

Зарегистрируйте продукт и получите поддержку на сайте

www.philips.com/welcome

HD2178

Руководство пользователя

PHILIPS

Содержание

1	Важная информация	2	7	Функции и их использование	10
	Разрешенные действия	2		Использование функции «Отсрочка старта»	10
	Запрещенные действия	2		Использование функции «Время работы под давлением»	11
	Меры предосторожности при работе с прибором	2		Использование функции «Выкл/Подогрев»	11
	Защита окружающей среды	3		Использование функции «Защита от детей»	11
	Гарантия и послепродажное обслуживание	3		Использование функции «Режим Энергосбережения»	12
				Использование функции меню скороварки	13
				Использования функции меню мультиварки	14
2	Введение	4			
3	Описание прибора	5			
	Аксессуары	5	8	Таблица функций	15
4	Панель управления	6	9	Очистка и уход	16
5	Характеристики модели	6	10	Устранение неисправностей	17
6	Инструкции по эксплуатации	7			

1 Важная информация

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

В данном руководстве пользователя описаны некоторые примеры несоблюдения инструкций, которые могут привести к потенциальным рискам и несчастным случаям.

! Разрешенные действия

- Вставьте штекер в разъем на скороварке. Перед включением убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению местной электросети.
- Прибор можно подключать только к заземленной розетке. Вилка должна быть надежно подключена к розетке.
- В случае повреждения сетевого шнура для обеспечения безопасной эксплуатации прибора замените шнур в авторизованном сервисном центре, отделе технического обслуживания или обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Во избежание опрокидывания прибора и получения ожогов держите прибор в недоступном для детей месте.
- Нажатие кнопки выбора функций во время приготовления может привести к остановке работы прибора.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными интеллектуальными или физическими возможностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме случаев контроля или инструктирования по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность. Следите за детьми, не позволяйте им играть с прибором.
- Устанавливайте скороварку на устойчивую и ровную поверхность. Не ставьте прибор в воду и не устанавливайте его в помещениях с повышенной температурой и влажностью, а также вблизи источников тепла. Запрещается нагревать внутреннюю емкость на открытом огне.
- Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что нагревательные элементы, датчик температуры, а также внешняя поверхность внутренней емкости сухие и чистые. Грязь или посторонние предметы могут привести к неисправностям в работе прибора.
- Прежде чем вынимать внутреннюю емкость, убедитесь, что прибор отключен от электросети.
- Если прибор не будет использоваться в ближайшее время, отключите его от сети.

⊘ Запрещенные действия

- Запрещается отсоединять сетевую вилку от электросети и касаться кнопок на панели управления мокрыми руками.
- Запрещается самостоятельно модифицировать, разбирать и ремонтировать прибор.
- Запрещается погружать прибор в воду.
- Запрещается нагревать внутреннюю емкость на открытом огне.
- Запрещается поднимать и перемещать работающий прибор.
- Запрещается помещать деформированную внутреннюю емкость внутрь прибора.
- Не используйте принадлежности или запасные детали сторонних производителей, если они не рекомендованы к использованию компанией Philips. В случае использования подобных аксессуаров и деталей производители не несут ответственности за негативные последствия.

⚠ Меры предосторожности при работе с прибором

- Прежде чем подключать прибор к электросети и включать его, убедитесь, что внутренняя емкость помещена в прибор.
- Остерегайтесь выхода пара, который поступает из парового клапана и при открытии крышки. Чтобы не обжечься паром, при работе с мультиваркой берегите руки и лицо.
- Не накрывайте крышку тканью, это может привести к деформации или изменению цвета крышки.
- Не следует превышать указанный максимальный объем воды. Несоблюдение этого условия может привести к переполнению емкости и возникновению опасных ситуаций.
- После приготовления перед открытием крышки переключите клапан на позицию «Открыт», чтобы выпустить пар, и дождитесь пока аварийный клапан не опустится внутрь, после этого можно открывать крышку прибора.

Защита окружающей среды



Не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду.

Гарантия и послепродажное обслуживание

Для получения сервисного обслуживания или дополнительной информации, а также в случае возникновения проблем посетите сайт Philips www.philips.ru или обратитесь в информационный центр потребителей (номер горячей линии центра указан на гарантийном талоне). Если в вашей стране нет центра поддержки потребителей Philips, обратитесь в официальную торговую организацию Philips.

Примечания. Все материалы данного руководства были тщательно проверены. При обнаружении опечаток, опущений и несоответствий компания оставляет за собой право окончательной трактовки. Дизайн и характеристики прибора могут быть изменены без предварительного уведомления. Перед приобретением ознакомьтесь с фактическими характеристиками изделия.

2 Введение

Мультиварка-скороварка Philips - современный бытовой прибор, разработанный с применением инновационных технологий. Удобное управление, усовершенствованная конструкция и современный дизайн делают мультиварку-скороварку Philips идеальным помощником на кухне.

Мультиварка-скороварка способна с успехом заменить не только кастрюлю и сковородку, но и рисоварку, мультиварку и скороварку.

В данном приборе также использована собственная запатентованная разработка Philips – пружинный клапан сброса давления.

Характеристики прибора описаны ниже.

Многофункциональность и простота использования

- 1 **Функции приготовления:** В мультиварке-скороварке Philips есть 2 меню: меню скороварки и меню мультиварки. В меню скороварки: Крупы, Суп, Каша, Овощи, Холодец, Мясо, Курица, Выпечка, в меню мультиварки: Рыбу, Запеканка, Рыба, Овощи, Голубцы, Плов.

- 2 **Время приготовления** можно изменить во всех режимах до 59 минут, кроме режима Крупы. По окончании приготовления прозвучит сигнал, прибор автоматически перейдет в режим подогрева. Не оставляйте прибор без присмотра.

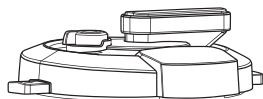
Приготовление пищи с сохранением питательных веществ

- 1 **Герметичное приготовление** сохраняет питательные вещества и аромат пищи.

Безопасность – гарантия вашего спокойствия

- 1 **Прибор оснащен системами безопасности**, которые срабатывают при открытой и закрытой крышке. Прибор начнет работу только после того, как крышка будет правильно закрыта. Во время работы прибора крышка надежно заблокирована.
- 2 **Прибор оснащен системой сброса давления:** когда давление внутри прибора превышает необходимый рабочий уровень, пружинный клапан сброса давления открывается автоматически.
- 3 **Прибор оснащен аварийным клапаном:** в случае сбоя в работе системы сброса давления автоматически включается аварийный клапан, который во избежание несчастных случаев по достижении прибором предельно допустимых значений давления, снижает давление внутри скороварки (в таких случаях прибор необходимо отнести в сервисный центр для необходимого обслуживания и возможного ремонта).
- 4 **Прибор оснащен ограничителем температуры:** нагрев прекращается автоматически по достижении заданного значения температуры и включается снова, когда температура падает.
- 5 **Прибор оснащен системой защиты от перегрева:** питание отключается автоматически в случае достижения верхней границы температуры (в таких случаях прибор необходимо отнести в сервисный центр для проведения необходимого обслуживания и возможного ремонта).

3 Описание прибора



Внутренняя емкость

Ручка

Панель управления

Внешняя емкость

Крышка внешнего корпуса

Внешний корпус

Нагревательная пластина

База

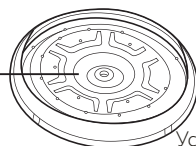


Клапан сброса давления

Аварийный клапан

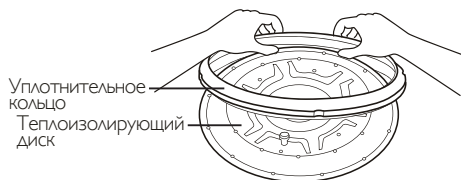
Ручка

Теплоизолирующий диск



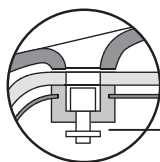
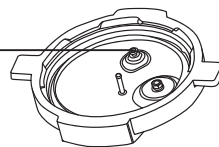
Снять

