



Книга рецептов с советами и подсказками

Мультиварка для завтрака HD3060



PHILIPS

Содержание



■ Эксплуатация прибора	2	■ Вторые блюда	
■ Краткое руководство по использованию мультиварки	3	Тефтели куриные в сливочном соусе	54
■ Вопросы и ответы	4	Тушеный кролик с овощами	56
■ Режимы мультиварки		Перцы фаршированные	58
Режим «ОМЛЕТ» / Омлет с ветчиной и сыром	10	Ризотто	60
Режим «ЙОГУРТ» / Йогурт домашний	12	Рис с курагой и куриным филе	62
Режим «ЯЙЦА» / Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую	14	Мясное рагу	64
Режим «КЕКС» / Кекс с мясли и творожным кремом	16	Ленивые мини-голубцы в томатном соусе	66
Режим «КАША» / Овсяная каша с изюмом	18	Лосось с цукини в сливочном соусе	68
Режим «РУЧНОЙ» / Куриные ножки по-мексикански	20	Пицца закрытая	70
■ Блюда для завтрака		■ Гарниры	
Каша пшенная с тыквой	22	Каша гречневая с грибами	72
Молочная рисовая каша	24	Запеченные овощи с сыром	74
Какао	26	Картофельный гратен	76
Киш с ветчиной	28	Рататуй	78
Паштет из куриной печени	30	Рис рассыпчатый	80
Буженина в в луковой шелухе	32	■ Десерты	
Вареники ленивые	34	Шарлотка	82
Творожная запеканка с изюмом	36	Брауни с грецкими орехами	84
Творог домашний	38	Морковный пирог	86
Сметана домашняя	40	Яблоки печеные с медом и орехами	88
Йогурт домашний с клубничным смузи	42	Клюквенный морс	90
Кефир домашний	44	■ Детское меню	
■ Первые блюда		Овощное пюре	92
Борщ	46	Яблочно-морковное пюре	94
Щи	48	Суп с фрикадельками и лапшой	96
Суп-пюре из тыквы	50	Рыбные котлеты	98
Грибной суп	52	Зразы с яйцом	100
		■ Параметры режимов мультиварки	102

Эксплуатация прибора

Перед первым использованием

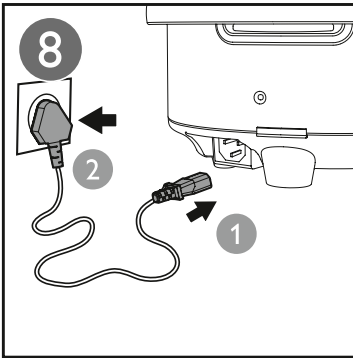
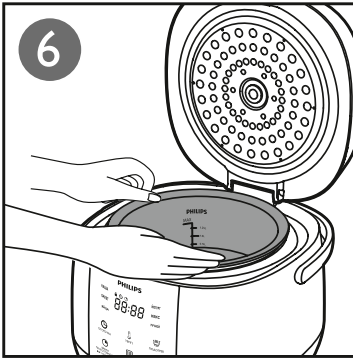
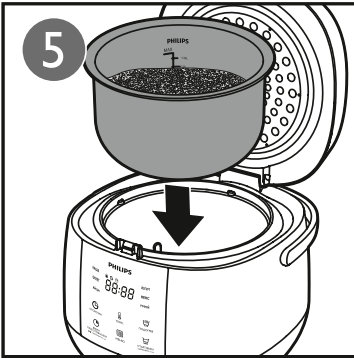
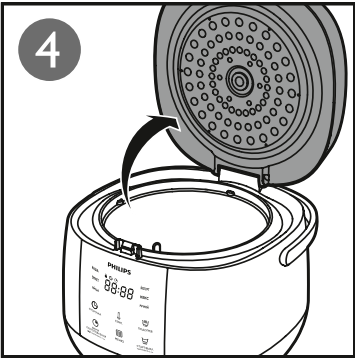
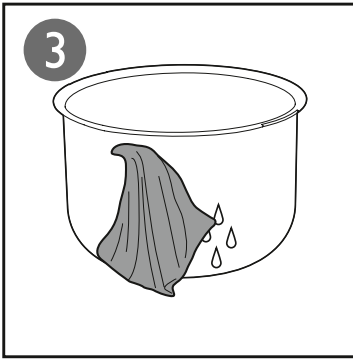
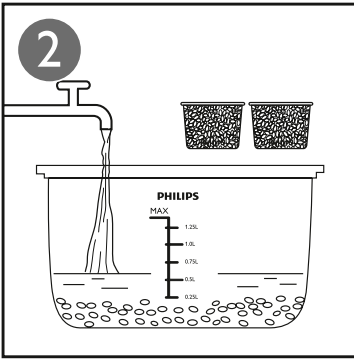
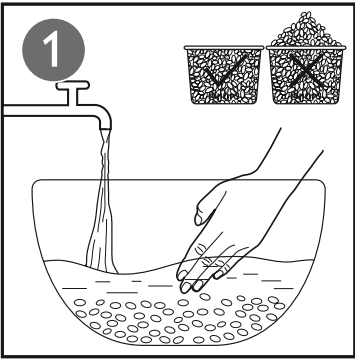
- 1. Извлеките все принадлежности из внутренней емкости. Снимите весь упаковочный материал с внутренней емкости.
- 2. Перед первым использованием мультиварки тщательно очистите все детали.
- 3. Наполните внутреннюю емкость водой наполовину, закройте крышкой и, используя ручной режим (РУЧНОЙ), прокипятите воду в течение 5 минут.
- 4. Отключите прибор от сети и подождите, пока емкость остынет. Затем слейте воду.

Описание панели управления

- 1. Индикаторы включения режимов мультиварки.
- 2. Кнопка настройки температуры приготовления блюд.
- 3. Кнопка отсрочки старта.
- 4. Кнопка настройки времени приготовления блюд.
- 5. Кнопка меню (выбор режима приготовления).
- 6. Индикация времени приготовления / поддержания температуры.
- 7. Кнопка режима поддержания температуры.
- 8. Кнопка включения / выключения.



Краткое руководство по использованию мультиварки



Вопросы и ответы



Создатель мультиварок Philips – голландская мама-инженер Хейли Уотсон

Как мама, она ежедневно сталкивается с задачей приготовления вкусной и полезной еды для своих детей и мужа, стремлением облегчить домашние заботы, желанием посвятить больше времени своей семье.

Как инженер, она разрабатывает инновационные кухонные приборы, отвечающие последним тенденциям рынка и позволяющие легко и быстро готовить удивительно вкусные и полезные блюда и уделять больше времени своим близким.

Вот некоторые советы от Хейли и ответы на самые распространенные вопросы, касающиеся мультиварок.

Вопросы и ответы

Как пользоваться сенсорной панелью управления мультиварки HD3060?

Мультиварка HD3060 отличается сенсорной панелью управления. Чтобы выбрать нужный режим или установить желаемое время приготовления, легко касайтесь соответствующих кнопок (см. рецепты, приведенные в данной книге, или инструкцию пользователя), нажимать с усилием на кнопки не нужно. Чтобы запустить программу мультиварки, коснитесь и удерживайте в течение трех секунд кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ».

Какие еще блюда я могу готовить, кроме запрограммированных?

В нашей мультиварке Вы можете готовить гораздо больше блюд, чем запрограммировано. Можете воспользоваться книгой рецептов или посмотреть дополнительные рецепты, написанные совместно с известными блоггерами, задать свой вопрос и следить за обновлениями в разделе «Мультиварим» на проекте «Готовим счастье» на сайте <http://multivarim.lady.mail.ru> или просто импровизировать.

Как работает отсрочка старта?

Функцию отсрочки старта можно выбрать для разных режимов приготовления. Для функции отсрочки старта можно установить время от 1 до 24 часов.

1. Нажимайте кнопку МЕНЮ, пока на дисплее не отобразится нужная функция приготовления.
2. Нажмите кнопку отсрочки старта (ОТСРОЧКА). Время отсрочки старта отобразится на дисплее, а значение часа начнет мигать.
3. Последовательно нажимайте кнопку отсрочки старта (ОТСРОЧКА), чтобы установить значение часа.
4. Задав значение часа, подождите несколько секунд – значение будет подтверждено, затем начнет мигать значение минут.
5. Последовательно нажимайте кнопку отсрочки старта (ОТСРОЧКА), чтобы установить значение минут.
6. Задав значение минут, нажмите и удерживайте кнопку включения / выключения (СТАРТ/ВЫКЛ) в течение 3 секунд, чтобы подтвердить заданное время отсрочки. О включенном таймере отсрочки сигнализирует горящий желтый индикатор отсрочки старта. По окончании периода отсрочки индикатор меняет цвет на синий.

Вопросы и ответы

7. По истечении установленного времени приготовление будет завершено. Мультиварка подаст сигнал и автоматически перейдет в режим поддержания температуры или режим ожидания.

ПРИМЕЧАНИЯ

- Таймер отсрочки недоступен для режимов приготовления омлета (ОМЛЕТ) и йогурта (ЙОГУРТ).
- Если время отсрочки старта меньше времени приготовления, процесс приготовления начнется сразу же.
- Чтобы отключить активированную функцию отсрочки старта, нажмите кнопку включения/выключения (СТАРТ/ВЫКЛ).

Какой материал покрытия у внутренней чаши мультиварки Philips?

Материал покрытия внутренней чаши мультиварки Philips – Whitford, отличающийся особыми антипригарными свойствами и гарантирующий долгий срок службы внутренней емкости.

Именно поэтому чашу Philips можно мыть в посудомоечной машине и не опасаться повреждений.

Тем не менее в комплект входят специальная лопатка и ложка, рекомендуем пользоваться ими для избежания царапин.

Как работает ручной режим?

Все запрограммированные режимы мультиварки Philips тщательно выверены нашими инженерами и позволяют легко готовить Ваши любимые блюда.

Если Вы хотите приготовить блюдо по своему оригинальному рецепту, требующему определенных настроек, отличных от запрограммированных, воспользуйтесь режимом «РУЧНОЙ», который позволяет настраивать температуру приготовления в пределах 30 °C – 160 °C и время приготовления в пределах 5 минут – 10 часов.

Можно ли управлять режимом «ПОДОГРЕВ»?

Да, можно.

После выбора режима приготовления загорится индикатор режима «ПОДОГРЕВ» – это означает, что по окончании выбранной Вами программы мультиварка автоматически перейдет в режим «ПОДОГРЕВ», поддерживая температуру готового блюда.

Режим «ПОДОГРЕВ» можно отключить до начала приготовления. В этом случае после выбора нужной программы коснитесь кнопки «ПОДОГРЕВ», индикатор этого режима погаснет, и по окончании программы мультиварка перейдет в режим ожидания.

Вопросы и ответы

Чтобы включить режим поддержания температуры, снова коснитесь кнопки «ПОДОГРЕВ». Загорится индикатор данного режима, и по окончании программы мультиварка перейдет в режим поддержания температуры.

Переход из режима ожидания в режим поддержания температуры блюда и наоборот осуществляется касанием кнопки «ПОДОГРЕВ».

Режим «ПОДОГРЕВ» недоступен для режимов «ЯЙЦА» и «ЙОГУРТ», так как при включении подогрева яйца могут перевариться, а для молочной продукции излишне долгий нагрев нежелателен.

Как устанавливать часы и минуты при настройке времени приготовления?

Чтобы настроить время приготовления блюда, коснитесь кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ».

При однократном касании на дисплее начинает мигать индикация часов – повторно касаясь кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», Вы можете настраивать время в часах.

Чтобы настроить время в минутах, после установки времени в часах подождите несколько секунд – на дисплее начнет мигать индикация минут.

Повторно касаясь кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», настройте время в минутах.

Если Вы хотите установить время приготовления только в минутах, а не в часах, коснитесь один раз кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» и дождитесь, пока начнет мигать индикация времени в минутах – повторно касаясь кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», установите необходимое значение в минутах.

Если Вы ошиблись в выборе значения, коснитесь кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» необходимое количество раз для установления верного значения.

Где я могу найти больше рецептов для мультиварки Philips?

Вы можете найти дополнительные рецепты, написанные совместно с известными блоггерами, задать свой вопрос и следить за обновлениями в разделе «Мультиварим» на проекте «Готовим счастье» на сайте Леди@Mail.Ru
<http://multivarim.lady.mail.ru>



Вопросы и ответы

Как и в чем можно готовить йогурт и другие молочные продукты в мультиварке?

В мультиварке HD3060 Вы можете готовить йогурт, сметану, кефир и другие молочные продукты на режиме «ЙОГУРТ».

Для приготовления молочной продукции используйте стеклянные стаканы с крышками в комплекте мультиварки или внутреннюю чашу мультиварки.

Какое молоко следует использовать для приготовления йогурта?

Если для приготовления йогурта Вы используете ультрапастеризованное молоко, предварительная температурная обработка молока не требуется.

Если же Вы готовите йогурт из свежего или пастеризованного молока, для наилучшего результата рекомендуется сначала подвергнуть его температурной обработке.

