



Книга рецептов с советами и подсказками

для мультиварки HD3134



PHILIPS



Содержание



■ Эксплуатация прибора

2

■ Краткое руководство по использованию мультиварки

3

■ Вопросы и ответы

4

■ Режимы мультиварки

Режим «РИС» / Рис	8
Режим «КАША» / Геркулесовая каша	10
Режим «ЙОГУРТ» / Йогурт	12
Режим «ЖАРИТЬ» / Жареная картошка	14
Режим «ТУШИТЬ» / Овощное рагу	16
Режим «ПЕЧЬ» / Кекс	18

■ Блюда к завтраку

Каша рисовая молочная	20
Омлет	22
Яйца (всмятку, вскруты, в мешочек)	24
Творожная запеканка	26

■ Первые блюда

Гороховый суп	28
Щавелевый суп	30
Борщ украинский	32
Солянка	34
Рассольник	36

■ Основные блюда

■ МЯСНЫЕ

Макароны по-флотски	38
Тушеная печень	40
Картофель с мясом	42
Курица в медовом соусе	44
Макароны с соусом Болоньезе	46
Жаркое	48
Плов	50
Голубцы	52
Холодец	54

■ РЫБНЫЕ

Форель на пару	56
Паста с тунцом	58
Рыба в итальянском томатном соусе	60
Рыбная запеканка по-портugальски	62

■ ГРИБНЫЕ И ОВОЩНЫЕ

Грибы со сметаной	64
Кабачки тушеные	66
Рататуй (овощное соте)	68
Картофель Гратен Дофина	70
Вегетарианская карри	72
Ризотто по-милански	74

■ КРУПЫ

Гречка	76
Рис для суши	78

■ Десерты

Компот из замороженных ягод	80
Яблоки печеные	82
Яблочный пирог	84
Чизкейк	86

■ Параметры режимов мультиварки

38

40

42

44

46

48

50

52

54

56

58

60

62

64

66

68

70

72

74

76

78

80

82

84

86

88

Эксплуатация прибора

Перед первым использованием

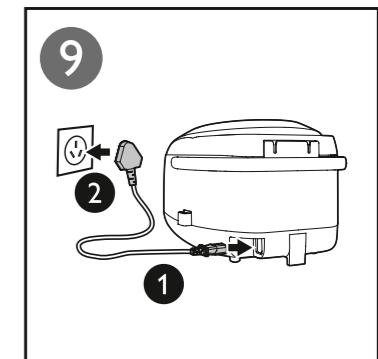
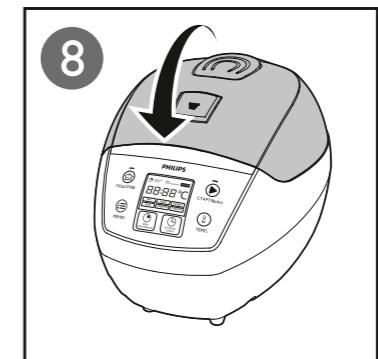
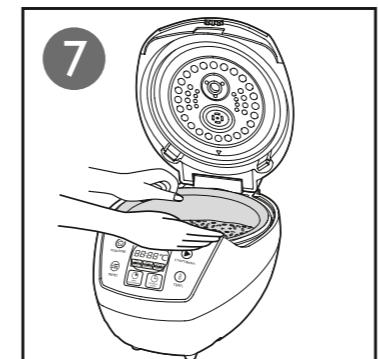
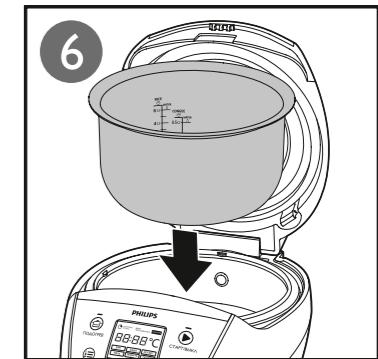
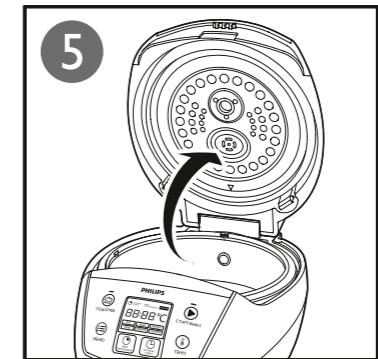
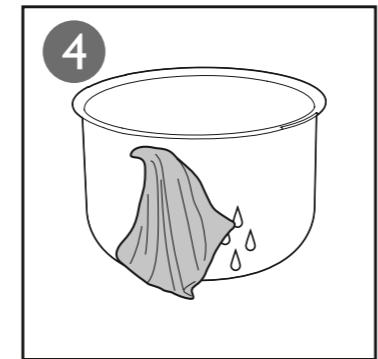
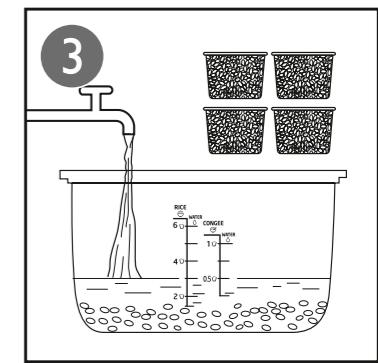
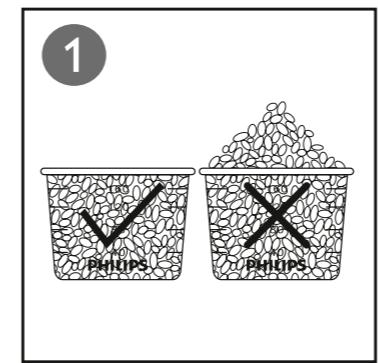
- Извлеките все принадлежности из внутренней чаши. Снимите с внутренней чаши упаковочные материалы.
- Тщательно очистите все детали мультиварки перед первым использованием (см. главу «Очистка и уход» Руководства пользователя).
- Перед использованием мультиварки убедитесь, что все части являются абсолютно сухими.



Описание панели управления.

- Кнопка режима поддержания температуры
- Дисплей
- Кнопка меню
- Кнопка выбора времени приготовления
- Кнопка функции отсрочки времени приготовления (ОТСРОЧКА СТАРТА)
- Кнопка изменения температуры
- Функции приготовления
- 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 уделить больше времени своим близким.

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

Вопросы и ответы

Что такое 3D-нагрев?

Секрет прекрасного вкуса блюд – равномерное распределение тепла во время приготовления. Именно поэтому мы использовали технологию 3D-нагрева в нашей мультиварке, позволяющую обеспечить нагрев не только снизу и с боков, но и сверху, что обеспечивает отличный результат.

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 «Мультиварки» на проекте «Готовим счастье» на сайте Леди@Mail.Ru <http://multivarim.lady.mail.ru> или просто импровизировать.

Как работает отсрочка старта?

Можно включить отсроченный запуск прибора для начала приготовления в течение 24 часов. Отсрочка старта позволяет приготовить блюда к желаемому времени, т.е. время приготовления включено во время отсрочки старта. Сначала выберите желаемую программу, установите время приготовления, затем нажмите кнопку «ОТСРОЧКА СТАРТА» и установите время, спустя которое Вы хотите получить готовое блюдо, нажав кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ». Время отсрочки можно настроить в 10-минутных и часовых интервалах.

Пример:

Вы хотите получить готовый рис через 6 часов.

- Положите рис и налейте воду в чашу мультиварки, выберите программу «РИС». При использовании данной программы время приготовления устанавливается микропроцессором автоматически.

- Нажмите кнопку «ОТСРОЧКА СТАРТА» несколько раз и установите время – 6 часов. Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ».
- Через 6 часов рис будет готов, прозвучат несколько звуковых сигналов, индикация выбранной функции погаснет. Мультиварка автоматически перейдет в режим подогрева. Если Вы хотите выключить подогрев, нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ». Отключите мультиварку от электросети, если не предполагается дальнейшее использование.

ВАЖНО:

Если время приготовления равно или меньше времени отсрочки старта, мультиварка сразу же начнет готовить.

Как установить время?

Для установки времени необходимо включить мультиварку в сеть питания, после чего нужно нажать и удерживать кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» до появления мигающих индикаторов времени на дисплее. Сначала будет мигать индикация времени в часах – нажмите нужное количество раз на кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» и установите время в часах. Через 5 секунд после установления времени в часах начнет мигать индикация времени в минутах – нажмите нужное количество раз на кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» и установите время в минутах. После установки времени нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ» для подтверждения настроек.

Как можно очищать внутреннюю крышку?

Внутреннюю крышку мультиварки HD3134 можно легко снять для простоты очистки.

Вопросы и ответы

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.

Можно ли управлять функцией «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 нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ», индикатор этого режима погаснет, и по окончании программы мультиварка перейдет в режим ожидания. Чтобы включить режим поддержания температуры, снова нажмите кнопку «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 нажатием кнопки «ПОДОГРЕВ».

Для чего нужен паровой клапан в мультиварке HD3134?

На каких режимах он должен быть открытым, на каких – закрытым?

Благодаря наличию парового клапана специальной конструкции конденсированный пар не стекает

с крышки обратно в чашу, а выходит наружу, не нарушая консистенции и вкуса блюда. Поскольку в мультиварке, в отличие от сковорок, создается только микродавление и нет процесса нагнетания давления, у клапана нет открытого и закрытого положения, клапан всегда открыт. Именно поэтому мультиварку можно открывать в любой момент приготовления, мультиварка просто продолжит работу в выбранном режиме.

Если Вы вынули клапан для очистки, просто установите его после очистки обратно в соответствии с Руководством пользователя.

Как устанавливать часы и минуты при настройке времени приготовления?

Чтобы настроить время приготовления блюда, нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ». Начнет мигать индикация времени в часах. Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» нужное количество раз для установления времени приготовления в часах. Через 5 секунд после настройки времени в часах начнет мигать индикация времени в минутах. Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» нужное количество раз для установления времени приготовления в минутах.

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>

Можно ли в данной мультиварке готовить блюда на пару?

Да, в комплект мультиварки HD3134 входит специальная чаша для приготовления на пару. Вы можете готовить блюда на пару, например, с использованием режима «КАША» или любого другого, подходящего

Вопросы и ответы

по настройкам времени и температуры (см. таблицу в конце нашей Книги рецептов).

Могу ли я использовать мультиварку для стерилизации детских принадлежностей?

Да, Вы можете стерилизовать детские принадлежности на пару.

- Разместите пустышки, соски, прорезыватели, столовые приборы (в открытом виде) в чаше для приготовления на пару.
- Наполните внутреннюю чашу мультиварки водой наполовину.
- Установите чашу для приготовления на пару во внутреннюю чашу мультиварки.
- Протрите сухой тканью внешнюю поверхность внутренней чаши.
- Поместите чашу в мультиварку.
- Закройте крышку до щелчка (щелчок сигнализирует о полном закрытии крышки). Не открывайте крышку и не накрывайте паровой клапан полотенцем или иными предметами во время работы прибора – это может привести к деформации крышки или неисправностям в работе прибора.
- Подключите мультиварку к электросети (это следует делать только после полной подготовки прибора к работе).
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», пока на дисплее не появится индикация «ПЕЧЬ» в виде рамочки вокруг названия функции.
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», начнет мигать индикация времени в часах. Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» еще несколько раз и установите время в часах «0». Через 5 секунд после настройки времени в часах начнет мигать индикация времени в минутах. Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»

несколько раз и установите время приготовления 30 минут.

- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ», мультиварка автоматически перейдет в режим «ПЕЧЬ».
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, с дисплея исчезнет индикация «ПЕЧЬ». Прибор перейдет в режим подогрева, на дисплее будет отображаться длительность подогрева. Чтобы выключить режим подогрева, нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ».
- Если в данный момент режим подогрева не нужен или мультиварка не используется, отключите ее от электросети.
- По окончании программы все заложенные в чашу для приготовления на пару детские принадлежности будут простерилизованы.

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 функцию «КАША» и установите время приготовления 10 минут. По окончании программы остудите молоко до комнатной температуры. Далее следуйте рецепту приготовления йогурта в мультиварке.

Как удобнее доставать внутреннюю чашу из мультиварки?

Внутреннюю чашу удобно доставать из мультиварки с помощью силиконовых прихваток в комплекте.

Режим «РИС»

Используя эту функцию, Вы можете приготовить великолепный гарнир.