Установить



Уплотнительное кольцо
Теплоизолирующий диск

Уплотнительное кольцо
подъемного клапана



Аварийный клапан

Подъемный штифт



Панель управления

Аксессуары



Шнур питания



Мерная чашка



Ложка для круп



Ложка для супа

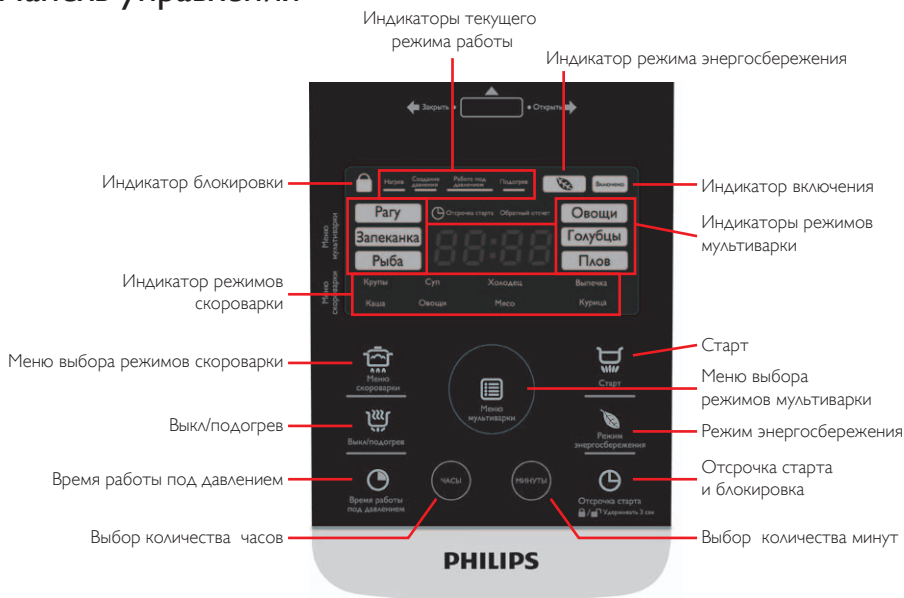


Руководство
пользователя



Гарантийный
талон

4 Панель управления



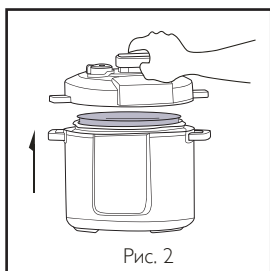
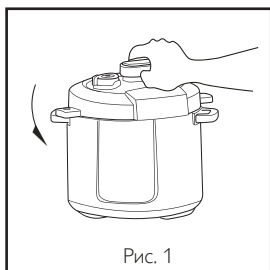
5 Характеристики модели

Модель	HD2178
Номинальная мощность	220 В – 50 Гц
Номинальная выходная мощность	1000 Вт
Номинальная емкость	6 л
Мерная чашка для круп	1–12
Длина x Ширина x Высота (мм)	386 x 292 x 237
Вес (кг)	4,2

6 Инструкции по эксплуатации

Первое использование

1. Открытие крышки: держа крышку за ручку, поверните ее против часовой стрелки в соответствии с отметками на корпусе до упора, а затем аккуратно поднимите (см. рис. 1 и 2).

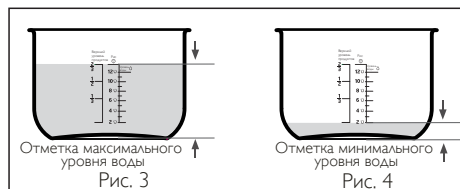


2. При первом использовании извлеките все аксессуары.

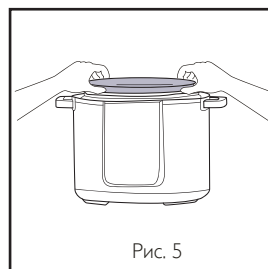
3. Извлеките внутреннюю емкость и налейте воду.

1) Максимальное количество — 6 л (12 чашек).

3) Уровень ингредиентов и воды не должен превышать отметку максимального уровня или быть ниже отметки «2» на внутренней емкости (см. рис. 3 и 4).



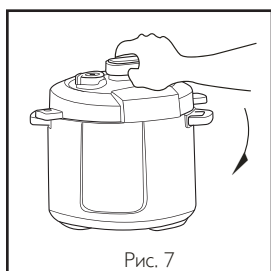
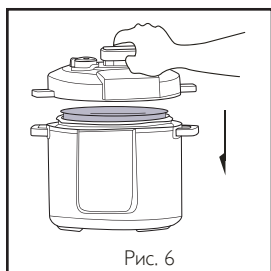
4. Сначала проведите очистку внутренней емкости и нагревательной пластины (все поверхности должны быть чистыми), затем установите внутреннюю емкость во внешнюю. Аккуратно поверните внутреннюю емкость, она должна плотно примыкать к нагревательной пластине (см. рис. 5).



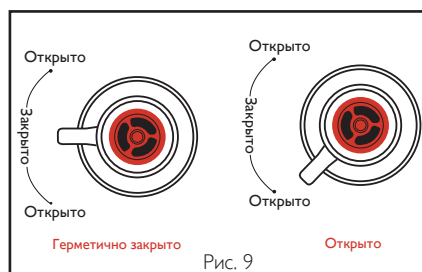
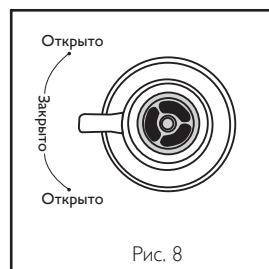
5. Закрытие крышки: держа крышку за ручку, установите ее на внешний корпус в положение, аналогичное тому, когда крышка открыта, и поверните по часовой стрелке в соответствии с отметками на корпусе до щелчка (см. рис. 6 и 7).

Примечания.

- 1) Перед тем как закрыть крышку проверьте, что уплотнительное кольцо установлено.
- 2) Поворачивая диск влево и вправо, разместите его на крышке.



6. Поверните клапан сброса давления в положение «Закрыто» (рис 8), убедитесь что подъемный штифт опущен.



7. Включите питание. На экране появится индикация «----», которая указывает на то, что прибор находится в режиме ожидания.
8. Выберите режим «Крупы» из меню прибора, загорится индикатор «Крупы», на экране отобразится время приготовления, установленное по умолчанию. Далее нажмите кнопку «Старт», индикаторы начнут загораться поочередно, информируя о включении режима «Крупы».

9. Во время работы прибора будет мигать индикатор нагрева, информируя о том, что скороварка находится в режиме нагрева; по достижении указанной температуры начнет мигать индикатор давления; по достижении необходимого давления начнет мигать индикатор стабильного давления; по окончании времени приготовления загорится индикатор стабильного давления, информирующий об окончании процесса приготовления. На скороварке раздастся звуковой сигнал, прибор автоматически перейдет в режим подогрева.

Примечания.

Во всех случаях использования, если функция подогрева не нужна, после перехода в режим подогрева прибор можно отключить от сети. В целях безопасности прибор автоматически перейдет в режим ожидания, если не будет включен в течение 12 часов после перехода в режим подогрева.

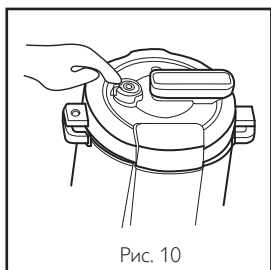


Рис. 10

10. Открытие крышки: для начала выпуска пара установите клапан сброса давления в положение «Открыто», подождите, пока подъемный штифт опустится в нижнее положение (см. рис. 10 и 11). При первом использовании с водой дать прибору **ПОЛНОСТЬЮ** остыть перед переводом клапана сброса пара в положение «Открыто»

Примечания. ВНИМАНИЕ!

- 1) При приготовлении жидких ингредиентов (каши, густого супа, холодца) клапан сброса давления нельзя открыть сразу же после появления индикатора режима подогрева. Крышку можно открывать только после полного остывания прибора и опускания подъемного штифта. Несоблюдение этого условия может привести к несчастным случаям, вызванным выходом жидкости в скороварке через клапан сброса давления.
- 2) Прежде чем открыть крышку, отключите прибор от сети.

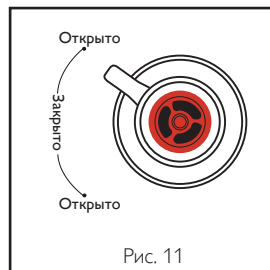


Рис. 11

11. Вылейте воду. Теперь прибор готов к дальнейшему использованию. Все перечисленные выше действия по закрытию крышки, открытию крышки, очистке внешней поверхности внутренней емкости, работе с клапаном сброса давления, и выбора функций необходимо производить при дальнейшем использовании прибора. Внимание! Клапан сброса давления необходимо перевести в позицию «Закрыто» при работе функций из меню скороварки, при работе функций из меню мультиварки клапан сброса давления необходимо перевести в позицию «Открыто»

7 Функции и их использование

Примечания. Цвета кнопок и дисплея приведены для примера, характеристики конкретной модели могут отличаться от представленных.

Использование функции «Отсрочка старта»

1. Выбрав функцию приготовления, нажмите кнопку «Отсрочка старта» (рис. 12), чтобы задать время, на дисплее начнет мигать время, установленное по умолчанию. Теперь можно настроить таймер отсрочки старта.

Примечание. Таймер отсрочки нельзя настроить в режиме ожидания.



