

Книга рецептов для мультиварок HD3136 / HD3137

с советами и подсказками

innovation ✨ you



PHILIPS



Содержание

■ Эксплуатация прибора	2
■ Краткое руководство по использованию мультиварки	3
■ Основные преимущества мультиварок Philips	4
■ Вопросы и ответы	6
■ Режимы мультиварки	8
Режим «Рис/Крупы» / Рис рассыпчатый	10
Режим «Каша» / Геркулесовая каша	12
Режим «Плов» / Плов	14
Режим «Суп» / Суп-пюре из тыквы	16
Режим «Йогурт» / Йогурт домашний	18
Режим «Печь» / Кекс с сухофруктами	20
Режим «Варить/На пару» / Брокколи на пару	22
Режим «Тушить/Рагу» / Овощное рагу	24
Режим «Жарить» / Жареная картошка с луком и грибами	26
Режим «Томить» / Тафельшпиц	28
Режим «Запекать» / Буженина	30
Режим «Мультиповар» / Лосось с цукини в сливочном соусе	32
Режим «Разогрев» / Разогрев блюда в мультиварке	34
■ Блюда для завтрака	
Молочная рисовая каша	37
Каша пшенная с тыквой	39
Кефир домашний	41
Омлет	43
Творожная запеканка с изюмом	45
Паштет из куриной печени	47
■ Первые блюда	49
Грибной суп	51
Гороховый суп	51

Щавелевый суп	53
Борщ	55
Солянка	57

■ Основные блюда

■ Мясные

Тушеная печень	59
Картофель с мясом	61
Перцы фаршированные	63
Макароны с соусом Болоньезе	65
Тефтели куриные в сливочном соусе	67
Зразы мясные с яйцом	69
Курица в медовом соусе	71
Куриные потроха с маринованными огурчиками, томатами и грибами	73
Кролик, тушенный в сметане с овощами	75
Холодец	77
Голубцы	79
Говядина, тушенная с черносливом	81
Гуляш	83
Свинина, запеченная с квашеной капустой и паровыми булочками	85
Чахохбили из курицы	87
Утиная грудка в медово-апельсиновом соусе	89
Запеченная индейка с баклажанами и сыром	91
Кролик в горчичном соусе	93

■ Рыбные

Форель на пару	95
Рыбная запеканка по-португальски	97
Рыба в итальянском томатном соусе	99
Скумбрия, запеченная с овощами	101

■ Грибные и овощные

Грибы со сметаной	103
Картофель Гратен Дофинуа	105
Кабачки тушеные	107

Вегетарианское карри	109
Кабачковая икра	111

■ Крупы

Гречка рассыпчатая	113
Гречка с грибами и свиной	115

■ Десерты и напитки

Клюквенный морс	117
Лимонный напиток	119
Глинтвейн	121
Яблоки, печеные с медом и орехами	123
Творожный десерт	125
Яблочный пирог	127
Манник	129
Морковный пирог	131

■ Параметры режимов мультиварки

■ Легкое приготовление любимых блюд

Условные обозначения



5
Время
подготовки



1-3
Сложность
рецепта



15
Время
приготовления



2
Количество
порций

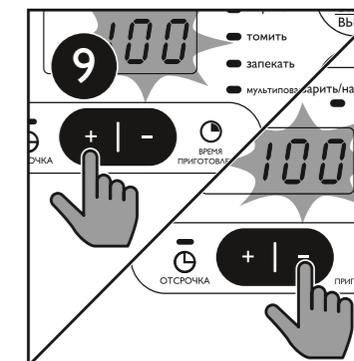
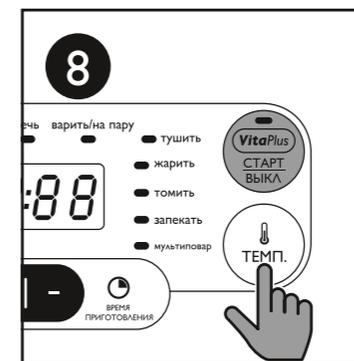
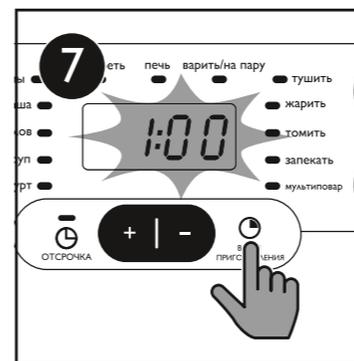
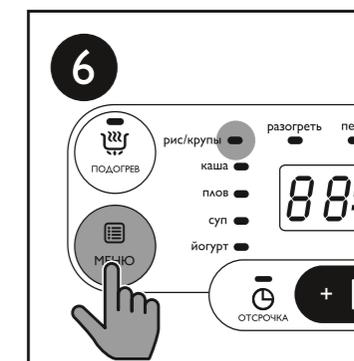
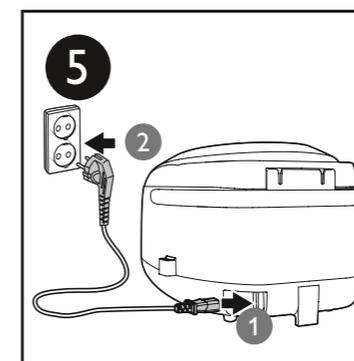
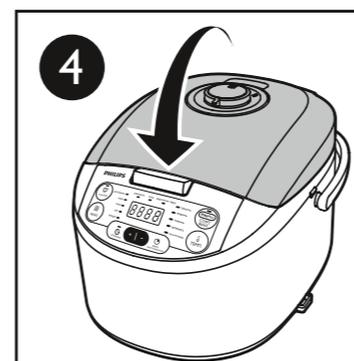
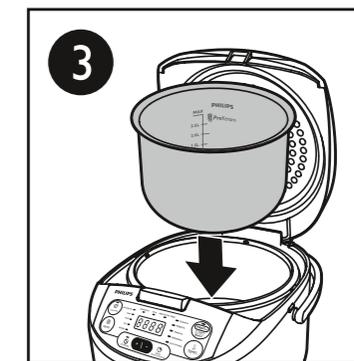
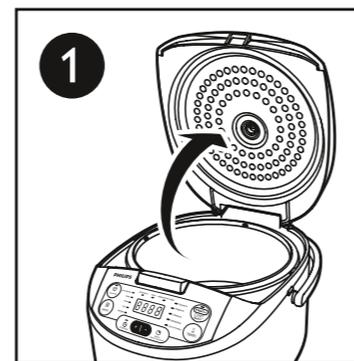
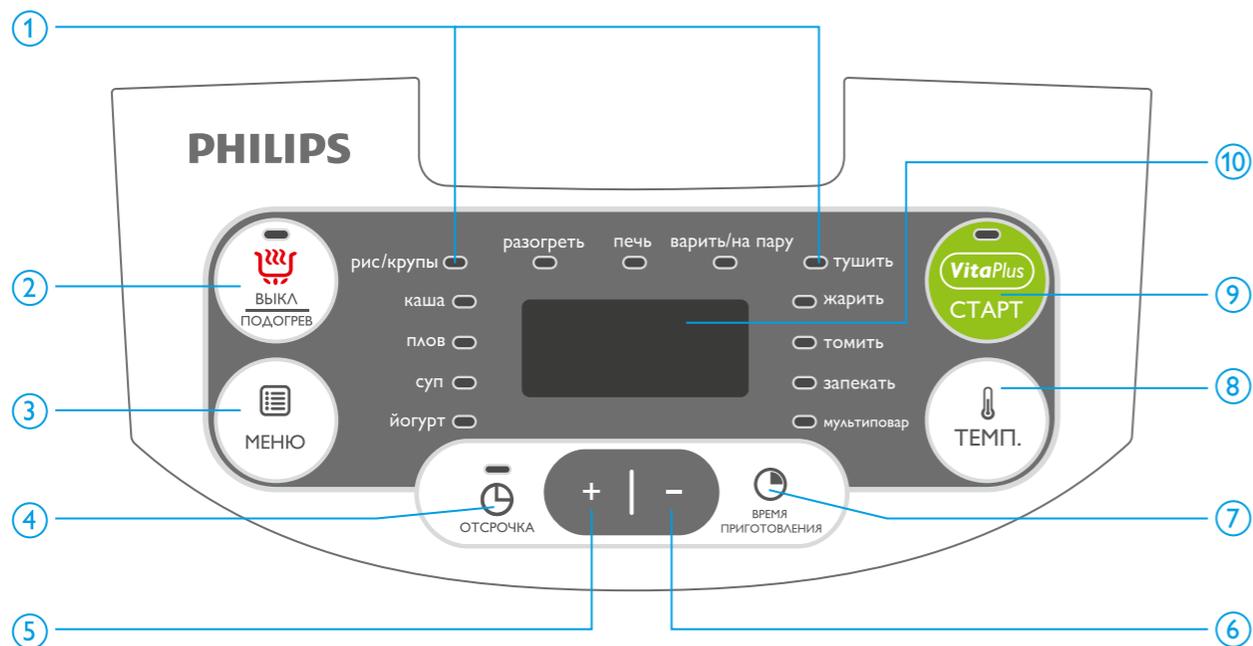
Данная книга рецептов подходит для мультиварок моделей HD3136 и HD3137.

Перед первым использованием

1. Извлеките все принадлежности из внутренней чаши. Снимите с внутренней чаши упаковочные материалы.
2. Тщательно очистите все детали мультиварки перед первым использованием (см. раздел инструкции пользователя «Очистка и уход»).
3. Перед использованием мультиварки убедитесь, что внешняя поверхность чаши мультиварки и все части самого прибора являются сухими.

Описание панели управления

1. Режимы мультиварки.
2. Кнопка индикации подогрева и его включения/отключения.
3. Кнопка меню (выбора режима приготовления).
4. Кнопка отсрочки старта.
5. Кнопка увеличения значения.
6. Кнопка уменьшения значения.
7. Кнопка выбора времени приготовления.
8. Кнопка выбора температуры приготовления.
9. Кнопка включения/отмены.
10. Дисплей.



Новая технология нагрева VitaPlus

Готовьте с сохранением витаминов и питательных веществ, благодаря новой технологии нагрева VitaPlus.

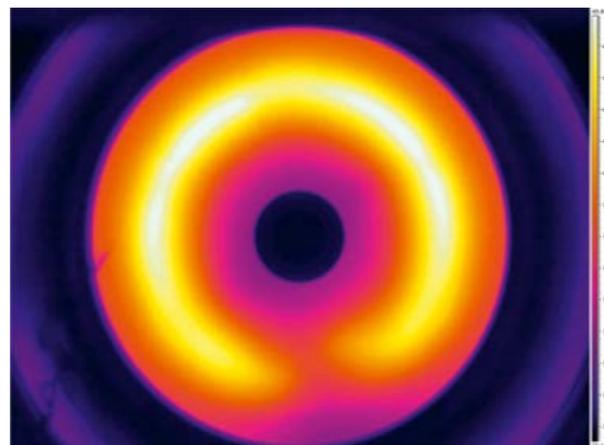


Двойной нагревательный элемент новой мультиварки Philips имеет большую полезную площадь работы. За счет этого чаша мультиварки разогревается равномерно - без холодных и слишком горячих участков. В Ваших блюдах не будет зон перегрева, а значит сохраняется большее число полезных веществ и снижается риск подгорания.

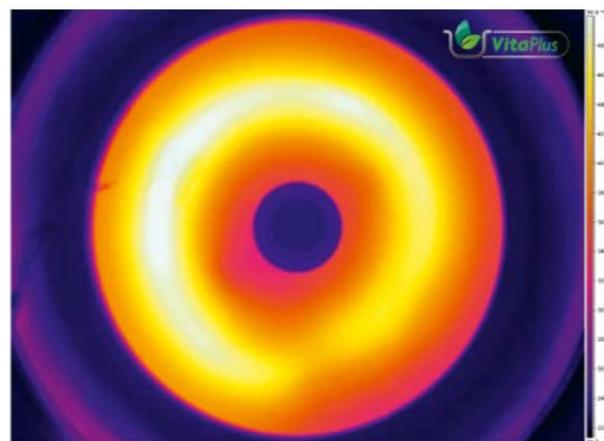


Читайте подробнее о том, как сохранить витамины в приготавливаемых блюдах, на сайте [Леди@Mail.Ru cooking.lady.mail.ru](http://Леди@Mail.Ru.cooking.lady.mail.ru)

На рисунках ниже представлены фотографии нагревательных элементов мультиварки Philips с обычной технологией нагрева (рис. 1) и мультиварки Philips с технологией VitaPlus (рис. 2), сделанных с помощью термокамеры.



На рис. 1 Виден ярко выраженный контур нагревательного элемента.



На рис. 2 Контур нагревательного элемента менее очевиден, что говорит о более равномерном нагреве.

Материал покрытия внутренней чаши мультиварки Philips

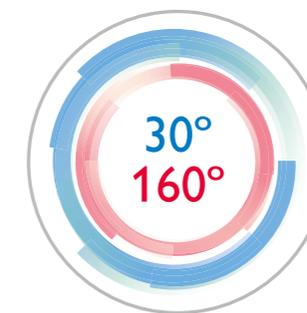


Чаша мультиварок Philips HD3136 и HD3137 имеют инновационное нанокерамическое покрытие ProKeram, которое обладает повышенной прочностью, устойчиво к повреждениям и царапинам.

Сверхгладкая поверхность чаши создает «эффект лотоса», что позволяет исключить наличие запахов ранее приготовленных блюд и делает уход за чашей максимально легким.

Чаша имеет многослойную структуру, где каждый слой выполняет свою задачу: антипригарность, долговечность, сохранение тепла, теплопередача и легкость очистки. Конструкция позволяет максимально эффективно удерживать тепло, делая вкус блюд особенно насыщенным.

Режим «МУЛЬТИПОВАР»



Все запрограммированные режимы мультиварки Philips тщательно выверены нашими инженерами и позволяют легко готовить Ваши любимые блюда. Если Вы хотите приготовить блюдо по своему оригинальному рецепту, требующему определенных настроек, отличных от запрограммированных, воспользуйтесь режимом «МУЛЬТИПОВАР», который позволяет настраивать температуру приготовления в пределах 30 °C – 160 °C и время приготовления в пределах 5 минут – 10 часов.



Создатель мультиварок Philips – инженер Хейли Уотсон

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

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

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

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

Как работает отсрочка старта?

Функцию отсрочки старта можно выбрать для всех режимов приготовления, кроме режимов «ЖАРИТЬ», «ПЕЧЬ» и «РАЗОГРЕТЬ». Можно настроить отсрочку старта от 1 до 24 часов.

1. Нажимайте кнопку «МЕНЮ», пока на дисплее не отобразится нужная функция приготовления.
2. Нажмите кнопку «ОТСРОЧКА». На дисплее начнет мигать время отсрочки, установленное по умолчанию.
3. С помощью кнопок «+» и «-» настройте необходимое время отсрочки старта.
4. Нажмите кнопку «СТАРТ/ВЫКЛ», чтобы подтвердить заданное время отсрочки.
5. По истечении установленного времени приготовление будет завершено. Прозвучат 4 звуковых сигнала, индикатор выбранной функции погаснет.
6. Мультиварка автоматически перейдет в режим подогрева. Загорится индикатор режима подогрева «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ».

ПРИМЕЧАНИЯ

- Если время отсрочки старта меньше времени приготовления, процесс приготовления начнется сразу же.
- Кнопка отсрочки старта не работает в режиме ожидания.

Можно ли управлять режимом «ПОДОГРЕВ»?

Да, можно.

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

Режим «ПОДОГРЕВ» можно отключить до начала приготовления. В этом случае после выбора нужной программы 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».

Как настраивать время приготовления?

Время приготовления можно изменить для всех режимов, кроме режимов «РИС/КРУПЫ», «ПЛОВ», «ЗАПЕКАТЬ». После выбора функции приготовления с помощью кнопки «МЕНЮ» на дисплее отобразится заданное по умолчанию время.

