



# Книга рецептов

с советами и подсказками

для мультиварки HD3077



**PHILIPS**



# Содержание



■ Эксплуатация прибора	2	■ Основные блюда	
■ Краткое руководство по использованию мультиварки	3	■ МЯСНЫЕ	
■ Вопросы и ответы	4	Макароны по-флотски	40
■ Режимы мультиварки		Курица в медовом соусе	42
Режим «РИС» / Отварной рис	8	Тушеная печень	44
Режим «КАША» / Каша пшеничная	10	Макароны с соусом Болоньезе	46
Режим «ВАРИТЬ» / Сваренные вкрутую яйца	12	Картофель с мясом	48
Режим «ГОТОВИТЬ НА ПАРУ» / Брокколи на пару	14	Жаркое	50
Режим «ПЕЧЬ» / Яблочный пирог	16	Плов	52
Режим «ЖАРИТЬ» / Жареная картошка	18	Голубцы	54
Режим «ТУШИТЬ» / Овощное рагу	20	Холодец	56
Режим «ПОДОГРЕТЬ»	22	■ РЫБНЫЕ	
■ Блюда к завтраку		Паста с тунцом	58
Геркулесовая каша	24	Форель на пару	60
Каша рисовая молочная	26	Рыба в итальянском томатном соусе	62
Омлет	28	Рыбная запеканка по-португальски	64
Йогурт с фруктами	30	■ ГРИБНЫЕ И ОВОЩНЫЕ	
■ Первые блюда		Грибы со сметаной	66
Борщ украинский	32	Кабачки тушеные	68
Щавелевый суп	34	Рататуй (овощное соте)	70
Солянка	36	Вегетарианское карри	72
Рассольник	38	Паста аль-карточчио	74
		Ризотто по-милански	76
		■ КРУПЫ	
		Гречка	78
		Рис для суши	80
		■ Десерты	
		Чизкейк	82
		Кекс	84
		Творожный десерт	86
		Компот из замороженных ягод	88
		■ Параметры режимов мультиварки	90

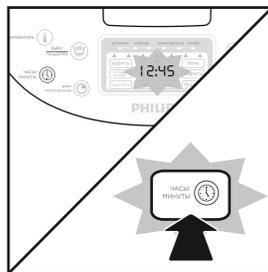
# Эксплуатация прибора

## При первом использовании

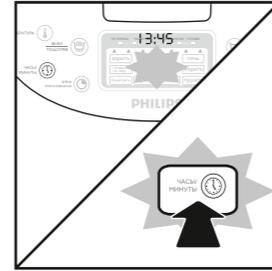
1. Извлеките все аксессуары из внутренней чаши.
2. Протрите прибор мягкой тканью.
3. Для удаления посторонних запахов с внутренней крышки и чаши используйте функцию «ГОТОВИТЬ НА ПАРУ».
  - Наполните внутреннюю чашу водой наполовину, закройте крышку и подключите прибор к электросети.
  - Коснитесь значка «МЕНЮ» и выберите функцию «ГОТОВИТЬ НА ПАРУ», для начала выполнения операции коснитесь значка «СТАРТ» и удерживайте в течение 3-х секунд.
  - Когда раздастся звуковой сигнал, коснитесь значка «ВЫКЛ ПОДОГРЕВ» и отключите прибор от сети питания.
  - Дождитесь охлаждения чаши и слейте воду.
4. Вымойте все аксессуары с помощью губки и жидкого чистящего средства, затем тщательно промойте их и протрите мягкой тканью.

## Установка часов

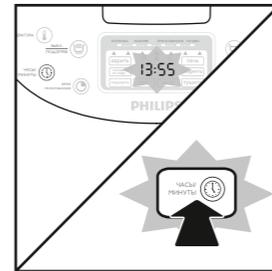
1. Нажмите и удерживайте кнопку «ЧАСЫ/МИНУТЫ» в течение 3 секунд, на дисплее начнут мигать цифры. Установите время.



2. Нажмите кнопку «ЧАСЫ/МИНУТЫ», настройте значение часа; одно нажатие добавляет 1 час.

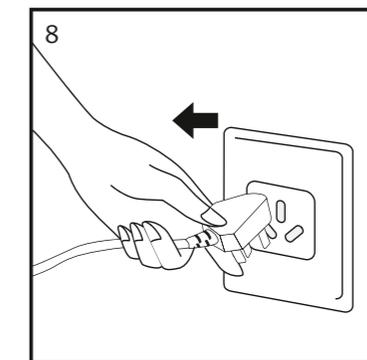
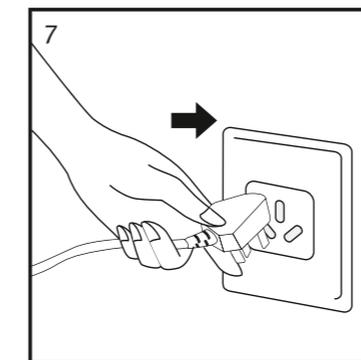
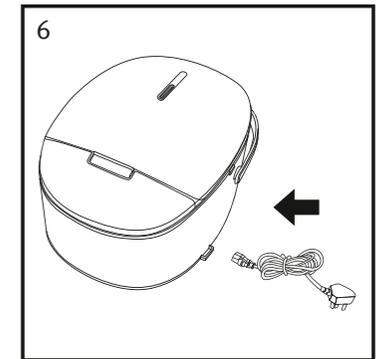
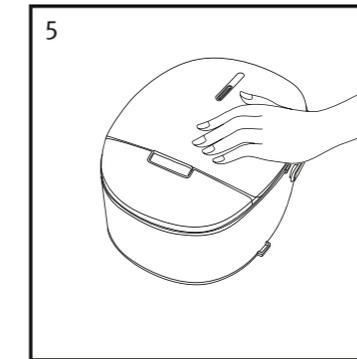
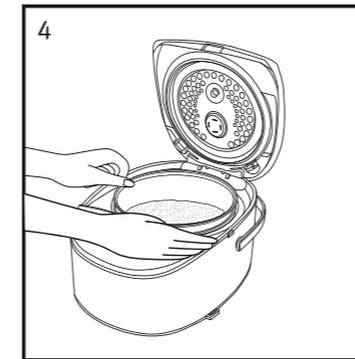
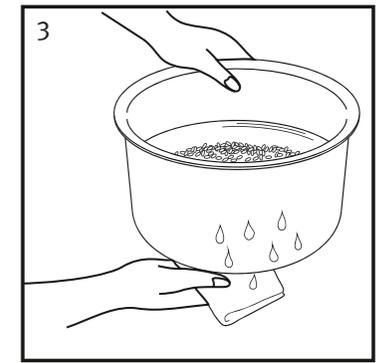
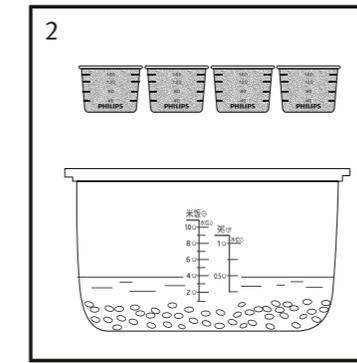
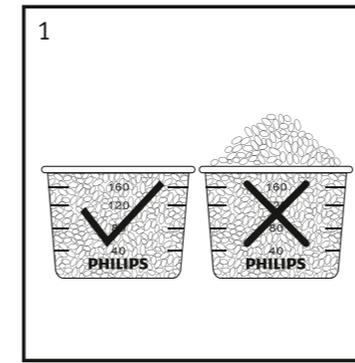


3. Через несколько секунд после настройки часа будет автоматически выбрана настройка минут. Одно нажатие добавляет 1 минуту.



4. Спустя 3 секунды после окончания настройки цифры на дисплее перестанут мигать, это означает, что настройка времени завершена.

# Краткое руководство по использованию мультиварки





### **Создатель мультиварок Philips – голландская мама-инженер Хейли Уотсон**

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

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

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

### **Что такое температурные режимы?**

Для получения идеального результата температура должна изменяться во время приготовления. В мультиварке для каждой из функций подобраны оптимальные температурные режимы.

Разберем температурные режимы на примере приготовления риса: на функции «РИС» сначала происходит нагрев до 140 °С, затем снижение до 130 °С, и финально на этапе выпаривания опять 140 °С.

### **Что такое 3D-нагрев?**

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

### **Какие еще блюда я могу готовить, кроме запрограммированных?**

В нашей мультиварке Вы можете готовить гораздо больше блюд, чем запрограммировано. Можете воспользоваться книгой рецептов или посмотреть дополнительные рецепты, написанные совместно с известными блоггерами, задать свой вопрос и следить за обновлениями в разделе «Мультиварим» на про-

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

### **Как работает отсрочка старта?**

Можно включить отсроченный запуск прибора для начала приготовления в течении 24 часов. Отсрочка старта позволяет приготовить блюда к желаемому времени, т.е. время приготовления включено во время отсрочки старта. Сначала выберите желаемую программу, затем нажмите кнопку «ОТСРОЧКА СТАРТА» и выберите время к которому вы хотите, чтобы блюдо было готово нажатием кнопок часы и минуты.

Время можно настроить в 10-минутных и часовых интервалах. Функция отсрочки старта доступна для всех функций, кроме функций «ЖАРКА» и «ПЕЧЬ».

**Пример:** Вы хотите получить готовый рис в 9 утра.

Положите рис и воду в чашу, выберите программу «РИС», нажмите кнопку «ОТСРОЧКА СТАРТА» и нажатием кнопки часы выберите 9 часов. Нажмите «СТАРТ».

Загорится индикатор «ОТСРОЧКА СТАРТА».

В 9 утра рис будет готов, прозвучат четыре коротких сигнала, означающих, что программа закончена. Мультиварка автоматически перейдет в режим подогрева. Если Вы хотите прекратить подогрев нажмите кнопку «ВЫКЛ/ ПОДОГРЕВ». Отключите мультиварку от электросети, если не предполагается дальнейшее использование.

## Вопросы и ответы

### **ВАЖНО:**

- Перед использованием отсрочки старта проверьте, что у вас выставлены часы.
- Заданное время отсрочки старта – желаемое время получения готового блюда.
- Если время приготовления равно или меньше времени отсрочки старта, мультиварка сразу же начнет готовить.

### **Какой материал покрытия у внутренней чаши мультиварки Philips?**

Материал покрытия внутренней чаши мультиварки Philips – Whitford, отличающийся особыми антипригарными свойствами и гарантирующий долгий срок службы внутренней емкости. Именно поэтому чашу Philips можно мыть в посудомоечной машине и не опасаться повреждений. Тем не менее в комплекте идет специальная лопатка и ложка, рекомендуем пользоваться ими для избежания царапин.

### **На режиме «КАША» можно выбрать только 1 час, можно ли сделать кашу быстрее?**

Кашу можно готовить на нескольких режимах в зависимости от типа крупы. 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.

Для крупы быстрой варки можно использовать функцию «ПОДОГРЕТЬ». Для эффекта томленной каши можно использовать режим «ТУШИТЬ» с временем приготовления 5 часов.