Рис. 12

2. Воспользовавшись кнопками «Часы» и «Минуты» (рис. 13) выберите время начала приготовления. Чтобы рассчитать время, к которому будет готово блюдо, учтите, что на создание давления, набор температуры и приготовление блюда понадобится время.

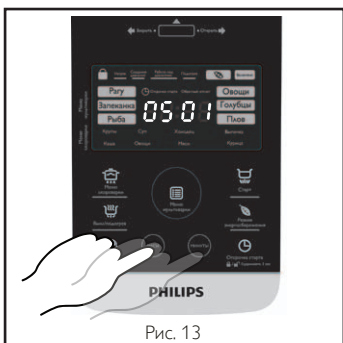


Рис. 13

3. Пример для режима «Крупы»:

После выбора функции «Крупы» и желаемого времени приготовления нажмите кнопку «Отсрочка старта» (рис. 12), загорятся индикаторы «Часы» и «Минуты».

4. Нажмите кнопку «Часы» или «Минуты» (рис. 13), на экране появится время отсрочки приготовления.

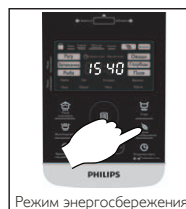
Примечания.

- 1) Каждое нажатие на кнопку «Часы» или «Минуты» увеличивает время отсрочки приготовления на один час или десять минут соответственно;
- 2) Чтобы быстро настроить время, нажмите и удерживайте кнопку «Часы» или «Минуты»;
- 3) Время отсрочки приготовления — время начала приготовления, для которого (кроме функции пирогов) диапазон отсрочки составляет 24 часа.

5. Нажмите кнопку «Старт» (или «Режим энергосбережения»), на дисплее появится индикация «Время отсрочки старта», загорится индикатор «Старт» (или «Режим энергосбережения»), на дисплее отобразится заданное время отсрочки. В заданное время начнет мигать индикатор «Нагрев», начнется процесс приготовления.



Режим приготовления



Режим энергосбережения

Приготовление крупы начнется через 15 часов 40 минут.



Режим приготовления



Режим энергосбережения

Использование функции «Время работы под давлением»

1. Для каждой функции предусмотрено особое время приготовления. После выбора функции на дисплее отобразится время приготовления, установленное по умолчанию. Время приготовления можно настроить, нажав кнопку «Время работы под давлением» после выбора функции. После того как время начнет мигать на дисплее, можно приступить к настройке.

Примечание. После запуска программы эта кнопка будет недоступна.



2. Выберите необходимое время (максимум 59 минут) путем нажатия кнопки «Минуты».

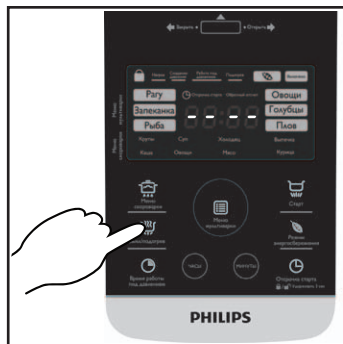


3. Функция «Время работы под давлением» не доступна в режиме «Крупы».

4. Функцию «Время работы под давлением» можно также использовать во всех функциях меню мультиварки для изменения времени приготовления (до 59 минут максимум), при этом давление создаваться не будет.

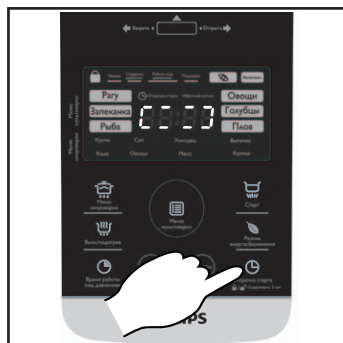
Использование функции «Выкл/Подогрев»

Для использования функции подогрева в режиме ожидания нажмите кнопку «Выкл/Подогрев». В других режимах нажатие на кнопку «Выкл/Подогрев» приведет к отмене всех операций и возврату в режим ожидания.



Использование функции «Защита от детей»

Нажатие на кнопку «Отсрочка старта» в течение трех секунд во время работы прибора или в режиме подогрева приведет к блокировке всех кнопок прибора. Повторное нажатие этой кнопки в течение трех секунд приведет к разблокировке и возврату в стандартный режим работы. Эта функция может использоваться для исключения рисков, связанных со случайным использованием прибора детьми без присмотра взрослых, а также поможет избежать появления ошибок при случайном нажатии кнопок.



Использование функции «Режим энергосбережения»

1. Нажмите кнопку «Режим энергосбережения» в режиме ожидания для выбора энергосберегающего режима.

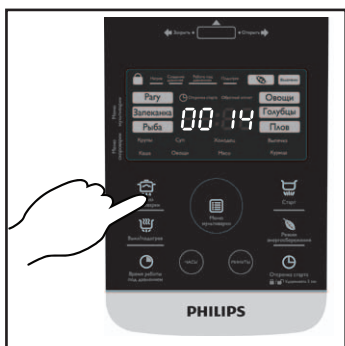


2. Выберите нужную функцию: Крупы, Каша, Холодец, Суп, Овощи, Мясо или другую (без функции отсрочки старта), нажав на соответствующую кнопку.



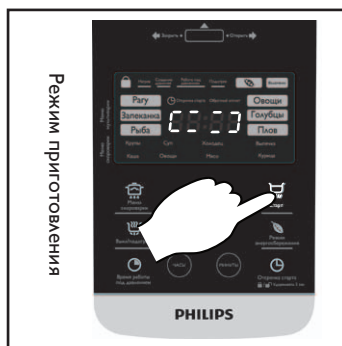
Использование функции «Меню Сковарки»

1. С помощью кнопки «Меню сковарки» выберите необходимую функцию приготовления. Загорится индикатор выбранного режима, на дисплее отобразится время приготовления, установленное по умолчанию. Например, при выборе функции «Крупы», загорится индикатор режима «Крупы» и на дисплее отобразится 14 минут. Время приготовления можно изменить, следуя инструкциям, описанным в разделе «Использование функции «Время работы под давлением», изменение времени невозможно для функции «Крупы».

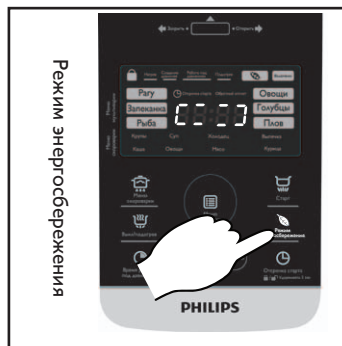


2. Нажмите кнопку «Старт» (или «Режим энергосбережения»), на дисплее начнет мигать индикатор «Нагрев», загорится индикатор «Старт» (или «Режим энергосбережения»), начнется процесс приготовления.

Режим приготовления

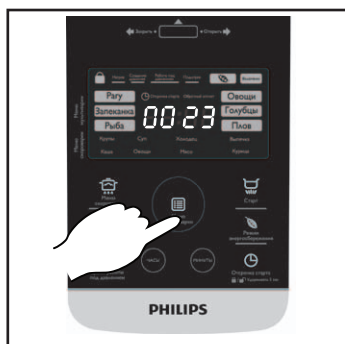


Режим энергосбережения



Использование функций «Меню мультиварки»

1. С помощью кнопки «Меню мультиварки» выберите необходимую функцию приготовления. Загорится индикатор выбранного режима, на дисплее отобразится время приготовления, установленное по умолчанию. Например, при выборе функции «Рагу», загорится индикатор режима «Рагу» и на дисплее отобразится 23 минуты. Время приготовления можно изменить, следуя инструкциям, описанным в разделе «Использование функции «Время работы под давлением».



2. Нажмите кнопку «Старт», на дисплее начнет мигать индикатор «Нагрев», загорится индикатор «Старт», начнется процесс приготовления в режиме «Рагу».



