 10 минут.
- 4 Выложить в чашу мультиварки мясо, курицу, оливки, лимон, залить водой, добавить соль, специи и перемешать.
- 5 Готовить в режиме **Суп** 1 час / **Тушение** 45 минут / **Настройка** 40 минут (нормальный уровень давления).
- 6 Готовый суп оставить в режиме **Подогрев** на 10–15 минут. Подавать блюдо со сметаной или 35% сливками.

Солянка с ветчиной

- 150 г ветчины
- 150 г колбасы полукопченой
- 150 г колбасы вареной
- 100 г огурцов соленых
- 50 г маслин
- 30 г лимона
- 50 г томатной пасты
- 150 г лука репчатого
- 1,5 л воды
- 1/2 лимона
- маслины без косточек
- соль, перец по вкусу

- 1 Ветчину, колбасу, огурцы, лук нарезать тонкой соломкой, маслины — кружками.
- 2 Обжарить ветчину и колбасу на растительном масле в режиме **Жарка** 10 минут.
- 3 Добавить овощи и продолжать готовить еще 5 минут. Добавить томатную пасту, соль, перец, дольку лимона и воду. Готовить в режиме **Суп** 1 час / **Тушение** 45 минут / **Настройка** 40 минут (нормальный уровень давления).
- 4 Готовую солянку подавать со сметаной и долькой лимона.
- 5 Если во время приготовления добавить немного сока от маслин или огуречного маринада, то суп получится более ароматным.



Солянка с охотничьими колбасками

- 400 г говядины
- 100 г томатной пасты
- 200 г курицы копченой
- 100 г огурцов маринованных
- 130 г колбасок охотничьих
- 100 мл масла растительного
- 560 г картофеля
- 100 г лука репчатого
- 150 г моркови
- 100 мл огуречного рассола
- 1,5–2 л воды
- соль, специи по вкусу

- 1 Говядину промыть, нарезать соломкой вместе с луком, морковью, картофелем, колбасками и курицей.
- 2 Выложить все ингредиенты в чашу мультиварки, залить водой, добавить томатную пасту, растительное масло, соль, специи и перемешать. Готовить в режиме **Суп** 1 час / **Тушение** 45 минут / **Настройка** 40 минут (нормальный уровень давления).
- 3 Готовый суп подавать с долькой лимона, оливками и сметаной.

Рыба и морепродукты

Судак на пару

- 1 судак
- 1 луковица
- 400 мл воды
- зелень, соль, перец по вкусу

1 Подготовленную рыбу промыть в холодной воде и нарезать на куски шириной 5–6 см. Посолить и поперчить.

2 В чашу налить воды и поставить решетку для пароварки: вода не должна доходить до уровня решетки. Выложить на решетку рыбу, посыпать зеленью. Сверху положить нарезанный кольцами лук.

3 Готовить в режиме **Варка/Пароварка** 15–20 минут.

Подавать рыбу с отварным картофелем, посыпав зеленью.





Семга на пару

- 2–3 стейка семги
- прованские травы
- 1/2 лимона
- соль, перец по вкусу

- 1 В чашу налить воды и поставить решетку для пароварки: вода не должна доходить до уровня решетки.
- 2 Натереть стейки солью и выложить на решетку.
- 3 Посыпать сухими травами и сбрызнуть соком лимона.
- 4 Готовить в режиме **Варка/Пароварка** 10–15 минут.

Лосось в кунжутной пасте

- 2–3 стейка лосося (филе)
- соль, черный молотый перец, лимон по вкусу

Для кунжутной пасты

- 30 г кунжута
- 2 ст. ложки соевого соуса
- 1 зубчик чеснока
- 1 луковица

- 2 ст. ложки растительного масла
- имбирь молотый, молотые зерна кориандра, сухой тархун, сухой укроп по вкусу

- 1 Стейки посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком.
- 2 Лук натереть на мелкой терке.
- 3 Используя блендер, перемешать до однородной массы кунжут, имбирь, кориандр, тархун, укроп и лук.
- 4 Если смесь получается слишком густая, добавить 1–2 ложки холодной воды.
- 5 Смазать стейки полученной смесью и оставить мариноваться на 15 минут.
- 6 Налить воду в чашу мультиварки так, чтобы она не доходила до решетки.
- 7 Завернуть стейки в фольгу, выложить на решетку для пароварки.
- 8 Готовить в режиме **Варка/Пароварка** 20–25 минут.