На всех перечисленных режимах можно использовать функцию отсрочки старта – просто задайте время, когда каша должна быть готова.

### **Где я могу найти больше рецептов для мультиварки Philips?**

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

### **Есть ли возможность очистки внутренней крышки?**

На мультиварке HD3077 можно снимать внутреннюю крышку для простоты очистки.

## Вопросы и ответы

### **Могу ли я использовать мультиварку для стерилизации детских принадлежностей?**

Да, Вы можете стерилизовать детские принадлежности на пару.

- Разместите пустышки, соски, прорезыватели, столовые приборы, небольшие (в открытом виде) в чаше для приготовления на пару.
  - Наполните внутреннюю чашу мультиварки водой наполовину.
  - Установите чашу для приготовления на пару во внутреннюю чашу мультиварки.
  - Протрите сухой тканью внешнюю поверхность внутренней чаши.
  - Поместите чашу в мультиварку.
  - Закройте крышку до щелчка (щелчок сигнализирует о полном закрытии крышки). Не открывайте крышку и не накрывайте паровой клапан полотенцем или иными предметами во время работы прибора – это может привести к деформации крышки или неисправностям в работе прибора.
  - Поключите мультиварку к электросети (это следует делать только после полной подготовки прибора к работе).
  - Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите функцию «ГОТОВИТЬ НА ПАРУ», на дисплее появится индикация «ГОТОВИТЬ НА ПАРУ» и установленное по умолчанию время приготовления – 30 минут.
- Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд, мультиварка автоматически перейдет в режим «ГОТОВИТЬ НА ПАРУ». До закипания воды на дисплее будет отображаться текущее время; отсчет времени приготовления начнется после закипания воды.
  - По окончании программы прозвучат 4 звуковых сигнала, с дисплея исчезнет индикация «ГОТОВИТЬ НА ПАРУ». 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.
  - По окончании программы все заложенные в чашу для приготовления на пару детские принадлежности будут простерилизованы.

## Режим «РИС»

Используя эту функцию, Вы можете приготовить великолепный гарнир.

### Рис

Время подготовки:	5 минут
Время приготовления:	40 минут
Количество порций:	4
Сложность рецепта:	

#### ■ Ингредиенты

Рис	250 г (2,5 мерных чашки*)
Вода	0,5 л (3,5 мерных чашки*)
Сливочное масло	60 г
Соль	по вкусу

\* Используйте мерную чашку, входящую в комплект мультиварки.

#### ■ Приготовление

- Отмерьте необходимое количество риса мерной чашкой. Максимальное количество крупы в чашке – до краев, без горки (см. рис. 1 на стр. 5).
- Тщательно промывайте рис в отдельной емкости до тех пор, пока вода не станет прозрачной.
- Переложите промытый рис во внутреннюю чашу мультиварки.
- Отмерьте необходимое количество воды мерной чашкой, налейте воду во внутреннюю чашу мультиварки.

## Режимы мультиварки

- Протрите сухой тканью внешнюю поверхность внутренней чаши (см. рис. 3 на стр. 5).
- Поместите чашу в мультиварку (см. рис. 4 на стр. 5).
- Закройте крышку до щелчка (см. рис. 5 на стр. 5, щелчок сигнализирует о полном закрытии крышки). Не открывайте крышку и не накрывайте паровой клапан полотенцем или иными предметами во время работы прибора – это может привести к деформации крышки или неисправностям в работе прибора.
- Подключите мультиварку к электросети (см. рис. 6-7 на стр. 5) – это следует делать только после полной подготовки прибора к работе.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите функцию «РИС», на дисплее появится индикация «РИС», загорится индикатор. Если после выбора параметров «МЕНЮ» или «ОТСРОЧКА СТАРТА» и «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» в течение 15 секунд не будет нажата ни одна кнопка, прибор начнет издавать звуковой сигнал. После того как звуковой сигнал прозвучит 15 раз, прибор перейдет в режим ожидания.
- Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд, мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления.
- За 10 минут до окончания приготовления на дисплее начнется обратный отсчет времени до окончания программы.
- По окончании приготовления риса прозвучат 4 звуковых сигнала. 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 (см. рис. 8 на стр. 5).
- Откройте крышку мультиварки и с помощью прихваток в комплекте осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки.
- Добавьте в готовый рис сливочное масло, перемешайте.
- Разложите готовый рис по тарелкам и подавайте.

#### ■ Советы

- С использованием данного режима Вы также можете готовить гречку и другие крупы.
- Обычно при использовании данной программы соотношение крупы и воды составляет 1:2. Однако при приготовлении круп рекомендуется использовать пропорции, указанные производителем на упаковке крупы, так как рис, гречка, пшено и т.п. требуют различного соотношения воды и крупы, а также длительности приготовления в зависимости от обработки. Также Вы можете изменять объем воды в соответствии с Вашими вкусовыми предпочтениями.
- Время приготовления на данном режиме определяется микропроцессором автоматически, его не нужно выставлять. В рецепте мы указываем приблизительное время приготовления 250 г риса. Время приготовления может варьироваться в зависимости от количества крупы и воды.
- Общий объем крупы и воды не должен превышать отметку максимального объема ингредиентов на внутренней стороне чаши.

## Режим «КАША»

Данная функция поможет Вам легко приготовить кашу.

### Каша пшенная

Время подготовки: 5 минут

Время приготовления: 1 час

Количество порций: 4

Сложность рецепта: 

#### ■ Ингредиенты

Пшено	200 г (2 мерных чашки*)
Молоко	1 л (6 мерных чашек*)
Вода	650 мл (4 мерных чашки*)
Сахар	4 ст. л.
Сливочное масло	20 г
Соль	по вкусу

\* Используйте мерную чашку, входящую в комплект мультиварки.

#### ■ Приготовление

- Отмерьте необходимое количество пшена мерной чашкой.
- Промойте пшено в отдельной емкости.
- Смажьте дно и стенки внутренней чаши мультиварки сливочным маслом, положите в нее пшено.
- Добавьте молоко, воду, сахар и соль.
- Протрите сухой тканью внешнюю поверхность мультиварки.
- Поместите чашу в мультиварку (см. рис. 4 на стр. 5).

## Режимы мультиварки

#### ■ Советы

- Кашу можно готовить на молоке, на воде или смешивать молоко и воду в пропорции 1:1.
  - Если Вы готовите кашу с отсрочкой старта, лучше добавить больше молока, так как пшено хорошо впитывает жидкость. Дополнительное количество молока зависит от Ваших предпочтений.
  - Если Вы готовите кашу с отсрочкой старта, используйте ультрапастеризованное молоко.
  - Для приготовления густой каши используйте в среднем количество крупы и жидкости в пропорции 1:2. Если Вам нравится более жидкая каша, добавляйте больше молока или воды.
  - 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.
  - Общий объем крупы и воды не должен превышать отметку максимального объема ингредиентов на внутренней стороне чаши.
  - Чтобы разнообразить вкус, в готовую кашу можно добавить свежие или консервированные ягоды и фрукты, а также варенье или джем.
  - Вы также можете предварительно залить пшено холодной подсоленной водой и оставить на ночь или на 3-4 часа. Это позволит убрать горечь пшена и сократить время приготовления каши.
  - В зависимости от предпочтений Вы можете уменьшить или увеличить количество сахара.
  - С использованием данного режима Вы можете готовить не только пшенную, но и рисовую, геркулесовую, манную и другие каши – экспериментируйте с рецептами!
- Закройте крышку до щелчка (см. рис. 5 на стр. 5; щелчок сигнализирует о полном закрытии крышки). Не открывайте крышку и не накрывайте паровой клапан полотенцем или иными предметами во время работы прибора – это может привести к деформации крышки или неисправностям в работе прибора.
  - Подключите мультиварку к электросети (см. рис 6-7 на стр. 5) – это следует делать только после полной подготовки прибора к работе).
  - Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите функцию «КАША», на дисплее появится индикация «КАША», а также установленное по умолчанию время приготовления (2 часа).
  - Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 1 час.
  - Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд, мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления.
  - По окончании программы раздастся 4 звуковых сигнала, с дисплея исчезнет индикация «КАША». Прибор перейдет в режим подогрева, и на дисплее будет отображаться длительность подогрева. При переключении мультиварки в режим подогрева загорается индикатор этого режима. Чтобы выключить режим подогрева, нажмите кнопку «ВЫКЛ. / ПОДОГРЕВ».
  - Отключите мультиварку от электросети.
  - Откройте крышку мультиварки и с помощью прихваток в комплекте осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки.
  - Разложите кашу по тарелкам, добавьте сливочное масло по вкусу и подавайте.

## Режим «ВАРИТЬ»

Данный режим позволяет легко отварить яйца или мясо/птицу/рыбу для бульона.

### Сваренные вкрутую яйца

Время подготовки: 1 минута

Время приготовления: 12 минут

Количество порций: 5

Сложность рецепта: 

#### ■ Ингредиенты

Яйца	5 шт.
Вода	2 л (12,5 мерных чашек)
Соль	1/2 ч. л.

\* Используйте мерную чашку, входящую в комплект мультиварки.

#### ■ Приготовление

- Налейте во внутреннюю чашу мультиварки необходимое количество воды. Добавьте соль и перемешайте.
- Аккуратно положите в воду яйца.
- Протрите сухой тканью внешнюю поверхность внутренней чаши (см. рис. 3 на стр. 5).
- Поместите чашу в мультиварку (см. рис. 4 на стр. 5).
- Закройте крышку до щелчка (см. рис. 5 на стр. 5); щелчок сигнализирует о полном закрытии крышки. Не открывайте крышку и не накрывайте паровой клапан полотенцем или иными предметами во время работы

прибора – это может привести к деформации крышки или неисправностям в работе прибора.

- Подключите мультиварку к электросети (см. рис 6-7 на стр. 5) – это следует делать только после полной подготовки прибора к работе.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите функцию «ВАРИТЬ», на дисплее появится индикация «ВАРИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 12 минут.
- Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд, мультиварка автоматически перейдет в режим «ВАРИТЬ». До закипания воды на дисплее будет отображаться текущее время; отсчет времени приготовления начнется после закипания воды.
- По окончании программы прозвучат 4 звуковых сигнала, с дисплея исчезнет индикация «ВАРИТЬ». 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 (см. рис. 8 на стр. 5).
- Откройте крышку мультиварки и с помощью прихваток в комплекте осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки. Поместите яйца в холодную воду и оставьте до остывания – так скорлупа будет лучше счищаться.

## Режимы мультиварки

#### ■ Советы

В течение 12 минут яйца сварятся вкрутую. Если Вы хотите яйца всмятку, варите их в течение 5 минут. Яйца «в мешочек» будут готовы через 8 минут – установите соответствующее время приготовления.