8 Таблица функций

Функции «Меню скороварки»

Функция	Время приготовления, установленное по умолчанию	Диапазон времени работы под давлением	Диапазон таймера отсрочки старта	LED-индикатор
Крупы	14 минут	/	24 часа	Индикатор режима «Крупы»
Каша	13 минут	1-59 минут	24 часа	Индикатор режима «Каша»
Курица	15 минут	12-59 минут	24 часа	Индикатор режима «Курица»
Холодец	30 минут	25-59 минут	24 часа	Индикатор режима «Холодец»
Мясо	30 минут	30-59 минут	24 часа	Индикатор режима «Мясо»
Выпечка	45 минут	45-59 минут	Функция недоступна	Индикатор режима «Выпечка»
Суп	20 минут	20-59 минут	24 часа	Индикатор режима «Суп»
Овощи	20 минут	5-59 минут	24 часа	Индикатор режима «Овощи»

Функции «Меню мультиварки»

Функция	Время приготовления, установленное по умолчанию	Задаваемый диапазон времени работы	Диапазон таймера отсрочки старта	LED-индикатор
Рагу	23 минуты	20-59 минут	24 часа	Индикатор режима «Рагу»
Запеканка	18 минут	18-59 минут	24 часа	Индикатор режима «Запеканка»
Рыба	15 минут	15-59 минут	24 часа	Индикатор режима «Рыба»
Овощи	3 минуты	1-59 минут	24 часа	Индикатор режима «Овощи»
Голубцы	20 минут	20-59 минут	24 часа	Индикатор режима «Голубцы»
Плов	20 минут	20-59 минут	24 часа	Индикатор режима «Плов»

Примечание:

1. При приготовлении холодца на времени, установленном по умолчанию, необходимо использовать свинину или курицу, если предполагается готовить другой тип мяса, то необходимо изменить время приготовления на 59 минут, следуя инструкциям, описанным в разделе «Использование функции „Время работы под давлением“», также при необходимости можно повторно запустить режим «Холодец». Внимание! После окончания программы обязательно дайте прибору ПОЛНОСТЬЮ остыть перед открытием клапана сброса давления.
2. При приготовлении овощей в режиме «Овощи» из «Меню мультиварки» время установленное по умолчанию используется для приготовления овощей типа брокколи, не корнеплодов.
3. Функция «Голубцы» подразумевает приготовление обычных, не ленивых голубцов, для приготовления ленивых голубцов воспользуйтесь книгой рецептов, приложенной к данному прибору. Также на этом режиме прекрасно получаются фаршированные перцы.

10 Очистка и уход

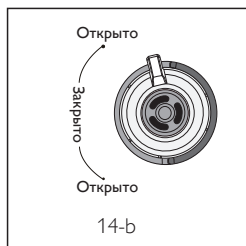
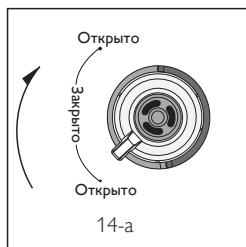
1. Перед очисткой отключите прибор от сети.
2. Внутреннюю поверхность прибора протрите тканью; не погружайте прибор в воду и не обрызгивайте водой.
3. Внутреннюю поверхность крышки, включая уплотнительное кольцо, клапан сброса давления, защитный корпус, отверстие выхода пара и подъемный клапан протрите влажной тканью.
4. Внутреннюю емкость очистите при помощи губки или мягкой неметаллической щетки, а затем протрите сухой тканью.
5. Гнездо клапана и детали клапана очищайте при помощи небольшой щетки.
6. Во избежание засорения регулярно проверяйте состояние дренажной трубки клапана сброса давления.

Примечания.

Подключение и отключение клапана сброса давления

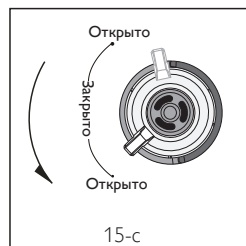
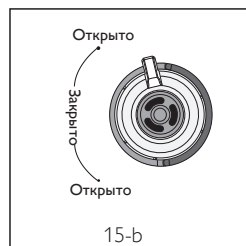
Отключение клапана сброса давления

Поверните клапан по часовой стрелке из положения, показанного на рис. 14-а, в положение как на рис. 14-б (до упора), поднимите и снимите клапан сброса давления.



Подключение клапана сброса давления

Установите клапан сброса давления в положение как на рис. 15-а, поверните выступ на клапане таким образом, чтобы он совпал с выемкой в гнезде клапана, как показано на рис. 15-б, поверните против часовой стрелки до щелчка, как показано на рис. 15-с, теперь клапан правильно подключен.



11 Устранение неисправностей

Если при использовании прибора возникли какие-то проблемы, перед обращением в службу поддержки ознакомьтесь с таблицей ниже. Если проблему устранить не удастся, обратитесь в службу поддержки.

Номер	Проблема	Причина	Решение
1	Крышка закрывается с трудом	Уплотнительное кольцо установлено неправильно	Правильно установите уплотнительное кольцо
		Подъемный штифт не двигается	Аккуратно нажмите на штифт
2	Крышка закрывается с трудом	Подъемный клапан не опустился после выпуска пара	Аккуратно нажмите на подъемный клапан палочкой
3	Через крышку выходит пар	На уплотнительное кольцо попали частицы пищи	Установите уплотнительное кольцо
		Не установлено уплотнительное кольцо	Очистите уплотнительное кольцо
		Уплотнительное кольцо повреждено	Замените уплотнительное кольцо
		Крышка закрыта неправильно	Закройте крышку в соответствии с инструкциями
4	Через подъемный клапан выходит пар	Повреждено уплотнительное кольцо подъемного клапана	Очистите уплотнительное кольцо подъемного клапана
		На подъемный клапан попали частицы пищи	Замените уплотнительное кольцо подъемного клапана
5	Подъемный клапан не поднимается	Во внутренней емкости недостаточно воды	Добавьте продукты и воду в соответствии с инструкциями
		Через крышку или клапан сброса давления выходит пар	Отнесите прибор в авторизованный сервисный центр для проведения ремонта
6	На дисплее появляется индикация E1	Цепь датчика разомкнута	Отнесите прибор в авторизованный сервисный центр для проведения ремонта
7	На дисплее появляется индикация E2	Короткое замыкание цепи датчика	Отнесите прибор в авторизованный сервисный центр для проведения ремонта
8	На дисплее появляется индикация E3	Температура внутренней емкости слишком высока	Перед использованием дождитесь охлаждения прибора
9	На дисплее появляется индикация E4	Неисправен переключатель давления	Отнесите прибор в авторизованный сервисный центр для проведения ремонта
1. Рекомендации, приведенные выше, основаны на оценке и анализе наиболее распространенных проблем. 2. В целях безопасности не разбирайте и не ремонтируйте прибор самостоятельно. Если проблему решить не удалось, обратитесь в службу поддержки.			



Рецепты

для мультиварки



PHILIPS

Эти рецепты являются не догмой, а вариантом приготовления блюд в мультиварке-скороварке Philips. Не бойтесь экспериментировать и фантазировать, менять пропорции, добавлять в блюда новые ингредиенты по Вашему вкусу и желанию. Например, если кто-то любит молочные каши, то половину воды в рецепте каши можно заменить молоком.

При расчёте времени на приготовление, надо учитывать, что в рецептах указывается время приготовления блюда. А ведь сначала мультиварка-скороварка нагревает емкость (горит индикатор «Нагрев»), на это уходит в зависимости от количества продукта 10-15 минут, потом наступает период создания давления горит индикатор «Создание давления») около 5 минут, и только потом загорается индикатор «Работа под давлением» и включается обратный отсчёт времени, который и указан в рецептах. По завершении приготовления подаётся звуковой сигнал, автоматически включается режим «Подогрев» и начинается прямой отсчёт времени подогрева. Кнопкой «Выкл/Подогрев» его можно выключить.

В режимах работы из «меню мультиварки» не используйте жидкость – максимальный объем жидкости – 50 мл, если по рецепту предполагается использование жидкости лучше готовить такое блюдо на режимах работы из «меню скороварки».

Если в рецепте из меню мультиварки пишется про обжаривание удобнее обжаривать без крышки, и лишь при переходе на следующий этап ее закрывать.

СОДЕРЖАНИЕ

БЛЮДА ДЛЯ СКОРОВАРКИ		4
1.	Рис	4
2.	Полента с сыром	5
3.	Пшенная каша с тыквой	6
4.	Борщ московский	7
5.	Рыбная солянка	8
6.	Грибной суп	9
7.	Щи из свежей капусты	10
8.	Картофель в мундире	11
9.	Отварная курица	12
10.	Пангасиус под апельсиновым соусом	13
11.	Закуска охотничья с баклажанами	14
12.	Заливное с мясом или языком	15
13.	Говядина в остром соусе	16
14.	Цыпленок в горчичном соусе	17
15.	Печень по-строгановски	18
16.	Холодец	19
17.	Кофейный пудинг	20
18.	Брауни с грецкими орехами	21
19.	Фаршированные яблоки в скороварке	22
БЛЮДА ДЛЯ МУЛЬТИВАРКИ		23
1.	Омлет с шампиньонами и луком пореем	23
2.	Плов	24
3.	Ежики	25
4.	Голубцы	26
5.	Тушеные кабачки	27
6.	Запеканка из лука с горошком	28
7.	Перцы фаршированные	29
8.	Рыба под итальянским томатным соусом	30
9.	Чахохбили	31
10.	Овощное рагу с баклажанами	32
11.	Лапша с курицей по-тайски	33
12.	Вегетарианское карри	34
13.	Запеканка творожная с изюмом и цукатами	35

БЛЮДА ДЛЯ СКОРОВАРКИ

1. Рис

Сложность: просто

Время подготовки: 1 минута

Время приготовления: 13 минут

Количество: 6 порций

Ингредиенты:

Рис - 200 г

Вода - 400 г

Подготовка и приготовление:

Промойте рис, слейте воду, заложите рис в емкость, залейте водой, посолите. Выберите режим **КРУПЫ** скороварки, переведите клапан в позицию «Закрыт», нажмите кнопку **СТАРТ**.

