

Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD3036
HD3037



Руководство пользователя
Посібник користувача
User Manual

PHILIPS

HD3036, HD3037

Русский	5
Українська	34
English	63

СОДЕРЖАНИЕ

1	Важная информация	6	7	Функции и инструкции	12
	Разрешенные действия	6		РИС	12
	Запрещенные действия	6		ГРЕЧКА	13
	Меры предосторожности	6		ПЛОВ	14
	Защита окружающей среды	7		КАША	15
	Гарантия и послепродажное обслуживание	7		ВАРИТЬ	16
				ТУШИТЬ	18
				ЖАРИТЬ	19
				ЙОГУРТ	21
				ПОДОГРЕТЬ	22
				ПЕЧЬ	24
				ГОТОВИТЬ НА ПАРУ	26

2	Введение	7			
----------	----------	---	--	--	--

3	Обзор	8			
	Аксессуары	8			

4	Панель управления	9			
----------	-------------------	---	--	--	--

5	Технические характеристики	9			
----------	----------------------------	---	--	--	--

6	Использование	10	8	Уход	29
	При первом использовании	10		Очистка парового клапана	30
	Подготовка к использованию	10		Очистка крышки	30
				Очистка внутренней емкости	30
				Очистка датчика и нагревательной пластины	31
					31
				Очистка аксессуаров	31

9	Устранение неисправностей	32			
----------	---------------------------	----	--	--	--

1 Важная информация

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

Для предупреждения опасных ситуаций в данном руководстве описан ряд примеров неисполнения правил безопасности, ведущих к риску возникновения несчастных случаев.

! Разрешенные действия

- Изделие предназначено только для применения в помещении и для некоммерческих целей.
- Вставьте штекер в разъем на мультиварке. Перед включением убедитесь, что напряжение, указанное на мультиварке, соответствует напряжению местной электросети.
- Изделие можно подключать только к заземленной розетке. Вилка должна быть плотно подключена к розетке.
- Если шнур питания повредился, в целях безопасности его необходимо заменить. Замену должен выполнять производитель, отдел технического обслуживания или квалифицированный специалист.
- Во избежание опрокидывания и потенциальных ожогов храните мультиварку в недоступном для детей месте. Если во время приготовления коснуться кнопки той или иной функции, мультиварка может отключиться.
- 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.
- Установите мультиварку на устойчивую, ровную поверхность. Не помещайте мультиварку в воду, не устанавливайте ее в помещениях с высокой влажностью и высокой температурой, а также вблизи источников тепла.
- Перед подключением устройства 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 мультиварки.
- Прежде чем вынимать внутреннюю емкость, убедитесь, что прибор отключен от электросети.

⊘ Запрещенные действия

- Запрещается отсоединять вилку от электросети и касаться кнопок на панели управления мокрыми руками.
- Запрещается самостоятельно модифицировать, разбирать и ремонтировать мультиварку.
- Запрещается подключать прибор к внешнему таймеру.
- Запрещается погружать мультиварку в воду и мыть ее в воде.
- Запрещается нагревать внутреннюю емкость на открытом пламени.
- Запрещается подвергать прибор воздействию высоких температур; не ставьте мультиварку на включенную или неостывшую плиту или варочную поверхность.
- Запрещается поднимать и перемещать работающую мультиварку.
- Запрещается помещать деформированную внутреннюю емкость в мультиварку.
- Запрещается пользоваться какими-либо аксессуарами или деталями, не одобренными компанией Philips, или произведенными сторонними производителями. Компания не несет ответственности за неблагоприятные последствия, вызванные использованием таких аксессуаров и деталей.

⚠ Меры предосторожности

- Прежде чем подключать прибор к электросети и включать его, убедитесь, что внутренняя емкость помещена в прибор.
- Осторожно: во время работы прибора и при открывании крышки из парового клапана выходит горячий пар. Чтобы не обжечься паром, берегите руки и лицо при обращении с мультиваркой.
- Не накрывайте крышку тканью, это может привести к деформации или изменению цвета крышки.
- Не следует превышать указанный максимальный объем воды; в противном случае это может привести к выливаю воды из прибора и опасным ситуациям.
- Запрещается использовать прибор вблизи магнитных материалов.

Защита окружающей среды



Не выбрасывайте прибор вместе с бытовым мусором. Прибор необходимо передать на переработку в одобренный властями специализированный пункт утилизации. Таким образом вы помогаете сократить негативное воздействие на окружающую среду.

Гарантия и послепродажное обслуживание

Для получения дополнительной информации и обслуживания или в случае возникновения проблем посетите веб-сайт Philips www.philips.ru. Можно также обратиться в местный центр поддержки покупателей Philips (контактные данные указаны на гарантийном талоне). Если в вашей стране нет центра поддержки покупателей Philips, обратитесь к местному дилеру Philips.

Примечание. Содержание данного руководства было проверено и одобрено. Компания не несет ответственности за любые орфографические ошибки и неверное толкование содержания. Внешний вид и характеристики изделия могут быть изменены без предварительного уведомления;

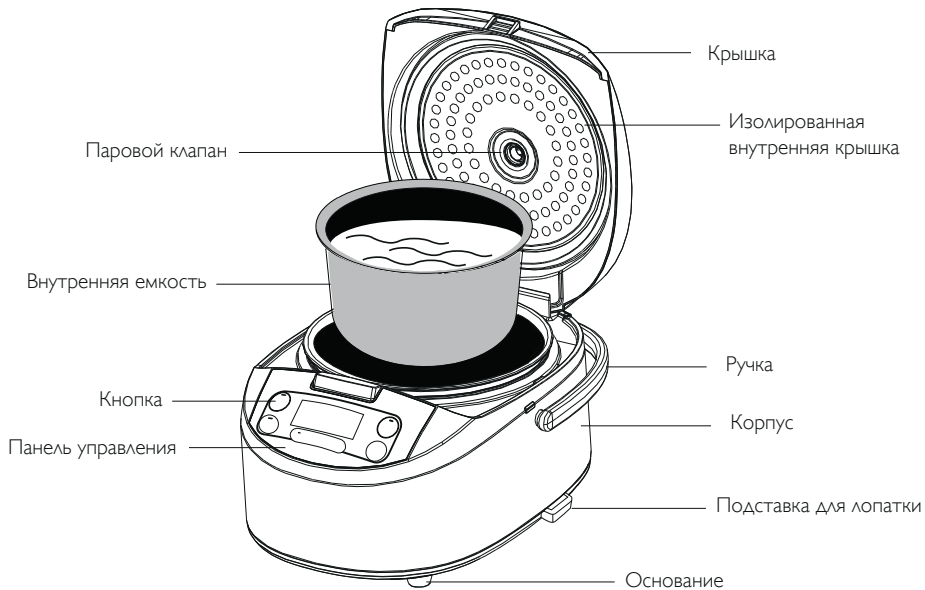
2 Введение

Мультиварка Philips — это современный прибор, созданный с применением инновационных технологий. Мультиварка оснащена понятной панелью управления, отличается усовершенствованной конструкцией и современным дизайном — идеальный кухонный прибор для современной семьи.

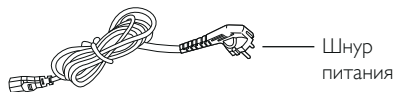
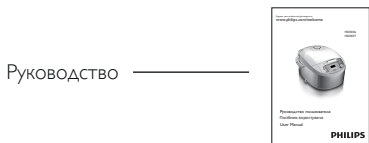
Современные технологии, инновационный подход

- 1 Защита от проливания, антипригарная поверхность, прочность, износостойкость, герметичность
Учтены все нюансы.
- 2 Инновационная концепция дизайна
Вкусно: Приготовление под микродавлением, подбор оптимальной температуры, научный подход к обработке продуктов, сохранение питательных веществ и аромата риса.
Полезно: Внутренняя емкость с антипригарным покрытием, варка при высоких температурах, полезно для всей семьи, безвредно для экологии.

