

# ЗМІСТ

Вершковий рибний суп.....	5	Паста під соусом карбонара.....	33	Борщ.....	60
Котлети на парі.....	6	Сьомга на парі.....	34	Сирний суп.....	61
Індичка з грибами у вершковому соусі.....	7	Хінкалі.....	35	Цибулевий суп.....	62
Стір-фрай.....	8	Плов із куркою.....	36	Суп-пюре з грибами.....	63
Печеня зі свинини.....	9	Овочевий плов.....	37	Суп грибний.....	64
Паста з куркою та овочами.....	10	Плов із морепродуктами.....	38	Курячий суп із домашньою локшиною.....	65
Пиріг із сиром і вишнями.....	11	Плов.....	39	Овочевий крем-суп.....	66
Рисова молочна каша з ягодами.....	12	Іспанська паелья.....	40	Розсольник.....	67
Плов із курячими гомілками.....	13	Швидка лазанья.....	41	Суп із фрикадельками.....	68
Вершкова перлова каша з грибами.....	14	Запіванка з куркою та кабачками.....	42	Аджика.....	69
Йогурт із ягодами.....	15	Картопля в соусі з томатів.....	43	Лечо.....	70
Перці фаршировані з моцарелою.....	16	Печериці з овочами та шинкою.....	44	Насипний яблучний пиріг.....	71
Фрикадельки з овочами.....	17	Смажені баклажани з часником.....	45	Сирна запіванка.....	72
Курячі крильця із соусом теріякі.....	18	Перець фарширований.....	46	Шарлотка.....	73
Угорський гуляш.....	19	Телятина з вишуканими травами.....	47	Чабата з в'яленими томатами.....	74
Сирний пиріг.....	20	Ніжне качине філе з гострим соусом.....	48	Бісквіт «Зебра».....	75
Гарбузовий суп.....	21	Смажені креветки.....	49	Овочеve пюре.....	76
Капуста тушкована з копченими ковбасками.....	22	Смажені курячі крильця під соусом.....	50	Пряжене молоко.....	77
Ягідний чай.....	23	Буженина по-домашньому.....	51	Вершковий йогурт.....	78
Локшина з овочами в соусі теріякі.....	24	Холодець.....	52	Варення з лісових ягід.....	79
Рисова каша на молоці.....	25	Фаршировані курячі грудки.....	53	Варення з полуниці (смородини).....	80
Вівсяна каша.....	26	Свинячі реберця в гірчично-медовому маринаді.....	54	Компот із ягід.....	81
Гречана каша з грибами.....	27	Курячі гомілки барбекю.....	55	Грушевий десерт.....	82
Пшоняна каша з гарбузом.....	28	М'ясо по-мексиканськи.....	56		
Омлет із зеленню.....	29	Реберця тушковані з квасолею.....	57		
Омлет із томатами та цибулею.....	30	Курка тушкована з беконом.....	58		
Легкий омлет.....	31	Борщ із квасолею.....	59		
Піца.....	32				

# CONTENT

Creamy fish soup.....	5	Pasta with carbonara sauce.....	33	Cheese soup.....	61
Steamed patties.....	6	Steamed salmon.....	34	Onion soup.....	62
Turkey with mushrooms in a creamy sauce.....	7	Khinkali.....	35	Mashed soup with mushrooms.....	63
Stir-Fry.....	8	Pilaf with chicken.....	36	Mushroom soup.....	64
Pork stew.....	9	Vegetable pilaf.....	37	Chicken soup with homemade noodles.....	65
Pasta with chicken and vegetables.....	10	Pilaf with seafood.....	38	Vegetable cream soup.....	66
Pie with cheese and cherry.....	11	Pilaf.....	39	Pickle soup.....	67
Rice milk porridge with berries.....	12	Spanish paella.....	40	Soup with meatballs.....	68
Pilaf with chicken legs.....	13	Quick lasagna.....	41	Ajika.....	69
Creamy pearl porridge with mushrooms.....	14	Chicken and zucchini casserole.....	42	Lecho.....	70
Yogurt with berries.....	15	Potatoes in tomato sauce.....	43	Bulk apple pie.....	71
Peppers stuffed with mozzarella.....	16	Mushrooms with vegetables and ham.....	44	Cheesecake.....	72
Meatballs with vegetables.....	17	Fried eggplants with garlic.....	45	Charlotte.....	73
Chicken wings with teriyaki sauce.....	18	Stuffed peppers.....	46	Ciabatta with dried tomatoes.....	74
Hungarian goulash.....	19	Veal with delicious herbs.....	47	«Zebra» pie.....	75
Cheese pie.....	20	Tender duck fillet with spicy sauce.....	48	Vegetable puree.....	76
Pumpkin soup.....	21	Fried shrimps.....	49	Baked milk.....	77
Stewed cabbage with smoked sausages.....	22	Fried chicken wings with sauce.....	50	Creamy yogurt.....	78
Berry tea.....	23	Baked ham.....	51	Berry jam.....	79
Noodles with vegetables and teriyaki sauce.....	24	Aspic.....	52	Strawberry (currant) jam.....	80
Rice milk porridge.....	25	Stuffed chicken breasts.....	53	Berry compote.....	81
Oatmeal.....	26	Pork ribs in mustard-honey marinade.....	54	Pear dessert.....	82
Buckwheat with mushrooms.....	27	BBQ chicken legs.....	55		
Pumpkin millet porridge.....	28	Mexican-style meat.....	56		
Omelette with greens.....	29	Stewed ribs with beans.....	57		
Omelette with tomatoes and onion.....	30	Chicken stewed with bacon.....	58		
Light omelette.....	31	Borscht with beans.....	59		
Pizza.....	32	Borsch.....	60		

## ВЕРШКОВИЙ РИБНИЙ СУП

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 2-3 картоплини;
- 300 г риби (форель, лосось);
- 2 столові ложки рису;
- половина середньої морквини;
- 200 г плавленого сиру;
- 1,5 л води;
- сіль і спеції за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Картоплю та моркву обчистити й нарізати кубиками.
2. До чаші мультиварки покласти картоплю, моркву, рис і рибу.
3. Додати сіль, спеції та залити водою.
4. Увімкнути програму СУП на 30 хв.
5. Після завершення програми відкрити чашу та додати плавлений сир.
6. Ретельно перемішати та залишити настоятися протягом 10 хв.

## CREAMY FISH SOUP

### INGREDIENTS:

- 2-3 potatoes;
- 300 g fish (trout, salmon);
- 2 tablespoons rice;
- half a medium carrot;
- 200 g processed cheese;
- 1.5 l water;
- salt and spices to taste.

### HOW TO COOK

1. Peel the potatoes and carrots and cut them into cubes.
2. Place potatoes, carrots, rice and fish in the multicooker bowl.
3. Add salt, spices and cover with water.
4. Turn on the SOUP mode for 30 minutes.
5. At the end of the program, open the bowl and add processed cheese.
6. Stir thoroughly and leave to infuse for 10 minutes.



## КОТЛЕТИ НА ПАРІ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 500 г фаршу (свинина, яловичина);
- половина невеликого кабачка;
- 1 яйце;
- 2 столові ложки борошна;
- зелень;
- 2 склянки води;
- сіль і перець за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. До фаршу додати натертий кабачок, яйце, сіль, зелень і перець за смаком.
2. Ретельно перемішати, сформувати котлети й обваляти їх у борошні.
3. До чаші мультиварки налити дві склянки води, встановити контейнер для приготування на парі та викласти на нього котлети.
4. Увімкнути програму НА ПАРІ на 15 хв.
5. Подавати з будь-яким гарніром.

## STEAMED PATTIES

### INGREDIENTS:

- 500 g minced meat (pork, beef);
- half a small zucchini;
- 1 egg;
- 2 tablespoons flour;
- greens;
- 2 cups water;
- salt and pepper to taste.

### HOW TO COOK

1. Add grated zucchini, egg, salt, greens and pepper to the minced meat.
2. Stir thoroughly, form patties and roll them in flour.
3. Pour water into the bowl of the multicooker, install the steamer and place the patties on it.
4. Turn on the STEAM cooking mode for 15 minutes.
5. Serve with any side dish.

## ІНДИЧКА З ГРИБАМИ У ВЕРШКОВОМУ СОУСІ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 400 г індички;
- 1 цибулина;
- 300 г печериць;
- 100 мл вершків (жирність >20 %);
- зубчик часнику;
- 1/2 склянки води;
- сіль і перець за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Цибулю обчистити та нарізати півкільцями.
2. Індичку нарізати невеликими кубиками.
3. Викласти цибулю та індичку до чаші мультиварки, увімкнути програму СМАЖЕННЯ на 10 хв.
4. Додати гриби, воду, посолити та поперчити.
5. Увімкнути програму ТУШКУВАННЯ на 30 хв.
6. Після завершення програми додати вершки та нарубаний зубчик часнику.
7. Перемішати, додати зелень.
8. Залишити настоятися із закритою кришкою протягом 10 хв.

## TURKEY WITH MUSHROOMS IN A CREAMY SAUCE

### INGREDIENTS:

- 400 g turkey;
- 1 bulb;
- 300 g mushrooms;
- 100 ml cream >20%;
- 1 garlic glove;
- half a cup water;
- salt and pepper to taste.

### HOW TO COOK

1. Peel the onion and cut it into half rings.
2. Cut the turkey into small cubes.
3. Put the onion and turkey in the multicooker bowl, turn on the FRYING mode for 10 minutes.
4. Add mushrooms, water, salt and pepper.
5. Turn on the STEWING mode for 30 minutes.
6. After the program is finished, add cream and a chopped garlic clove.
7. Stir, add greens.
8. Leave to infuse with the lid closed for 10 minutes.



## СТІР-ФРАЙ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 400 г курячого філе;
- 1 болгарський перець;
- 200 г стручкової квасолі;
- 200 г печериць;
- пів кабачка;
- 1 столова ложка соусу теріякі.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Кабачок і перець обчистити та нарізати брусками.
2. Помити та нарізати гриби.
3. Філе нарізати смужками.
4. Викласти всі інгредієнти до чаші мультиварки й увімкнути програму СМАЖЕННЯ на 15 хв.
5. За 2 хв до завершення програми додати соус теріякі та перемішати.

### ПОРАДА

Можна використовувати готовий соус або приготувати самостійно: з'єднати 2 столові ложки соєвого соусу, 1 чайну ложку крохмалу та 1 чайну ложку цукру, ретельно перемішати.

## STIR-FRY

### INGREDIENTS:

- 400 g chicken fillet;
- 1 bell pepper;
- 200 g green beans;
- 200 g mushrooms;
- half a zucchini;
- 1 tablespoon teriyaki sauce.

### HOW TO COOK

1. Peel the zucchini and pepper and cut into bars.
2. Wash and cut the mushrooms.
3. Cut the fillet into strips.
4. Put all the ingredients in the multicooker bowl and turn on the FRYING mode for 15 minutes.
5. 2 minutes before the end of the program, add teriyaki sauce and stir.

### TIP

You can use ready-made sauce or prepare it yourself: mix 2 tablespoons of soy sauce, 1 teaspoon of starch and 1 teaspoon of sugar, stir thoroughly.

## ПЕЧЕНЯ ЗІ СВИНИНИ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 400 г свинини;
- 1 цибулина;
- 1 морквина;
- 6-7 картоплин;
- 1 столова ложка борошна;
- 1 столова ложка томатної пасти;
- 2 склянки води;
- сіль і перець за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Цибулю, моркву та картоплю обчистити та нарізати.
2. М'ясо нарізати невеликими шматками.
3. Викласти цибулю, моркву та м'ясо до чаші мультиварки й увімкнути програму СМАЖЕННЯ на 10 хв.
4. Перемішати, додати картоплю та 2 склянки води. Посолити та поперчити.
5. Увімкнути програму ТУШКУВАННЯ на 30 хв.
6. За 5 хв до завершення програми в окремому посуді з'єднати 1 столову ложку томатної пасти з 1 столовою ложкою борошна, залити 50 мл гарячої води та ретельно перемішати.
7. Додати суміш до чаші мультиварки та перемішати.

## PORK STEW

### INGREDIENTS:

- 400 g pork;
- 1 bulb;
- 1 carrot;
- 6-7 potatoes;
- 1 tablespoon flour;
- 1 tablespoon tomato paste;
- 2 cups water;
- salt and pepper to taste.

### HOW TO COOK

1. Peel and cut the onion, carrot and potato.
2. Cut the meat into small pieces.
3. Put onions, carrots and meat in the multicooker bowl and turn on the FRYING mode for 10 minutes.
4. Stir, add potatoes and 2 cups of water. Salt and pepper.
5. Turn on the STEWING mode for 30 minutes.
6. 5 minutes before the end of the program, in a separate bowl, mix 1 tablespoon of tomato paste with 1 tablespoon of flour, pour 50 ml of hot water and stir thoroughly.
7. Add the mixture to the multicooker bowl and stir.



## ПАСТА З КУРКОЮ ТА ОВОЧАМИ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 300 г спагеті;
- 400 г курячого філе;
- 1 цибулина;
- 200 г печериць;
- 1 болгарський перець;
- 1 кабачок;
- 2 склянки води;
- сіль і перець за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Обчистити та нарізати гриби.
2. Обчистити та дрібно нарізати цибулю.
3. Кабачок і болгарський перець нарізати брусочками.
4. Куряче філе нарізати смужками.
5. До чаші мультиварки покласти всі інгредієнти та зверху викласти спагеті. Посолити та поперчити.
6. Додати 2 склянки води.
7. Увімкнути програму ПАСТА на 10 хв.
8. Після закипання води обережно відкрити кришку мультиварки та перемішати.

## PASTA WITH CHICKEN AND VEGETABLES

### INGREDIENTS:

- 300 g spaghetti;
- 400 g chicken fillet;
- 1 bulb;
- 200 g mushrooms;
- 1 bell pepper;
- 1 zucchini;
- 2 cups water;
- salt and pepper to taste.

### HOW TO COOK

1. Clean and cut the mushrooms.
2. Peel and finely chop the onion.
3. Cut zucchini and bell pepper into bars.
4. Cut the chicken fillet into strips.
5. Place all the ingredients in the slow cooker bowl and place the spaghetti on top.
6. Add 2 cups of water.
7. Turn on the PASTA mode for 10 minutes.
8. After the water boils, carefully open the multicooker lid and stir.



## ПИРИГ ІЗ СИРОМ І ВИШНЯМИ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 110 г вершкового масла;
- 100 г цукру;
- 200 г кисломолочного сиру;
- 3 яйця;
- 150 г борошна;
- 1 чайна ложка розпушувача;
- 150 г замороженої вишні;
- 1 чайна ложка ванільного цукру.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Розм'якшене масло збити з цукром і ванільним цукром.
2. Додати по одному яйцю, збиваючи масу міксером до однорідності.
3. Додати сир, перемішати.
4. Додати борошно та розпушувач, замісити тісто.
5. Дно мультиварки застелити пергаментом, зверху викласти заморожені ягоди.
6. Викласти тісто й розрівняти.
7. Увімкнути програму ВИПІЧКА на 1 год.
8. Після завершення програми вставити до чаші мультиварки контейнер для приготування на парі, обережно витягнути чашу та перевернути. Так пиріг буде на формі у правильному положенні та не деформуватиметься.

## PIE WITH CHEESE AND CHERRY

### INGREDIENTS:

- 110 g butter;
- 100 g sugar;
- 200 g sour milk cheese;
- 3 eggs;
- 150 g flour;
- 1 teaspoon CAKE powder;
- 150 g frozen cherries;
- 1 teaspoon vanilla sugar.