Данную функцию также удобно использовать для очистки внутренней чаши или крышки мультиварки. Для этого:

- Налейте во внутреннюю чашу мультиварки 4 мерные чашки воды, поместите чашу в мультиварку.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите функцию «ВАРИТЬ»
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 15 минут.
- Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд, мультиварка автоматически перейдет в режим «ВАРИТЬ».
- По окончании программы прозвучат 4 звуковых сигнала, с дисплея исчезнет индикация «ВАРИТЬ». Прибор перейдет в режим подогрева, на дисплее будет отображаться длительность подогрева. Чтобы выключить режим подогрева, нажмите кнопку «ВЫКЛ. / ПОДОГРЕВ».
- Отключите мультиварку от электросети, откройте крышку, достаньте и промойте внутреннюю чашу. Крышку мультиварки можно протереть влажной или сухой тканью.

## Режим «ГОТОВИТЬ НА ПАРУ»

Данная функция позволяет готовить нежные и полезные блюда на пару.

### Брокколи на пару с лимонным соусом

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 20 минут

Количество порций: 8

Сложность рецепта: 

#### ■ Ингредиенты

Брокколи	500 г
Соль, перец, приправы	по вкусу
<i>Для соуса</i>	
Лимонный сок	2 ч.л.
Оливковое масло	2 ч.л.
Мед	2 ч.л.
Луковица небольшая	1 шт.

#### ■ Приготовление

- Если Вы берете свежую капусту брокколи, разберите ее на соцветия.
- Налейте во внутреннюю чашу мультиварки необходимое количество воды – в нашем случае внутреннюю чашу нужно наполнять 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 (см. рис. 3 на стр. 5).
- Поместите чашу в мультиварку (см. рис. 4 на стр. 5).
- Закройте крышку до щелчка (см. рис. 5 на стр. 5); щелчок сигнализирует о полном закрытии крышки. Не открывайте крышку и не накрывайте паровой клапан полотенцем или иными предметами во время работы прибора – это может привести к деформации крышки или неисправностям в работе прибора.
- Поключите мультиварку к электросети (см. рис. 6-7 на стр. 5) – это следует делать только после полной подготовки прибора к работе.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите функцию «ГОТОВИТЬ НА ПАРУ», на дисплее появится индикация «ГОТОВИТЬ НА ПАРУ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 20 минут.
- Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд, мультиварка автоматически перейдет в режим «ГОТОВИТЬ НА ПАРУ». До закипания воды на дисплее будет отображаться текущее время; отсчет времени приготовления начнется после закипания воды.
- По окончании программы прозвучат 4 звуковых сигнала, с дисплея исчезнет индикация «ГОТОВИТЬ НА ПАРУ». Прибор перейдет в режим подогрева, на дисплее будет отображаться

## Режимы мультиварки

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 (см. рис. 8 на стр. 5).
- Приготовьте соус: положите мелконарезанный лук, мед в отдельную емкость, добавьте лимонный сок и оливковое масло, перемешайте.
- Откройте крышку мультиварки и с помощью прихваток в комплекте осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки. Выложите брокколи на тарелку и полейте соусом.

#### ■ Советы

- Если блюдо готовится на пару менее 30 минут, рекомендуется наполнять внутреннюю чашу мультиварки водой на 1/3. Если более 30 минут – наполовину.
- По желанию Вы можете не добавлять в соус мелко нарезанный лук.



## Режим «ПЕЧЬ»

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

### Яблочный пирог

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 45 минут

Количество порций: 10

Сложность рецепта: 

#### ■ Ингредиенты

Яйца	4 шт.
Сахарный песок	250 г (1,5 мерных чашки*)
Сливочное масло	20 г
Мука	250 г (1,5 мерных чашки*)
Разрыхлитель	6 г
Яблоки крупные	7 шт.

\* Используйте мерную чашку, входящую в комплект мультиварки.

#### ■ Приготовление

- Яйца взбейте с сахаром до образования густой белой массы.
- Добавьте муку и продолжайте перемешивать до консистенции густой сметаны.
- Добавьте разрыхлитель.
- Яблоки очистите от кожуры и семечек и нарежьте дольками.
- Смажьте дно и стенки внутренней чаши мультиварки сливочным маслом.

- Выложите на дно внутренней емкости мультиварки первый слой яблок. Выкладывайте дольки яблок по кругу, начиная от внешнего края чаши – это будет верх пирога.
- Выложите на первый слой остальные яблоки. Последующий слой должен быть не очень плотным.
- Вылейте приготовленное ранее тесто на яблоки.
- Протрите сухой тканью внешнюю поверхность внутренней чаши (см. рис. 3 на стр. 5).
- Поместите чашу в мультиварку (см. рис. 4 на стр. 5).
- Закройте крышку до щелчка (см. рис. 5 на стр. 5; щелчок сигнализирует о полном закрытии крышки). Не открывайте крышку и не накрывайте паровой клапан полотенцем или иными предметами во время работы прибора – это может привести к деформации крышки или неисправностям в работе прибора.
- Поключите мультиварку к электросети (см. рис. 6-7 на стр. 5) – это следует делать только после полной подготовки прибора к работе.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите функцию «ПЕЧЬ», на дисплее появится индикация «ПЕЧЬ» и время приготовления, установленное по умолчанию, – 45 минут.
- Нажмите кнопку «ТЕМПЕРАТУРА» и выберите температуру выпекания 150°C.
- После настройки необходимой температуры нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд, мультиварка автоматически перейдет в режим «ПЕЧЬ».
- По окончании программы прозвучат 4 звуковых сигнала, с дисплея исчезнет индикация «ПЕЧЬ». 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 (см. рис. 8 на стр. 5).

## Режимы мультиварки

- Откройте крышку мультиварки и с помощью прихваток в комплекте осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки. Дайте пирогу остыть в течение 10 минут.
- Выложите пирог на блюдо, перевернув внутреннюю чашу мультиварки, чтобы на блюде низ пирога оказался верхом.
- Подавайте с шариком мороженого и ягодным, карамельным или шоколадным соусом.

#### ■ Советы

- Чтобы придать пирогу более интересный вкус, Вы также можете карамелизовать яблоки: перед тем как смазать дно и стенки внутренней емкости мультиварки сливочным маслом, растопите масло в режиме «ПОДОГРЕВ». Затем смажьте им стенки и дно чаши, добавьте 2 ст.л. коричневого сахарного песка. По желанию сахарный песок можно смешать с небольшим количеством молотой корицы. Помешивая, дайте сахару частично раствориться в течение 5 минут, затем равномерно распределите по дну чаши и начинайте выкладывать яблоки. Далее по рецепту.
- Особенно хорошо данный пирог сочетается с ванильным мороженым. Но также при подаче Вы можете украсить его взбитыми сливками или посыпать сахарной пудрой.
- При приготовлении яблочного пирога лучше использовать кислые зеленые яблоки – это сделает пирог не таким сладким.
- По желанию Вы можете добавить в пирог больше яблок или заменить часть на груши.
- При использовании данного режима Вы можете изменять температуру приготовления. Возможные значения температуры на данном режиме: 40°C – 60°C – 80°C – 100°C – 120°C – 150°C – 180°C.



## Режим «ЖАРИТЬ»

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

### Жареная картошка с луком и грибами

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 30 минут

Количество порций: 4

Сложность рецепта: 

#### ■ Ингредиенты

Картофель	4-5 шт.
Грибы	300-400 г
Лук репчатый	2 шт.
Чеснок	2 зубчика
Оливковое или подсолнечное масло	2 ст.л.
Соль, перец, приправы	по вкусу

#### ■ Приготовление

- Налейте на дно внутренней чаши мультиварки растительное масло.
- Нарезьте лук и чеснок и выложите в чашу мультиварки.
- Протрите сухой тканью внешнюю поверхность внутренней чаши (см. рис. 3 на стр. 5).
- Поместите чашу в мультиварку (см. рис. 4 на стр. 5).

- Подключите мультиварку к электросети (см. рис. 6-7 на стр. 5) – это следует делать только после полной подготовки прибора к работе.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите функцию «ЖАРИТЬ», на дисплее появится индикация «ЖАРИТЬ» и время приготовления, установленное по умолчанию, – 42 минуты.
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 30 минут.
- После настройки необходимого времени приготовления нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд, мультиварка автоматически перейдет в режим «ЖАРИТЬ».
- Обжаривайте лук в течение 5 минут, периодически помешивая. Крышку мультиварки закрывать не нужно.
- Нарезьте грибы, переложите их в чашу мультиварки и готовьте еще 5 минут.
- Нарезьте соломкой картофель, добавьте к грибам с луком, посолите, перемешайте и обжаривайте до окончания программы.
- По окончании программы прозвучат 4 звуковых сигнала, с дисплея исчезнет индикация «ЖАРИТЬ». 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 (см. рис. 8 на стр. 5).

## Режимы мультиварки

- С помощью прихваток в комплекте осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки, разложите картошку с грибами по тарелкам и подавайте.

#### ■ Советы

Готовить блюда в режиме «ЖАРИТЬ» рекомендуется с открытой крышкой. Но если по каким-либо причинам Вы захотите закрыть крышку, это не мешает работе мультиварки.



## Режим «ТУШИТЬ»

Данная функция – оптимальная для приготовления большинства блюд: супов, основных блюд (например, рагу, плов, тушеные мясо или птица, макаронны по-флотски и т.п.), десертов, компотов и так далее.

### Овощное рагу

Время подготовки: 20 минут

Время приготовления: 50 минут

Количество порций: 8

Сложность рецепта: 

#### ■ Ингредиенты

<i>Перец болгарский</i>	<i>1 шт.</i>
<i>Картофель</i>	<i>2 шт.</i>
<i>Морковь</i>	<i>3 шт.</i>
<i>Капуста среднего размера</i>	<i>0,5 кочана</i>
<i>Зеленый горошек</i>	<i>250 г</i>
<i>Растительное масло</i>	<i>40 г</i>
<i>Соль</i>	<i>по вкусу</i>
<i>Свежая зелень</i>	<i>по вкусу</i>

#### ■ Приготовление

- Очистите болгарский перец от семян и нарежьте.
- Нашинкуйте капусту соломкой и положите вместе с перцем во внутреннюю чашу мультиварки.
- Протрите сухой тканью внешнюю поверхность внутренней чаши (см. рис. 3 на стр. 5).

## Режимы мультиварки

- Поместите чашу в мультиварку (см. рис. 4 на стр. 5).
- Закройте крышку до щелчка (см. рис. 5 на стр. 5; щелчок сигнализирует о полном закрытии крышки). Не открывайте крышку и не накрывайте паровой клапан полотенцем или иными предметами во время работы прибора – это может привести к деформации крышки или неисправностям в работе прибора.
- Подключите мультиварку к электросети (см. рис. 6-7 на стр. 5) – это следует делать только после полной подготовки прибора к работе.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите функцию «ТУШИТЬ», на дисплее появится индикация «ТУШИТЬ» и время приготовления, установленное по умолчанию, – 1 час.
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 50 минут.
- После настройки необходимого времени приготовления нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд, мультиварка автоматически перейдет в режим «ТУШИТЬ».
- Тушите перец и капусту на протяжении 15 минут.
- Одновременно почистите картофель и морковь и нарежьте кубиками. Через 15 минут добавьте к капусте и перцу, перемешайте, посолите и продолжайте готовить в режиме «ТУШИТЬ» с закрытой крышкой.
- За 5 минут до окончания программы добавьте к тушеным овощам зеленый горошек, перемешайте и тушите в течение 5 минут.
- По окончании программы прозвучат 4 звуковых сигнала, с дисплея исчезнет индикация «ТУШИТЬ». 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 (см. рис. 8 на стр. 5).
- С помощью прихваток в комплекте осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки, разложите овощное рагу по тарелкам, посыпьте свежей рубленой зеленью и подавайте.