Для этого налейте молоко в чашу мультиварки, выберите режим «РУЧНОЙ», установите температуру 90 °C и время приготовления 15 минут.

По окончании программы остудите молоко до комнатной температуры.

Далее следуйте рецепту приготовления йогурта в мультиварке.

Каким образом следует готовить молочную продукцию с использованием заквасок?

В мультиварке HD3060 Вы можете готовить йогурт, кефир, сметану, творог и другие молочные продукты.

При приготовлении молочной продукции на основе специализированных заквасок следуйте инструкции, приведенной производителем на упаковке данных заквасок.

Как долго можно хранить приготовленную в мультиварке молочную продукцию?

Приготовленные в мультиварке йогурт, сметану, кефир и другие кисломолочные продукты рекомендуется хранить в холодильнике сразу после приготовления при температуре от +2 °C до +6 °C не более 7 суток. Творог рекомендуется хранить в холодильнике не более 3 суток.

При этом для кормления детей до 3-х лет рекомендуем употреблять продукцию со сроком хранения при указанной температуре не более 3-х суток.

Перед употреблением хранившейся в холодильнике молочной продукции обращайте внимание на ее цвет и запах.

При приготовлении молочной продукции с использованием специализированных сухих заквасок следуйте инструкции

Вопросы и ответы

по приготовлению и хранению, приведенной производителем.

Есть ли какие-либо особенности варки яиц?

До начала приготовления яиц в мультиварке убедитесь в том, что срок их хранения в сыром виде при температуре от +2°C до +6°C не превысил 7 суток.

Мойте яйца перед началом приготовления. Наиболее безопасными для здоровья считаются яйца, приготовленные вкрутую.

Какое максимальное количество продуктов вмещает в себя мультиварка?

При закладывании ингредиентов в мультиварку следите, чтобы общее количество ингредиентов не превышало отметку MAX («максимум»).

Меня не устраивает вкус блюда, приготовленного по рецепту из данной книги рецептов – что делать?

Блюда, представленные в книге рецептов, были приготовлены профессиональными поварами в соответствии с их видением рецептов.

Вы можете менять количество, соотношение и состав ингредиентов в соответствии с Вашими вкусовыми предпочтениями.

Внешний вид приготовленного мной блюда отличается от фотографии в книге рецептов – что я делаю не так?

Блюда, представленные в книге рецептов, были приготовлены и оформлены профессиональными поварами и фудстилистами, обладающими экспертными навыками выкладки и украшения блюд.

Конечный результат может отличаться от показанного на фото и зависит от уровня мастерства каждого конкретного человека.

Если на начальном этапе у Вас не получается полностью повторить блюдо, помните, что терпение и практика помогут Вам добиться желаемых результатов.

Могу ли я давать приведенные в данной книге рецептов блюда моему ребенку?

Да, многие из приведенных в данной книге рецептов блюда подходят для питания детей. В разделе «Советы» рецептов Вы также можете найти соответствующие рекомендации. Тем не менее, перед приготовлением блюд проконсультируйтесь с педиатром и получите подтверждение, что у Вашего ребенка нет аллергии на указанные в рецепте ингредиенты.




Режим «ОМЛЕТ»

Данный режим позволяет готовить различные омлеты, жареные блюда, а также обжарить мясо, птицу или овощи перед приготовлением супа или любого другого блюда.

Омлет с ветчиной и сыром

Время приготовления: 20 минут

Количество порций: 1

Сложность рецепта: 

Ингредиенты

Яйца	2 шт.
Ветчина	50 г
Сыр	50 г
Молоко	25 мл
Соль	по вкусу
Перец	по вкусу
Растительное масло	10 мл

Приготовление

- С помощью миксера тщательно взбейте яйца с молоком до однородной массы. Добавьте ветчину, половину тертого сыра, соль и перец. Перемешайте.

- Протрите сухой тканью внешнюю поверхность внутренней чаши мультиварки. Поместите чашу в мультиварку.
- Смажьте растительным маслом внутреннюю чашу мультиварки и выложите омлетную смесь в чашу. Закройте крышку до щелчка.
- Подключите мультиварку к электросети – это следует сделать только после полной подготовки прибора к работе.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «ОМЛЕТ» (время приготовления по умолчанию 20 минут).
- Если после выбора параметров «МЕНЮ» или «ОТСРОЧКА» и «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» в течение 10 секунд не будет нажата ни одна кнопка, прибор начнет издавать звуковой сигнал. После того как звуковой сигнал прозвучит 15 раз, прибор перейдет в режим ожидания.
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд, мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления.
- По окончании программы прозвучат 4 звуковых сигнала, на дисплее появится индикация «ОМЛЕТ». Прибор перейдет в режим подогрева, на дисплее будет отражаться длительность подогрева. Чтобы выключить режим подогрева, коснитесь кнопки «ПОДОГРЕВ».
- Если в данный момент режим подогрева не нужен или мультиварка не используется, отключите ее от электросети.
- Откройте крышку мультиварки и осторожно, с помощью прихваток достаньте внутреннюю чашу из мультиварки. Аккуратно выложите омлет на тарелку, посыпьте второй половиной тертого сыра и подавайте.

Советы

- Это блюдо можно разнообразить – добавить помидоры, зелень, шпинат.
- Для того, чтобы омлет получился воздушным, важно очень хорошо взбить яйца с молоком.
- Хорошо подойдет к детскому меню, просто не добавляйте черный перец, замените ветчину на нежирный фарш, например, куриный (его предварительно нужно обжарить на РУЧНОМ режиме при температуре 120 °С, время обжаривания зависит от количества фарша) или вовсе не добавляйте мясо.
- Если Вы хотите приготовить более зажаристый омлет, то с помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» увеличьте время до 25 минут.
- Для приготовления омлета из 4 яиц (2 порции) необходимо взять 100 г ветчины, 50 г сыра, 100 мл молока. Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «ОМЛЕТ», с помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» увеличьте время до 35 минут. Температура по умолчанию.
- Для приготовления омлета из 6 яиц (3 – 4 порции) необходимо взять 150 г ветчины, 100 г сыра, 150 мл молока. Готовить необходимо на режиме «ОМЛЕТ» в течение 20 минут при установленной по умолчанию температуре. По окончании программы установите время приготовления на режиме «ОМЛЕТ», равное 15 минутам, и температуру приготовления 140 °С, запустите программу еще раз и готовьте омлет еще 15 минут. В этом случае омлет получится с румяной корочкой.



Режим «ЙОГУРТ»

Данный режим позволяет готовить полезные домашние молочные продукты, такие как йогурт, кефир, сметана и так далее. А также позволяет сквашивать молоко для домашнего творога, ряженки или простокваши.

Йогурт домашний

Время приготовления: 8 часов
Количество порций: 2
Сложность рецепта:

Ингредиенты

Молоко ультрапастеризованное 3,2%	200 мл
Йогурт натуральный (без добавок)	4 ч. л.

Приготовление

- Хорошо вымойте чашу мультиварки. Протрите сухой тканью внешнюю поверхность внутренней чаши мультиварки.
- Поместите чашу в мультиварку.
- Налейте во внутреннюю чашу мультиварки молоко, добавьте йогурт. Перемешайте. Ингредиенты для приготовления йогурта должны быть комнатной температуры.
- Закройте крышку мультиварки до щелчка.
- Подключите мультиварку к электросети – это следует делать только после полной подготовки прибора к работе.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «ЙОГУРТ», на дисплее появится индикация «ЙОГУРТ» (установленное по умолчанию время приготовления 8 часов).
- Если после выбора параметров «МЕНЮ» или «ОТСРОЧКА» и «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» в течение 10 секунд не будет нажата ни одна кнопка, прибор начнет издавать звуковой сигнал. После того как звуковой сигнал прозвучит 15 раз, прибор перейдет в режим ожидания.
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд, мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления.
- По окончании программы прозвучат 4 звуковых сигнала. Погаснет индикатор режима «ЙОГУРТ», и мультиварка перейдет в режим ожидания.
- Отключите мультиварку от электросети.
- Откройте крышку мультиварки, достаньте чашу с йогуртом и поставьте в холодильник минимум на 2 часа.
- По желанию предварительно переложите йогурт в отдельную емкость.

Советы

- На режиме «ЙОГУРТ» время приготовления варьируется от 6 до 12 часов. Чем больше время приготовления, тем гуще получается готовый продукт.
- Чтобы изменить время приготовления, после выбора режима «ЙОГУРТ» коснитесь кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» несколько раз и установите нужное время.
- Йогурт можно подавать с любимыми фруктами, сахаром, медом, вареньем или мюсли.
- Не рекомендуется добавлять свежие ягоды или фрукты во время приготовления йогурта. Из-за содержащейся в них кислоты молоко прокиснет, и у Вас получится простокваша.
- Используйте йогурт в качестве основы для соусов и заправок. Например, Вы можете добавить в йогурт измельченную зелень и чеснок – экспериментируйте!
- Для приготовления йогурта можно использовать специализированные закваски, которые продаются в аптеке (в этом случае следуйте инструкции на упаковке закваски).
- Используемый в качестве закваски магазинный йогурт должен содержать только молоко и бактерии. Лучше использовать продукт, имеющий минимальный срок хранения.
- Приготовленный в мультиварке йогурт рекомендуется хранить в холодильнике не более 7 суток. Для кормления детей до 3-х лет рекомендуем употреблять продукцию со сроком хранения не более 3-х суток.
- При приготовлении кисломолочных продуктов все приборы должны быть тщательно вымыты или простерилизованы.




Режим «ЯЙЦА»

Прекрасный режим для варки яиц на любой вкус.

Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую

Время приготовления: 0 – 15 минут*

Количество порций: 2

Сложность рецепта: 

* Отсчет времени приготовления начинается после достижения оптимальной для приготовления яиц температуры.

■ Ингредиенты

Яйца куриные (размер примерно 3х5 см)	4 шт.
Вода	400 мл (2 стакана)**

** Или столько, сколько нужно, чтобы вода покрывала яйца.

■ Приготовление

- Протрите сухой тканью внешнюю поверхность внутренней чаши мультиварки.
- Поместите чашу в мультиварку.
- Налейте воду во внутреннюю чашу мультиварки и положите яйца.
- Закройте крышку мультиварки до щелчка.
- Подключите мультиварку к электросети – это следует делать только после полной подготовки прибора к работе.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «ЯЙЦА».
- Для приготовления яиц всмятку нажмите и удерживайте в течение 3-х секунд кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ». Время приготовления по умолчанию составляет 0 минут – этого достаточно для варки яиц всмятку за время нагрева воды до необходимой температуры (установлена по умолчанию).
- Для приготовления яиц в мешочек коснитесь кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» несколько раз и установите время 2 минуты.
- Для приготовления яиц вкрутую коснитесь кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» несколько раз и установите время 10 минут.
- Если после выбора параметров «МЕНЮ» или «ОТСРОЧКА» и «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» в течение 10 секунд не будет нажата ни одна кнопка, прибор начнет издавать звуковой сигнал. После того как звуковой сигнал прозвучит 15 раз, прибор перейдет в режим ожидания.
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.

- По окончании программы, прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим ожидания.
- Аккуратно достаньте яйца из чаши мультиварки, положите в холодную воду на минуту-две, или пока не остынут – так яйца будет проще очистить.
- Яйца всмятку и в мешочек поместите на специальные подставки*** и счистите скорлупу с верхней части яйца. Яйца вкрутую выложите на тарелку. Блюдо готово к употреблению.

■ Советы

- Рекомендуется тщательно мыть яйца перед приготовлением.
- Хранить яйца рекомендуется при температуре +2 +6 °С.
- Точное время приготовления яиц в мешочек и вкрутую будет зависеть от вида и размера яиц и Ваших вкусовых предпочтений. Например, для приготовления яиц в мешочек установите время, равное 1 – 3 минуты. Для приготовления яиц вкрутую установите время 7 – 10 минут.
- При варке яиц в мультиварке вода должна покрывать яйца, но уровень воды не должен превышать отметки MAX (максимум).
- Яйца вкрутую подходят для питания детей от 1,5 лет. Тем не менее, прежде чем давать яйца ребенку, проконсультируйтесь с педиатром и получите подтверждение, что у Вашего малыша нет аллергии на данный продукт.
- Используйте яйца вкрутую также для приготовления бутербродов, начинки для пирогов и блинов, для салатов.

*** Подставки для яиц в комплект мультиварки HD3060 не входят.





Режим «КЕКС»

На этом режиме так просто готовить любую выпечку, например, кексы, открытые и закрытые пироги, запеканки и суфле.