Блюдо подается как в горячем, так и холодном виде.

Рыба в томатном соусе

- 4 филе пикши (по 150 г)
- 1/2 баклажана
- 1 зеленый перец
- 1 луковица
- 2 ст. ложки оливкового масла
- 400 г консервированных помидоров
- соль, перец по вкусу

- 1 Овощи нарезать кубиками. Положить в чашу мультиварки рыбу и овощи.
- 2 Готовить в режиме **Суп** 1 час / **Настройка** 40 минут (нормальный уровень давления).

Мидии в белом вине

- 1/2 головки лука репчатого
- 3 зубчика чеснока
- 165 г консервированных помидоров
- 700 г свежих мидий
- 90 мл белого вина
- 2 лавровых листа
- 450 мл воды
- 1 ст. ложка оливкового масла
- соль, перец по вкусу

- 1 Положить масло, измельченный лук, чеснок и помидоры в чашу мультиварки.
- 2 Готовить в режиме **Жарка** 15 минут при открытой крышке.
- 3 Добавить промытые очищенные мидии, вино, лавровый лист, соль, перец и воду. Закрывать крышку. Готовить в режиме **Жарка** 10 минут.



Морской окунь на пару

- 1 окунь морской (филе)
- 2 зубчика чеснока
- 30 г томатной пасты
- 220 г помидоров
- 3 ст. ложки сыра Пармезан
- специи (для рыбы), соль, перец по вкусу

- 1 Рыбу нарезать небольшими кусочками, выложить в чашу мультиварки.
- 2 Посыпать специями, посолить, поперчить. Нарезать чеснок, выложить сверху на филе. Сверху добавить томатную пасту.
- 3 Нарезать помидоры дольками и выложить сверху, посолить, поперчить.
- 4 Натереть сыр на крупной тёрке.
- 5 Посыпать сверху. Готовить в режиме **Варка/Пароварка** 30 минут.

Фунчоза с мидиями и креветками

- 400 г крупных замороженных креветок
- 300 г мясо мидий
- 1 луковица
- 4 зубчика чеснока
- 250 г 20% сметаны
- 1 упаковка рисовой лапши
- соль морская по вкусу

- 1 Отварить креветки и очистить.
- 2 Мидии, не размораживая, положить в чашу мультиварки и готовить при открытой крышке в режиме **Жарка** 10 минут.
- 3 Нарезать мелко нарезанный лук, чеснок дольками и добавить к мидиям. Готовить в том же режиме еще 10 минут.
- 4 Добавить сметану и креветки. Посолить. Закрыть крышку. Готовить в режиме **Жарка/Выпечка** 20 минут.
- 5 Отдельно отварить лапшу, согласно инструкции на упаковке.
- 6 На рисовую лапшу выложить морепродукты, при желании можно посыпать сверху тертым сыром.



Рис с морепродуктами

- 300 г морского коктейля (замороженного)
- 300 г риса
- 30 мл оливкового масла
- 400 мл воды
- соль, специи по вкусу

- 1 Морепродукты разморозить. Рис промыть.
- 2 В чашу мультиварки выложить все ингредиенты, добавить воду, соль, специи и перемешать.
- 3 Готовить в режиме **Варка/Каша** 30 минут.

Скумбрия в томате

- 2 скумбрии
- 1 луковица
- 2 ст. ложки томатной пасты
- 1 лавровый лист
- соль, черный и белый перец по вкусу

- 1 Почищенную и выпотрошенную рыбу выложить в чашу мультиварки. Добавить мелко нарезанный репчатый лук, посыпать специями и солью.
- 2 Готовить в режиме **Тушение** 2 часа / **Настройка** 80 минут (нормальный уровень давления).
- 3 Добавить томатную пасту и готовить в режиме **Тушение** 2 часа / **Настройка** 80 минут (минимальный уровень давления).
- 4 Перед подачей остудить.

Мясо

Горчично-медовые свиные ребра

- 6 свиных ребер
- 2 ст. ложки горчицы
- 3 ст. ложки соевого соуса
- 3 ст. ложки оливкового масла
- аджика сухая
- 1 ч. ложка меда
- 200 мл воды

1 Для маринада смешать соевый соус, горчицу (1 ст. ложка), аджику и оливковое масло. Хорошо смазать ребра, обернуть пленкой и оставить мариноваться на 3–4 часа.