## Режим «ПОДОГРЕТЬ»

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).

### Подогрев 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. 3 на рис. 5).
- Поместите чашу в мультиварку (см. рис. 4 на стр. 5).
- Закройте крышку до щелчка (см. рис. 5 на стр. 5; щелчок сигнализирует о полном закрытии крышки). Не открывайте крышку и не накрывайте паровой клапан полотенцем или иными предметами во время работы прибора – это может привести к деформации крышки или неисправностям в работе прибора.
- Подключите мультиварку к электросети (см. рис. 6-7 на стр. 5) – это следует делать только после полной подготовки прибора к работе.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите функцию «ПОДОГРЕТЬ», на дисплее появится индикация «ПОДОГРЕТЬ» и время приготовления, установленное по умолчанию, – 25 минут.

## Режимы мультиварки

- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите необходимое время подогрева – доступное время от 8 до 25 минут.
- После настройки необходимого времени приготовления нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд, мультиварка автоматически перейдет в режим «ПОДОГРЕТЬ».
- По окончании программы прозвучат 4 звуковых сигнала, с дисплея исчезнет индикация «ПОДОГРЕТЬ». 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 (см. рис. 8 на стр. 5).
- С помощью прихваток в комплекте осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки, разложите блюдо по тарелкам и подавайте.

## Геркулесовая каша

Время подготовки: 5 минут  
 Время приготовления: 20 минут  
 Количество порций: 2  
 Сложность рецепта: 

### ■ Ингредиенты

Геркулесовые хлопья (2 помола)	2 мерные чашки*
Молоко	5 мерных чашек*
Сливочное масло	20 г
Сахар	60 г
Соль	по вкусу

\* Используйте мерную чашку, входящую в комплект мультиварки.

### ■ Приготовление

- Смажьте дно и стенки внутренней чаши мультиварки маслом.
- Положите геркулесовые хлопья во внутреннюю чашу мультиварки.
- Добавьте молоко, сахар и соль и перемешайте все ингредиенты.
- Поместите чашу в мультиварку и закройте крышку.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите функцию «ПОДОГРЕТЬ», на дисплее появится индикация «ПОДОГРЕТЬ», а также установленное по умолчанию время приготовления (25 минут).
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления – 20 минут.
- Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд, мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления.
- По окончании программы раздастся 4 звуковых сигнала, с дисплея исчезнет индикация «ПОДОГРЕТЬ». Прибор

перейдет в режим подогрева, и на дисплее будет отображаться длительность подогрева. При переключении мультиварки в режим подогрева загорается индикатор этого режима. Чтобы выключить режим подогрева, нажмите кнопку «ВЫКЛ. / ПОДОГРЕВ».

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

### ■ Советы

- При приготовлении круп рекомендуется использовать пропорции, указанные производителем на упаковке крупы, так как рис, гречка, пшено, геркулесовые хлопья 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.
- Для приготовления густой каши используйте в среднем количество крупы и жидкости в пропорции 1:2. Если Вам нравится более жидкая каша, добавляйте больше молока или воды.
- Общий объем крупы и воды не должен превышать отметку максимального объема ингредиентов на внутренней стороне чаши.
- Чтобы разнообразить вкус блюда, в готовую кашу можно добавить свежие или консервированные фрукты, чернослив, курагу или любые ягоды.



## Каша рисовая молочная

Блюда к завтраку

Время подготовки: 5 минут  
Время приготовления: 1 час  
Количество порций: 4  
Сложность рецепта: 

### ■ Ингредиенты

Рис	100 г (1 мерная чашка*)
Вода	300 мл (2 мерных чашки*)
Молоко	400 мл (2,5 мерных чашки*)
Сахар	3 ст. л.
Соль, сливочное масло	по вкусу

\* Используйте мерную чашку, входящую в комплект мультиварки.

### ■ Приготовление

- Отмерьте необходимое количество риса мерной чашкой, промойте рис в отдельной емкости (вода должна стать прозрачной).
- Положите рис в чашу мультиварки, залейте кипяченой водой и молоком, добавьте сахар, соль по вкусу, перемешайте.
- Поместите чашу в мультиварку.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите функцию «КАША».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 1 час.
- Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд.

- По окончании программы раздастся 4 звуковых сигнала, с дисплея исчезнет индикация «КАША». Прибор перейдет в режим подогрева, и на дисплее будет отображаться длительность подогрева. Чтобы выключить режим подогрева, нажмите кнопку «ВЫКЛ. / ПОДОГРЕВ».
- Откройте крышку мультиварки и с помощью прихваток в комплекте осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки.
- Разложите кашу по тарелкам, добавьте сливочное масло по вкусу и подавайте.

### ■ Советы

- При приготовлении круп рекомендуется использовать пропорции, указанные производителем на упаковке крупы, так как рис, гречка, пшено, геркулесовые хлопья и т.п. требуют различного соотношения воды и крупы, а также длительности приготовления в зависимости от обработки.
- Вы также можете приготовить эту кашу только на молоке или на воде.
- Чтобы разнообразить вкус, в готовую кашу можно добавить свежие или консервированные ягоды и фрукты, а также варенье или джем.



## Омлет

Время подготовки:	5 минут
Время приготовления:	15 минут
Количество порций:	4
Сложность рецепта:	

### ■ Ингредиенты

Яйца	3 шт.
Молоко	150 мл
Сливочное масло	20 г
Соль, специи	по вкусу
Свежая зелень	по вкусу

### ■ Приготовление

- Разбейте яйца, смешайте с молоком, приправьте солью и специями и тщательно взбейте. Чем светлее взбитая масса, тем пышнее получится омлет.
- Положите масло во внутреннюю чашу, поместите чашу в мультиварку.
- Растопите сливочное масло в режиме «ПОДОГРЕТЬ», для этого коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите функцию «ПОДОГРЕТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время подогрева 8 минут.
- Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд.
- Когда масло растопится, выключите режим «ПОДОГРЕТЬ», нажав кнопку «ВЫКЛ. / ПОДОГРЕВ», снова коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите функцию «ЖАРИТЬ».

## Блюда к завтраку

- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 15 минут.
- Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд.
- Влейте смесь из яиц и молока во внутреннюю чашу мультиварки, не закрывайте крышку
- По окончании программы с помощью прихваток в комплекте осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки.
- Выложите омлет на тарелки, украсьте свежей зеленью и подавайте.

### ■ Советы

- В зависимости от вкуса и предпочтений во взбитые с молоком яйца можно добавить натертый сыр, различные овощи (например, зеленую фасоль, помидоры, измельченный репчатый лук и т.п.), колбасу и т.п.
- Для приготовления омлета с беконом, колбасой или сосисками предварительно обжарьте данные продукты в течение 5 минут в режиме «ЖАРИТЬ». Затем добавьте взбитые с молоком яйца и продолжайте готовить в течение 15 минут.
- Готовить блюда в режиме «ЖАРИТЬ» рекомендуется с открытой крышкой. Но если по каким-либо причинам Вы захотите закрыть крышку, это не помешает работе мультиварки.



## Йогурт с фруктами

Время подготовки: 20 минут  
Время приготовления: 8 часов минимум  
Количество порций: 5  
Сложность рецепта: 

### ■ Ингредиенты

Молоко	1 л
Натуральный йогурт	50 г
Фрукты	200 г

### ■ Приготовление

- Налейте во внутреннюю емкость мультиварки молоко, добавьте натуральный йогурт, перемешайте.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ» и выберите функцию «ПЕЧЬ».
- С помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 2 часа.
- Нажмите кнопку «ТЕМПЕРАТУРА» и установите температуру 40°C.
- Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд.
- По окончании программы сразу же выключите мультиварку (не допускайте включения подогрева после окончания приготовления), отключите ее от электросети и оставьте на 6 часов. В течение этого времени не открывайте крышку и не доставайте емкость с готовящимся йогуртом из мультиварки!
- В готовый йогурт добавьте нарезанные фрукты, подавайте.

## Блюда к завтраку

### ■ Советы

- Если Вы хотите приготовить йогурт из свежего или пастеризованного молока, для начала его необходимо подвергнуть температурной обработке – налейте молоко в чашу мультиварки, выберите функцию «ТУШИТЬ» и установите время приготовления 10 минут. По окончании программы остудите молоко до комнатной температуры. Далее следуйте вышеописанному рецепту.
- Вы также можете использовать ультрапастеризованное молоко – в этом случае предварительная температурная обработка молока не требуется.
- Следите, чтобы при приготовлении йогурта посуда была чистой.
- Ингредиенты для приготовления йогурта должны быть комнатной температуры.
- В готовый йогурт можно добавлять сахар, какао, фрукты.



## Борщ украинский

## Первые блюда

Время подготовки: 20 минут  
Время приготовления: 1 час 12 минут  
Количество порций: 8  
Сложность рецепта: 

### ■ Ингредиенты

Мясо (свинина, говядина или баранина)	300 г
Вода	В зависимости от объема овощей
Лук репчатый	1 шт.
Морковь	1 шт.
Помидор	2 шт.
Перец болгарский	1 шт.
Картофель	4 шт.
Капуста белокочанная	200 г (половина кочана)
Свекла	1 шт.
Чеснок	2 зубчика
Сок лимона	1 ч.л.
Растительное масло	1 ст.л.
Томатная паста	3 ст.л.
Специи (орегано, базилик, лавровый лист)	по вкусу

### ■ Приготовление

- Нарезьте мясо и лук небольшими кусочками, натрите морковь и свеклу.
- Налейте во внутреннюю чашу мультиварки растительное масло, положите мясо, лук, морковь и свеклу, сбрызните лимонным соком.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите функцию «ЖАРИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 12 минут.

- Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд.
- Обжаривайте мясо и овощи, периодически помешивая.
- Нарезьте помидоры мелкими кусочками. Очистите от семян и нарежьте болгарский перец.
- По окончании программы «ЖАРИТЬ» добавьте к обжаренным мясу, свекле и моркови нарезанные помидоры, перец и томатную пасту.
- Добавьте измельченный (пропущенный через пресс) чеснок и специи.
- Нашинкуйте капусту и нарежьте небольшими кубиками картофель, также поместите в чашу мультиварки.
- Залейте водой чуть выше уровня овощей, посолите, перемешайте.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите функцию «ТУШИТЬ».
- Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд, мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления. Готовьте с закрытой крышкой в течение 1 часа.
- По окончании программы раздастся 4 звуковых сигнала, с дисплея исчезнет индикация «ТУШИТЬ». Прибор перейдет в режим подогрева, и на дисплее будет отображаться длительность подогрева. Чтобы выключить режим подогрева, нажмите кнопку «ВЫКЛ. / ПОДОГРЕВ».
- Разлейте суп по тарелкам, подавайте со сметаной и мелко нарезанной свежей зеленью.