Рис

Время подготовки: 5 минут

Время приготовления: 40 минут*

Количество порций 4



Сложность рецепта:

Ингредиенты

<i>Рис</i>	2 мерные чашки** (или примерно 300 г риса сорта «Жасмин»)
<i>Вода</i>	4 мерные чашки** (или около 600 мл)
<i>Сливочное масло</i>	по вкусу
<i>Соль</i>	1 чайная ложка без верха

* Время приготовления зависит от количества риса.

** Используйте мерную чашку, входящую в комплект мультиварки.

Приготовление

- Отмерьте необходимое количество риса мерной чашкой. Максимальное количество крупы в чашке – до краев, без горки (см. рис. 1 на стр. 3).
- Пересыпьте рис во внутреннюю чашу мультиварки.
- Отмерьте необходимое количество воды мерной чашкой, налейте воду во внутреннюю чашу мультиварки. Добавьте соль.



- Протрите сухой тканью внешнюю поверхность внутренней чаши (см. рис. 4 на стр. 3).
- Поместите чашу в мультиварку (см. рис. 6 на стр. 3).
- Закройте крышку до щелчка (см. рис. 8 на стр. 3, щелчок сигнализирует о полном закрытии крышки). Не открывайте крышку и не накрывайте паровой клапан полотенцем или иными предметами во время работы прибора – это может привести к деформации крышки или неисправностям в работе прибора.
- Подключите мультиварку к электросети (см. рис. 9 на стр. 3) – это следует делать только после полной подготовки прибора к работе.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», пока на дисплее не появится индикация «РИС» в виде рамочки вокруг названия функции и ориентировочное время приготовления – 40 минут. Если после выбора параметров «МЕНЮ» или «ОТСРОЧКА» и «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» в течение 15 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.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ», мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления. Индикация времени приготовления погаснет.
- За 10 минут до окончания приготовления на дисплее начнется обратный отсчет времени до окончания программы.
- По окончании приготовления риса прозвучат несколько звуковых сигналов, индикатор выбранной функции погаснет. Прибор перейдет в режим подогрева, на дисплее будет отображаться длительность подогрева. Чтобы выключить режим подогрева, нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ».
- Если в данный момент режим подогрева не нужен или мультиварка не используется, отключите

ее от электросети.

- Откройте крышку и осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки.
- Разложите готовый рис по тарелкам и подавайте.

Советы

- С использованием данного режима Вы также можете готовить гречку и другие крупы.
- Обычно при использовании данной программы соотношение крупы и воды составляет 1:2. Однако 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 воды в соответствии с Вашими вкусовыми предпочтениями.
- Время приготовления на данном режиме определяется микропроцессором автоматически, его не нужно выставлять. В рецепте и на дисплее указано ориентировочное время приготовления 300 г риса. Время приготовления может варьироваться в зависимости от количества крупы и воды.
- Общий объем крупы и воды не должен превышать отметку максимального объема ингредиентов на внутренней стороне чаши.
- В готовый рис можно добавить сливочное или растительное масло. Постарайтесь размешивать его аккуратно, чтобы не повредить нежные рисинки. Или добавьте масло прямо в воду перед приготовлением, так будет даже вкуснее.
- Для приготовления двух порций риса достаточно взять 1 мерную чашку риса и 2 мерные чашки воды.



Режим «КАША»

Данная функция поможет Вам легко приготовить кашу и омлет, пастеризовать молоко и сварить компот.

Геркулесовая каша

Время подготовки: 5 минут

Время приготовления: 10 – 15 минут*

Количество порций: 2

Сложность рецепта:



Ингредиенты

Геркулесовые хлопья (2 помола) 2 мерные чашки**

Молоко 4 мерные чашки**

Сахар 40 г (2 ст. л.)

Соль по вкусу

Сливочное масло по вкусу

* В зависимости от желаемой густоты каши.

** Используйте мерную чашку, входящую в комплект мультиварки.

Приготовление

- Отмерьте необходимое количество геркулесовых хлопьев мерной чашкой (см. рис. 1 на стр. 3).
- Положите геркулесовые хлопья во внутреннюю чашу мультиварки.
- Добавьте молоко, сахар и соль и перемешайте все ингредиенты.

- Протрите сухой тканью внешнюю поверхность внутренней чаши мультиварки (см. рис. 4 на стр. 3).
- Поместите чашу в мультиварку (см. рис. 6 на стр. 3).
- Закройте крышку до щелчка (см. рис. 8 на стр. 3; щелчок сигнализирует о полном закрытии крышки). Не открывайте крышку и не накрывайте паровой клапан полотенцем или иными предметами во время работы прибора – это может привести к деформации крышки или неисправностям в работе прибора.
- Подключите мультиварку к электросети (см. рис. 9 на стр. 3) – это следует делать только после полной подготовки прибора к работе.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», пока на дисплее не появится индикация «КАША», в виде рамочки вокруг названия функции и установленное по умолчанию время приготовления – 10 минут.
- Для приготовления густой каши нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» до тех пор, пока на дисплее не появится время 15 минут. Для приготовления более жидкой каши оставьте установленные по умолчанию настройки – 10 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ», мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления.
- По окончании программы раздастся несколько звуковых сигналов. Прибор перейдет в режим подогрева, и на дисплее будет отображаться длительность подогрева. При переключении мультиварки в режим подогрева загорается

Режимы мультиварки

индикатор этого режима. Чтобы выключить режим подогрева, нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ».

- Отключите мультиварку от электросети.
- Откройте крышку и с помощью прихваток в комплекте осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки.
- Разложите кашу по тарелкам и подавайте.

Советы

- 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.
- Вместо молока можно добавить такое же количество воды или смешать молоко с водой в любой пропорции.
- Если Вам нравится более жидкая каша, добавляйте больше молока или воды.
- Общий объем крупы и воды не должен превышать отметку максимального объема ингредиентов на внутренней стороне чаши.
- Чтобы разнообразить вкус блюда, в готовую кашу можно добавить свежие или консервированные фрукты, чернослив, курагу или любые ягоды.

Режим «ЙОГУРТ»

Данный режим позволяет легко готовить полезный домашний йогурт.

Йогурт

Время подготовки: 5 минут

Время приготовления: 6 – 8 часов

Количество порций: 5

Сложность рецепта:



Ингредиенты

Молоко
ультрапастеризованное 1 л

Натуральный йогурт 2 столовые ложки

Приготовление

- Хорошо вымойте чашу мультиварки, чтобы на ней не осталось запахов других блюд.
- Налейте во внутреннюю чашу мультиварки молоко, добавьте йогурт.
- Протрите сухой тканью внешнюю поверхность внутренней чаши мультиварки (см. рис. 4 на стр.3).
- Поместите чашу в мультиварку (см. рис. 6 на стр.3).
- Закройте крышку до щелчка (см. рис. 8 на стр. 3; щелчок сигнализирует о полном закрытии крышки). Не открывайте крышку и не накрывайте паровой клапан полотенцем

или иными предметами во время работы прибора – это может привести к деформации крышки или неисправностям в работе прибора.

- Подключите мультиварку к электросети (см. рис. 9 на стр. 3) – это следует делать только после полной подготовки прибора к работе.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», пока на дисплее не появится индикация «ЙОГУРТ», в виде рамочки вокруг названия функции и установленное по умолчанию время приготовления – 8 часов.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ», мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления.
- По окончании программы раздастся несколько звуковых сигналов. Погаснет индикатор режима «ЙОГУРТ», и мультиварка перейдет в режим ожидания.
- Отключите мультиварку от электросети.
- Откройте крышку, достаньте чашу с йогуртом и поставьте в холодильник минимум на 2 часа. По желанию предварительно переложите йогурт в отдельную емкость.
- В готовый йогурт добавьте нарезанные фрукты, орехи, варенье, сиропы и подавайте.

Советы

- Если Вы хотите приготовить йогурт из свежего или пастеризованного молока, для начала его необходимо подвергнуть температурной обработке: налейте молоко в чашу мультиварки, выберите функцию «КАША» и установленное по умолчанию время приготовления 10 минут. По окончании программы остудите молоко до комнатной температуры. Далее следуйте вышеописанному рецепту.

- Вы также можете использовать ультрапастеризованное молоко – в этом случае предварительная температурная обработка молока не требуется.
- Используемый в качестве закваски магазинный йогурт должен содержать только молоко и бактерии. Лучше использовать продукт, имеющий минимальный срок хранения.
- Следите, чтобы при приготовлении йогурта посуда была чистой.
- Ингредиенты для приготовления йогурта должны быть комнатной температуры.
- Не рекомендуется добавлять свежие ягоды или фрукты во время приготовления йогурта – из-за содержащейся в них кислоты молоко прокиснет и у Вас получится простокваша.
- Если Вы все же хотите добавить в йогурт ягоды или фрукты, предварительно проварите их в ягодном сиропе.
- Готовый йогурт рекомендуется хранить в холодильнике не более 1 недели.
- Основой следующей порции может стать уже йогурт собственного приготовления, но не рекомендуется использовать его более трех раз.
- В течение 8 часов Вы сможете приготовить густой йогурт. Если Вы предпочитаете более жидккий йогурт, установите время приготовления 6 часов. Для этого после выбора режима «ЙОГУРТ» нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» несколько раз и установите длительность приготовления – 6 часов.
- С использованием данного режима Вы также можете подогревать детское питание.



Режим «ЖАРИТЬ»

Данная функция позволяет готовить жареные блюда, а также обжарить мясо, птицу или овощи перед тушением или приготовлением супа.

Жареная картошка с луком и грибами

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 30 минут

Количество порций: 4

Сложность рецепта:



Ингредиенты

Картофель	4 – 5 шт.
Грибы	300-400 г
Лук репчатый	2 шт.
Чеснок	2 зубчика
Подсолнечное масло	2 ст. л.

Приготовление

- Налейте на дно внутренней чаши мультиварки растительное масло.
- Нарежьте лук и чеснок и выложите в чашу мультиварки.
- Протрите сухой тканью внешнюю поверхность внутренней чаши (см. рис. 4 на стр. 3).
- Поместите чашу в мультиварку (см. рис. 6 на стр. 3).
- Подключите мультиварку к электросети (см. рис. 9 на стр. 3) – это следует делать только после полной подготовки прибора к работе.



- Нажимайте кнопку «МЕНЮ», пока на дисплее не появится индикация «ЖАРИТЬ» в виде рамочки вокруг названия функции и установленное по умолчанию время приготовления – 15 минут.
- Нажимайте кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», пока не установите время приготовления 30 минут.
- После настройки необходимого времени приготовления нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ», мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления.
- Обжаривайте лук в течение 5 минут, периодически помешивая. Крышку мультиварки закрывать не нужно.
- Нарежьте грибы, переложите их в чашу мультиварки и готовьте еще 5 минут.
- Нарежьте соломкой картофель, добавьте к грибам с луком, посолите, перемешайте и обжаривайте до окончания программы, периодически помешивая.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, с дисплея исчезнет индикация «ЖАРИТЬ». Прибор перейдет в режим подогрева, на дисплее будет отображаться длительность подогрева. Чтобы выключить режим подогрева, нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ».
- Если в данный момент режим подогрева не нужен или мультиварка не используется, отключите ее от электросети.
- Осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки, разложите картошку с грибами по тарелкам и подавайте.

Советы

- Готовить блюда в режиме «ЖАРИТЬ» рекомендуется с открытой крышкой. Но если по каким-либо

причинам Вы захотите закрыть крышку, это не помешает работе мультиварки.

- Для более насыщенного вкуса положите в каждую тарелку с картошкой по ложке холодной сметаны.
- По желанию Вы можете использовать трюфельное оливковое масло – достаточно добавить несколько капель к обычному маслу для жарки, и даже у самых безвкусных шампиньонов появится благородный грибной аромат.
- Наиболее вкусным получится блюдо из лесных грибов. Но Вы можете использовать, например, и сырые шампиньоны или вешенки.
- Грибы очень пористые, поэтому мгновенно впитывают воду и могут потерять вкус при промывании в большом количестве воды.
- Можно воспользоваться и замороженными благородными грибами: для этого их надо предварительно разморозить при комнатной температуре, слить воду, а потом действовать по рецепту, только обжаривать их не пять минут, а до того момента, пока не выпарится вся жидкость.
- Вы можете готовить это блюдо следующим образом: сначала обжарьте лук и грибы в течение 15 минут в режиме «ЖАРИТЬ», а затем добавьте нарезанный картофель, выберите функцию «ТУШИТЬ» и с помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 30 минут. Тушите до готовности с закрытой крышкой, периодически помешивая.
- Во время тушения в картофель с грибами можно добавить несколько столовых ложек сметаны, так выйдет еще вкуснее.
- Для нарезания картофеля используйте мультирезку Philips.