Кекс с мюсли и творожным кремом

Время приготовления: 35 минут

Количество порций: 4

Сложность рецепта:  

Ингредиенты

Мука	50 г (2 ст. л. с горкой)
Сливки 33% (для теста)	50 мл
Сливки 33% (для крема)	50 мл
Мюсли с изюмом и орехами	50 г
Сахар (для теста)	70 г
Сахар (для крема)	20 г
Яйцо	1 шт.
Сливочное масло	50 г
Сливочное масло (для смазывания чаши мультиварки)	15 г
Соль	1 щепотка
Разрыхлитель	4 г (1 ч. л. без горки)
Творог 9% (для крема)	50 г

Приготовление

- Разбейте в миску яйцо, добавьте 70 г сахара и хорошо взбейте с помощью ручного блендера со специальной насадкой или миксера.
- Смешайте муку и разрыхлитель и постепенно вмешайте их в яйцо с сахаром, добавьте 50 мл сливок и мюсли.
- Протрите сухой тканью внешнюю поверхность внутренней чаши мультиварки. Поместите чашу в мультиварку.
- Положите сливочное масло в чашу мультиварки. Закройте крышку до щелчка.
- Подключите мультиварку к электросети – это следует сделать только после полной подготовки прибора к работе.
- Растопите сливочное масло, для этого коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «РУЧНОЙ».
- Если после выбора параметров «МЕНЮ» или «ОТСРОЧКА» и «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» в течение 10 секунд не будет нажата ни одна кнопка, прибор начнет издавать звуковой сигнал. После того как звуковой сигнал прозвучит 15 раз, прибор перейдет в режим ожидания.
- Коснитесь кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» несколько раз и установите время приготовления 5 минут.
- Коснитесь кнопки «ТЕМПЕРАТУРА» несколько раз и выставите температуру приготовления 90 °С.
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд, мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления.
- По окончании программы прозвучат 4 звуковых сигнала, на дисплее появится индикация «РУЧНОЙ». Прибор перейдет в режим подогрева.
- Откройте крышку мультиварки, достаньте чашу и перелейте растопленное сливочное масло в тесто. Хорошо взбейте с помощью блендера со специальной

насадкой и выложите тесто во внутреннюю чашу мультиварки.

- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «КЕКС» (время приготовления по умолчанию 30 минут).
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.
- По окончании программы прозвучат 4 звуковых сигнала, на дисплее появится индикация «КЕКС». Прибор перейдет в режим подогрева, на дисплее будет отображаться длительность подогрева. Чтобы выключить режим подогрева, коснитесь кнопки «ПОДОГРЕВ».
- Если в данный момент режим подогрева не нужен или мультиварка не используется, отключите ее от электросети.
- Откройте крышку мультиварки и осторожно, с помощью прихваток, достаньте внутреннюю чашу из мультиварки.
- Аккуратно выложите кекс на блюдо, дайте остыть в течение 2-х часов и подавайте.
- Пока кекс остывает, приготовьте крем. Для этого смешайте творог, 50 мл сливок, 20 г сахара и взбейте все ингредиенты с помощью миксера или ручного блендера с насадкой-венчиком.
- На остывший кекс аккуратно намажьте крем и подавайте.

Советы

- Кексы можно печь с курагой, черносливом, грецкими орехами. Сухофрукты и мюсли можно заменить на свежие ягоды.
- Перед подачей кекс можно присыпать тертым шоколадом, корицей или украсить взбитыми сливками.
- Творог для крема по желанию можно заменить на обезжиренный. Вы можете приготовить кекс без добавления крема.


Режим «КАША»

С помощью данного режима Вы с легкостью приготовите каши, супы, овощи, различные тушеные блюда, компоты, кисели или морсы.

Овсяная каша с изюмом

Время приготовления: 10 минут*

Количество порций: 2

Сложность рецепта: 

* Отсчет времени приготовления начинается после закипания жидкости.

■ Ингредиенты

Овсяные хлопья (быстрого приготовления)	100 г (14 ст. л. без горки)
Молоко	450 мл
Соль	1 щепотка
Сахар	15 г (1 ст. л. с горкой)
Изюм	20 г

■ Приготовление

- Положите овсяные хлопья во внутреннюю чашу мультиварки. Добавьте молоко, сахар, соль. Промойте изюм и добавьте его к остальным ингредиентам. Перемешайте все ингредиенты.
- Протрите сухой тканью внешнюю поверхность внутренней чаши мультиварки.
- Поместите чашу в мультиварку. Закройте крышку до щелчка. Щелчок сигнализирует о полном закрытии крышки.
- Подключите мультиварку к электросети — это следует делать только после полной подготовки прибора к работе.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «КАША» (время приготовления по умолчанию 10 минут после закипания жидкости).
- Если после выбора параметров «МЕНЮ» или «ОТСРОЧКА» и «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» в течение 10 секунд не будет нажата ни одна кнопка, прибор начнет издавать звуковой сигнал. После того как звуковой сигнал прозвучит 15 раз, прибор перейдет в режим ожидания.
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.
- После запуска мультиварки индикатор времени гаснет и появляются перемещающиеся по дисплею полоски – это означает, что начался разогрев жидкости. Время закипания варьируется от объема жидкости. В данном случае время закипания составляет 16 – 18 минут. Как только жидкость закипит, начинается отсчет установленного времени.
- По окончании программы прозвучат 4 звуковых сигнала. Погаснет индикатор режима «КАША», и мультиварка перейдет в режим подогрева.
- Если в данный момент режим подогрева не нужен или мультиварка не используется, отключите ее от электросети.

- Откройте крышку мультиварки, с помощью прихваток осторожно достаньте чашу мультиварки, разложите кашу по тарелкам и подавайте.

■ Советы

- Вы всегда можете разбавить молоко водой для снижения жирности (в пропорции 1:1)
- Чтобы приготовить постную кашу, замените молоко водой. Такую кашу всегда можно разнообразить добавлением фруктовых и ягодных сиропов, варенья, свежих ягод, а также нарезанными черносливом и курагой.
- Если варить кашу без добавок, ее можно давать детям от 1,5 лет.
- Если Вы любите более густую кашу, уменьшите количество молока до 350 мл.
- При приготовлении круп рекомендуется использовать пропорции, указанные производителем на упаковке крупы, так как «Геркулес», гречка, пшено и т. п. требуют различного соотношения воды и крупы, а также длительности приготовления в зависимости от обработки. Вы можете следовать рекомендациям в рецепте или изменять объем жидкости в соответствии с Вашими вкусовыми предпочтениями.
- По желанию перед подачей можно добавить кусочек сливочного масла по вкусу.
- Если Вы хотите приготовить 4 порции каши, все ингредиенты увеличьте вдвое. При этом время приготовления на режиме «КАША» увеличьте до 15 минут с помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ».





Режим «РУЧНОЙ»

Данный режим позволяет задавать нужную Вам длительность и температуру приготовления блюд. Для продвинутых кулинаров и приготовления блюд по оригинальным рецептам.

Куриные ножки по-мексикански

Время приготовления: 40 минут

Количество порций: 3

Сложность рецепта:  

Ингредиенты

Голень курицы	3 шт.
Лук	50 г
Фасоль стручковая свежая	100 г
Перец болгарский	50 г
Кукуруза	50 г
Кетчуп	50 г
Соус «Барбекю»	50 г
Вода	30 мл
Соль	по вкусу
Перец	по вкусу
Растительное масло	20 мл

Приготовление

- Помойте куриные голени.
- Помойте овощи и нарежьте их небольшими кусочками. Фасоль и кукурузу оставьте целыми.
- Во внутреннюю чашу мультиварки налейте растительное масло и положите куриные голени, добавьте воду, посолите и поперчите по вкусу.
- Протрите сухой тканью внешнюю поверхность внутренней чаши мультиварки.
- Поместите чашу в мультиварку.
- Закройте крышку до щелчка. Подключите мультиварку к электросети – это следует делать только после полной подготовки прибора к работе.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «РУЧНОЙ».
- Коснитесь кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» – замигает значение времени в часах. Касаясь данной кнопки повторно, установите время приготовления 0 часов 5 минут. Дождитесь, пока замигает значение времени в минутах, и, снова касаясь кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», установите время, равное 40 минутам.
- Коснитесь кнопки «ТЕМПЕРАТУРА» несколько раз и установите температуру приготовления 160 °С.
- Если после выбора параметров «МЕНЮ» или «ОТСРОЧКА» и «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» в течение 10 секунд не будет нажата ни одна кнопка, прибор начнет издавать звуковой сигнал. После того как звуковой сигнал прозвучит 15 раз, прибор перейдет в режим ожидания.
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.

- Через 10 минут откройте крышку и переверните куриные голени. Закройте крышку.
- Еще через 15 минут откройте крышку мультиварки, добавьте все овощи и соусы.
- Тщательно перемешайте, закройте крышку и готовьте до окончания программы.
- По окончании программы прозвучат 4 звуковых сигнала. Погаснет индикатор режима «РУЧНОЙ», и мультиварка перейдет в режим подогрева.
- Если в данный момент режим подогрева не нужен или мультиварка не используется, отключите ее от электросети.
- Аккуратно с помощью прихваток достаньте чашу мультиварки, разложите блюдо по тарелкам и подавайте.

Советы

- Вы можете комбинировать овощи по желанию, например, добавить картофель, а стручковую фасоль заменить на красную (консервированную).
- Блюдо хорошо сочетается с разными гарнирами – картофельным пюре или рисом.




Каша пшенная с тыквой

Блюда для завтрака

Время приготовления: 10 минут*

Количество порций: 2

Сложность рецепта: 

* Отсчет времени приготовления начинается после закипания жидкости.

■ Ингредиенты

Крупа пшенная	100 г
Молоко	400 мл
Сахар	30 г
Тыква	150 г
Подсолнечное масло	1 ст. л.
Соль, масло сливочное	по вкусу

■ Приготовление

- Промойте пшенную крупу и положите во внутреннюю чашу мультиварки. Добавьте молоко, сахар и соль.
- Тыкву порежьте небольшими кусочками и выложите поверх крупы. Закройте крышку мультиварки.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «КАША» (время приготовления по умолчанию 10 минут после закипания жидкости).
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.


- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки, добавьте сливочное масло и тщательно перемешайте.
- Разложите блюдо по тарелкам, добавьте кусочек сливочного масла по вкусу и подавайте.

■ Советы

- Кашу можно подавать с медом или ягодами по вкусу.
- Если Вы хотите разнообразить блюдо, перед началом приготовления добавьте нарезанную небольшими кусочками курагу, достаточно 4-х штук.
- Чтобы сделать блюдо постным, следует заменить молоко водой, а сливочное масло – оливковым.
- При приготовлении круп рекомендуется использовать пропорции, указанные производителем на упаковке крупы, так как рис, гречка, пшено и т. п. требуют различного соотношения воды и крупы, а также длительности приготовления в зависимости от обработки. Вы также можете следовать рекомендациям в рецепте или изменять объем жидкости в соответствии с Вашими вкусовыми предпочтениями.
- По желанию украсьте блюдо зеленью.



Молочная рисовая каша

Время приготовления: 20 минут
Количество порций: 2
Сложность рецепта: 

Ингредиенты

Рис круглозерный (не пропаренный)	100 г
Молоко	450 мл
Сахар	20 г
Соль	3 г
Масло сливочное	15 г

Приготовление

- Промойте рис и выложите его во внутреннюю чашу мультиварки.
- Добавьте сахар, соль и сливочное масло.
- Затем добавьте молоко.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «КАША» (время приготовления по умолчанию 10 минут после нагрева жидкости).
- Затем коснитесь кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», дождитесь, пока замигает минутное табло. Повторно касаясь кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», установите время 20 минут.
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.

- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки, разложите кашу по тарелкам и подавайте.

Советы

- Рисовую кашу можно приправить ванилью или корицей, посыпав небольшим количеством уже готовое блюдо. Вы можете добавить ваниль и/или корицу в начале приготовления вместе со всеми ингредиентами.
- Молочная каша прекрасно сочетается со свежими ягодами (черникой, клубникой и пр.).
- За 2-3 минуты до готовности Вы можете добавить в кашу немного сливок по вкусу.
- По желанию замените сахар в молочной каше на сгущенку по вкусу.
- Чтобы приготовить более густую кашу, уменьшите количество молока до 350 мл. Тем не менее, при приготовлении круп рекомендуется использовать пропорции, указанные производителем на упаковке крупы, так как рис, гречка, пшено и т. п. требуют различного соотношения воды и крупы, а также длительности приготовления в зависимости от обработки. Вы можете изменять объем жидкости в соответствии с Вашими вкусовыми предпочтениями.




Какао

Блюда для завтрака

Время приготовления: 10 минут*

Количество порций: 2

Сложность рецепта: 

* Отсчет времени приготовления начинается после закипания жидкости.

■ Ингредиенты

Молоко	500 мл
Сахар	40 г (2 ст. л.)
Какао-порошок	10 г (1 ч. л. с горкой)

■ Приготовление

- Смешайте 200 мл молока, какао-порошок и сахар с помощью блендера до полного растворения какао и сахара (в течение одной минуты).
- Перелейте полученную смесь в чашу мультиварки и добавьте оставшееся количество молока.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «КАША» (время приготовления по умолчанию 10 минут после закипания жидкости).
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки, разлейте какао по бокалам и подавайте.