### HOW TO COOK

1. Beat softened butter with sugar and vanilla sugar.
2. Add the eggs one at a time, beating the mass with a mixer in between until smooth.
3. Add cheese, mix.
4. Add flour and CAKE powder and knead the dough.
5. Cover the bottom of the multicooker with parchment, and place the frozen berries on it.
6. Spread the dough and flatten it.
7. Turn on the CAKE mode for 1 hour.
8. After the program is finished, insert steam basket into the bowl, carefully pull out the bowl and turn it over. The pie will be in the correct position on the form and will not be deformed.



## РИСОВА МОЛОЧНА КАША З ЯГОДАМИ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 1 склянка рису;
- 3 склянки молока;
- 2 склянки води;
- 2 столові ложки цукру;
- 30 г вершкового масла;
- ягоди за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Промити рис і викласти його до чаші мультиварки.
2. Залити молоком і водою, додати цукор.
3. Увімкнути програму МОЛОЧНА КАША і встановити таймер на 45 хв.
4. Після завершення програми додати масло.
5. Залишити кашу настоятися протягом 10 хв із закритою кришкою. Подавати з ягодами.

## RICE MILK PORRIDGE WITH BERRIES

### INGREDIENTS:

- 1 cup rice;
- 3 cups milk;
- 2 cups water;
- 2 tablespoons sugar;
- 30 g butter;
- berries to taste.

### HOW TO COOK

1. Wash the rice and put it in the multicooker bowl.
2. Pour milk and water, add sugar.
3. Turn on the MILK PORRIDGE mode and set the timer for 45 minutes.
4. After the program is finished add butter.
5. Leave the porridge to infuse for 10 minutes with the lid closed. Serve with berries.

## ПЛОВ ІЗ КУРЯЧИМИ ГОМІЛКАМИ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 300 г курячих гомілок;
- 2 морквини;
- 1 цибулина;
- 1 столова ложка олії для обсмажування;
- 2 склянки рису;
- спеції для плову;
- головка часнику;
- 3 склянки води;
- сіль за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Цибулю та моркву обчистити та нарізати соломкою.
2. Встановити програму СМАЖЕННЯ, додати олію та обсмажувати курку й овочі протягом 10 хв.
3. Ретельно промити рис до прозорої води та висипати на курку з овочами.
4. Додати обчищений часник.
5. Додати спеції для плову і залити водою. Посолити за смаком.
6. Увімкнути програму ПЛОВ на 1 год.
7. Перед подаванням перемішати.

## PILAF WITH CHICKEN LEGS

### INGREDIENTS:

- 300 g chicken legs;
- 2 carrots;
- 1 bulb;
- 1 tablespoon oil for frying;
- 2 cups rice;
- spices for pilaf;
- a bulb of garlic;
- 3 glasses water;
- salt to taste.

### HOW TO COOK

1. Peel and cut the onion and carrot.
2. Fry the chicken and vegetables in oil in the FRYING mode for 10 minutes.
3. Thoroughly wash the rice and pour it over the chicken and vegetables.
4. Add peeled garlic.
5. Add spices for pilaf and 3 cups of water.
6. Turn on the PILAF mode for 1 hour.
7. Stir before serving.



## ВЕРШКОВА ПЕРЛОВА КАША З ГРИБАМИ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 1 склянка перлової крупи;
- 200 г печериць;
- 100 мл вершків (жирність >20 %);
- 3 склянки води;
- сіль за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Крупу ретельно промити до прозорості води та викласти до чаші мультиварки.
2. Залити водою, додати сіль.
3. Встановити програму КРУПИ (КАША) на 40 хв.
4. Обчистити та нарізати гриби.
5. За 10 хв до завершення програми додати гриби та вершки, ретельно перемішати.

## CREAMY PEARL PORRIDGE WITH MUSHROOMS

### INGREDIENTS:

- 1 cup pearl barley;
- 200 g mushrooms;
- 100 ml cream >20 %;
- 3 cups water;
- salt to taste.

### HOW TO COOK

1. Thoroughly wash the cereal and put them in the multicooker bowl.
2. Add 3 cups of water and salt.
3. Set the CEREAL (PORRIDGE) mode for 40 minutes.
4. Clean and cut the mushrooms.
5. 10 minutes before the end of the program, add mushrooms and cream, stir thoroughly.

## ЙОГУРТ ІЗ ЯГОДАМИ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 150 мл будь-якого натурального йогурту без добавок;
- 1 л молока;
- 2 столові ложки цукру;
- ягоди за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Налити в чашу мультиварки йогурт і молоко, додати цукор.
2. Ретельно перемішати.
3. Увімкнути програму ЙОГУРТ на 8 год. Якщо встановити програму на ніч, на ранок йогурт буде готовий.
4. Подавати з ягодами.

## YOGURT WITH BERRIES

### INGREDIENTS:

- 150 ml natural yogurt without additives;
- 1 l milk;
- 2 tablespoons sugar;
- berries to taste.

### HOW TO COOK

1. Pour yogurt and milk into the multicooker bowl, add sugar.
2. Mix thoroughly.
3. Set YOGURT mode for 8 hours. It is convenient to set the program for the night; the yogurt will be ready in the morning.
4. Serve with berries.



## ПЕРЦІ ФАРШИРОВАНІ З МОЦАРЕЛОЮ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 500 г фаршу;
- 2 болгарські перці;
- 200 г сиру моцарела;
- зелень;
- 1 склянка води;
- сіль і перець за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. До фаршу додати сіль, перець і зелень за смаком, перемішати.
2. Перці розрізати навпіл, вибрати насіння й викласти фарш. Зверху посипати тертою моцарелою.
3. У чашу мультиварки налити 1 склянку води, викласти перці і встановити програму ТУШКУВАННЯ на 30 хв.

## PEPPERS STUFFED WITH MOZZARELLA

### INGREDIENTS:

- 500 g minced meat;
- 2 bell peppers;
- 200 g mozzarella;
- greens;
- 1 cup water;
- salt and pepper to taste.

### HOW TO COOK

1. Add salt, pepper and greens to the minced meat, mix.
2. Cut the peppers in half, remove the seeds and spread the minced meat. Sprinkle grated mozzarella on top.
3. Pour 1 cup of water into the multicooker bowl, put the peppers and set the STEWING mode for 30 minutes.

## ФРИКАДЕЛЬКИ З ОВОЧАМИ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 500 г фаршу;
- 100 г рису (відвареного до напівготовності);
- 1 цибулина;
- 1 морквина;
- 1 столова ложка томатної пасту;
- 1 столова ложка олії;
- 1 склянка води;
- сіль і перець за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. У фарш додати рис, сіль і перець, ретельно перемішати.
2. Сформувати фрикадельки.
3. Підготувати овочі – натерти моркву, нарізати півкільцями цибулю.
4. Встановити програму СМАЖЕННЯ на 10 хв, на олії обсмажити сформовані фрикадельки протягом 5 хв, потім додати цибулю і моркву й смажити до завершення програми.
5. Додати томатну пасту та залити водою.
6. Встановити програму ТУШКУВАННЯ на 30 хв.

## MEATBALLS WITH VEGETABLES

### INGREDIENTS:

- 500 g minced meat;
- 100 g rice (boiled until half cooked);
- 1 bulb;
- 1 carrot;
- 1 tablespoon tomato paste;
- 1 tablespoon oil;
- 1 cup water;
- salt and pepper to taste.

### HOW TO COOK

1. Add rice, salt and pepper to the minced meat and mix thoroughly.
2. Form meatballs.
3. Prepare the vegetables, grate the carrots, cut the onion into half rings.
4. Set the FRYING mode for 10 minutes, fry the formed meatballs in oil for 5 minutes, then add onions and carrots and fry until the end of the program.
5. Add tomato paste and 1 cup of water.
6. Set the STEWING mode for 30 minutes.



## КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ ІЗ СОУСОМ ТЕРІЯКІ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 800 г курячих крилець;
- 2 столові ложки соусу теріякі;
- 2 зубчики часнику;
- 1 столова ложка соєвого соусу.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

- 1.** Крильця натерти дрібно рубленим часником, додати 1 столову ложку соєвого соусу й залишити маринуватися на 30 хв.
- 2.** Викласти курку до чаші мультиварки та ввімкнути програму ВИПІЧКА на 30 хв.
- 3.** Після закінчення програми змастити крильця соусом теріякі, закрити кришку й залишити ще на 10 хв.

### ПОРАДА

Можна використовувати готовий соус або приготувати самостійно: змішати 2 столові ложки соєвого соусу, 1 чайну ложку крохмалу та 1 чайну ложку цукру, ретельно перемішати.

## CHICKEN WINGS WITH TERIYAKI SAUCE

### INGREDIENTS:

- 800 g chicken wings;
- 2 tablespoons teriyaki sauce;
- 2 cloves of garlic;
- 1 tablespoon soy sauce.

### HOW TO COOK

- 1.** Marinate the chicken wings with chopped garlic and 1 tablespoon of soy sauce for 30 minutes.
- 2.** Put the chicken wings in the multicooker bowl and turn on the CAKE mode for 30 minutes.
- 3.** At the end of the program, coat the chicken with teriyaki sauce and close the lid for another 10 minutes.

### TIP

You can use ready-made sauce or prepare it yourself: mix 2 tablespoons of soy sauce, 1 teaspoon of starch and 1 teaspoon of sugar, mix thoroughly.



## УГОРСЬКИЙ ГУЛЯШ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 300 г яловичини;
- 4-5 картоплин;
- 1 болгарський перець;
- 1 морквина;
- 1 цибулина;
- 1 столова ложка солодкої паприки;
- 2 склянки води;
- сіль і перець за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Картоплю обчистити та нарізати великими кубиками.
2. Із перцю видалити насіння, нарізати великими скибочками.
3. М'ясо нарізати кубиками.
4. Моркву та цибулю обчистити та нарізати.
5. До чаші мультиварки викласти м'ясо та всі овочі, крім картоплі.
6. Увімкнути програму СМАЖЕННЯ на 10 хв.
7. Додати картоплю, столову ложку паприки, сіль і перець за смаком. Залити водою.
8. Увімкнути програму ТУШКУВАННЯ на 30 хв.
9. Подавати зі сметаною.

## HUNGARIAN GOULASH

### INGREDIENTS:

- 300 g beef;
- 4-5 potatoes;
- 1 bell pepper;
- 1 carrot;
- 1 bulb;
- 1 tablespoon sweet paprika;
- 2 cups water;
- salt and pepper to taste.

### HOW TO COOK

1. Peel the potatoes and cut them into large cubes.
2. Peel the pepper from the seeds and cut into large slices.
3. Cut the meat into cubes.
4. Peel and cut carrots and onions.
5. Put the meat and all vegetables, except potatoes, in the multicooker bowl.
6. Turn on the FRYING mode for 10 minutes.
7. Add potatoes and 2 cups of water, a tablespoon of paprika, salt and pepper.
8. Turn on the STEWING mode for 30 minutes.
9. Serve with sour cream.



## СИРНИЙ ПИРІГ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 200 г кисломолочного сиру;
- 200 г твердого сиру;
- 200 г борошна;
- 200 г вершкового масла;
- 2 яйця;
- 2 чайні ложки розпушувача.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Розтопити масло.
2. Твердий сир натерти на грубій тертці.
3. До масла додати твердий і кисломолочний сир, яйця, перемішати. Додати борошно та замісити тісто.
4. Дно чаші мультиварки застелити пергаментом і вилити на нього тісто.
5. Увімкнути програму ВИПІЧКА на 1 год.
6. Дістати пиріг за допомогою контейнера для приготування на парі.

## CHEESE PIE

### INGREDIENTS:

- 200 g sour milk cheese;
- 200 g hard cheese;
- 200 g flour;
- 200 g butter;
- 2 eggs;
- 2 teaspoons baking powder.

### HOW TO COOK

1. Melt the butter.
2. Grate the hard cheese on a large grater.
3. Add hard and sour milk cheese, eggs to butter, mix. Add flour and knead the dough.
4. Cover the bottom of the multicooker bowl with parchment and pour the dough onto it.
5. Turn on the CAKE mode for 1 hour.
6. Remove the pie using a steamer.

## ГАРБУЗОВИЙ СУП

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 500 г гарбуза;
- 200 мл вершків (жирність 20 %);
- 15 г вершкового масла;
- розмарин (за бажання);
- мускатний горіх, сіль і перець;
- гарбузове насіння для декорування;
- 2 склянки води.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Гарбуз обчистити й нарізати шматочками, викласти в чашу мультиварки та залити водою.
2. Увімкнути програму НА ПАПІ на 20 хв.
3. Після завершення програми додати вершки, мускатний горіх, сіль і перець.
4. Закрити кришкою та дати настоятися 5-10 хв.
5. Перемішати суп блендером до однорідності.
6. Прикрасити насінням.

## PUMPKIN SOUP

### INGREDIENTS:

- 500 g pumpkin;
- 200 ml cream (20 % fat);
- 15 g butter;
- rosemary (optional);
- nutmeg, salt and pepper;
- pumpkin seeds for decoration;
- 2 cups water.

### HOW TO COOK

1. Peel the pumpkin and cut it into pieces, put it in the bowl of the multicooker and pour 2 cups of water.
2. Turn on the STEAM cooking mode for 20 minutes.
3. At the end of the program, add cream, nutmeg, salt and pepper.
4. Close the lid and let it infuse for 5-10 minutes.
5. Beat the soup with a blender until smooth.
6. Decorate with seeds.



## КАПУСТА ТУШКОВАНА З КОПЧЕНИМИ КОВБАСКАМИ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 500 г капусти;
- 1 морквина;
- 1 цибулина;
- 2 столові ложки томатної пасту;
- 200 г мисливських ковбасок;
- 1 склянка води;
- сіль і перець за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Цибулю обчистити та нарізати півкільцями, моркву натерти на грубій тертці.
2. Покласти цибулю, моркву та ковбаски в мультиварку, встановити програму СМАЖЕННЯ на 10 хв.
3. Додати нашатковану капусту, томатну пасту та залити водою, встановити програму ТУШКУВАННЯ на 30 хв.
4. Після завершення програми ретельно перемішати.

## STEWED CABBAGE WITH SMOKED SAUSAGES

### INGREDIENTS:

- 500 g cabbage;
- 1 carrot;
- 1 bulb;
- 2 tablespoons tomato paste;
- 200 g smoked sausages;
- 1 cup of water;
- salt and pepper to taste.

### HOW TO COOK

1. Peel the onion and cut it into half rings, grate the carrot on a coarse grater.
2. Put onions, carrots and sausages in the multicooker, set the FRYING mode for 10 minutes.
3. Add chopped cabbage, tomato paste and 1 cup of water, set the STEWING mode for 30 minutes.
4. After the program is finished, stir thoroughly.

## ЯГІДНИЙ ЧАЙ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 200-300 г заморожених ягід;
- цедра половини апельсина;
- цукор за смаком;
- кориця (за бажання);
- 2 л води.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Натерти цедру з половини апельсина.
2. До чаші мультиварки покласти ягоди, цедру апельсина, цукор і корицю.
3. Залити водою та запустити програму НА ПАРІ на 20 хв.

## BERRY TEA

### INGREDIENTS:

- 200-300 of frozen berries;
- peel of half an orange;
- sugar to taste;
- cinnamon (optional);
- 2 l water.

### HOW TO COOK

1. Grate the peel of half an orange.
2. Place berries, orange peel, sugar and cinnamon in the multicooker bowl.
3. Pour 2 liters of water and start the STEAM mode for 20 minutes.