### ■ Советы

- Если Вы любите более жидкие супы, добавьте больше воды. Однако следите за тем, чтобы общий объем продуктов не превышал отметку максимального объема ингредиентов на внутренней стороне чаши.
- Для нарезки и шинковки овощей используйте ручной блендер или мультирезку Philips.



## Щавелевый суп

## Первые блюда

Время подготовки: 10-15 минут  
Время приготовления: 1 час 15 минут  
Количество порций: 4  
Сложность рецепта: 

### ■ Ингредиенты

Мясо (свинина, говядина)	300 г
Вода	2 л
Картофель	3-4 шт.
Морковь	1 шт.
Лук репчатый	1 шт.
Щавель	1 пучок
Яйца	4 шт.
Зелень	по вкусу
Соль, специи	по вкусу

### ■ Приготовление

- Промойте мясо, поместите в чашу мультиварки. Также положите целую луковицу (очищенную).
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите функцию «ТУШИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 30 минут.
- Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд.
- Пока варится мясо, почистите картофель, нарежьте небольшими кубиками. Натрите на терке или мелко нарежьте морковь. Тщательно промойте щавель и нарежьте.
- По окончании программы «ТУШИТЬ» нарежьте мясо кубиками.
- Положите в чашу мультиварки мясо, нарезанный картофель. Залейте бульоном и посолите.

- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите функцию «ТУШИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 45 минут.
- Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд.
- Через 30 минут добавьте нарезанный щавель и морковь, готовьте еще 10 минут.
- Одновременно взбейте яйца и через 10 минут после добавления щавеля и моркови влейте в суп, постепенно помешивая. Варите еще 5 минут до окончания программы.
- Разлейте готовый суп по тарелкам, подавайте со сметаной и мелко нарубленной свежей зеленью.

### ■ Советы

- Перед тем как добавить в мясной бульон овощи, Вы можете по желанию его процедить.
- 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.
- Вместо говядины или свинины Вы также можете готовить этот суп с курицей или индейкой.
- Вместе с щавелем или вместо него Вы можете добавить в суп молодую крапиву.
- По желанию в суп можно добавить 2-3 ст.л. риса (предварительно промойте в отдельной емкости) – на этапе добавления в чашу картофеля.
- Взбитые яйца делают суп более густым и сытным. Однако Вы также можете заранее отварить их вкрутую с использованием режима «ВАРИТЬ» и добавить в уже готовый суп разрезанные на 2 или 4 части.
- Для нарезки и шинковки овощей используйте ручной блендер или мультирезку Philips.



## Солянка

## Первые блюда

Время подготовки: 30 минут

Время приготовления: 1 час 5 минут

Количество порций: 6-8

Сложность рецепта: 

### ■ Ингредиенты

Копченая колбаса	300 г
Мясные копчености	300 г
Соленые огурцы	4-5 шт.
Маслины	100 г
Картофель	4 шт.
Морковь	1 шт.
Лук репчатый	3 шт.
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, положите в чашу мультиварки.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите функцию «ЖАРИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 15 минут.
- Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд.
- Обжаривайте лук и морковь, периодически помешивая. На 10-ой минуте приготовления добавьте томатную пасту.

- По окончании приготовления выложите смесь из чаши мультиварки.
- Нарезьте копченую колбасу кубиками и положите в чашу мультиварки.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите функцию «ЖАРИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 10 минут.
- Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд.
- По окончании программы «ЖАРИТЬ» добавьте в чашу мультиварки нарезанный картофель и мясные копчености, залейте водой, посолите, перемешайте.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите функцию «ТУШИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 40 минут.
- Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд.
- Примерно через 10 минут добавьте обжаренную ранее смесь из лука, моркови и томатной пасты, а также нарезанные соленые огурцы.
- За 10 минут до окончания программы добавьте нарезанные или целые маслины.
- Разлейте готовый суп по тарелкам, подавайте со сметаной и мелко нарубленной свежей зеленью.

### ■ Советы

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



## Рассольник

## Первые блюда

Время подготовки: 20 минут

Время приготовления: 2 часа 10 минут

Количество порций: 6-8

Сложность рецепта: 

### ■ Ингредиенты

Перловая крупа	150 г (1,5 мерных чашки*)
Картофель	4 шт.
Морковь	1 шт.
Лук репчатый	1 шт.
Соленые огурцы	4-5 шт.
Свинина	300 г
Соль, перец, специи	по вкусу
Вода	2 л + 0,5 л
Сметана, свежая зелень	по вкусу

\* Используйте мерную чашку, входящую в комплект мультиварки.

### ■ Приготовление

- Залейте перловую крупу холодной водой (примерно 0,5 л) и оставьте на 20 минут.
- Нарежьте лук и морковь, положите в чашу мультиварки.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите функцию «ЖАРИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 10 минут.
- Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд.
- Обжаривайте лук и морковь, периодически помешивая. По окончании приготовления выложите смесь из чаши мультиварки.

- Промойте мясо и нарежьте небольшими кусочками. Положите в чашу мультиварки, залейте водой и посолите.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите функцию «ТУШИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 2 часа.
- Примерно через 1 час добавьте в бульон нарезанный картофель, нарезанные соленые огурцы, обжаренные лук и морковь, перловую крупу, перемешайте и готовьте до окончания программы.
- Разлейте готовый суп по тарелкам, подавайте со сметаной и мелко нарубленной свежей зеленью.

### ■ Советы

- В зависимости от Ваших предпочтений относительно густоты супов добавляйте меньше или больше воды. Однако следите за тем, чтобы общий объем продуктов не превышал отметку максимального объема ингредиентов на внутренней стороне чаши.
- Время приготовления мяса зависит от его качества и типа – по желанию Вы можете уменьшать или увеличивать время варки мяса, установив меньшее/большее время приготовления на режиме «ТУШИТЬ».
- Для нарезки и шинковки овощей используйте ручную блендер или мультирезку Philips.



## Макароны по-флотски

Основные блюда

Мясные

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 45 минут

Количество порций: 4

Сложность рецепта: 

### ■ Ингредиенты

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

\* Используйте мерную чашку, входящую в комплект мультиварки.

### ■ Приготовление

- Налейте на дно чаши мультиварки растительное масло и положите нарезанный лук.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите функцию «ЖАРИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 20 минут.
- Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд.
- Обжаривайте лук в течение 5 минут, периодически помешивая, затем добавьте фарш и томатную пасту, соль и специи по вкусу, перемешайте

и обжаривайте еще 15 минут, периодически помешивая.

- Добавьте макароны и залейте продукты водой чуть выше уровня макарон. Перемешайте.
- Затем коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите функцию «ГОТОВИТЬ НА ПАРУ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 25 минут.
- Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд.
- По окончании приготовления разложите макароны по тарелкам и подавайте к столу.

### ■ Советы

- Вы также можете посыпать готовые макароны тертым сыром.
- При приготовлении макарон рекомендуется использовать пропорции, указанные производителем на упаковке, так как различные виды макарон требуют своего соотношения с жидкостью, а также длительности приготовления в зависимости от размера и обработки.



## Курица в медовом соусе

Время подготовки: 30 минут  
Время приготовления: 40 минут  
Количество порций: 4  
Сложность рецепта: 

### ■ Ингредиенты

Куриные окорочка	8 шт.
Мед	200 г
Соевый соус	50 мл
Горчица	4 ст. л.
Сок половины лимона	
Цедра 1 лимона	
Соль, перец, специи	по вкусу

### ■ Приготовление

- Приготовьте соус: смешайте мед, горчицу, соевый соус, сок половины лимона и лимонную цедру. Замаринуйте в получившемся соусе куриные ножки и поставьте в холодильник на 30 минут.
- По истечении 30 минут выложите куриные окорочка вместе с соусом в чашу мультиварки, посолите, добавьте специи по вкусу.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите функцию «ТУШИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 30 минут.
- Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд.
- Тушите ножки в соусе, периодически переворачивая их.

## Основные блюда

### Мясные

- По окончании программы «ТУШИТЬ» установите с помощью кнопки «МЕНЮ» режим «ЖАРИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 10 минут.
- Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд.
- Обжарьте 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 овощами (тушеными или свежими).

### ■ Советы

- По желанию Вы можете предварительно не мариновать ножки, а просто дать соусу настояться в холодильнике в течение 30 минут.
- В соус можно добавить 0,5 ч.л. корицы для еще более пикантного вкуса.
- При приготовлении соуса можно использовать горчицу одного вида либо смешать, например, 2 ст.л. Русской и 2 ст.л. Французской горчицы.
- Если приведенный в рецепте соус покажется Вам слишком сладким или насыщенным, используйте 30 мл соевого соуса, 50 г меда, 2 ст. л. горчицы и сок 1/4 лимона.



## Тушеная печень

Время подготовки: 15 минут  
Время приготовления: 35 минут  
Количество порций: 4  
Сложность рецепта: 

### ■ Ингредиенты

<i>Печень говяжья</i>	<i>500 г</i>
<i>Лук репчатый</i>	<i>1 шт.</i>
<i>Сметана</i>	<i>250 г</i>
<i>Морковь</i>	<i>1 шт.</i>
<i>Помидор</i>	<i>1 шт.</i>
<i>Растительное масло</i>	<i>1-2 ст. л.</i>
<i>Соль, перец, специи</i>	<i>по вкусу</i>

### ■ Приготовление

- Нарежьте лук и помидор небольшими кубиками, натрите морковь на крупной терке.
- Налейте на дно чаши мультиварки растительное масло. Положите в чашу нарезанные лук, помидор и морковь.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите функцию «ЖАРИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 5 минут.
- Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд.
- Промойте печень, нарежьте кусочками и положите в чашу мультиварки. Добавьте специи и сметану, перемешайте.

## Основные блюда

### Мясные

- С помощью кнопки «МЕНЮ» установите программу «ТУШИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 30 минут.
- Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд.
- Готовьте печень до окончания программы.
- Готовое блюдо подавайте с макаронами, гречкой, рисом или картофельным пюре.

### ■ Советы

- По желанию Вы также можете добавить нарезанный кольцами лук-порей (примерно 3 см стебля) – положите его в чашу мультиварки вместе с сырой печенью.
- По желанию Вы также можете заменить говяжью печень на куриную.
- При приготовлении по желанию периодически помешивайте печень.
- Для нарезки и шинковки овощей используйте ручной блендер или мультирезку Philips.