Режим «ТУШИТЬ»

Данная функция оптимальна для приготовления большинства блюд – супов, основных блюд (например, рагу, тушеного мяса или птицы, макарон по-флотски и т. п.), десертов, компотов и так далее.

Овощное рагу

Время подготовки: 20 минут

Время приготовления: 50 минут

Количество порций: 8

Сложность рецепта:



Ингредиенты

Перец болгарский 1 шт.

Картофель 2 шт.

Морковь 1 шт.

Помидоры 3 шт. или консервированные томаты в собственном соку – 250 г

Баклажан или кабачок 1 шт.

Лук 1 шт.

Чеснок 1 головка

Растительное масло 2 ст. л.

Соль, перец, лавровый лист по вкусу

Свежая зелень по вкусу

Приготовление

- Нарежьте все овощи полукольцами, чеснок измельчите.
- Налейте в чашу мультиварки масло, положите на дно лук и морковь, далее слоями – картошку, баклажан или кабачок, чеснок, болгарский перец, помидоры – свежие или консервированные. Каждый слой чуть посыпайте солью и перцем, добавляйте лавровый лист.
- Протрите сухой тканью внешнюю поверхность внутренней чаши (см. рис. 4 на стр. 3).
- Поместите чашу в мультиварку (см. рис. 6 на стр. 3).
- Закройте крышку (см. рис. 8 на стр. 3).
- Подключите мультиварку к электросети (см. рис. 9 на стр. 3) – это следует делать только после полной подготовки прибора к работе.
- Нажмайте кнопку «МЕНЮ», пока на дисплее не появится индикация «ТУШИТЬ» в виде рамочки вокруг названия функции и время приготовления, установленное по умолчанию, – 1 час.
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» несколько раз и установите время приготовления в часах «0». Подождите 5 секунд и, когда начнет мигать индикация времени в минутах, установите время приготовления 50 минут.
- После настройки необходимого времени приготовления нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ», мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления.
- За десять минут до готовности откройте крышку, чтобы выпарить лишнюю жидкость из овощей.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, с дисплея исчезнет индикация

Режимы мультиварки

«ТУШИТЬ». Прибор перейдет в режим подогрева, на дисплее будет отображаться длительность подогрева. Чтобы выключить режим подогрева, нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ».

- Если в данный момент режим подогрева не нужен или мультиварка не используется, отключите ее от электросети.
- Осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки, разложите овощное рагу по тарелкам, посыпьте свежей рубленной зеленью и подавайте.

Советы

- Вы можете использовать любые овощи для приготовления рагу, главное, соблюдать очередность: внизу должны быть более плотные овощи, которые дольше готовятся, а сверху – более мягкие.
- Помимо соли и перца к овощам можно добавить сушеныю зелень.
- Свежую зелень стоит добавлять только в готовое блюдо, чтобы она не потеряла своего цвета и вкуса.
- Готовое рагу можно полить сметаной или посыпать сыром.
- Даже в холодном виде овощное рагу – прекрасный гарнир к мясу или рыбе.
- Если убрать из рецепта картошку, а готовое блюдо измельчить блендером или в мясорубке, то получится отличная кабачковая или баклажанная икра.
- Для нарезки овощей используйте ручной блендер Philips с насадками для шинковки и нарезки кубиками.

Режим «ПЕЧЬ»

С помощью данной функции Вы легко можете печь пироги, кексы, карамелизовать фрукты, готовить запеканки и различные десерты.

Кекс

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 1 час 30 минут

Количество порций: 10

Сложность рецепта:



Ингредиенты

Яйца	4 шт.
------	-------

Сахар	150 г ($1\frac{1}{3}$ мерной чашки*, наполнить до отметки 160, а потом до отметки 40)
-------	---

Мед	2 ст. ложки
-----	-------------

Мука	300 г
------	-------

Масло сливочное, растопленное до комнатной температуры	200 г
---	-------

Сухофрукты любые	200 г
------------------	-------

Разрыхлитель	2 ч. л.
--------------	---------

* Используйте мерную чашку, входящую в комплект мультиварки.

Приготовление

- Смешайте в отдельной миске все сухие ингредиенты, кроме сухофруктов.
- Добавьте яйца и масло, размешайте, добавьте сухофрукты и помешайте еще раз. Взбивать не нужно. Тесто будет очень густым, пусть Вас это не пугает.
- Выложите смесь в чашу мультиварки.
- Протрите сухой тканью внешнюю поверхность внутренней чаши (см. рис.4 на стр.3).
- Поместите чашу в мультиварку (см. рис. 6 на стр. 3).
- Закройте крышку (см. рис. 8 на стр. 3).
- Подключите мультиварку к электросети (см. рис. 9 на стр. 3) – это следует делать только после полной подготовки прибора к работе.
- Нажмайте кнопку «МЕНЮ», пока на дисплее не появится индикация «ПЕЧЬ» в виде рамочки вокруг названия функции и установленное по умолчанию время приготовления – 45 минут.
- Нажмайте кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», пока не установите время приготовления 1 час 30 минут.
- Нажмите кнопку «ТЕМПЕРАТУРА» несколько раз и установите температуру приготовления 150° С.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ», мультиварка автоматически перейдет в режим «ПЕЧЬ».
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, с дисплея исчезнет индикация «ПЕЧЬ». Прибор перейдет в режим подогрева, на дисплее будет отображаться длительность подогрева. Чтобы выключить режим подогрева, нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ».
- Если в данный момент режим подогрева не нужен или мультиварка не используется, отключите ее от электросети.

- Откройте крышку и осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки. Дайте кексу остыть в течение 15 минут.
- Выложите кекс на блюдо, аккуратно перевернув внутреннюю чашу мультиварки, чтобы на блюде низ кекса оказался верхом. По желанию посыпьте верх кекса сахарной пудрой.

Советы

- В тесто можно добавить любые орехи. Особенно хорошо сюда подойдет миндаль.
- Поэкспериментируйте, добавив в кекс специи: по четверти чайной ложки мускатного ореха, гвоздики и ванили.
- Вы можете добавить в тесто цедру апельсина или лимона, или сразу и то, и другое.
- По желанию подавайте кекс с шариком мороженого или соусом – ванильным, шоколадным, клубничным и т. п.
- Если завернуть кекс в пленку и положить в холодильник, он может храниться очень долго.
- При использовании данного режима Вы можете настраивать температуру приготовления блюд. Возможные значения температуры на данном режиме: 40° С – 50° С – 60° С – 70° С – 80° С – 90° С – 100° С – 110° С – 120° С – 130° С – 140° С – 150° С – 160° С.



Каша рисовая молочная

Время подготовки: 5 минут

Время приготовления: 1 час

Количество порций: 4

Сложность рецепта:



Ингредиенты

Рис	2 мерных чашки*
Вода	3 мерных чашки*
Молоко	6 мерных чашек*
Сахар	3 ст. л.
Соль, сливочное масло	по вкусу

* Используйте мерную чашку, входящую в комплект мультиварки.

Приготовление

- Отмерьте необходимое количество риса мерной чашкой.
- Положите в чашу мультиварки рис, залейте кипяченой водой и молоком, добавьте сахар, соль по вкусу, перемешайте.
- Поместите чашу в мультиварку.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», пока на дисплее не появится индикация «КАША» в виде рамочки вокруг названия функции и время приготовления, установленное по умолчанию, – 10 минут.
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», пока не установите время приготовления 1 час.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ».
- По окончании программы раздастся несколько звуковых сигналов. Прибор перейдет в режим подогрева, и на дисплее будет отображаться

длительность подогрева. Чтобы выключить режим подогрева, нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ».

- Откройте крышку и с помощью прихваток в комплекте осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки.
- Разложите кашу по тарелкам, добавьте сливочное масло по вкусу и подавайте.

Советы

- Для приготовления рисовой каши рекомендуется использовать круглый рис.
- 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 приготовить эту кашу только на молоке или на воде.
- Чтобы разнообразить вкус, в готовую кашу можно добавить свежие или консервированные ягоды и фрукты, а также варенье или джем.
- Густоту каши можно регулировать количеством жидкости: чем меньше молока или воды Вы добавляете, тем гуще получится каша. Также Вы можете регулировать густоту каши, изменяя время приготовления: чем дольше готовится каша, тем она гуще.



Омлет

Время подготовки: 1 минута

Время приготовления: 5 минут

Количество порций: 1

Сложность рецепта:



Ингредиенты

Яйца 2 шт.

Молоко 150 мл

Сливочное или растительное масло
для смазывания чаши мультиварки

Соль, специи по вкусу

Свежая зелень по вкусу

Приготовление

- Разбейте яйца, добавьте молоко, приправьте солью и специями и перемешайте с помощью вилки. Взбивать массу не следует, омлет и так получится очень пышным.
- Смажьте чашу мультиварки маслом.
- Вылейте омлетную массу в чашу мультиварки.
- Закройте крышку.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите функцию «КАША».
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 5 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ».
- По окончании приготовления откройте крышку и осторожно достаньте внутреннюю чашу.
- Выложите омлет на тарелку, украсьте свежей зеленью и подавайте.

Советы

- В зависимости от вкуса и предпочтений в смесь яиц и молока можно добавить натертый сыр, различные овощи (например, помидоры, измельченный репчатый или зеленый лук и т. п.), колбасу, соленую красную рыбу и т. п.
- Для приготовления омлета с беконом, грибами, колбасой или сосисками предварительно обжарьте данные продукты в течение 5 минут в режиме «ЖАРИТЬ». Затем добавьте смесь яиц и молока и готовьте в режиме «КАША» в течение 5 минут.
- Можно добавить начинку не внутрь омлетной массы, а после приготовления сверху. Посыпьте готовое блюдо, например, сыром и сверните омлет пополам или трубочкой – от горячей температуры сыр расплывется и блюдо приобретет интересный вкус.



Яйца (всмятку, вкрутую, в мешочек)

Блюда к завтраку

Время подготовки: 1 минута

Время приготовления: 3 – 10 минут

Количество порций: 5

Сложность рецепта:

Ингредиенты

Яйца 5 шт.

Вода 800 мл или столько, сколько необходимо для того, чтобы яйца оказались целиком покрыты водой.

Приготовление

- Налейте во внутреннюю чашу мультиварки необходимое количество воды.
- Аккуратно положите в воду яйца.
- Протрите сухой тканью внешнюю поверхность внутренней чаши.
- Поместите чашу в мультиварку.
- Не закрывайте крышку.
- Подключите мультиварку к электросети – это следует делать только после полной подготовки прибора к работе.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», пока на дисплее не появится индикация «КАША» в виде рамочки вокруг названия функции и установленное по умолчанию время приготовления – 10 минут.

- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ», мультиварка автоматически перейдет в режим «КАША». До закипания воды на дисплее будет отображаться текущее время; отсчет времени приготовления начнется после закипания воды.
- Если Вы хотите сварить яйца всмятку, выключите мультиварку через 3 минуты, если в мешочек – через 5 минут, если вкрутую – варите до окончания программы.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов. Прибор перейдет в режим подогрева, на дисплее будет отображаться длительность подогрева. Чтобы выключить режим подогрева, нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ».
- Если в данный момент режим подогрева не нужен или мультиварка не используется, отключите ее от электросети.
- Осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки. Поместите яйца в холодную воду и оставьте до остывания – так скорлупа будет лучше счищаться.
- Яйца рекомендуется варить с открытой крышкой, чтобы скорлупа не лопнула во время варки.

Творожная запеканка

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 45 минут

Количество порций: 8

Сложность рецепта:



Ингредиенты

Творог	500 г
Яйца	3 шт.
Сахар	1 мерная чашка*
Крахмал	2 ст. л.
Изюм	1 мерная чашка*
Разрыхлитель	1 ч. л.
Ваниль	по вкусу
Масло для смазывания чаши мультиварки	

* Используйте мерную чашку, входящую в комплект мультиварки.