## ЛОКШИНА З ОВОЧАМИ В СОУСІ ТЕРІЯКІ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 300 г локшини (пшеничної удон або гречаної соба);
- 150 г печериць;
- 1 болгарський перець;
- 1 баклажан;
- 2 столові ложки соусу теріякі;
- 1 склянка води;
- сіль за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Налити до мультиварки воду, додати сіль, покласти локшину та варити протягом 7 хв, увімкнувши програму ПАСТА.
2. Перекласти локшину з чаші мультиварки до окремої ємності.
3. Овочі та гриби обчистити та нарізати брусочками, обсмажити протягом 10 хв, використовуючи програму СМАЖЕННЯ.
4. Додати соус теріякі, відварену локшину та перемішати.

## NOODLES WITH VEGETABLES AND TERIYAKI SAUCE

### INGREDIENTS:

- 300 g noodles (wheat udon or buckwheat soba);
- 150 g mushrooms;
- 1 bell pepper;
- 1 eggplant;
- 2 tablespoons teriyaki sauce;
- 1 cup water;
- salt to taste.

### HOW TO COOK

1. Pour 1 cup of water into the multicooker, add salt, lay out the noodles and cook in PASTA mode for 7 minutes.
2. Transfer the noodles from the multicooker bowl to a separate container.
3. Clean and cut the vegetables and mushrooms into cubes, fry in the FRYING mode for 10 minutes.
4. Add teriyaki sauce and stir.

## РИСОВА КАША НА МОЛОЦІ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 1 мірна склянка рису;
- 5 мірних склянок молока;
- 5 чайних ложок цукру;
- 2 столові ложки вершкового масла;
- 1 чайна ложка солі.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Рис промити, висипати в чашу мультиварки. Залити молоком, додати сіль і цукор.
2. Увімкнути програму МОЛОЧНА КАША.
3. Після закінчення програми додати вершкове масло і перемішати.

## RICE MILK PORRIDGE

### INGREDIENTS:

- 1 measuring cup rice;
- 5 measuring cups milk;
- 5 teaspoons sugar;
- 2 tablespoons butter;
- 1 teaspoon salt.

### HOW TO COOK

1. Rinse the rice, pour into the multicooker bowl. Pour milk, add salt and sugar.
2. Turn on the MILK PORRIDGE program.
3. After the end of the program, add butter and stir.



## ВІВСЯНА КАША

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 1 мірна склянка вівсяних пластівців;
- 3-4 мірні склянки молока;
- 1/2 чайної ложки солі;
- 3 чайні ложки цукру;
- 2 столові ложки вершкового масла.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

- 1.** Висипати в чашу мультиварки пластівці, залити їх молоком. Якщо хочете приготувати густу кашу – 3 мірні склянки, якщо любляєте рідку – 4 мірні склянки. Також за смаком можна замінити певну кількість молока питною водою.
- 2.** Додати цукор, сіль і перемішати. Увімкнути програму КРУПИ (КАША).
- 3.** Після закінчення програми можна дати каші трохи настоятися, не відкриваючи кришку мультиварки. Перед подаванням в кожен порцію додати трохи вершкового масла та за бажання прикрасити варенням або свіжими ягодами.

## OATMEAL

### INGREDIENTS:

- 1 measuring cup oatmeal;
- 3-4 measuring cups milk;
- 0.5 teaspoon salt;
- 3 teaspoons sugar;
- 2 tablespoons butter.

### HOW TO COOK

- 1.** Pour flakes into a bowl, pour milk over them. If you want to get a thick viscous porridge – 3 measuring cups, if you like rather liquid porridge – 4 measuring cups. You can also replace a certain amount of milk with drinking water according to your taste.
- 2.** Add sugar, salt and mix everything. Select CEREAL (PORRIDGE) mode.
- 3.** After the end of the program, the porridge can be left for a while without opening the slow cooker. Put a little butter in each portion and or decorate with jam or fresh berries before serving.



## ГРЕЧАНА КАША З ГРИБАМИ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 2 мірні склянки гречаної крупи;
- 300 г печериць;
- 1 цибулина;
- 2 мірні склянки води;
- 2 столові ложки вершкового масла;
- 1 чайна ложка солі.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

- 1.** Крупу перебрати, ретельно промити. Печериці помити, нарізати пластинками. Цибулю обчистити, нарізати півкільцями.
- 2.** У чашу мультиварки покласти вершкове масло.
- 3.** Вибрати програму ВИПІЧКА. Розтопити масло, помішуючи, обсмажувати цибулю за відкритої кришки 5-7 хв. Додати гриби, обсмажити ще протягом 2-3 хв. Викласти зверху промиту крупу, залити водою, посолити, перемішати.
- 4.** Увімкнути режим КРУПИ (КАША).

## BUCKWHEAT WITH MUSHROOMS

### INGREDIENTS:

- 2 measuring cups buckwheat groats;
- 300 g mushrooms;
- 1 onion;
- 2 measuring cups water;
- 2 tablespoons butter;
- 1 teaspoon salt.

### HOW TO COOK

- 1.** Sort the groats, rinse thoroughly. Rinse the mushrooms, cut into slices. Peel the onion, cut into half rings.
- 2.** Put butter in the multicooker bowl.
- 3.** Select the BAKING program. Melt the butter, stir the onion and fry with the lid open for 5-7 minutes. Add mushrooms, fry for another 2-3 minutes. Put the washed groats on the fried onions and mushrooms, cover with water, add salt, stir.
- 4.** Turn on CEREAL (PORRIDGE) mode.



## ПШОНЯНА КАША З ГАРБУЗОМ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 1 мірна склянка пшоняної крупи;
- 3 мірні склянки молока;
- 200-300 г гарбуза;
- 2 столові ложки вершкового масла;
- сіль і цукор за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Гарбуз нарізати великими кубиками. Крупу промити.
2. До чаші викласти крупу, гарбуз, залити молоком. Додати сіль і цукор, перемішати.
3. Готувати, увімкнувши програму КРУПИ (КАША).
4. Після закінчення програми кашу можна трохи настояти, не відкриваючи мультиварку. Перед подаванням до столу в кожен порцію додати трохи вершкового масла та за бажання прикрасити варенням або свіжими ягодами.

## PUMPKIN MILLET PORRIDGE

### INGREDIENTS:

- 1 measuring cup millet groats;
- 3 measuring cups milk;
- 200-300 g pumpkin;
- 2 tablespoons butter;
- salt and sugar to taste.

### HOW TO COOK

1. Cut pumpkin into large cubes. Rinse the groats.
2. Put groats and pumpkin in a bowl, pour milk. Add salt and sugar and mix.
3. Select the CEREAL (PORRIDGE) mode.
4. After the end of the program leave the porridge in the multicooker. Put a little butter in each portion before serving and decorate with jam or fresh berries.

## ОМЛЕТ ІЗ ЗЕЛЕННЮ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 5 яєць;
- 0,5 мірної склянки охолодженого молока;
- кріп, цибуля, селера, петрушка, кінза;
- сіль за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Зелень дрібно нарізати. Збити яйця, молоко та сіль, після чого готову суміш вилити до чаші мультиварки, присипати подрібненою зеленню.
2. Увімкнути програму ОМЛЕТ на 20 хв.
3. Після закінчення програми залишити готовий омлет в режимі ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА на 5 хв.
4. Вийняти чашу з мультиварки, накрити тарілкою більшого діаметра та перевернути.

## OMELETTE WITH GREENS

### INGREDIENTS:

- 5 eggs;
- 0.5 measuring cup chilled milk;
- dill, onion, celery, parsley, cilantro;
- salt to taste.

### HOW TO COOK

1. Chop the greens finely. Whisk eggs, milk and salt. Pour the finished mixture into the multicooker bowl, sprinkle with chopped greens.
2. Turn on the OMELETTE program for 20 minutes.
3. After the end of the program leave the ready omelette in the KEEP WARM mode for 5 minutes.
4. Remove the bowl from the multicooker, cover with a plate of larger diameter and turn it over.



## ОМЛЕТ ІЗ ТОМАТАМИ ТА ЦИБУЛЕЮ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 5 яєць;
- 0,5 мірної склянки охолодженого молока;
- 2 середні свіжі томати;
- 5-7 пір'інок зеленої цибулі;
- сіль, чорний молотий перець за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

- 1.** Помідори помити, нарізати півкільцями. Зелень подрібнити. Збити яйця, молоко, сіль і перець. Готову суміш вилити до чаші мультиварки, зверху покласти нарізані томати.
- 2.** Увімкнути програму ОМЛЕТ на 20 хв.
- 3.** Після закінчення програми залишити готовий омлет в режимі ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА на 5 хв.
- 4.** Вийняти чашу з мультиварки, накрити тарілкою більшого діаметра й перевернути. Присипати готову страву подрібненою цибулею.

## OMELETTE WITH TOMATOES AND ONION

### INGREDIENTS:

- 5 eggs;
- 0.5 measuring cup chilled milk;
- 2 medium fresh tomatoes;
- 5-7 spring onions;
- salt, ground black pepper to taste.

### HOW TO COOK

- 1.** Rinse tomatoes, cut into half rings. Chop the greens finely. Pour the finished mixture into the multicooker bowl, put chopped tomatoes on top.
- 2.** Turn on the OMELETTE program for 20 minutes.
- 3.** After the end of the program leave the ready-made omelette in the KEEP WARM mode for 5 minutes.
- 4.** Remove the bowl from the multicooker, cover with a plate of larger diameter and turn it over. Sprinkle with chopped onions.

## ЛЕГКИЙ ОМЛЕТ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 4 яйця;
- 100 мл вершків (жирність 10 %);
- 1 столова ложка борошна;
- розпушувач для тіста (на кінчику ножа);
- 1 столова ложка вершкового масла;
- сіль, чорний молотий перець за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Ретельно збити яйця з вершками. Додати спеції, сіль і розпушувач. Обережно вмішати борошно.
2. Змастити чашу мультиварки вершковим маслом і вилити до чаші яєчну суміш.
3. Увімкнути програму ВИПІЧКА на 15 хв.
4. Після закінчення програми залишити готовий омлет у режимі ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА на 5 хв.
5. Вийняти чашу з мультиварки, накрити тарілкою більшого діаметра та перевернути.

### ПОРАДА

Якщо додавати до омлету овочі (болгарський перець, зелену квасолю тощо) або гриби, потрібно попередньо обсмажити їх, використовуючи програму СМАЖЕННЯ, майже до повної готовності.

Залити яєчною сумішшю й готувати за наведеним нижче рецептом.

## LIGHT OMELETTE

### INGREDIENTS:

- 4 eggs;
- 100 ml cream 10 %;
- 1 tablespoon flour;
- baking powder for dough – on the tip of a knife;
- 1 tablespoon butter;
- salt, ground black pepper to taste.

### HOW TO COOK

1. Thoroughly beat eggs with cream. Add spices, salt and baking powder. Carefully mix the flour.
2. Grease the multicooker bowl with butter and pour the egg mixture into the bowl.
3. Turn on the BAKING program for 15 minutes.
4. After the end of the program leave the ready-made omelette in the KEEP WARM mode for 5 minutes.
5. Remove the bowl from the multicooker, cover with a plate of larger diameter and turn it over.

### TIP

If you want to add vegetables (bell peppers, green beans, etc.) or mushrooms to the omelette, pre-fry them in the FRYING program until almost fully cooked. Pour the egg mixture and continue to cook according to the recipe.



## ПІЦЦА

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 2 яйця;
- 4 столові ложки майонезу;
- 4 столові ложки сметани;
- 9 столових ложок борошна;
- 1 столова ложка олії;
- 1 середній томат.

**Для начинки:** сир, ковбаса, гриби, зелень тощо.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Змішати яйця, майонез, сметану та борошно (тісто має бути рідким). Нарізати помідори півкільцями.
2. Вилити тісто до змащеної маслом чаші мультиварки. Покласти зверху нарізані помідори та начинку за смаком: ковбасу, гриби, мариновані огірки, маслини, обсмажений із цибулею фарш тощо.
3. Зверху за бажання присипати майонезом і посипати тертим сиром.
4. Увімкнути програму ПІЦЦА й готувати до її закінчення.

## PIZZA

### INGREDIENTS:

- 2 eggs;
- 4 tablespoons mayonnaise;
- 4 tablespoons sour cream;
- 9 tablespoons flour;
- 1 tablespoon vegetable oil;
- 1 medium tomato.

**For filling:** cheese, sausage, mushrooms, greens, etc.

### HOW TO COOK

1. Mix eggs, mayonnaise, sour cream and flour (the dough should be liquid). Cut the tomatoes into half rings.
2. Pour the dough into an oiled bowl. Put chopped tomatoes and any filling on top: sausage, mushrooms, pickled cucumbers, olives, minced meat fried with onions, etc.
3. Pour mayonnaise on top and sprinkle with grated cheese
4. Turn on the PIZZA mode and cook until the end of the program.

## ПАСТА ПІД СОУСОМ КАРБОНАРА

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 250 г спагеті;
- 250 г бекону;
- 200 мл вершків (жирність 30 %);
- 2 зубчики часнику;
- 2 яєчні жовтки;
- 100 г сиру пармезан;
- білий мелений перець та сіль за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Нарізати бекон соломкою та обсмажувати 10 хв, використовуючи програму СМАЖЕННЯ, до золотавого кольору, періодично помішуючи.
2. Додати подрібнений або пропущений через прес часник і смажити ще 4-5 хв.
3. Влити 150 мл вершків, перемішати і дочекатися загустіння (1-2 хв).
4. Розламати спагеті навпіл і викласти їх на соус, залити гарячою водою, щоб вона злегка вкривала інгредієнти.
5. Увімкнути режим ПАСТА на 15 хв.
6. Після закінчення програми додати суміш із жовтків, тертого пармезану, залишку вершків, перцю. Перемішати, закрити кришку мультиварки й дати настоятися 5-10 хв.

## PASTA WITH CARBONARA SAUCE

### INGREDIENTS:

- 250 g spaghetti;
- 250 g bacon;
- 200 ml cream 30 %;
- 2 cloves of garlic;
- 2 egg yolks;
- 100 g parmesan cheese;
- ground white pepper and salt to taste.

### HOW TO COOK

1. Cut the bacon into strips and fry in the FRYING mode for 10 minutes until golden, stir occasionally.
2. Add chopped or pressed garlic and fry for another 4-5 minutes.
3. Pour in 150 ml of cream, stir and wait for thickening (1-2 minutes).
4. Break the spaghetti in half and lay it on top of the sauce, pour hot water over it so that it slightly covers the ingredients.
5. Turn on the PASTA mode for 15 minutes.
6. At the end of the program add a mixture of egg yolks, grated parmesan, remaining cream and pepper. Stir, close the lid and let it infuse for 5-10 minutes.



## СЬОМГА НА ПАРІ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 2 стейки сьомги;
- 4 мірні склянки води;
- кілька кружечків лимона;
- сіль, спеції за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

**1.** До чаші мультиварки налити води. Встановити контейнер для приготування на парі в чашу. У контейнер викласти стейки сьомги, посолити, посипати спеціями, викласти кружечки лимона.

**2.** Увімкнути програму НА ПАРІ та готувати 20 хв.

## STEAMED SALMON

### INGREDIENTS:

- 2 salmon steaks;
- 4 measuring cups water;
- several slices lemon;
- salt, spices to taste.

### HOW TO COOK

**1.** Pour water into the multicooker bowl. Place the steam basket on the bowl. Place the salmon steaks in the basket, add salt, sprinkle with spices, and place the lemon slices.