2 Положить в чашу мультиварки и обжарить в режиме **Жарка** 20 минут до румяной корочки.

3 В 200 мл воды развести 1 ст. ложку горчицы и мед.

4 Залить обжаренные рёбра и готовить в режиме **Выпечка** 1 час.

5 Подавать с тушеной стручковой фасолью.



Свинина под сыром

- 400 г свинины (вырезка)
- 100 г твердого сыра
- масло растительное
- 100 г помидоров
- 100 г свежих шампиньонов
- соль, специи по вкусу

- 1 Мясо промыть, нарезать на стейки, отбить до толщины 1 см, натереть солью и специями. Помидоры нарезать кружочками, сыр натереть на терке, грибы разрезать на 4 части.
- 2 Мясо выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло, грибы, помидоры, сыр. Закрывать крышку.
- 3 Готовить в режиме **Жарка/Выпечка** 30 минут.

Карбонад к завтраку

- 1 кг свинины (карбонад)
- 1 ст. ложка горчицы
- соль, перец по вкусу
- 6–7 лавровых листов
- 3 ст. ложки оливкового масла
- 5–6 веточек тимьяна
- сок 1 лимона

- 1 Промыть свинину в холодной воде, обсушить.
- 2 Приготовить маринад, смешав горчицу, лимонный сок, оливковое масло, соль и перец. Добавить готовый маринад к мясу, перемешать.
- 3 Обмазать мясо и оставить мариноваться на 3–4 часа.
- 4 Когда мясо замаринуется, положить сверху и снизу лавровые листья, чередуя их с веточками тимьяна. Перевязать кулинарным шпагатом.
- 5 Поместить мясо в чашу мультиварки.
- 6 Готовить в режиме **Выпечка** 1 час.
- 7 При необходимости добавить в чашу немного воды.

Солянка по-грузински

- 500 г говядины
- 2 головки лука репчатого
- 3 соленых огурца
- 3 ст. ложки томатной пасты
- 4 ст. ложки сухого вина
- 2–3 зубчика чеснока
- 350 мл мясного бульона (воды)
- зелень петрушки, кинзы по вкусу
- перец черный, хмели-сунели, соль, базилик, паприка – по вкусу
- растительное масло

- 1 Говядину нарезать кусочками и обжарить вместе с мелко нарезанным луком в режиме **Жарка** 20 минут.
- 2 Добавить томатную пасту, очищенные от кожицы и мелко нарезанные огурцы.
- 3 Добавить 350 мл воды или бульона, вино и готовить в режиме **Тушение** 1,5–2 часа /**Настройка** 70–80 минут (нормальный уровень давления).
- 4 За 10 минут до окончания приготовления добавить специи, измельченный чеснок, зелень. Посолить по вкусу.
- 5 При подаче посыпать свеженарезанной зеленью.

Нежное мясо в кунжуте с медовым соусом терияки

- 1 кг свинины
- 1 ст. ложка кунжута
- растительное масло
- Для соуса**
 - 4 ст. ложки меда
 - 100 мл воды
- 4 ст. ложки соуса терияки (можно соевый)

- 1 В разогретую чашу мультиварки добавить масло, выложить мясо. Готовить в режиме **Жарка** 20 минут до образования румяной корочки. Мясо выложить на тарелку.
- 2 Приготовить соус: смешать мед и соус терияки, выдавить чеснок.
- 3 Мясо полить полученным соусом, обвалить в кунжуте, добавить воду.
- 4 Переложить мясо обратно в чашу мультиварки. Готовить в режиме **Суп** 1 час / **Тушение** 45 минут / **Настройка** 40 минут (минимальный уровень давления).
- 5 При подаче полить соусом, образовавшимся при тушении.



Нежная баранина в красном вине с черносливом

- 400–500 г баранины (вырезка)
- 150 мл сухого красного вина
- 200 мл воды
- 2 помидора
- 2 головки лука репчатого
- 4 зубчика чеснока
- 10–15 ягод чернослива без косточек
- майоран, базилик, черный перец, соль по вкусу

- 1 Промыть баранину в холодной воде, обсушить, нарезать кусочками.
- 2 Положить в чашу мультиварки.
- 3 Смешать воду с вином, добавить к мясу.
- 4 Добавить все остальные ингредиенты: лук нарезать кольцами, чеснок измельчить, помидоры нарезать дольками, чернослив оставить целым.
- 5 Добавить специи, посолить. Готовить в режиме **Суп** 1,5 часа / **Настройка** 70 минут (минимальный уровень давления).