Чтобы выбрать другое время приготовления, нажмите кнопку выбора времени приготовления «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» (см. рис. 7, стр. 3). На дисплее начнет мигать время приготовления, установленное по умолчанию.

С помощью кнопки увеличения («+») и уменьшения значения («-») установите нужное время приготовления в часах. (см. рис. 9, стр. 3).

Задав значение часа, подождите несколько секунд для подтверждения времени приготовления в часах. Когда значение часа будет подтверждено, начнет мигать значение минут.

С помощью кнопки увеличения («+») и уменьшения значения («-») установите нужное время приготовления в минутах.

Как настраивать температуру приготовления блюд?

Температуру приготовления можно настроить для режимов «ПЕЧЬ» и «МУЛЬТИПОВАР». Возможные значения температур в рамках данных режимов представлены на стр. 136 данной книги рецептов.

После выбора режима «ПЕЧЬ» или «МУЛЬТИПОВАР» нажмите кнопку «ТЕМП.» (см. рис. 8, стр. 3), на дисплее начнет мигать температура приготовления, установленная по умолчанию.

Нажимая на кнопки «+» или «-», установите нужное значение температуры приготовления (см. рис. 9, стр. 3).

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 на проекте «Готовим счастье» на сайте [Леди@Mail.Ru](mailto:Lady@Mail.Ru) multivarim.lady.mail.ru



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

В мультиварках HD3136 и HD3137 Вы можете готовить йогурт, кефир и другие молочные продукты на режиме «ЙОГУРТ». Для приготовления молочной продукции используйте внутреннюю чашу мультиварки.

Какое молоко следует использовать для приготовления йогурта?

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

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

Для этого налейте молоко в чашу мультиварки, выберите режим «ТУШИТЬ» и установите время приготовления 20 минут. По окончании программы остудите молоко до комнатной температуры. Далее следуйте рецепту приготовления йогурта в мультиварке.

Каким образом следует готовить молочную продукцию с использованием заквасок?

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

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

Перед употреблением хранившейся в холодильнике молочной продукции обращайте внимание на ее цвет и запах. При приготовлении молочной продукции с использованием специализированных сухих заквасок следуйте инструкции по приготовлению и хранению, приведенной производителем.

Какое максимальное количество продуктов вмещает в себя мультиварка?

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

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

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

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

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

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

Конечный результат может отличаться от показанного на фото и зависит от уровня мастерства каждого конкретного человека. Если на начальном этапе у Вас не получается полностью повторить блюдо, помните, что терпение и практика помогут Вам добиться желаемых результатов.



Режим «РИС/КРУПЫ»

Данный режим позволяет приготовить идеальный рассыпчатый рис, гречку и другие крупы. Используя этот режим, Вы также можете приготовить популярные блюда азиатской кухни из риса.

Рис рассыпчатый



■ Ингредиенты

Рис пропаренный	150 г (10 ст. л. с горкой или мерный стакан*, наполненный до отметки 160 + 1 стакан, наполненный до отметки между 40 и 80)
Вода	600 мл
Соль	по вкусу

* Используйте мерный стакан в комплекте мультиварки.

■ Приготовление

- Хорошо вымойте чашу мультиварки. Протрите сухой тканью внешнюю поверхность внутренней чаши мультиварки. Поместите чашу в мультиварку. Промойте рис и положите его во внутреннюю чашу мультиварки. Добавьте воду и посолите по вкусу. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите мультиварку к электросети – это следует делать только после полной подготовки прибора к работе.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «РИС/КРУПЫ» (время приготовления определяется микропроцессором автоматически в зависимости от количества ингредиентов).
- Если после выбора параметров «МЕНЮ» и «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» в течение 10 секунд не будет нажата ни одна кнопка, прибор начнет издавать звуковой сигнал. После того как звуковой сигнал прозвучит 15 раз, прибор перейдет в режим ожидания.
- Нажмите кнопку «СТАРТ». После запуска мультиварки индикатор времени гаснет и появляются перемещающиеся по дисплею полоски – это означает, что начался разогрев жидкости. За 15 минут до окончания программы начинается обратный отсчет времени.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки. Выложите рис на тарелку и подавайте.

■ Советы

- 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.
- 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.
- Чтобы отмерить нужное количество крупы и воды, воспользуйтесь мерным стаканом в комплекте мультиварки. Рекомендуемое максимальное количество крупы в стакане – до краев, без горки.



Режим «КАША»

Благодаря этому режиму Вы сможете легко сварить полезные, вкусные и сытные каши для всей семьи. А также используйте режим для приготовления каш с добавлением грибов, мяса, овощей и других ингредиентов. Кроме того, используйте режим для приготовления каш с добавлением грибов, мяса, овощей и т.д., а также компотов, морсов и других напитков.

Геркулесовая каша



* Отсчет времени приготовления начинается после закипания жидкости.

■ Ингредиенты

Овсяные хлопья (быстрого приготовления)	200 г (28 ст. л. без горки или 3 полных мерных стакана*)
Молоко	900 мл
Сахар	30 г (2 ст. л. с горкой)
Соль	2 щепотки
Изюм	40 г

* Используйте мерный стакан в комплекте мультиварки.

■ Приготовление

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

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

■ Советы

- Чтобы разнообразить вкус блюда, Вы можете добавить в готовую кашу мелко нарезанные свежие фрукты, например, грушу или банан.
- Вместо изюма можно использовать другие сухофрукты, например, курагу (20 г), перед помещением в корзину ее необходимо разрезать на 2 половинки.
- 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 мультиварки.
- При использовании обычных хлопьев дайте настояться каше 5-10 минут после окончания программы.



Режим «ПЛОВ»

С этим режимом Вы сможете готовить блюда из круп, удачно сочетая их с другими ингредиентами. Это могут быть различные виды плова, паэлья, гречневая каша по-купечески и прочие блюда из зерновых.

Плов



■ Ингредиенты

Баранина, свинина или говядина	500 г
Рис	400 г (2 мерных стакана* наполненных до отметки 160 и 1 стакан, наполненный до отметки 40)
Лук репчатый	1 средняя (100 г) или 2 маленьких (по 50 г)
Морковь большая	1 шт. (80 г)
Чеснок	1 головка
Специи для плова	1 ст. л.
Соль	по вкусу
Растительное масло	3 ст. л.
Вода	

* Используйте мерный стакан в комплекте мультиварки.

■ Приготовление

- Мясо нарежьте кусочками со стороной 3 сантиметра.
- Протрите сухой тканью внешнюю поверхность чаши мультиварки. Поместите чашу в мультиварку. Налейте в чашу мультиварки масло.
- Подключите мультиварку к электросети – это следует делать только после полной подготовки прибора к работе.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ЖАРИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопок «+» и «-» установите время приготовления 30 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ», мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления.
- Дождитесь, пока масло хорошо разогреется (3-5 минут), а затем по одному опускайте кусочки мяса в чашу и обжаривайте их до румяной корочки в течение 10 минут. Если положить все мясо сразу, оно будет вариться или тушиться в собственном соку, а Вам нужно жареное мясо.
- Добавьте специи, перемешайте.
- Через 10 минут добавьте к мясу лук, морковь и промытый рис, аккуратно залейте горячей водой так, чтобы она покрывала рис на 2,5-3 см, посолите, закройте крышку мультиварки и готовьте до окончания программы.
- По окончании программы откройте крышку, воткните несколько целых зубчиков чеснока. Черенком ложки сделайте проколы до дна.
- Закройте крышку до щелчка. Не открывайте крышку и не накрывайте паровой клапан полотенцем или иными предметами во время работы прибора.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ПЛОВ». На дисплее загорится ориентировочное время приготовления – 35 минут.

- Нажмите кнопку «СТАРТ», мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления. Индикация времени приготовления погаснет, и появятся перемещающиеся по дисплею полоски.
- За 10 минут до окончания приготовления на дисплее начнется обратный отсчет времени до окончания программы.
- По окончании программы прозвучат 4 звуковых сигнала. Прибор перейдет в режим подогрева, на дисплее будет отображаться длительность подогрева. Оставьте плов на режиме «ПОДОГРЕВ» еще на 20 минут, чтобы он впитал все ароматы.
- Чтобы выключить режим подогрева, нажмите кнопку «ВЫКЛ/ПОДОГРЕВ».
- Откройте крышку мультиварки и осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки.
- Разложите готовый плов по тарелкам и подавайте.

■ Советы

- Вы можете обжаривать мясо на курдючном сале. Особенно вкусным получается плов с добавлением барбариса, кориандра, зиры или изюма. Их нужно класть вместе с рисом.
- Блюдо можно сделать вегетарианским. Добавьте вместо мяса, например, курагу или больше овощей. Тогда из времени приготовления стоит убрать время обжаривания мяса.
- Выбирая рис, обязательно смотрите пропаренный он или нет. Если нет, то время приготовления следует увеличить на 10-15 минут.
- Время приготовления на данном режиме определяется микропроцессором автоматически, его не нужно устанавливать вручную. В рецепте и на дисплее указано ориентировочное время приготовления блюда на 4 порции. Время приготовления может варьироваться в зависимости от количества крупы и воды.



Режим «СУП»

Данный режим оптимален для приготовления разнообразных бульонов и наваристых, а также легких супов, например: борща, грибного супа, минестроне, куриной лапши и других первых блюд.

Суп-пюре из тыквы



■ Ингредиенты

Тыква маленькая	1 шт. (800 г)
Морковь средняя	1 шт. (80 г)
Молоко	200 мл
Вода	200 мл
Сливки 33%	1,6 л
Розмарин сушеный	1/2 ч. л. (6 г)
Соль	по вкусу

■ Приготовление

- Вымойте и очистите овощи, нарежьте их небольшими кубиками и положите во внутреннюю чашу мультиварки.
- Добавьте молоко, воду и соль. Положите целую веточку розмарина.
- Протрите сухой тканью внешнюю поверхность внутренней чаши. Поместите чашу в мультиварку. Закройте крышку. Подключите мультиварку к электросети – это следует делать только после полной подготовки прибора к работе.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «СУП». Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» и с помощью кнопок «+» и «-» установите время 35 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ», мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева, на дисплее будет отображаться длительность подогрева. Чтобы выключить режим подогрева, нажмите кнопку «ВЫКЛ/ПОДОГРЕВ».
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки, выложите веточку розмарина, измельчите суп до однородной массы с помощью блендера и разлейте суп по тарелкам. С помощью блендера с насадкой-венчиком взбейте сливки в течение 1 минуты, чтобы они образовали густую массу (по консистенции похожую на жидкую сметану), добавьте к блюду и подавайте.

■ Советы

- 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.



Режим «ЙОГУРТ»

Благодаря этому режиму у Вас в доме всегда будут свежие, вкусные и полезные кисломолочные продукты собственного приготовления: йогурт, кефир, сметана и т. д.

Йогурт домашний



■ Ингредиенты

Молоко (ультрапастеризованное) 3,2 %	1 л
Йогурт натуральный (без добавок)	300 мл

■ Приготовление

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

■ Советы

- Перед приготовлением йогурта и других молочных продуктов убедитесь, что режим автоматического подогрева отключен.
- Йогурт можно подавать с любимыми фруктами, сахаром, медом, вареньем или мюсли.

- Не рекомендуется добавлять свежие ягоды или фрукты во время приготовления йогурта – из-за содержащейся в них кислоты молоко прокиснет, и у Вас получится простокваша.
- Для приготовления йогурта можно использовать специализированные закваски, которые продаются в аптеке (в этом случае следуйте инструкции на упаковке закваски).
- Если Вы хотите приготовить йогурт из свежего или пастеризованного молока, для начала его необходимо подвергнуть температурной обработке: налейте молоко в чашу мультиварки, выберите режим «ТУШИТЬ» и установите время приготовления 20 минут. По окончании программы остудите молоко до комнатной температуры. Далее следуйте вышеописанному рецепту. При использовании ультрапастеризованного молока предварительная температурная обработка 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 молочных продуктов должны быть комнатной температуры.
- В течение 8 часов Вы сможете приготовить йогурт средней густоты. Для приготовления более густого йогурта установите время приготовления 12 часов.
- Если Вы предпочитаете более жидкий йогурт, установите время приготовления 6 часов.
- Для разнообразия меню Вы можете использовать йогурт как основу для приготовления крема для тортов, десертов, соусов к салатам и т. д.



Режим «ПЕЧЬ»

Используйте данный режим для приготовления пирогов с разнообразными начинками, домашних кексов, коржей для тортов и прочих десертов. Готовьте с его помощью творожные, овощные, мясные, рыбные запеканки и другие изысканные блюда.

Кекс с сухофруктами



■ Ингредиенты

Яйца	2 шт.
Сахар	100 г
Мед	2 ст. л.
Мука	150 г
Сливочное масло	110 г
Сухофрукты любые	100 г
Разрыхлитель	1 ч. л.
Соль	1 щепотка

■ Приготовление

- Поместите в миску размягченное сливочное масло и сахар. Взбейте миксером сливочное масло с сахаром. Добавьте яйца и еще раз взбейте.
- Муку просейте в отдельную миску, добавьте соль и разрыхлитель, перемешайте. Добавляйте муку в яично-масляную смесь постепенно, все время помешивайте, чтобы не было комков.
- Добавьте сухофрукты и мед в подготовленное тесто и аккуратно перемешайте. Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом (используйте буквально 10 г масла).
- Протрите сухой тканью внешнюю поверхность внутренней чаши.
- Поместите чашу в мультиварку. Закройте крышку.
- Подключите мультиварку к электросети – это следует делать только после полной подготовки прибора к работе.
- Нажмите на кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ПЕЧЬ» (время приготовления по умолчанию 45 минут). Нажмите кнопку «ТЕМП.», с помощью кнопок «+» и «-» установите температуру 150 градусов. Нажмите кнопку «СТАРТ», мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов. Прибор перейдет в режим подогрева, на дисплее будет отображаться длительность подогрева. Чтобы выключить режим подогрева, нажмите кнопку «ВЫКЛ/ПОДОГРЕВ».
- Достаньте внутреннюю чашу из мультиварки. Дайте кексу остыть в течение 15 минут.
- Выложите кекс на блюдо, подавайте к столу.

■ Советы

- Вместо сухофруктов можно использовать цукаты (100 г).
- По желанию посыпьте верх кекса сахарной пудрой.
- Вы можете подать кекс с шариком мороженого или соусом – ванильным, шоколадным, клубничным и т. п.
- Вы можете приготовить для кекса творожный крем: для этого смешайте 100 г 9% творога, 100 мл 33% сливок, 40 г сахара и взбейте все ингредиенты с помощью ручного блендера с насадкой-миксером. Намажьте остывший кекс кремом, украсьте ягодами по вкусу и подавайте.
- В тесто можно добавить любые орехи. Особенно хорошо подойдет миндаль. Поэкспериментируйте, добавив в тесто 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 вкусу. (Эти ингредиенты добавляются на том же этапе, что и сухофрукты).
- 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.



Режим «ВАРИТЬ/НА ПАРУ»

Данный режим поможет сохранить максимум полезных веществ в овощах, рыбе и т. п., приготовить нежнейшие блюда на пару. С его помощью Вы сможете быстро отварить яйца, мясо, пельмени, сосиски, вареники, макароны и другие продукты. Также данный режим подходит для стерилизации детских пустышек, сосок, столовых приборов.

Брокколи на пару



* Отсчет времени приготовления начинается после закипания жидкости.