# Макароны с соусом Болоньезе

Основные блюда

Мясные

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 45 минут

Количество порций: 4

Сложность рецепта: 

## ■ Ингредиенты

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

\* Используйте мерную чашку, входящую в комплект мультиварки.

## ■ Приготовление

- Мелко нарежьте лук и сельдерей. Потрите морковь на мелкой терке. Поместите масло, лук, морковь, сельдерей и мясной фарш в чашу мультиварки.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите функцию «ЖАРИТЬ».

- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 13 минут.
- Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд, мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления.
- Обжаривайте лук и морковь, периодически помешивая, на протяжении 8 минут. Затем добавьте томатную пасту, нарезанные помидоры и сок, мелко нарезанный чеснок, специи, вино, перемешайте и продолжайте жарить еще 5 минут.
- Добавьте макароны и 1,5 мерных чашки воды. Перемешайте.
- Затем коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите функцию «ТУШИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 30 минут.
- Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд.
- По окончании приготовления разложите макароны с соусом по тарелкам, посыпьте тертым сыром и подавайте к столу.

## ■ Советы

При приготовлении макарон рекомендуется использовать пропорции, указанные производителем на упаковке, так как различные виды макарон требуют своего соотношения с жидкостью, а также длительности приготовления в зависимости от размера и обработки.



## Картофель с мясом

Время подготовки: 25 минут  
Время приготовления: 1 час 15 минут  
Количество порций: 5  
Сложность рецепта: 

### ■ Ингредиенты

Свинина	500 г
Картофель	1 кг
Лук репчатый	1-2 шт.
Морковь	1 шт.
Грибы-шампиньоны	300 г
Чеснок	по вкусу
Оливковое или подсолнечное масло	2 ст.л.
Соль, перец, специи	по вкусу

### ■ Приготовление

- Нарезьте лук, морковь и чеснок. Налейте на дно чаши мультиварки растительное масло и положите нарезанные овощи.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите функцию «ЖАРИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 45 минут.
- Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд.
- Обжаривайте лук, морковь и чеснок в течение 10 минут, периодически помешивая. Затем добавьте нарезанное кубиками мясо, специи, посолите и обжаривайте еще 15 минут, периодически помешивая.

## Основные блюда

### Мясные

- Добавьте нарезанные грибы и картофель и продолжайте обжаривать, периодически помешивая, до окончания программы.
- По окончании программы с помощью кнопки «МЕНЮ» выберите функцию «ТУШИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 30 минут.
- Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд.
- Готовое блюдо разложите по тарелкам и подавайте к столу. По желанию можно украсить мелко нарубленной свежей зеленью.

### ■ Советы

Для нарезки и шинковки овощей используйте ручной блендер или мультирезку Philips.



## Жаркое

Время подготовки: 15 минут  
Время приготовления: 50 минут  
Количество порций: 4  
Сложность рецепта: 

### ■ Ингредиенты

Свинина	300 г
Картофель	4-5 шт.
Лук репчатый	2 шт.
Болгарский перец	2 шт.
Морковь	1 шт.
Помидоры консервированные в собственном соку	400 г
Оливковое или подсолнечное масло	2 ст. л.
Соль, перец	по вкусу
Специи (орегано, сухой базилик, чабрец, майоран, лавровый лист)	по вкусу
Свежая зелень для украшения	

### ■ Приготовление

- Нарезьте мясо небольшими кусочками. Нашинкуйте лук.
- Налейте масло в чашу мультиварки. Добавьте мясо и лук.
- С помощью кнопки «МЕНЮ» выберите функцию «ЖАРИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 10 минут.

## Основные блюда

### Мясные

- Нажмите «СТАРТ» и обжаривайте мясо с луком, периодически помешивая.
- Нарезьте картофель, болгарский перец, морковь, помидоры. Выложите в чашу мультиварки, посолите, добавьте специи.
- С помощью кнопки «МЕНЮ» выберите функцию «ТУШИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 40 минут.
- Нажмите «СТАРТ».
- Готовое блюдо разложите по тарелкам, украсьте свежей зеленью и подавайте.

### ■ Советы

- Морковь можно заменить дополнительным количеством картофеля (2-3 шт., крупный).
- Вы также можете добавить в блюдо сок от консервированных помидоров.
- Вместо помидоров в собственном соку можно добавить 2 ст.л. томатной пасты.
- Для нарезки и шинковки овощей используйте ручной блендер или мультирезку Philips.



## Плов

Время подготовки: 15 минут  
Время приготовления: 1 час  
Количество порций: 4-6  
Сложность рецепта:  

### ■ Ингредиенты

Рис	400 г риса (2,5 мерных чашки*)
Мясо (баранина / говядина / свинина)	450 г
Лук репчатый	2 шт.
Морковь	1 шт.
Растительное масло	4 ст. л.
Сливочное масло	30 г
Вода	800 мл (3,5 мерных чашек*)
Зира	1 ч. л.
Соль, перец, специи	по вкусу

\* Используйте мерную чашку, входящую в комплект мультиварки.

### ■ Приготовление

- Налейте растительное масло в чашу мультиварки.
- Мясо нарежьте небольшими кусочками и положите в чашу мультиварки.
- Нарежьте морковь и 1 луковицу, добавьте к мясу.
- С помощью кнопки «МЕНЮ» выберите функцию «ЖАРИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 20 минут.
- Нажмите «СТАРТ» и обжаривайте мясо с луком и морковью, периодически помешивая.

## Основные блюда

### Мясные

- Тщательно промойте рис в отдельной емкости, положите в чашу мультиварки.
- Добавьте соль, чеснок, специи и целую луковицу. Залейте водой.
- С помощью кнопки «МЕНЮ» выберите функцию «РИС».
- Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд, мультиварка автоматически перейдет в режим приготовления, время приготовления определяется автоматически.
- За 10 минут до окончания приготовления на дисплее начнется обратный отсчет времени до окончания программы.
- По окончании приготовления прозвучат 4 звуковых сигнала. Прибор перейдет в режим подогрева, на дисплее будет отображаться длительность подогрева. Чтобы выключить режим подогрева, нажмите кнопку «ВЫКЛ. / ПОДОГРЕВ».
- Готовое блюдо разложите по тарелкам и подавайте.

### ■ Советы

- Вы можете увеличить количество моркови – это сделает плов еще вкуснее.
- Для приготовления плова Вы можете использовать различное мясо: баранину, говядину, свинину, – а также птицу: например, курицу или индейку.



# Голубцы

Время подготовки: 35 минут

Время приготовления: 1 час 50 минут

Количество порций: 5

Сложность рецепта: 

## ■ Ингредиенты

Капуста белокочанная	1 кочан
Вода для отваривания листьев капусты	2 л (12,5 мерных чашек*)
Мясной фарш	1 кг
Рис	300 г
Лук репчатый	3 шт.
Морковь	1 шт.
Томатная паста	2 ст. л.
Соль, перец, специи	по вкусу

\* Используйте мерную чашку, входящую в комплект мультиварки.

## ■ Приготовление

- Промойте кочан капусты, разберите его на листья, положите в чашу мультиварки и залейте водой (должна покрывать капустные листья).
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите функцию «ВАРИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 10 минут.
- Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд. По окончании программы слейте воду.
- Мелко нарежьте луковицу и тщательно промойте рис в отдельной емкости (вода, в которой Вы промываете рис, должна стать прозрачной). Добавьте

## Основные блюда

### Мясные

нарезанный лук и промытый рис в фарш, перемешайте, посолите.

- Полученный фарш заверните в отваренные капустные листья.
- Нарежьте вторую луковицу и морковь, положите в чашу мультиварки.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите функцию «ТУШИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 1 час 40 минут.
- Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд.
- Тушите нарезанные лук и морковь на протяжении 10 минут, во время приготовления добавьте также томатную пасту и специи. Затем выложите в чашу голубцы, добавьте воды и готовьте до окончания программы.
- Готовые голубцы разложите по тарелкам и подавайте к столу.

## ■ Советы

- По желанию голубцы можно украсить мелко нарубленной свежей зеленью, а также подать со сметаной.
- По желанию при приготовлении голубцов Вы также можете добавить 500 мл (3 мерных чашки) воды.



## Холодец

Время подготовки: 15 минут  
Время приготовления: 8 часов минимум  
Количество порций: 8 – 10  
Сложность рецепта: 

### ■ Ингредиенты

Говядина подбедерок с костью	800 г
Говядина подбедерок бескостный	500 г
Морковь	1 шт.
Лук репчатый	1 шт.
Перец горошком	10 шт.
Соль	по вкусу
Чеснок	1 головка
Вода	2,5 л
Петрушка	4-5 цв.

### ■ Приготовление

- Мясо тщательно промойте. Целиком, не разрезая, уложите в чашу мультиварки.
- Добавьте морковь, разрезанную на три части, вымытую, не очищенную луковицу, перец горошком, соль по вкусу.
- Добавьте воду так, чтобы все ингредиенты были покрыты полностью.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите функцию «ТУШИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 8 часов.
- Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд.

## Основные блюда

### Мясные

- По окончании программы достаньте мясо, разберите его на волокна или измельчите.
- Измельчите чеснок, процедите бульон.
- Выложите мясо в форму. Добавьте чеснок, украсьте зеленью и добавьте бульон.
- Остудите и уберите в холодильник до полного застывания.
- Готовое блюдо подавайте с хреном или горчицей.

### ■ Советы

- Неочищенная луковица придает бульону аппетитный цвет и делает его прозрачным.
- Общий объем продуктов и воды не должен превышать отметку максимального объема ингредиентов на внутренней стороне чаши.



## Паста с тунцом

Время подготовки: 5 минут  
Время приготовления: 40 минут  
Количество порций: 4  
Сложность рецепта: 

### ■ Ингредиенты

Тунец консервированный	150 г (1 банка)
Чеснок	2 зубчика
Лук репчатый	2 шт.
Томатный сок	150 мл (3/4 мерной чашки*)
Макароны	200 г
Вода	600 мл (3 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> мерной чашки*)
Петрушка	40 г
Соль, перец	по вкусу
Сыр	40 г

\* Используйте мерную чашку, входящую в комплект мультиварки.

### ■ Приготовление

- Измельчите консервированного тунца и положите в чашу мультиварки.
- Добавьте измельченные петрушку, чеснок и томатный сок.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ» и выберите функцию «ТУШИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ»

## Основные блюда

Рыбные

установите время приготовления 40 минут .  
Нажмите «СТАРТ».

- Через 10 минут добавьте воду и макароны, помешайте и тушите до окончания программы.
- Подавайте готовую пасту, предварительно посыпав тертым сыром.

### ■ Советы

При приготовлении макарон рекомендуется использовать пропорции, указанные производителем на упаковке, так как различные виды макарон требуют своего соотношения с жидкостью, а также длительности приготовления в зависимости от размера и обработки.