Говядина в аджично-сметанном соусе

- 800 г говяжьей вырезки
- 1 луковица
- 150 г сметаны
- 3 ст. ложки аджики домашней
- растительное масло
- морская соль, смесь перцев по вкусу

- 1 Промыть говядину в холодной воде, обсушить, нарезать кусочками.
- 2 Чашу мультиварки смазать растительным маслом, добавить нарезанный полукольцами лук и мясо.
- 3 Смешать сметану и аджику для соуса.
- 4 Залить мясо соусом, посолить, поперчить и перемешать. Готовить в режиме **Тушение** 2 часа / **Настройка** 80 минут (минимальный уровень давления).

Свинина с курагой

- 800 г свинины (вырезка)
- 1 луковица
- 1 морковь
- 1 перец болгарский
- 200 г кураги
- 3 ст. ложки соевого соуса
- 250 мл воды
- растительное масло
- соль, специи по вкусу

- 1 Промыть свинину в холодной воде, обсушить, нарезать кусочками. Курагу — пополам.
- 2 Лук и перец нарезать соломкой. Морковь натереть на крупной терке.
- 3 В миске смешать воду, соевый соус, соль, специи.
- 4 Выложить в чашу мультиварки слоями масло, мясо, лук, морковь, перец, курагу.
- 5 Залить смесью воды и соуса. Готовить в режиме **Суп** 1 час / **Настройка** 40 минут (нормальный уровень давления).

Фаршированный перец

- 600 г мясного фарша
- 150 г риса
- 500 г перца
- 150 мл воды
- 1 ст. л. томатной пасты
- зелень, соль, специи по вкусу

- 1 Фарш смешать с рисом, добавить соль, специи.
- 2 Размешать в воде 1 ст. л. томатной пасты.
- 3 Перцы очистить от семян, наполнить каждый перец полученной массой, уложить в чашу мультиварки, добавить воду и измельченную зелень.
- 4 Готовить в режиме **Суп** 1 час / **Тушение** 45 минут / **Настройка** 40 минут (нормальный уровень давления).



Тушеные куриные желудки

- 250 г куриных желудков
- 140 г помидоров
- 100 г лука репчатого
- 70 г моркови
- 60 г болгарского перца
- 150 мл воды
- соль, специи по вкусу

- 1 Перец очистить от семян. Желудки промыть. Нарезать желудки и овощи соломкой.
- 2 Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить воду, соль, специи и перемешать.
- 3 Готовить в режиме **Суп** 1 час / **Тушение** 45 минут / **Настройка** 40 минут (нормальный уровень давления).

Курица со сливками

- 440 г курицы
- 480 мл сливок (33%)
- 180 г помидоров
- соль, специи по вкусу

- 1 Промыть курицу в холодной воде, обсушить, нарезать кубиками. В чашу мультиварки положить курицу и помидоры, нарезанные кубиками, залить сливками, добавить соль, специи и перемешать.
- 2 Готовить в режиме **Суп** 1 час / **Тушение** 45 минут / **Настройка** 40 минут (нормальный уровень давления).



Плов

- 500 г свинины
- 500 г длиннозерного риса
- 200 г моркови
- 140 г лука репчатого
- 15 г чеснока
- 700 мл воды
- 70 мл масла растительного
- соль, перец, специи (карри) по вкусу

- 1 Рис тщательно промыть и замочить в воде.
- 2 Нарезать соломкой морковь и лук. Промыть свинину в холодной воде, обсушить, нарезать небольшими кусочками.
- 3 На дно чаши мультиварки налить растительное масло, выложить лук, морковь, мясо и готовить в режиме **Жарка** 20 минут.
- 4 Добавить рис, чеснок, специи для плова, соль и залить водой.
- 5 Готовить в режиме **Суп** 1 час / **Тушение** 45 минут / **Настройка** 40 минут (нормальный уровень давления).