■ Советы

- Для получения более нежного вкуса в какао можно добавить 3 г ванили.
- Какао хорошо сочетается с кексом, овсяным печеньем или имбирными пряниками.
- Если Вы хотите сделать вкус напитка более насыщенным, увеличьте количество какао-порошка в 2 раза.
- Для смешивания молока, какао-поршка и сахара используйте ручной или стационарный блендер Philips.



Киш с ветчиной

Блюда для завтрака

Время приготовления: 30 минут
Количество порций: 4
Сложность рецепта:  

■ Ингредиенты

Яйца (для теста)	1 шт.
Яйца (для начинки)	2 шт.
Мука	150 г (6 ч. л. с горкой)
Масло сливочное (для теста)	50 г
Масло сливочное (для выпекания)	10 г
Соль (для теста)	2 г
Ветчина (или бекон)	100 г
Сливки	50 мл
Молоко	50 мл
Сыр “Гауда”	60 г
Соль (для начинки)	3 г
Перец	1 г

■ Приготовление

- Разбейте в миску яйцо, добавьте сливочное масло, муку, соль и вымесите тесто.
- Подготовьте начинку: разбейте в другую миску 2 яйца, добавьте сливки, молоко, соль и перец, взбейте с помощью ручного блендера со специальной насадкой до однородного

состояния. Затем добавьте нарезанную небольшими кусочками ветчину и тертый сыр. Перемешайте.

- Раскатайте тесто толщиной 2 – 3 мм, сделайте круг, соответствующий верхнему диаметру чаши мультиварки, еще немного раскатайте. Смажьте дно чаши сливочным маслом и выложите тесто, загибая его на бортики чаши мультиварки. Влейте начинку до края теста. Закройте крышку мультиварки.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «КЕКС» (время приготовления по умолчанию 30 минут).
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки, аккуратно переложите киш на блюдо и подавайте.

■ Советы

- С начинками можно экспериментировать – бекон или ветчину можно заменить овощами (капустой брокколи, стручковой фасолью, цветной капустой, шпинатом), добавить помидоры.
- Если не добавлять перец, а сливки заменить на молоко, блюдо подойдет детям от 3-х лет. Ветчину в данном случае можно заменить мелко порубленной отварной куриной грудкой.
- К блюду хорошо подойдет мелко порубленная петрушка или лук.





Паштет из куриной печени

Блюда для завтрака

Время приготовления: 35 минут

Количество порций: 4

Сложность рецепта:  

■ Ингредиенты

Морковь	100 г
Лук	100 г
Куриная печень	450 г
Соль	3 г
Перец	по вкусу
Масло растительное	15 мл
Масло сливочное	100 г
Вода	15 мл

■ Приготовление

- Помойте куриную печень и ошпарьте кипятком.
- Очистите лук и морковь и нарежьте их небольшими кубиками. Печень нарежьте кубиками 1 см.
- Во внутреннюю чашу мультиварки налейте растительное масло и положите морковь и лук.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «РУЧНОЙ».
- Затем коснитесь кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» нужное количество раз и установите время приготовления 35 минут.
- Коснитесь кнопки «ТЕМПЕРАТУРА», выставите температуру 160 °С.

- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд. Закройте крышку мультиварки.
- Через 20 минут откройте крышку мультиварки, добавьте к овощам куриную печень, соль, черный молотый перец и воду. Перемешайте.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- Аккуратно с помощью прихваток достаньте чашу мультиварки и слейте оставшуюся жидкость.
- Выложите содержимое чаши в измельчитель ручного блендера или чашу кухонного комбайна, добавьте сливочное масло и измельчите до получения однородной массы. Поставьте в холодильник на 3 часа.


■ Советы

- Для придания блюду пряного вкуса вместе с куриной печенью добавьте мускатный орех на кончике ножа и 20 мл коньяка (1 столовая ложка).
- Подавать паштет можно как с гренками, так и со свежим хлебом и солеными огурчиками.
- Данное блюдо является универсальным: его можно подавать на завтрак или в качестве закуски к основному блюду.
- Паштет можно добавить к канапе для украшения праздничного стола.
- Для приготовления паштета используйте ручной блендер или кухонный комбайн Philips.



Буженина в луковой шелухе

Блюда для завтрака

Время приготовления: 40 минут
Количество порций: 4
Сложность рецепта: 

Ингредиенты

Свиная шейка	300 г
Морковь	100 г
Чеснок	4 зубчика
Луковая шелуха (темная часть)	60 г
Лук репчатый	20 г
Вода	180 мл
Соль, перец черный молотый	по вкусу

Приготовление

- Помойте мясо. Проткните мясо ножом и поместите в прорезы нарезанную длинными брусочками морковь и целые зубчики чеснока. Натрите кусок солью и молотым черным перцем.
- Помойте и очистите луковицу. Выложите на дно чаши мультиварки луковую шелуху и разделенный на части (но не нарезанный) лук, налейте воду и уложите подготовленный кусочек мяса в центр.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «КЕКС» (время приготовления по умолчанию 30 минут).
- Затем коснитесь кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», дождитесь, пока замигает минутное табло

и, нажимая кнопку повторно, установите время 40 минут.

- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки, выложите мясо на блюдо, нарежьте его на кусочки толщиной 1 – 2 см и подавайте.

Советы

- Перед подачей на стол нарежьте буженину так, чтобы морковь была порезана поперек.
- Готовить свинину можно и без луковой шелухи.
- Для большей сочности можно запекать в рукаве или фольге, обязательно сделав проколы в нескольких местах. В этом случае воду добавлять не нужно.
- Буженина может являться как закуской, так и основным блюдом, просто добавьте к мясу любимый гарнир.





Вареники ленивые

Блюда для завтрака

Время приготовления: 20 минут

Количество порций: 2

Сложность рецепта:  

■ Ингредиенты

Творог	200 г
Яйца	1 шт.
Мука	100 г (4 ст. л.)
Сахар	60 г
Ванилин	0,5 г
Соль (для теста)	1 г
Соль (для воды)	по вкусу
Вода	500 мл

■ Приготовление

- Разомните творог в миске, вбейте в него яйцо, добавьте муку, соль, сахар, ванилин. Тщательно перемешайте.
- Из полученной массы скатайте «колбаску» диаметром 2 – 3 см и порежьте ее наискосок на небольшие кусочки. Налейте в чашу мультиварки 500 мл воды.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «ОМЛЕТ» (время приготовления по умолчанию 20 минут).

- Затем коснитесь кнопки «ТЕМПЕРАТУРА», выставите температуру 160 °С.
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.
- Как только вода закипит, посолите ее и поместите в воду вареники.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки.
- С помощью шумовки переложите вареники в блюдо и подавайте.

■ Советы

- После приготовления добавьте к вареникам сливочное масло по вкусу.
- К вареникам можно подать сметану, мед, ягоды.
- Из ягод можно сделать соус. Для этого перетрите ягоды с сахаром с помощью блендера и подавайте к столу в соуснике.



Творожная запеканка с изюмом

Время приготовления: 30 минут
Количество порций: 4
Сложность рецепта:

■ Ингредиенты

Творог	360 г
Яйца	2 шт.
Изюм	50 г
Мука	40 г
Сахар	20 г
Соль	щепотка
Ванилин	щепотка
Сливочное масло (для смазывания чаши мультиварки)	10 г

■ Приготовление

- Разомните в миске творог, вбейте в него яйца, добавьте соль, сахар, ванилин, муку и изюм.
- Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом и выложите в нее получившуюся творожную массу однородным слоем.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «КЕКС» (время приготовления по умолчанию 30 минут).

Блюда для завтрака

- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки, аккуратно выложите запеканку на блюдо, порежьте на кусочки и подавайте.


■ Советы

- Муку можно заменить манной крупой.
- Изюм можно заменить курагой или другими сухофруктами на Ваш вкус. Можете попробовать приготовить запеканку с кусочками шоколада или даже мармелада. Вы можете готовить запеканку без дополнительных добавок.
- Перед подачей украсьте запеканку свежими ягодами и листьями мяты.
- К запеканке традиционно подают сметану, но Вы можете экспериментировать с соусами, например, смешать в блендере до однородной массы любимые ягоды или подать мед.
- В зависимости от вкусовых предпочтений, Вы можете увеличить количество сахара или заменить его таким же количеством сгущенки.
- Данное блюдо также подходит для питания детей. Тем не менее, перед приготовлением лучше проконсультироваться с педиатром и получить подтверждение, что у Вашего ребенка нет аллергии на указанные в рецепте продукты.



Творог домашний

Блюда для завтрака

Время приготовления: 15 минут
Количество порций: 2
Сложность рецепта: 

■ Ингредиенты

Молоко (ультрапастеризованное) 3,2 %	1 л
Сметана 20%	150 мл

■ Приготовление

- Подготовьте необходимое количество молока и сметаны комнатной температуры.
- Налейте молоко в отдельную емкость, добавьте сметану и взбивайте ручным блендером с насадкой-венчиком в течение 1 минуты на низкой скорости. Должна получиться однородная смесь. Перелейте ее во внутреннюю чашу мультиварки.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «РУЧНОЙ».
- Затем коснитесь кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» нужное количество раз и установите время 15 минут.
- Коснитесь кнопки «ТЕМПЕРАТУРА» несколько раз и установите температуру 160°C.
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.

- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки.
- Откиньте творог на марлю на 5 – 15 минут, затем переложите в блюдо и дайте остыть.


■ Советы

- Если Вы хотите сделать более нежный творог, достаньте продукт из чаши через 12 минут после начала программы.
- Если Вы хотите приготовить более сухой и рассыпчатый творог, то придерживайтесь описанного рецепта, при этом время стекания сыворотки в марле составит 5 часов.
- При приготовлении кисломолочных продуктов все приборы должны быть тщательно вымыты или простерилизованы.
- Подавайте творог со свежими ягодами, фруктами, сметаной, вареньем, сгущенкой и любыми другими сладкими сиропами или соусами.
- Вы можете использовать творог для приготовления различных десертов и даже основных блюд. Экспериментируйте!
- Творог рекомендуется хранить в холодильнике не более 3 суток.



Сметана домашняя

Блюда для завтрака

Время приготовления: 8 часов
Количество порций: 4
Сложность рецепта: 

■ Ингредиенты

Сливки 33%	400 мл
Сметана 20%	2 ст. л.

■ Приготовление

- Подготовьте сливки и сметану комнатной температуры.
- Налейте сливки во внутреннюю чашу мультиварки, добавьте сметану и хорошо перемешайте.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «ЙОГУРТ» (время приготовления по умолчанию 8 часов).
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов.
- Достаньте внутреннюю чашу из мультиварки, перемешайте получившуюся сметану и поставьте в холодильник на 2 – 3 часа для загустения.

■ Советы

- На режиме «ЙОГУРТ» время приготовления варьируется от 6 до 12 часов. Чем больше время приготовления, тем гуще получается готовый продукт. Для этого после выбора режима «ЙОГУРТ» коснитесь кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», касаясь кнопки повторно, установите нужное время.
- Чтобы приготовить менее жирную сметану, замените сливки 33% на 20%.
- Приготовленную в мультиварке сметану рекомендуется хранить в холодильнике не более 7 суток. Для кормления детей до 3-х лет рекомендуем употреблять продукцию со сроком хранения не более 3-х суток.
- При приготовлении сметаны с использованием специализированных сухих заквасок следуйте инструкции по приготовлению и хранению, приведенной производителем.
- При приготовлении кисломолочных продуктов все приборы должны быть тщательно вымыты или простерилизованы.



Йогурт домашний с клубничным смузи

Время приготовления: 8 часов
Количество порций: 2
Сложность рецепта:

■ Ингредиенты

Молоко (ультрапастеризованное) 3,2 %	200 мл
Йогурт натуральный (без добавок)	4 ч. л.
Клубника	100 г
Сахар	20 г

■ Приготовление

- Хорошо вымойте чашу мультиварки.
- Налейте в нее молоко, добавьте йогурт. Все ингредиенты должны быть комнатной температуры. Перемешайте.
- Закройте крышку мультиварки.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «ЙОГУРТ» (время приготовления по умолчанию 8 часов).
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов.

Блюда для завтрака

- Достаньте чашу с йогуртом и поставьте в холодильник минимум на 2 часа. По желанию предварительно переложите йогурт в отдельную емкость.
- Пока йогурт остывает, приготовьте смузи. Для этого измельчите клубнику с сахаром с помощью блендера.
- Перед подачей переложите йогурт в стаканы или креманки, смузи выложите поверх йогурта. Вы можете выложить продукты слоями в прозрачный стакан.