Примечание:

Приготовленный так рис можно промыть холодной водой и хранить в холодильнике, чтобы в дальнейшем использовать его для приготовления таких блюд, как «Перцы фаршированные» или «Ежики».





2. Полента с сыром

Сложность: средне

Время подготовки: 5 минут

Время приготовления: 45 минут

Количество: 8 порций

Ингредиенты:

Мука кукурузная - 300 г

Вода - 1,5 л

Брынза - 70 г

Масло сливочное - по вкусу

Подготовка и приготовление:

Вскипятите полтора литра воды, залейте горячую воду в чашу и медленно всыпьте туда муку, постоянно помешивая.

Выберите режим КАША скороварки, переведите клапан в позицию «Закрыт», установите время приготовления на 25 минут, нажмите кнопку СТАРТ.

Готовую кашу посыпьте брынзой, натертой на крупной терке. Выберите режим ЗАПЕКАНКА мультиварки, установите время приготовления на 30 минут, переведите клапан в позицию «Открыт», нажмите кнопку СТАРТ.

В готовую кашу можно добавить сливочное масло по вкусу.



3. Пшенная каша с тыквой

Сложность: просто

Время подготовки: 5 минут

Время приготовления: 25 минут

Количество: 8 порций

Ингредиенты:

Пшено - 200 г

Вода - 1 литр

Тыква - 200 г

Сахар - 1 ч.л.

Подготовка и приготовление:

Промойте крупу, слейте воду, заложите крупу в емкость, залейте водой. Добавьте нарезанную кубиками тыкву (можно воспользоваться блендером Филипс с функцией нарезки кубиками) и сахар. Выберите режим КАША скороварки, переведите клапан в позицию «Закрыт», нажмите кнопку СТАРТ.

Примечание:

Если горячую кашу нужно к утру, к какому-то времени, то перед нажатием кнопки СТАРТ нажмите кнопку ОТСРОЧКА СТАРТА. Потом кнопками «Часы» и «Минуты» установите время отсрочки варки: например, если в 10 часов вечера вы хотите, чтобы каша была сварена к 8 часам, то надо выставить время отсрочки на 9 часов 30 минут, учитывая, что затем примерно 30 минут каша будет вариться.

После окончания приготовления мультиварка автоматически перейдет в режим подогрева.



4. Борщ московский

Сложность: сложно

Время подготовки: 20-30 минут

Время приготовления: 1 час

Количество: 6-8 порций

Ингредиенты:

Говядина бескостная - 300 г

Вода - 1,5 л

Свекла - 1 шт.

Крупная луковица - 1 шт.

Помидор - 1 шт.

Белокочанная капуста - 250 г

Картофель - 2 шт.

Перец болгарский - 1 шт.

Томатная паста - 1 ч.л.

Растительное масло - 1 ст.л.

Чеснок - 1 зубчик

Соль

Черный перец - 5 горошин

Зелень (петрушка, укроп) по вкусу

Подготовка и приготовление:

Налейте на дно емкости растительное масло, положите нарезанную соломкой свеклу. Выберите режим ОВОЩИ мультиварки, установите время приготовления на 10 минут, переведите клапан в позицию «Открыт», нажмите кнопку СТАРТ. Выньте полуготовую свеклу и переложите ее в отдельную посуду. Натрите на крупной терке морковь, нарежьте лук и болгарский перец. Говядину промойте и нарежьте кубиками. Положите мясо и овощи на дно емкости, добавьте томатную пасту и измельченный чеснок. Выберите режим ЗАПЕКАНКА мультиварки, установите время приготовления на 10 минут, переведите клапан в позицию «Открыт», нажмите кнопку СТАРТ.

Залейте мясо и овощи кипяченой водой. Добавьте подготовленную свеклу, нашинкованную капусту, нарезанные кубиками картофель и помидор. Добавьте соль и специи. Выберите режим СУП скороварки, переведите клапан в позицию «Закрыт», нажмите кнопку СТАРТ. При подаче на стол добавьте мелко нарезанную зелень.



5. Рыбная солянка

Сложность: просто

Время подготовки: 5 минут

Время приготовления: 20 минут

Количество: 5-6 порций

Ингредиенты:

Рыба - 500 г

(подойдет любая рыба, кроме очень мелкой и костлявой)

Вода - 1,5 л

Лук - 2 шт.

Маринованные огурцы - 5-6 шт.

Помидоры - 2-3 шт.

Томатная паста - 2 ст. ложки

Маслины без косточек - 50 г

Подготовка и приготовление:

Лук нашинкуйте, картошку нарежьте соломкой, вместе с кусочками рыбы сложите в емкость.

Выберите режим ЗАПЕКАНКА мультиварки, установите время приготовления на 10 минут, переведите клапан в позицию «Открыт», нажмите кнопку СТАРТ. Добавьте мелко порезанные огурцы, помидоры и оливки. Залейте водой, положите томатную пасту, посолите и поперчите.

Выберите режим СУП скороварки, переведите клапан в позицию «Закрыт», нажмите кнопку СТАРТ.



6. Грибной суп

Сложность: просто

Время подготовки: 5 минут

Время приготовления: 20 минут

Количество: 5-6 порций

Ингредиенты:

Грибы - 500 гр

(подойдут как грибы, собранные в лесу, так и шампиньоны, купленные в магазине)

Картофель - 2 шт.

Лук - 1 шт.

Подготовка и приготовление:

Лук нашинкуйте, картошку нарежьте соломкой, вместе с грибами сложите в емкость и залейте холодной водой до желаемой густоты супа, посолите по вкусу. Выберите режим СУП скороварки, переведите клапан в позицию «Закрит», нажмите кнопку СТАРТ.

Примечание:

При подаче заправить сметаной.



7. Щи из свежей капусты

Сложность: просто

Время подготовки: 5 минут

Время приготовления: 20 минут

Количество: 5-6 порций

Ингредиенты:

Капуста - 500 г

Морковь - 1 шт.

Лук - 1 шт.

Сладкий болгарский перец - 1 шт.

Корень сельдерея - 50 г

Зелень разнообразная

(укроп, петрушка, кинза) - 50 г

По желанию - бульон, получившийся при приготовлении в скороварке отварного мяса, курицы, языка.

Подготовка и приготовление:

Лук, морковь, капусту, сельдерей нашинкуйте, сложите в емкость, нарежьте толстые стебли зелени туда же, залейте бульоном, долейте холодной водой до желаемой густоты супа, посолите по вкусу. Выберите режим СУП скороварки, переведите клапан в позицию «Закрыт», нажмите кнопку СТАРТ.

Примечание:

Можно щи делать и вегетарианские, не используя бульон, можно с мясом или курицей, сварив их предварительно в скороварке и добавляя порционные кусочки в тарелку при подаче. Можно еще использовать фрикадельки, либо готовые, либо слепить их из 200 г мясного фарша. Тогда они варятся вместе с супом.

При подаче на стол заправьте щи сметаной и мелко нарубленной зеленью.



8. Картофель в мундире

Сложность: просто

Время подготовки: 1 минута

Время приготовления: 20 минут

Количество: 5 порций

Ингредиенты:

Картофель - 1-2 кг

Соль

Подготовка и приготовление:

Вымойте картофель, положите в емкость, залейте водой так, чтобы она покрывала картофель, посолите.

Выберите режим ОВОЩИ скороварки, переведите клапан в позицию «Закрыт», нажмите кнопку СТАРТ.

Примечание:

Картошку нельзя варить одновременно со свеклой или морковью, иначе кожура у нее лопнет.

9. Отварная курица

Сложность: просто

Время подготовки: 1 минута

Время приготовления: 15 минут

Количество: 5 порций

Ингредиенты:

Курица - 1 шт. (примерно 1-1,5 кг)

Специи по вкусу

Подготовка и приготовление:

Курицу промойте, положите в емкость, залейте холодной водой, чтобы она покрывала курицу, положите лавровый лист, перец (горошек) и соль по вкусу.

Выберите режим КУРИЦА скороварки, переведите клапан в позицию «Закрыт», нажмите кнопку СТАРТ.

Примечание:

На выходе получается вкусный бульон, который можно использовать в дальнейшем для приготовления супов.

Если курица не помещается в емкость целиком, можно ее разделить. При этом мясные куски, такие как ножки, бедрашки, белое мясо можно отложить и потом запечь в соусе.