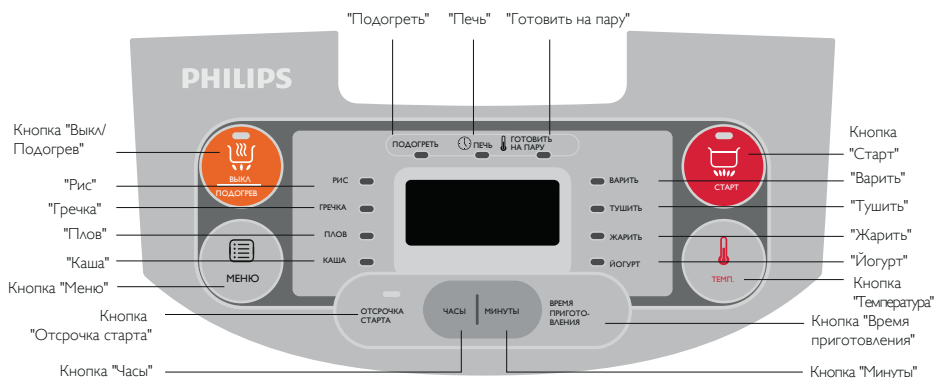
3 Обзор



Аксессуары



4 Панель управления



5 Технические характеристики

Модель	HD3036	HD3037
Номинальные параметры питания	220 В перем. тока / 50 Гц	220 В перем. тока / 50 Гц
Номинальная мощность	980 Вт	980 Вт
Объем	4л	5л
Рис (кружек)	1-8	1-10
Д × Ш × В (мм)	395x300x245	395x300x265
Вес (кг)	4,0	3,8

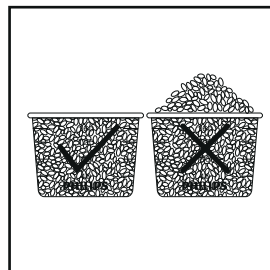
6 Использование

При первом использовании

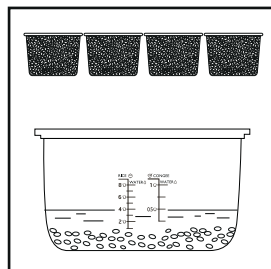
- (1) Извлеките все аксессуары из внутренней емкости.
- (2) Протрите прибор мягкой тканью.
- (3) Чтобы устранить запах с внутренней емкости и крышки, воспользуйтесь функцией **ВАРИТЬ**.
 - Наполните внутреннюю емкость водой наполовину, закройте крышку и подключите прибор к электросети.
 - Нажмите кнопку управления, загорится индикатор **ВАРИТЬ**.
 - После 5 минут варки нажмите **ВЫКЛ/ПОДОГРЕВ**.
 - Отключите прибор от электросети, дождитесь остывания емкости и слейте воду.
- (4) Для мытья всех аксессуаров используйте губку и жидкое чистящее средство, затем тщательно их промойте и протрите мягкой тканью.

Подготовка к использованию

- (1) Разберем первое использование на примере приготовления риса. Отмерьте необходимый объем риса мерной чашкой, как показано на рисунке, и промойте его водой в другой емкости до тех пор, пока вода не станет прозрачной.

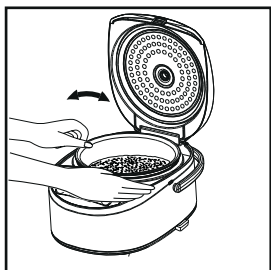


- (2) Пересыпьте промытый рис во внутреннюю емкость и долейте воду до соответствующей отметки на внутренней емкости.



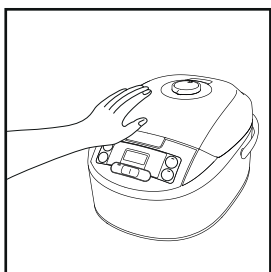
- Доливайте воду до тех пор, пока ее уровень не сравняется с отметкой объема для риса. Пример На 4 кружки риса воду необходимо долить до отметки "4".
- Объем воды можно изменять в соответствии с типом риса и вашими предпочтениями (жестче/мягче). Смесь из риса и воды не должна превышать метку .

- (3) Насухо протрите сухой тканью внешнюю поверхность внутренней емкости, вставьте емкость в прибор, аккуратно прокрутите внутреннюю емкость 2–3 раза в направлении стрелки, чтобы дно емкости плотно прилегло к нагревательной пластине.



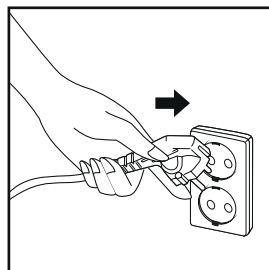
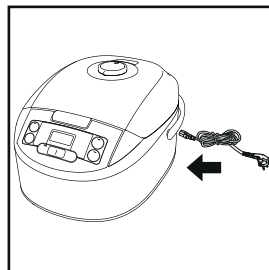
- Следует насухо протирать и внутреннюю, и внешнюю поверхность емкости. Если внешняя поверхность и дно внутренней емкости останутся влажными, во время приготовления риса прибор будет шуметь, а также может сломаться.

- (4) Закройте крышку до щелчка; щелчок сигнализирует о полном закрытии крышки.



- Не открывайте крышку и не покрывайте паровой клапан полотенцем или иными предметами во время работы прибора; это может привести к деформации крышки или неисправностям.


- (5) Включение: подключите один конец шнура питания к мультиварке, а второй — к розетке. Многофункциональная Мультиварка перейдет в режим ожидания.



- Подключение к электросети можно выполнять только после полной подготовки прибора.

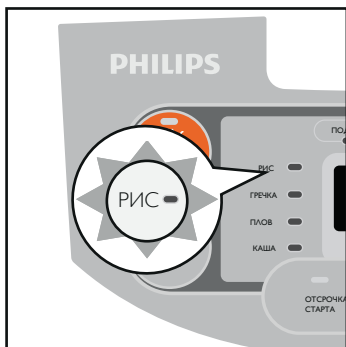
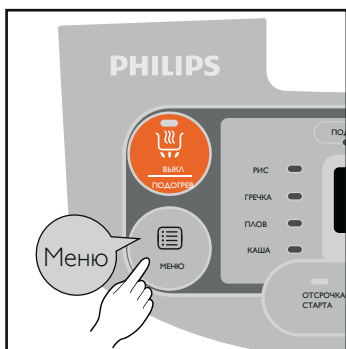
7 Функции и инструкции

Рис

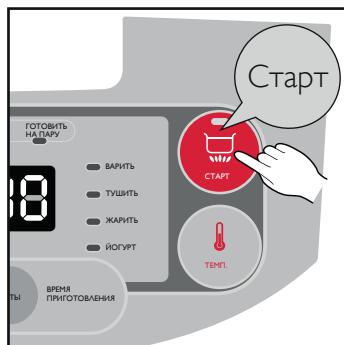
- (1) Выберите программу  путем нескольких нажатий кнопки МЕНЮ. Загорится индикатор РИС.



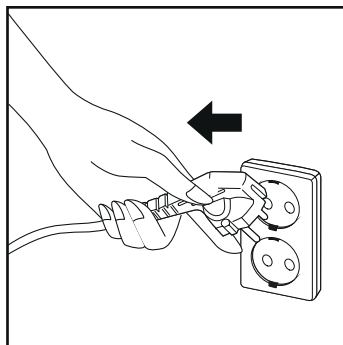
Индикатор загорается



- (2) Нажмите СТАРТ, чтобы начать приготовление.



- (3) Когда до окончания приготовления остается 10 минут, на дисплее отображается обратный отсчет времени до окончания программы. По окончании приготовления мультиварка автоматически переходит в режим подогрева; на этом этапе можно прекратить работу прибора и отключить его от электросети.

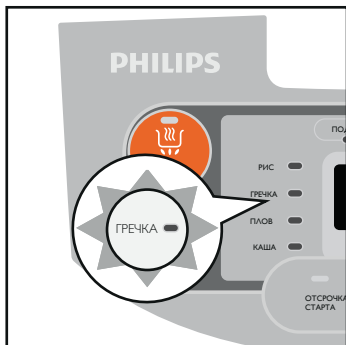
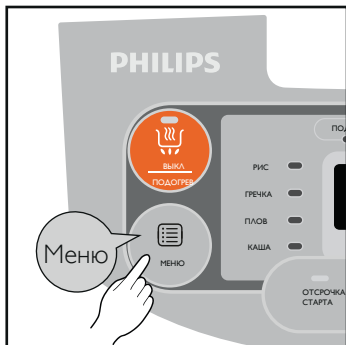


Гречка

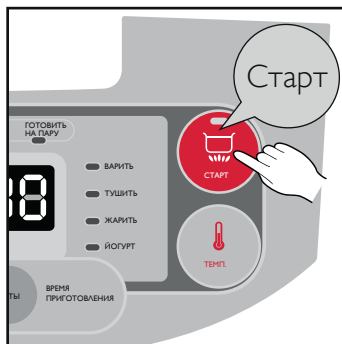
- (1) Выберите программу РЕЧКА путем нескольких нажатий кнопки МЕНЮ . Загорится индикатор ГРЕЧКА.