■ Ингредиенты

Брокколи	500 г
Соль, перец	по вкусу

■ Приготовление

- Если Вы берете свежую капусту брокколи, разберите ее на соцветия. Налейте во внутреннюю чашу мультиварки воды, чтобы наполнить ее на 1/3. Поместите чашу для приготовления на пару во внутреннюю чашу мультиварки. Положите соцветия брокколи в чашу для приготовления на пару, посолите и поперчите по вкусу.
- Протрите сухой тканью внешнюю поверхность внутренней чаши. Поместите чашу в мультиварку. Закройте крышку до щелчка. Подключите мультиварку к электросети – это следует делать только после полной подготовки прибора к работе.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ВАРИТЬ/НА ПАРУ», (время приготовления по умолчанию 20 минут). Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопок «+» и «-» установите время приготовления 5 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ», мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления. До закипания воды на дисплее будет отображаться текущее время; отсчет времени приготовления начнется после закипания воды.
- По окончании программы прозвучит несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева, на дисплее будет отображаться длительность подогрева. Чтобы выключить режим подогрева, нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ».
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки. Выложите брокколи на тарелку и полейте соусом.

■ Советы

- Попробуйте перед приготовлением положить на каждое соцветие брокколи по пластинке сыра, он расплавится и сыграет роль соуса. Используйте любой хорошо плавящийся сыр (например, «Гауда»).
- Брокколи прекрасно сочетаются с легкими соусами, идеальным компаньоном к блюду будет кислый ткемали (добавлять по вкусу).
- Горячие овощи можно также полить ароматным оливковым маслом, добавить капельку лимонного сока и измельченный чеснок (1 зубчик).



Режим «ТУШИТЬ/РАГУ»

Этот универсальный режим отлично подойдет для приготовления тушеных блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, приготовления густых соусов, печеных яблок с медом и корицей, пастеризации молока и многого другого.

Овощное рагу



■ Ингредиенты

Перец болгарский большой	1 шт. (170 г)
Картофель средний	3 шт. (150 г)
Морковь средняя	2 шт. (160 г)
Помидоры консервированные (или томаты в собственном соку)	3 шт. (250 г)
Баклажан или кабачок средние	1 шт. (200-230 г)
Лук репчатый средний	2 шт. (100 г)
Чеснок	1 головка (20 г)
Растительное масло	40 г
Соль, перец, лавровый лист	по вкусу
Свежая зелень	по вкусу

■ Приготовление

- Нарежьте лук и морковь кубиками размером 1 см, чеснок измельчите. Остальные овощи нарежьте кубиками размером 3 см.
- Налейте в чашу мультиварки масло, положите на дно лук и морковь.
- Протрите сухой тканью внешнюю поверхность внутренней чаши.
- Поместите чашу в мультиварку.
- Закройте крышку.
- Подключите мультиварку к электросети – это следует делать только после полной подготовки прибора к работе.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ТУШИТЬ», время приготовления, установленное по умолчанию (1 час).
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопок «+» и «-» установите время приготовления 50 минут.
- После настройки времени приготовления нажмите кнопку «СТАРТ», мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления.
- Через 10 минут откройте крышку мультиварки и добавьте остальные овощи, соль, перец и лавровый лист. Готовьте до конца программы. В самом конце добавьте чеснок.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и 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.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки. Разложите рагу по тарелкам и подавайте.

■ Советы

- Готовое рагу можно полить сметаной или посыпать сыром.
- Для придания блюду более яркого аромата при приготовлении можно добавить розмарин либо тимьян (вместе с луком и морковью).
- Вы можете использовать любые овощи для приготовления рагу – главное, соблюдать очередность: внизу должны быть более плотные овощи, которые дольше готовятся, а сверху – более мягкие.



Режим «ЖАРИТЬ»

Данный режим поможет без лишних усилий приготовить жареные блюда, а также поджарить овощи, мясо или птицу для супов или перед тушением/томлением.

Жареная картошка с луком и грибами



■ Ингредиенты

Картофель средний	4-5 шт. (500 г)
Грибы (шампиньоны)	10 шт. (300-400 г)
Лук репчатый средний	2 шт. (150 г)
Чеснок	2 зубчика (20-30 г)
Растительное масло	2 ст. л.

■ Приготовление

- Нарежьте лук, раздавите зубчики чеснока (не очищая их) и положите в чашу мультиварки. Протрите сухой тканью внешнюю поверхность внутренней чаши. Поместите чашу в мультиварку. Подключите мультиварку к электросети – это следует делать только после полной подготовки прибора к работе.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ЖАРИТЬ», время приготовления, установленное по умолчанию – 15 минут. Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопок «+» и «-» установите время приготовления 35 минут. После настройки необходимого времени приготовления нажмите кнопку «СТАРТ», мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления.
- Обжаривайте лук в течение 5 минут, периодически помешивая. Крышку мультиварки закрывать не нужно.
- Нарежьте грибы на 4 части и добавьте их к луку, обжаривайте еще 5 минут.
- Нарежьте картофель дольками и добавьте к грибам и луку. Продолжайте обжаривать в течение 10 минут до появления корочки, закройте крышку мультиварки, и пусть картофель готовится еще 10 минут, так блюдо пропитается ароматами. Затем откройте крышку мультиварки и готовьте еще 5 минут, посолите и поперчите.
- По окончании программы прозвучат 4 звуковых сигнала, прибор перейдет в режим подогрева, на дисплее будет отображаться длительность подогрева. Чтобы выключить режим подогрева, нажмите кнопки «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

- Посыпьте готовое блюдо зеленью (например, мелко нарезанным укропом).
- Для придания блюду необычного вкуса за 5 минут до окончания приготовления добавьте веточку розмарина или тимьяна.
- Для более насыщенного вкуса положите в каждую тарелку с картошкой по ложке холодной сметаны.
- Грибы можно использовать разные (лисички, белые грибы, опята, шампиньоны).
- Грибы очень пористые, поэтому мгновенно впитывают воду и могут потерять вкус при промывании в большом количестве воды.
- Можно использовать и замороженные грибы: для этого их надо предварительно разморозить при комнатной температуре, слить воду, а потом готовить по рецепту, только обжаривать их не пять минут, а до того момента, пока не выпарится вся жидкость.
- Готовить блюда в режиме «ЖАРИТЬ» рекомендуется с открытой крышкой. Но если по каким-либо причинам Вы захотите закрыть крышку, это не мешает работе мультиварки.



Режим «ТОМИТЬ»

Данный режим идеален для приготовления томленых блюд в течение долго времени. Он позволяет с легкостью готовить в домашних условиях сложные мясные деликатесы, например, куриный сатильсон. Оптимальный режим для приготовления сложных соусов и утонченных мясных блюд.

Табельшпиц



■ Ингредиенты

Мясо говядины (кострец или огузок)	800 г
Лук репчатый средний	1 шт. (100 г)
Морковь большая	1 шт. (150 г)
Картофель большой	1-2 шт. (200-250 г)
Корень сельдерея маленький	1 шт. (300-500 г)
Хрен (корень)	100 г
Сметана	2 ст. л.
Лавровый лист	2 шт.
Соль, черный перец горошком	по вкусу
Вода	1,5 л

■ Приготовление

- Морковь нарежьте тонкими кружочками, лук кольцами, а сельдерей кубиками 2-3 см. Картофель нарежьте кружочками толщиной 1,5 см. Кусок говядины промойте и оставьте целым. Выложите на дно чаши мультиварки нарезанные овощи, сверху положите кусок говядины.
- Протрите сухой тканью внешнюю поверхность внутренней чаши мультиварки и поместите чашу в мультиварку.
- Подключите мультиварку к электросети – это следует делать только после полной подготовки прибора к работе.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», и выберите режим «ЖАРИТЬ», нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» и с помощью кнопок «+» и «-» установите время приготовления 10 минут. Нажмите кнопку «СТАРТ», мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления.
- Обжарьте овощи без масла до окончания программы, не перемешивая. По окончании программы добавьте 1,5 литра воды, соль, лавровый лист, черный перец горошком.
- Закройте крышку мультиварки до щелчка. Не открывайте крышку и не накрывайте паровой клапан полотенцем или иными предметами в течение работы прибора.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ТОМИТЬ». Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» и с помощью кнопок «+» и «-» установите время приготовления 3 часа. Нажмите кнопку «СТАРТ».
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, на дисплее будет отображаться длительность подогрева. Чтобы выключить режим подогрева, нажмите кнопку «ВЫКЛ./ПОДОГРЕВ».
- Откройте крышку мультиварки и осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки.

- Процедите бульон. Выложите мясо на блюдо и нарежьте его ломтиками толщиной 1 см. Натрите хрен на крупной терке, смешайте его со сметаной, немного посолите и выложите в соусник рядом. Бульон налейте в отдельную посуду, добавьте в него морковь, сельдерей, картофель и лук.
- Подавайте мясо с соусом и бульоном.

■ Советы

- По желанию, в бульон можно покрошить измельченный укроп, петрушку или кинзу.
- Для того чтобы разнообразить блюдо, картофель из бульона можно подавать к мясу отдельно (без бульона).
- Можно натереть отварной картофель на крупной терке, сформировать небольшие лепешки и обжарить их на растительном масле в течение 2-3 минут с каждой стороны, после чего также подавать с мясом.
- Корень сельдерея можно заменить тыквой, редькой.
- Вы можете готовить блюда на режиме «ТОМИТЬ» и без предварительного обжаривания ингредиентов.
- Данный режим позволяет томить блюда при невысокой температуре в течение долгого времени - до 15 часов.



Режим «ЗАПЕКАТЬ»

Данный режим позволяет легко запекать большие куски мяса или птицы, а также готовить запеченные блюда из плотной рыбы, мяса, птицы и овощей.

Буженина



■ Ингредиенты

Свиная шейка	800 г
Морковь средняя	2 шт. (200 г)
Чеснок	7 зубчиков
Растительное масло	20 мл
Горчица зернистая	2 ст. л.
Паприка красная сладкая	2 ст. л.
Соль, перец черный молотый	по вкусу

■ Приготовление

- Помойте мясо. Проткните мясо ножом и поместите в прорезы нарезанную длинными брусочками морковь и целые зубчики чеснока. Натрите кусок солью и молотым черным перцем, паприкой и горчицей. Налейте масло в чашу мультиварки.
- Протрите сухой тканью внешнюю поверхность внутренней чаши. Поместите чашу в мультиварку.
- Подключите мультиварку к электросети – это следует делать только после полной подготовки прибора к работе.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ЗАПЕКАТЬ», время приготовления по умолчанию 1 час. Нажмите кнопку «СТАРТ».
- Спустя 35 минут мультиварка издаст 5 звуковых сигналов, которые означают, что мясо пора перевернуть. Откройте крышку, переверните мясо и нажмите «МЕНЮ», после этого мультиварка перейдет на второй этап приготовления до завершения программы.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева. Оставьте мясо в этом режиме на 10 минут, чтобы оно впитало в себя оставшиеся запахи и стало насыщенным. Потом откройте крышку и, с помощью прихваток, осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки, выложите мясо на блюдо, нарежьте его на кусочки толщиной 1-2 см и подавайте.

■ Советы

- Перед подачей на стол нарежьте буженину так, чтобы морковь была порезана поперек.
- Для большей сочности можно запекать в рукаве или фольге, обязательно сделав проколы в нескольких местах. В этом случае воду добавлять не нужно.



Режим «МУЛЬТИПОВАР»

С помощью этого режима Вы сможете создавать блюда по собственным фирменным рецептам, свободно подбирая правильный температурный режим и оптимальное время приготовления.

Лосось с цукини в сливочном соусе



■ Ингредиенты

Лосось	320 г
Цукини средний	3 шт. (300 г)
Лук репчатый средний	1/2 (60 г)
Сливки 33%	30 мл
Соевый соус	35 мл
Перец черный молотый	по вкусу
Вода	60 мл

■ Приготовление

- Нарежьте крупными кубиками (2х2см) лосось и цукини, лук репчатый – кубиками поменьше.
- Выложите во внутреннюю чашу мультиварки лосось, лук, цукини, добавьте черный молотый перец, сливки, воду и соевый соус. Перемешайте.
- Протрите сухой тканью внешнюю поверхность внутренней чаши мультиварки и поместите чашу в мультиварку.
- Закройте крышку мультиварки до щелчка. Не открывайте крышку и не накрывайте паровой клапан полотенцем или иными предметами во время работы прибора.
- Подключите мультиварку к электросети – это следует делать только после полной подготовки прибора к работе.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «МУЛЬТИПОВАР» (время приготовления по умолчанию 2 часа). Затем нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» и с помощью кнопок «+» и «-» установите время 20 минут. Нажмите кнопку «ТЕМП.», с помощью кнопок «+» и «-» установите температуру 140 °С.
- Нажмите кнопку «СТАРТ», мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева, на дисплее будет отображаться длительность подогрева. Чтобы выключить режим подогрева, нажмите кнопку «ВЫКЛ./ПОДОГРЕВ».
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки. По желанию, украсьте блюдо свежей рубленой зеленью и подавайте.

■ Советы

- Блюдо можно приготовить без добавления овощей.
- Лосось прекрасно сочетается с рисом или картофельным пюре.
- При использовании данного режима Вы можете настраивать температуру и время приготовления. Возможные значения температуры на данном режиме: 30 °С - 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.
- Диапазон настраиваемого времени приготовления на данном режиме: 5 минут – 10 часов.



Режим «РАЗОГРЕТЬ»

Данная функция позволит Вам легко подогреть приготовленные ранее блюда – не нужно больше следить за блюдом, оно не перегреется и не подгорит (при правильном соотношении количества подогреваемой пищи и времени приготовления).

Разогрев блюда в мультиварке

- Если Вы храните готовое блюдо в отдельной емкости, переложите нужное для подогрева количество пищи во внутреннюю чашу мультиварки.
- Протрите сухой тканью внешнюю поверхность внутренней чаши (см. рис. 2 на стр. 3).
- Поместите чашу в мультиварку (см. рис. 3 на стр. 3).
- Закройте крышку до щелчка (см. рис. 4 на стр. 3). Не открывайте крышку и не накрывайте паровой клапан полотенцем или иными предметами во время работы прибора.

- Подключите мультиварку к электросети (см. рис. 5 на стр. 3) – это следует делать только после полной подготовки прибора к работе.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «РАЗОГРЕТЬ», на дисплее появится индикация «РАЗОГРЕТЬ» и время приготовления, установленное по умолчанию, – 25 минут.
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопок «+» и «-» установите необходимое время подогрева – доступное время от 5 до 60 минут.
- После настройки необходимого времени подогрева нажмите кнопку «СТАРТ», мультиварка автоматически перейдет в режим «РАЗОГРЕТЬ».
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигнала, с дисплея исчезнет индикация «РАЗОГРЕТЬ». Прибор перейдет в режим подогрева, на дисплее будет отображаться длительность подогрева. Чтобы выключить режим подогрева, нажмите кнопку «ВЫКЛ./ПОДОГРЕВ».
- Если в данный момент режим подогрева не нужен или мультиварка не используется, отключите ее от электросети.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки, разложите блюдо по тарелкам и подавайте.

Молочная рисовая каша



* Отсчет времени приготовления начинается после закипания жидкости.

■ Ингредиенты

Рис круглозерный (не пропаренный)	400 г (3 стакана* до отметки 160 + 1 стакан до отметки 40)
Молоко	900 мл
Сахар	40 г
Соль	6 г
Сливочное масло	30 г

* Используйте мерный стакан в комплекте мультиварки.

■ Приготовление

- Промойте рис и выложите его во внутреннюю чашу мультиварки.
- Добавьте сахар, соль и сливочное масло.
- Затем добавьте молоко.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «КАША» (время приготовления по умолчанию 10 минут после нагрева жидкости).
- Затем нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», дождитесь, пока замигает минутное табло. С помощью кнопок «+» и «-» установите время 35 мин.
- Нажмите кнопку «СТАРТ».
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.

- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки. Выложите кашу на тарелки и подавайте.

■ Советы

- Для приготовления рисовой каши рекомендуется использовать круглый рис.
- Вместо молока можно добавить такое же количество воды или смешать молоко с водой в любой пропорции.
- 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.
- Вы можете регулировать густоту каши, изменяя время приготовления: чем дольше готовится каша, тем она гуще.
- 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.