**2.** Turn on the STEAM cooking mode and cook for 20 minutes.



## ХІНКАЛІ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 200 г яловичини;
- 200 г баранини;
- 0,5 кг борошна;
- 1 яйце;
- 2-3 цибулини;
- 3-4 зубчики часнику;
- 1 мірна склянка м'ясного бульйону;
- 1 мірна склянка води;
- 2 чайні ложки солі;
- мелений чорний та червоний перець, кінза, коріандр, кріп, петрушка за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Замісити тісто з борошна, яйця, 1 чайної ложки солі та води. Накрити серветкою та залишити на 30 хвилин.
2. М'ясо, часник і цибулю змолоти на фарш, додати 1 чайну ложку солі, спеції, бульйон, подрібнену зелень. Перемішати фарш.
3. Тісто розкачати тонким шаром, нарізати кружальцями (10-12 см діаметром).
4. У центр кружалець ложкою викласти готовий фарш, защипнути краї і сформувати хінкалі.
5. До чаші мультиварки налити 4 мірні склянки води, встановити контейнер для приготування на парі. Покласти до контейнера хінкалі так, щоби між ними було 1-2 см вільного місця.
6. Увімкнути програму НА ПАРІ й готувати 40 хв.

## KHINKALI

### INGREDIENTS:

- 200 g beef;
- 200 g lamb;
- 0.5 kg flour;
- 1 egg;
- 2-3 onions;
- 3-4 cloves of garlic;
- 1 measuring cup meat broth;
- 1 measuring cup water;
- 2 teaspoons salt;
- ground black and red pepper, cilantro, coriander, dill, parsley to taste.

### HOW TO COOK

1. Knead the dough from flour, eggs, 1 teaspoon of salt and water. Cover with a napkin and leave for 30 minutes.
2. Twist the meat, garlic and onion into minced meat, add 1 teaspoon of salt, spices, broth, finely chopped greens. Knead the minced meat.
3. Roll out the dough in a thin layer, cut into circles (10-12 centimeters in diameter).
4. Put the prepared minced meat with a spoon in the center of the circles, pinch the edges and form khinkali.
5. Pour 4 measuring cups of water into the multicooker bowl, install the container for steaming. Put the khinkali in the container so that there is 1-2 centimeters of free space between them.
6. Turn on the STEAM mode and cook for 40 minutes.



## ПЛОВ ІЗ КУРКОЮ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 1,5 мірної склянки рису;
- 0,5 кг курячого філе;
- 1 цибулина;
- 1 середня морквина;
- 3-4 зубчики часнику;
- 2-3 столові ложки олії;
- 3 мірні склянки води;
- сіль, перець, спеції до плову за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Обчистити цибулю та моркву, нарізати кубиками. Куряче філе нарізати великими кубиками. Промити рис.
2. Покласти нарізані цибулю та моркву в чашу мультитварки, додати олію та перемішати.
3. Увімкнути програму ВИПІЧКА та смажити протягом 5-7 хв із відкритою кришкою, періодично помішуючи.
4. Додати нарізане куряче філе, перемішати та смажити ще 10 хв.
5. Висипати до чаші промитий рис, додати обчищений часник, перець і спеції. Залити водою та перемішати.
6. Увімкнути програму ПЛОВ та готувати до її закінчення.

## PILAF WITH CHICKEN

### INGREDIENTS:

- 1.5 measuring cups rice;
- 0.5 kg chicken fillet;
- 1 onion;
- 1 medium carrot;
- 3-4 cloves of garlic;
- 2-3 tablespoons vegetable oil;
- 3 measuring cups water;
- salt, pepper, spices for pilaf to taste.

### HOW TO COOK

1. Peel onions and carrots and cut them into cubes. Cut the chicken fillet into large cubes. Rinse rice.
2. Put chopped onions and carrots in a bowl, add vegetable oil and stir.
3. Turn on the BAKING mode and fry for 5-7 minutes with the lid open, stir occasionally.
4. Add chopped chicken fillet, stir and fry for another 10 minutes.
5. Pour washed rice into a bowl, add peeled garlic, pepper, spices. Pour water and stir.
6. Turn on the PILAF mode and cook until the end of the program.

## ОВОЧЕВИЙ ПЛОВ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 2,5 мірної склянки рису;
- 700-800 г свіжих грибів (печериць);
- 1 кабачок;
- 2 червоні солодкі перці;
- 2-4 зубчики часнику;
- 2-3 столові ложки олії;
- 5 мірних склянок бульйону;
- сіль, перець, спеції до плову за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Промити рис. Перець очистити від серцевини та насіння. Помити гриби та кабачок.
2. Перець і кабачок нарізати кубиками 1 см, гриби – пластинками.
3. Викласти овочі до чаші мультиварки, додати олію, сіль, спеції та перемішати.
4. Зверху на овочі викласти промитий рис і розрівняти. Залити бульйоном.
5. Увімкнути програму ПЛОВ та готувати до її закінчення.
6. Готовий плов перемішати та подавати, прикрасивши зеленню.

## VEGETABLE PILAF

### INGREDIENTS:

- 2.5 measuring cups rice;
- 700-800 g fresh mushrooms (champignons);
- 1 zucchini;
- 2 red bell peppers;
- 2-4 cloves of garlic;
- 2-3 tablespoons vegetable oil;
- 5 measuring cups broth;
- salt, pepper, spices for pilaf to taste.

### HOW TO COOK

1. Rinse rice. Peel the pepper from the core and seeds. Rinse mushrooms and zucchini.
2. Cut pepper and zucchini into 1 cm cubes, mushrooms into plates.
3. Put the vegetables in the multicooker bowl, add oil, salt, spices and stir.
4. Put the washed rice on top of the vegetables and spread it evenly. Pour broth.
5. Turn on the PILAF mode and cook until the end of the program.
6. Stir and crush the finished pilaf, garnish with greens.



## ПЛОВ ІЗ МОРЕПРОДУКТАМИ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 2,5 мірної склянки рису;
- 0,5 кг морепродуктів за смаком;
- 2 цибулини;
- 1 солодкий перець (зелений або жовтий);
- 5 мірних склянок бульйону;
- 4 столові ложки томатного соусу;
- половина лимона;
- 3 столові ложки вершкового масла;
- сіль, перець, спеції до плову за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Промити рис. Видалити з перцю серцевину та насіння.
2. Перець нарізати кубиками 1 см, цибулю подрібнити. Нарізати морепродукти на середні кубики.
3. Покласти до чаші мультиварки вершкове масло, нарізані морепродукти й зверху нарізані овочі.
4. Далі викласти промитий рис і розрівняти. Додати спеції, сіль і залити бульйоном.
5. Увімкнути програму ПЛОВ та готувати до її закінчення.
6. Після закінчення програми викласти плов на блюдо нижнім шаром догори. Полити соком лимона та прикрасити зеленню.

## PILAF WITH SEAFOOD

### INGREDIENTS:

- 2.5 measuring cups rice;
- 0.5 kg seafood to taste;
- 2 onions;
- 1 bell pepper (green or yellow);
- 5 measuring cups broth;
- 4 tablespoons tomato sauce;
- half a lemon;
- 3 tablespoons butter;
- salt, pepper, spices for pilaf to taste.

### HOW TO COOK

1. Rinse rice. Peel the pepper from the core and seeds.
2. Cut the pepper and zucchini into 1 cm cubes, finely chop the onion. Cut seafood into medium cubes.
3. Put butter, chopped seafood and chopped vegetables on top in the multicooker bowl.
4. Put the washed rice on top and level it. Add spices, salt and pour broth.
5. Turn on the PILAF mode and cook until the end of the program.
6. At the end of the program, put the pilaf on a dish with the bottom layer facing up. Sprinkle with lemon juice and garnish with greens.



## ПЛОВ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 500 г м'яса (баранини або телятини);
- 4-5 мірних склянок пропареного рису;
- 2-3 середні морквини;
- 5-7 цибулин;
- 1 головка часнику;
- 3/4 мірної склянки нуту;
- 2-3 столові ложки олії;
- сіль, перець, спеції до плову за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Замочити нут у холодній воді на 10-12 год. Промити рис, залити холодною водою і залишити на 1 год.
2. Нарізати цибулю, моркву та м'ясо кубиками. Головку часнику розрізати навпіл.
3. Налити до чаші мультиварки олію, покласти нарізані овочі, м'ясо та нут.
4. Увімкнути програму ТУШКУВАННЯ й готувати, періодично помішуючи, 45 хв.
5. Додати промитий рис, спеції і воду (співвідношення 2:1).
6. Увімкнути програму ПЛОВ і готувати за закритої кришки до закінчення програми.

## PILAF

### INGREDIENTS:

- 500 g meat (lamb or veal);
- 4-5 measuring cups steamed rice;
- 2-3 medium carrots;
- 5-7 bulbs;
- 1 head of garlic;
- 3/4 measuring cups of chickpeas;
- 2-3 tablespoons vegetable oil;
- salt, pepper, spices for pilaf to taste.

### HOW TO COOK

1. Soak the rice in cold water for 10-12 hours. Rinse rice, pour cold water and leave for 1 hour.
2. Cut onions, carrots and meat into cubes. Cut the head of garlic in half.
3. Pour oil into the multicooker bowl, put chopped vegetables, meat and chickpeas.
4. Turn on the STEWING mode and cook stirring occasionally for 45 minutes.
5. Add rinsed rice, spices and water (in a ratio of 2:1).
6. Turn on the PILAF program and cook with the lid closed until the end of the program.



## ІСПАНСЬКА ПАЕЛЬЯ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 450 г курячого м'яса;
- 1-2 цибулини;
- 2 зубчики часнику;
- 100 мл курячого бульйону;
- 300 мл води;
- 1 столова ложка оливкової олії;
- 300 г довгозернистого рису;
- 250 г очищених креветок;
- 200 г свіжих грибів;
- 100 г замороженого зеленого горошку;
- шафран, душиця, кмин, перець червоний та чорний, сіль за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Нарізати цибулю та гриби й покласти до чаші мультиварки. Додати душицю, шафран, кмин та олію.
2. Увімкнути програму СМАЖЕННЯ й готувати, періодично помішуючи, 10 хв.
3. Додати нарізану курку й смажити, постійно помішуючи, ще 20 хв.
4. Додати промитий рис, горошок, бульйон, воду, перець і сіль. Ретельно перемішати.
5. Увімкнути програму КРУПИ (КАША).
6. За 10 хв до закінчення програми додати креветки та подрібнений часник, перемішати й готувати до закінчення програми.

## SPANISH PAELLA

### INGREDIENTS:

- 450 g chicken;
- 1-2 bulbs;
- 2 cloves of garlic;
- 100 ml chicken broth;
- 300 ml water;
- 1 tablespoon olive oil;
- 300 g long-grain rice;
- 250 g peeled shrimp;
- 200 g fresh mushrooms;
- 100 g frozen green peas;
- saffron, oregano, cumin, red and black pepper, salt to taste.

### HOW TO COOK

1. Cut the onion and mushrooms and put them in the multicooker bowl. Add oregano, saffron, cumin and oil.
2. Turn on the FRYING mode and cook, stirring occasionally, for 10 minutes.
3. Add chopped chicken and fry, stirring constantly, for another 20 minutes.
4. Add rinsed rice, peas, broth, water, pepper and salt. Mix thoroughly.
5. Turn on the CEREAL (PORRIDGE) mode.
6. 10 minutes before the end of the program, add shrimp and chopped garlic, mix and cook until the end of the program.

## ШВИДКА ЛАЗАНЬА

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 300 г яловичини;
- 300 г свинини;
- 1 середня цибулина;
- 1 середня морквина;
- листи тіста для лазаньї;
- 2 мірні склянки томатного соку;
- 1 мірна склянка сметани;
- 100 г твердого сиру;
- 1 столова ложка вершкового масла;
- сіль, перець за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

- 1.** Перекрутити м'ясо та цибулю на фарш. До фаршу додати подрібнений часник, натерту моркву, посолити, поперчити та все перемішати.
- 2.** Змішати сметану з томатним соком.
- 3.** Чашу мультиварки змастити розтопленим маслом, викласти лист лазаньї, на нього шар фаршу, полити сумішшю сметани та соку. Повторити викладання до бажаної кількості шарів.
- 4.** Залити сумішшю, яка залишилася, і посипати сиром, натерим на грубій тертці.
- 5.** Увімкнути режим ВІПІЧКА та готувати 60 хв.

## QUICK LASAGNA

### INGREDIENTS:

- 300 g beef;
- 300 g pork;
- 1 medium bulb;
- 1 medium carrot;
- sheets for lasagna;
- 2 measuring cups tomato juice;
- 1 measuring cup sour cream;
- 100 g cheese;
- 1 tablespoon butter;
- salt, pepper to taste.

### HOW TO COOK

- 1.** Turn the meat and onion into minced meat. Add finely chopped garlic, grated carrot, salt and pepper to the minced meat and mix the minced meat.
- 2.** Mix sour cream with tomato juice.
- 3.** Put the melted butter in bowl of the multicooker, lay out a sheet of lasagna, put a layer of minced meat on it, pour a mixture of sour cream and juice. Repeat the laying of layers to the desired number.
- 4.** Pour the remaining mixture and sprinkle with coarsely grated cheese.
- 5.** Turn on the BAKING mode and cook for 60 minutes.



## ЗАПІКАНКА З КУРКОЮ ТА КАБАЧКАМИ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 400 г курячого філе;
- 1 молодий кабачок;
- 120 г сиру;
- 1 мірна склянка молока;
- 150 г твердого сиру;
- 5 столових ложок борошна;
- 30 г вершкового масла;
- сіль, перець за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Розтопити масло в режимі СМАЖЕННЯ, всипати борошно й смажити суміш до золотавого кольору. Влити молоко, додати сіль, довести до кипіння та варити не більше 2 хв.
2. Перелити соус в окрему ємність.
3. Помити філе та кабачки й нарізати на дрібні кубики.
4. Викласти до чаші мультиварки спочатку шар філе, потім кабачки, залити соусом, посипати спеціями та натертим сиром.
5. Увімкнути програму ВИПІЧКА й готувати 1 год.

## CHICKEN AND ZUCCHINI CASSEROLE

### INGREDIENTS:

- 400 g chicken fillet;
- 1 zucchini;
- 120 g cheese;
- 1 measuring cup milk;
- 150 g cheese;
- 5 tablespoons flour;
- 30 g butter;
- salt, pepper to taste.

### HOW TO COOK

1. Melt the butter in the FRYING mode, pour in the flour and fry the mixture until golden. Pour milk, add salt, bring to a boil and cook for no more than 2 minutes.
2. Pour the sauce into a separate container.
3. Wash the fillet and zucchini and cut into small cubes.
4. Put a layer of fillet, then zucchini, in the bowl of the multicooker, cover with sauce, sprinkle with spices and grated cheese.
5. Turn on the BAKING program and cook for 1 hour.



## КАРТОПЛЯ В СОУСІ З ТОМАТІВ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 500 г картоплі;
- 500 г томатів;
- половина середньої цибулини;
- 1 столова ложка борошна;
- 2 столові ложки олії;
- сіль, перець за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

- 1.** Обчистити картоплю та нарізати її скибочками завтовшки 1 см. Цибулю подрібнити.
- 2.** Із томатів зняти шкірку та протерти їх через сито.
- 3.** Покласти до чаші мультиварки цибулю, картоплю, борошно, ретельно перемішати. Додати протерті томати, сіль і перець. Налити воду, щоби злегка покривала продукти.
- 4.** Увімкнути програму ОВОЧІ й готувати до її завершення.