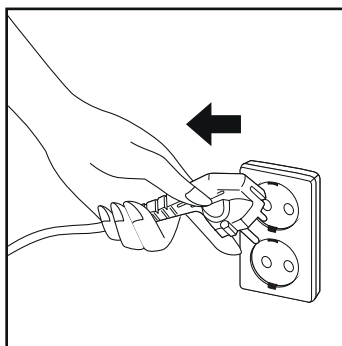
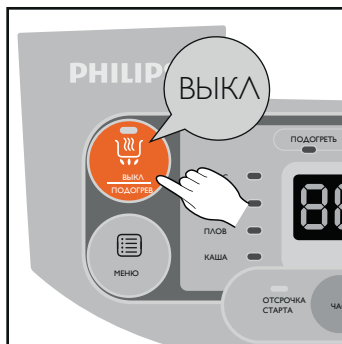
Индикатор загорается



- (2) Нажмите СТАРТ, чтобы начать приготовление.

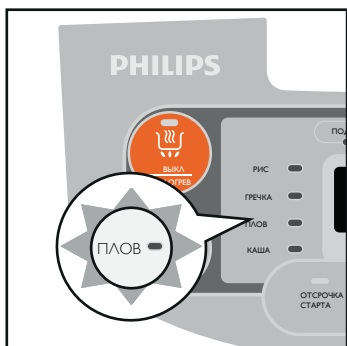
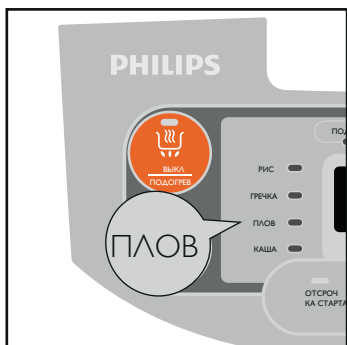
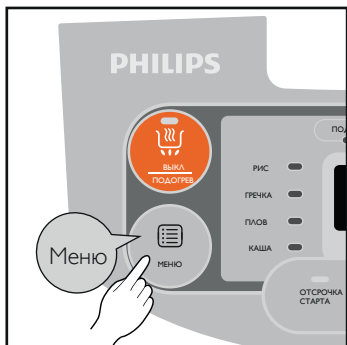


- (3) Когда до окончания приготовления остается 10 минут, на дисплее отображается обратный отсчет времени до окончания программы. По окончании приготовления мультиварка автоматически переходит в режим подогрева; на этом этапе можно прекратить работу прибора и отключить его от электросети.

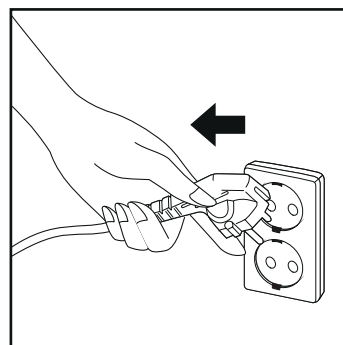
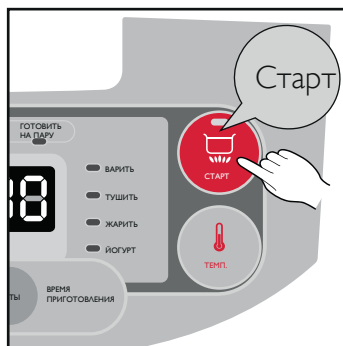


ПЛОВ

- (1) Выберите программу ПЛОВ путем нескольких нажатий кнопки МЕНЮ. Загорится индикатор ПЛОВ. время приготовления изменить нельзя.

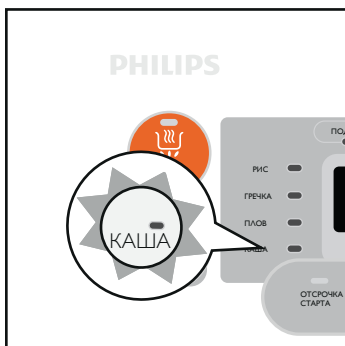
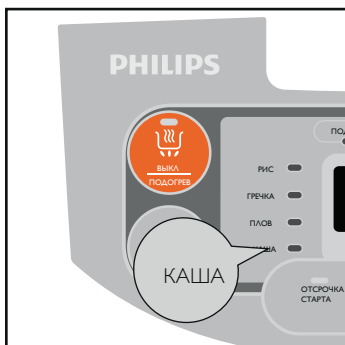
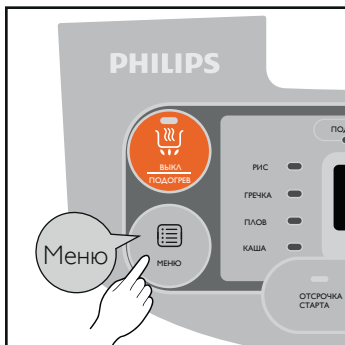


- (2) Нажмите кнопку СТАРТ, чтобы запустить приготовление. По завершении приготовления мультиварка автоматически переходит в режим подогрева; на этом этапе функцию подогрева можно отключить и отсоединить прибор от электросети.

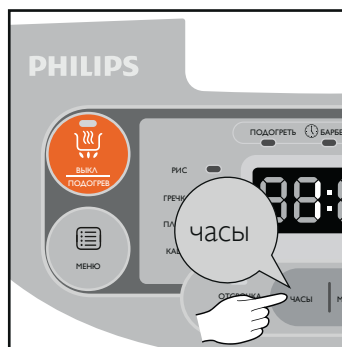
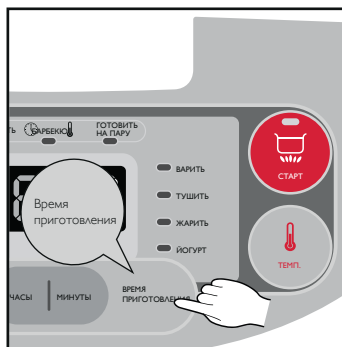


КАША

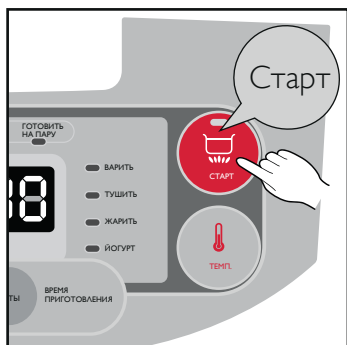
- (1) Выберите программу КАША путем нескольких нажатий кнопки МЕНЮ



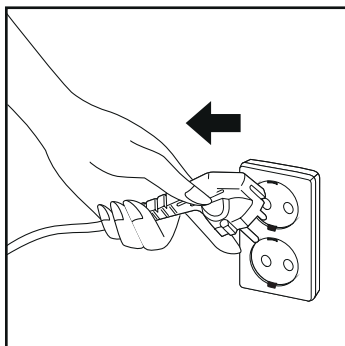
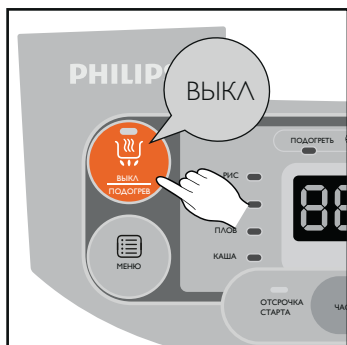
- (2) В режиме установки времени приготовления нажмите кнопку ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и введите длительность приготовления — от 1 до 4 часов; каждое нажатие кнопки ЧАСЫ прибавляет 1 час, а каждое нажатие кнопки МИНУТЫ прибавляет 1 минуту. Время приготовления по умолчанию составляет 2 часа.



- (3) Нажмите СТАРТ, чтобы начать приготовление.

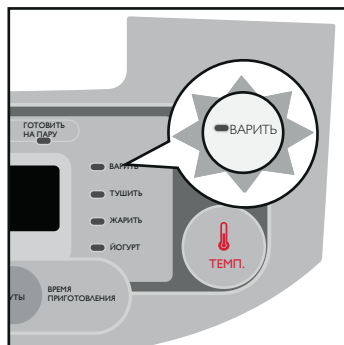
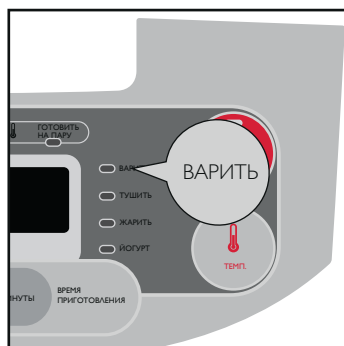
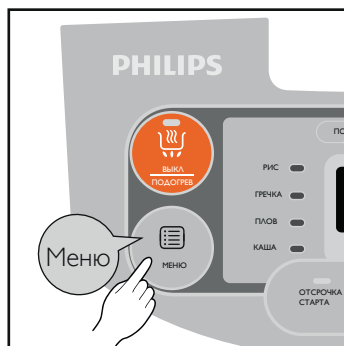


- (4) Когда приготовление закончено, прибор автоматически переходит в режим подогрева.