Каша пшенная с тыквой



* Отсчет времени приготовления начинается после закипания жидкости.

■ Ингредиенты

Крупа пшенная	200 г (1 мерный стакан**, наполненный до отметки 160 и 1, наполненный до отметки 80)
Молоко	800 мл
Сахар	60 г
Тыква	300 г
Соль, сливочное масло	по вкусу

** Используйте мерный стакан в комплекте мультиварки.

■ Приготовление

- Промойте пшенную крупу и положите во внутреннюю чашу мультиварки. Добавьте молоко, сахар и соль.
- Тыкву порежьте небольшими кусочками и выложите поверх крупы. Закройте крышку мультиварки.
- Нажмите кнопки «МЕНЮ», выберите режим «КАША» (время приготовления по умолчанию 10 минут после закипания жидкости).
- Нажмите кнопку «СТАРТ».

- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки, добавьте сливочное масло и тщательно перемешайте.
- Разложите блюдо по тарелкам, добавьте кусочек сливочного масла по вкусу и подавайте.

■ Советы

- Чтобы разнообразить вкус блюда, Вы можете добавить в готовую кашу мелко нарезанные свежие фрукты, например, грушу или банан.
- 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 следовать рекомендациям в рецепте или изменять объем жидкости в соответствии с Вашими вкусовыми предпочтениями. (Чем больше жидкости добавить, тем менее густой получится каша).
- Чтобы сделать блюдо постным, следует заменить молоко водой, а сливочное масло – оливковым.



Кефир домашний



■ Ингредиенты

Молоко (ультрапастеризованное) 3,2 %	1 л
Кефир (пастеризованный) 2,5 %	100 мл
Сахар	2 ч. л.

■ Приготовление

- Налейте во внутреннюю чашу мультиварки молоко.
- Затем добавьте сахар, кефир и тщательно перемешайте. Молоко и кефир в качестве закваски должны быть комнатной температуры.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ЙОГУРТ» (время приготовления по умолчанию 8 часов).
- Нажмите кнопку «СТАРТ».
- По окончании программы прозвучит несколько звуковых сигналов. С помощью прихваток в комплекте осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки и поставьте в холодильник на несколько часов.



Омлет



■ Ингредиенты

Яйца	6 шт.
------	-------

Молоко	350 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 взбейте венчиком или миксером для пышности.
- Смажьте чашу мультиварки маслом.
- Вылейте омлетную массу в чашу мультиварки.
- Закройте крышку.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ЖАРИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопок «+» и «-» установите время приготовления 10 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ».
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим «ПОДОГРЕВ». Дайте омлету немного постоять под крышкой (3-5 минут), затем

откройте крышку мультиварки и осторожно достаньте внутреннюю чашу.

- Выложите омлет на тарелку, украсьте свежей зеленью и подавайте.

■ Советы

- 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.
- Продукты, такие как колбаса, бекон, помидоры и т. д., желательно сначала обжарить, тогда общее время приготовления надо увеличить на 10 минут.
- Вместо молока можно добавить сливки (150 мл), тогда омлет получится более сытным.
- Посыпьте готовое блюдо сыром и сверните омлет пополам или трубочкой – от горячей температуры сыр расплавится, и блюдо приобретет интересный вкус.

Творожная запеканка с изюмом



■ Ингредиенты

Творог	360 г
Яйца	2 шт.
Изюм	50 г (1 стакан*, наполненный до отметки 80)
Мука	40 г (1 стакан*, наполненный до отметки 80)
Сахар	20 г (1 стакан*, наполненный до отметки 40)
Соль	щепотка
Ванилин	щепотка
Сливочное масло (для смазывания чаши мультиварки)	10 г

* Используйте мерный стакан в комплекте мультиварки.

■ Приготовление

- Разомните в миске творог, вбейте в него яйца, добавьте соль, сахар, ванилин, муку и изюм.
- Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом и выложите в нее получившуюся творожную массу однородным слоем.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ПЕЧЬ» (время приготовления по умолчанию 45 минут). Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ». С помощью кнопок «+»

и «-» установите 30 минут. Затем нажмите кнопку «ТЕМП.» и с помощью кнопок «+» и «-» установите температуру 140 градусов.

- Нажмите кнопку «СТАРТ».
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки. Аккуратно выложите запеканку на блюдо, порежьте на кусочки и подавайте.

■ Советы

- Муку можно заменить манной крупой такого же количества.
- Изюм можно заменить курагой или другими сухофруктами на Ваш вкус. Можете попробовать приготовить запеканку с кусочками шоколада или даже мармелада. Вы можете готовить запеканку без дополнительных добавок.
- Перед подачей украсьте запеканку свежими ягодами и листьями мяты.
- К запеканке традиционно подают сметану, но Вы можете экспериментировать с соусами, например, смешать в блендере до однородной массы любимые ягоды или подать мед.
- В зависимости от вкусовых предпочтений, Вы можете увеличить количество сахара или заменить его таким же количеством сгущенки.

Паштет из куриной печени



■ Ингредиенты

Морковь средняя	1 шт. (150 г)
Лук репчатый средний	2 шт (150 г)
Куриная печень	650 г
Соль	5 г
Перец	по вкусу
Растительное масло	30 мл
Сливочное масло	150 г
Вода	25 мл

■ Приготовление

- Помойте куриную печень и ошпарьте кипятком.
- Очистите лук и морковь и нарежьте их небольшими кубиками. Печень нарежьте кубиками 1 см.
- Во внутреннюю чашу мультиварки налейте растительное масло и положите морковь и лук.
- Нажмите кнопки «МЕНЮ», выберите режим «МУЛЬТИПОВАР».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» и с помощью кнопок «+» и «-» установите время приготовления 35 минут.
- Нажмите кнопку «ТЕМП.» и с помощью кнопок «+» и «-» выставите температуру 160 °С.

- Нажмите кнопку «СТАРТ». Закройте крышку мультиварки.
- Через 20 минут откройте крышку мультиварки, добавьте к овощам куриную печень, соль, черный молотый перец и воду. Перемешайте.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки, слейте оставшуюся жидкость.
- Выложите содержимое чаши в измельчитель ручного блендера или чашу кухонного комбайна, добавьте сливочное масло и измельчите до получения однородной массы. Поставьте в холодильник на 3 часа.

■ Советы

- Для придания блюду пряного вкуса одновременно с куриной печень добавьте мускатный орех на кончике ножа и 20 мл коньяка (1 столовая ложка).
- Подавать паштет можно как с гренками, так и со свежим хлебом и солеными огурчиками.
- Паштет можно добавить к канапе для украшения праздничного стола.





Грибной суп



■ Ингредиенты

Вода	2 л
Шампиньоны средние	10 шт. (300 г)
Картофель средний	4 шт. (400 г)
Морковь средняя	2 шт. (160 г)
Лук репчатый средний	2 шт. (160 г)
Сыр плавленый	300 г
Соль, перец	по вкусу
Чеснок	3 зубчик

■ Приготовление

- Нарежьте лук, картофель и морковь мелкими кубиками. Шампиньоны нарежьте вдоль тонкими ломтиками. Положите эти ингредиенты во внутреннюю чашу мультиварки, добавьте соль, перец и воду.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «СУП». Затем нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», с помощью кнопки «+» и «-» установите время 50 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ». Закройте крышку мультиварки.
- За 15 минут до окончания программы откройте крышку, добавьте плавленый сыр,

помешивайте в течение 5 минут (сыр должен полностью расплавиться). Затем закройте крышку мультиварки и готовьте до окончания программы. По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.

- Аккуратно с помощью прихваток достаньте чашу мультиварки, измельчите или пропустите через пресс зубчик чеснока, добавьте в чашу мультиварки, перемешайте и разлейте суп по тарелкам.

■ Советы

- Подавать данный суп можно с сухариками.

Гороховый суп



■ Ингредиенты

Копченые ребрышки	300 г
Горох лущеный	3 мерных стакана*
Лук репчатый	1 средняя (100 г) или 2 маленькие (по 50 г)
Морковь средняя	1 шт. (80-100 г)
Картофель средний	4 шт. (по 60-70 г)
Вода	3 л
Чеснок	4 зубчика
Соль, перец	по вкусу
Лавровый лист	3 шт.
Растительное масло	2 ст. л.

* Используйте мерный стакан в комплекте мультиварки.

■ Приготовление

- Замочите горох в 1 л холодной воды на 40-50 минут – это ускорит процесс приготовления. Налейте в чашу мультиварки подсолнечное масло, положите нарезанные мелким кубиком лук и морковь.
- С помощью кнопки «МЕНЮ» выберите режим «ЖАРИТЬ». Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопок «+» и «-» установите время приготовления 25 минут. Нажмите кнопку «СТАРТ».
- Обжаривайте лук и морковь в течение 10 минут, периодически помешивая. Добавьте в чашу мультиварки замоченный горох вместе с водой, в которой он замачивался, копченые ребрышки и влейте 2 л воды. Продолжайте готовить до конца программы с открытой крышкой. Когда суп

закипит, снимите пену и дайте ему покипеть. После окончания программы закройте крышку и выберите режим «СУП». Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопок «+» и «-» установите время приготовления 1 час 10 минут. Нажмите кнопку «СТАРТ».

- За 30 минут до окончания программы 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

- Горох можно заменить на чечевицу, тогда Вы получите похожее блюдо, но с восточным вкусом.
- 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.
- Вместо копченых ребрышек можно использовать любое имеющееся у Вас копченое мясо. Можно сочетать сразу несколько видов мяса, тогда вкус супа получится интереснее.
- Суп можно сделать полностью вегетарианским: благодаря медленному томлению в мультиварке он все равно получится наваристым и вкусным. По желанию, Вы можете не добавлять в суп картофель.



Щавелевый суп



■ Ингредиенты

Куриное филе	300 г
Картофель средний	3-4 шт. (300 г)
Лук репчатый средний	1 шт. (50 г)
Щавель	1 пучок
Чеснок	2 зубчика
Вода	2 л
Морковь средняя	1 шт. (80 г)
Яйца	2 шт.
Зелень	по вкусу
Соль, специи	по вкусу
Лимонный сок	100 мл

■ Приготовление

- Промойте мясо и нарежьте его брусочками, поместите в чашу мультиварки, залейте водой. Положите очищенную луковицу.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «СУП». Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», затем с помощью кнопок «+» и «-» установите время приготовления 1 час 20 минут. Нажмите кнопку «СТАРТ».
- Пока варится мясо, почистите картофель, нарежьте небольшими брусочками. Натрите на терке или нарежьте соломкой морковь. Тщательно промойте щавель и нарежьте. Через 40 минут добавьте картофель и морковь, посолите. Оставьте вариться еще на 30 минут. За 10 минут до окончания программы добавьте щавель, сок лимона, перец

и мелко нарезанный чеснок. Закройте крышку и оставьте до окончания программы.

- По окончании программы разлейте готовый суп по тарелкам, украсьте куриным или перепелиным яйцом. Подавайте со сметаной и мелко нарубленной свежей зеленью.

■ Советы

- Этот суп можно готовить без бульона – просто налейте в мультиварку воду, добавьте картофель и морковь, посолите и далее следуйте рецепту. Время приготовления в этом случае составит 40 минут.
- Вместо курицы Вы можете готовить этот суп со свининой, говядиной или индейкой.
- Для нарезки и шинковки овощей используйте ручной блендер или мультирезку Philips.
- По желанию, в суп можно добавить 2-3 ст. л. риса – на этапе добавления в чашу картофеля.
- Вместе со щавелем или вместо него Вы можете добавить в суп молодую крапиву. Вместо щавеля можно также использовать шпинат, он доступен круглый год. Вы можете взбить 2 сырых яйца и влить в суп, постепенно помешивая, за 5 минут до окончания программы. В этом случае суп будет более густым и сытным.



Борщ



■ Ингредиенты

Мясо (свинина или говядина)	300 г
Вода	2 литра
Лук репчатый средний	1 шт. (50 г)
Морковь средняя	1 шт. (80 г)
Томатная паста (или консервированные томаты в собственном соку)	2 ст. л. (250 г)
Свекла средняя	2 шт. (100 г)
Картофель средний	4 шт. (80-90 г)
Капуста белокочанная	1/4 небольшого кочана (500 г)
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

- Нарезьте мясо крупными кубиками, натрите морковь и свеклу на терке, лук нарежьте соломкой. Налейте во внутреннюю чашу мультиварки растительное масло.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ЖАРИТЬ» (время приготовления по умолчанию 15 минут). Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопок «+» и «-» установите время приготовления 30 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ».

- Дайте маслу хорошо нагреться в течение 2-3 минут для того, чтобы на мясе сразу начала появляться корочка. Положите мясо и, помешивая, продолжайте готовить 10 минут. Добавьте лук, морковь и обжаривайте все еще 5 минут, после чего добавьте томаты или томатную пасту, свеклу, сахар и 100 мл кипятка, и потушите все еще 5 минут. Залейте 2 литра кипятка и варите суп до окончания программы.
- По окончании программы нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «СУП» (время приготовления по умолчанию 1 час), нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопок «+» и «-» установите время приготовления 40 минут. Нажмите кнопку «СТАРТ».
- Добавьте в суп нарезанную соломкой капусту и закройте крышку. Через 20 минут добавьте картофель, нарезанный брусочками, и варите суп под закрытой крышкой до конца программы.
- По окончании программы 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 10 минут, чтобы впитались ароматы.

■ Советы

- При обжарке овощей растительное масло можно частично заменить сливочным в соотношении 1:1.
- Говяжий бульон можно заменить куриным, а для постного меню бульон необходимо заменить водой.)
- Подавать рекомендовано со сметаной, а для аромата покрошите рубленую зелень и чеснок.
- Традиционно к борщу подается бородинский хлеб, который можно легко испечь с помощью хлебопечки Philips.
- Для нарезки и шинковки овощей используйте мультирезку или ручной блендер Philips со специальными насадками.

Солянка



■ Ингредиенты

Копченая колбаса	300 г
Мясные копчености	300 г
Соленые огурцы средние	4-5 шт. (по 70-80 г)
Маслины	100 г
Картофель средний	4 шт. (по 70-80 г)
Морковь средняя	1 шт. (80 г)
Лук репчатый средний	3 шт. (100 г)
Томатная паста	100 г
Соль, перец, специи	по вкусу
Оливковое или подсолнечное масло	2 ст. л.
Вода	2 л

■ Приготовление

- Налейте на дно чаши мультиварки растительное масло.
- Нарезьте лук и морковь соломкой, положите в чашу мультиварки.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ЖАРИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем и с помощью кнопок «+» и «-» установите время приготовления 25 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ».
- Обжаривайте лук и морковь, периодически помешивая, 10 минут. В это время нарежьте копченую колбасу и остальные копчености кубиками или ломтиками размером около 1-1,5 см.

- Через 10 минут добавьте к овощам копчености и продолжайте обжаривать еще 5 минут.
- За 10 минут до конца добавьте томатную пасту и, помешивая, жарьте еще 2 минуты. Затем налейте 2 литра воды и продолжайте готовить до конца программы.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «СУП». Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопок «+» и «-» установите время приготовления 1 час.
- Нажмите кнопку «СТАРТ».
- Примерно через 30 минут добавьте нарезанный кубиками картофель и закройте крышку мультиварки.
- За 10 минут до окончания программы добавьте нарезанные маслины, соленые огурцы, лимонный сок, соль, перец и лавровый лист.
- По окончании программы 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

- Чем больше видов мяса Вы положите в солянку, тем вкуснее будет суп. Копченое мясо может быть абсолютно любым: как копченая курица, так и копченый бекон.
- 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.
- Соленые огурцы можно заменить на малосольные.
- Маслины можно использовать зеленые или черные, какие Вам больше нравятся. Особенную пикантность супу придадут соленые каперсы, их надо добавить на том же этапе, что и маслины.
- Этот суп можно сделать рыбным, заменив мясо на рыбу (лучше тоже копченую).