■ Советы

- Йогурт можно подавать с любимыми фруктами, сахаром, медом, вареньем или мюсли.
- Для приготовления йогурта можно использовать специализированные закваски, которые продаются в аптеке (в этом случае следуйте инструкции на упаковке закваски).
- Не рекомендуется добавлять свежие ягоды или фрукты во время приготовления йогурта – из-за содержащейся в них кислоты молоко прокиснет, и у Вас получится простокваша.
- Вы можете заменить клубнику на смородину, чернику, вишню (без косточек) или апельсин. Экспериментируйте!
- В качестве закваски Вы можете использовать ранее приготовленный домашний йогурт. При этом имейте в виду, что приготовленный в мультиварке йогурт рекомендуется хранить в холодильнике не более 7 суток.
- Для приготовления смузи используйте ручной или стационарный блендер Philips.



Кефир домашний

Блюда для завтрака

Время приготовления: 8 часов
Количество порций: 2
Сложность рецепта: 

■ Ингредиенты

Молоко (ультрапастеризованное) 3,2 %	500 мл
Кефир (пастеризованный) 2,5 %	50 мл
Сахар	1 ч. л.

■ Приготовление

- Налейте во внутреннюю чашу мультиварки молоко.
- Затем добавьте сахар, кефир и тщательно перемешайте. Молоко и кефир в качестве закваски должны быть комнатной температуры.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «ЙОГУРТ» (время приготовления по умолчанию 8 часов).
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов.
- Достаньте внутреннюю чашу из мультиварки и поставьте в холодильник на несколько часов охлаждаться.
- Затем подавайте.

■ Советы

- При приготовлении кисломолочных продуктов все приборы должны быть тщательно вымыты или простерилизованы.
- Вы можете использовать приготовленный ранее домашний кефир в качестве закваски для приготовления следующей порции.
- Вместо кефира можно использовать живой йогурт классический (1 чайная ложка на 100 мл молока).
- Вы можете использовать специализированную закваску для приготовления кефира. В этом случае следуйте инструкции на упаковке закваски.
- Приготовленный в мультиварке кефир рекомендуется хранить в холодильнике не более 7 суток. Для кормления детей до 3-х лет рекомендуем употреблять продукцию со сроком хранения не более 3-х суток.






Борщ

Первые блюда

Время приготовления: 1 час 25 минут

Количество порций: 4

Сложность рецепта:   

Ингредиенты

Говядина отварная	100 г
Лук репчатый	40 г
Морковь	40 г
Свекла	80 г
Картофель	150 г
Капуста белокочанная	70 г
Бульон говяжий	1000 мл
Масло растительное	15 мл
Сахар	10 г
Соль	10 г
Перец черный молотый	3 г
Уксус 9%	5 мл

Приготовление

- Помойте и очистите овощи.
- Налейте в чашу мультиварки растительное масло, выложите натертые свеклу, морковь, нарезанный кубиками лук, добавьте соль, сахар, молотый черный перец и уксус.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «РУЧНОЙ».
- Затем коснитесь кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» нужное количество раз и установите время 15 минут.
- Коснитесь кнопки «ТЕМПЕРАТУРА» несколько раз и установите температуру 160 °С.
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.

- Обжаривайте овощи, периодически помешивая. По желанию крышку мультиварки можете не закрывать.
- По окончании программы выложите в чашу мультиварки нарезанную соломкой капусту, нарезанный кубиками картофель, мелко порезанную говядину, залейте бульоном.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «РУЧНОЙ».
- Затем касаясь кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», установите время 1 час 10 минут.
- Касаясь кнопки «ТЕМПЕРАТУРА», установите температуру 120 °С.
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки, разлейте борщ по тарелкам и подавайте.

Советы

- При обжарке овощей растительное масло можно частично заменить сливочным в соотношении 1:1.
- Вы можете использовать сырую говядину, в таком случае ее необходимо добавить в чашу мультиварки на этапе обжарки овощей.
- Говяжий бульон можно заменить куриным, а для постного меню бульон необходимо заменить водой.
- Подавать рекомендовано со сметаной, а для аромата покрошите рубленую зелень и чеснок.
- Традиционно к борщу подается бородинский хлеб, который можно легко испечь с помощью хлебопечки Philips.
- Для нарезки и шинковки овощей используйте мультирезку или ручной блендер Philips со специальными насадками.






Щи

Первые блюда

Время приготовления: 1 час 10 минут

Количество порций: 4

Сложность рецепта:   

Ингредиенты

Свиная шейка	150 г
Морковь	50 г
Лук	40 г
Капуста квашенная	150 г
Картофель	120 г
Помидоры	30 г
Масло растительное	20 г
Соль	10 г
Зелень укропа	10 г
Зелень петрушки	10 г
Вода	700 мл

Приготовление

- Помойте мясо и овощи. Нарежьте мясо кубиками со стороной 1 см, морковь очистите и натрите на крупной терке, лук нашинкуйте полукольцами, картофель нарежьте мелкими брусочками, помидоры небольшими кусочками.
- Налейте растительное масло во внутреннюю чашу мультиварки, добавьте мясо, лук, морковь и помидоры.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «ОМЛЕТ» (время по умолчанию 20 минут).
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.
- Обжарьте мясо и овощи, не закрывая крышку мультиварки, периодически помешивайте лопаточкой.


- По окончании программы, добавьте в чашу мультиварки капусту, картофель, соль и воду.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «РУЧНОЙ».
- Затем коснитесь кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» нужное количество раз и установите время приготовления 50 минут.
- Коснитесь кнопки «ТЕМПЕРАТУРА» несколько раз и установите температуру приготовления 120 °С.
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.
- По окончании программы, прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим приготовления.
- Аккуратно, с помощью прихваток, достаньте чашу мультиварки, разлейте суп по тарелкам, украсьте рубленой зеленью по вкусу и подавайте.

Советы

- Подавать суп рекомендуется со сметаной.
- Для придания блюду пикантности посыпьте суп молотым черным перцем.
- Вы легко можете приготовить летний вариант этого блюда, заменив квашеную капусту белокочанной или совместив квашеную и свежую капусту в любой пропорции по желанию. Если квашеная капуста покажется Вам слишком кислой, перед добавлением в суп Вы можете слегка промыть ее водой.
- Свинину по желанию можно заменить говядиной или курицей.
- Если щи приготовить на воде без добавления мяса, блюдо идеально подойдет для поста.



Суп-пюре из тыквы

Время приготовления: 10 минут*
Количество порций: 2
Сложность рецепта: 

* Отсчет времени приготовления начинается после закипания жидкости.

■ Ингредиенты

Тыква	400 г
Морковь	40 г
Молоко	100 мл
Вода	50 мл
Сливки 33%	80 мл
Розмарин	3 г
Соль	по вкусу

■ Приготовление

- Вымойте и очистите овощи, нарежьте их небольшими кубиками и положите во внутреннюю чашу мультиварки.
- Добавьте молоко, воду и соль. Положите целую веточку розмарина. Перемешайте и закройте крышку мультиварки.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «КАША» (время приготовления по умолчанию 10 минут после закипания жидкости).
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.
- Закройте крышку мультиварки.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки, выложите

Первые блюда

веточку розмарина, измельчите суп до однородной массы с помощью блендера и разлейте суп по тарелкам.

- С помощью блендера с насадкой-венчиком взбейте сливки в течение 1 минуты, чтобы они образовали густую массу (по консистенции похожую на жидкую сметану), добавьте к блюду и подавайте.

■ Советы


- Суп можно посыпать очищенными семенами тыквы или рубленой зеленью.
- Данное блюдо можно преобразовать в постное, для этого необходимо молоко и сливки заменить на воду и оливковое масло.
- В суп можно добавить отварные креветки или кусочки куриного филе.
- Вы можете добавить в процессе приготовления картофель, лук или кукурузу по вкусу.
- Если Вы хотите сделать суп более пикантным, в процессе приготовления добавьте ко всем ингредиентам 10 г (примерно 1 см) нарезанного кусочками свежего корня имбиря.
- Блюдо хорошо подойдет для детского питания с 9 месяцев, если заменить 33% сливки на 1 ст. л. оливкового масла.
- Перед приготовлением данного супа для ребенка проконсультируйтесь с педиатром и получите подтверждение, что у Вашего малыша нет аллергии на указанные в рецепте продукты.
- Чтобы легко нарезать тыкву, используйте ручной блендер Philips с насадкой для нарезки кубиками.



Грибной суп

Время приготовления: 30 минут*

Количество порций: 4

Сложность рецепта: 

* Отсчет времени приготовления начинается после закипания жидкости.

■ Ингредиенты

Вода	700 мл
Шампиньоны	100 г
Картофель	150 г
Морковь	40 г
Лук	40 г
Сыр плавленый	130 г
Соль, перец	по вкусу
Чеснок	1 зубчик

■ Приготовление

- Нарежьте лук, картофель и морковь мелкими кубиками. Шампиньоны нарежьте вдоль тонкими ломтиками.
- Положите все ингредиенты во внутреннюю чашу мультиварки, добавьте соль, перец и воду.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «КАША» (время приготовления по умолчанию 10 минут после закипания жидкости).
- Затем коснитесь кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», дождитесь, пока замигает минутное табло и, нажимая кнопку повторно, установите время 30 минут.



- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд. Закройте крышку мультиварки.
- За 15 минут до окончания программы откройте крышку, добавьте плавленый сыр, помешивайте в течение 5 минут (сыр должен полностью расплавиться). Затем закройте крышку мультиварки и готовьте до окончания программы.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- Аккуратно с помощью прихваток достаньте чашу мультиварки, измельчите или пропустите через пресс зубчик чеснока, добавьте в чашу мультиварки, перемешайте и разлейте суп по тарелкам.

■ Советы

- Подавать данный суп можно с сухариками.
- Шампиньоны можно заменить лисичками, опятами, белыми грибами.
- По желанию добавляйте или исключайте ингредиенты (картофель, морковь, лук).
- В конце приготовления можно добавить 20 мл сливок 20%, это сделает вкус еще более насыщенным.



Тефтели куриные в сливочном соусе

Время приготовления: 10 минут*
Количество порций: 2
Сложность рецепта:  

* Отсчет времени приготовления начинается после закипания жидкости.

■ Ингредиенты

Фарш куриный	250 г
Сыр «Гауда»	50 г
Перец болгарский	30 г
Лук	30 г
Морковь	30 г
Сливки 15%	50 мл
Шампиньоны	20 г
Вода	50 мл
Соль, перец, зелень	по вкусу

■ Приготовление

- Помойте овощи и грибы и нарежьте мелкими кубиками.
- Добавьте в куриный фарш болгарский перец, лук, мелко нарезанный сыр, соль и перец. Тщательно перемешайте.
- Сформируйте из фарша небольшие тефтели диаметром 2- 3 см. Во внутреннюю чашу мультиварки налейте растительное масло и аккуратно выложите тефтели.
- Добавьте сливки и воду. Сверху положите морковь и шампиньоны.

Вторые блюда

- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «КАША» (время приготовления по умолчанию 10 минут после прогрева жидкости).
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.
- По окончании программы, прозвучат несколько звуковых сигналов и прибор перейдет в режим подогрева.
- Аккуратно, с помощью прихваток, достаньте чашу мультиварки, разложите тефтели по тарелкам, сверху полейте получившимся соусом и подавайте. По желанию украсьте блюдо рубленой зеленью.

■ Советы

- Блюдо прекрасно сочетается с овощным ризотто, картофелем или спагетти.
- Если Вы любите другие виды мяса, то тефтели можно приготовить с говяжьим или свиным фаршем, при этом пропорции остальных ингредиентов не меняются.
- Шампиньоны, по желанию, можно заменить другими грибами, например, вешенками.
- Подходит для детского питания от 3-х лет, необходимо только исключить из рецепта молотый черный перец.
- Все указанные в рецепте ингредиенты прекрасно подходят для приготовления детских блюд, тем не менее, перед приготовлением лучше проконсультироваться с педиатром и получить подтверждение, что у Вашего малыша нет аллергии на указанные продукты.



Тушеный кролик с овощами

Время приготовления: 1 час
Количество порций: 2
Сложность рецепта:

■ Ингредиенты

Мясо кролика	200 г
Брокколи	50 г
Цветная капуста	50 г
Морковь	50 г
Лук репчатый	50 г
Корень сельдерея	50 г
Перец болгарский	50 г
Сливки	50 мл
Сметана	50 мл
Инжир сушеный	2 шт.
Соевый соус	1 ст. л.
Соль, перец	по вкусу
Вода	100 мл

■ Приготовление

- Помойте мясо кролика и нарежьте кусочками 3 x 5 см. Выложите мясо во внутреннюю чашу мультиварки, добавьте воду и соевый соус. Перемешайте и закройте крышку мультиварки.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «РУЧНОЙ».
- Касаясь кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», установите время 1 час. Дождитесь, пока замигает минутное табло и, касаясь кнопки повторно, установите время 00 минут. Таким образом, время приготовления составит 1 час.

- Коснитесь кнопки «ТЕМПЕРАТУРА» несколько раз и установите температуру 160 °C.
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.
- Пока кролик тушится, помойте овощи. Цветную капусту и брокколи разделите на маленькие соцветия, морковь, болгарский перец и корень сельдерея нарежьте кубиками (это легко сделать с помощью ручного блендера со специальной насадкой), лук нарежьте полукольцами.
- Через 30 минут откройте крышку, добавьте к мясу овощи, сливки, сметану, соль, перец и целый инжир. Закройте крышку и продолжайте готовить.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки, разложите блюдо по тарелкам и подавайте.