10. Пангасиус под апельсиновым соусом

Сложность: просто

Время подготовки: 5 минут

Время приготовления: 15 минут

Количество: 2 порции

Ингредиенты:

Филе пангасиуса или тилапии - 400 г

Оливковое

или подсолнечное масло - 2 ст.л.

Апельсины - 2 шт.

Чеснок - 2 зубчика

Соль, перец, приправы по вкусу

Подготовка и приготовление:

Налейте на дно емкости масло, добавьте соль и специи.

Разрежьте апельсины и выдавите из них сок в масло со специями.

Обваляйте в этом соусе филе и разложите по дну емкости.

Раздавите чеснок и положите рядом с рыбой.

Выберите режим КУРИЦА скороварки, переведите клапан в позицию «Закрыт», нажмите кнопку СТАРТ.

Полезный совет:

Вместо филе можно использовать стейки пангасиуса и тилапии.

Тогда время приготовления будет 20-25 минут (в зависимости от толщины стейка).



11. Закуска охотничья с баклажанами

Сложность: выше среднего

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 1 час 15 минут

Количество: 4 порции

Ингредиенты:

Баклажаны - 4 шт.

Помидоры - 5 шт.

Лук - 3 шт.

Сладкий перец - 3 шт.

Уксус - 1 ст.л.

Чеснок - 2 зубчика

Оливковое

или подсолнечное масло - 2 ст.л.

Соль, перец, специи по вкусу

Подготовка и приготовление:

Налейте на дно емкости масло, добавьте чеснок и лук.

Выберите режим ЗАПЕКАНКА мультиварки, установите время приготовления на 10 минут, переведите клапан в позицию «Открыт», нажмите кнопку СТАРТ. На 5 минуте добавьте крупно порезанные баклажаны, помидоры и перец. Добавьте немного воды.

Выберите режим ОВОЩИ скороварки, установите время приготовления на 30 минут, переведите клапан в позицию «Закрыт», нажмите кнопку СТАРТ.



12. Заливное с мясом или языком

Сложность: просто

Время подготовки: 1 минута

Время приготовления: 30 минут

Количество: 6-10 порций

Ингредиенты:

Мясо без костей или язык - 1 кг

Специи по вкусу

Подготовка и приготовление:

Мясо промойте, заложите в емкость, залейте холодной водой, чтобы она покрывала мясо, положите лавровый лист, перец (горошек) и соль по вкусу.

Выберите режим «Мясо» скороварки, переведите клапан в позицию «Закрит», нажмите кнопку СТАРТ.

Отварите яйцо вкрутую. Дайте мясу или языку остыть и нарежьте его ломтиками. В холодной воде разведите желатин, добавьте его в бульон, доведите бульон до кипения, остудите и процедите через ситечко (это нужно для большей прозрачности). Уложите нарезанные ломтики мяса или языка в формы, украсьте кружочками моркови и крутого яйца, залейте остуженным бульоном, украсьте сверху веточками зелени.

Уберите в холодильник до застывания.



13. Говядина в остром соусе

Сложность: просто

Время подготовки: 1 минута

Время приготовления: 30 минут

Количество: 6-10 порций

Ингредиенты:

Мясо без костей - 1 кг

Чеснок - 2 головки

Перец красный, перец черный, специи

Томатная паста - 50 г

Специи по вкусу

Подготовка и приготовление:

Мясо промойте, заложите в емкость, залейте холодной водой, чтобы она покрывала мясо, положите лавровый лист, перец, раздавленный чеснок, томатную пасту и соль по вкусу.

Выберите режим МЯСО скороварки, переведите клапан в позицию «Закрыт», нажмите кнопку СТАРТ.



14. Цыпленок в горчичном соусе

Сложность: просто

Время подготовки: 5 минут

Время приготовления: 18 минут

Количество: 4 порции

Ингредиенты:

Курица - примерно 700 г (любые части: ножки, бедрашки, белое мясо)

Растительное масло - 1 ст.ложка Горчица - 80 г

Вода - 200 г

Чеснок - 2-3 зубчика

Грибы - 200 г

Специи по вкусу

Подготовка и приготовление:

Можно взять одну среднюю курицу и самому разделить ее на части. Помойте, обсушите, посолите и поперчите по вкусу (можно взять карри или готовую смесь приправ для курицы). Налейте на дно емкости растительное масло, уложите в один ряд куски курицы. Нарежьте и добавьте к курице грибы. Для соуса возьмите горчицу, разведите ее водой, добавьте пару измельченных зубчиков чеснока. Немного посолите, учитывая, что вы уже солили курицу, залейте этим соусом курицу. Хорошо бы, чтоб уровень соуса был чуть выше курицы.

Выберите режим КУРИЦА скороварки, переведите клапан в позицию «Закрыт», нажмите кнопку СТАРТ.



15. Печень по-строгановски

Сложность: просто

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 30 минут

Количество: 4-6 порций

Ингредиенты:

Печень свиная или говяжья - 500 г

Лук - 4 шт.

Сметана - 200 г

Оливковое

или подсолнечное масло - 2 ст.л.

Соль, перец, специи по вкусу

Подготовка и приготовление:

Налейте на дно емкости масло, положите нарезанный лук, затем положите нарезанную кубиками печень.

Выберите функцию ОВОЩИ мультиварки. Нажмите СТАРТ.

После окончания жарки залейте печень сметаной, посолите, добавьте специи. Выберите режим МЯСО скороварки, переведите клапан в позицию «Закрыт», нажмите кнопку СТАРТ.



16. Холодец

Сложность: средне

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 50 минут

Количество: 8 порций

Ингредиенты:

Говядина -1,5 кг на кости

Говяжья голень - 1 кг

Вода - 1,5 л

Морковь - 1 шт. (не нарезать)

Лук - 1 шт. (не нарезать)

Лавровый лист

Перец черный - 6-7 горошин

Соль, специи по вкусу

Подготовка и приготовление:

Положите все ингредиенты в емкость, залейте водой, добавьте соль и специи. Выберите режим **ХОЛОДЕЦ** скороварки, установите время приготовления на 59 минут, переведите клапан в позицию «Закрыт», нажмите кнопку **СТАРТ**.

После завершения приготовления извлеките и выбросьте морковь и лук. Мясо отделите от костей и мелко нарежьте. Разложите мясо по формам и залейте процеженным бульоном. Остудите и уберите в холодильник до полного остывания.

Примечание:

Если мясо недостаточно разварилось по вашему вкусу, запустите режим **ХОЛОДЕЦ** еще раз.

После окончания приготовления не открывайте мультиварку-скороварку сразу, дайте ей остыть мин 15-30 и затем аккуратно сбросьте пар, переведя клапан в позицию «Открыт».



17. Кофейный пудинг

Сложность: средне

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 25 минут

Количество: 8 порций

Ингредиенты:

Сметана - 200 г

Сахар - 100 г

Яйца - 4 шт.

Мука - 4 ст. л.

Растворимый кофе - 4 ст. л.

Цедра половины лимона

Масло сливочное 1 ст.л.

Подготовка и приготовление:

Смешайте все ингредиенты до получения однородной массы.

Смажьте дно и бока емкости маслом, выложите тесто в чашу.

Выберите режим **ВЫПЕЧКА** скороварки, установите время приготовления на 20 минут, переведите клапан в позицию «Закрит», нажмите кнопку **СТАРТ**.

Полезный совет:

Лучше всего подавать пудинг холодным, с вареньем или джемом.



18. Брауни с грецкими орехами

Сложность: средне

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 40 минут

Количество: 8 порций

Ингредиенты:

Яйцо - 4 шт.

Коричневый сахар - 300 г

Сливочное масло - 150 г

Шоколад - 200 г

Орехи жареные - 200 г

Мука - 60 г

Какао-порошок - 60 г

Подготовка и приготовление:

Взбейте яйца. Добавьте сахар и взбивайте до образования кремообразной массы.

Добавьте растопленное сливочное масло и продолжайте взбивать. Затем добавьте муку и какао-порошок, затем растопленный шоколад. Добавьте орехи.

Смажьте дно и бока емкости маслом, выложите тесто в чашу.

Выберите режим **ВЫПЕЧКА** скороварки, установите время приготовления на 35 минут, переведите клапан в позицию «Закрыт», нажмите кнопку **СТАРТ**.



19. Фаршированные яблоки в скороварке

Сложность: средне

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 10 минут

Количество: 4 порции

Ингредиенты:

Сахар - 50 г

Яблоки - 4 шт.