## POTATOES IN TOMATO SAUCE

### INGREDIENTS:

- 500 g potatoes;
- 500 g tomatoes;
- half of a medium onion;
- 1 tablespoon flour;
- 2 tablespoons vegetable oil;
- salt, pepper to taste.

### HOW TO COOK

- 1.** Peel the potatoes and cut them into slices 1 cm thick. Finely chop the onion.
- 2.** Remove the skin from the tomatoes and rub them through a sieve.
- 3.** Put onions, potatoes, and flour in the multicooker bowl, mix well. Add crushed tomatoes, salt and pepper. Pour water to slightly cover the food.
- 4.** Turn on the VEGETABLES mode and cook until the end of the program.



## ПЕЧЕРИЦІ З ОВОЧАМИ ТА ШИНКОЮ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 10 великих печериць;
- 150 г шинки;
- 1-2 середні цибулини;
- 2 зубчики часнику;
- 1 мірна склянка червоного вина (за бажання);
- 1 столова ложка олії;
- мелена паприка, червоний і чорний мелений перець, сіль за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Печериці помити, обчистити, видалити ніжки та охайно вибрати з капелюшків м'якуш.
2. Ніжки грибів, м'якуш із капелюшків, шинку, цибулю, часник подрібнити, посолити, поперчити та ретельно перемішати.
3. Заповнити грибні капелюшки підготовленим фаршем. Покласти їх до змащеної олією чаші мультиварки, додати всі інші інгредієнти.
4. Готувати, використовуючи програму ВИПІЧКА.
5. Подавати, прикрасивши зеленню.

## MUSHROOMS WITH VEGETABLES AND HAM

### INGREDIENTS:

- 10 large mushrooms;
- 150 g ham;
- 1-2 medium onions;
- 2 cloves of garlic;
- 1 measuring cup red wine (optional);
- 1 tablespoon vegetable oil;
- ground paprika, ground red and black pepper, salt to taste.

### HOW TO COOK

1. Rinse mushrooms, clean them, remove the legs and carefully pick the pulp from the caps.
2. Chop mushroom legs, pulp from caps, ham, onion, garlic very finely, add salt, pepper and stir thoroughly.
3. Fill the mushroom caps with prepared minced meat. Put them in an oiled bowl, add all the other ingredients.
4. Cook in the BAKING program.
5. Serve, garnished with greens.

## СМАЖЕНІ БАКЛАЖАНИ З ЧАСНИКОМ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 1 великий баклажан;
- 1 головка часнику;
- 2 столові ложки борошна;
- 2 столові ложки оливкової олії;
- сіль за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Нарізати баклажан кружальцями завтовшки 1 см, посипати сіллю й залишити на 30 хв. Потім промокнути паперовим рушником і злегка обваляти в борошні.
2. Часник обчистити та нарізати тонкими пластинами.
3. Увімкнути програму СМАЖЕННЯ, налити до чаші мультиварки олію та обсмажити часник, доки він злегка не підрум'яниться.
4. Вийняти часник з чаші та обсмажити в тій самій олії баклажани.
5. Поєднати обсмажені баклажани з обсмаженим часником.

## FRIED EGGPLANTS WITH GARLIC

### INGREDIENTS:

- 1 large eggplant;
- 1 head of garlic;
- 2 tablespoons flour;
- 2 tablespoons olive oil;
- salt to taste.

### HOW TO COOK

1. Cut the eggplant into circles 1 cm thick, sprinkle with salt and let stand for 30 minutes. Then wipe with a paper towel and lightly roll in flour.
2. Peel the garlic and cut into thin slices.
3. Turn on the FRYING program, pour oil into the bowl and fry the garlic until it is slightly browned.
4. Remove the garlic from the bowl and fry the eggplants in the same oil.
5. Combine fried eggplants with fried garlic.



## ПЕРЕЦЬ ФАРШИРОВАНИЙ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 4-5 солодких перців;
- 400-500 г м'ясного фаршу;
- 100 г шинки або бекону;
- 50-100 г рису;
- 2 середні цибулини;
- 2 зубчики часнику;
- 2-3 середні томати;
- половина мірної склянки білого вина (за бажання);
- 2 столові ложки оливкової олії;
- сіль, перець за смаком;

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Промити рис та відварити до напів-готовності, використовуючи програму КРУПИ (КАША) або ВАРІННЯ.
2. Помити перець та виїняти серцевину.
3. Одну цибулину обчистити та подрібнити. Шинку нарізати маленькими кубиками. Часник дрібно порізати або пропустити через прес.
4. З'єднати фарш із рисом, нарізаними овочами й шинкою, перемішати та начинити ним перці.
5. Приготувати підливу: обчистити другу цибулину й подрібнити, разом із нарізаними кубиками томатами викласти до чаші мультиварки й обсмажити, використовуючи програму СМАЖЕННЯ, протягом 10 хв, періодично помішуючи. Додати вино або пів склянки води, олію та перемішати.
6. Покласти фарширований перець до чаші мультиварки, залити підливою.
7. Смажити 10-15 хв, використовуючи програму СМАЖЕННЯ, перевернути і ще раз обсмажити протягом 10-15 хв.
8. Долити трохи води й увімкнути програму ТУШКУВАННЯ.

## STUFFED PEPPERS

### INGREDIENTS:

- 4-5 bell peppers;
- 400-500 g minced meat;
- 100 g ham or bacon;
- 50-100 g rice;
- 2 medium bulbs;
- 2 cloves of garlic;
- 2-3 medium tomatoes;
- half a measuring glass white wine (optional);
- 2 tablespoons olive oil;
- salt, pepper to taste.

### HOW TO COOK

1. Rinse rice and boil it until half-cooked in the CEREAL (PORRIDGE) or BOILING program.
2. Wash the pepper, and remove the core from it.
3. Clean and finely chop 1 onion. Cut the ham into small cubes. Chop the garlic very finely or pass it through a press.
4. Combine the minced meat with rice, chopped vegetables and ham, mix and stuff the peppers with it.
5. Prepare the gravy: peel the second onion, finely chop it, add diced tomatoes, put it in the multicooker bowl and fry it on the FRYING program for 10 minutes, stirring occasionally. Add wine or half a glass of water, vegetable oil and stir.
6. Put the stuffed pepper in the bowl of the slow cooker, pour the sauce over it.
7. Fry in the FRYING program for 10-15 minutes, turn over to the other side and fry again for 10-15 minutes.
8. Add a little water and turn on the STEWING program.

## ТЕЛЯТИНА З ВИШУКАНИМИ ТРАВАМИ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 500 г телятини;
- 2 цибулини;
- 2 зубчики часнику;
- 2 столові ложки борошна;
- 100 мл білого вина (за бажання);
- 2 чайні ложки оливкової олії;
- чебрець, естрагон, розмарин, лавровий лист, сіль, перець за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

- 1.** Телятину нарізати тонкими скибочками, злегка відбити, покласти до чаші мультіварки. Цибулю нарізати тонкими півкільцями, часник подрібнити або пропустити через прес.
- 2.** Додати до м'яса всі інгредієнти, спеції, залити вином, посолити та поперчити. Ретельно перемішати.
- 3.** Готувати, використовуючи програму СМАЖЕННЯ, 15 хв. Потім перевернути шматочки м'яса й ще раз обсмажити, використовуючи програму СМАЖЕННЯ, протягом 10-15 хв.

## VEAL WITH DELICIOUS HERBS

### INGREDIENTS:

- 500 g veal pulp;
- 2 bulbs;
- 2 cloves of garlic;
- 2 tablespoons flour;
- 100 ml white wine (optional);
- 2 teaspoons olive oil;
- thyme, tarragon, rosemary, bay leaf, salt, pepper to taste.

### HOW TO COOK

- 1.** Cut the veal into thin slices, beat slightly, put in a bowl. Cut the onion into thin half-rings, finely chop the garlic or pass it through a press.
- 2.** Add all the ingredients and spices to the bowl, pour wine, salt and pepper. Stir well.
- 3.** Cook in the FRYING program for 15 minutes. After that turn the pieces of meat to the other side and fry again for 10-15 minutes.



## НІЖНЕ КАЧИНЕ ФІЛЕ З ГОСТРИМ СОУСОМ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 350 г качиного філе;
- 50 г олії.

### Для соусу:

- 65 г сметани;
- 65 г натурального несолодкого йогурту;
- 2 чайні ложки соку лимона;
- 150 г яблук;
- 2 столові ложки тертого хрону;
- сіль, перець за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

- 1.** Яблука обчистити та дрібно нарізати, викласти до чаші мультиварки, додати 2 столові ложки води. Увімкнути програму ТУШКУВАННЯ на 10 хв, після чого охолодити яблука та перетерти через сито на пюре.
- 2.** Чашу мультиварки вимити та витерти насухо.
- 3.** Качине філе натерти сіллю та перцем. Змастити чашу олією, викласти качине філе й обсмажити, використовуючи програму СМАЖЕННЯ (7 хв із кожного боку).
- 4.** З'єднати сметану, йогурт, хрін, сік лимона та яблучне пюре.
- 5.** Обсмажене філе нарізати скибками, полити їх соусом і подавати до столу.

## TENDER DUCK FILLET WITH SPICY SAUCE

### INGREDIENTS:

- 350 g duck fillet;
- 50 g vegetable oil.

### For the sauce:

- 65 g sour cream;
- 65 g natural unsweetened yogurt;
- 2 teaspoons lemon juice;
- 150 g apple;
- 2 tablespoons grated horseradish;
- salt, pepper to taste.

### HOW TO COOK

- 1.** Peel and finely chop the apples, put them in a bowl, add 2 tablespoons of water. Turn on the STEWING program for 10 minutes. After that cool the apples and rub them through a sieve into puree.
- 2.** Wash the multicooker bowl and wipe dry.
- 3.** Rub the duck fillet with salt and pepper. Grease the bowl with oil, lay out the duck fillet and fry on the FRYING program for 7 minutes on each side.
- 4.** Mix sour cream, yogurt, horseradish, lemon juice and applesauce.
- 5.** Cut the fried fillet into slices, pour the sauce over them and serve.

## СМАЖЕНІ КРЕВЕТКИ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 200-300 г креветок;
- 2 зубчики часнику;
- 1 чайна ложка меленої паприки;
- 1/2 чайної ложки сушеного базиліку;
- 1 столова ложка олії.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. На дно чаші мультиварки налити олію й обсмажити, використовуючи програму СМАЖЕННЯ, подрібнений часник.
2. Дістати обсмажений часник і покласти до чаші креветки. Обсмажити їх, використовуючи програму СМАЖЕННЯ, протягом 15-20 хв (поки всі креветки не стануть рожевого кольору).
3. Посипати готові креветки паприкою та базиліком. Подавати гарячими.

## FRIED SHRIMPS

### INGREDIENTS:

- 200-300 g shrimp;
- 2 cloves of garlic;
- 1 teaspoon ground paprika;
- 1/2 teaspoon basil;
- 1 tablespoon vegetable oil.

### HOW TO COOK

1. Pour oil into the bottom of the bowl and fry finely chopped garlic in the FRYING mode.
2. Remove the fried garlic from the bowl and put the shrimp in the bowl. Fry them in the FRYING mode for 15-20 minutes (until all the shrimp turn pink).
3. Sprinkle the prepared shrimp with paprika and basil. Serve hot.



## СМАЖЕНІ КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ ПІД СОУСОМ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 500 г курячих крилець;
- 2 цибулини;
- 3-4 зубчики часнику;
- 1-2 середні томати;
- 100 мл бульйону (або води);
- 1 столова ложка борошна;
- 2 столові ложки олії;
- сіль за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

- 1.** Крильця обсмажити в невеликій кількості олії, використовуючи програму СМАЖЕННЯ, протягом 15 хв. Після чого перевернути їх й обсмажувати ще 15 хв.
- 2.** Готові крильця викласти з чаші на тарілку або блюдо. Олію з чаші не виливати.
- 3.** Подрібнити цибулю та часник. Томати нарізати кубиками.
- 4.** Покласти нарізані овочі до чаші й пасерувати, використовуючи програму СМАЖЕННЯ, протягом 5-10 хв. Додати бульйон або воду та довести до кипіння.
- 5.** Перед подаванням до столу полити крильця гарячим соусом.

## FRIED CHICKEN WINGS WITH SAUCE

### INGREDIENTS:

- 500 g chicken wings;
- 2 bulbs;
- 3-4 cloves of garlic;
- 1-2 medium tomatoes;
- 100 ml broth (or water);
- 1 tablespoon flour;
- 2 tablespoons vegetable oil;
- salt to taste.

### HOW TO COOK

- 1.** Fry the wings with a small amount of oil in the FRYING mode for 15 minutes. Then turn them over to the other side and fry for another 15 minutes.
- 2.** Put the wings out of the bowl on a plate or dish. Do not pour the oil out of the bowl.
- 3.** Finely chop the onion and garlic. Cut the tomatoes into cubes.
- 4.** Put the chopped vegetables in a bowl and sauté in the FRYING mode for 5-10 minutes. Add broth or water and bring to a boil.
- 5.** Before serving pour hot sauce over the wings.



## БУЖЕНИНА ПО-ДОМАШНЬОМУ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 1 кг свинячого ошийка;
- 2 зубчики часнику;
- 3 столові ложки оливкової олії;
- сіль, перець, спеції за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Часник подрібнити, змішати із сіллю та спеціями, з усіх боків намастити сумішшю ошийок. Загорнути в целофановий пакет і покласти в холодильник на 12 год.
2. За 12 годин дістати ошийок і викласти в попередньо змащену олією чашу мультиварки. Увімкнути програму ТУШКУВАННЯ на 2 год.

## BAKED HAM

### INGREDIENTS:

- 1 kg pork neck;
- 2 cloves of garlic;
- 3 tablespoons olive oil;
- salt, pepper, spices to taste.

### HOW TO COOK

1. Crush the garlic, mix with salt and spices, coat the neck from all sides. Wrap in a cellophane bag and put in the refrigerator for 12 hours.
2. After 12 hours remove the neck and lay it out, previously greased with oil. Turn on the STEWING mode for 2 hours.



## ХОЛОДЕЦЬ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 1 кг набору для холодцю (свинячий або яловичий хвіст, гомілки, ніжки);
- 500 г яловичини або свинини;
- 2 цибулини;
- 2-3 середні морквини;
- 5-6 гілочок зелені петрушки;
- сіль, лавровий лист, перець горошком за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Ретельно обчистити та промити субпродукти холодною водою.
2. Підготовлені субпродукти та м'ясо викласти до чаші мультиварки, залити водою до позначки 2,0 на внутрішньому боці чаші.
3. Увімкнути програму **ХОЛОДЕЦЬ** (або **ТУШКУВАННЯ**) на 5 год 30 хв.
4. Після закінчення програми: посолити, додати обчищену моркву, порізану навпіл цибулю, спеції та повторно увімкнути програму **ТУШКУВАННЯ** на 1 год 10 хв.
5. Готове м'ясо та субпродукти вийняти з чаші, дати охолонути, після чого відокремити від кісток, розділити на шматки, розкласти у форми для холодцю.
6. Бульйон процідити, залити ним підготовлене м'ясо.
7. Варену моркву нарізати кружечками, помити петрушку та прикрасити ними холодець.
8. Залишити в холодному місці до застигання.

## ASPIC

### INGREDIENTS:

- 1 kg of aspic kit (pork or beef tail, drumsticks, legs);
- 500 g of beef or pork;
- 2 bulbs;
- 2-3 medium carrots;
- 5-6 green parsley sprigs;
- salt, bay leaf, peppercorns to taste.