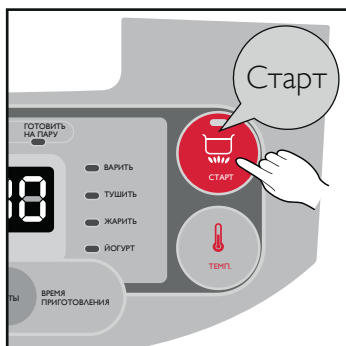
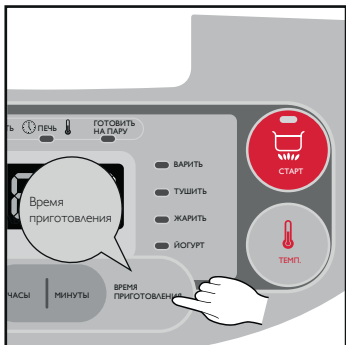


ВАРИТЬ

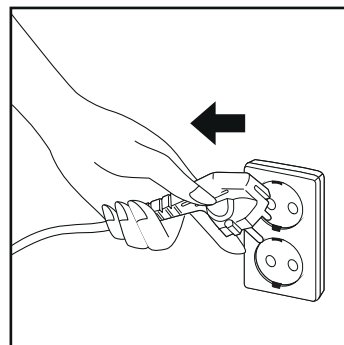
- (1) Выберите программу ВАРИТЬ путем нескольких нажатий кнопки МЕНЮ. Загорится индикатор ВАРИТЬ.



- (2) В режиме установки времени приготовления нажмите кнопку ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и введите длительность приготовления — от 5 до 30 минут; каждое нажатие кнопки МИНУТЫ прибавляет 1 минуту. Время приготовления начинается с момента, когда вода закипает; время приготовления отображается в виде обратного отсчета. Прибор издает 4 предупреждающих сигнала; по завершении приготовления прибор автоматически переходит в режим подогрева.

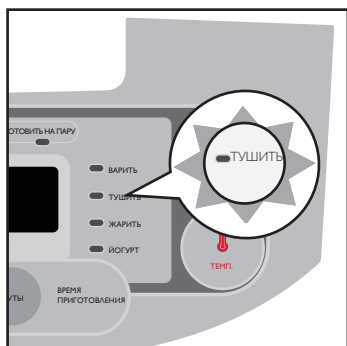
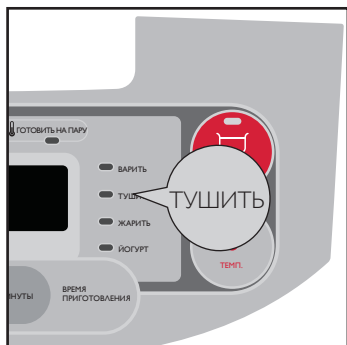
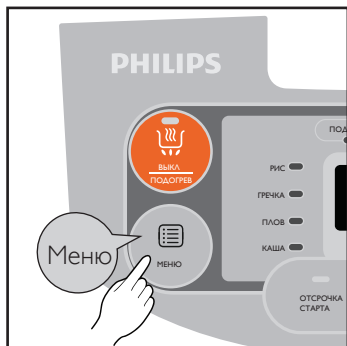


- (3) На этом этапе можно отменить функцию подогрева и отсоединить прибор от электросети.

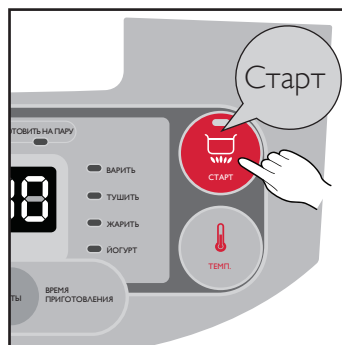
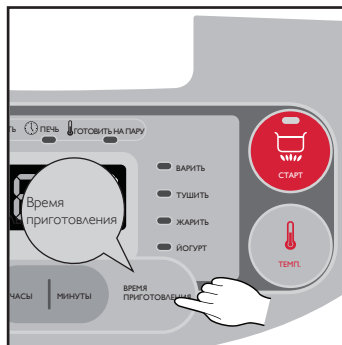


ТУШИТЬ

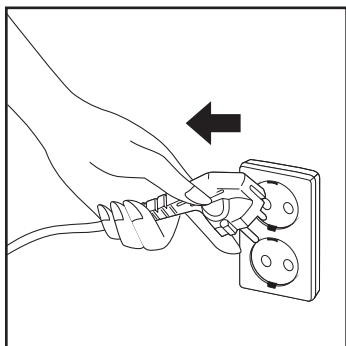
- (1) Выберите программу ТУШИТЬ путем нескольких нажатий кнопки МЕНЮ. Загорится индикатор ТУШИТЬ.



- (2) В режиме установки времени приготовления нажмите кнопку ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и введите длительность приготовления — от 20 минут до 10 часов; каждое нажатие кнопки МИНУТЫ прибавляет 1 минуту, а каждое нажатие кнопки ЧАСЫ прибавляет 1 час. Когда приготовление закончено, прибор автоматически переходит в режим подогрева.

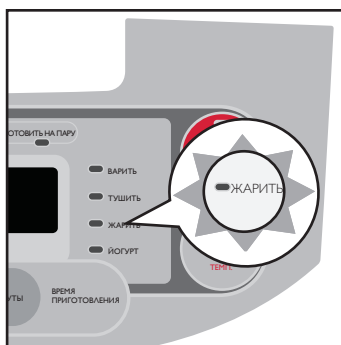
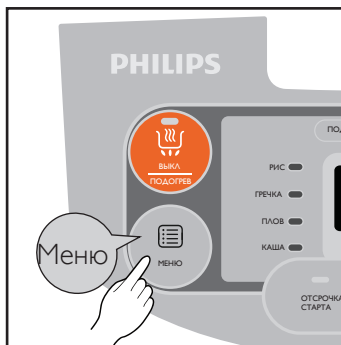


- (3) На этом этапе можно отменить функцию подогрева и отсоединить прибор от электросети.

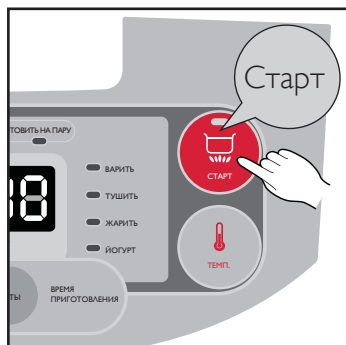
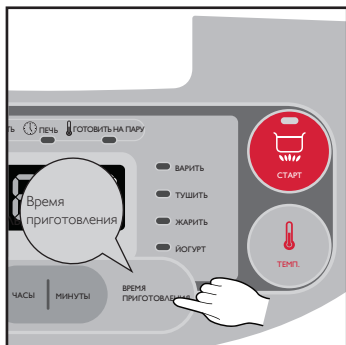


ЖАРИТЬ

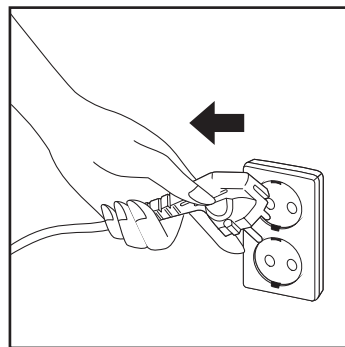
- (1) Выберите программу ЖАРИТЬ путем нескольких нажатий кнопки МЕНЮ. Загорится индикатор ЖАРИТЬ.



- (2) В режиме установки времени приготовления нажмите кнопку ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и введите длительность приготовления — от 5 до 59 минут; каждое нажатие кнопки МИНУТЫ прибавляет 1 минуту. Когда приготовление закончено, прибор автоматически переходит в режим подогрева.



- (3) На этом этапе можно отменить функцию подогрева и отсоединить прибор от электросети.

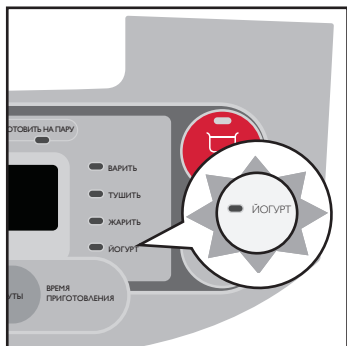
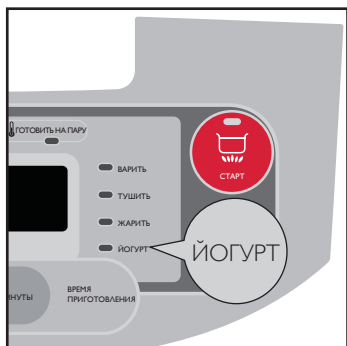
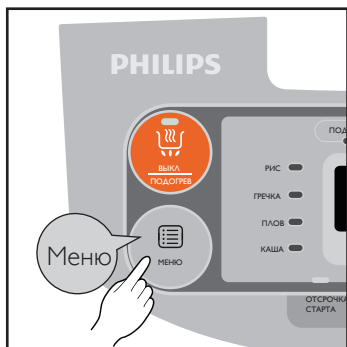


● Примечание.