Лагман

- 600–700 г свинины
- 1 морковь
- 2 головки лука репчатого
- 3 клубня картофеля
- 2 перца болгарских
- 1 сельдерей корневой
- 2 ст. ложки томатной пасты
- 3 зубчика чеснока
- зелень (укроп, петрушка, кинза)
по вкусу
- соль, специи по вкусу

- 1 Промыть свинину в холодной воде, обсушить, нарезать средними кусками.
- 2 Положить в чашу мультиварки, обжарить с растительным маслом в режиме **Жарка** 20 минут.
- 3 Добавить нарезанный полукольцами лук, соломкой морковь и сельдерей. Перемешать.
- 4 Добавить нарезанные соломкой картофель и болгарский перец.
- 5 Добавить специи, соль, перец и перемешать.
- 6 Добавить томатную пасту, воду (в зависимости от желаемой густоты лагмана).
- 7 Готовить в режиме **Суп** 1 час / **Настройка** 50 минут (нормальный уровень давления).
- 8 Подавать с лагманной лапшой.

Гарниры / Соусы



Ризотто с баклажанами

- 4 баклажана
- 3 перца болгарских
- 3 помидора
- 1 луковица
- 180 г риса Арборио
- 100 г сливок (33%)
- 3 зубчика чеснока
- 150–200 мл воды
- растительное масло
- соль, перец по вкусу

- 1 Нарезать баклажаны кубиками по 2 см. Посолить, перемешать и оставить на 10 минут, затем промыть водой.
- 2 Мелко нарезать лук и обжарить вместе с баклажанами в режиме **Жарка/Соте** в течение 7–10 минут. Добавить рис, обжарить в течение 5–7 минут.
- 3 В блендере измельчить помидоры, перец, чеснок. Влить сливки и тщательно перемешать.
- 4 Залить баклажаны и рис приготовленной массой, добавить соль и перец. Добавить 150–200 мл воды. Готовить в режиме **Варка/Тушение** 45 минут.

Баклажаны с соусом

- 500 г баклажанов
- 2 зубчика чеснока
- зелень по вкусу
- 200 г сметаны
- 60 г томатной пасты
- соль, перец по вкусу

- 1 Баклажаны порезать вдоль, готовить в режиме **Жарка / Выпечка** 20 минут, посолить. Сбрызнуть оливковым маслом.
- 2 Отдельно смешать сметану, томатную пасту, измельченный чеснок. Приправить солью, перцем. Соус должен быть лососевого цвета.
- 3 Смазать полученным соусом баклажаны, готовить в режиме **Варка/Рис**.
- 4 Готовое блюдо посыпать зеленью.

Овощной гарнир

- 70 г баклажанов
- 20 г паприки
- 30 мл оливкового масла
- 160 г цукини
- 20 г чеснока
- соль, специи по вкусу
- 170 г помидоров
- 130 г лука репчатого

- 1 Овощи нарезать кубиками по 2 см. В чашу мультиварки налить масло, выложить все ингредиенты, добавить соль, специи и перемешать.
- 2 Готовить в режиме **Варка/Тушение** 45 минут.

Блюдо можно подавать как отдельное, так и в качестве гарнира к мясу.

Баклажанная икра

- 1–2 баклажана
- 1 луковица
- 1 морковь
- 1 перец болгарский
- 1 помидор
- 2–3 ст. ложки томатной пасты
- 3–4 ст. ложки оливкового масла
- 2–3 зубчика чеснока
- соль, перец, специи по вкусу

- 1 Баклажаны и морковь натереть на крупной тёрке. Лук, болгарский перец и помидор мелко порезать.
- 2 В чашу мультиварки налить масло, обжарить лук в режиме **Жарка** 10–15 минут.
- 3 Добавить болгарский перец, морковь, баклажан, тщательно перемешать. Продолжать готовить еще 15 минут.
- 4 Добавить помидоры.
- 5 Готовить в режиме **Суп** 1 час / **Тушение** 45 минут / **Настройка** 40 минут (нормальный уровень давления).
- 6 За 20 минут до окончания добавить томатную пасту, чеснок, соль, перец, специи.



Чоризо с тушеной фасолью

- 400 г предварительно замоченной фасоли
- 160 г консервированных помидоров
- 1 зеленый перец
- 2 головки лука репчатого
- 2 клубня картофеля
- 200 г колбасы чоризо
- 500 мл овощного бульона
- 2 ст. ложки оливкового масла
- 3 зубчика чеснока
- лавровый лист по вкусу
- соль по вкусу

- 1 Овощи нарезать кубиками, колбасу — соломкой, измельчить чеснок.
- 2 Все ингредиенты положить в чашу мультиварки, добавить бульон.
- 3 Готовить в режиме **Суп** 1 час/**Тушение** 45 минут/**Настройка** 40 минут (нормальный уровень давления).