### HOW TO COOK

1. Thoroughly clean and rinse offal under cold water.
2. Place the prepared offal and meat in the multicooker bowl, fill with water up to the 2.0 mark on the inside of the bowl.
3. Turn on the **ASPIC** program (or **STEWING** in its absence) for 5 hours and 30 minutes.
4. After the end of the program signal, add salt, add peeled carrots, halved onions, spices and turn on the **STEWING** program again for 1 hour and 10 minutes.
5. Take the finished meat and offal out of the bowl, let it cool, then separate it from the bones, divide it into pieces, put it in molds.
6. Strain the broth, pour it over the prepared meat.
7. Cut the boiled carrots into circles, wash the parsley and decorate the aspic with them.
8. Leave in a cold place until solidification.

## ФАРШИРОВАНІ КУРЯЧІ ГРУДКИ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 4 курячі грудки;
- 100 г твердого сиру;
- 200-300 г шпинату;
- 2 мірні склянки білого вина;
- 2-3 зубчики часнику;
- 5-6 гілочок зелені петрушки;
- 2-3 столові ложки олії;
- сіль, перець за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

- 1.** Курячі грудки відділити від шкірки, розрізати вздовж, відбити, посолити та присипати спеціями.
- 2.** Сир натерти на дрібній тертці. Подрібнити часник і петрушку.
- 3.** Змішати шпинат із тертим сиром, часником і петрушкою. Готову суміш викласти на відбивні та скрутити рулетики, закріпити дерев'яними зубочистками.
- 4.** У чашу мультиварки налити олію й викласти рулетики. Увімкнути програму ВИПІЧКА й обсмажити рулетики по 5-7 хв із кожного боку до утворення рум'яної скоринки.
- 5.** Залити вином, увімкнути програму ТУШКУВАННЯ та готувати до її завершення.

## STUFFED CHICKEN BREASTS

### INGREDIENTS:

- 4 chicken breasts;
- 100 g hard cheese;
- 200-300 g spinach;
- 2 measuring cups white wine;
- 2-3 cloves of garlic;
- 5-6 green parsley sprigs;
- 2-3 tablespoons vegetable oil;
- salt, pepper to taste.

### HOW TO COOK

- 1.** Separate the chicken breasts from the skin, cut lengthwise, beat, salt and sprinkle with spices.
- 2.** Grate the cheese on a fine grater. Chop the garlic and parsley.
- 3.** Mix spinach with grated cheese, garlic and parsley. Put the finished mixture on the chops and roll the rolls, secure with wooden toothpicks.
- 4.** Pour oil into the multicooker bowl and lay out the rolls. Turn on the BAKING program and fry the rolls for 5-7 minutes on each side until a golden crust.
- 5.** Pour wine and turn on the STEWING mode. Cook until the end of the program.



## СВИНЯЧІ РЕБЕРЦЯ В ГІРЧИЧНО-МЕДОВОМУ МАРИНАДІ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 1,5 кг свинячих реберець;
- 150 г гірчиці;
- 3 столові ложки меду;
- 3 столові ложки оливкової олії;
- сіль, перець, спеції за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

- 1.** Змішати гірчицю, мед, сіль і спеції. Ретельно змастити цією сумішшю реберець та поставити їх на 12 год до холодильника.
- 2.** За 12 год налити до чаші мультиварки оливкову олію та викласти підготовлені реберець.
- 3.** Увімкнути програму ВИПІЧКА та готувати до її закінчення.
- 4.** Після закінчення програми ВИПІЧКА увімкнути програму ТУШКУВАННЯ та готувати до її закінчення.

## PORK RIBS IN MUSTARD-HONEY MARINADE

### INGREDIENTS:

- 1.5 kg pork ribs;
- 150 g mustard;
- 3 tablespoons honey;
- 3 tablespoons olive oil;
- salt, pepper, spices to taste.

### HOW TO COOK

- 1.** Mix mustard, honey, salt and spices. Carefully coat the ribs with this mixture and put them in the refrigerator for 12 hours.
- 2.** After 12 hours, pour oil into the multicooker bowl and lay out the prepared ribs.
- 3.** Turn on the BAKING program and cook until the end of the program.
- 4.** After the sound signal about the end of the program, turn on the STEWING mode and cook until the end of the program.

## КУРЯЧІ ГОМІЛКИ БАРБЕКЮ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 500 г курячих гомілок;
- 150 г соусу «Барбекю» (з ароматом копчення);
- 50 мл олії;
- 2-3 зубчики часнику;
- сіль, спеції за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

- 1.** Гомілки промити. Дрібно натертий часник змішати з соусом «Барбекю», додати сіль та спеції. Замаринувати гомілки в підготовленій суміші на 1 год.
- 2.** У чашу мультиварки налити олію й увімкнути програму ЗАПІКАННЯ.
- 3.** За 7-10 хв до закінчення програми відкрити кришку, перевернути гомілки. Знов закрити кришку й готувати до закінчення програми.

## BBQ CHICKEN LEGS

### INGREDIENTS:

- 500 g chicken legs;
- 150 g BBQ sauce (with the aroma of smoking);
- 50 ml vegetable oil;
- 2-3 cloves of garlic;
- salt, spices to taste.

### HOW TO COOK

- 1.** Wash the legs. Grate the garlic on a fine grater and mix with the BBQ sauce, add salt and spices. Marinate the leg in the prepared mixture for 1 hour.
- 2.** Pour vegetable oil into the multicooker bowl and turn on the BAKING mode.
- 3.** 7-10 minutes before the end of the program, open the lid, turn the chicken legs. Then close the lid and cook until the end of the program.



## М'ЯСО ПО-МЕКСИКАНСЬКИ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 300 г філе яловичини;
- 150 г баклажанів;
- 300 г томатів;
- 200 г кабачків;
- 3-4 зубчики часнику;
- 2-3 цибулини;
- 100 г томатної пасти;
- 20 г свіжого перцю чилі;
- 2 г меленого перцю чилі;
- 100 мл води;
- спеції, сіль за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

- 1.** Яловичину й овочі нарізати невеликими кубиками або смужками. Дрібно нарізати свіжий перець чилі.
- 2.** Усі інгредієнти викласти до чаші мультиварки, додати сіль і спеції. Увімкнути програму ТУШКУВАННЯ на 2 год і готувати до її закінчення, періодично помішуючи.
- 3.** Після завершення програми дати страві потомитися 30 хв, використовуючи програму ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА.

## MEXICAN-STYLE MEAT

### INGREDIENTS:

- 300 g beef fillet;
- 150 g eggplants;
- 300 g tomatoes;
- 200 g zucchini;
- 3-4 cloves of garlic;
- 2-3 bulbs;
- 100 g tomato paste;
- 20 g fresh chili pepper;
- 2 g ground chili pepper;
- 100 ml water;
- spices, salt to taste.

### HOW TO COOK

- 1.** Cut beef and vegetables into small cubes or strips. Finely chop the fresh chili pepper.
- 2.** Put all the ingredients in the bowl of the slow cooker, add salt and spices. Turn on the STEWING mode for 2 hours and cook until the end of the program, stir occasionally.
- 3.** After completing the program, allow the dish to sweat on the KEEP WARM mode for 30 minutes.

## РЕБЕРЦЯ ТУШКОВАНІ З КВАСОЛЕЮ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 300 г білої квасолі;
- 0,5 кг свинячих реберець;
- 1 цибулина;
- 1 зубчик часнику;
- 300 мл води;
- сіль, перець, петрушка, лавровий лист за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Замочити квасолю в холодній воді на 12 год.
2. Цибулину, часник, зелень петрушки подрібнити. Реберця, квасолю, часник, лавровий лист, петрушку покласти до чаші мультиварки, посолити, поперчити, залити водою й готувати, використовуючи програму ТУШКУВАННЯ, протягом 2-х год.

## STEWED RIBS WITH BEANS

### INGREDIENTS:

- 300 g white beans;
- 0.5 kg pork ribs;
- 1 bulb;
- 1 clove of garlic;
- 300 ml water;
- salt, pepper, parsley, bay leaf to taste.

### HOW TO COOK

1. Soak the beans in cold water for 12 hours.
2. Finely chop the onion, garlic, and parsley. Put the ribs, beans, garlic, bay leaf, parsley in the bowl of the multicooker, add salt, pepper, cover with water and cook on the STEWING program for 2 hours.



## КУРКА ТУШКОВАНА З БЕКОНОМ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 1/2 тушки курки;
- 100 г бекону;
- 2 солодкі червоні перці;
- 250 г томатів;
- 3 зубчики часнику;
- 1 столова ложка олії;
- сіль, перець за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Курку розрізати на порційні шматки. Перець помити й видалити серцевину та насіння.
2. Нарізати соломкою перець і бекон, томати – скибочками, часник – тонкими пластинками.
3. Покласти всі інгредієнти до змащеної олією чаші мультиварки.
4. Увімкнути програму ТУШКУВАННЯ й готувати 2 год, періодично помішуючи.

## CHICKEN STEWED WITH BACON

### INGREDIENTS:

- 1/2 chicken carcass;
- 100 g bacon;
- 2 sweet red peppers;
- 250 g tomatoes;
- 3 cloves of garlic;
- 1 tablespoon vegetable oil;
- salt, pepper to taste.

### HOW TO COOK

1. Cut the chicken into portions. Wash the peppers and remove the core and seeds.
2. Cut pepper and bacon into strips, tomatoes into slices, garlic into thin slices.
3. Put all the ingredients in an oiled bowl.
4. Turn on the STEWING program and cook for 2 hours, stir occasionally.



## БОРЩ ІЗ КВАСОЛЕЮ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 300 г яловичини;
- 1 мірна склянка квасолі;
- 4-5 середніх картоплин;
- 1 середня морквина;
- 1 невелика цибулина;
- 1 середній буряк;
- 150 г капусти;
- 2-3 середні томати;
- 1 столова ложка лимонного соку;
- 1,5 л води;
- сіль, лавровий лист за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

- 1.** Квасолі промити, замочити в холодній воді на 2 год. М'ясо нарізати великими кубиками. Томати обдати окропом, зняти шкірку, подрібнити. Обчищені картоплю та цибулю нарізати кубиками. Обчищені моркву, буряк і капусту подрібнити соломкою.
- 2.** До чаші мультиварки викласти м'ясо, квасолі й лавровий лист, залити водою, посолити. Увімкнути програму ТУШКУВАННЯ на 1,5 год.
- 3.** Після закінчення програми додати картоплю, цибулю, моркву, буряк, лимонний сік і томати. Все перемішати й увімкнути програму ТУШКУВАННЯ на 30 хв.
- 4.** Подавати страву гарячою, додавши до кожної порції ложку сметани.

## BORSCHT WITH BEANS

### INGREDIENTS:

- 300 g beef;
- 1 measuring cup beans;
- 4-5 medium potatoes;
- 1 medium carrot;
- 1 small bulb;
- 1 medium beet;
- 150 g cabbage;
- 2-3 medium tomatoes;
- 1 tablespoon lemon juice;
- 1.5 l of water;
- salt, bay leaf to taste.

### HOW TO COOK

- 1.** Wash the beans, soak in cold water for 2 hours. Cut the meat into large cubes. Pour boiling water over the tomatoes, remove the skin, chop. Cut the peeled potatoes and onions into cubes. Cut peeled carrots, beets and cabbage into small strips.
- 2.** Put the meat, beans and bay leaf in the bowl of the multicooker, cover with water, add salt. Turn on the STEWING program for 1.5 hours.
- 3.** After the sound signal about the end of the program, add potatoes, onions, carrots, beets, lemon juice and tomatoes. Mix everything and turn on the STEWING program for 30 minutes.
- 4.** Serve the dish hot, adding a spoonful of sour cream to each portion.



## БОРЩ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 400 г яловичини;
- 4-5 середніх картоплин;
- 1 середня морквина;
- 1 невелика цибулина;
- 1 середній буряк;
- 250 г капусти;
- 80 г томатної пасти;
- 2 л води;
- сіль, лавровий лист, петрушка, спеції за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

- 1.** М'ясо промити та разом із цибулею, буряком, морквою, капустою й картоплею нарізати середньою соломкою. Часник і зелень подрібнити.
- 2.** До чаші мультиварки викласти всі інгредієнти, залити водою, додати сіль, спеції, томатну пасту й перемішати.
- 3.** Включити програму СУП, готувати до її закінчення. Готовий борщ посипати подрібненою зеленню.

## BORSCH

### INGREDIENTS:

- 400 g beef;
- 4-5 medium potatoes;
- 1 medium carrot;
- 1 small bulb;
- 1 medium beet;
- 250 g cabbage;
- 80 g tomato paste;
- 2 l water;
- salt, bay leaf, parsley, spices to taste.

### HOW TO COOK

- 1.** Wash the meat and cut it into medium strips together with onions, beets, carrots, cabbage and potatoes. Finely chop the garlic and greens.
- 2.** Put all the ingredients in the multicooker bowl, pour water, add salt, spices, tomato and mix.
- 3.** Turn on the SOUP program, prepare for the end of the program. Sprinkle the finished borscht with chopped greens.

## СИРНИЙ СУП

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 400 г плавленого сиру;
- 1 невелика головка цвітної капусти;
- 1 невеликий молодий кабачок;
- 2 середні картоплини;
- 1 середня морквина;
- 1 невелика цибулина;
- 100 г рису;
- 1,5 л води;
- сіль за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

- 1.** Вимити та обчистити всі овочі. Картоплю, кабачок, моркву, цибулю нарізати кубиками; цвітну капусту розділити на суцвіття.
- 2.** Покласти овочі до чаші мультиварки, додати промитий рис і ретельно перемішати.
- 3.** Увімкнути програму СМАЖЕННЯ на 15-20 хв. Дочекатися, поки чаша трохи охолоне, залити холодною водою й продовжити готувати, використовуючи програму СУП.
- 4.** Після закінчення програми додати до супу натертий плавлений сир і залишити страву в режимі ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА на 30 хв.

## CHEESE SOUP

### INGREDIENTS:

- 400 g processed cheese;
- 1 small head cauliflower;
- 1 small young zucchini;
- 2 medium potatoes;
- 1 medium carrot;
- 1 small bulb;
- 100 g rice;
- 1.5 l water;
- salt to taste.

### HOW TO COOK

- 1.** Wash and peel all vegetables. Cut potatoes, zucchini, carrots, onions into cubes; divide the cauliflower into florets.
- 2.** Put the vegetables in the multicooker bowl, add the washed rice and mix thoroughly.
- 3.** Turn on the FRYING program for 15-20 minutes. Wait for the bowl to cool down a little, pour cold water and then cook on the SOUP program.
- 4.** At the end of the program, add finely chopped melted cheese to the soup and leave the dish in the KEEP WARM mode for 30 minutes.



## ЦИБУЛЕВИЙ СУП

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 1 кг цибулі;
- 1,5 л яловичого бульйону;
- 150 г сиру Емменталь;
- 80 г вершкового масла;
- 4 столові ложки оливкової олії;
- 1 столова ложка борошна;
- сіль, перець за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Цибулю обчистити та нарізати тонкими кільцями, покласти їх до чаші мультиварки.
2. Додати бульйон, сир і решту інгредієнтів. Ретельно перемішати та увімкнути програму СУП.
3. Після закінчення програми посолити та поперчити.
4. Подавати гарячим зі скибочками хліба або тостами.