■ Советы

- Соевый соус Вы можете заменить соусом «Терияки» или солью.
- К овощам можно добавить картофель, тогда блюдо будет более сытным.
- Если Вам попалось жесткое мясо кролика, увеличьте время приготовления блюда на 15 – 20 минут.
- Блюдо подходит для питания детей с 3-х лет, но в этом случае необходимо исключить из рецепта соевый соус и черный молотый перец. Также перед приготовлением блюда проконсультируйтесь с педиатром и получите подтверждение, что у Вашего ребенка нет аллергии на указанные в рецепте продукты.
- По вкусу вместо инжира можете добавить курагу или вовсе не добавлять сухофрукты.



Перцы фаршированные

Вторые блюда

Время приготовления: 30 минут
Количество порций: 2
Сложность рецепта: 

■ Ингредиенты

Фарш говяжий	200 г
Рис отварной	100 г
Лук репчатый	60 г
Морковь	30 г
Помидоры	1 шт.
Перец болгарский	2 шт.
Вода	150 мл
Соль, перец	по вкусу

■ Приготовление

- Помойте овощи.
- Мелко нашинкуйте лук, смешайте его с фаршем, добавьте рис, соль и молотый черный перец. У болгарских перцев необходимо отрезать верхнюю часть (выбрасывать не нужно) и очистить от семян.
- Начините оба перца фаршем, накройте верхушкой и выложите их во внутреннюю чашу мультиварки.
- Смешайте воду и немного соли и добавьте в чашу. Нарежьте небольшими кубиками помидор и морковь, добавьте их в чашу мультиварки так, чтобы овощи оказались на дне чаши, а не поверх перцев.

- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «КЕКС» (время приготовления по умолчанию 30 минут).
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки, выложите перцы на блюдо, рядом с перцами положите соус из моркови и помидоров, и подавайте.

■ Советы


- Подавать фаршированные перцы рекомендуется со сметаной, предварительно полив их получившимся бульоном.
- Блюдо идеально подойдет для детей, если не добавлять в процессе приготовления черный молотый перец.
- Говядину можно заменить на курицу.



Ризотто

Время приготовления: 10 минут*

Количество порций: 2

Сложность рецепта: 

* Отсчет времени приготовления начинается после закипания жидкости.

■ Ингредиенты

Рис для Ризотто	160 г
Бульон говяжий	600 мл
Масло сливочное	50 г
Сыр «Пармезан»	50 г
Соль, перец	по вкусу

■ Приготовление

- Промойте рис и выложите его во внутреннюю чашу мультиварки.
- Добавьте сливочное масло и тертый сыр.
- Посолите и добавьте молотый черный перец, затем залейте бульоном.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «КАША» (время приготовления по умолчанию 10 минут после закипания жидкости).
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки, разложите блюдо по тарелкам и подавайте.

■ Советы

- Вы можете приготовить ризотто с белыми отварными грибами, заранее отваренными морепродуктами или овощами (перец болгарский, кукуруза, морковь).
- Бульон можно заменить водой или овощным бульоном.
- При приготовлении можно добавить 3 г шафрана для аромата.
- Ризотто можно подавать как самостоятельное блюдо, так и в качестве гарнира. Прекрасно сочетается с рыбой на пару.
- В качестве украшения Вы можете добавить помидор черри, обжаренный на оливковом масле в течение 2 минут.



Рис с курагой и куриным филе

Время приготовления: 40 минут
Количество порций: 2
Сложность рецепта:

■ Ингредиенты

Рис длиннозерный	200 г
Куриное филе	200 г
Морковь	120 г
Лук	40 г
Масло растительное	30 мл
Вода	400 мл
Курага	50 г
Соль	по вкусу

■ Приготовление

- Помойте куриное филе и нарежьте кусочками не более 1,5х1,5см. Морковь нарежьте соломкой, лук полукольцами. Промойте рис и курагу.
- Налейте растительное масло во внутреннюю чашу мультиварки и выложите ингредиенты в следующем порядке: мясо, затем морковь и лук, сверху выложите рис, а курагу аккуратно уложите поверх всех ингредиентов.
- Смешайте воду с солью и добавьте в чашу мультиварки.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «РУЧНОЙ».

- Затем коснитесь кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» нужное количество раз и установите время приготовления 40 минут.
- Коснитесь кнопки «ТЕМПЕРАТУРА», выставите температуру 120 °С.
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.
- По окончании программы, прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- Аккуратно достаньте чашу мультиварки, разложите блюдо по тарелкам и подавайте.


■ Советы

- Данное блюдо подходит для детей от 3-х лет, если курицу и курагу порезать мелкими кубиками.
- По желанию Вы можете предварительно обжарить курицу с морковью и луком на растительном масле на режиме «РУЧНОЙ» в течение 10 минут при температуре 140°С, периодически помешивая. Далее готовьте по рецепту.
- По желанию Вы можете добавлять целую или нарезанную курагу.
- Если Вы захотите придать блюду пряный вкус, добавьте палочку корицы, черный молотый перец, шафран и/или чернослив.
- По вкусу можно посыпать зеленью, лучше всего рис сочетается с рубленой петрушкой.
- Курицу Вы можете заменить на любое любимое Вами мясо.



Мясное рагу

Вторые блюда

Время приготовления: 40 минут
Количество порций: 2
Сложность рецепта: 

■ Ингредиенты

Говядина вырезка	150 г
Лук репчатый	30 г
Морковь	40 г
Перец болгарский	40 г
Помидоры	50 г
Фасоль стручковая свежемороженая	50 г
Картофель	60 г
Вода	100 мл
Чеснок	1 зубчик
Соль, перец	по вкусу

■ Приготовление

- Нарежьте мясо и овощи кубиками 2 х 2 см. Стручковую фасоль нарезать не нужно.
- Во внутреннюю чашу мультиварки выложите все ингредиенты, добавьте соль, перец черный молотый и воду.


- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «РУЧНОЙ», затем коснитесь кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» нужное количество раз и установите время 40 минут.
- Касаясь кнопки «ТЕМПЕРАТУРА» несколько раз, выставите 140 °С.
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки, выдавите чеснок, тщательно перемешайте. Рагу готово.

■ Советы

- В рагу можно добавлять различные овощи – капусту, баклажаны, цукини. Вы можете готовить это блюдо с любыми овощами на Ваш вкус.
- Для разнообразия можно готовить рагу с томатной пастой.
- Говядину можно заменить свининой или курицей.



Ленивые мини-голубцы в томатном соусе

Время приготовления: 30 минут
Количество порций: 2
Сложность рецепта: 

■ Ингредиенты

Фарш говяжий	200 г
Капуста китайская	60 г
Лук репчатый	30 г
Морковь	30 г
Яйцо	1 шт.
Томаты в собственном соку	50 г
Вода	40 мл
Мука для панировки	15 г
Соль, перец	по вкусу

■ Приготовление

- Нашинкуйте капусту, натрите на крупной терке морковь, нарежьте мелкими кубиками лук. Добавьте овощи, яйцо, соль и перец в фарш. Тщательно перемешайте все ингредиенты.
- Сформируйте мини-голубцы, обваляйте в муке и выложите в чашу мультиварки.
- Измельчите томаты с помощью ручного блендера и добавьте их к голубцам. Налейте воду. Закройте крышку мультиварки.


- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «ОМЛЕТ» (время приготовления по умолчанию – 20 минут).
- Затем коснитесь кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», дождитесь, пока замигает минутное табло и, касаясь кнопки повторно, установите время 30 минут.
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки, выложите голубцы на тарелку, полейте соусом и подавайте.

■ Советы

- Ленивые голубцы перед подачей можно посыпать свежей зеленью, подавайте их со сметаной.
- Идеально сочетаются с рисом, отварным картофелем.
- Детям они тоже будут по нраву, стоит лишь убрать из рецепта молотый черный перец и заменить томаты в собственном соку на свежие помидоры, или исключить их вообще, добавив при приготовлении еще 50 мл воды.



Лосось с цукини в сливочном соусе

Время приготовления: 30 минут
Количество порций: 2
Сложность рецепта: 

■ Ингредиенты

Лосось	160 г
Цукини	150 г
Лук репчатый	30 г (1/4 средней луковицы)
Сливки 33%	10 мл
Соевый соус	20 мл
Перец	по вкусу
Вода	25 мл

■ Приготовление

- Нарежьте крупными кубиками (2х2см) лосось и цукини, лук репчатый кубиками поменьше.
- Выложите во внутреннюю чашу мультиварки лосось, лук, цукини, добавьте черный молотый перец, сливки, воду и соевый соус. Перемешайте. Закройте крышку мультиварки.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «РУЧНОЙ».
- Затем коснитесь кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» нужное количество раз и установите время 30 минут.



- Коснитесь кнопки «ТЕМПЕРАТУРА», касаясь кнопки повторно, установите температуру 160 °С.
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки, разложите блюдо по тарелкам и подавайте.

■ Советы

- Блюдо можно приготовить без добавления овощей.
- Лосось прекрасно сочетается с рисом или картофельным пюре.
- Если в блюдо не добавлять черный перец, а сливки заменить на воду, его можно давать детям от 3-х лет. Предварительно проверьте рыбу на наличие костей.
- Перед приготовлением данного блюда для детского меню проконсультируйтесь с педиатром и получите подтверждение, что у Вашего ребенка нет аллергии на указанные в рецепте и блоке «Советы» продукты.



Пицца закрытая

Время приготовления: 30 минут
Количество порций: 2
Сложность рецепта:  

■ Ингредиенты

Вода	30 мл
Мука	60 г
Рубленые помидоры в собственном соку	1 ст. л.
Ветчина	70 г
Шампиньоны	20 г
Сыр	60 г
Растительное масло	20 мл

■ Приготовление

- В миске смешайте воду и муку, замесите тесто до однородной массы, чтоб не было видно следов муки.
- Раскатайте 2 пласта теста до толщины 2-3мм, диаметром около 20 см.
- Ветчину и шампиньоны порежьте небольшими кусочками. Сыр потрите на терке.
- По центру одного раскатанного пласта теста, оставив 5 см от края, распределите томаты в собственном соку, затем выложите ветчину, шампиньоны и сыр.
- Накройте вторым пластом тесто и аккуратно слепите края.

- Слегка примните или разровняйте лепешку.
- Смажьте внутреннюю чашу мультиварки растительным маслом и уложите пиццу.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «КЕКС» (время приготовления по умолчанию – 30 минут).
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- Аккуратно с помощью прихваток достаньте чашу мультиварки, переверните ее, таким образом выложив пиццу на тарелку. Порежьте на несколько кусочков и подавайте.

■ Советы


- Можете комбинировать составляющие начинки по своему усмотрению. Например, замените ветчину на отварную или жареную курицу.
- Можно добавить моцареллу, свежие помидоры, болгарский перец, морепродукты (морской коктейль), итальянские колбасы, оливки.
- По желанию добавьте больше сыра.



Каша гречневая с грибами

Время приготовления: 10 минут*

Количество порций: 2

Сложность рецепта: 

* Отсчет времени приготовления начинается после закипания жидкости.

Ингредиенты

Крупа гречневая	150 г
Шампиньоны	80 г
Морковь	50 г
Соль	по вкусу
Вода	350 мл
Масло сливочное	30 г

Приготовление

- Промойте крупу под проточной водой и переместите ее в чашу мультиварки, залейте водой, добавьте соль. Сверху выложите нарезанную мелкими кубиками морковь и ломтики шампиньонов.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «КАША» (время приготовления по умолчанию 10 минут после закипания воды).
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.


- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки, добавьте в кашу сливочное масло и тщательно перемешайте. Разложите по тарелкам и подавайте.

Советы

- Шампиньоны можно заменить белыми грибами.
- Разнообразить данное блюдо можно, заменив грибы на мясо или птицу. В таком случае необходимо сначала нарезать мясо небольшими кусочками и предварительно обжарить в течение 15 минут на режиме «РУЧНОЙ» при температуре 120 °С.
- Чтобы сделать блюдо постным, замените сливочное масло оливковым.
- Гречку можно приготовить без овощей и грибов, и подавать ее с молоком или в качестве гарнира. Режим и установки остаются при этом прежними.
- К блюду можно добавить лук. В таком случае сначала обжарьте лук, морковь и грибы в течение 10 минут на режиме «РУЧНОЙ» при температуре 110 °С, затем добавьте гречку, залейте водой и используйте указанные в рецепте настройки.
- При приготовлении гречки Вы можете использовать пропорции, указанные производителем на упаковке крупы, так как в зависимости от обработки гречка может требовать различного соотношения крупы и воды, а также длительности приготовления.