Приготовление

- Залейте изюм кипятком, чтобы он стал мягче.
- Смажьте чашу мультиварки маслом.
- Протрите творог через мелкое сите или взбейте его блендером до абсолютной гладкости.
- В отдельной емкости взбейте яйца с сахаром, потом, не прекращая взбивать, по одной ложке добавьте сначала весь творог, потом крахмал, ваниль и разрыхлитель.
- Слейте воду с изюма, промокните его бумажным полотенцем и осторожно ложкой смешайте творожную массу с изюмом.
- Выложите полученную смесь во внутреннюю чашу мультиварки.
- Поместите внутреннюю чашу в мультиварку.
- Закройте крышку.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», пока на дисплее не появится индикация «ПЕЧЬ» в виде рамочки вокруг

названия функции и установленное по умолчанию время приготовления – 45 минут.

- С помощью кнопки «ТЕМПЕРАТУРА» установите температуру приготовления 150° С.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ», мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления.
- По окончании программы раздастся несколько звуковых сигналов. Прибор перейдет в режим подогрева, и на дисплее будет отображаться длительность подогрева. При переключении мультиварки в режим подогрева загорается индикатор этого режима. Чтобы выключить режим подогрева, нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ».
- Откройте крышку и осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки.
- Подавайте творожную запеканку горячей, либо сначала остыните до комнатной температуры.

Советы

- В запеканку можно добавлять любые сухофрукты или цукаты. И можно попробовать варианты с кусочками черного шоколада, кислыми яблоками и даже кусочками мармелада.
- Вы можете посыпать дно чаши мультиварки столовой ложкой сахарного песка, тогда у Вашей запеканки будет аппетитная карамельная корочка.
- Вместо сахара можно использовать 1,5 мерных чашки сгущенки, от этого запеканка приобретет необыкновенный аромат и пикантность. Также поэкспериментируйте с вареной сгущенкой.
- Вместо ванили можно добавить в запеканку различные кулинарные ароматизаторы – амаретто, тирамису и так далее. Они продаются в кулинарных отделах больших супермаркетов.
- Крахмал в рецепте можно заменить на то же количество манной крупы.



Гороховый суп

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 1 час 20 минут

Количество порций: 6

Сложность рецепта:

Ингредиенты

Копченые ребрышки	300 г
Горох лущеный	3 мерных чашки*
Лук	1 большая луковица или 2 маленькие
Морковь	1 шт.
Картофель	4 шт.
Вода	3 л
Чеснок	4 зубчика
Соль, перец	по вкусу
Лавровый лист	3 шт.
Подсолнечное масло	2 ст. л.

* Используйте мерную чашку, входящую в комплект мультиварки.

Приготовление

- Налейте в чашу мультиварки подсолнечное масло, положите нарезанный лук.
- С помощью кнопки «МЕНЮ» выберите функцию «ЖАРИТЬ».
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 20 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ».
- Обжаривайте лук, периодически помешивая.
- Через 10 минут добавьте нацинкованную морковь и продолжайте обжаривать, помешивая, до окончания программы.

- С помощью кнопки «МЕНЮ» выберите функцию «ТУШИТЬ».
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 1 час.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ».
- Положите в чашу мультиварки горох и копченые ребрышки.
- Залейте водой до верхней отметки внутри чаши мультиварки.
- Через полчаса положите в суп нарезанный картофель.
- Когда прозвучит сигнал об окончании приготовления, осторожно откройте крышку и положите в суп мелко нарезанный чеснок, лавровый лист, соль и перец. Закройте крышку и дайте супу еще полчаса постоять на режиме «ПОДОГРЕВ» (включится автоматически), чтобы он пропитался ароматом специй.

Советы

- Вместо копченых ребрышек можно использовать любое имеющееся у Вас копченое мясо.
- Суп можно сделать полностью вегетарианским: благодаря медленному томлению в мультиварке он все равно получится наваристым и вкусным.
- Вместо подсолнечного масла можно использовать копченое сало или бекон: нарежьте его кусочками, сначала в режиме «ЖАРИТЬ» немного выпарите из них жир, а потом положите лук и дальше действуйте по рецепту.
- По желанию Вы можете не добавлять в суп картофель.
- Горох рекомендуется брать лущеный – то есть не целыми ядрышками, а половинками. Так суп сварится быстрее.



Щавелевый суп

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 1 час 45 минут

Количество порций: 4

Сложность рецепта:



Ингредиенты

Говядина	300 г
Картофель	3-4 шт.
Лук репчатый	1 шт.
Щавель	1 пучок
Яйца	2 шт.
Зелень	по вкусу
Соль, специи	по вкусу
Лимонный сок	100 мл

Приготовление

- Промойте мясо, поместите в чашу мультиварки, залейте водой. Положите очищенную луковицу.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите функцию «ТУШИТЬ».
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 1 час.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ».
- Пока варится мясо, почистите картофель, нарежьте небольшими кубиками. Натрите на терке или мелко нарежьте морковь. Тщательно промойте щавель и нарежьте.
- По окончании программы «ТУШИТЬ» снимите с бульона пену, выньте луковицу, нарежьте мясо кубиками.
- Положите в чашу мультиварки мясо, нарезанный картофель и посолите.

- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите функцию «ТУШИТЬ».
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 45 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ».
- Через 30 минут добавьте нарезанный щавель, лимонный сок и морковь, готовьте еще 10 минут.
- Взбейте яйца и через 10 минут после добавления щавеля и моркови влейте в суп, постепенно помешивая. Варите еще 5 минут до окончания программы.
- Разлейте готовый суп по тарелкам, подавайте со сметаной и мелко нарубленной свежей зеленью.

Советы

- В зависимости от Ваших предпочтений относительно густоты супов добавляйте меньше или больше воды. Однако следите за тем, чтобы общий объем продуктов не превышал отметку максимального объема ингредиентов на внутренней стороне чаши.
- Этот суп можно готовить без бульона – просто налейте в мультиварку воду и начните готовить с п. 7.
- По желанию в суп можно добавить 2-3 ст. л. риса – на этапе добавления в чашу картофеля.
- Взбитые яйца делают суп более густым и сытым. Однако Вы можете заранее отварить их вкрутую и добавить в уже готовый суп разрезанные на 2 или 4 части.
- Вместо говядины Вы можете готовить этот суп со свининой, курицей или индейкой.
- Вместе со щавелем или вместо него Вы можете добавить в суп молодую крапиву.
- Для нарезки и шинковки овощей используйте ручной блендер или мультирезку Philips с насадкой для нарезки и шинковки.





Борщ украинский

Время подготовки: 20 минут

Время приготовления: 1 час 15 минут

Количество порций: 8

Сложность рецепта:



Ингредиенты

Мясо (свинина, говядина или баранина)	300 г
Лук репчатый	1 шт.
Морковь	1 шт.
Помидоры	3 шт. или консервированные томаты в собственном соку – 250 г
Вода	3 л
Картофель	4 шт.
Капуста белокочанная	1/4 небольшого кочана
Свекла	2 шт.
Чеснок	6 зубчиков
Сок лимона или яблочный уксус	4 ст. л.
Растительное масло	1 ст. л.
Сахар	1 ст. л. без горки
Соль, перец, лавровый лист	по вкусу

Приготовление

- Нарежьте мясо небольшими кусочками, измельчите лук, почистите и натрите морковь и свеклу.
- Налейте во внутреннюю чашу мультиварки растительное масло, положите мясо.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите функцию «ЖАРИТЬ».
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 30 минут.

- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ.».
- Обжарьте мясо, периодически помешивая, до румяной корочки. Это займет минут десять, потом добавьте лук и обжарьте все вместе.
- Еще через десять минут добавьте нарезанную морковь и свеклу, продолжайте обжаривать. Добавьте к смеси консервированные томаты или томатную пасту и 100 мл кипятка, посыпьте сахаром, помешайте и еще немного потушите вместе.
- Залейте тремя литрами кипятка.
- Добавьте нарезанный кубиками картофель.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите функцию «ТУШИТЬ». Установите время приготовления – 45 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ.».
- Готовьте с закрытой крышкой в течение 20 минут, после чего добавьте тонко нацинкованную капусту.
- По окончании программы раздастся несколько звуковых сигналов, с дисплея исчезнет индикация «ТУШИТЬ». Прибор перейдет в режим подогрева.
- После звуковых сигналов, выключите мультиварку, осторожно откройте крышку и добавьте в борщ столовую ложку соли, лавровый лист, перец, измельченный чеснок и лимонный сок (или уксус). Оставьте настаиваться с закрытой крышкой еще как минимум полчаса.
- Разлейте суп по тарелкам, подавайте со сметаной.

Советы

- Борщ можно готовить и без мяса, просто на воде, в мультиварке он все равно получается очень ароматный и наваристый.
- Некоторые любят добавлять в борщ сладкий перец, сельдерей или красную фасоль.
- Попробуйте натереть разрезанной долькой чеснока ломтик черного хлеба, хорошо его посолить и подать к борщу.
- Для нарезки и шинковки овощей используйте ручной блендер HR1669 или мультирезку Philips.



Солянка

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 1 час 5 минут

Количество порций: 6 – 8

Сложность рецепта:



Ингредиенты

<i>Копченая колбаса</i>	<i>300 г</i>
<i>Мясные копчености</i>	<i>300 г</i>
<i>Соленые огурцы</i>	<i>4-5 шт.</i>
<i>Маслины</i>	<i>100 г</i>
<i>Картофель</i>	<i>4 шт.</i>
<i>Морковь</i>	<i>1 шт.</i>
<i>Лук репчатый</i>	<i>3 шт.</i>
<i>Томатная паста</i>	<i>100 г</i>
<i>Соль, перец, лавровый лист</i>	<i>по вкусу</i>
<i>Оливковое или подсолнечное масло</i>	<i>2 ст. л.</i>
<i>Вода</i>	<i>2 л</i>

Приготовление

- Налейте на дно чаши мультиварки растительное масло.
- Нарежьте лук и морковь, положите в чашу мультиварки.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите функцию «ЖАРИТЬ».
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 15 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ».
- Обжаривайте лук и морковь, периодически помешивая. На 10-ой минуте приготовления добавьте томатную пасту.
- По окончании приготовления выложите смесь из чаши мультиварки.
- Нарежьте копченую колбасу кубиками и положите в чашу мультиварки.

- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите функцию «ЖАРИТЬ».
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 10 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ».
- По окончании программы «ЖАРИТЬ» добавьте в чашу мультиварки нарезанный картофель и мясные копчености, залейте водой, перемешайте.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите функцию «ТУШИТЬ».
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 40 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ».
- Примерно через 10 минут добавьте обжаренную ранее смесь из лука, моркови и томатной пасты, а также нарезанные соленые огурцы.
- За 10 минут до окончания программы добавьте нарезанные маслины, лимонный сок, соль, перец и лавровый лист.
- Выключите мультиварку и дайте супу настояться под закрытой крышкой в течение часа.
- Разлейте готовый суп по тарелкам, положите в каждую порцию по ломтику лимона, столовой ложке сметаны и нарубленной свежей зелени.

Советы

- В зависимости от Ваших предпочтений относительно густоты супов добавляйте меньше или больше воды. Однако следите за тем, чтобы общий объем продуктов не превышал отметку максимального объема ингредиентов на внутренней стороне чаши.
- Чем больше видов мяса Вы положите в солянку, тем вкуснее будет суп.
- Особенную пикантность супу приадут соленые каперсы, их надо добавить на том же этапе, что и маслины.

Рассольник

Время подготовки: 20 минут

Время приготовления: 1 час 10 минут

Количество порций: 6

Сложность рецепта:



Ингредиенты

Перловая крупа	1 мерная чашка*
Картофель	4 шт.
Морковь	1 шт.
Лук репчатый	1 шт.
Соленые огурцы	4-5 шт.
Свинина	300 г
Соль, перец, лавровый лист	по вкусу
Вода	2 л + 0,5 л
Подсолнечное масло	2 ст. л.
Сметана, свежая зелень	по вкусу
Лимонный сок или рассол (не маринад!) из-под огурцов	по вкусу

* Используйте мерную чашку, входящую в комплект мультиварки.

Приготовление

- Залейте перловую крупу холодной водой (примерно 0,5 л) и оставьте на 20 минут.
- Налейте в чашу мультиварки растительное масло.
- Нарежьте лук и морковь, положите в чашу мультиварки.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите функцию «ЖАРИТЬ».
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 10 минут.

- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ», мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления.
- Обжаривайте лук и морковь, периодически помешивая, в течение 5 минут.
- Промойте мясо и нарежьте небольшими кусочками, положите в чашу мультиварки и обжарьте вместе с овощами.
- Залейте кипятком.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите функцию «ТУШИТЬ».
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 1 час.
- Примерно через 30 мин добавьте в бульон нарезанный картофель, перловую крупу, перемешайте и готовьте до окончания программы.
- После окончания программы выключите мультиварку, добавьте в суп мелко нарезанные соленые огурцы, лимонный сок или рассол, соль, перец и лавровый лист. Закройте крышку и оставьте суп настояться еще на полчаса.
- Разлейте готовый суп по тарелкам, подавайте со сметаной и мелко нарубленной свежей зеленью.

Советы

В зависимости от Ваших предпочтений относительно густоты супов добавляйте меньше или больше воды. Однако следите за тем, чтобы общий объем продуктов не превышал отметку максимального объема ингредиентов на внутренней стороне чаши.





Макароны по-флотски

Время подготовки: 5 минут

Время приготовления: 45 минут

Количество порций: 4

Сложность рецепта:



Ингредиенты

Мясной фарш	300 г
Макароны из твердых сортов пшеницы	150 г
Лук репчатый	2 шт.
Вода	270 мл (1,5 мерных чашки*)
Подсолнечное масло	1 ст. л.
Соль, перец	по вкусу

* Используйте мерную чашку, входящую в комплект мультиварки.

Приготовление

- Налейте на дно чаши мультиварки растительное масло и положите нарезанный лук.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите функцию «ЖАРИТЬ».
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 20 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ», мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления.
- Обжаривайте лук в течение 5 минут, периодически помешивая, затем добавьте фарш, соль и перец, перемешайте и обжаривайте еще 15 минут, периодически помешивая.

- Добавьте макароны и залейте продукты водой чуть выше уровня макарон. Перемешайте.
- Затем нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите функцию «ТУШИТЬ».
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 25 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ», мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления.
- По окончании приготовления разложите макароны по тарелкам и подавайте к столу.

Советы

- Вы можете использовать прокрученное через мясорубку вареное мясо. В этом случае сократите время обжаривания фарша с 15 до 5 минут.
- Для более пикантного вкуса Вы можете добавить в блюдо вместе с фаршем 2 ст. л. томатной пасты.
- Для приготовления фарша используйте мясорубку Philips.



Тушеная печень

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 30 минут

Количество порций: 4

Сложность рецепта:



Ингредиенты

Печень говяжья	500 г
Лук репчатый	1 шт.
Морковь	1 шт.
Мука	2 ст. л.
Сметана	250 г
Томатная паста	1 ст. л.
Растительное масло	1 – 2 ст. л.
Соль, перец	по вкусу

Приготовление

- Нарежьте лук небольшими кубиками, натрите морковь на мелкой терке.
- Налейте на дно чаши мультиварки растительное масло. Положите в чашу нарезанные лук и морковь.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите функцию «ЖАРИТЬ».
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 10 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ», мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления.
- Обжаривайте овощи, слегка помешивая.

• Промойте печень, нарежьте кусочками, обваляйте их в муке, и через пять минут после начала жарки овощей, положите ее в чашу мультиварки и легонько обжарьте вместе с овощами.

- Добавьте соль, перец, томатную пасту и сметану, перемешайте.
- С помощью кнопки «МЕНЮ» установите программу «ТУШИТЬ».
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 20 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ», мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления.
- Готовьте печень, периодически помешивая, до окончания программы.
- Готовое блюдо подавайте с макаронами, гречкой, рисом или картофельным пюре.

Советы

- Вы можете добавить вместо томатной пасты кусочки свежего помидора или не добавлять в блюдо морковь и томатную пасту.
- Можно использовать куриную печень, но тогда выключите мультиварку через десять минут после начала тушения. Чем меньше время тепловой обработки печени, тем нежнее и мягче она получается.



Картофель с мясом

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 1 час 5 минут

Количество порций: 5

Сложность рецепта:



Ингредиенты

Свинина	400 г
Картофель	800 г
Лук репчатый	1-2 шт.
Морковь	1 шт.
Чеснок	по вкусу
Подсолнечное масло	2 ст. л.
Соль, перец, специи	по вкусу

Приготовление

- Нарежьте лук, морковь и чеснок. Налейте на дно чаши мультиварки растительное масло и положите нарезанные овощи.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите функцию «ЖАРИТЬ».
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 45 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ», мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления.
- Обжаривайте лук, морковь и чеснок в течение 10 минут, периодически помешивая. Затем добавьте нарезанное кубиками мясо, специи, посолите и обжаривайте еще 15 минут, помешивая.

- Добавьте нарезанный дольками картофель и продолжайте обжаривать, периодически помешивая, до окончания программы.
- По окончании программы с помощью кнопки «МЕНЮ» выберите функцию «ТУШИТЬ».
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 20 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ», мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления.
- Готовое блюдо разложите по тарелкам и подавайте к столу. По желанию можно украсить мелко нарубленной свежей зеленью.

Советы

- Вместе с картофелем Вы можете добавить в блюдо шампиньоны или вешенки.
- Для нарезки и шинковки овощей используйте ручной блендер или мультирезку Philips с насадкой для нарезки и шинковки.



Курица в медовом соусе

Время подготовки: 33 минуты

Время приготовления: 40 минут

Количество порций: 4

Сложность рецепта:



Ингредиенты

Куриные ножки	8 шт.
Мед	50 г
Соевый соус	100 мл
Горчица	1 ст. л.
Сок половины лимона	
Соль, перец, специи	по вкусу

Приготовление

- Приготовьте соус: смешайте мед, горчицу, соевый соус, сок половины лимона, соль и перец. Замаринуйте в получившемся соусе куриные ножки и поставьте в холодильник на 30 минут.
- По истечении 30 минут выложите ножки вместе с соусом в чашу мультиварки, посолите, добавьте специи по вкусу.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите функцию «ТУШИТЬ».
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 30 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ», мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления.
- Тушите ножки в соусе, периодически переворачивая их.
- По окончании программы «ТУШИТЬ» установите с помощью кнопки «МЕНЮ» режим «ЖАРИТЬ».

- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 10 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ», мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления.
- Обжаривайте ножки – лишняя жидкость выпарится, мед карамелизуется и блюдо приобретет великолепный вкус. По желанию периодически помешивайте ножки во время приготовления.
- Готовые ножки разложите по тарелкам и подавайте к столу с картофельным пюре или рисом.

Советы

- Если Вы торопитесь, то можно тушить ножки сразу, не маринуя их в соусе.
- В соус можно добавить 0,5 ч. л. корицы, имбиря или табаско для еще более пикантного вкуса.
- Если Вы предпочитаете более острую заправку, используйте до четырех столовых ложек горчицы. Вы можете смешать разные виды горчицы, например, русскую и французскую.
- Вместо ножек Вы можете использовать куриные крылышки.



Макароны с соусом Болоньезе

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 45 минут

Количество порций: 4

Сложность рецепта:



Ингредиенты

Фарш	250 г
Макароны из твердых сортов пшеницы	250 г
Вода	270 мл (1,5 мерных чашки*)
Консервированные помидоры в собственном соку	400 г вместе с соком
Белое вино	100 мл
Оливковое или подсолнечное масло	1 ст. л.
Томатная паста	2 ст. л.
Чеснок	1 зубчик
Лук репчатый	1 шт.
Морковь	1 шт.
Сельдерей	1 стебель
Соль, перец, итальянские травы	по вкусу
Сыр «Пармезан» тертый	для украшения

* Используйте мерную чашку, входящую в комплект мультиварки.

Приготовление

- Мелко нарежьте лук и сельдерей. Натрите морковь на мелкой терке. Поместите масло, лук, морковь, сельдерей и мясной фарш в чашу мультиварки.

- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите функцию «ЖАРИТЬ».
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 15 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ», мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления.
- Обжаривайте овощи и мясо, периодически помешивая, на протяжении 10 минут. Затем добавьте томатную пасту, нарезанные помидоры и сок, мелко нарезанный чеснок, специи, вино, перемешайте и продолжайте жарить еще 5 минут.
- Добавьте макароны и 1,5 мерных чашки воды. Перемешайте.
- Затем нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите функцию «ТУШИТЬ».
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 30 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ», мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления.
- По окончании приготовления разложите макароны с соусом по тарелкам, посыпьте тертым сыром и подавайте к столу.

Советы

- Если вы используете спагетти, то предварительно поломайте их на три части, чтобы они поместились в чашу и были полностью покрыты водой.
- Для нарезки и шинковки овощей используйте ручной блендер или мультирезку Philips с насадкой для нарезки и шинковки.



Жаркое

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 1 час

Количество порций: 4

Сложность рецепта:



Ингредиенты

Свинина	300 г
Картофель	4-5 шт.
Лук репчатый	1 шт.
Морковь	1 шт.
Помидоры	2 шт.
Подсолнечное масло	2 ст. л.
Соль, перец	по вкусу
Лавровый лист	3 шт.
Свежая зелень для украшения	

Приготовление

- Нарежьте мясо небольшими кусочками. Нашинкуйте лук и морковь.
- Налейте масло в чашу мультиварки, сложите в нее нарезанное мясо.
- С помощью кнопки «МЕНЮ» выберите функцию «ЖАРИТЬ».
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 20 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ». Обжаривайте мясо, периодически помешивая.
- Через 10 минут добавьте лук и морковь. И продолжайте обжаривать, помешивая.

• Нарежьте картофель четвертинками. Выложите в чашу мультиварки, посолите, добавьте специи и лавровый лист.

- С помощью кнопки «МЕНЮ» выберите функцию «ТУШИТЬ».
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 40 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ».
- За 5 – 10 минут до окончания приготовления добавьте нарезанные помидоры.
- Готовое блюдо разложите по тарелкам, украсьте свежей зеленью и подавайте.

Советы

- Морковь можно заменить дополнительным количеством картофеля (2-3 шт., крупный).
- Вы можете добавить в блюдо консервированные помидоры в собственном соку, томатную пасту и / или болгарский перец.
- На этапе добавления лука можно положить в блюдо мелко нарезанный чеснок, это придаст жаркому дополнительную пикантность.
- Для нарезки и шинковки овощей используйте ручной блендер или мультирезку Philips с насадкой для нарезки и шинковки.



Плов

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 1 час 10 минут*

Количество порций: 6

Сложность рецепта:



Ингредиенты

Баранина, свинина или говядина	400 г
-----------------------------------	-------

Рис	300 г (2 мерных чашки**)
-----	-----------------------------

Лук репчатый	1 большая луковица или 2 маленьких
--------------	---------------------------------------

Морковь крупная	1 шт.
-----------------	-------

Чеснок	1 головка
--------	-----------

Специи для плова	1 ст. л.
------------------	----------

Соль	по вкусу
------	----------

Масло подсолнечное	3 ст. л.
--------------------	----------

* Время приготовления зависит от количества риса.

** Используйте мерную чашку, входящую в комплект мультиварки.

Приготовление

- Мясо нарежьте кусочками со стороной в три сантиметра.
- Поместите чашу в мультиварку.
- Налейте в чашу мультиварки масло.
- Подключите мультиварку к электросети.
- С помощью кнопки «МЕНЮ» выберите функцию «ЖАРИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», пока на дисплее не появится время приготовления 30 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ», мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления.
- Дождитесь, пока масло хорошо разогреется, а затем по одному опускайте кусочки мяса в чашу и обжаривайте их до румяной корочки. Если положить все мясо сразу, оно будет вариться или туширься в собственном соку, а Вам нужно жареное мясо.

Советы

- Особенно вкусным получается плов с добавлением барбариса или изюма. Их нужно класть вместе с рисом.
- Не стоит использовать для плова круглозерный рис или пропаренный.
- Плов получится особенно вкусным, если вместо подсолнечного масла Вы будете обжаривать мясо на курдючном сале.
- Специи для плова лучше всего покупать на рынках. Смесь из морковки, лука и мяса для плова называется «зирвак».
- Время приготовления на данном режиме определяется микропроцессором автоматически, его не нужно устанавливать вручную. В рецепте и на дисплее указано ориентировочное время приготовления блюда на 6 порций. Время приготовления может варьироваться в зависимости от количества крупы и воды.



Голубцы

Время подготовки: 1 час

Время приготовления: 1 час 10 минут

Количество порций: 5

Сложность рецепта:



Ингредиенты

Капуста белокочанная 1 кочан

Говяжий фарш 500 г

Рис 1 мерная чашка*

Лук репчатый 1 шт.