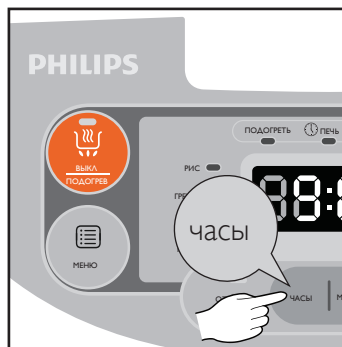
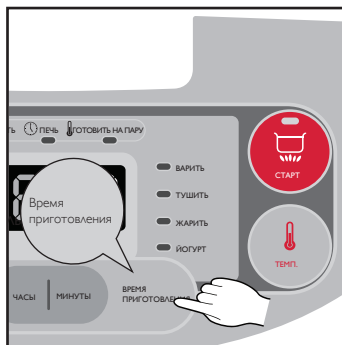
1. При работе этой функции крышка должна быть открыта.
2. Эта функция не предназначена для сильного жаривания, а объем масла не должен превышать отметку "2".

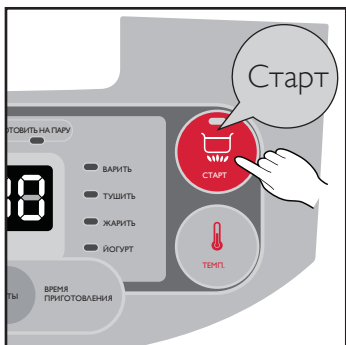
ЙОГУРТ

- (1) Выберите программу ЙОГУРТ путем нескольких нажатий кнопки МЕНЮ. Загорится индикатор ЙОГУРТ.



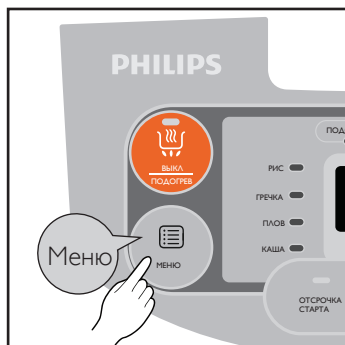
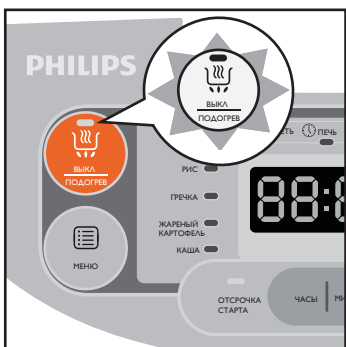
- (3) В режиме установки времени приготовления нажмите кнопку ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и введите длительность приготовления — от 6 до 12 часов; каждое нажатие кнопки МИНУТЫ прибавляет 10 минут, а каждое нажатие кнопки ЧАСЫ прибавляет 1 час. Время приготовления по умолчанию составляет 8 часов. Когда приготовление закончено, прибор автоматически переходит в режим ожидания.



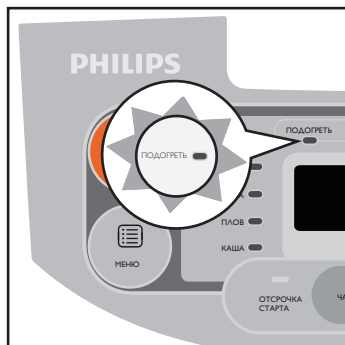
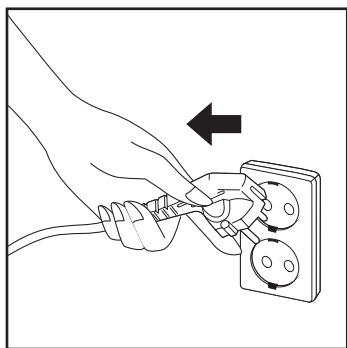
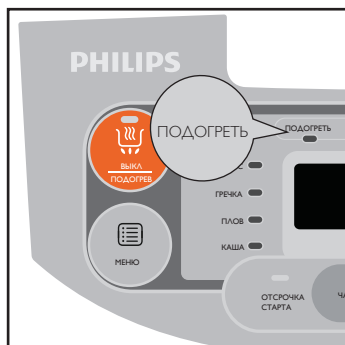


ПОДОГРЕТЬ

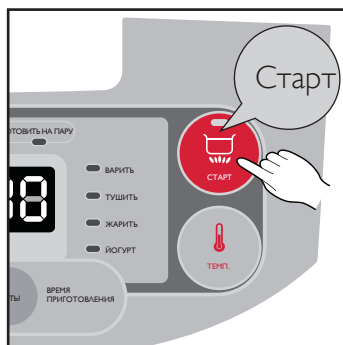
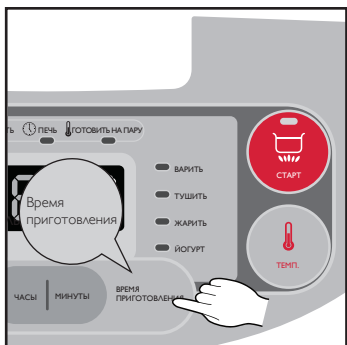
- Выберите программу ПОДОГРЕТЬ путем нескольких нажатий кнопки МЕНЮ. Загорится индикатор ПОДОГРЕТЬ.



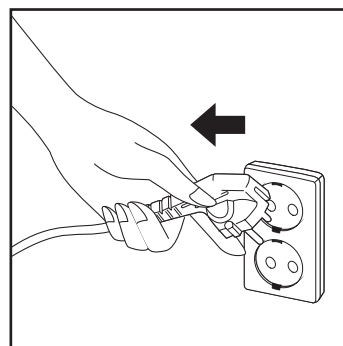
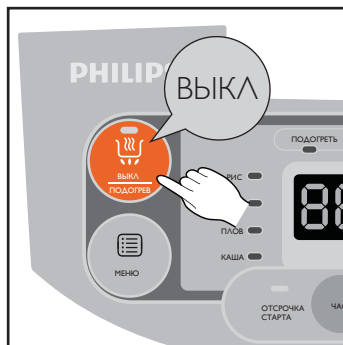
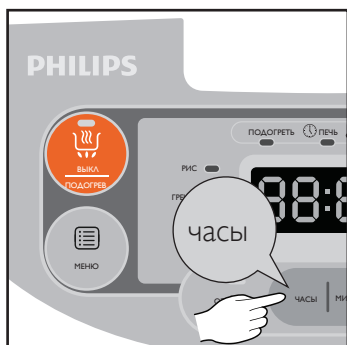
- Прибор можно сразу же отсоединить от электросети.



- (2) В режиме установки времени приготовления нажмите кнопку ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и введите длительность приготовления — от 8 до 25 минут; каждое нажатие кнопки МИНУТЫ прибавляет 1 минуту. Когда приготовление закончено, прибор автоматически переходит в режим подогрева.

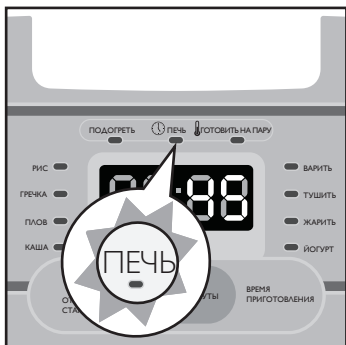
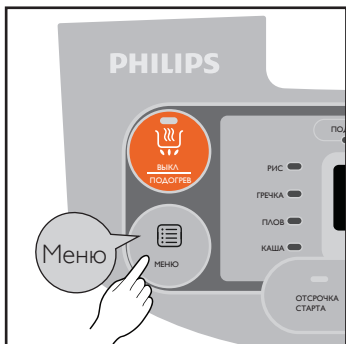


- (4) На этом этапе можно отменить функцию подогрева и отсоединить прибор от электросети.