Запеченные овощи с сыром

Время приготовления: 20 минут
Количество порций: 2
Сложность рецепта: 

Ингредиенты

Брокколи	70 г
Капуста цветная	70 г
Морковь	30 г
Сыр ("Гауда", "Российский" и пр.)	45 г
Масло сливочное	15 г
Вода	20 мл
Соль	по вкусу

Приготовление

- Помойте овощи, разделите капусту на соцветия. Морковь нарежьте небольшими продольными кусочками.
- Выложите в чашу мультиварки сливочное масло и овощи, посыпьте солью, затем равномерно распределите тертый сыр по овощам и добавьте воду.
- Закройте крышку мультиварки.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «ОМЛЕТ» (время приготовления по умолчанию 20 минут).


- Затем коснитесь кнопки «ТЕМПЕРАТУРА» несколько раз и установите 150 °C.
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки, аккуратно выложите овощи в блюдо и подавайте.

Советы

- Благодаря своим диетическим свойствам, данное блюдо идеально подойдет и детям.
- К основным компонентам всегда можно добавить стручковую фасоль, лук, зубчик чеснока, а воду заменить 10% сливками.
- Вы можете увеличить или уменьшить количество сыра по вкусу.Экспериментируйте!



Картофельный гратен

Время приготовления: 30 минут
Количество порций: 4
Сложность рецепта: 

Ингредиенты

Картофель	300 г
Сливки 33%	70 мл
Вода	10 мл
Сыр твердый	70 г
Сливочное масло(для смазывания чаши мультиварки)	10 г
Соль, перец, мускатный орех	по вкусу

Приготовление

- Помойте и почистите картофель, нарежьте его кружочками толщиной 2 – 3 мм и промойте ломтики под проточной водой.
- Выложите картофель в дуршлаг и дайте стечь воде, затем переложите в миску. Натрите сыр на терке. Смешайте сливки, соль, черный перец и мускатный орех и залейте получившейся смесью картофель, дайте настояться 5 минут.
- Смажьте внутреннюю чашу мультиварки сливочным маслом, выложите половину картофеля слоями, затем равномерно распределите половину тертого сыра, затем выложите оставшуюся половину картофеля так же слоями, сверху присыпьте оставшейся половиной сыра. Аккуратно влейте сливки со специями и добавьте воды.

- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «ОМЛЕТ» (время приготовления по умолчанию 20 минут).
- Затем коснитесь кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», нужное количество раз и установите время 30 минут.
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки, аккуратно выложите картофельный гратен так, чтобы он не развалился, и подавайте.

Советы


- При приготовлении в картофельный гратен можно добавить тимьян, сухой или свежий.
- Для аромата добавьте несколько зубчиков чеснока по вкусу.
- Картофельный гратен идеально подходит к любому мясному или рыбному блюду, а может выступать и как самостоятельное блюдо.
- Детям данное блюдо тоже придется по вкусу, но для детского меню уберите из рецептуры мускатный орех и черный молотый перец.
- Картофель для приготовления гратена можно легко нарезать с помощью ручного блендера со специальной насадкой или мультирезки Philips.



Рататуй

Время приготовления: 10 минут*

Количество порций: 2

Сложность рецепта: 

* Отсчет времени приготовления начинается после закипания жидкости.

■ Ингредиенты

Баклажаны	100 г
Цукини	70 г
Помидоры	100 г
Чеснок	5 г
Бальзамический уксус	1 ст. л.
Вода	150 мл
Оливковое масло	1 ст. л.
Соль	по вкусу

■ Приготовление

- Помойте овощи, нарежьте баклажаны, цукини и помидор кружочками толщиной не более 1 см.
- Раздавите или мелко измельчите чеснок.
- Положите овощи во внутреннюю чашу мультиварки друг на друга, посыпая чесноком, так, чтобы получилась «башня». Добавьте воду, соль по вкусу и закройте крышку.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «КАША» (время приготовления по умолчанию 10 минут после закипания жидкости).
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.

- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки.
- Аккуратно выложите блюдо на тарелку. Смешайте оливковое масло и бальзамический уксус, затем полейте соусом блюдо.

■ Советы


- При подаче рататуй можно посыпать свежей нарезанной зеленью.
- Бальзамический уксус можно заменить столовой ложкой красного вина.
- По вкусу можно добавить черный молотый перец.
- По желанию, за 3-5 минут до окончания программы Вы можете посыпать блюдо тертым сыром.
- Вы можете приготовить рататуй, нарезав все овощи кубиками. В этом случае очень удобно использовать ручной блендер Philips со специальной насадкой для нарезки кубиками.
- По желанию при подаче украсьте тарелку бальзамическим соусом.



Рис рассыпчатый

Время приготовления: 10 минут*

Количество порций: 2

Сложность рецепта: 

* Отсчет времени приготовления начинается после закипания жидкости.

Ингредиенты

Рис пропаренный	150 г (5 ст. л. с горкой)
Вода	300 мл
Соль	по вкусу

Приготовление



- Промойте рис и положите рис во внутреннюю чашу мультиварки.
- Добавьте воду и соль по вкусу.
- Закройте крышку мультиварки.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «КАША» (время приготовления по умолчанию 10 минут после закипания жидкости).
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки.
- Разложите блюдо по тарелкам и подавайте.

Советы

- К рису можно добавить сливочное или растительное масло по вкусу.
- Рис прекрасно сочетается с семгой или судаком на пару, а также с куриными тефтелями в сливочном соусе.
- Для того чтобы разнообразить вкус блюда, перед началом программы к рису можно добавить щепотку зиры и немного нарезанной маленькими кубиками или брусочками моркови.
- Обычно при приготовлении риса соотношение крупы и воды составляет 1:2. Тем не менее, при приготовлении круп рекомендуется использовать пропорции, указанные производителем на упаковке крупы, так как рис, гречка, пшено и т. п. требуют различного соотношения воды и крупы, а также длительности приготовления в зависимости от обработки. Вы можете изменять объем жидкости в соответствии с Вашими вкусовыми предпочтениями.



Шарлотка

Время приготовления: 30 минут
Количество порций: 4
Сложность рецепта:  

Ингредиенты

Яйца	3 шт.
Сахар	120 г
Мука	100 г
Разрыхлитель	3 г
Яблоки крупные	100 г
Масло сливочное (для смазывания чаши мультиварки)	10 г

Приготовление

- Отделите белки от желтков. С помощью миксера взбейте белки с сахаром.
- Отдельно взбейте желтки до однородной массы.
- Соедините белки с желтками. Добавьте муку и разрыхлитель.
- Нарезьте яблоки дольками.
- Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом.
- Выложите яблоки на дно, сверху залейте тестом.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «КЕКС».
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.

- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки выложите шарлотку на блюдо, разрежьте и подавайте.

Советы



- Шарлотку пекут не только с яблоками – разнообразьте этот десерт, добавив вместо яблок груши, бананы, абрикосы, ягоды или тыкву. Пирог с тыквой особенно порадует Вас своей оригинальностью.
- Перед тем как положить яблоки в чашу мультиварки, их можно присыпать корицей.
- Перед подачей пирог можно посыпать сахарной пудрой с ванилью.
- Вы также можете увеличивать количество фруктов по вкусу.
- Этот пирог можно давать детям от 3-х лет, тем не менее, перед приготовлением уточните у педиатра, что у Вашего ребенка нет аллергии на указанные в рецепте продукты.
- Для взбивания яиц используйте миксер или ручной блендер Philips со специальной насадкой-венчиком.



Брауни с грецкими орехами

Время приготовления: 35 минут

Количество порций: 4

Сложность рецепта:  

Ингредиенты

Масло сливочное	130 г
Шоколад горький	50 г
Сахар коричневый	100 г (4 ст. л. с горкой)
Яйцо	2 шт.
Мука пшеничная	50 г (5 ст. л. без горки)
Орехи грецкие	50 г

Приготовление

- Поместите 100 г сливочного масла и шоколад, нарезанные небольшими кусочками, во внутреннюю чашу мультиварки.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «РУЧНОЙ».
- Затем коснитесь кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» нужное количество раз и установите время 5 минут.
- Коснитесь кнопки «ТЕМПЕРАТУРА» несколько раз и установите температуру 90 °С.
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.
- Пока готовятся шоколад и сливочное масло, в отдельной миске взбейте яйца, постепенно вмешайте сахар, муку и дробленые грецкие орехи.


- По окончании программы, аккуратно влейте растопленные масло и шоколад в тесто.
- Ополосните чашу мультиварки, протрите ее полотенцем, , смажьте 30 г сливочного масла и равномерно выложите в чашу полученную массу.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «КЕКС» (время приготовления по умолчанию 30 минут), нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ» в течение 3 секунд.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки, аккуратно выложите брауни на блюдо, дайте остыть в течение 2-х часов и подавайте.

Советы

- Подавать к столу Брауни можно со взбитыми сливками, свежими ягодами и горячим крепким чаем.
- Этот десерт прекрасно сочетается с растопленным шоколадом. Для этого возьмите 100 г темного или молочного шоколада, разломите на кусочки и растопите в чаше мультиварки в течение 10 минут на режиме «РУЧНОЙ» при температуре 80 °С. Затем полейте шоколадным соусом Брауни.
- Вы можете добавить к этому десерту несколько шариков мороженого по вкусу. Лучше выбирать классический сливочный или ванильный вкус.
- Для дробления орехов и взбивания ингредиентов для теста используйте ручной блендер Philips с измельчителем и венчиком.



Морковный пирог

Время приготовления: 30 минут
Количество порций: 4
Сложность рецепта: 

Ингредиенты

Яйца	2 шт.
Мука	100 г (4 ст. л. с горкой)
Морковь	150 г
Масло сливочное (для смазывания чаши мультиварки)	10 г
Разрыхлитель	3 г (1 ч. л. без горки)
Сахар	50 г (2 ст. л. с горкой)

Приготовление

- Отделите белки от желтков. Взбейте белки с сахаром с помощью миксера или ручного блендера с насадкой-венчиком.
- Отдельно взбейте желтки до однородной массы.
- Соедините белки с желтками. Добавьте муку, сахар и разрыхлитель.
- Почистите и натрите на мелкой терке морковь и добавьте ее в тесто.
- Смажьте внутреннюю чашу мультиварки сливочным маслом. Выложите получившееся тесто.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «КЕКС» (время приготовления по умолчанию 30 минут).
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.

- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки, выложите пирог на тарелку, дайте остыть и подавайте.

Советы

- В тесто можно добавить ванили или корицы.
- Для того, чтобы разнообразить блюдо, можно добавить дробленые орехи (50 г) или цедру апельсина/ лимона (30 г).
- Данный пирог прекрасно сочетается со взбитыми сливками, сметаной или сахарной пудрой.
- Вы можете сделать пропитку для пирога. Для этого выберите режим «РУЧНОЙ», установите время 15 минут при температуре 160 °С, положите 50 г сахара и топите его в течение 5 минут, затем влейте 250 мл свежевыжатого апельсинового сока и томите до конца программы, периодически помешивая (жидкость должна выпариться на 1/2). После окончания программы добавьте 20 г сливочного масла, помешивайте до полного растворения масла. Пирог можно разрезать пополам, промазать получившимся сиропом, накрыть второй половинкой и оставить на 1 час.



Яблоки печеные с медом и орехами

Время приготовления: 30 минут
Количество порций: 2
Сложность рецепта:

■ Ингредиенты

Яблоки зеленые (предпочтительно «Грени смит», «Антоновка»)	2 шт.
Мед	2 ч. л.
Дробленые грецкие орехи и миндаль	2 ч. л.
Кедровые орешки	1 ч. л.
Вода	50 мл

■ Приготовление

- Яблоки помойте, отрежьте верхнюю шляпку с плодоножкой, вырежьте сердцевину (не прорезая яблоко насквозь).
- В образовавшееся отверстие каждого яблока положите по полторы чайные ложки орехов и меда. Сверху укройте шляпкой.
- Налейте на дно чаши мультиварки 50 мл воды и поместите яблоки в мультиварку. Закройте крышку прибора.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «КЕКС» (время приготовления по умолчанию 30 минут).
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.

- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки.
- Разложите яблоки по тарелкам и подавайте.

■ Советы


- При подаче к столу яблоки посыпьте сахарной пудрой.
- Начинять печеные яблоки можно курагой, изюмом, черносливом, мед можно заменить сахаром с корицей.
- Перед началом программы проткните яблоки зубочисткой в нескольких местах, чтобы они не лопнули во время приготовления.
- По желанию, Вы можете запекать яблоки только с одним видом орехов, например, с грецкими или кедровыми, а также сочетать различные виды орехов в любой пропорции.
- Для дробления орехов используйте ручной блендер Philips с насадкой-измельчителем.
- Вы можете украсить готовые яблоки сливками.
- Такой десерт можно давать и детям от 3-х лет. Если у ребенка аллергия на мед, замените его сахаром. Также перед приготовлением блюда рекомендуется проконсультироваться с педиатром и получить подтверждение, что у Вашего ребенка нет аллергии и на другие указанные в рецепте продукты.