Тушеная печень



■ Ингредиенты

Печень говяжья или свиная	500 г
Лук репчатый средний	1 шт. (60-80 г)
Морковь средняя	1 шт. (80-100 г)
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 и морковь небольшими кубиками.
- Налейте на дно чаши мультиварки растительное масло. Положите в чашу нарезанные лук и морковь.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ТУШИТЬ». Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопок «+» и «-» установите время приготовления 50 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ», мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления.
- Готовьте овощи, слегка помешивая, в течение 10 минут. Промойте печень, нарежьте кусочками, обваляйте их в муке, и через 10 минут после начала приготовления овощей положите ее в чашу мультиварки и легонько обжарьте вместе с овощами. Добавьте соль,

перец, томатную пасту и сметану, перемешайте. Закройте крышку мультиварки и готовьте до окончания программы.

- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки. Выложите на тарелку печень и подавайте с картофельным пюре, макаронами, гречкой или рисом.

■ Советы

- В момент обжаривания овощей в блюдо можно добавить грибы (белые, шампиньоны, лисички) в количестве 150 г. Они сделают блюдо более сытным, и гарнир тогда не потребуется.
- Можно использовать куриную печень, но в этом случае тушить ее нужно всего 10 минут. Чем меньше время тепловой обработки печени, тем нежнее и мягче она получается.
- Предварительно печень лучше замочить в слегка подсоленном молоке – это поможет убрать горечь печени и сделает ее вкус более нежным.
- Мука в этом блюде является загустителем, поэтому при приготовлении старайтесь хорошо отряхнуть печень, иначе соус получится очень густым.
- Вы можете добавить вместо томатной пасты кусочки свежего помидора.



Картофель с мясом



■ Ингредиенты

Свинина	500 г
Картофель средний	10 шт. (1 кг)
Лук репчатый средний	1-2 шт. (100 г)
Морковь средняя	1 шт. (20 г)
Чеснок	по вкусу
Растительное масло	2 ст. л.
Вода	200 мл
Соль, перец, специи	по вкусу

■ Приготовление

- Помойте мясо и овощи. Нарезьте мясо крупными кубиками 4 см, лук и морковь нарежьте соломкой, картофель дольками. Налейте на дно чаши мультиварки растительное масло.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ЖАРИТЬ». Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопок «+» и «-» установите время приготовления 1 час. Нажмите кнопку «СТАРТ».
- Подождите, пока масло нагреется (3-5 минут), затем добавьте в чашу мясо и обжаривайте 10 минут. Затем добавьте лук и морковь, продолжайте готовить еще 5 минут. Добавьте нарезанный дольками картофель и продолжайте обжаривать, периодически помешивая.

- За 15 минут до окончания программы добавьте соль, перец, мелко нарезанный чеснок и специи по вкусу. Долейте 200 мл воды, перемешайте, закройте крышку и готовьте до окончания программы.
- По окончании программы прозвучит несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки. Выложите на тарелку блюдо и подавайте. По желанию можно украсить мелко нарубленной свежей зеленью.

■ Советы

- Вместо свинины можно использовать, например, куриное мясо.
- Вместе с картофелем Вы можете добавить в блюдо шампиньоны или вешенки (200 г). Хорошо подойдут к этому блюду белые или любые другие лесные грибы.
- Обычный картофель можно заменить на картофель «Беби», главное, хорошо помыть его и не очищать.



Перцы фаршированные



■ Ингредиенты

Фарш говяжий	300 г
Рис отварной	100 г (1 мерный стакан*)
Лук репчатый средний	1 шт. (60 г)
Морковь маленькая	1 шт. (45 г)
Помидоры средние	1 шт. (80-100 г)
Перец болгарский средний	3 шт.
Вода	150 мл
Соль, перец	по вкусу

* Используйте мерный стакан в комплекте мультиварки.

■ Приготовление

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

- их в чашу мультиварки так, чтобы овощи оказались на дне чаши, а не поверх перцев.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «МУЛЬТИПОВАР» (температура по умолчанию 100 °С). Затем нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» с помощью кнопок «+» и «-» установите время 35 минут. Нажмите кнопку «СТАРТ».
 - По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
 - С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки. Выложите перцы на тарелку, рядом с перцами положите соус из моркови и помидоров и подавайте.

■ Советы

- Подавать фаршированные перцы рекомендуется со сметаной, предварительно полив их получившимся бульоном.
- Говядину можно заменить на курицу.



Макароны с соусом Болоньезе



■ Ингредиенты

Фарш	250 г
Макароны из твердых сортов пшеницы	250 г
Вода	1 л
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 средний	1 шт. (60-80 г)
Морковь средняя	1 шт. (90-110 г)
Сельдерей	1 стебель
Соль, перец, итальянские травы	по вкусу
Сыр «Пармезан» тертый	для украшения

■ Приготовление

- Сначала отварите макароны. Налейте воду в чашу мультиварки. Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ВАРИТЬ/НА ПАРУ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопок «+» и «-» установите время приготовления 10 минут.
- Как только вода закипит, положите макароны и готовьте до окончания программы, периодически помешивая.
- Слейте воду и промойте макароны холодной водой - это остановит процесс приготовления макарон, и они не переварятся.

- Мелко нарежьте лук и сельдерей. Натрите морковь на мелкой терке. Поместите масло, лук, морковь и сельдерей в чашу мультиварки.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ЖАРИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопок «+» и «-» установите время приготовления 25 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ» мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления.
- Обжаривайте овощи 5 минут, затем добавьте фарш и готовьте еще 10 минут, периодически помешивая. Затем добавьте томатную пасту, нарезанные помидоры и сок, мелко нарезанный чеснок, специи, вино, перемешайте и продолжайте жарить до окончания программы.
- За 3 минуты до окончания программы положите в чашу отваренные макароны, чтобы они впитали в себя соус и прогрелись. Готовую пасту разложите по тарелкам, посыпьте тертым сыром и подавайте к столу.

■ Советы

- При варке макарон обращайте внимание на указанное производителем на упаковке время приготовления. Для приготовления данного блюда варите макароны на 2 минуты меньше указанного производителем времени – так макароны будут в состоянии «аль денте». А при добавлении в соус дойдут до готовности.
- Фарш можно использовать как свиной, так и говяжий, а еще лучше смесь – так вкус будет ярче, а соус сочнее.
- Обязательно попробуйте пасту в конце приготовления, так как макароны впитывают в себя соль и, возможно, потребуется досолить блюдо.



Тефтели куриные в сливочном соусе



* Отсчет времени приготовления начинается после закипания жидкости.

■ Ингредиенты

Фарш куриный	380 г
Сыр «Гауда»	75 г
Перец болгарский средний	1/2 (45 г)
Лук репчатый средний	1/2 (40 г)
Морковь средняя	1/2 (40 г)
Сливки 15%	75 мл
Шампиньоны средние	3-4 шт. (30 г)
Вода	50 мл
Соль, перец, зелень	по вкусу

■ Приготовление

- Помойте овощи и грибы и нарежьте мелкими кубиками.
- Добавьте в куриный фарш болгарский перец, лук, мелко нарезанный сыр, соль и перец. Тщательно перемешайте.
- Сформируйте из фарша небольшие тефтели диаметром 2-3 см. Во внутреннюю чашу мультиварки налейте растительное масло и аккуратно выложите тефтели.
- Добавьте сливки и воду. Сверху положите морковь и шампиньоны.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «КАША» (время приготовления по умолчанию 10 минут после закипания жидкости).

- Нажмите кнопку «СТАРТ».
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- Аккуратно, с помощью прихваток, достаньте чашу мультиварки, разложите тефтели по тарелкам, сверху полейте получившимся соусом и подавайте. По желанию украсьте блюдо рубленой зеленью.

■ Советы

- Блюдо прекрасно сочетается с овощным ризотто, картофелем или спагетти.
- Если Вы любите другие виды мяса, то тефтели можно приготовить с говяжьим или свиным фаршем, при этом пропорции остальных ингредиентов не меняются.
- Шампиньоны, по желанию, можно заменить другими грибами, например, вешенками.



Зразы мясные с яйцом



■ Ингредиенты

<i>Фарш телячий</i>	<i>230 г</i>
<i>Мякиш хлебный белый</i>	<i>60 г</i>
<i>Яйцо отварное</i>	<i>1 шт.</i>
<i>Яйцо (для фарша)</i>	<i>1 шт.</i>
<i>Лук репчатый средний</i>	<i>1 шт. (60 г)</i>
<i>Соль</i>	<i>по вкусу</i>
<i>Вода для тушения</i>	<i>60 мл</i>
<i>Вода для замачивания хлеба</i>	<i>50 мл</i>
<i>Растительное масло</i>	<i>20 мл</i>

■ Приготовление

- Налейте в чашу мультиварки 10 мл растительного масла, положите нарезанный лук.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ЖАРИТЬ». Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» и с помощью кнопок «+» и «-» выставите время 5 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ», мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления.
- Обжаривайте лук, периодически помешивая. По окончании программы переложите лук в другую емкость.
- Замочите хлеб в 50 мл воды и оставьте на 5-7 минут. Затем смешайте в отдельной миске фарш, сырое яйцо и соль. Добавьте отжатый от лишней воды размоченный хлеб. Тщательно

перемешайте. Мелко нарежьте отварное яйцо и смешайте его с жареным луком.

- Выложите на ладонь полную столовую ложку фарша, разомните его ложкой в лепешку, в центр лепешки выложите 1 ч. л. начинки из вареного яйца и лука. Согните ладонь и аккуратно соедините края лепешки, слепите круглые котлеты. Налейте в чашу мультиварки оставшееся масло и 60 мл воды. Выложите зразы во внутреннюю чашу мультиварки.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «МУЛЬТИПОВАР». Затем нажмите кнопку «ТЕМП.» и с помощью кнопок «+» и «-» установите температуру 130 градусов. Затем нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» и с помощью кнопок «+» и «-» выставите время 20 минут. Нажмите кнопку «СТАРТ». Закройте крышку мультиварки.
- Через 10 минут откройте крышку мультиварки, переверните котлеты и закройте крышку. По окончании программы с помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки. Выложите на тарелку зразы и подавайте.

■ Советы

- При приготовлении зраз телячий фарш можно заменить говяжьим.
- В качестве начинки можно использовать шампиньоны, зеленый лук, картофельное пюре.
- Для аромата можно приправить фарш черным молотым перцем по вкусу.



Курица в медовом соусе



■ 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 режим «ТУШИТЬ». Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопок «+» и «-» установите время приготовления 30 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ», мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления.
- Тушите ножки в соусе, периодически переворачивая их. По окончании режима «ТУШИТЬ» установите с помощью кнопки «МЕНЮ» режим «ЖАРИТЬ». (Время приготовления по умолчанию составляет 15 минут).

- Нажмите кнопку «СТАРТ», 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

- В соус можно добавить 0,5 ч. л. корицы, имбиря, чеснока, чили перца 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.
- Для более яркого вкуса Вы можете мариновать курицу в течение нескольких часов.
- Если Вы торопитесь, то можно тушить ножки сразу, не маринуя их в соусе.
- Вместо ножек Вы можете использовать куриные крылышки.



Куриные потроха с маринованными огурчиками, томатами и грибами



■ Ингредиенты

Куриные потроха (печень, сердечки)	по 150 г
Маринованные огурцы	2 шт. (100 г)
Шампиньоны средние	5 шт. (150 г)
Лук репчатый средний	1 шт. (70-100 г)
Чеснок	2 зубчика (5-10 г)
Петрушка и укроп	по 10 г
Помидоры без кожицы	2 шт. (100-150 г)
Сметана 35%	1 мерный стакан*
Масло растительное	2 ст. л.

* Используйте мерный стакан в комплекте мультиварки.

■ Приготовление

- Промойте потроха под проточной водой. Помидоры и огурцы нарежьте мелкими кубиками, лук и чеснок мелко нарубите, шампиньоны нарежьте пластинами. Налейте

во внутреннюю чашу мультиварки растительное масло.

- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ЖАРИТЬ». Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» и с помощью кнопок «+» и «-» установите время приготовления 25 минут. Нажмите кнопку «СТАРТ». Дождитесь, когда масло хорошо нагреется (2-3 минуты), добавьте в чашу лук, чеснок и помидоры. Крышку мультиварки закрывать не нужно.
- Жарьте до золотистого цвета, периодически помешивая в течение 5-7 минут. После чего добавьте потроха, грибы, огурцы. Закройте крышку мультиварки и готовьте до конца программы. В готовое блюдо добавьте сметану и рубленую зелень, перемешайте. Разложите блюдо по тарелкам и подавайте.



Кролик, тушенный в сметане с овощами



■ Ингредиенты

Мясо кролика	400 г
Морковь средняя	1 шт. (100 г)
Лук репчатый средний	1 шт. (100 г)
Корень сельдерея	50 г
Перец болгарский средний	1 шт. (100 г)
Сливки	100 мл
Сметана	100 мл
Соевый соус	2 ст. л.
Соль, перец	по вкусу
Вода	300 мл

■ Приготовление

- Помойте мясо кролика и нарежьте кусочками 3x5 см. Выложите мясо во внутреннюю чашу мультиварки, добавьте воду и соевый соус. Перемешайте и закройте крышку мультиварки.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «МУЛЬТИПОВАР». Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», с помощью кнопок «+» и «-» установите время 1 час. Нажмите кнопку «ТЕМП.» с помощью кнопок «+» и «-» установите температуру 140 °С.
- Нажмите кнопку «СТАРТ».
- Пока кролик тушится, помойте овощи. Морковь, болгарский перец и корень сельдерея нарежьте кубиками (это легко сделать с помощью

ручного блендера со специальной насадкой), лук нарежьте полукольцами. Через 30 минут откройте крышку, добавьте к мясу овощи, сливки, сметану, соль, перец и целый инжир. Закройте крышку и продолжайте готовить.

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

■ Советы

- Соевый соус Вы можете заменить соусом «Терияки» или солью.
- К овощам можно добавить картофель, тогда блюдо будет более сытным.
- Чтобы разнообразить вкус блюда, добавьте разделенные на маленькие соцветия брокколи и цветную капусту (для указанного количества ингредиентов по 100 г каждого вида капусты), а также сушеный инжир (3 шт.). Класть в чашу мультиварки их следует вместе с остальными овощами, сметаной и сливками.
- Если Вам попалось жесткое мясо кролика, увеличьте время приготовления блюда на 15-20 минут.
- По вкусу вместо инжира можете добавить курагу или вовсе не добавлять сухофрукты.



Холодец



■ Ингредиенты

Говядина на косточке	1300 г
Морковь средняя	1 шт. (70-80 г)
Лук репчатый средний	1 шт. (80-90 г)
Перец горошком	10 шт. (20 г)
Соль	по вкусу
Чеснок	1 головка
Вода	2,5 л

■ Приготовление

- Мясо тщательно промойте. Целиком, не разрезая, уложите в чашу мультиварки. Добавьте воду. Закройте крышку.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ВАРИТЬ/НА ПАРУ». Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопок «+» и «-» установите время приготовления 20 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ».
- Когда бульон закипит, снимите с него пену и оставьте вариться до окончания программы.
- По окончании программы нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «МУЛЬТИПОВАР». Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопок «+» и «-» установите время приготовления 4 часа. Нажмите кнопку «ТЕМП.» и установите температуру 80 °С.
- Нажмите кнопку «СТАРТ».
- За час до окончания приготовления осторожно откройте крышку мультиварки 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 застывания. Готовое блюдо подавайте с хреном или горчицей.

■ Советы

- 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.
- Если с луковицы снять только верхнюю грязную шелуху, оставив чистую коричневую на месте, то это придаст бульону очень аппетитный золотистый цвет.
- Солить холодец нужно ближе к концу, так как во время приготовления довольно большое количество жидкости выпарится, и бульон может оказаться излишне соленым.
- Поверх вареного мяса до заливания бульоном можно разложить ломтики сваренного вкрутую яйца, кружочки морковки или зерна граната.
- Отличный холодец получится из старой деревенской курицы, а еще лучше – петуха.
- 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. При добавлении большого количества костей желатин в холодец добавлять не нужно.