Томатная паста 3 ст. л.

Сметана 500 г

Соль, перец, лавровый лист по вкусу

* Используйте мерную чашку, входящую в комплект мультиварки.

Приготовление

- Разберите кочан капусты на отдельные листья, промойте их, положите в чашу мультиварки и залейте водой (она должна лишь чуть-чуть покрывать капусту).
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите функцию «КАША» и установленное по умолчанию время приготовления – 10 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ». По окончании программы слейте воду.
- Мелко нарежьте луковицу, смешайте лук, фарш и сырой рис, посолите.
- Полученный фарш плотно заверните в отваренные капустные листья.
- Выложите голубцы слоями в мультиварку «швом» вниз.
- Смешайте томатную пасту и сметану, посолите и поперчите, добавьте лавровый лист, залейте этим соусом голубцы. Если Вам кажется, что соуса

маловато, то добавьте к нему немного кипяченой воды.

- Закройте крышку.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите функцию «ТУШИТЬ» и установленное по умолчанию время приготовления – 1 час.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ».
- Готовые голубцы разложите по тарелкам и подавайте к столу.

Советы

- Вместо того, чтобы отваривать капустные листья, капустный кочан можно положить на 25 минут в микроволновку. Или завернуть кочан в фольгу и запечь его в духовке в течение сорока минут.
- Упругие тонкие листья молодой капусты можно использовать без предварительного отваривания.
- Если на капусте жесткие и толстые прожилки, их нужно срезать или отбить кулинарным молотком.
- Вместо обычной белокочанной капусты можно взять савойскую – ее листья не нужно предварительно обрабатывать, а заворачивать в них фарш гораздо легче.
- Вы можете тушить голубцы не в сметанном соусе, а в таком же количестве томатного сока. Тогда подавать их лучше со сметаной.
- Фарш можно сделать из риса и грибов, из мяса и натертой на крупной терке морковки, из мяса и натертых кабачков.
- Можно сделать ленивые голубцы: пропустить через мясорубку не только мясо, но и лук с капустой, хорошенько вымешать все вместе, сформировать тефтельки – и дальше действовать, как с обычными голубцами: уложить в чашу, залить соусом, тушить.

Холодец

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 4 часа минимум

Количество порций: 6 – 8

Сложность рецепта:



Ингредиенты

Говядина на косточке	800 г
Морковь	1 шт.
Лук	1 шт.
Перец горошком	10 шт.
Соль	по вкусу
Чеснок	1 головка
Вода	2,5 л

Приготовление

- Мясо тщательно промойте. Целиком, не разрезая, уложите в чашу мультиварки.
- Добавьте воду до верхней отметки в чаше мультиварки.
- Закройте крышку.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите функцию «ТУШИТЬ».
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 4 часа.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ».
- За час до окончания приготовления осторожно откройте крышку и положите в чашу целую морковку и целую луковицу. Добавьте соль, перец и лавровый лист.
- По окончании программы достаньте мясо, разберите его на волокна или мелко нарежьте.
- Измельчите чеснок, процедите бульон.

- Выложите мясо в форму. Добавьте чеснок, украсьте зеленью и аккуратно, по ножу, залейте бульоном.
- Остудите и уберите в холодильник до полного застыивания.
- Готовое блюдо подавайте с хреном или горчицей.

Советы

- Если с луковицы снять только верхнюю грязную шелуху, оставив чистую коричневую на месте, то это придаст бульону очень аппетитный золотистый цвет.
- Поверх мяса до заливания бульоном можно разложить ломтики сваренного вкрутую яйца, кружочки морковки или зерна граната.
- Чем больше видов мяса в холодце, тем вкуснее.
- Для того, чтобы холодец хорошо застыл, необходимо использовать как можно больше костей: идеально подойдут для этого свиные ноги и куриные лапы (не окорочка!), свиные уши, куриные шеи и любые другие части мяса с большим содержанием железистой ткани.
- Отличный холодец получится из старой деревенской курицы, а еще лучше – петуха.
- Желатин в холодец добавлять не нужно, хорошо томленный в мультиварке бульон идеально застынет безо всяких дополнительных ухищрений. Если Вы делаете холодец впервые, то для большей надежности увеличьте время приготовления до шести часов.
- Солить холодец нужно ближе к концу, так как во время приготовления довольно большое количество жидкости выпарится и бульон может оказаться излишне соленым.
- Минимальное время приготовления холодца – 4 часа. Оптимальное время приготовления – 6 часов, но, по желанию, Вы можете варить его и дольше – например, 8 часов и более, тогда он станет очень насыщенным и плотным.





Форель на пару

Время подготовки: 5 минут

Время приготовления: 20 минут

Количество порций: 2

Сложность рецепта:



■ Ингредиенты

Филе форели 400 г

Лимон 1 шт.

Укроп по вкусу

Соль, перец по вкусу

■ Приготовление

- Заполните водой треть внутренней чаши мультиварки и поместите в нее чашу для приготовления на пару.
- Натрите форель солью и перцем, полейте лимонным соком. Выложите подготовленную рыбу в чашу для приготовления на пару.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ» и выберите функцию «ТУШИТЬ».
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 20 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ.».
- Готовую форель полейте соком лимона и подавайте.

■ Советы

- Если блюдо готовится на пару менее 30 минут, рекомендуется наполнять внутреннюю чашу мультиварки водой на 1/3. Если более 30 минут – наполовину.
- Вы можете приготовить целую форель – небольшая по размеру рыба легко поместится в чашу для приготовления на пару. В этом случае натрите форель изнутри и снаружи солью и перцем, полейте лимонным соком, набейте ее брюшко укропом (прямо со стеблями) и дольками лимона. Далее готовьте по рецепту.



Паста с тунцом

Время подготовки: 5 минут

Время приготовления: 30 минут

Количество порций: 4

Сложность рецепта:



Ингредиенты

Тунец консервированный 150 г (1 банка)

Чеснок 2 зубчика

Томатный сок или помидоры в собственном соку 2 мерных чашки*

Макароны 200 г

Вода 400 мл (3^{1/4} мерной чашки*)

Петрушка по вкусу

Соль, перец по вкусу

Сыр по вкусу

* Используйте мерную чашку, входящую в комплект мультиварки.

Приготовление

- Измельчите консервированного тунца и положите в чашу мультиварки.
- Добавьте чеснок и томатный сок или консервированные помидоры.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ» и выберите функцию «ТУШИТЬ».
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 30 минут. Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ.».
- Через 10 минут добавьте воду и макароны, помешайте и тушите до окончания программы.
- Подавайте готовую пасту, предварительно посыпав тертым сыром и зеленью.

Советы

- Если Вы используете спагетти, то предварительно поломайте их на три части, чтобы они поместились в чашу мультиварки и были полностью покрыты водой.
- При приготовлении макарон рекомендуется использовать пропорции, указанные производителем на упаковке, так как различные виды макарон требуют своего соотношения с жидкостью, а также длительности приготовления в зависимости от размера и обработки.

Рыба в итальянском томатном соусе

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 30 минут

Количество порций: 2-4

Сложность рецепта:



Ингредиенты

Филе трески 300 г

Растительное масло 2 ст. л.

Перец чили 1/3 стручка

Помидоры консервированные в собственном соку 200 г

Лук репчатый 1 шт.

Чеснок 1-2 зубчика

Каперсы 30 г

Соль, перец, специи по вкусу

Приготовление

- Налейте в чашу мультиварки растительное масло, положите нарезанный чеснок, перец чили и лук. Нажмите кнопку «МЕНЮ» и выберите функцию «ЖАРИТЬ».
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 10 минут. Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ».
- Обжаривайте овощи в течение 5 минут, постоянно помешивая.
- По истечении 5 минут добавьте рыбу, посолите, поперчите и готовьте еще 5 минут до окончания программы, периодически помешивая.
- Добавьте помидоры и каперсы.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ» и выберите функцию «ТУШИТЬ».
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 20 минут. Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ».

Советы

Перед приготовлением обязательно выньте из стручка чили семена – эта самая жгучая часть перца, которая может сделать блюдо слишком острым.





Рыбная запеканка по-португальски

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 40 минут

Количество порций: 4

Сложность рецепта:



Ингредиенты

Треска	500 г
Растительное масло	2 ст. л.
Помидоры	2-3 шт.
Лук репчатый	1 шт.
Крабы	1 банка (150 г)
Сливочное масло	5 ст. л.
Мука	5 ст. л.
Молоко	по вкусу
Зелень	по вкусу
Тертый сыр	по вкусу
Соль, перец	по вкусу

Приготовление

- Посолите и поперчите рыбу.
- Налейте в чашу мультиварки растительное масло, выложите слоями рыбу, колечки лука, крабы и помидоры.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ» и выберите функцию «ТУШИТЬ».
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 20 минут. Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ».

- Приготовьте соус: растопите в кастрюльке сливочное масло, добавьте муку, активно мешайте вилкой, пока смесь не превратится в гладкое «тесто», добавьте молока так, чтобы получился соус с консистенцией нежирной сметаны. Продолжайте активно мешать венчиком или вилкой, чтобы в соусе не осталось комочек, посолите и поперчите, помешайте снова.
- Аккуратно выложите соус на рыбу.
- С помощью кнопки «МЕНЮ» выберите функцию «ПЕЧЬ».
- Нажмите кнопку «ТЕМПЕРАТУРА» и выберите температуру выпекания 150° С.
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 20 минут. Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ».
- Через 10 минут после начала режима «ПЕЧЬ» посыпьте тертым сыром.
- После приготовления посыпьте блюдо зеленью, остудите.

Советы

- При желании крабов можно заменить креветками. Или вообще не добавлять.
- Если, несмотря на Ваши старания, в соусе остались комочки, то взбейте его до гладкости погружным блендером.
- Это блюдо не обязательно посыпать сыром. Впрочем, Вы можете добавить сыр прямо в сливочный соус. Для праздничного стола попробуйте приготовить это блюдо из филе речной форели или дорады.



Грибы со сметаной

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 35 минут

Количество порций: 2

Сложность рецепта:



Ингредиенты

Грибы (шампиньоны)	300 г
Сметана	200 г
Лук репчатый	2 шт.
Сыр	100 г
Соль, перец	по вкусу
Масло подсолнечное	2 ст. л.

Приготовление

- Грибы нарежьте ломтиками, лук – мелкими кубиками.
- Налейте в чашу мультиварки масло, положите лук.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите функцию «ПЕЧЬ».
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 35 минут.
- Нажмите кнопку «ТЕМПЕРАТУРА» несколько раз и установите температуру приготовления 160° С
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ», мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления.
- Обжаривайте лук, периодически помешивая, в течение 10 минут. Затем добавьте грибы и готовьте еще 10 минут.

- Затем добавьте сметану, соль и перец и готовьте до окончания программы.
- После окончания приготовления добавьте мелко натертый сыр, перемешайте, закройте крышкой и дайте настояться в течение десяти минут.

Советы

- При приготовлении этого блюда можно использовать любые грибы.
- Если Вы используете замороженные грибы, то сначала разморозьте их при комнатной температуре, слейте воду, а потом используйте, как в рецепте.
- Лучше брать жирную сметану (например, 30% жирности) – при меньшей жирности сметана свернется.
- Если Вы используете нежирную сметану, то добавьте в нее 1 ст. ложку муки.
- Сыр можно и не добавлять.

Кабачки тушеные

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 25 минут

Количество порций: 2

Сложность рецепта:



■ Ингредиенты

<i>Кабачки</i>	2 шт.
<i>Лук репчатый</i>	1 шт.
<i>Помидоры</i>	2 шт.
<i>Жирные сливки (сметана)</i>	200 г
<i>Чеснок</i>	1 головка
<i>Подсолнечное масло</i>	2 ст. л.
<i>Укроп</i>	небольшой пучок
<i>Соль и специи</i>	по вкусу

■ Приготовление

- Нарежьте лук и чеснок. Выложите в чашу мультиварки вместе с растительным маслом.
- С помощью кнопки «МЕНЮ» выберите режим «ЖАРИТЬ».
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 5 минут. Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ».
- Кабачки нарежьте кубиками, посолите.
- Нарежьте помидоры кубиками.
- Положите нарезанные кабачки и помидоры в чашу мультиварки.