Клюквенный морс

Время приготовления: 10 минут*

Количество порций: 4

Сложность рецепта: 

* Отсчет времени приготовления начинается после закипания жидкости.

Ингредиенты

Клюква	200 г
Сахар	100 г
Вода	1 л

Приготовление

- Хорошо промойте ягоды.
- Поместите их в чашу мультиварки, добавьте сахар, залейте водой.
- Перемешайте и закройте крышку мультиварки.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «КАША» (время приготовления по умолчанию 10 минут после закипания жидкости).
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки, процедите морс, остудите, разлейте по бокалам и подавайте.

Советы


- Вы можете делать морсы и компоты из облепихи, апельсинов и яблок. Комбинируйте ягоды и фрукты по своему вкусу.
- Если Вы хотите получить более пикантный вкус, к компоту из апельсинов и яблок добавьте 50 г нарезанного дольками свежего имбиря.
- Вы можете варьировать количество сахара по вкусу. Если указанного в рецепте количества будет мало, добавьте еще немного по окончании программы.



Овощное пюре

Время приготовления: 10 минут*

Количество порций: 2

Сложность рецепта: 

* Отсчет времени приготовления начинается после закипания жидкости.

■ Ингредиенты

Капуста брокколи	100 г
Капуста цветная	100 г
Морковь	30 г
Вода	50 мл

■ Приготовление

- Хорошо помойте овощи.
- Разделите цветную капусту и брокколи на соцветия, морковь почистите и порежьте небольшими кусочками.
- Положите все овощи во внутреннюю чашу мультиварки, добавьте воды.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «КАША» (время приготовления по умолчанию 10 минут с момента закипания).
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.
- По завершении программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки и измельчите овощи с помощью блендера до однородной массы.

■ Советы

- Данное блюдо подходит для питания детей с 6 – 7 месяцев.
- В пюре можно добавить картофель, кабачок – комбинируйте овощи, которые понравятся Вашему малышу.
- Перед подачей можно добавить 1/2 чайной ложки оливкового масла.
- Детям с 9 месяцев можно добавлять кипяченое молоко. Для указанной порции достаточно 1 столовой ложки.
- Все указанные ингредиенты прекрасно подходят для приготовления детских блюд, тем не менее, перед приготовлением лучше проконсультируйтесь с педиатром и получите подтверждение, что у Вашего малыша нет аллергии на указанные продукты.
- Для приготовления пюре используйте ручной или стационарный блендер Philips.



Яблочно-морковное пюре

Время приготовления: 10 минут*

Количество порций: 1

Сложность рецепта:

* Отсчет времени приготовления начинается после закипания жидкости.

■ Ингредиенты

Яблоко зеленое	100 г
Морковь	100 г
Вода	50 мл

■ Приготовление

- Помойте и очистите яблоки от кожуры и сердцевины, разрежьте на 4 части.
- Морковь помойте и очистите, нарежьте небольшими кусочками.
- Положите во внутреннюю чашу мультиварки морковь и яблоки, добавьте воду.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «КАША» (время приготовления по умолчанию 10 минут после закипания жидкости).
- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки, переложите содержимое в отдельную емкость и измельчите с помощью ручного блендера до однородной массы.

■ Советы

- Данное блюдо подходит для постепенного введения прикорма, кормления малышей в возрасте от 6-7 месяцев.
- В блюдо для более взрослых малышей, от 1,5 лет, Вы можете добавлять сметану, сливки или сливочное масло. А также щепотку корицы или ванили.
- В процессе приготовления можно добавить сахар (1/2 чайных ложки).
- Вы можете не добавлять морковь, заменить яблоко на грушу или абрикосы, а также сочетать различные виды фруктов и овощей. Тем не менее, перед приготовлением проконсультируйтесь с педиатром и получите подтверждение, что у Вашего ребенка нет аллергии на указанные в рецепте продукты или ингредиенты, которые Вы хотите добавить в блюдо по Вашему желанию



Суп с фрикадельками и лапшой

Время приготовления: 1 час
Количество порций: 4
Сложность рецепта:

■ Ингредиенты

Куриный фарш	200 г
Лапша яичная	20 г
Картофель	70 г
Лук репчатый	20 г
Морковь	30 г
Вода	1 л
Соль	по вкусу
Зелень	5 г

■ Приготовление

- Посолите куриный фарш и сформируйте небольшие фрикадельки до 2 см в диаметре.
- Нарежьте мелкими кубиками лук, морковь. Картофель нарежьте кубиками чуть большего размера.
- Налейте во внутреннюю чашу мультиварки воду и добавьте фрикадельки и овощи, немного посолите воду. Закройте крышку мультиварки.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «РУЧНОЙ».
- Затем несколько раз коснитесь кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» и установите время приготовления 1 час.
- Касаясь кнопки «ТЕМПЕРАТУРА», установите температуру приготовления 120 °С.


- Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.
- За 5 минут до окончания программы откройте крышку мультиварки, добавьте лапшу. Затем закройте крышку и готовьте до окончания программы.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки, разлейте суп по тарелкам, посыпьте рубленой зеленью и подавайте.

■ Советы

- Подавать суп рекомендуется со сметаной.
- Куриный фарш можно заменить фаршем из индейки или говядины. Обратите внимание, что детские блюда рекомендуется готовить из нежирного мяса. Чтобы приготовить особенно нежный фарш для детских блюд, используйте ручной блендер Philips с насадкой-измельчителем.
- По желанию, чтобы сделать фрикадельки более воздушными, Вы можете добавить в фарш одно куриное яйцо или два перепелиных.
- Размер фрикаделек может зависеть от предпочтений и возраста Вашего малыша: предлагайте малышу различные варианты, предварительно проконсультировавшись с педиатром.
- Яичную лапшу Вы можете заменить на другой вид макаронных изделий – фигурную детскую или классическую вермишель.
- Данное блюдо подходит для питания детей от 1,5 лет, тем не менее, перед приготовлением лучше проконсультироваться с педиатром и получить подтверждение, что у Вашего малыша нет аллергии на указанные в рецепте продукты.



Рыбные котлетки

Время приготовления: 20 минут
Количество порций: 2
Сложность рецепта: 

Ингредиенты

Филе трески	200 г
Крупа манная	20 г
Яйцо	1 шт.
Лук репчатый	20 г
Соль	по вкусу
Хлебный мякиш батона	20 г
Вода для размягчения хлебного мякиша	15 мл
Вода для приготовления	80 мл

Приготовление

- Измельчите в блендере рыбу, лук, яйцо, крупу манную, хлебный мякиш, вымоченный в воде, и соль.
- Сформируйте из полученного фарша котлетки размером 3 – 4 см.
- Налейте в чашу мультиварки 80 мл воды. Выложите котлетки.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «ОМЛЕТ» (время приготовления по умолчанию 20 минут).

- Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ» в течение 3 секунд.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки

Советы



- Треску можно заменить филе хека, палтуса, судака, телупии, семги или форели. Вы можете сочетать различные виды рыбы.
- Блюдо идеально подходит для питания детей от 1,5 лет. Перед приготовлением обязательно проследите, чтобы в рыбе не было костей.
- Тем не менее, перед приготовлением проконсультируйтесь с педиатром и получите подтверждение, что у Вашего ребенка нет аллергии на указанные в рецепте продукты.
- Если Вы готовите для себя, то для придания пикантности добавьте в фарш черный перец, сухой тимьян и 10 г сливочного масла.



Зразы с яйцом

Время приготовления: 45 минут

Количество порций: 2

Сложность рецепта:  

Ингредиенты

Фарш говяжий	150 г
Мякиш хлебный белый	50 г
Яйцо отварное	1 шт.
Яйцо (для фарша)	1 шт.
Лук репчатый	50 г
Соль	по вкусу
Вода для тушения	40 мл
Вода для замачивания хлеба	50 мл
Растительное масло	10 мл

Приготовление

- Замочите хлеб в 50 мл воды.
- Налейте в чашу мультиварки растительное масло, положите нарезанный лук. Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «РУЧНОЙ». Коснитесь кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» нужное количество раз и выставите время 5 минут.
- Коснитесь кнопки «ТЕМПЕРАТУРА», выставите температуру 160 °С. Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд.
- Обжаривайте лук, периодически помешивая.
- По окончании программы переложите лук в другую емкость. Затем смешайте в отдельной миске фарш, сырое яйцо и соль. Добавьте отжатый от лишней воды размоченный хлеб. Тщательно перемешайте. Мелко нарежьте отварное яйцо и смешайте его с жареным луком.

- Выложите на ладонь полную столовую ложку фарша, разомните его ложкой в лепешку, в центр лепешки выложите 1 ч. л. начинки из вареного яйца и лука. Согните ладонь и аккуратно соединив края лепешки, слепите круглые котлеты.
- Выложите зразы во внутреннюю чашу мультиварки, добавьте 20 мл воды.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите режим «ОМЛЕТ» (время приготовления по умолчанию 20 минут).
- Затем коснитесь кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», дождитесь, пока замигает минутное табло и, касаясь кнопки повторно, выставите время 40 минут. Коснитесь кнопки «СТАРТ/ВЫКЛ» и удерживайте ее в течение 3-х секунд. Закройте крышку мультиварки.
- Через 20 минут откройте крышку мультиварки, переверните котлеты и закройте крышку.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки, выложите зразы на тарелку, подавайте.

Советы

- При приготовлении зраз для взрослых говяжий фарш можно заменить говяжьим.
- В качестве начинки можно использовать шампиньоны, лук зеленый, картофельное пюре.
- Для аромата можно приправить фарш черным молотым перцем.
- Все указанные в рецепте ингредиенты прекрасно подходят для приготовления детских блюд, тем не менее, перед приготовлением лучше проконсультироваться с педиатром и получить подтверждение, что у Вашего малыша нет аллергии на указанные продукты.

Параметры режимов мультиварки

Ниже приведена таблица с описанием параметров режимов мультиварки Philips HD3060. Она поможет Вам лучше понять возможности данного прибора и позволит экспериментировать – подбирать оптимальные режимы температуры и времени в зависимости от типа блюда.

Режим	Время приготовления, установленное по умолчанию	Настраиваемый диапазон времени приготовления	Шаг	Настраиваемые параметры отсрочки старта	Температурный режим	Автоматический подогрев
ОМЛЕТ	20 минут	5 минут – 2 часа	5 минут, 1 час	-	60 °C – 160 °C	12 часов, 70 °C
ЙОГУРТ	8 часов	6 – 12 часов	5 минут, 1 час	-	40 °C	-
ЯЙЦА	0 минут	1 – 15 минут	1 минута	1 – 24 часа	88 °C	-
КЕКС	30 минут	5 минут – 2 часа	5 минут, 1 час	1 – 24 часа	100 °C – 160 °C	12 часов, 70 °C
КАША	10 минут	5 минут – 2 часа	5 минут, 1 час	1 – 24 часа	90 °C	12 часов, 70 °C
РУЧНОЙ	2 часа	5 минут – 10 часов	5 минут, 1 час	1 – 24 часа	30 °C – 160 °C	12 часов, 70 °C

Комментарии

- 1. В режиме «ОМЛЕТ» регулировка температуры: 60 °C – 70 °C – 80 °C – 90 °C – 100 °C – 110 °C – 120 °C – 130 °C – 140 °C – 150 °C – 160 °C.
- 2. В режиме «КЕКС» регулировка температуры: 100 °C – 110 °C – 120 °C – 130 °C – 140 °C – 150 °C – 160 °C.
- 3. В режиме «РУЧНОЙ» регулировка температуры: 30 °C – 40 °C – 50 °C – 60 °C – 70 °C – 80 °C – 90 °C – 100 °C – 110 °C – 120 °C – 130 °C – 140 °C – 150 °C – 160 °C.

ПРИМЕЧАНИЕ: возможны незначительные отклонения температуры внутри чаши по отношению к установленному на дисплее в зависимости от объема заложеного продукта и температуры окружающей среды.



5 предустановленных режимов и 1 ручной с регулировкой времени и температуры



Пятислойная внутренняя чаша с антипригарным покрытием



Удобное сенсорное управление



Отсрочка старта до 24 часов и функция автоподогрева



Набор стаканов для йогурта в комплекте



Блокировка от детей



Лучшие рецепты для хлебопечек, мультиварок, ручных блендеров, пароварок и не только – на philips-recipes.lady.mail.ru
А также конкурсы, тест-драйвы, рецепты от звезд и многое другое.



Телефон бесплатной горячей линии 8 (800) 200-08-80. Подробности на официальном сайте компании Philips www.philips.ru

Зарегистрируйтесь в Клубе Philips на www.philips.ru/welcome, чтобы получать специальные предложения на покупку новых продуктов Philips.

© 2013 Koninklijke Philips N.V.

Все права защищены. Воспроизведение в полном объеме или частично запрещено без предварительного письменного согласия правообладателя. Информация, представленная в данном документе, не является частью какого-либо предложения или контракта, и не может быть изменена без предварительного уведомления. Компания не принимает на себя никакой ответственности за любые последствия ее использования.