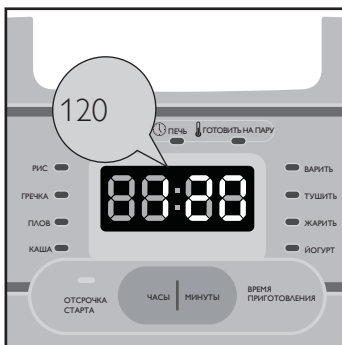
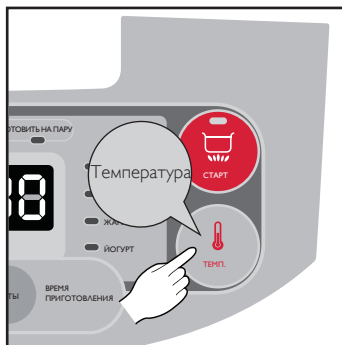


ПЕЧЬ

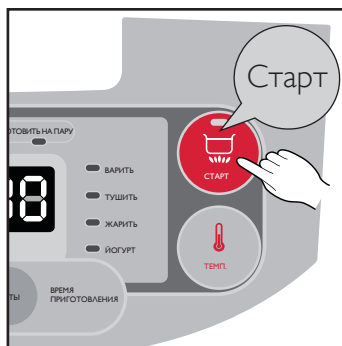
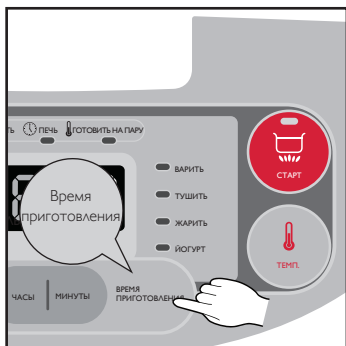
- (1) Выберите программу ПЕЧЬ путем нескольких нажатий кнопки МЕНЮ. Загорится индикатор ПЕЧЬ.



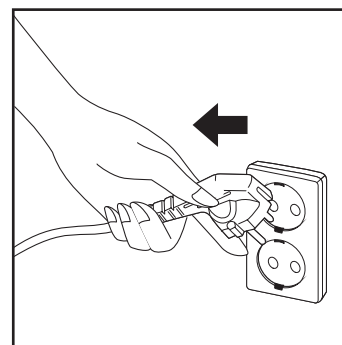
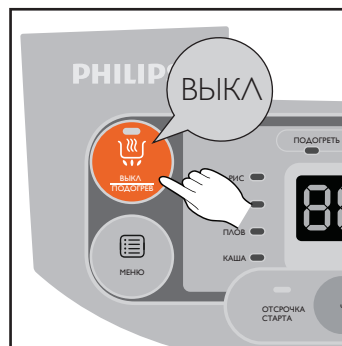
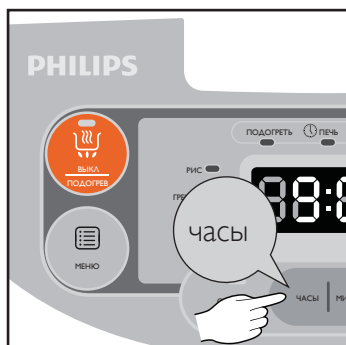
- (2) Выберите температуру путем нескольких нажатий кнопки ТЕМП. Возможные температурные режимы: 40 °C, 60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 150 °C, 180 °C.



- (3) Время приготовления может составлять от 20 минут до 2 часов; каждое нажатие кнопки ЧАСЫ прибавляет 1 час, а каждое нажатие кнопки МИНУТЫ прибавляет 10 минут. Время приготовления по умолчанию составляет 45 минут. Когда приготовление закончено, прибор автоматически переходит в режим подогрева.

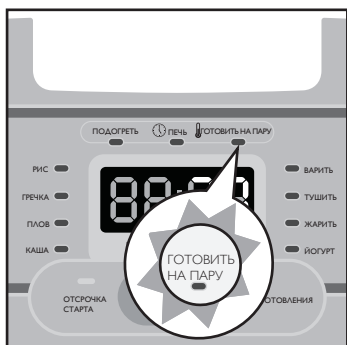
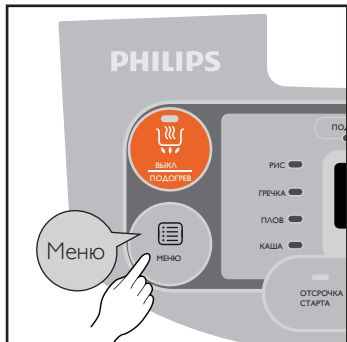


- (4) На этом этапе можно отменить функцию подогрева и отсоединить прибор от электросети.

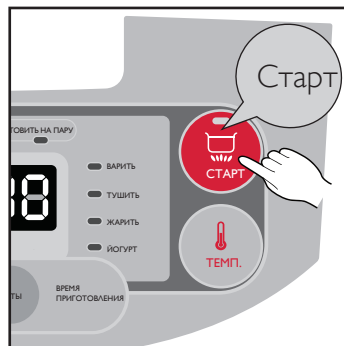
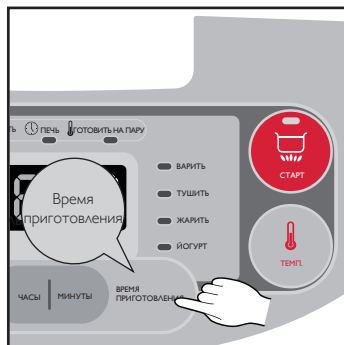


ГОТОВИТЬ НА ПАРУ

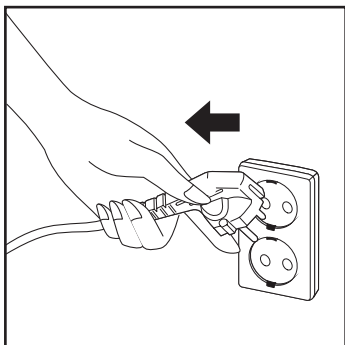
- (1) Выберите программу ГОТОВИТЬ НА ПАРУ путем нескольких нажатий кнопки МЕНЮ. Загорится индикатор ГОТОВИТЬ НА ПАРУ.



- (2) В режиме установки времени приготовления нажмите кнопку ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и введите длительность приготовления — от 5 минут до 2 часов; каждое нажатие кнопки МИНУТЫ прибавляет 1 минуту. Время приготовления начинается с момента, когда вода закипает; время приготовления отображается в виде обратного отсчета. Прибор издает 4 предупреждающих сигнала; по завершении приготовления прибор автоматически переходит в режим подогрева.

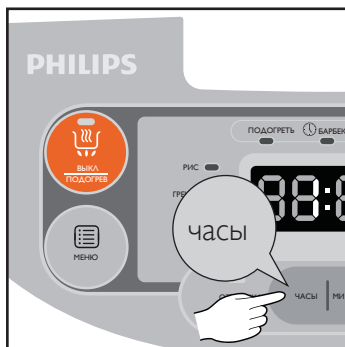


- (3) На этом этапе можно отменить функцию подогрева и отсоединить прибор от электросети.



Отсрочка старта

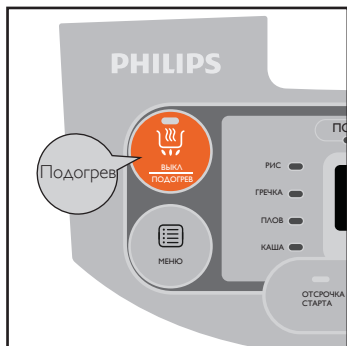
После выбора необходимой функции нажмите **ОТСРОЧКА СТАРТА**. Задайте время, через которое вы хотели бы получить готовое блюдо. В режиме отсрочки нажимайте **ЧАСЫ** и **МИНУТЫ**, чтобы на дисплее отображались необходимые значения часа и минут; каждое нажатие кнопки **ЧАСЫ** прибавляет к значению 1 час, а каждое нажатие кнопки **МИНУТЫ** прибавляет 10 минут. Функцию отсрочки старта нельзя применить для жарки и выпекания.





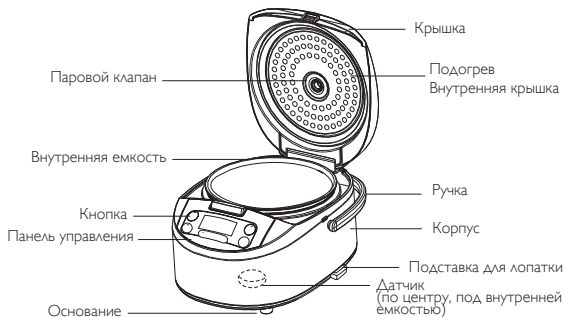
Подогрев

- (1) Во всех режимах, кроме приготовления йогурта, по завершении приготовления прибор автоматически переходит в режим подогрева.
- (2) После перехода в режим подогрева, независимо от функции, емкость подогревается в течение 24 часов, после чего прибор переходит в режим ожидания.