Голубцы



■ Ингредиенты

Капуста белокочанная средняя	1 кочан (2 кг)
Говяжий фарш	500 г
Рис	1 мерный стакан*
Лук репчатый средний	1 шт. (60-80 г)
Томатная паста	3 ст. л.
Сметана	500 г
Вода	2 л
Соль, перец, лавровый лист	по вкусу

* Используйте мерный стакан в комплекте мультиварки.

■ Приготовление

- Разберите кочан капусты на отдельные листья, промойте их. Налейте в чашу мультиварки 2 л воды.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ВАРИТЬ/НА ПАРУ». Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопок «+» и «-» установите время приготовления 5 минут. Нажмите кнопку «СТАРТ».
- Как только вода закипит, опустите в нее листья капусты. Вода обязательно должна кипеть – так листья останутся зелеными. По окончании программы достаньте листья и опустите их в холодную воду, чтобы листья не стали слишком мягкими. Слейте горячую воду из чаши мультиварки.

- Мелко нарежьте луковицу, смешайте лук, фарш и сырой рис, посолите. Полученный фарш плотно заверните в отваренные капустные листья, подворачивая края. 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 недостаточно, то добавьте к нему немного кипяченой воды.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ТУШИТЬ». Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопок «+» и «-» установите время приготовления 1 час. Нажмите кнопку «СТАРТ».
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева. С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки. Готовые голубцы разложите по тарелкам и подавайте к столу.

■ Советы

- Вместо обычной белокочанной капусты можно взять савойскую – ее листья не нужно предварительно обрабатывать, а заворачивать в них фарш гораздо легче. 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 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 40 минут.
- Фарш можно сделать из риса и грибов, из мяса инатертой на крупной терке морковки, мяса и натертых кабачков.
- Вы можете тушить голубцы не в сметанном соусе, а в таком же количестве томатного сока. Тогда подавать их лучше со сметаной.



Говядина, тушенная с черносливом



■ Ингредиенты

Говядина	600 г
Лук репчатый средний	1-2 шт. (100-150 г)
Морковь средняя	1 шт. (70-100 г)
Чернослив (без косточек)	200 г
Томатная паста	2 ст. л.
Масло растительное	4 ст. л.
Базилик сушеный	1 ч. л.
Лавровый лист	2 шт.
Черный перец горошком	6-8 шт.
Соль	1,5 ч. л.
Вода	100 мл

■ Приготовление

- Нарезьте лук полукольцами, морковь и мясо нарежьте прямоугольными брусочками толщиной не более 1 см. Чернослив промойте прохладной водой. Налейте растительное масло во внутреннюю чашу мультиварки, поместите туда мясо.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ЖАРИТЬ», нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» и с помощью кнопок «+» и «-» установите время 30 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ», не закрывайте крышку мультиварки.

- Обжарьте мясо, периодически помешивая, в течение 20 минут. Затем добавьте лук, морковь и томатную пасту, всё перемешайте, жарьте до конца программы. По окончании программы, влейте воду, добавьте чернослив и специи по вкусу.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ТУШИТЬ», нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» и с помощью кнопок «+» и «-» установите время 30 минут. Закройте крышку мультиварки.
- Нажмите кнопку «СТАРТ».
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки. Разложите блюдо по тарелкам и подавайте.

■ Советы

- Говядину тушеную с черносливом можно подавать как самостоятельное блюдо, так и в сочетании с простыми гарнирами: макаронами, рисом, гречкой, картофельным пюре и т. д.
- По желанию, используйте томаты в собственном соку вместо томатной пасты, предварительно измельчив их блендером (100-150 г).
- По желанию, Вы можете увеличить время приготовления блюда на режиме «ТУШИТЬ». Длительность приготовления будет зависеть от Ваших вкусовых предпочтений и качества мяса.



Гуляш



■ Ингредиенты

Говяжья вырезка	600 г
Лук репчатый средний	2 шт. (200 г)
Перец болгарский средний	2 шт. (200-250 г)
Растительное масло	40 мл
Чеснок	3-4 зубчика (20 г)
Соль и перец	по вкусу
Томаты в собственном соку	400 г
Вода	40 мл

■ Приготовление

- Помойте мясо и овощи, очистите овощи. Нарежьте мясо, лук и перец крупными кубиками со стороной 2-2,5 см. Налейте масло во внутреннюю чашу мультиварки. Положите в чашу мясо.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ЖАРИТЬ», затем нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» и с помощью кнопок «+» и «-» установите время приготовления 20 минут. Нажмите кнопку «СТАРТ». Крышку мультиварки закрывать не нужно. Периодически помешивайте мясо, чтобы оно не пригорело, и обжаривайте до румяного цвета в течение 10 минут.
- Затем добавьте к мясу лук и обжарьте его до полуготовности (5 минут). Затем добавьте

болгарский перец, воду и продолжайте готовить до конца программы. По окончании программы добавьте томаты, чеснок, соль и перец. Перемешайте. Закройте крышку мультиварки.

- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ТОМИТЬ» с помощью кнопок «+» и «-» установите время приготовления 1 час. Нажмите кнопку «СТАРТ».
- По окончании программы откройте крышку мультиварки, разложите блюдо по тарелкам и подавайте.

■ Советы

- По желанию, Вы можете увеличить время приготовления блюда на режиме «ТОМИТЬ». Длительность приготовления будет зависеть от Ваших вкусовых предпочтений и качества мяса.



Свинина, запеченная с квашеной капустой и паровыми булочками



■ Ингредиенты

Мясо свинины (вырезка или огузок)	500 г
Квашеная капуста	400 г
Бекон	100 г
Картофель большой	2 шт. (400 г)
Горчица в зернах	1-2 ст. л.
Мед	1 ст. л.
Растительное масло	1 ст. л.
Вода	250 мл
Соль, перец черный молотый	по вкусу
<i>Для паровых булочек</i>	
Яйцо	1 шт.
Мука	2 мерных стакана* с горкой (200 г)
Вода	100 мл
Соль	2 г
Сахар	1 ч. л. (4 г)
Дрожжи сухие	1/2 ч. л. (3 г)

* Используйте мерный стакан в комплекте мультиварки.

■ Приготовление

- Сначала замесите тесто. Для этого смешайте яйцо с водой, добавьте сахар, соль, дрожжи, просеянную муку, хорошо замешайте тесто

и поставьте его в теплое место на 30 минут. Когда тесто подойдет, сформируйте из теста маленькие шарики размером 2 см выложите их в чашу для приготовления на пару (не более 6 штук) и снова поставьте булочки в теплое место на 15-20 минут – их размер должен увеличиться вдвое.

- Замаринуйте мясо цельным куском с горчицей, медом и щепоткой соли в течение 20-25 минут. Нарезьте бекон тонкими ломтиками, а картофель крупными кружочками размером 1 см. Налейте растительное масло в чашу мультиварки. Выложите на дно квашеную капусту с беконом, затем картофель. Сверху выложите мясо с маринадом и добавьте воды.
- Установите чашу для приготовления на пару с булочками поверх мяса, надрежьте ножом булочки крест-накрест. Закройте крышку мультиварки. Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «МУЛЬТИПОВАР», нажмите кнопку «ТЕМП.» и с помощью кнопок «+» и «-» установите температуру 120 градусов. Затем нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» с помощью кнопок «+» и «-» установите время 35 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ», мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления.
- По окончании программы откройте крышку мультиварки и осторожно достаньте внутреннюю чашу. Выложите мясо с капустой.



Чахохбили из курицы



■ Ингредиенты

Курица (целая выпотрошенная тушка)	1 шт. (около 1 кг)
Лук репчатый средний	4-5 шт. (400 г)
Помидоры средние	4-5 шт. (400 г)
Болгарский перец большой	1 шт. (200 г)
Зелень (кинза, кориандр, петрушка)	50 г
Перец чили	30 г
Чеснок	5 зубчиков (30 г)
Томатная паста	30 г
Растительное масло	30 мл
Соль, перец	по вкусу

■ Приготовление

- Курицу промойте, порубите при помощи топорика или большого ножа на небольшие кусочки. Лук, зелень, чеснок и перец чили мелко нарежьте. Помидоры и болгарский перец нарежьте кубиками примерно 1,5 см.
- Налейте растительное масло во внутреннюю чашу мультиварки, положите курицу. Крышку мультиварки закрывать не нужно.

- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ЖАРИТЬ» (время приготовления по умолчанию 15 минут). Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» и с помощью кнопок «+» и «-» установите время 20 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ».
- Обжаривайте курицу, периодически помешивая, до окончания программы.
- По окончании программы нажмите кнопку «ВЫКЛ/ПОДОГРЕВ».
- Добавьте в чашу мультиварки томатную пасту, лук, помидоры, болгарский перец, зелень, перец чили и чеснок. Посолите, поперчите по вкусу. Закройте крышку мультиварки.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ТУШИТЬ», нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» и с помощью кнопок «+» и «-» установите время 30 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ».
- По окончании программы разложите чахохбили по тарелкам, посыпьте рубленой свежей зеленью и подавайте мясо с соусом и бульоном.

■ Советы

- Если курица жирная, то масло можно не добавлять.
- Для того, чтобы разнообразить вкус блюда, Вы можете добавить 1 ст. л. сахара вместе с овощами.
- Томатную пасту можно заменить томатами в собственном соку. При этом томаты с соком необходимо предварительно измельчить с помощью ручного блендера с насадкой-измельчителем.



Утиная грудка в медово-апельсиновом соусе



■ Ингредиенты

Филе грудки утки	800 г
Мед	200 г
Апельсин средний для сока	4 шт. (300-400 г)
Чеснок	20 г
Тимьян	20 г
Соль, перец	по вкусу

■ Приготовление

- Тщательно промойте филе утки, сделайте надрезы на коже птицы, посолите и поперчите. Положите утку кожей вниз во внутреннюю чашу мультиварки. Крышку мультиварки закрывать не нужно.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ЖАРИТЬ» (время приготовления по умолчанию 15 минут). С помощью кнопок «+» и «-» установите время 35 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ».

- Жарьте утиное филе в течение 15 минут, каждые 3 минуты переворачивайте филе, чтобы утка прожарилась со всех сторон.
- Из апельсинов выдавите сок. Смешайте сок с медом. Выдавите чеснок.
- По истечении 15 минут, добавьте в чашу с готовящейся уткой апельсиновый сок с медом, чеснок и тимьян.
- Закройте крышку мультиварки. Готовьте до окончания программы. По окончании программы откройте крышку прибора. Разложите утиную грудку по тарелкам и подавайте.



Запеченая индейка с баклажанами и сыром



■ Ингредиенты

Индейка	500 г
Баклажан средний	3 шт. (по 200 г)
Сыр Чеддер	50 г
Сливочное масло (для смазывания чаши мультиварки)	30 г
Сметана 30% жирности	8 ст. л.
Чеснок	2 зубчика (30-40 г)
Сушеный тимьян	1 ч. л.
Соль, черный молотый перец	по вкусу

■ Приготовление

- Помойте мясо индейки. Нарезьте пластинами толщиной 3 сантиметра. Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом. Выложите на дно чаши индейку.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ЗАПЕКАТЬ» (время приготовления по умолчанию 1 час). Закройте крышку мультиварки и нажмите кнопку «СТАРТ».
- Баклажаны помойте, почистите от жесткой кожуры. Порежьте сначала вдоль плода на две части, а потом, каждую половинку тонкими дольками (3-5 мм). Посолите. Поперчите. Чеснок почистите, раздавите и перемешайте со сметаной и тимьяном.
- Когда мультиварка подаст сигнал, откройте крышку и переверните индейку. На индейку выложите нарезанные баклажаны и залейте сметаной,

посыпьте тертым сыром. Закройте крышку, нажмите кнопку «МЕНЮ» для продолжения приготовления.

- По окончании программы осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки, выложите индейку на блюдо, нарежьте секторами и подавайте.

■ Советы

- Для усиления вкуса можно добавить к блюду козий сыр. Выкладывать ингредиенты нужно в следующей последовательности: индейка, козий сыр, порезанный небольшими кубиками, индейка, сыр.
- Если Вы хотите сделать блюдо более красочным и сохранить больше витаминов в блюде, не очищайте баклажаны от кожуры.
- Мясо индейки богато белками, витаминами (B6, B2, B12, PP) и минералами. Мясо индейки содержит фосфор в довольно значительном количестве, почти как рыба.
- Порция индейки способна обеспечить организм человека суточной нормой витамина PP. В мясе индейки низкое содержание холестерина (74 мг в 100 г). Железо из мяса индейки очень легко усваивается, магний предотвращает заболевания нервной системы, а селен сохраняет молодость организма и предотвращает раковые заболевания.
- Сыр Чеддер можно заменить любым другим твердым сыром по вкусу.



Кролик в горчичном соусе



■ Ингредиенты

Кролик	1,5 кг
Морковь средняя	3 шт. (150-200 г)
Шампиньоны средние	10 шт. (300 г)
Лук репчатый средний	1 шт. (70 г)
Розмарин (веточка)	2 г
Тимьян (веточка)	1 г
Горчица	4 ст. л.
Грецкие орехи (рубленные)	40 г
Сливочное масло	20 г
Растительное масло	2 ст. л.
Лавровый лист	1 шт.
Вода	100 мл
Сливки 20% и более жирности	400 г
Соль, перец	по вкусу

■ Приготовление

- Помойте овощи. Нарежьте морковь кружками толщиной 1 см, грибы разрежьте пополам или на три части, лук мелко порубите. Кролика промойте, обсушите и нарежьте порционными крупными кусками. Налейте в чашу мультиварки растительное масло, добавьте сливочное масло, положите кусочки кролика.

- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ЖАРИТЬ» (время приготовления по умолчанию 15 мин). Нажмите кнопку «СТАРТ».
- Крышку мультиварки закрывать не нужно. Обжарьте кролика, периодически переворачивая в течение 10 минут. Затем переложите кролика в отдельную посуду. Добавьте в чашу, где жарился кролик, лук, готовьте до окончания программы, периодически помешивая.
- По окончании программы смешайте в отдельной посуде сливки и горчицу. К луку добавьте обжаренные кусочки кролика, влейте горчичную смесь. Добавьте грецкие орехи, грибы, морковь, лавровый лист, розмарин, тимьян, воду. Закройте крышку.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ТУШИТЬ», затем нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» и с помощью кнопок «+» и «-» установите время 30 минут. Нажмите кнопку «СТАРТ».
- По окончании программы осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки, разложите кролика по тарелкам и подавайте.
- По желанию, Вы можете увеличить время приготовления блюда на режиме «ТУШИТЬ». Длительность приготовления будет зависеть от Ваших вкусовых предпочтений, а также качества мяса кролика.



Форель на пару



* Отсчет времени приготовления начинается после закипания жидкости.

■ Ингредиенты

Филе форели	400 г
Лимон средний	1 шт. (80-110 г)
Укроп	по вкусу
Соль, перец	по вкусу

■ Приготовление

- Заполните водой треть внутренней чаши мультиварки и поместите в нее чашу для приготовления на пару.
- Помойте рыбу и просушите бумажным полотенцем. Затем натрите форель солью и перцем, выложите подготовленную рыбу в чашу для приготовления на пару.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ» и выберите режим «ВАРИТЬ/НА ПАРУ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопок «+» и «-» установите время приготовления 5 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ». Закройте крышку.
- Готовую форель полейте соком лимона и подавайте.

■ Советы

- В воду можно добавить немного белого вина и семян фенхеля. Тогда вкус станет интереснее.
- 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.
- Рыбу лучше подать с миксом листьев салата и лимоном.
- Не стоит поливать филе лимонным соком в начале приготовления, оно станет более жестким и не таким нежным.