- С помощью кнопки «МЕНЮ» выберите режим «ТУШИТЬ».
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 20 минут. Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ».
- Через 10 минут добавьте сметану или сливки и продолжайте готовить до окончания программы.
- Готовое блюдо посыпьте измельченной зеленью и подавайте.

■ Советы

- Не стоит добавлять в блюдо сливки жирностью менее 10% – они расслоятся, и блюдо будет выглядеть неэстетично.
- Можно приготовить кабачки без сметаны, а добавить ее уже во время сервировки в горячее блюдо.
- Для нарезки и шинковки овощей используйте ручной блендер или мультирезку Philips с насадкой для нарезки и шинковки.
- Общий объем продуктов и воды не должен превышать отметку максимального объема ингредиентов на внутренней стороне чаши.





Рататуй (овощное соте)

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 35 минут

Количество порций: 6

Сложность рецепта:



Ингредиенты

Баклажаны	1 шт.
Кабачки	1 шт.
Перец болгарский	1 шт.
Помидоры	2 шт.
Лук репчатый	2 шт.
Чеснок	1 головка
Подсолнечное или оливковое масло	2 ст. л.
Свежая зелень	по вкусу
Соль и специи	по вкусу

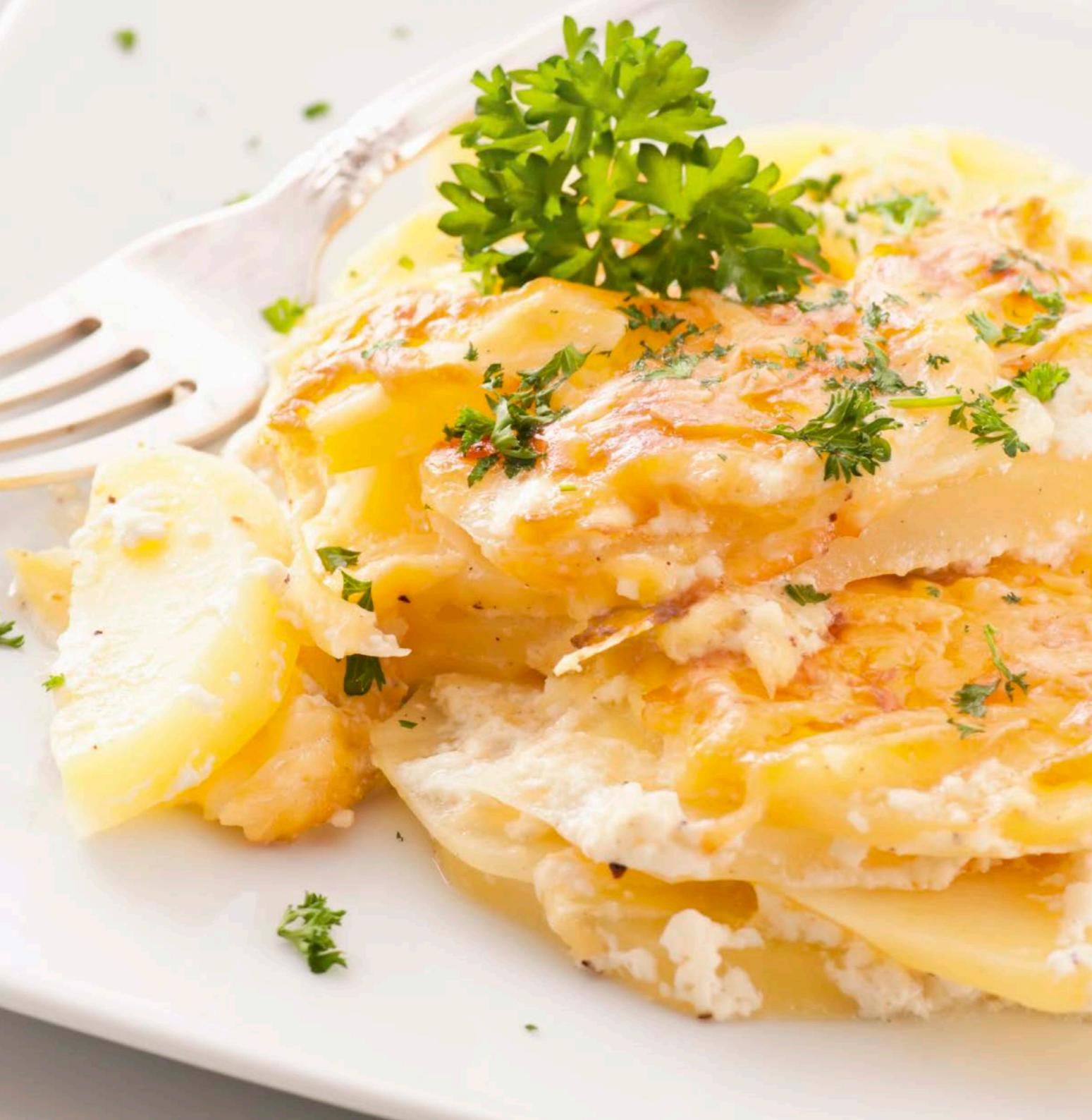
Приготовление

- Баклажаны нарежьте кружочками примерно по 7 мм толщиной.
- Лук нарежьте тонкими колечками, измельчите чеснок.
- Налейте масло на дно чаши мультиварки, положите нарезанный лук и чеснок.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ» и выберите функцию «ЖАРИТЬ» и установленное по умолчанию время приготовления – 15 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ».
- Через 5 минут выложите баклажаны равномерным слоем на дно мультиварки.

- Болгарский перец очистите от семян, нарежьте небольшими кусочками. Положите следующим слоем в чашу через 3 минуты. Перемешайте.
- Очистите кабачок, нарежьте кубиками 1 – 1,5 см. Положите следующим слоем в чашу мультиварки через 2 минуты. Перемешайте. Готовьте до окончания программы.
- Помидоры разрежьте на 4 дольки и нарежьте ломтиками 1-1,5 см. Положите в чашу мультиварки к остальным продуктам. Посолите, поперчите.
- С помощью кнопки «МЕНЮ» выберите режим «ТУШИТЬ».
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 20 минут. Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ».
- Перед подачей украсьте готовое блюдо нарезанной свежей зеленью.

Советы

- Вы можете добавить в это блюдо черный и красный перец по вкусу, а также нарезанный стебель сельдерея.
- Если Вам нравится более выраженный вкус чеснока, Вы можете добавить часть перед приготовлением, а остальное – за 5 – 7 минут до готовности.
- Общий объем продуктов и воды не должен превышать отметку максимального объема ингредиентов на внутренней стороне чаши.
- Для нарезки и шинковки овощей используйте ручной блендер или мультирезку Philips.



Картофель Гратен Дофинуа

Время подготовки: 20 минут

Время приготовления: 1 час

Количество порций: 6

Сложность рецепта:



Ингредиенты

Картофель	800 г
Сливки (10% или 20%)	500 мл
Сметана	200 г
Чеснок	1 зубчик
Мускатный орех	на кончике ножа
Соль	1 ч. л.

Приготовление

- Почистите картошку и нарежьте ее тонкими кружочками (2-3 мм толщиной).
- Разрежьте чеснок пополам и натрите половинками дно и стенки чаши мультиварки. Оставшийся чеснок измельчите и положите на дно.
- Прямо в чаше мультиварки смешайте сливки, сметану, соль и мускатный орех.
- Выложите в подготовленную смесь нарезанный картофель, аккуратно перемешайте его так, чтобы не поломать ломтики. Картофель весь должен быть покрыт соусом.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите функцию «ПЕЧЬ».
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 1 час.

- С помощью кнопки «ТЕМПЕРАТУРА» установите температуру приготовления 160° С.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ», мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления.
- Когда прозвучит сигнал об окончании режима приготовления, выключите мультиварку и подержите блюдо еще тридцать минут в оставляющей чаше, чтобы картофель хорошо настоялся.

Советы

- Не рекомендуется заменять сливки на менее жирные или на молоко: оно свернется и блюдо получится не таким красивым и вкусным.
- Ломтики картофеля не надо промывать от крахмала, поскольку именно он в сочетании со сметаной придаст блюду кремовую консистенцию.
- Необходимо использовать проверенный рассыпчатый картофель «для варки». Тот, который предназначен для жарки, содержит слишком мало крахмала и после запекания останется недостаточно нежным.
- Для нарезки картофеля используйте ручной блендер или мультирезку Philips с насадкой для нарезки и шинковки.



Вегетарианское карри

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 40 минут

Количество порций: 4

Сложность рецепта:



Ингредиенты

Лук репчатый	1 шт.
Репа	1 шт.
Морковь	2 шт.
Нут консервированный или вареный	200 г
Кабачки	2 шт.
Чеснок	2 зубчика
Порошок карри	1 ст. л.
Помидоры консервированные в собственном соку	400 г
Оливковое масло	2 ст. л.
Соль, перец, специи	по вкусу

Приготовление

- Нарежьте лук, чеснок, репу, морковь, кабачки.
- Налейте на дно мультиварки масло, добавьте нарезанные лук и чеснок.
- С помощью кнопки «МЕНЮ» выберите режим «ЖАРИТЬ».
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 10 минут. Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ».
- Через 5 минут добавьте морковь и репу.

- По окончании программы «ЖАРИТЬ» добавьте помидоры и долейте воды так, чтобы она покрывала овощи.

- С помощью кнопки «МЕНЮ» выберите режим «ТУШИТЬ».

- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 30 минут. Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ».

- Через 10 минут добавьте нут, нарезанные кабачки, соль, перец и карри, продолжайте тушить до окончания программы.

Советы

- Общий объем продуктов и воды не должен превышать отметку максимального объема ингредиентов на внутренней стороне чаши.
- Для нарезки и шинковки овощей используйте ручной блендер или мультирезку Philips с насадкой для нарезки и шинковки.



Ризотто по-милански

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 55 минут

Количество порций: 6

Сложность рецепта:



Ингредиенты

Рис	400 г (3 мерных чашки*)
Бульон куриный или овощной	1,2 л (7 мерных чашек*)
Сыр пармезан	50 г
Лук репчатый	1 большая луковица или 2 маленьких
Лук-порей	100 г
Чеснок	2 зубчика
Шафран	на кончике ножа
Помидоры	100 г (примерно 1 средний помидор)
Масло сливочное	120 г
Масло оливковое	50 мл
Вино белое сухое	200 мл
Соль, перец, специи	по вкусу

* Используйте мерную чашку, входящую в комплект мультиварки.

Приготовление

- Порубите репчатый лук, чеснок и лук-порей, положите в чашу мультиварки вместе со сливочным и оливковым маслом.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите функцию «ЖАРИТЬ» и установленное по умолчанию время приготовления – 15 минут.

- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ».
- Через 5 минут приготовления лука и чеснока добавьте рис и обжаривайте его с овощами до окончания программы.
- Влейте бульон и белое вино, добавьте нарезанный помидор, помешайте.
- С помощью кнопки «МЕНЮ» установите программу «ТУШИТЬ».
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 40 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ».
- Постоянно помешивайте во время приготовления.
- Через 10 минут добавьте шафран, перемешайте.
- Готовое блюдо подавайте, посыпав тертым пармезаном.

Советы

- Используйте специальный рис для ризотто или круглозерный рис, вроде краснодарского.
- По желанию Вы можете не добавлять лук-порей.
- В идеале вино и бульон нужно влиять в рис небольшими порциями, постоянно помешивая и добавляя следующую порцию только после выпаривания предыдущей, – так можно добиться идеальной кремовой консистенции риса.



Гречка

Время подготовки: 1 минута

Время приготовления: 30 – 40 минут*

Количество порций: 2

Сложность рецепта:



Ингредиенты

Гречка	1 мерная чашка**
Вода	2 мерных чашки**
Соль, специи, сливочное масло	по вкусу

* В зависимости от объема крупы и воды.

** Используйте мерную чашку, входящую в комплект мультиварки.

Приготовление

- Выложите гречку в чашу мультиварки.
- Залейте водой в пропорции 1:2 и добавьте соль и специи по вкусу.
- С помощью кнопки «МЕНЮ» выберите режим «РИС».
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ».
- В готовую гречку добавьте сливочное масло по вкусу, перемешайте и подавайте.