## ONION SOUP

### INGREDIENTS:

- 1 kg onion;
- 1.5 l beef broth;
- 150 g Emmental cheese;
- 80 g butter;
- 4 tablespoons olive oil;
- 1 tablespoon flour;
- salt, pepper to taste.

### HOW TO COOK

1. Peel and cut the onion into thin rings, put them in the bowl of the multicooker.
2. Add broth, cheese and all other ingredients. Mix well and turn on the SOUP program.
3. At the end of the program add salt and pepper to taste.
4. Serve hot with slices of bread or toast.

## СУП-ПЮРЕ З ГРИБАМИ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 300-400 г свіжих печериць;
- 2-3 середні цибулини;
- 1 середня морквина;
- 1 стебло селери;
- 1-2 столові ложки олії;
- 100 мл вершків;
- 1 л води;
- сіль, перець за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. До чаші мультиварки викласти обчищену моркву, стебло селери, залити водою.
2. Увімкнути програму НА ПАПІ та готувати 15 хв. Злити овочевий бульйон до окремої посудини.
3. Гриби помити, нарізати пластинками. Цибулю обчистити, нарізати кубиками.
4. Налити в чашу мультиварки олію, покласти цибулю, увімкнути програму ВИПІЧКА та смажити 5 хв. Додати гриби, посолити, поперчити та смажити ще 5-10 хв. Після обсмажування викласти в миску, дати охолонути та довести блендером масу до однорідності.
5. Готову суміш викласти в чашу мультиварки, залити овочевим бульйоном, додати вершки, перемішати.
6. Увімкнути програму НА ПАПІ та готувати ще 5 хв.

## MASHED SOUP WITH MUSHROOMS

### INGREDIENTS:

- 300-400 g fresh mushrooms;
- 2-3 medium bulbs;
- 1 medium carrot;
- 1 celery stalk;
- 1-2 tablespoons vegetable oil;
- 100 ml cream;
- 1 l water;
- salt, pepper to taste.

### HOW TO COOK

1. Place peeled carrots and celery stalks in the bowl of the multicooker and cover with water.
2. Turn on the STEAM program and cook for 15 minutes. Pour the vegetable broth into a separate bowl.
3. Wash the mushrooms, cut them into slices. Peel the onion, cut into cubes.
4. Pour oil into the bowl of the multicooker, put the onion, turn on the BAKING program and fry for 5 minutes. Add mushrooms and fry for another 5-10 minutes. After frying, put it in a bowl, let it cool and beat with a blender until a homogeneous mass is obtained.
5. Put the finished mixture back in the bowl of the multicooker, pour vegetable broth, add cream, stir.
6. Turn on the STEAM program and cook for another 5 minutes.



## СУП ГРИБНИЙ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 300-400 г свіжих печериць;
- 3-4 середні картоплини;
- 1 середня морквина;
- 1 середня цибулина;
- 1,5 мірної склянки дрібної вермішелі;
- 1,5 л води;
- сіль, перець, лавровий лист за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Гриби помити, нарізати пластинками. Картоплю, моркву й цибулю обчистити та нарізати кубиками.
2. До чаші мультиварки викласти нарізані овочі, залити водою, посолити, додати лавровий лист.
3. Увімкнути програму СУП на 1 год 30 хв.
4. Після закінчення програми додати в суп гриби та вермішель, повторно встановити програму СУП на 20 хв.
5. Подавати, прикрасивши свіжою зеленню.

## MUSHROOM SOUP

### INGREDIENTS:

- 300-400 g fresh mushrooms;
- 3-4 medium potatoes;
- 1 medium carrot;
- 1 medium bulb;
- 1.5 measuring cups small thin vermicelli;
- 1.5 l water;
- salt, pepper, bay leaf to taste.

### HOW TO COOK

1. Wash the mushrooms, cut into slices. Peel potatoes, carrots and onions and cut them into cubes.
2. Put the chopped vegetables in the multicooker bowl, pour water, salt, put a bay leaf.
3. Turn on the MILK PORRIDGE program for 1 hour 30 minutes.
4. After the sound signal about the end of the program, put mushrooms and vermicelli in the soup, once again set the MILK PORRIDGE program for 20 minutes.
5. Serve, garnished with fresh herbs.

## КУРЯЧИЙ СУП ІЗ ДОМАШНЬОЮ ЛОКШИНОЮ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 200 г курячого філе;
- 2 середні картоплини;
- 200 г домашньої локшини;
- 1 середня цибулина;
- 1,5 л води;
- сіль, перець за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Куряче філе помити, картоплю й цибулю обчистити. Нарізати філе та картоплю соломкою, цибулю – кубиками.
2. Викласти овочі й курку до чаші мультиварки, залити водою, додати сіль, спеції та перемішати. Увімкнути програму СУП.
3. За 20 хв до закінчення програми додати локшину та перемішати. Закрити кришку й готувати до закінчення програми.

## CHICKEN SOUP WITH HOMEMADE NOODLES

### INGREDIENTS:

- 200 g chicken fillet;
- 2 medium potatoes;
- 200 g homemade noodles;
- 1 medium bulb;
- 1.5 l water;
- salt, pepper to taste.

### HOW TO COOK

1. Wash the chicken fillet, peel the potatoes and onions. Cut the fillet and potatoes into strips, onion into cubes.
2. Put the vegetables and chicken in the bowl of the multicooker, pour water, add salt, spices and mix. Enable the SOUP program.
3. 20 minutes before the end of the program add noodles and stir. Close the lid and cook until the end of the program.



## ОВОЧЕВИЙ КРЕМ-СУП

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 2 середні картоплини;
- 1 невелика цибулина;
- 100 мл молока (жирність 3,2 %);
- 600 мл води;
- 200 г капусти броколі;
- 200 г цвітної капусти;
- сіль, перець за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

- 1.** Обчистити картоплю та цибулю, помити капусту. Дрібно нарізати усі овочі й покласти до чаші мультиварки. Посолити, додати спеції й увімкнути програму СУП.
- 2.** Після закінчення програми готовий суп перелити до іншої ємності.
- 3.** Додати в суп молоко й довести блендером до однорідної консистенції. Перед подаванням до столу прикрасити свіжою зеленню.

## VEGETABLE CREAM SOUP

### INGREDIENTS:

- 2 medium potatoes;
- 1 small bulb;
- 100 ml 3.2 % fat milk;
- 600 ml water;
- 200 g broccoli;
- 200 g cauliflower;
- salt, pepper to taste.

### HOW TO COOK

- 1.** Peel potatoes and onions, wash cabbage. Finely chop all the vegetables and put them in the multicooker bowl. Add salt and spices and turn on the SOUP program.
- 2.** After the sound signal about the end of the program, pour the ready soup into another container.
- 3.** Add milk to the soup and beat with a blender to a creamy consistency. Before serving, decorate with fresh herbs.



## РОЗСОЛЬНИК

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 1 куряча грудка;
- 3-4 середні картоплини;
- 4-5 солоних огірків;
- 1 середня морквина;
- 1 цибулина;
- 1/2 мірної склянки рису;
- 1,3 л води;
- 1-2 столові ложки олії;
- сіль, перець за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

- 1.** Ретельно вимити й обчистити всі овочі. Картоплю, моркву, цибулю, огірки, курку нарізати кубиками.
- 2.** На дно чаші налити олію, увімкнути програму СМАЖЕННЯ, покласти до чаші цибулю й моркву та обсмажити протягом 5 хв.
- 3.** Додати огірки, курку, рис, картоплю. Обсмажувати ще 15-20 хв.
- 4.** Налити в чашу воду й увімкнути програму СУП. Готувати до закінчення програми.

## PICKLE SOUP

### INGREDIENTS:

- 1 chicken breast;
- 3-4 medium potatoes;
- 4-5 pickles;
- 1 medium carrot;
- 1 bulb;
- 1/2 measuring cup rice;
- 1.3 l water;
- 1-2 tablespoons vegetable oil;
- salt, pepper to taste.

### HOW TO COOK

- 1.** Wash and clean all vegetables well. Cut potatoes, carrots, onions, cucumbers, chicken into cubes.
- 2.** Pour oil into the bottom of the bowl, turn on the FRYING program, put onions and carrots in the bowl and fry for 5 minutes.
- 3.** Add cucumbers, chicken, rice, potatoes. Fry for another 15-20 minutes.
- 4.** Pour water into the bowl and turn on the SOUP program. Prepare until the end of the program.



## СУП ІЗ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 800 г м'ясного фаршу;
- 1 невелика цибулина;
- 1 середня морквина;
- 2-3 середні картоплини;
- 1 яйце;
- 100 г рису;
- 70 г томатної пасти;
- 2,5 л води;
- 1-2 столові ложки олії;
- 50 г кропу;
- сіль, перець за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

- 1.** Обчистити овочі. Натерти моркву на грубій тертці, цибулю подрібнити. Викласти їх до чаші мультиварки, додати олію й увімкнути програму СМАЖЕННЯ на 10-15 хв. Смажити овочі, періодично помішуючи.
- 2.** Картоплю порізати кубиками, додати в чашу та залити водою. Увімкнути програму СУП.
- 3.** Змішати фарш, яйце, спеції. Зробити з суміші невеликі фрикадельки.
- 4.** Опустити фрикадельки в суп за 7 хв до закінчення програми.
- 5.** Після закінчення програми додати до супу подрібнену зелень і залишити на програмі ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА на 30 хв.

## SOUP WITH MEATBALLS

### INGREDIENTS:

- 800 g minced meat;
- 1 small bulb;
- 1 medium carrot;
- 2-3 medium potatoes;
- 1 egg;
- 100 g rice;
- 70 g tomato paste;
- 2.5 l water;
- 1-2 tablespoons vegetable oil;
- 50 g dill;
- salt, pepper to taste.

### HOW TO COOK

- 1.** Clean the vegetables. Grate the carrot on a large grater, finely chop the onion. Put them in a bowl, add oil and turn on the FRYING mode for 10-15 minutes. Fry the vegetables, stir occasionally.
- 2.** Cut the potatoes into cubes, add to a bowl and cover with water. Turn on the SOUP program
- 3.** Mix minced meat, egg, spices. Make small meatballs from the mixture.
- 4.** Dip the meatballs into the soup 7 minutes before the end of the program.
- 5.** At the end of the program, add finely chopped greens to the soup and leave it on the KEEP WARM program for 30 minutes.

## АДЖИКА

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 2-3 кг солодкого перцю;
- 1-2 кг томатів;
- 2-3 стручки пекучого перцю;
- 1 головка часнику;
- 3 столові ложки солі;
- 4 столові ложки цукру;
- 75 мл столового оцту 9 %;
- 75 мл олії.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

- 1.** Овочі помити й обчистити. Пропустити через м'ясорубку солодкий перець і томати, потім перелити все до чаші мультиварки та увімкнути програму **ВАРЕННЯ** на 2 год.
- 2.** В окрему ємність пропустити через м'ясорубку пекучий перець і часник.
- 3.** За 20 хв до закінчення програми додати в чашу мелені пекучий перець і часник, сіль, цукор, олію, оцет і перемішати, закрити мультиварку до закінчення програми.
- 4.** Після закінчення програми розлити гарячу аджику в попередньо стерилізовані банки й закрити.

## АЖИКА

### INGREDIENTS:

- 2-3 kg bell pepper;
- 1-2 kg tomatoes;
- 2-3 hot pepper pods;
- 1 head of garlic;
- 3 tablespoons salt;
- 4 tablespoons sugar;
- 75 ml table vinegar 9 %;
- 75 ml vegetable oil.

### HOW TO COOK

- 1.** Wash and clean the vegetables. Pass through a meat grinder sweet pepper and tomatoes. Pour into the multicooker bowl and turn on the **COOKING** program for 2 hours.
- 2.** Pass hot pepper and garlic through a meat grinder in a separate dish.
- 3.** 20 minutes until the end of the program add ground hot pepper and garlic, salt, sugar, vegetable oil to the bowl, stir and close until the end of the program.
- 4.** After the program ends, pour the hot ajika into pre-sterilized jars and close them.



## ЛЕЧО

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 0,7 л томатного соку;
- 800 г солодкого перцю;
- 1 велика цибулина;
- 2 зубчики часнику;
- 2-3 горошини чорного перцю;
- 2-3 столові ложки олії;
- 1 лавровий лист;
- 1 столова ложка оцту 9 %;
- 1 щіпка червоного перцю;
- 1 столова ложка солі.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

- 1.** Налити в чашу мультиварки томатний сік та увімкнути програму ТУШКУВАННЯ на 40 хв.
- 2.** Солодкий перець, цибулю та часник обчистити. Нарізати перець смужками, цибулю – півкільцями, часник подрібнити або пропустити через прес.
- 3.** Після закипання томатного соку додати в чашу всі нарізані овочі та решту інгредієнтів і ретельно перемішати.
- 4.** Після закінчення програми ТУШКУВАННЯ увімкнути програму ДЖЕМ на 1,5 год.

## LECHO

### INGREDIENTS:

- 0.7 l tomato juice;
- 800 g bell pepper;
- 1 large bulb;
- 2 cloves of garlic;
- 2-3 peas black pepper;
- 2-3 tablespoons vegetable oil;
- 1 bay leaf;
- 1 tablespoon vinegar;
- 1 pinch red pepper;
- 1 tablespoon salt.

### HOW TO COOK

- 1.** Pour tomato juice into the multicooker bowl and turn on the STEWING program for 40 minutes
- 2.** Peel the bell pepper, onion and garlic, cut the pepper into strips, the onion into half rings, finely chop the garlic or pass it through a press.
- 3.** After boiling the tomato juice, add all the chopped vegetables and all other ingredients to the bowl and stir thoroughly.
- 4.** At the end of the STEWING program, turn on the JAM program for 1.5 hours.

## НАСИПНИЙ ЯБЛУЧНИЙ ПИРИГ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 1-1,5 кг яблук;
- 120-150 г вершкового масла;
- 1 мірна склянка борошна;
- 1 мірна склянка манної крупи;
- 1 мірна склянка цукру;
- 1,5-2 чайні ложки цукрової пудри;
- кориця, ванілін за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Попередньо покласти 100 г вершкового масла до морозилки на 1-2 год.
2. Змішати в окремій ємності борошно, розпушувач, цукор, манну крупу, ванілін та/або корицю.
3. Яблука помити, обчистити, натерти на грубій тертці.
4. У змащену маслом чашу мультиварки викласти шарами: суху суміш, терті яблука. Чергувати шари так, щоб останньою була суха суміш.
5. Верхній шар сухої суміші вкрити натертим на грубій тертці добре охолодженим вершковим маслом.
6. Увімкнути програму ВИПІЧКА на 1,5 год.
7. Після закінчення програми витягти чашу з пирогом із мультиварки й дати повністю охолонути. Викласти пиріг із чаші на тарілку або блюдо та прикрасити цукровою пудрою.

## BULK APPLE PIE

### INGREDIENTS:

- 1-1.5 kg apples;
- 120-150 g butter;
- 1 measuring cup flour;
- 1 measuring cup semolina;
- 1 measuring cup sugar;
- 1.5-2 teaspoons of powdered sugar;
- cinnamon, vanilla to taste.

### HOW TO COOK

1. First put 100 grams of butter in the freezer for 1-2 hours.
2. Mix flour, baking powder, sugar, semolina, vanilla and/or cinnamon in a separate container.
3. Wash, peel and grate the apples.
4. In the oiled bowl of the multicooker, lay out in layers: a layer of dry mixture, a layer of grated apples. Alternate the layers in this way so that the last layer is a dry mixture.
5. Grate well-cooled butter on a coarse grater on the top layer of the dry mixture.
6. Turn on the BAKING program for 1.5 hour.
7. At the end of the program remove the bowl with the pie from the multicooker and let it cool completely. Put the cake from the bowl on a plate or dish and decorate with powdered sugar.