Рыбная запеканка по-португальски



■ Ингредиенты

Треска	500 г
Растительное масло	2 ст. л.
Помидоры средние	2-3 шт. (300 г)
Лук репчатый средний	1 шт. (60-70 г)
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. Нарежьте овощи колечками, мясо краба разберите по волокнам небольшими кусочками. Налейте в чашу мультиварки растительное масло, выложите слоями рыбу, колечки лука, крабы и помидоры.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ» и выберите режим «ЖАРИТЬ». Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопок «+» и «-» установите время приготовления 10 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ».
- Приготовьте соус: растопите в кастрюльке сливочное масло, добавьте муку в соотношении 1:1, активно мешайте вилкой, пока смесь

не превратится в гладкое «тесто», смесь должна приобрести золотистый цвет. Затем добавьте молока так, чтобы получился соус консистенции нежирной сметаны. Продолжайте активно мешать венчиком или вилкой, чтобы в соусе не осталось комочков, посолите и поперчите, помешайте снова.

- С помощью кнопки «МЕНЮ» выберите режим «ПЕЧЬ». Нажмите кнопку «ТЕМП.» и с помощью кнопок «+» и «-» установите температуру приготовления 140° С. Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопок «+» и «-» установите время приготовления 20 минут. Нажмите кнопку «СТАРТ».
- Через 10 минут аккуратно выложите соус на рыбу и посыпьте блюдо тертым сыром по вкусу. Готовьте до окончания программы с закрытой крышкой.
- По окончании приготовления посыпьте блюдо зеленью, остудите.

■ Советы

- При желании крабов можно заменить креветками или крабовыми палочками. Или вообще не добавлять.
- Это блюдо не обязательно посыпать сыром. Впрочем, Вы можете добавить сыр прямо в сливочный соус.
- Рыбу можно использовать ту, которая Вам больше нравится. Главное, выбирайте не очень жирную рыбу, иначе блюдо будет тяжелым.



Рыба в итальянском томатном соусе



■ Ингредиенты

Филе трески	500 г
Растительное масло	2 ст. л.
Перец чили	1 стручок
Помидоры консервированные в собственном соку	400 г
Лук репчатый средний	2 шт. (100 г)
Чеснок	2-3 зубчика
Каперсы	45 г
Соль, перец, специи	по вкусу

■ Приготовление

- Налейте в чашу мультиварки растительное масло, положите мелко нарезанный чеснок, перец чили и лук.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ» и выберите режим «ЖАРИТЬ» (время приготовления, установленное по умолчанию 15 минут).
- Нажмите кнопку «СТАРТ».
- Обжаривайте овощи в течение 10 минут, постоянно помешивая. Через 10 минут добавьте нарезанную крупными кусками (7х3см) рыбу, каперсы и томаты и готовьте еще 5 минут до окончания программы, периодически помешивая.
- По окончании программы нажмите кнопку «МЕНЮ» и выберите режим «ТУШИТЬ». Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем

с помощью кнопок «+» и «-» установите время приготовления 30 минут.

- Нажмите кнопку «СТАРТ».
- Периодически помешивайте, но старайтесь не открывать крышку часто – блюдо должно насытиться ароматами.
- По окончании программы прозвучит несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки. Выложите на тарелку блюдо, полейте томатным соусом и подавайте.

■ Советы

- Когда овощи будут обжарены, можно добавить немного белого вина (20 мл) – это придаст приятный вкус рыбе.
- Тимьян или розмарин очень подойдут рыбе, их надо добавлять в момент тушения. Тогда Вы получите самый настоящий итальянский вкус.
- Перед приготовлением обязательно выньте из стручка чили семена – это самая жгучая часть перца, которая может сделать блюдо слишком острым.
- Рыба в этом блюде может быть любая, главное – соблюдать пропорции. Если Вы увеличиваете объем рыбы, значит, надо увеличить объем овощей и время приготовления.



Скумбрия, запеченная с овощами



■ Ингредиенты

Скумбрия	2 шт. (по 800 г)
Майоран сушеный	30 г
Лимон большой	1 шт. (120 г)
Лук репчатый средний	1 шт. (75 г)
Замороженная овощная смесь (картофель, кукуруза, стручковая фасоль, лук, морковь, брокколи)	100 г
Растительное масло	1 ст. л.
Соль, перец	по вкусу

■ Приготовление

- Промойте скумбрию, отрежьте голову и удалите внутренности. Еще раз тщательно промойте.
- Нарезьте на куски толщиной 4-6 сантиметров, посолите, поперчите и добавьте немного майорана.
- Полейте соком лимона и оставьте на 15 минут.
- Нарезьте лук полукольцами.
- Смажьте чашу мультиварки маслом и сложите куски скумбрии.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ЗАПЕКАТЬ» (время приготовления по умолчанию 1 час).
- Нажмите кнопку «СТАРТ».

- Когда мультиварка подаст сигнал, откройте крышку и переверните скумбрию.
- Добавьте лук, замороженные овощи. Овощи не нужно предварительно размораживать.
- Закройте крышку, нажмите кнопку «МЕНЮ» для продолжения.
- Подавайте, украсив зеленью.

■ Советы

- Мясо скумбрии содержит витамина А, В1, D, С, калий, натрий, железо.
- Основные полезные свойства скумбрии имеет за счет жирных аминокислот Омега3.
- Регулярное употребление скумбрии предупреждает возникновение инфаркта и инсульта.
- Скумбрия снижает содержание плохого холестерина.
- Снижает боль при артрозах, артритах и мигренях.



Грибы со сметаной



■ Ингредиенты

Грибы (шампиньоны) средние	10 шт. (300 г)
Сметана	200 г
Лук репчатый средний	2 шт. (60-80 г)
Сыр	100 г
Соль, перец	по вкусу
Растительное масло	2 ст. л.
Сливочное масло	20 г

■ Приготовление

- Грибы разрежьте на 4 части, лук нарежьте мелкими кубиками. Налейте в чашу мультиварки подсолнечное масло, добавьте сливочное, положите лук и грибы.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ПЕЧЬ». Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопок «+» и «-» установите время приготовления 20 минут. Нажмите кнопку «ТЕМП.» и выберите температуру приготовления 110° С.
- Нажмите кнопку «СТАРТ».
- Обжаривайте лук и грибы, периодически помешивая, в течение 10 минут. Затем добавьте сметану, соль и перец. Закройте крышку и готовьте до окончания программы.
- После окончания приготовления добавьте мелко натертый сыр, перемешайте, закройте

крышку мультиварки и дайте блюду настояться в течение 10 минут.

- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки. Выложите на тарелку грибы и подавайте.

■ Советы

- Если Вы используете замороженные грибы, то сначала разморозьте их при комнатной температуре, слейте воду, а потом готовьте по рецепту.
- Лучше использовать жирную сметану (например, 30% жирности) – при меньшей жирности сметана свернется.
- Если Вы используете нежирную сметану, то добавьте в нее 1 столовую ложку муки.
- При приготовлении этого блюда можно использовать любые грибы.



Картофель Гратен Дофинуа



■ Ингредиенты

Картофель средний	15 шт. (1,5 кг)
Сливки (20%)	500 мл
Сметана	200 г
Чеснок	1 зубчик
Мускатный орех	на кончике ножа
Соль	1 ч. л.

■ Приготовление

- Помойте и почистите картофель, нарежьте его тонкими кружочками (2-5 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. Попробуйте на вкус: соус должен быть слегка пересолен, так как картофель впитает в себя соль.
- Выложите в подготовленную смесь нарезанный картофель, аккуратно перемешайте его так, чтобы не повредить ломтики. Картофель весь должен быть покрыт соусом.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ПЕЧЬ». Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», затем с помощью кнопок

«+» и «-» установите время приготовления 1 час 20 минут. Нажмите кнопку «ТЕМП.», а затем с помощью кнопок «+» и «-» установите температуру 120 °С. Нажмите кнопку «СТАРТ», мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления.

- Когда прозвучит сигнал об окончании приготовления, выключите мультиварку и подержите блюдо еще 10 минут в чаше, чтобы картофель хорошенько настоялся.

■ Советы

- Не рекомендуется заменять сливки на менее жирные или на молоко, так как оно свернется и блюдо получится не таким красивым и вкусным.
- При желании можно добавить репчатый лук, а еще лучше лук шалот.
- Добавьте белый молотый перец, он очень подходит к блюдам из картофеля.
- За 10 минут до конца можно посыпать картофель сыром, появится приятная корочка.
- Для нарезки картофеля используйте ручной блендер или мультирезку Philips.
- Ломтики картофеля не надо промывать от крахмала, поскольку именно он в сочетании со сметаной придаст блюду кремовую консистенцию.



Кабачки тушеные



■ Ингредиенты

Кабачки средние	2 шт. (180-200 г)
Лук репчатый средний	1 шт. (60 г)
Помидоры средние	2 шт. (150 г)
Жирные сливки (сметана)	200 г
Чеснок	1 головка
Растительное масло	2 ст. л.
Укроп	небольшой пучок
Соль и специи	по вкусу

■ Приготовление

- Нарезьте лук и чеснок. Выложите лук в чашу мультиварки вместе с растительным маслом.
- С помощью кнопки «МЕНЮ» выберите режим «ЖАРИТЬ». Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопок «+» и «-» установите время приготовления 25 минут. Нажмите кнопку «СТАРТ».
- Обжаривайте лук в течение 5 минут, затем добавьте нарезанные кубиками размером 2,5-3 см кабачки, и обжаривайте еще 10 минут. Нарезьте помидоры кубиками размером 2,5-3 см. Через 10 минут добавьте в чашу помидоры и чеснок. Затем добавьте сливки, соль и перец. Перемешайте, закройте крышку до окончания программы.

- По окончании программы осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки. Выложите на тарелку кабачки, посыпьте измельченной зеленью и подавайте.

■ Советы

- Можно приготовить кабачки без сливок и добавить в горячее блюдо во время сервировки сметану по вкусу.
- Если Вы хотите сделать блюдо вегетарианским, замените сливки на томатный сок. Получится не менее вкусно.
- Общий объем продуктов и воды не должен превышать отметку максимального объема ингредиентов на внутренней стороне чаши.



Вегетарианское карри



■ Ингредиенты

Лук репчатый средний	1 шт. (50 г)
Репка средняя	1 шт. (90 г)
Морковь средняя	2 шт. (160 г)
Нут консервированный или вареный	200 г
Кабачки	2 шт. (по 190-200 г)
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 все овощи, кроме чеснока.
- С помощью кнопки «МЕНЮ», выберите режим «ЖАРИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопок «+» и «-» установите время приготовления 10 минут. Нажмите кнопку «СТАРТ».
- Жарьте в течение 10 минут, по окончании программы добавьте помидоры и чеснок

и долейте воды так, чтобы она покрывала овощи на 1 см.

- С помощью кнопки «МЕНЮ» выберите режим «ТУШИТЬ». Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» и с помощью кнопок «+» и «-» установите время приготовления 50 минут. Нажмите «СТАРТ».
- За 20 минут до окончания программы добавьте нут, соль, перец и карри, закройте крышку и продолжайте тушить до окончания программы.
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки. Выложите блюдо на тарелку и подавайте.

■ Советы

- Нут можно заменить на чечевицу.
- Общий объем продуктов и воды не должен превышать отметку максимального объема ингредиентов на внутренней стороне чаши.
- Это блюдо является самостоятельным, но к нему можно также подать рис. Можно подать свежие арабские лепешки или лаваш.
- Для нарезки и шинковки овощей используйте ручной блендер Philips с насадкой для нарезки кубиками.



Кабачковая икра



- Переложите овощи в отдельную емкость и измельчите погружным блендером до однородной массы.
- Аккуратно выложите блюдо в салатник небольшого размера и подавайте.

■ Ингредиенты

Кабачки средние	4 шт. (1 кг)
Лук репчатый средний	2 шт. (160 г)
Растительное масло	60 мл
Томатная паста	100 г
Сахар	1 ч. л. с горкой (10 г)
Соль, перец	по вкусу

■ Приготовление

- Помойте овощи. Кабачки очистите и нарежьте кубиками 2x2 см. Лук нарежьте небольшими кубиками 1x1 см. Во внутреннюю чашу мультиварки налейте масло и положите лук.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ЖАРИТЬ» Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», затем с помощью кнопок «+» и «-» установите время приготовления 35 минут. Нажмите кнопку «СТАРТ». Крышку прибора закрывать не нужно.
- Обжарьте лук до прозрачности (в течение 5 минут). Затем добавьте к луку кабачки и обжаривайте их еще 10 минут. К луку и кабачкам добавьте томатную пасту и перемешайте. Посолите, поперчите, добавьте сахар, тщательно перемешайте. Закройте крышку. По окончании программы откройте крышку мультиварки.



Гречка рассыпчатая



■ Ингредиенты

Гречка	2 мерных стакана с горкой* (300 г)
Вода	4 мерных стакана*
Соль, специи, сливочное масло	по вкусу

* Используйте мерный стакан в комплекте 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/КРУПЫ». Нажмите кнопку «СТАРТ».
- По окончании программы прозвучит несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- С помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки. В готовую гречку добавьте сливочное масло по вкусу, перемешайте и подавайте.

■ Советы

- Очень вкусно подавать гречку с жареными грибами и репчатым луком, с рублеными яйцами и зеленым луком, с жареным луком и морковью, а также залив гречку холодным молоком или кефиром в качестве диетического завтрака.
- При варке гречки можно добавить немного чеснока.
- В готовую гречку также можно добавить немного сливочного масла по вкусу.
- Дайте гречке постоять по окончании приготовления – так она будет рассыпчатой.
- 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.



Гречка с грибами со свиной



■ Ингредиенты

Гречка	4 мерных стакана с горкой*
Лук репчатый средний	1 шт. (100 г)
Морковь средняя	2 шт. (300 г)
Вода или куриный бульон	6 мерных стаканов*
Растительное масло	4 ст. л.
Чеснок	1 зубчик (5 г)
Свинина	300 г
Грибы	200 г
Соль, специи, сливочное масло	по вкусу

* Используйте мерный стакан в комплекте мультиварки.

■ Приготовление

- Порубите мелко лук и чеснок, морковь натрите на терке, свинину нарежьте небольшими кубиками (1x1 см), грибы нарежьте пластинами. Налейте подсолнечное масло во внутреннюю чашу мультиварки, добавьте лук, чеснок, морковь.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ЖАРИТЬ» (время приготовления по умолчанию 15 минут). Нажмите кнопку «СТАРТ». Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» и с помощью кнопок «+» и «-» установите время 20 минут.

- Обжарьте лук, чеснок, морковь, помешивая, в течение 10 минут. Добавьте свинину и грибы и обжарьте их, помешивая, до конца программы.
- Промойте гречку, насыпьте ее в чашу мультиварки, залейте водой или куриным бульоном. Закройте крышку мультиварки.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «КАША», нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» и с помощью кнопок «+» и «-» установите время 20 минут. По окончании программы откройте крышку мультиварки. Разложите гречку по тарелкам и подавайте.



Клюквенный морс



* Отсчет времени приготовления начинается после закипания жидкости.

■ Ингредиенты

Клюква	300 г
Сахар	150 г
Вода	1,5 л

■ Приготовление

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

■ Советы

- Вы можете делать морсы и компоты из облепихи, апельсинов и яблок. Комбинируйте ягоды и фрукты по своему вкусу.
- Если Вы хотите получить более пикантный вкус, к компоту из апельсинов и яблок добавьте 50 г нарезанного дольками свежего имбиря.
- Вы можете варьировать количество сахара по вкусу. Если указанного в рецепте количества будет мало, добавьте еще немного по окончании программы.
- Вы можете сварить большее количество компота за один прием. При этом общее количество ингредиентов должно быть увеличено в два раза. Ингредиенты при этом не должны превышать отметки «МАХ» на внутренней стороне чаши мультиварки.