Советы

- Очень вкусно подавать гречку с жареными грибами и луком, с рубленными яйцами и зеленым луком, с жаренным луком и морковью, а также залив гречку холодным молоком или кефиром в качестве диетического завтрака.
- 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.
- Время приготовления на данном режиме определяется микропроцессором автоматически, его не нужно устанавливать вручную. В рецепте и на дисплее указано ориентировочное время приготовления 1 мерной чашки гречки. Время приготовления может варьироваться в зависимости от количества крупы и воды.



Рис для суши

Время подготовки: 5 минут

Время приготовления: 40 минут или меньше*

Количество порций: 4

Сложность рецепта:



Ингредиенты

Рис для суши	2 мерных чашки**
Вода	3 мерных чашки**
Рисовый уксус для суши	2 ст. ложки
Сахар	1 ч. л. без верха
Соль	1 ч. л. без верха

* В зависимости от объема риса.

** Используйте мерную чашку, входящую в комплект мультиварки.

Приготовление

- Рис положите в чашу мультиварки.
- Залейте водой.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите функцию «РИС».
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ.».
- Тем временем приготовьте заправку: смешайте уксус, соль и сахар и немного подогрейте до растворения кристаллов.
- После приготовления переложите рис в миску, полейте заправкой, аккуратно перемешайте деревянной лопаткой.

Советы

- 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.
- Время приготовления на данном режиме определяется микропроцессором автоматически, его не нужно устанавливать вручную. В рецепте и на дисплее указано ориентировочное время приготовления 300 г риса. Время приготовления может варьироваться в зависимости от количества крупы и воды.
- Используйте специальный рис для суши или круглозерный рис.



Компот из замороженных ягод

Время подготовки: 5 минут

Время приготовления: 10 минут

Количество порций: 8

Сложность рецепта:

Ингредиенты

Замороженные ягоды	300 г
Сахар	150 г (1 мерная чашка*)
Вода	2 л
Лимон	1 шт.

* Используйте мерную чашку, входящую в комплект мультиварки.

Приготовление

- Положите замороженные ягоды на дно чаши мультиварки.
- Засыпьте сахаром и залейте водой.
- Добавьте сок лимона.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ» и выберите функцию «КАША». Время приготовления, установленное по умолчанию, – 10 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ», мультиварка перейдет в режим приготовления автоматически.
- После окончания приготовления оставьте на подогреве еще на 15 минут.

Советы

- Если уменьшить количество сахара в рецепте, то можно обойтись без сока лимона.
- Вместо сока можно нарезать лимон кружочками и положить в компот вместе с ягодами.
- Можно добавить в компот палочку корицы или несколько бутонов гвоздики для пряного вкуса.



Яблоки печеные

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 40 минут

Количество порций: 4

Сложность рецепта:



Ингредиенты

Яблоки зеленые кислые 4 шт.

Мед 100 г

Грецкие орехи измельченные 1 мерная чашка*

Корица по вкусу

* Используйте мерную чашку, входящую в комплект мультиварки.

Приготовление

- Из яблок аккуратно вырежьте серединку, стараясь сохранить нетронутым дно яблок.
- Наколите шкурку яблок вилкой или кончиком ножа, чтобы они не лопнули в процессе выпечки.
- Смешайте орехи с медом и начините этой смесью серединки яблок.
- Застелите дно мультиварки бумагой для выпечки и выложите на нее яблоки.
- С помощью кнопки «МЕНЮ» выберите функцию «ПЕЧЬ».
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 40 минут.
- С помощью кнопки «ТЕМПЕРАТУРА» установите температуру приготовления 160° С.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ».
- По окончании программы аккуратно достаньте яблоки из мультиварки и посыпьте корицей.

Советы

Вы можете начинять яблоки творогом, смешанным с вареньем. Или измельчить чернослив с орехами и использовать его в качестве начинки.



Яблочный пирог

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 45 минут

Количество порций: 10

Сложность рецепта:



Ингредиенты

Яйца 4 шт.

Сахарный песок $1\frac{1}{4}$ мерных чашки*
(наполнить до отметки 160,
а потом до отметки 40)

**Сливочное масло для смазывания
чиши мультиварки**

Мука $1\frac{1}{4}$ мерных чашки*
(наполнить до отметки 160,
а потом до отметки 40)

Ванильный сахар 1 чайная ложка

Яблоки крупные 2 шт.

* Используйте мерную чашку, входящую в комплект мультиварки.

Приготовление

- Смажьте чашу мультиварки маслом, посыпьте сахаром.
- Очистите яблоки от кожуры и нарежьте их тонкими ломтиками, разложите на дне мультиварки так, чтобы между яблоками оставалось еще немного свободного места.
- Яйца взбейте миксером на самой высокой скорости до образования очень плотной белой пены.
- Продолжая взбивать, постепенно добавьте сахар и ванильный сахар.
- Уменьшите скорость миксера до минимума и, продолжая взбивать, частями добавьте всю муку.
- Вылейте тесто на яблоки. Обращайтесь с тестом как можно бережнее, чтобы не повредить пузырьки воздуха, которые обеспечат пирогу пышность и объем.
- Поместите чашу в мультиварку и закройте крышку.
- С помощью кнопки «МЕНЮ» выберите функцию «ПЕЧЬ».
- С помощью кнопки «ТЕМПЕРАТУРА» установите температуру приготовления 150°С.

- После настройки необходимой температуры нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ».
- По окончании программы откройте крышку и осторожно достаньте внутреннюю чашу. Дайте пирогу остить в течение 30 минут.
- Выложите пирог на блюдо, аккуратно перевернув внутреннюю чашу мультиварки, чтобы на блюде низ пирога оказался верхом.
- Посыпьте верх пирога сахарной пудрой.
- Подавайте с шариком мороженого и ягодным, карамельным или шоколадным соусом.

Советы

- Чтобы придать пирогу более интересный вкус, Вы можете карамелизовать яблоки: перед тем как смазать дно и стенки внутренней емкости мультиварки сливочным маслом, растопите масло в режиме «КАША». Затем смажьте им стенки и дно чаши, добавьте 2 ст. л. коричневого сахарного песка. По желанию сахарный песок можно смешать с небольшим количеством молотой корицы. Помешивая, дайте сахару частично раствориться в течение 5 минут, затем равномерно распределите по дну чаши и начинайте выкладывать яблоки. Далее по рецепту.
- При приготовлении яблочного пирога лучше использовать кислые зеленые яблоки, они лучше держат форму и придают пирогу интересную кислинку.
- По желанию Вы можете добавить больше яблок, а также груши.
- Если по какой-то причине у Вас не поднимается бисквитное тесто, то попробуйте взбивать белки отдельно: сначала взбейте белки, добавьте сахар, взбейте до очень плотного состояния, потом добавьте желтки – и далее по рецепту.
- Если даже после этого тесто не поднимается, то добавьте в него вместе с мукой половину чайной ложки разрыхлителя.
- Для взбивания ингредиентов используйте миксер или ручной блендер Philips.



Чизкейк

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 1 час 30 минут

Количество порций: 8

Сложность рецепта:



Ингредиенты

Для основы:

Печенье сдобное песочное 250 г

Сливочное масло размягченное 100 г

Сахар 100 г

Для начинки:

*Сыр сливочный
(рикотта или филадельфия)* 300 г

Сливки 20% 100 мл

Сахар 100 г
(3/4 мерной чашки*)

Яйца 2 шт.

Лимонный сок 2 ст. л.

* Используйте мерную чашку, входящую в комплект мультиварки.

Приготовление

- Измельчите печенье с сахаром в блендере. Добавьте растопленное сливочное масло, и измельчите еще раз.
- Выложите смесь в чашу мультиварки. Разровняйте и утрамбуйте с помощью стакана с ровным дном.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ» и выберите функцию «ПЕЧЬ».
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 30 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ».
- Взбейте миксером сыр, яйца, сахар и лимонный сок. В отдельной посуде взбейте сливки до твердых пиков, ни в коем случае не допускайте перевзвивания,

чтобы сливки не разделились на масло и сыворотку. Осторожно, движениями ложки снизу вверх, перемешайте сыр со взбитыми сливками.

- Выложите смесь в чашу мультиварки на печенье.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ» и выберите функцию «ПЕЧЬ».
- С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите длительность приготовления 1 час.
- Нажмите кнопку «ТЕМПЕРАТУРА» и установите температуру приготовления 150° С.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ».
- После окончания приготовления откройте мультиварку и дайте чизкейку остыть, после чего поставьте его не менее, чем на три часа в холодильник, после этого десерт можно очень аккуратно достать из формы.

Советы

- По окончании выпекания сливочный крем может быть относительно жидким. В этом случае просто уберите чизкейк в холодильник, и примерно через 3 часа он будет полностью готов.
- Если исключить из начинки яйца, то можно сделать чизкейк гораздо проще и быстрее: после выпечки остудите основу из печенья, осторожно достаньте ее из формы, залейте начинкой и поставьте в холодильник на три часа.
- В начинку чизкейка можно добавить лимонную или апельсиновую цедру.
- Сверху чизкейк можно посыпать свежими ягодами, например, клубникой, малиной или красной смородиной.
- В начинку можно добавить натертый черный шоколад, а в основу – по половине чайной ложки корицы и мускатного ореха.
- Для смешивания и взбивания ингредиентов используйте ручной блендер или миксер Philips.

Параметры режимов мультиварки

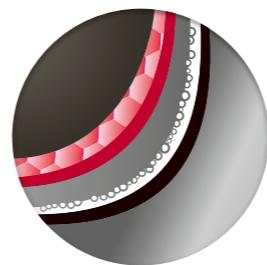
Ниже приведена таблица с описанием параметров функций мультиварки Philips HD3134. Она поможет Вам лучше понять возможности данного прибора и позволит экспериментировать – подбирать оптимальные режимы температуры и времени в зависимости от типа блюда.

Функция	Время приготовления, установленное по умолчанию	Настраиваемое время приготовления	Параметры отсрочки старта	Температурный режим	Автоматический подогрев	Шаг	Комментарий
РИС	Автоматическое, в зависимости от объема и типа крупы (примерно 30 – 40 минут); обратный отсчет времени приготовления за 10 минут до окончания программы	нет	1 – 24 часа	130° С – 140° С	24 ч	–	
КАША	10 минут	5 минут – 2 часа	1 – 24 часа	90° С	24 ч	5 минут, 1 час	
ПЕЧЬ	45 минут	20 минут – 2 часа	1 – 24 часа	40° С – 50° С – 60° С – 70° С – 80° С – 90° С – 10° СО° С – 110° С – 120° С – 130° С – 140° С – 150° С – 160° С	24 ч	5 минут, 1 час	
ТУШИТЬ	1 час	20 минут – 10 часов	1 – 24 часа	80° С – 95° С	24 ч	5 минут, 1 час	
ЖАРИТЬ	15 минут	5 – 60 минут	1 – 24 часа	160° С	24 ч	5 минут	Рекомендуется жарить с открытой крышкой
ЙОГУРТ	8 часов	6 – 12 часов	1 – 24 часа	40° С +/- 3° С	24 ч	1 час	По окончании приготовления режим подогрева не включается
ПОДОГРЕВ	Автоматическое, в течение 24 – х часов после окончания приготовления	нет	1 – 24 часа	72° С – 77° С	24 ч	–	Автоматический подогрев можно отключить перед запуском программы



3D-нагрев

Распределение тепла по технологии 3D обеспечивает равномерный нагрев и более эффективное поддержание температуры.



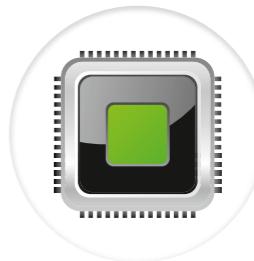
Внутренняя чаша

Пятислойная долговечная внутренняя чаша с антипригарным покрытием Whitford устойчива к царапинам. Ее можно мыть даже в посудомоечной машине.



Автоматический подогрев

Автоматическое поддержание температуры после приготовления позволит подать блюда горячими даже тем, кто опоздал к столу.



Микропроцессор

Встроенный микропроцессор определяет готовность риса автоматически, Вам не нужно устанавливать время приготовления.



Отсрочка старта

Легкопрограммируемый таймер отсрочки старта до 24 часов позволит легко приготовить блюда к желаемому времени.



Аксессуары

Книга рецептов, лопатка, ложка, блюдо пароварки, мерная чашка и перчатки для удобства вынимания чаши – в комплекте.



Лучшие рецепты для хлебопечек, мультиварок, ручных блендеров, пароварок и не только –
на <http://cooking.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.**

® 2012 Koninklijke Philips Electronics 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.