## СИРНА ЗАПІКАНКА

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 200-300 г кисломолочного сиру;
- 1-2 яйця;
- 35 г борошна або манної крупи;
- 2-3 столові ложки цукру;
- 1/2 чайної ложки солі;
- 35 г вершкового масла;
- кориця, ванілін за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Покласти до окремої ємності всі інгредієнти. Перемішати до однорідної маси.
2. Дно і борти чаші змастити маслом, викласти підготовлену суміш, зверху присипати корицею та/або ваніліном (за бажання).
3. Увімкнути програму ПІЦЦА або ВИПІЧКА на 45 хв.
4. Перед подаванням посипати цукровою пудрою й прикрасити ягодами та/або збитими вершками.

## CHEESECAKE

### INGREDIENTS:

- 200-300 g sour milk cheese;
- 1-2 eggs;
- 35 g flour or semolina;
- 2-3 tablespoons sugar;
- 1/2 teaspoon salt;
- 35 g butter;
- cinnamon, vanilla to taste.

### HOW TO COOK

1. Put all the ingredients in a separate container. Mix well until a homogeneous mass is obtained.
2. Grease the bottom and sides of the bowl with oil, spread the prepared mixture, sprinkle cinnamon and/or vanilla on top.
3. Turn on the PIZZA or BAKING program for 45 minutes.
4. Sprinkle the cheesecake with powdered sugar and decorate with berries and/or whipped cream before serving.



## ШАРЛОТКА

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 1 кг яблук;
- 5 яєць;
- 1,5 мірної склянки цукру;
- 1,5-2 мірні склянки борошна;
- 1/4 чайної ложки ваніліну або кориці;
- 20 г вершкового масла.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

- 1.** Яблука вимити, обчистити від шкірки та вийняти серцевину, нарізати скибочками.
- 2.** Яйця збити з цукром до стану піни. Потроху вмшати в піну борошно, ванілін або корицю. Ретельно перемішати до консистенції сметани. Додати в тісто порізані яблука й обережно перемішати.
- 3.** Форму для мультиварки змастити вершковим маслом, викласти готову суміш.
- 4.** Увімкнути програму ВИПІЧКА на 60 хв.

## CHARLOTTE

### INGREDIENTS:

- 1 kg apples;
- 5 eggs;
- 1.5 measuring cups sugar;
- 1.5-2 measuring cups flour;
- 1/4 teaspoon vanilla or cinnamon;
- 20 g butter.

### HOW TO COOK

- 1.** Wash the apples, peel and core them, cut into slices.
- 2.** Beat eggs with sugar until frothy. Mix flour, vanilla or cinnamon little by little into the foam. Mix thoroughly until the mass has the consistency of sour cream. Add chopped apples to the dough and mix gently.
- 3.** Grease the multicooker mold with butter, put the prepared mixture.
- 4.** Cook in the BAKING mode for 60 minutes.



## ЧАБАТА З В'ЯЛЕНИМИ ТОМАТАМИ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 200 мл води;
- 1,5 чайної ложки сухих дріжджів;
- 1,5 столової ложки цукру;
- 1,5 чайної ложки солі;
- 350 г борошна;
- 3 столові ложки оливкової олії;
- яйце для змащування.

### Для начинки:

- 50 г оливок;
- 8-10 в'ялених томатів.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Дріжджі розчинити в теплій воді, додати цукор і 1 столову ложку борошна, ретельно розмішати й залишити в теплом місці на 30 хв. Після чого додати сіль, 2 столові ложки оливкової олії й поступово ввести борошно. Замісити еластичне тісто. Залишити в теплом місці на 2 год.
2. Розкачати тісто в пласт завтовшки 1 см, змастити оливковою олією й викласти на нього дрібно нарізані в'ялені томати та оливки. Скрутити тісто в рулет й викласти в чашу мультиварки, змащену олією.
3. Закрити кришку мультиварки й увімкнути програму ПІДГРІВ на 10-15 хв.
4. Змастити тісто яйцем та увімкнути програму ВИПІЧКА на 60 хв.
5. Після закінчення програми перевернути чабату за допомогою тарілки, змастити яйцем і готувати на програмі ВИПІЧКА ще 20 хв.

## CIABATTA WITH DRIED TOMATOES

### INGREDIENTS:

- 200 ml water;
- 1.5 teaspoons dry yeast;
- 1.5 tablespoons sugar;
- 1.5 teaspoons salt;
- 350 g flour;
- 3 tablespoons olive oil.

### For the filling

- 50 g olives;
- 8-10 dried tomatoes.

### HOW TO COOK

1. Dilute yeast in warm water, add sugar and 1 tablespoon of flour, mix thoroughly and leave in a warm place for 30 minutes. Then add salt, butter and gradually add flour. Knead an elastic dough. And leave in a warm place for 2 hours.
2. Roll out the dough into a layer 1 cm thick, grease it with oil and put finely chopped sun-dried tomatoes and olives on it. Roll the dough into a roll, pinch the edges and place it in the bowl of the multicooker greased with oil.
3. Close the lid of the multicooker and turn on the KEEP WARM program for 10-15 minutes.
4. Brush the dough with egg and turn on the BAKING program for 60 minutes.
5. After the sound signal about the end of the program, turn the ciabatta over using a plate, brush with egg and bake on the BAKING program for another 20 minutes.



## БІСКВІТ «ЗЕБРА»

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 5 яєць;
- 2,5-3 мірні склянки борошна;
- 1,5-2 мірні склянки цукру;
- 2 столові ложки какао-порошку;
- 1 столова ложка олії;
- ванілін за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

- 1.** Яйця і цукор збити до стану білої піни й повного розчинення цукру. Обережно ввести в піну борошно по ложці до отримання сметаноподібної консистенції. Готове тісто розділити на 2 частини. У першу частину вмішати ванілін, у другу – какао-порошок.
- 2.** Чашу мультиварки змастити олією. Викладати тісто ложкою в центр чаші по чергово – з какао та з ваніліном.
- 3.** Увімкнути режим ВИПІЧКА на 70 хв.
- 4.** Після закінчення програми залишити бісквіт у чаші на програмі ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА на 10 хв.
- 5.** Готовий бісквіт посипати цукровою пудрою й прикрасити ягодами, шоколадними крихтами тощо.

## «ZEBRA» PIE

### INGREDIENTS:

- 5 eggs;
- 2.5-3 measuring cups flour;
- 1.5-2 measuring cups sugar;
- 2 tablespoons cocoa powder;
- 1 tablespoon vegetable oil;
- vanillin to taste.

### HOW TO COOK

- 1.** Beat eggs and sugar until white foam and sugar is completely dissolved. Carefully add flour to the foam a spoon at a time until the dough has a creamy consistency. Divide the finished dough into 2 parts. Mix vanilla into the first part, cocoa powder into the second.
- 2.** Grease the multicooker mold with oil. Spread the dough with a spoon on the bottom of the bowl in the center, alternately – with cocoa and with vanilla.
- 3.** Turn on the BAKING mode for 70 minutes.
- 4.** After the sound signal about the end of the program, leave the biscuit in the bowl on the KEEP WARM program for 10 minutes.
- 5.** Sprinkle the finished biscuit with powdered sugar and decorate with berries, chocolate chips, etc.



## ОВОЧЕВЕ ПЮРЕ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 2-3 середні морквини;
- 300 г білокачанної капусти;
- 2-3 середні картоплини;
- 2 столові ложки вершкового масла;
- 350 мл води;
- 1 чайна ложка цукру;
- сіль за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Овочі обчистити, замочити у воді на 1 год, потім нарізати кубиками 1 см.
2. Чашу мультиварки змастити вершковим маслом, викласти в неї нарізані овочі, залити водою, додати цукор, сіль і перемішати.
3. Увімкнути програму СУП або ВАРІННЯ.
4. Зварені овочі перекласти до окремої ємності, залити овочевим бульйоном і збити блендером до однорідності.

## VEGETABLE PUREE

### INGREDIENTS:

- 2-3 medium carrots;
- 300 g white cabbage;
- 2-3 medium potatoes;
- 2 tablespoons butter;
- 350 ml water;
- 1 teaspoon sugar;
- salt to taste.

### HOW TO COOK

1. Clean the vegetables, soak in water for 1 hour, then cut into 1 cm cubes.
2. Grease the multicooker bowl with butter, put chopped vegetables in it, pour water, add sugar and salt and mix.
3. Turn on the SOUP or BOILING program.
4. Put the cooked vegetables in a separate container, pour vegetable broth and beat with a blender until smooth.

## ПРЯЖЕНЕ МОЛОКО

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 2 л молока.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Молоко налити в чашу мультиварки та увімкнути програму НА ПАРІ.
2. Довести молоко до кипіння (10-15 хв), періодично відкриваючи кришку та контролюючи процес.
3. Після закипання молока увімкнути програму ТУШКУВАННЯ на 6 год.
4. Після закінчення програми залишити молоко в мультиварці на програмі ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА на 2 год.

## BAKED MILK

### INGREDIENTS:

- 2 l milk.

### HOW TO COOK

1. Pour milk into the multicooker bowl and turn on the STEAM program.
2. Bring the milk to a boil (10-15 minutes), periodically opening the lid and monitoring the process.
3. After the milk boils, turn on the STEWING program for 6 hours.
4. After the end of the program leave the milk in the multicooker on the KEEP WARM program for 2 hours.

## ВЕРШКОВИЙ ЙОГУРТ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 350 мл молока кімнатної температури (жирність 2,5 %);
- 300 мл вершків кімнатної температури (жирність 10 %);
- 30-50 мл закваски для йогурту.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Помістити до чаші мультиварки всі інгредієнти й перемішати.
2. Увімкнути режим ЙОГУРТ на 8 год.
3. Після закінчення програми перелити йогурт до окремої ємності та поставити в холодильник на 2 год.
4. Подавати з фруктами, горішками, печивом або сиропом.

## CREAMY YOGURT

### INGREDIENTS:

- 350 ml non-cold 2.5 % fat milk;
- 300 ml non-cold 10 % fat cream;
- 30-50 ml sourdough starter for yogurt.

### HOW TO COOK

1. Put all the ingredients in the multicooker bowl and mix well.
2. Turn on the YOGURT mode for 8 hours.
3. After the end of the program pour the yogurt into a separate container and place in the refrigerator for 2 hours.
4. Serve with fruit, nuts, cookies or syrup.



## ВАРЕННЯ З ЛІСОВИХ ЯГІД

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 400 г лісових суниць;
- 100 г чорниць;
- 300-500 г цукру;
- 1 столова ложка води.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Очистити та промити ягоди, скласти до чаші мультиварки, засипати цукром і додати столову ложку води.
2. Увімкнути програму ВАРЕННЯ на 60 хв.
3. Під час приготування кілька разів помішувати, не доводити до кипіння.
4. Після закінчення приготування варення розлити в заздалегідь стерилізовані банки та закрити.

## BERRY JAM

### INGREDIENTS:

- 400 g strawberries;
- 100 g blueberries;
- 300-500 g sugar;
- 1 tablespoon water.

### HOW TO COOK

1. Clean and wash the berries, put them in a multicooker bowl, cover with sugar and add a tablespoon of water.
2. Turn on the JAM program for 60 minutes.
3. During cooking, stir several times and do not bring to a strong boil.
4. After cooking pour the jam into pre-sterilized jars with fitted lid.



## ВАРЕННЯ З ПОЛУНИЦІ (СМОРОДИНИ)

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 1 кг ягід полуниці або смородини;
- 1 кг цукру.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Ягоди полуниці або смородини очистити від листочків, гілочок та промити.
2. Підготовлені ягоди покласти до чаші мультиварки. Засипати цукром і перемішати.
3. Готувати, використовуючи програму **ВАРЕННЯ**, 60 хв.

## STRAWBERRY (CURRANT) JAM

### INGREDIENTS:

- 1 kg strawberries or currants;
- 1 kg sugar.

### HOW TO COOK

1. Peel strawberries or currants from leaves and twigs and wash them.
2. Put the peeled berries in the bowl of the multicooker. Sprinkle with sugar and mix.
3. Cook in the **JAM** program for 60 minutes.

## КОМПОТ ІЗ ЯГІД

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 200 г червоної смородини;
- 200 г чорної смородини;
- 200 г малини;
- 1,8 л води;
- цукор, мед за смаком.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

**1.** Ягоди промити та відокремити плодоніжки. Підготовлені ягоди викласти до чаші мультиварки й залити холодною водою. Додати цукор чи мед за смаком. Увімкнути програму ТУШКУВАННЯ.

**2.** Готовий компот залишити в режимі ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА на 20-30 хв, щоби настоявся.

## BERRY COMPOTE

### INGREDIENTS:

- 200 g red currants;
- 200 g black currants;
- 200 g raspberries;
- 1.8 l water;
- sugar, honey to taste.

### HOW TO COOK

**1.** Wash the berries and separate the stems. Put the finished berries in a slow cooker and pour cold water. If desired, add sugar or honey to taste. Turn on the STEWING program.

**2.** Leave the finished compote in the KEEP WARM mode for 20-30 minutes to infuse.



## ГРУШЕВИЙ ДЕСЕРТ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

- 1 кг ванільного морозива;
- 4 великі стиглі груші;
- 100 г чорного шоколаду;
- 200 мл вершків (жирність 20 %);
- 2 столові ложки цукру;
- 1 паличка кориці.

### Для прикрашання:

- збиті вершки;
- мигдальні пластівці;
- гілочки м'яти.

### ЯК ПРИГОТУВАТИ

1. Груші обчистити, розрізати навпіл, видалити серцевини. Щільно укласти в чашу мультиварки, залити водою, щоби вона покривала фрукти, додати цукор і паличку кориці. Встановити програму ТУШКУВАННЯ.
2. Після звукового сигналу про закінчення програми груші дістати й охолодити.
3. Шоколад розламати на маленькі шматочки й покласти до чистої та сухої чаші мультиварки. Увімкнути програму ВАРЕННЯ та готувати протягом 10 хв за відкритої кришки, помішуючи та поступово додаючи вершки до утворення однорідної маси. Після готовності шоколадного соусу дати йому охолонути.
4. Морозиво розділити на порції та розкласти в креманки. Зверху або поруч покласти половинки готових груш, полити теплим шоколадним соусом і за бажання прикрасити збитими вершками, мигдальними пластівцями або гілочками м'яти.

## PEAR DESSERT

### INGREDIENTS:

- 1 kg vanilla ice cream;
- 4 large ripe pears;
- 100 g dark chocolate;
- 200 ml 20 % fat cream;
- 1 stick cinnamon;
- 2 tablespoons sugar.

### For decoration:

- whipped cream;
- almond flakes;
- mint sprigs.

### HOW TO COOK

1. Peel the pears, cut them in half, remove the cores. Place tightly in the bowl of the multicooker, pour water so that the water covers the halves, add sugar and a stick of cinnamon. Turn on the STEWING program.
2. After the sound signal about the end of the program, take out the pears and cool them.
3. Break the chocolate into small pieces and place in a clean and dry multicooker bowl. Turn on the BOILING program and cook for 10 minutes with the lid open, stirring and gradually adding cream to form a homogeneous mass. When the chocolate sauce is ready, let it cool a little.
4. Divide the ice cream into portions and spread into cream cakes. Put halves of prepared pears on top or next to them, pour warm chocolate sauce and, if desired, decorate with whipped cream, almond flakes or sprigs of mint.