Лимонный напиток



* Отсчет времени приготовления начинается после закипания жидкости.

■ Ингредиенты

Сахар	2 мерных стакана** (320 г)
Лимон средний	4 шт. (120 г)
Имбирь средний	1 шт. (75 г)
Вода	2 л

** Используйте мерный стакан в комплекте мультиварки.

■ Приготовление

- Лимоны и имбирь вымойте. Лимон порежьте дольками. Имбирь почистите, и порежьте небольшими брусочками.
- Поместите лимон и имбирь в чашу мультиварки, добавьте сахар, залейте водой. Перемешайте и закройте крышку мультиварки.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «КАША» (время приготовления по умолчанию 10 минут после закипания жидкости).
- Нажмите кнопку «СТАРТ».
- По окончании приготовления остудите напиток, разлейте по бокалам и подавайте.

■ Советы

- При желании можно добавить несколько листочков свежей или сушеной мяты в готовый напиток.
- Напиток приобретет интересный вкус и оттенок, если вместе с лимоном и имбирем Вы добавите 2 столовых ложки чая каркаде. Также можно приготовить лимонад из апельсинов, грейпфрута и других цитрусовых.
- Чтобы убрать горчинку из лимонов, до приготовления напитка залейте их на 15 минут кипятком.
- По желанию, Вы можете приготовить лимонный напиток без имбиря.



Глинтвейн



■ Ингредиенты

<i>Красное сухое вино</i>	<i>0,75 л</i>
<i>Апельсин средний</i>	<i>1 шт. (30 г)</i>
<i>Гвоздика</i>	<i>10 шт.</i>
<i>Бадьян</i>	<i>4 шт.</i>
<i>Корица</i>	<i>4 палочки</i>
<i>Яблоко большое</i>	<i>1 шт. (50 г)</i>
<i>Сахар</i>	<i>по вкусу</i>

■ Приготовление

- Помойте фрукты. Яблоко и апельсин порежьте тонкими дольками. Налейте во внутреннюю чашу мультиварки вино, добавьте яблоко, апельсин, сахар и все специи по вкусу. Крышку прибора закрывать не нужно.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «МУЛЬТИПОВАР». Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» и с помощью кнопок «+» и «-» установите время 10 минут. Нажмите кнопку «СТАРТ».
- По окончании программы прозвучат несколько звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим подогрева.
- С помощью прихваток достаньте внутреннюю чашу и разлейте глинтвейн по бокалам.

■ Советы

- Чтобы вкус напитка получился более насыщенным, можно дать глинтвейну настояться под крышкой в течение 20 минут после отключения прибора.
- Сахар можно заменить медом.
- По желанию, Вы можете добавить мускатный орех и изюм, добавив их к остальным ингредиентам.
- Для приготовления большего объема напитка достаточно увеличить все ингредиенты вдвое, при этом время приготовления на режиме не изменится, т. к. автоматически увеличится время прогрева большего объема жидкости.
- Обратите внимание, что напиток не должен кипеть.

Яблоки печеные с медом и орехами



■ Ингредиенты

Яблоки зеленые (предпочтительно «Грени смит», «Антоновка»)	3 шт. (по 170-180 г)
Мед	3 ч. л.
Дробленые грецкие орехи и миндаль	3 ч. л.
Кедровые орешки	2 ч. л.
Вода	100 мл

■ Приготовление

- Яблоки помойте, отрежьте шляпку с плодоножкой, вырежьте сердцевину (не прорезая яблоко насквозь).
- В образовавшееся отверстие каждого яблока положите по 1,5 чайной ложке орехов и меда. Накройте шляпкой.
- Налейте на дно чаши мультиварки 100 мл воды и поместите яблоки в мультиварку.
- Закройте крышку прибора.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ПЕЧЬ» (время приготовления по умолчанию 45 минут).
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» и с помощью кнопок «+» и «-», установите время 20 минут. Нажмите кнопку «ТЕМП.»

и с помощью кнопок «+» и «-», установите температуру 150 градусов.

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

■ Советы

- При подаче к столу яблоки посыпьте сахарной пудрой.
- Начинять печеные яблоки можно курагой, изюмом, черносливом, мед можно заменить сахаром с корицей.
- Перед началом программы проткните яблоки зубочисткой в нескольких местах, чтобы они не лопнули во время приготовления.
- По желанию, Вы можете запекать яблоки только с одним видом орехов, например, с грецкими или кедровыми, а также сочетать различные виды орехов в любой пропорции.
- Для дробления орехов используйте ручной блендер Philips с насадкой-измельчителем.

Творожный десерт



■ Ингредиенты

Творог	500 г
Сметана (жирностью не менее 20%)	250 г
Яйца	3 шт.
Сахар	100 г (мерный стакан*, наполненный до отметки 120)
Крахмал	2 ст. л.
Печенье «Брауни» (или любое шоколадное песочное печенье)	400 г

* Используйте мерный стакан в комплекте мультиварки.

■ Приготовление

- Измельчите печенье. Выложите половину во внутреннюю чашу мультиварки и разровняйте. В отдельной емкости смешайте миксером в однородную массу творог, сметану, яйца, сахар и крахмал. Осторожно выложите полученную смесь во внутреннюю чашу мультиварки поверх печенья. Оставьте на 10 минут. По истечении 10 минут посыпьте смесь оставшимся печеньем.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ПЕЧЬ». Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопок

«+» и «-» установите время приготовления 1 час. Нажмите кнопку «ТЕМП.» и с помощью кнопок «+» и «-» установите температуру приготовления 150 °С.

- Нажмите кнопку «СТАРТ».
- По окончании программы с помощью прихваток осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки. Дайте десерту постоять 10-15 минут. Подавайте готовый десерт сразу либо сначала остудите до комнатной температуры.

■ Советы

- Печенье «Брауни» можно заменить другим печеньем с клейкой консистенцией.
- Если печенье очень сухое, добавьте немного сливочного масла и разомните вместе с печеньем.
- При приготовлении творожной массы добавьте ваниль или молотую корицу для придания насыщенного аромата.
- Если Вы используете жирный творог, сметану, по желанию, можете не добавлять. При подаче на стол десерт можно украсить тертой цедрой апельсина - она прекрасно сочетается со вкусом печенья «Брауни».



Яблочный пирог



■ Ингредиенты

Яйца	4 шт.
Сахар	1 1/4 мерного стакана* (1 мерный стакан, наполненный до отметки 160 + стакан, наполненный до отметки 40)
Мука	1 1/4 мерного стакана* (1 мерный стакан, наполненный до отметки 160 + стакан, наполненный до отметки 40)
Ванильный сахар	1 ч. л.
Яблоки большие	2 шт. (по 200-220 г)
Сливочное масло (для смазывания чаши)	10 г

* Используйте мерный стакан в комплекте мультиварки.

■ Приготовление

- Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом. 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.

- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ПЕЧЬ», время приготовления, установленное по умолчанию – 45 минут. Нажмите кнопку «ТЕМП.» и с помощью кнопок «+» и «-» установите температуру 150° С.
- После настройки необходимой температуры нажмите кнопку «СТАРТ».
- По окончании программы откройте крышку мультиварки и осторожно достаньте внутреннюю чашу. Дайте пирогу остыть 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

- Шарлотку пекут не только с яблоками – разнообразьте этот десерт, добавив вместо яблок груши, бананы, абрикосы, ягоды или тыкву.
- Вы также можете нарезать яблоки или другие фрукты не ломтиками, а кубиками, выложить их в чашу мультиварки и залить тестом.
- Перед тем как положить яблоки в чашу мультиварки, их можно присыпать корицей.
- Перед подачей пирог можно посыпать сахарной пудрой с ванилью.
- Вы также можете увеличивать количество фруктов по вкусу.
- Для взбивания яиц используйте миксер или ручной блендер Philips со специальной насадкой-венчиком.



Манник



■ Ингредиенты

Кефир	1,5 стакана (375 мл)
Манка	2 мерных стакана* (200 г)
Мука	2 мерных стакана* (160 г)
Сахар	2 мерных стакана* (200 г)
Яйца	3 шт.
Сливочное масло	100 г
Разрыхлитель	1 ч. л.
Сода	0,3 ч. л.

* Используйте мерный стакан в комплекте мультиварки.

■ Приготовление

- Залейте манку кефиром, перемешайте и дайте постоять 20 минут.
- Затем добавьте яйца, расплавленное сливочное масло, сахар и муку с содой и разрыхлителем.
- Тщательно перемешайте.
- Выложите смесь в чашу мультиварки.
- Поместите чашу в мультиварку и закройте крышку.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ПЕЧЬ» (время приготовления, установленное по умолчанию, 45 минут).

- Нажмите кнопку «ТЕМП.» и с помощью кнопки «+» выберите температуру выпекания 160 °С.
- После настройки необходимой температуры нажмите кнопку «СТАРТ».
- По окончании программы откройте крышку мультиварки и осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки. Дайте маннику остыть в течение 15 минут.
- Остывший манник можно посыпать сахарной пудрой или полить шоколадной глазурью.

■ Советы

- В манной крупе много клетчатки, которая отвечает за усвояемость пищи.
- В манной крупе присутствует 70 процентов крахмала, немало белков, витаминов, минеральных веществ.
- Немаловажно, что на это блюдо практически не бывает аллергических реакций, так что можно смело включать эту блюдо в еженедельное меню.

Морковный пирог



■ Ингредиенты

Мука	3 полных мерных стакана* с горкой (300 г)
Соль	5 г
Разрыхлитель	15 г
Корица (молотая)	15 г
Гвоздика (молотая)	3 г
Имбирь (молотый)	3 г
Сахар	200 г
Растительное масло рафинированное	90 мл
Яйца	3 шт.
Морковь средняя	3-4 шт. (250 г)
Грецкие орехи (дробленные)	100 г
Творожный крем (например, Маскарпоне)	300 г
Сливочное масло	100 г
Сахарная пудра	150 г

* Используйте мерный стакан в комплекте мультиварки.

■ Приготовление

- В отдельной емкости смешайте все сухие ингредиенты: муку, соль, разрыхлитель, корицу, гвоздику, имбирь.
- В другой емкости смешайте сахар и 90 мл подсолнечного масла, добавьте одно яйцо и взбейте миксером, добавьте второе яйцо – вновь взбейте, затем добавьте третье яйцо и снова взбейте.
- Натрите морковь на мелкой терке.
- Добавьте к взбитым яйцам сухие ингредиенты, перемешайте, добавьте морковь и орехи. Еще раз тщательно перемешайте.
- Смажьте внутреннюю чашу мультиварки растительным маслом и выложите в чашу тесто.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите режим «ПЕЧЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» и с помощью кнопок «+» и «-» установите время 50 минут.
- Нажмите кнопку «ТЕМП.», а затем с помощью кнопок «+» и «-» установите температуру 150 °С.
- Закройте крышку и нажмите кнопку «СТАРТ». Выпекайте корж до конца программы.
- Пока печется корж, приготовьте крем: для этого смешайте творожный крем, сливочное масло и сахарную пудру. Дайте коржу остыть.
- Разрежьте корж пополам, чтобы получилось 2 одинаковых по ширине коржа. Коржи промажьте кремом. На верхний корж положите больше крема. Украсьте рублеными орехами, по желанию, и подавайте.

Ниже приведена таблица с описанием параметров режимов мультиварок Philips HD3136 и HD3137. Она поможет Вам лучше понять возможности данного прибора и позволит экспериментировать – подбирать оптимальные режимы температуры и времени в зависимости от типа блюда.

Режим	Время приготовления по умолчанию	Регулируемое время приготовления	Время отсрочки старта	Температура приготовления по умолчанию
РИС/КРУПЫ	40 минут	–	1 – 24 часа	130 – 140 °C
КАША	10 минут	5 минут – 2 часа	1 – 24 часа	90 – 100 °C
ПЛОВ	10 минут	35 минут	1 – 24 часа	130 – 140 °C
СУП	1 час	20 минут – 4 часа	1 – 24 часа	100 °C
ЙОГУРТ	8 часов	6 часов – 12 часов	1 – 24 часа	40±3 °C
ПЕЧЬ	45 минут	20 минут – 2 часа	-	130 °C
ВАРИТЬ/НА ПАРУ	20 минут	5 минут – 2 часа	1 – 24 часа	100 °C
ТУШИТЬ	1 час	20 минут – 10 часов	1 – 24 часа	90 °C
ЖАРИТЬ	15 минут	5 – 60 минут	–	145 – 150 °C
ТОМИТЬ	5 часов	1 – 15 часов	1 – 24 часа	80 °C
ЗАПЕКАТЬ	1 час	–	1 – 24 часа	130 °C
МУЛЬТИПОВАР	2 часа	5 минут – 10 часов	1 – 24 часа	100 °C
РАЗОГРЕТЬ	25 минут	5 – 60 минут	-	85 °C

Комментарии

1. Можно настраивать температуру приготовления для режимов «ПЕЧЬ» и «МУЛЬТИПОВАР». Возможный диапазон настроек на режиме «ПЕЧЬ» – от 40 °C до 160 °C, на режиме «МУЛЬТИПОВАР» – от 30 °C до 160 °C. Шаг изменения температуры составляет 10 °C.
2. После запуска процесса приготовления для отключения программы нажмите кнопку отмены («СТАРТ/ВЫКЛ»), мультиварка перейдет в режим ожидания.
3. На режиме «ЗАПЕКАТЬ» в первые 35 минут приготовления температура составляет 130° C, в течение оставшихся 25 минут – 120° C.

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

Готовьте любимые блюда в правильных чашах



HD3747 (4 л), HD3757 (5 л)

Чаша для жарки и гриля: специальная рифленая поверхность дна позволяет готовить жареные блюда с аппетитными полосками.



HD3746 (4 л), HD3756 (5 л)

Толстостенная 4 мм чаша идеально подходит для приготовления выпечки, каш, томления и тушения.



HD3745/03 (4 л), HD3755 (5 л)

Стандартная чаша HD3745: используйте ее как дополнительную для приготовления и хранения любимых супов, гарниров, напитков и других блюд.

Все чаши имеют износостойкое нано-керамическое покрытие ProKeram.



В комплект каждой чаши входит крышка для удобства хранения блюд.

Приобретаются отдельно. Возможный объем: 4 л и 5 л. Совместимы со всеми мультиварками Philips объема 4 л и 5 л.



Ручной блендер Philips HR1676 + дополнительные насадки
Для приготовления соусов, крема, измельчения и нарезки ингредиентов, взбивания яиц, замешивания теста, приготовления нежного фарша и т. п. используйте ручной блендер Philips со специальными насадками.



Мясорубка Philips HR2735
Для приготовления фарша, кебаба, домашних колбасок и т. п. используйте мясорубку Philips со специальными аксессуарами.



Хлебопечь Philips HD9046
Для приготовления ароматного домашнего хлеба, варенья, а также легкого замешивания теста для булочек, рулетов, пельменей, вареников и т. п. используйте хлебопечку Philips.



Мультипечь HD9235 + дополнительные аксессуары
Для приготовления блюд с аппетитной хрустящей корочкой со всех сторон используйте мультиварку Philips.



Мультирезка Philips HR1388
Для нарезки соломкой (в т. ч. картофеля фри), ломтиками, терки, шинковки любых ингредиентов используйте мультирезку Philips.



Соковыжималка Philips HR1871
Для легкого приготовления свежего сока из фруктов, овощей, ягод используйте соковыжималку Philips с системой очистки за 1 минуту.



Стекланный чайник Philips HD9382
Для приготовления любимых напитков и приятного чаепития с близкими используйте стильный стеклянный чайник Philips с настройками температуры.



Стационарный блендер Philips HR2095/90
Для приготовления вкусных молочных коктейлей, свежих питательных или низкокалорийных смузи из ягод, фруктов, овощей, освежающих напитков со льдом используйте стационарный блендер Philips.



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



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

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

© 2014 Koninklijke Philips N.V.

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