Варенье - 2 ст. ложки

Белое сухое вино - 2 ст. ложки

Вода - 100 г

Подготовка и приготовление:

Вырежьте сердцевину яблок и заполните их смесью из остальных ингредиентов. Выберите режим **ВЫПЕЧКА** скороварки, установите время приготовления на 6 минут, переведите клапан в позицию «Закрыт», нажмите кнопку **СТАРТ**. Подавать можно яблоки как горячими, так и холодными.



БЛЮДА ДЛЯ МУЛЬТИВАРКИ

1. Омлет с шампиньонами и луком пореем

Сложность: просто

Время подготовки: 5 минут

Время приготовления: 20 минут

Количество: 4 порции

Ингредиенты:

Яйца - 4 шт.

Молоко - 50 мл

Грибы - 125 г

Лук-порей - 2 стебля

Оливковое

или подсолнечное масло - 2 ст.л.

Соль, перец, приправы по вкусу

Подготовка и приготовление:

Налейте на дно емкости масло. Положите в емкость нарезанные грибы и лук-порей. Выберите режим **ОВОЩИ** мультиварки, установите время приготовления на 8 минут, переведите клапан в позицию «Открыт», нажмите кнопку **СТАРТ**.

В отдельной чаше взбейте яйца и молоко. Влейте смесь в емкость, добавьте соль и специи.

Выберите режим **РЫБА** мультиварки, переведите клапан в позицию «Открыт» и установите время приготовления на 5-7 минут, нажмите кнопку **СТАРТ**.



2 Плов

Сложность: средне

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 1 час 15 минут

Количество: 4 порции

Ингредиенты:

Баранина (можно на косточке) - 500 г

Масло или курдючный жир - 100 г

Рис - 2 стакана

Вода - до уровня покрытия риса

Лук - 3 шт.

Морковь - 6 шт.

Чеснок - 3 зубчика

Барбарис сушеный - 1 ст.л.

Зира - 1 ч.л.

Соль, перец по вкусу

Подготовка и приготовление:

Нарежьте мясо и положите в емкость. Выберите режим ЗАПЕКАНКА мультиварки, установите время приготовления на 15 минут, переведите клапан в позицию «Открыт», нажмите кнопку СТАРТ. Периодически помешивайте, чтобы мясо обжарилось со всех сторон. Через 5 минут добавьте масло, нарезанные лук и морковь. Посолите и положите зиру и барбарис.

Рис промойте и засыпьте поверх мяса с овощами. Воткните в рис 3 зубчика чеснока. Залейте рис водой.

Выберите режим ПЛОВ мультиварки, установите время приготовления на 59 минут, переведите клапан в позицию «Открыт», нажмите кнопку СТАРТ.



3. Ежики

Сложность: средне

Время подготовки: 30 минут

Время приготовления: 20 минут

Количество: 3-4 порции

Ингредиенты:

Рис отварной - примерно 200 г,
приготовленный по рецепту 1
для скороварки.

Фарш - 300 г

или кусок мяса без костей - 300 г

Лук - 1 шт.

Растительное масло - 1 ст.л.

Яйцо - 1 шт.

Подготовка и приготовление:

Отварите рис (по рецепту 1 для скороварки), промойте его холодной водой. Рис смешайте с фаршем, шинкованным луком, посолите, вбейте яйцо. Из этого сформируйте 6-8 небольших круглых котлет (ежиков). На дно емкости налейте растительное масло и уложите ёжики. Выберите режим ПЛОВ мультиварки, переведите клапан в позицию «Открыт», нажмите кнопку СТАРТ.

Примечание:

Ежики можно также делать из гречневой крупы. Тогда надо предварительно сварить ее.



4. Голубцы

Сложность: средне

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 20 минут

Количество: 5 порций

Ингредиенты:

Капуста - 1 шт.

(средний кочан, примерно 1 кг)

Рис отварной - примерно 200 г,
приготовленный по рецепту 1
для скороварки

Фарш - 300 г

или кусок мяса без костей - 300 г

Сладкий болгарский перец - 1 шт.

Лук - 1 шт.

Масло растительное - 1 ст.л.

Подготовка и приготовление:

Отварите рис (по рецепту 1 для скороварки), промойте его холодной водой. Обжарьте фарш на горячей сковороде без масла, непрерывно помешивая его деревянной ложкой, чтобы он не представлял собой единую массу, а разделялся на крупинки, при этом посолите фарш из расчета на весь объем голубцов.

На дно емкости налейте растительное масло. Сверните из капустных листьев конверты, наполните смесью риса и фарша. Если голубцы разваливаются, зафиксируйте их хлопчатобумажной нитью.

Выберите режим «Голубцы» мультиварки, переведите клапан в позицию «Открыт», нажмите кнопку СТАРТ.

Примечание:

При подаче на стол рекомендуем добавить немного сметаны.



5. Тушеные кабачки

Сложность: средне

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 20 минут

Количество: 10 порций

Ингредиенты:

Кабачок - 1-2 шт. (примерно 1 кг)

Баклажан - 2-3 шт. (примерно 500 г)

Сладкий болгарский перец - 1-2 шт.

Лук - 1 шт.

Морковь - 1 шт.

Помидор - 1 шт.

Масло растительное - 1 ст.л.

Чеснок - 2-3 зубчика

Подготовка и приготовление:

Очистите овощи, если семечки в кабачке уже грубые, то выньте их. Налейте на дно растительное масло. Нарежьте кабачок, баклажан, лук и перец большими кусками (примерно 2х2 см) и по очереди все нарезанное складывайте в емкость. Морковь нашинкуйте. Посолите по вкусу и перемешайте деревянной лопаткой. Сверху положите нарезанный помидор.

Выберите режим «Овощи» мультиварки, переведите клапан в позицию «Открыт», нажмите кнопку СТАРТ.

Когда вы откроете мультиварку, перемешайте получившееся блюдо.

Примечание:

Это блюдо хорошо использовать в качестве холодной закуски, заправив его майонезом или сметаной и выдавив в уже охлажденное блюдо несколько долек чеснока. Можно превратить это блюдо во второе, тогда после слоя овощей выложите слой отваренного в скороварке по соответствующему рецепту риса. А помидор положите поверх риса.



6. Запеканка из лука с горошком

Сложность: средне

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 20 минут

Количество: 4 порции

Ингредиенты:

Лук - 4 шт.

Зеленый горошек - 200 г - 1 банка

Яйца - 6 шт.

Молоко - 50 мл

Сливочное масло - 50 г

Тертый сыр - 50 г

Подготовка и приготовление:

Положите на дно емкости масло, добавьте мелко порезанный лук. Выберите режим **ОВОЩИ** мультиварки, установите время приготовления на 15 минут, переведите клапан в позицию «Открыт», нажмите кнопку **СТАРТ**.

В отдельной чаше взбейте яйца и молоко. Влейте смесь в емкость, добавьте горошек, сыр, соль и специи.

Выберите режим **ЗАПЕКАНКА** мультиварки, установите время приготовления на 12 минут, переведите клапан в позицию «Открыт», нажмите кнопку **СТАРТ**.



7. Перцы фаршированные

Сложность: сложно

Время подготовки: 1 час

Время приготовления: 20 минут

Количество: 5 порций

Ингредиенты:

Болгарский сладкий перец - 10 шт.
среднего размера

Рис отварной - примерно 200 г,
приготовленный по рецепту 1
для скороварки

Фарш - 300 г

или кусок мяса без костей - 300 г

Лук - 1 шт.

Растительное масло - 1 ст.л.

Сметана - 100 г

Подготовка и приготовление:

Отварите рис (по рецепту 1 для скороварки), промойте его холодной водой. Возьмите перцы, срежьте плодоножки в виде крышечки, выньте все семечки, промойте. Положите их в кипящую, круто посоленную воду, через 1 минуту слейте. Дайте остыть. Обжарьте фарш на горячей сковороде без масла, непрерывно помешивая его деревянной ложкой, чтобы он не представлял собой единую массу, а разделялся на крупинки, при этом посолите фарш. Нашинкуйте лук, рис смешайте с фаршем, шинкованным луком, посолите. На дно емкости налейте растительное масло. Перцы нафаршируйте, закройте крышечкой и вертикально установите в емкость. Сверху положите на каждый перец немного сметаны.

Выберите режим ГОЛУБЦЫ мультиварки, переведите клапан в позицию «Открыт», нажмите кнопку СТАРТ.



8. Рыба под итальянским томатным соусом

Сложность: просто

Время подготовки: 5 минут

Время приготовления: 30 минут

Количество: 4 порции

Ингредиенты:

Филе трески - 300-400 г

Оливковое

или подсолнечное масло - 2 ст.л.

Перец чили - 1 шт.

Чеснок - 2 зубчика

Лук - 1 шт.

Каперсы - 30 г

Консервированные помидоры
в собственном соку - 200 г

Соль, перец, приправы по вкусу

Подготовка и приготовление:

Налейте на дно емкости масло и положите нарезанный чеснок. Выберите режим **ОВОЩИ** мультиварки, установите время приготовления на 10 минут, переведите клапан в позицию «Открыт», нажмите кнопку **СТАРТ**.