Болонский соус

- 700 г говядины
- 1 луковица
- 3 стебля сельдерея
- 2 зубчика чеснока
- 3 ст. ложки томатной пасты
- 400 г консервированных помидоров
- 1 ч. ложка муки
- 250 мл говяжьего бульона
- 125 г грибов
- 1 ст. ложка оливкового масла
- соль, перец, специи по вкусу

- 1 Нарезать мелко мясо, обжарить в режиме **Жарка** 20 минут. Добавить измельченный лук и чеснок, тонко нарезанный сельдерей. Готовить, помешивая, еще 5 минут.
- 2 Смешать томатную пасту с мукой до консистенции густой сметаны. Выложить полученную массу к мясу, добавить измельченные помидоры. Готовить при постоянном помешивании еще 5 минут.
- 3 Добавить остальные ингредиенты, перемешать.
- 4 Готовить в режиме **Тушение** 1–6 часов / **Медленноварка** 2–10 часов.

Грибной соус

- 2 головки лука репчатого
- 180 мл воды
- 200 г грибов
- 100 г сыра
- 2 ст. ложки сметаны
- соль, перец по вкусу

- 1 Лук мелко порезать, обжарить в режиме **Жарка** 10 минут, добавить мелко порезанные грибы и жарить еще 10 минут.
- 2 Добавить воду, посолить, поперчить и готовить в режиме **Варка/Настройка** 20 минут (минимальный уровень давления). Добавить сметану и тертый сыр. Готовить еще 5 минут.
- 3 Соус прекрасно подойдет ко всем блюдам из любого мяса и овощей.

Красный соус

- 3 ст. ложки томатной пасты
- 2 головки лука репчатого
- 350 мл бульона
- 2 ст. ложки муки
- 1 морковь
- 1 ст. ложка зелени петрушки
- 1 ст. ложка сливочного масла
- соль, сахар, чеснок, лавровый лист по вкусу
- 1 ст. ложка оливкового масла

- 1 Морковь, лук очистить, измельчить с помощью блендера.
- 2 Положить в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом.
- 3 Обжарить в течение 15 минут до золотистого цвета в режиме **Жарка**.
- 4 Добавить томатную пасту, муку, жарить еще 5 минут.
- 5 Добавить бульон.
- 6 Посолить, поперчить, добавить лавровый лист, сахар, измельченный чеснок, зелень.
- 7 Готовить в режиме **Экспресс/Каша** 30 минут.
- 8 Полученную массу процедить, добавить сливочное масло и красный перец (по желанию).



Лечо

- 200 г помидоров
- 200 г лука репчатого
- 200 г перца болгарского
- 100 г моркови
- 100 г цукини
- 100 г томатной пасты
- соль, специи по вкусу

- 1 Овощи нарезать кубиками.
- 2 Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить томатную пасту, соль, специи и перемешать.
- 3 Готовить в режиме **Суп** 1 час / **Тушение** 45 минут / **Настройка** 40 минут (нормальный уровень давления).
- 4 Для остроты можно добавить в лечо перец чили.

Выпечка / Десерты

Мраморный чизкейк

- 340 г творога (9%)
- 150 г сыра Маскарпоне
- 2 яйца
- 1 ст. ложка кукурузного крахмала
- 120 г сахарной пудры

- соль на кончике ножа
- пакетик ванильного сахара
- 150 г бисквитного печенья
- 100 г сливочного масла
- 1 ст. ложка сахара

Для шоколадной массы

- 80 г горького шоколада
- 2 ст. ложки молока
- 1 ст. ложка сахара

- 1 Печенье измельчить в крошку.
- 2 Растопить сливочное масло с сахаром, смешать с измельченным печеньем.
- 3 Чашу мультиварки застелить пергаментной бумагой. Выложить массу в форму и сформировать основание с бортиками. Убрать на 30 минут в холодильник.
- 4 Взбить творог, сыр, сахарную пудру, соль, ванилин в блендере на низкой скорости, добавить яйца, затем крахмал.
- 5 Растопить шоколад в молоке с сахаром. Положить 1/5 творожной массы в растопленный шоколад.
- 6 Вылить в форму оставшуюся творожную смесь. Затем выложить шоколадную массу.
- 7 Готовить в режиме **Выпечка** 1 час. Оставить в режиме **Подогрев** 30 мин.
- 8 Вынуть форму и дать остыть при комнатной температуре.