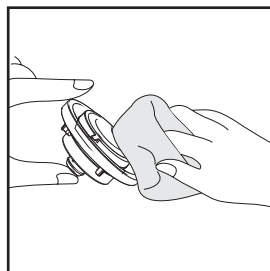
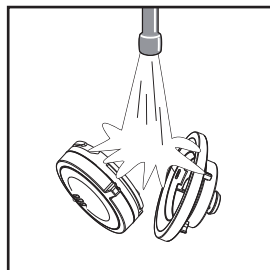


8 Уход

Прежде чем приступать к очистке прибора, обязательно отключите его от электросети и дождитесь, когда нагревательная пластина остынет. Запрещается применять для очистки растворители, бензин, чистящие средства, грубые щетки и т.п.

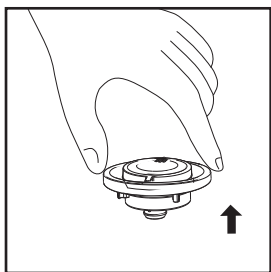


(3) Промойте чистой водой и протрите сухой тканью.

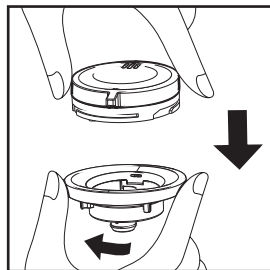
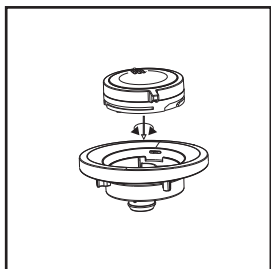


Очистка парового клапана

(1) Снимите паровой клапан с крышки.



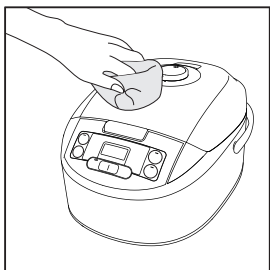
(2) Снимите крышку с парового клапана.



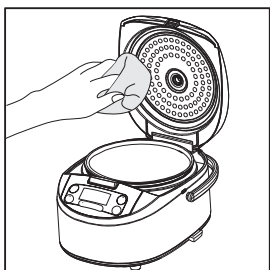
- Рекомендуется очищать паровой клапан после каждого использования. Это поможет предотвратить засорение клапана.
- Если клапан засорился, его необходимо немедленно очистить, в противном случае качество блюд может ухудшиться.

Очистка крышки

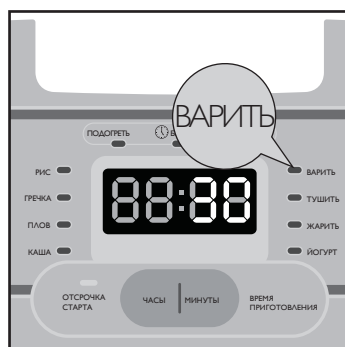
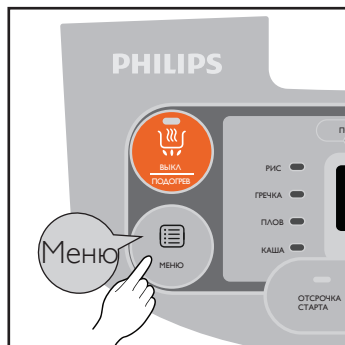
- (1) Для очистки поверхности крышки используйте жидкое моющее средство.



- (2) Если своевременно не очищать внутреннюю поверхность крышки, на ней могут появиться пятна, которые позже сложно будет удалить. Поэтому необходимо протирать ее после каждого применения.



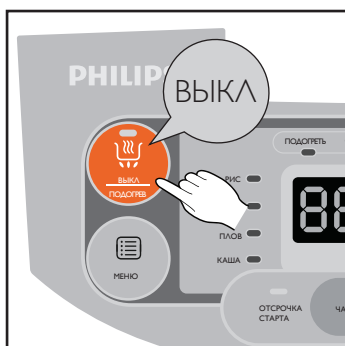
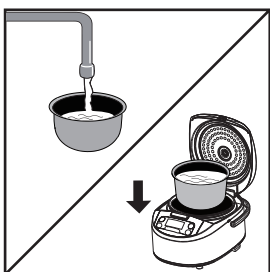
- Не вынимайте резиновое уплотнительное кольцо.



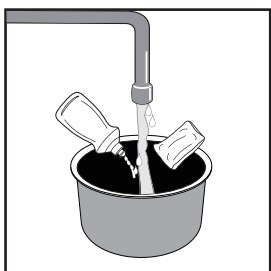
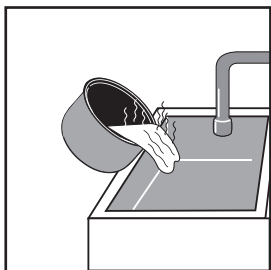
- (2) Через 10 минут работы прибора нажмите кнопку ВЫКЛ./ПОДОГРЕВ и отключите прибор от электросети.

Очистка внутренней емкости

- (1) Налейте достаточный объем воды во внутреннюю емкость и вставьте ее в прибор. Нажмите кнопку МЕНЮ, выберите ВАРИТЬ и нажмите СТАРТ. Когда загорится индикатор ВАРИТЬ, мультиварка начнет работу.



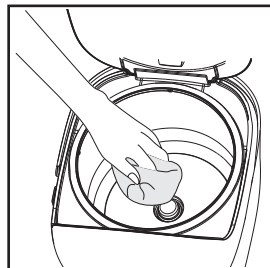
- (3) Когда прибор остынет, вылейте воду из внутренней емкости, аккуратно помойте емкость губкой и жидким моющим средством, затем ополосните чистой водой. Насухо протрите внутреннюю емкость снаружи. Не используйте грубые щетки или твердые предметы для очистки, это может привести к повреждению антипригарного покрытия.



- Поверхность покрытия может потускнеть, или на ней могут появиться пятна; это не представляет опасности для здоровья.
- Внутреннюю емкость также можно мыть в посудомоечной машине.

Очистка датчика и нагревательной пластины

- Если датчик на дне прибора или нагревательная пластина засорились, аккуратно очистите их негрубой наждачной бумагой (степень жесткости 600) или мягкой тканью; в противном случае контакты будут работать некачественно, что негативно скажется на качестве блюд.

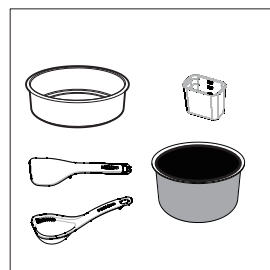


- Для удаления риса и другого мусора из зазоров используйте небольшой заостренный предмет.
- Поверхность нагревательной пластины и защитного контура может изменить цвет, или на ней могут появиться пятна; это не представляет опасности для здоровья.

Очистка аксессуаров

Для очистки используйте жидкое моющее средство, губку и воду.

- Чаша для приготовления на пару, лопатка, ложка для супа, мерная чашка, внутренняя емкость.



- После размачивания в горячей или холодной воде помойте их губкой.

9 Устранение неисправностей

Если в процессе эксплуатации мультиварки возникли проблемы, прежде чем обращаться в сервисную службу, ознакомьтесь с представленной ниже информацией.

Проблемы с крупой

Причины	Приготовление				Подогрев		
	Крупа слишком жесткая, недодваренная	Крупа слишком мягкой, переваренная	Пригоревшая каша на дне чаши	Вода перемешивается во время работы	Крупа поменяла цвет	Запхлый запах	Каша пересушена
Неправильные пропорции воды и крупы, неверный тип крупы	•	•	•	•			•
Плохо промытая крупа			•	•	•		
Посторонний предмет между чашей и подогревателем	•	•		•	•	•	
Готовка с большим количеством масла	•				•		
Неверное количество воды	•	•					
Неплотно закрыта крышка					•	•	•
Плохо вымыта чаша				•	•		
Блюдо подогревалось в режиме Подогрев больше 12 часов					•	•	•

Проблемы с выпечкой

Причины	Приготовление						
	Тесто не истекло собою	Тесто недопеклось	выпечка сырая	Пригоревшее тесто на дне чаши	Выпечка подгорела	Выпечка не поднимается	Рыхлая выпечка
Слишком много теста в чаше	•	•					
Слишком мало теста в чаше				•	•		
Используется неподходящая смесь для кекса или ингредиенты не указанные в рецептах.	•	•	•			•	
Используется смесь для кекса с излишним содержанием шоколада, сахара или фруктов.	•	•		•	•		
Кекс треснул во время приготовления	•	•				•	
Посторонний предмет между чашей и нагревателем	•	•	•		•		
Дно кастрюли не смазано маслом или маргарином				•			
Готовый кекс слишком долго держали в чаше			•		•		
Неправильное или слишком долгое вымешивание						•	•
Неверное количество ингредиентов						•	•

Технические проблемы

№	Проблема		Варианты решения
1	Индикатор не загорается	Нагревательная пластинка не нагревается	Убедитесь, что сетевая вилка, розетка, и кабель питания исправны и правильно подключены.
			Обратитесь в авторизованный сервисный центр
		Нагревательная пластинка нагревается	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
2	Индикатор загорается	Нагревательная пластинка не нагревается	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
3	На дисплее появляется индикация «E1», «E2», «E3» или «E4»		Отключите мультиварку от сети. Дождитесь охлаждения всех нагревательных поверхностей до комнатной температуры и вновь подключите к источнику питания
			Обратитесь в авторизованный сервисный центр
4	Приготовление занимает больше времени, чем обычно		Аккуратно поверните внутреннюю емкость и установите ее в правильное положение
			Проведите очистку нагревательного элемента
			Обратитесь в авторизованный сервисный центр

Если решить проблему не удастся, обратитесь в информационный центр поддержки потребителей Philips или ближайший авторизованный сервисный центр. В целях безопасности не производите разборку или ремонт изделия самостоятельно.