Готовьте чеснок 5 минут, периодически помешивая, затем добавьте нарезанный лук, перец чили, каперсы и готовьте оставшиеся 5 минут.

Выложите на приготовленную в емкости смесь помидоры и филе трески. Выберите режим **РЫБА** мультиварки, установите время приготовления на 20 минут, переведите клапан в позицию «Открыт», нажмите кнопку **СТАРТ**.



9. Чахохбили

Сложность: просто

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 40 минут

Количество: 4-6 порций

Ингредиенты:

Филе курицы - 800 г

Лук - 3 шт.

Помидор - 3 шт.

Оливковое

или подсолнечное масло - 2 ст.л.

Перец чили - 1 шт.

Чеснок - 3 зубчика

Хмели-сунели - 1 ст. л.

Соль, перец, специи по вкусу

Подготовка и приготовление:

Положите курицу в емкость. Выберите режим ЗАПЕКАНКА мультиварки, установите время приготовления на 40 минут, переведите клапан в позицию «Открыт», нажмите кнопку СТАРТ. Постоянно помешивайте и обжаривайте курицу без масла.

Через 20 минут добавьте мелко нарезанный лук, масло и обжаривайте еще 5 минут. После окончания жарки положите в емкость нарезанные помидоры и перец, добавьте пряности, соль и хмели-сунели. Закройте крышку и готовьте оставшееся время.



10. Овощное рагу с баклажанами

Сложность: средне

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 40 минут

Количество: 4 порции

Ингредиенты:

Баклажаны - 2 шт.

Перец сладкий - 1 шт.

Морковь - 2 шт.

Картофель - 3-4 шт.

Лук - 1 шт.

Чеснок - 1 зубчик

Помидор - 2 шт.

Оливковое

или подсолнечное масло - 1 ст.л.

Соль, перец, специи по вкусу

Подготовка и приготовление:

Налейте на дно емкости масло, добавьте чеснок и лук. Выберите режим **ОВОЩИ** мультиварки, установите время приготовления на 10 минут, переведите клапан в позицию «Открыт», нажмите кнопку **СТАРТ**.

На 5 минуте добавьте мелко нарезанную картошку и обжарьте ее с луком.

После обжарки положите в емкость мелко нарезанные баклажаны, перец, морковь и помидоры, долейте немного воды, но не больше 50 мл.

Выберите режим **РАГУ** мультиварки, установите время приготовления на 40 минут, переведите клапан в позицию «Открыт», нажмите кнопку **СТАРТ**.



11. Лапша с курицей по-тайски

Сложность: средне

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 30 минут

Количество: 4-6 порций

Ингредиенты:

Куриное филе - 300 г

Болгарский перец - 1 шт.

Помидоры - 2 шт.

Кисло-сладкий соус - 1 банка (250 г)

Лапша - 200 г

Соевый соус - 30 мл

Вода - 50 мл

Оливковое

или подсолнечное масло - 2 ст.л.

Соль, перец, приправы по вкусу

Подготовка и приготовление:

Налейте на дно емкости масло. Нарежьте куриное филе кубиками и положите в емкость.

Выберите режим ЗАПЕКАНКА мультиварки, установите время приготовления на 10 минут, переведите клапан в позицию «Открыт», нажмите кнопку СТАРТ. Периодически помешивайте, чтобы курица обжарилась со всех сторон.

Через 10 минут засыпьте мелко нарезанные помидоры и болгарский перец.

Положите в емкость лапшу, добавьте соевый соус и кисло-сладкий соус. Добавьте 50 мл воды, выберите режим РАГУ, установите время приготовления на 10 минут. Нажмите СТАРТ.

Полезный совет:

Время тушения устанавливается в зависимости от вида выбранной лапши. Для тонкой пшеничной лапши оно составляет 5-10 минут. Для толстой гречневой и рисовой - 15-25 минут.



12. Вегетарианское карри

Сложность: выше среднего

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 1 час 15 минут

Количество: 4 порции

Ингредиенты:

Лук - 1 шт.

Репа - 1 шт.

Морковь - 2 шт.

Нут - 400 г

Кабачки - 2 шт.

Чеснок - 1 зубчик

Порошок карри - 1 ст.л.

Оливковое

или подсолнечное масло - 1 ст.л.

Консервированные помидоры
в собственном соку - 400 г

Соль, перец, специи по вкусу

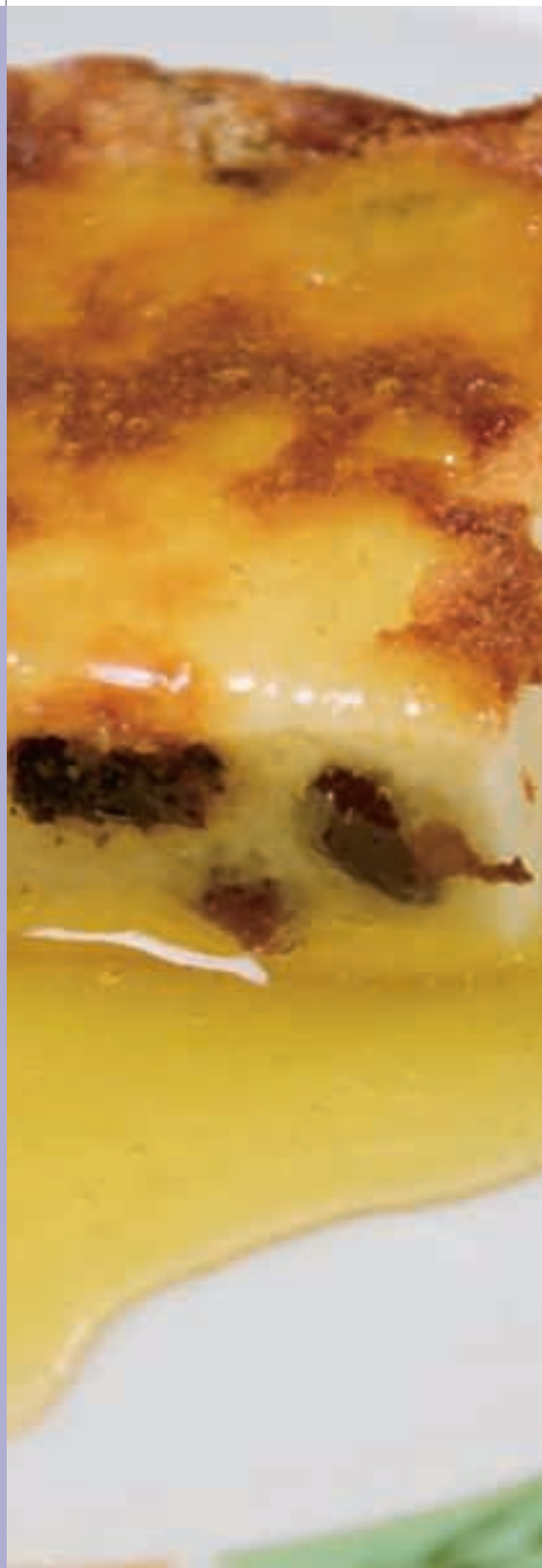
Подготовка и приготовление:

Налейте на дно емкости масло, добавьте чеснок и лук. Выберите режим **ОВОЩИ** мультиварки, установите время приготовления на 10 минут, переведите клапан в позицию «Открыт», нажмите кнопку **СТАРТ**.

На 5 минуте добавьте карри, морковь и репу.

После обжарки положите в емкость помидоры, нут, кабачки, соль и специи.

Выберите режим **РАГУ** мультиварки, установите время приготовления на 59 минут, переведите клапан в позицию «Открыт», нажмите кнопку **СТАРТ**.



13. Запеканка творожная с изюмом и цукатами

Сложность: средне

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 30 минут

Количество: 6 порций

Ингредиенты:

Творог - 600 г

Сахар - 1 стакан

Яйцо - 3 шт.

Изюм - 50 г

Цукаты - 50 г

Сметана - 3 ст. л.

Сода - 0.5 ч. л.

Щепотка ванилина

Мука - 1 стакан

Подготовка и приготовление:

Яйца взбейте. Творог смешайте с сахаром и яйцами до получения однородной массы. Добавьте сметану. Муку смешайте с ванилином и гашеной содой, добавьте к творогу и хорошо перемешайте.

Добавьте изюм и цукаты.

Емкость смажьте сливочным маслом и выложите в нее творожную массу. Выберите режим ЗАПЕКАНКА мультиварки, установите время приготовления на 30 минут, переведите клапан в позицию «Открыт», нажмите кнопку СТАРТ.

HD2178/HD2173