Десерт из груш

- 4–5 твердых груши
- лимонный сок
- 600 мл воды

Для соуса

- 2 апельсина (3–4 мандарина)
- 2 ч. ложки меда
- 2 ч. ложка сахарной пудры

- 1 Груши очистить, оставив хвостики, сбрызнуть лимонным соком.
- 2 В чашу налить 600 мл воды и установить решетку для пароварки.
- 3 Выложить на решетку груши и готовить в режиме **Варка/Пароварка** 10–15 минут. Вынуть груши, полить их соусом.
- 4 Соус: сок апельсина (мандаринов), мед и сахарную пудру смешать и довести до кипения.

Апельсиновый пирог

- 4 яйца
- 230 г сахара (1 стакан)
- 240 г муки (1,5 стакана)
- цедра 2 апельсинов
- 1/2 пакета разрыхлителя
- дольки апельсинов по вкусу

- 1 Тщательно перемешать в блендере все ингредиенты, переложить в чашу мультиварки. Добавить дольки апельсина, разрезанные пополам.
- 2 Готовить в режиме **Выпечка** 1 час.



Бисквитный торт с клубникой и шоколадом

- 2 яйца
- 100 г муки
- 230 г сахара (1/2 в тесто, 1/2 в желе)
- 1 ч. ложка разрыхлителя
- 400 г сметаны
- 1–2 ст. ложки желатина
- 300–400 г клубники
- 50 г шоколада
- 50 мл молока
- ванилин по вкусу

- 1 Взбить белки с сахаром в густую пену, постепенно добавляя муку и желтки. Аккуратно вымесить, добавить разрыхлитель и ванилин.
- 2 Смазать чашу маслом, выложить тесто. Готовить в режиме **Выпечка** 45 минут — 1 час. Достать из чаши, остудить.
- 3 Клубнику вымыть, просушить. Взбить сметану с сахаром. Желатин развести в 1/2 стакана горячей воды, добавить к сметане, перемешать.
- 4 Выложить готовый бисквит на тарелку. Сверху на бисквит положить разрезанные пополам ягоды клубники (несколько ягод оставить для украшения), залить сметанным желе (предварительно убрать в холодильник на 5–10 минут). Убрать в холодильник.
- 5 В маленькую кастрюлю налить молоко, мелко поломать шоколад. Готовить, помешивая, до получения однородной массы. Полить торт шоколадной глазурью, убрать в холодильник.
- 6 Перед подачей украсить торт оставшейся клубникой.



Йогурт классический

- 350 мл молока (3,2%)
- 350 мл сливок (10%)
- 300 мл простокваши (2,5%)

- 1 Молоко смешать со сливками и простоквашей, вылить в чашу мультиварки. Закрывать крышку.
- 2 Готовить в режиме **Йогурт** 6–10 часов.
- 3 Готовый йогурт поставить в холодильник на 3 часа.

Для приготовления йогурта использовать ингредиенты комнатной температуры.

Пирог к чаю

- 200 г пшеничной муки
- 100 г поленты
- 100 г сахара
- 500 мл молока
- 3 яйца
- 50 мл оливкового масла
- 3 сушеных инжира
- 50 г изюма
- 1 яблоко
- 1/2 ч. ложки корицы
- 1 ч. ложка соли
- цедра 2 апельсинов (1 лимона)
- масло сливочное

- 1 Отдельно смешать поленту, муку, сахар, корицу, соль. Отдельно – молоко, яйца, масло. Соединить обе смеси и тщательно перемешать.
- 2 Добавить в полученную смесь нарезанные фрукты и цедру.
- 3 Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и выложить тесто.
- 4 Готовить в режиме **Выпечка** 45 минут — 1 час.
- 5 Пирог подавать теплым со сметаной.

Книга рецептов для мультиварок Kambrook не является инструкцией по пользованию мультиваркой. Книга содержит рекомендации и советы по приготовлению блюд в мультиварках Kambrook, разработанные для удобства наших покупателей.

Строгое соблюдение указанных в книге рецептов не обязательно. Вы можете изменять состав и количество ингредиентов на собственный вкус.