## Форель на пару

Время подготовки: 5 минут  
Время приготовления: 20 минут  
Количество порций: 2  
Сложность рецепта: 

### ■ Ингредиенты

Филе форели	400 г
Лимон	1 шт.
Соль, перец	по вкусу

### ■ Приготовление

- Заполните водой треть внутренней чаши мультиварки и поместите в нее чашу для приготовления на пару.
- Нарежьте форель. Посолите. Добавьте специи.
- Выложите подготовленную рыбу в чашу для приготовления на пару.
- Нажмите на кнопку «МЕНЮ» и выберите функцию «ГОТОВИТЬ НА ПАРУ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 20 минут. Нажмите «СТАРТ».
- Готовую форель полейте соком лимона и подавайте.

## Основные блюда

Рыбные

### ■ Советы

Если блюдо готовится на пару менее 30 минут, рекомендуется наполнять внутреннюю чашу мультиварки водой на 1/3. Если более 30 минут – наполовину.

## Рыба в итальянском томатном соусе

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 30 минут

Количество порций: 2-4

Сложность рецепта:  

### ■ Ингредиенты

Филе трески	300 г
Растительное масло	2 ст. л.
Перец чили	1 шт.
Помидоры консервированные в собственном соку	200 г
Лук репчатый	1 шт.
Чеснок	1-2 зубчика
Каперсы	30 г
Соль, перец, специи	по вкусу

### ■ Приготовление

- Налейте в чашу мультиварки растительное масло, положите нарезанный чеснок.
- Нажмите на кнопку «МЕНЮ» и выберите функцию «ЖАРИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 10 минут. Нажмите «СТАРТ».
- Обжаривайте чеснок в течение 5 минут, периодически помешивая.

- По истечении 5 минут добавьте нарезанный лук, перец чили и каперсы и готовьте еще 5 минут до окончания программы, периодически помешивая.
- Добавьте помидоры и филе трески.
- Нажмите на кнопку «МЕНЮ» и выберите функцию «ТУШИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 20 минут. Нажмите «СТАРТ».
- Готовое блюдо разложите по тарелкам и подавайте.



## Рыбная запеканка по-португальски

Время подготовки: 15-20 минут

Время приготовления: 40 минут

Количество порций: 4

Сложность рецепта:  

### ■ Ингредиенты

Треска	500 г
Растительное масло	3-4 ст. л.
Помидоры	3-4 шт.
Лук репчатый	1 шт.
Морковь	1 шт.
Крабы	150 г (1 банка)
Сливочное масло	1 ст. л.
Мука	1 ст. л.
Зелень	по вкусу
Тертый сыр	по вкусу
Соль, перец	по вкусу

### ■ Приготовление

- Налейте в чашу мультиварки растительное масло, положите нарезанную ломтиками рыбу (ломтики посолить).
- Кусочки рыбы переложите кружочками помидоров и лука и очень тонко нарезанными ломтиками моркови.
- Добавьте крабов.
- Нажмите на кнопку «МЕНЮ» и выберите функцию «ТУШИТЬ».

- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 20 минут. Нажмите «СТАРТ».
- Приготовьте соус: смешайте растопленное сливочное масло и муку, добавьте в смесь немного рыбного бульона или воды комнатной температуры, зелень, соль и перец. Полейте соусом рыбу.
- С помощью кнопки «МЕНЮ» выберите функцию «ПЕЧЬ».
- Нажмите кнопку «ТЕМПЕРАТУРА» и выберите температуру выпекания 150°C.
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 20 минут. Нажмите «СТАРТ».
- Через 10 минут после начала режима «ПЕЧЬ» посыпьте тертым сыром.
- После приготовления еще раз посыпать сыром и зеленью, остудить.

### ■ Советы

- При желании крабов можно заменить креветками или крабовыми палочками.
- Соус лучше смешивать венчиком.
- Для нарезки и шинковки, измельчения ингредиентов используйте ручной блендер или мультирезку Philips.



## Грибы со сметаной

Время подготовки: 10-15 минут

Время приготовления: 35 минут

Количество порций: 2

Сложность рецепта: 

### ■ Ингредиенты

Грибы (шампиньоны)	300 г
Сметана	200 г
Лук репчатый	2 шт.
Соль	по вкусу

### ■ Приготовление

- Грибы помойте, очистите, нарежьте ломтиками, посолите.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите функцию «ПЕЧЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 35 минут.
- Нажмите кнопку «ТЕМПЕРАТУРА» и выберите температуру приготовления 120°C.
- Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд.
- Обжаривайте грибы, периодически помешивая, в течение 20 минут. Затем добавьте нашинкованный лук и готовьте еще 10 минут.
- Затем добавьте сметану и готовьте до окончания программы.

## Основные блюда

### Грибные

### ■ Советы

- При приготовлении этого блюда можно использовать любые грибы.
- Лучше брать жирную сметану (например, 42% жирности) – при меньшей жирности сметана свернется.
- При желании готовое блюдо можно также посыпать тертым сыром.



## Кабачки тушеные

## Основные блюда

Овощные

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 25 минут

Количество порций: 2

Сложность рецепта: 

### ■ Ингредиенты

Кабачки	1 шт.
Лук репчатый	1 шт.
Помидоры	2 шт.
Сливки (сметана)	200 г
Чеснок	1 головка
Подсолнечное или оливковое масло	2 ст. л.
Укроп	4 ст. л.
Соль и специи	по вкусу

### ■ Приготовление

- Нарезьте лук и чеснок. Выложите в чашу мультиварки вместе с растительным маслом.
- С помощью кнопки «МЕНЮ» выберите режим «ЖАРИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 5 минут. Нажмите «СТАРТ».
- Кабачки очистите от кожуры, нарежьте ломтиками, посолите.
- Нарезьте помидоры ломтиками.

- Положите нарезанные кабачки и помидоры в чашу мультиварки.
- С помощью кнопки «МЕНЮ» выберите режим «ТУШИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 20 минут. Нажмите «СТАРТ».
- Через 10 минут добавьте сметану или сливки и продолжайте готовить еще 10 минут.
- Готовое блюдо посыпьте измельченной зеленью и подавайте.

### ■ Советы

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



## Рататуй (овощное соте)

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 40 минут

Количество порций: 6

Сложность рецепта: 

### ■ Ингредиенты

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

### ■ Приготовление

- Баклажаны разделите на 4 части и нарежьте ломтиками 1-1,5 см. Пересыпьте большим количеством соли и оставьте на 1 мин. Затем промойте под водой.
- Мелко нарежьте лук и чеснок.
- Налейте масло на дно чаши мультиварки, положите нарезанный лук и половину нарезанного чеснока.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ» и выберите функцию «ЖАРИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 12 минут, нажмите «СТАРТ».
- Через 5 минут выложите баклажаны равномерным слоем на дно чаши мультиварки.
- Болгарский перец очистите от семян, нарежьте небольшими кусочками. Положите следующим слоем в чашу через 3 минуты. Перемешайте.
- Очистите кабачок, нарежьте кубиками 1 – 1,5 см. Положите следующим слоем в чашу мультиварки

## Основные блюда

### Овощные

через 2 минуты. Перемешайте. Готовьте оставшиеся 2 минуты.

- Помидоры разрежьте на 4 дольки и нарежьте кусочками 1-1,5 см. Положите в чашу мультиварки к остальным продуктам. Посолите, поперчите.
- С помощью кнопки «МЕНЮ» выберите режим «ТУШИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 20 минут. Нажмите «СТАРТ».
- Подавать блюдо можно как горячим, так и холодным, в качестве закуски.

### ■ Советы

- Второй вариант приготовления данного блюда: выложите слой баклажанов, затем слой помидоров, затем смесь нарезанного болгарского перца с нарезанным луком, чесноком и зеленью, немного посолите, добавьте специи по вкусу. Повторить. Затем добавить еще один слой баклажанов и слой помидоров. Тушите в режиме «ТУШИТЬ» в течение 2 часов. Если Вы обычно используете достаточное количество соли, немного солите каждый слой. Если же Вы предпочитаете менее соленые блюда, добавляйте соль время от времени.
- 2 кабачка можно заменить на такое же количество баклажанов.
- Также Вы можете добавить в это блюдо черный и красный перец по вкусу.
- Если Вам нравится более выраженный вкус чеснока, Вы можете добавить часть перед приготовлением, а остальное - за 5-7 минут до готовности.
- Общий объем продуктов и воды не должен превышать отметку максимального объема ингредиентов на внутренней стороне чаши.
- Для нарезки и шинковки овощей используйте ручной блендер или мультирезку Philips.

## Вегетарианское карри

Время подготовки: 10 минут  
 Время приготовления: 1 час 10 минут  
 Количество порций: 4  
 Сложность рецепта:  

### ■ Ингредиенты

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

### ■ Приготовление

- Нарежьте лук, чеснок, репу, морковь, кабачки.
- Налейте на дно чаши мультиварки масло, добавьте нарезанные лук и чеснок.
- Помидоры разрежьте на 4 дольки и нарежьте ломтиками 1-1,5 см.
- С помощью кнопки «МЕНЮ» выберите режим «ЖАРИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 10 минут. Нажмите «СТАРТ».

- Через 5 минут добавьте карри, морковь и репу.
- По окончании программы «ЖАРИТЬ» добавьте помидоры и долейте воды так, чтобы она покрывала овощи.
- С помощью кнопки «МЕНЮ» выберите режим «ТУШИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 1 час. Нажмите «СТАРТ».
- Через 10 минут добавьте нут и нарезанные кабачки.
- Через 30 минут добавьте соль, перец и специи и продолжайте тушить до окончания программы.

### ■ Советы

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



## Паста аль-карточчио

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 40 минут

Количество порций: 4

Сложность рецепта: 

### ■ Ингредиенты

Спагетти	250 г
Чеснок	1 зубчик
Веточки петрушки	4 шт.
Тертый пармезан	50 г
Подсолнечное или оливковое масло	2 ст. л.
Маслины без косточек	100 г
Помидоры среднего размера	400 г (2 шт.)
Острый зеленый перчик	1 шт.
Соль	по вкусу
Вода	2 мерных чашки*

\* Используйте мерную чашку, входящую в комплект мультиварки.

### ■ Приготовление

- Вырежьте из пергаменты 4 квадрата со стороной 30 см.
- Очистите чеснок, но не нарежьте.
- Помидоры, перчик и петрушку вымойте, обсушите.
- Помидоры нарежьте кусочками. Очистите перец от семян, мелко нарежьте. Петрушку разберите на листики.
- Положите в чашу мультиварки очищенный зубчик чеснока, налейте масло, с помощью кнопки «МЕНЮ» установите режим «ПОДОГРЕТЬ».

- Через 5 минут выключите режим «ПОДОГРЕТЬ», выложите чеснок, положите в чашу мультиварки нарезанные перец и помидоры, посолите.
- С помощью кнопки «МЕНЮ» выберите режим «ТУШИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 20 минут. Нажмите «СТАРТ».
- Через 5 минут откройте крышку, добавьте воду, положите спагетти, закройте крышку и готовьте еще 15 минут.
- По окончании программы добавьте маслины и половину листиков петрушки. Перемешайте, при необходимости посолите. Макароны при этом останутся чуть недоваренными - это сделано для того, чтобы они не потеряли форму на режиме «ПЕЧЬ».
- Разложите спагетти с соусом на листы пергаменты.
- Поднимите концы бумаги и туго закрутите их – так, чтобы получился «мешочек».
- Помойте чашу мультиварки, насухо вытрите и установите в мультиварку.
- Поместите мешочки со спагетти в чашу мультиварки, с помощью кнопки «МЕНЮ» выберите режим «ПЕЧЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 20 минут. Нажмите «СТАРТ».
- Разложите бумажные мешочки на тарелки, украсьте тертым сыром и оставшейся зеленью.



## Ризотто по-милански

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 32 минуты

Количество порций: 6

Сложность рецепта: 

### ■ Ингредиенты

Рис	400 г (3 мерных чашки*)
Бульон куриный	1,2 л (7 мерных чашек*)
Сыр пармезан	50 г
Лук репчатый	1-2 шт.
Лук-порей	100 г
Чеснок	2 зубчика
Шафран	на кончике ножа
Помидоры	100 г или 1 шт.
Масло сливочное	120 г
Масло оливковое	50 мл
Вино белое сухое	200 мл
Петрушка	20 г
Соль, перец, специи	по вкусу

### ■ Приготовление

- Порубите репчатый лук, чеснок и лук-порей.
- Положите в чашу мультиварки вместе со сливочным и оливковым маслом.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите функцию «ЖАРИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 12 минут.

## Основные блюда

### Овощные

- Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд.
- Промойте рис в отдельной емкости (промыть нужно до тех пор, пока вода не станет прозрачной).
- Через 8 минут приготовления лука и чеснока добавьте рис и обжаривайте его с овощами до окончания программы.
- Влейте бульон и белое вино, помешайте.
- С помощью кнопки «МЕНЮ» установите программу «ТУШИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 20 минут.
- Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд.
- Через 10 минут добавьте шафран и петрушку, перемешайте.
- Готовое блюдо подавайте, посыпав тертым пармезаном.

### ■ Советы

- Рекомендуется использовать специальный рис для ризотто. Если Вы используете другой тип риса, увеличьте время тушения с 20 до 30 минут, а шафран и петрушку добавьте через 15 минут после начала тушения.
- По желанию Вы можете не добавлять репчатый лук.



## Гречка

Время подготовки:	5 минут
Время приготовления:	30-40 минут
Количество порций:	2
Сложность рецепта:	

### ■ Ингредиенты

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

\* Используйте мерную чашку, входящую в комплект мультиварки.

### ■ Приготовление

- Тщательно промойте гречку в отдельной емкости.
- Выложите промытую гречку в чашу мультиварки.
- Залейте водой в пропорции 1:2 и добавьте соль и специи по вкусу.
- С помощью кнопки «МЕНЮ» выберите режим «РИС» и нажмите «СТАРТ». Время приготовления определяется автоматически. За 10 минут до окончания приготовления на дисплее начнется обратный отсчет времени до окончания программы.
- В готовую гречку добавьте сливочное масло по вкусу, перемешайте и подавайте.

### ■ Советы

При приготовлении круп рекомендуется использовать пропорции, указанные производителем на упаковке крупы, так как рис, гречка, пшено и т.п. требуют различного соотношения воды и крупы, а также длительности приготовления в зависимости от обработки.



## Рис для суши

Время подготовки: 5 минут  
Время приготовления: 35 минут  
Количество порций: 4  
Сложность рецепта: 

### ■ Ингредиенты

Рис для суши	2 мерных чашки*
Вода	3 мерных чашки*
Уксус для суши	20 мл
Соль	по вкусу

\* Используйте мерную чашку, входящую в комплект мультиварки.

### ■ Приготовление

- Рис тщательно промойте, положите в чашу мультиварки.
- Залейте водой, посолите.
- Нажмите на кнопку «МЕНЮ» и выберите функцию «РИС».
- Нажмите «СТАРТ». Время приготовления определяется автоматически. За 10 минут до окончания приготовления на дисплее начнется обратный отсчет времени до окончания программы.
- После приготовления переложите рис в миску, полейте уксусом, перемешайте деревянной лопаткой.

### ■ Советы

При приготовлении круп рекомендуется использовать пропорции, указанные производителем на упаковке крупы, так как рис, гречка, пшено и т.п. требуют различного соотношения воды и крупы, а также длительности приготовления в зависимости от обработки.

## Чизкейк

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 1 час 40 минут

Количество порций: 8

Сложность рецепта: 

### ■ Ингредиенты

Печенье «Савоярди»	200 г
Сливочное масло	80 г
Сыр «Рикотта»	500 г
Сыр «Филадельфия»	300 г
Яйца	5 шт.
Сахар	100 г (3/4 мерной чашки*)
Мед	100 г
Лимон	1 шт.

\* Используйте мерную чашку, входящую в комплект мультиварки.

### ■ Приготовление

- Измельчите печенье. Добавьте растопленное сливочное масло, перемешайте.
- Выложите смесь в чашу мультиварки. Разровняйте и утрамбуйте с помощью стакана с ровным дном.
- Нажмите на кнопку «МЕНЮ» и выберите функцию «ПЕЧЬ».
- Нажмите кнопку «ТЕМПЕРАТУРА» и установите температуру приготовления 150°C.
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 40 минут.
- Нажмите «СТАРТ».
- Смешайте Рикотту и Филадельфию.

- Добавьте сахар, мед, сок и цедру лимона.
- Добавьте яйца. Хорошо перемешайте.
- Выложите смесь в чашу мультиварки на печенье.
- Нажмите на кнопку «МЕНЮ» и выберите функцию «ПЕЧЬ».
- Установите температуру на 150 °C кнопкой «ТЕМПЕРАТУРА».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 60 минут.
- Нажмите «СТАРТ».
- После окончания приготовления достаньте чашу мультиварки, дайте остыть, осторожно достаньте чизкейк и переложите на блюдо.

### ■ Советы

Ингредиенты лучше всего тщательно смешать миксером.

## Кекс

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 1 час 40 минут

Количество порций: 8

Сложность рецепта: 

### ■ Ингредиенты

Яйца	3 шт.
Сахар	200 г (1 <sup>1/3</sup> мерной чашки*)
Мука	450 г
Сливочное масло	100 г
Вода	200 мл
Изюм	100 г
Разрыхлитель	1 ч. л.
Ванильный сахар	10 г

\* Используйте мерную чашку, входящую в комплект мультиварки.

### ■ Приготовление

- Смешайте сливочное масло, муку, сахар, изюм, разрыхлитель и ванильный сахар.
- Добавьте яйца и воду – смешайте до получения однородной массы.
- Выложите смесь в чашу мультиварки.
- Нажмите на кнопку «МЕНЮ» и выберите функцию «ПЕЧЬ».
- Нажмите кнопку «ТЕМПЕРАТУРА» и установите температуру приготовления 180°C.
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 1 час.
- Нажмите «СТАРТ».

## Творожный десерт

Время подготовки: 20 минут

Время приготовления: 1 час

Количество порций: 8

Сложность рецепта: 

### ■ Ингредиенты

Творог	500 г
Сметана	250 г
Яйца	3 шт.
Сахар	100 г
Крахмал	2 ст.л.
Печенье «Брауни»	400 г

### ■ 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.
- Поместите внутреннюю чашу в мультиварку и подключите ее к электросети.
- Коснитесь кнопки «МЕНЮ», выберите функцию «ПЕЧЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 60 минут.

- Нажмите кнопку «ТЕМПЕРАТУРА» и установите температуру приготовления 150°C.
- Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ» в течение 3 секунд.
- По окончании программы откройте крышку мультиварки и с помощью прихваток в комплекте осторожно достаньте внутреннюю чашу из мультиварки.
- Подавайте готовый десерт сразу либо сначала остудите до комнатной температуры.

### ■ Советы

- Печенье «Брауни» можно заменить другим печеньем с клейкой консистенцией.
- Если Вы используете жирный творог (>15%), сметану по желанию можете не добавлять.

## Компот из замороженных ягод

Время подготовки: 5 минут  
 Время приготовления: 35 минут  
 Количество порций: 8  
 Сложность рецепта: 

### ■ Ингредиенты

Замороженные ягоды	500 г
Сахар	150 г (1 мерная чашка*)
Вода	2 л
Лимон	1 шт.

\* Используйте мерную чашку, входящую в комплект мультиварки.

### ■ Приготовление

- Положите замороженные ягоды на дно чаши мультиварки.
- Засыпьте сахаром и залейте водой.
- Добавьте сок лимона.
- Нажмите на кнопку «МЕНЮ» и выберите функцию «ТУШИТЬ».
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», а затем с помощью кнопки «ЧАСЫ / МИНУТЫ» установите время приготовления 20 минут.
- После окончания приготовления оставьте на подогреве еще на 15 минут.



# Параметры режимов мультиварки

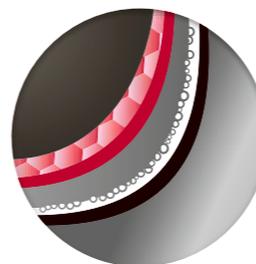
Ниже приведена таблица с описанием параметров функций мультиварки Philips HD3077. Она поможет Вам лучше понять возможности данного прибора и позволит экспериментировать – подбирать оптимальные режимы температуры и времени в зависимости от типа блюда.

Функция	Время приготовления, установленное по умолчанию	Настраиваемый диапазон времени приготовления	Настраиваемые параметры отсрочки старта	Температурный режим, °С
ВАРИТЬ	30 минут	5 – 30 минут	24 часа	90 – 95
ГОТОВИТЬ НА ПАРУ	30 минут	5 минут – 2 часа	24 часа	90 – 95
ПОДОГРЕТЬ	25 минут	8-25 минут	24 часа	80 – 85
РИС	30 – 40 минут	-	24 часа	130 – 140
КАША	2 часа	1 – 4 часа	24 часа	90 – 95
ТУШИТЬ	1 час	20 минут – 10 часов	24 часа	90 – 95
ЖАРИТЬ	42 минуты	5 – 59 минут	-	160 – 180
ПЕЧЬ	45 минут	20 минут – 2 часа	-	40 – 60 – 80 – 100 – 120 – 150 – 180



## 3D-нагрев

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



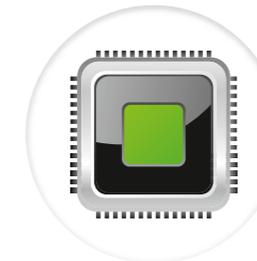
## Внутренняя чаша

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



## Автоматический подогрев

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



## Микропроцессор

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



## Отсрочка старта

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



## Аксессуары

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





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

А также конкурсы, тест-драйвы, рецепты от звезд и многое другое.

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

**Зарегистрируйтесь в Клубе Philips на [www.philips.ru/welcome](http://www.philips.ru/welcome), чтобы получать специальные предложения на покупку новых продуктов Philips.**

© 2012 Koninklijke Philips Electronics N.V.

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