Рецепты для мультиварки

PHILIPS

Содержание

Блюда на каждый день:

Каша молочная.....	2
Пшенная каша с тыквой.....	3
Омлет с грибами и луком пореем.....	4
Запеканка творожная с изюмом и цукатами.....	5
Борщ московский.....	6
Скандинавский гороховый суп.....	7
Рис.....	8
Плов.....	9
Рагу из свинины с картошкой.....	10
Гуляш по-мадьярски.....	11
Макароны по-флотски.....	12
Жареная картошка с грибами и луком.....	13
Рыба в итальянском томатном соусе.....	14
Биточки по-селянски.....	15
Мясо по-охотничьи.....	16
Холодец.....	17
Крем-карамель по-французски.....	18
Йогурт с клубникой.....	19
Шарлотка.....	20
Шоколадно-ореховый торт.....	21

Блюда для особых случаев:

Тыквенный суп со сливками.....	22
Гречка по-купечески.....	23
Вегетарианское карри.....	24
Лапша с курицей по-тайски.....	25
Спагетти болоньезе.....	26
Баранина с розмарином и петрушкой.....	27
Морской окунь запеченный с белым вином.....	28
Пангасиус под апельсиновым соусом.....	29
Курица в сметанно-горчичном соусе.....	30
Печень по-строгановски.....	31
Мидии в белом вине.....	32
Грушевый пирог.....	33
Фрукты в красном вине.....	34

Фитнес блюда:

Весенний суп.....	35
Крем-суп из цукини.....	36
Овощное рагу с баклажанами.....	37
Брокколи на пару с лимонным соусом.....	38
Чахохбили.....	39
Форель на пару.....	40
Компот из замороженных ягод.....	41



Блюда на каждый день

Каша молочная

Сложность: просто
Время подготовки: 5 минут
Время приготовления: 60 минут
Количество: 4 порции

Ингредиенты:
Рис - 100 гр.
Вода – 300 мл
Молоко – 400 мл
Сахар – 3 ст.л.

Способ приготовления:
Промойте рис.
Засыпьте в емкость и залейте кипяченой водой и молоком.
Нажмите на кнопку МЕНЮ и выберите функцию КАША.
Программа стартует автоматически.
В готовую кашу можно добавить сливочное масло по вкусу.

Полезный совет: В кашу можно добавить свежие или сушеные ягоды и фрукты.



Блюда на каждый день Пшенная каша с тыквой

Сложность: просто
Время подготовки: 5 минут
Время приготовления: 60 минут
Количество: 4 порции

Ингредиенты:
Пшено - 200 гр.
Вода - 1 литр
Тыква - 200 гр.
Сахар - 1 ч.л.

Способ приготовления:
Промойте пшено и обдайте его кипятком.
Слейте воду.
Засыпьте в емкость и залейте водой в пропорции 1 к 2. Доливайте воду по мере необходимости.
Добавьте нарезанную тыкву и сахар.
Нажмите на кнопку МЕНЮ и выберите функцию КАША.
Программа стартует автоматически.
В готовую кашу можно добавить сливочное масло по вкусу.



Блюда на каждый день

Омлет с грибами и луком пореем

Сложность: просто

Время подготовки: 5 минут

Время приготовления: 20 минут

Количество: 4 порции

Ингредиенты:

Яйца – 4 шт.

Молоко – 250 мл.

Грибы – 125 гр.

Лук порей – 2 стебля.

Оливковое или подсолнечное масло - 2 ст.л.

Соль, перец, приправы по вкусу

Налейте на дно емкости масло.

Положите в емкость нарезанные грибы и лук порей.

Нажмите на кнопку **МЕНЮ**, выберите функцию **ЖАРИТЬ**.

Установите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 20 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**.

Нажмите **СТАРТ**.

Обжарьте грибы и лук в течение 10 минут.

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

Закройте крышку.



Блюда на каждый день Запеканка творожная с изюмом и цукатами

Сложность: средняя
Время подготовки: 15 минут
Время приготовления: 30 минут
Количество: 6 порций

Ингредиенты:
Творог – 600 г.
Сахар – 1 стакан
яйца – 3 шт.
Изюм – 50 гр.
Цукаты – 50 гр.
Сметана – 3 ст. л.
Сода – 0.5 ч. л.
Щепотка ванилина
Мука – 1 стакан

Способ приготовления:
Яйца взбейте миксером. 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.
Нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ПЕЧЬ**.
Установите температуру на 180 градусов и **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 30 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**. Нажмите **СТАРТ**.

Блюда на каждый день

Борщ московский

Сложность: средняя

Время подготовки: 15-20 минут

Время приготовления: 1 час

Количество : 6-8 порций

Ингредиенты:

Говядина бескостная – 300 г

Вода – 1,5 л.

Свекла – 1 шт.

Морковь - 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

Способ приготовления:

Налейте на дно емкости растительное масло, положите нарезанную соломкой свеклу.

Нажмите на кнопку МЕНЮ выберите функцию ТУШИТЬ. Установите ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ на 20 минут с помощью кнопки МИНУТЫ.

Нажмите 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.

Нажмите на кнопку МЕНЮ выберите функцию ЖАРИТЬ. Установите ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ на 15 минут с помощью кнопки МИНУТЫ.

Нажмите СТАРТ.

Залейте мясо и овощи кипяченой водой.

Добавьте подготовленную свеклу, нашинкованную капусту, нарезанные кубиками картофель и помидор. Добавьте соль и специи. Нажмите на кнопку МЕНЮ

выберите функцию ВАРИТЬ. Установите ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ на 15 минут с помощью кнопки МИНУТЫ. Нажмите СТАРТ.

За 5 минут до готовности добавьте мелко нарезанную зелень.





Блюда на каждый день Скандинавский гороховый суп

Сложность: просто
Время подготовки: 5 минут
Время приготовления: 2,5 часа
Количество: 8 порций

Ингредиенты:
Сухой горох – 450 гр.
Вода – 2 л
Копченые ребрышки – 500 гр.
Лук репчатый - 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Тимьян сушеный – 1 ч.л.
Душистый перец – 2 горошины
Черный перец – 5 горошин
Соль, молотый черный перец
Зелень (петрушка, укроп) по вкусу

Способ приготовления:
Замочите горох на несколько часов в холодной воде (6-8 часов).
Поместите горох в емкость, залейте 2 литрами воды.
Нажмите на кнопку **МЕНЮ** выберите функцию **ВАРИТЬ**.
Установите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 1 час с помощью кнопки **ЧАСЫ**.
Нажмите **СТАРТ**.
Нарежьте ребрышки, морковь и лук.
Добавьте в емкость вместе с приправами.
Нажмите на кнопку **МЕНЮ** выберите функцию **ВАРИТЬ**.
Установите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 1,5 часа с помощью кнопок **ЧАСЫ** и **МИНУТЫ**.
Нажмите **СТАРТ**.
После приготовления срежьте в суп мясо с ребрышек.
При подаче украсьте зеленью.

Блюда на каждый день

Рис

Сложность: просто
Время подготовки: 5 минут
Время приготовления: 30 минут
Количество: 4 порции

Ингредиенты:
Рис - 200 гр.
Вода - 400 мл.
Соль, перец, специи по вкусу

Способ приготовления:
Промойте рис.
Засыпьте рис в емкость и залейте холодной водой из расчета 1 к 2
Добавьте соль.
Нажмите на кнопку МЕНЮ и выберите функцию РИС.
Программа стартует автоматически.



Блюда на каждый день

Плов

Сложность: средняя
Время подготовки: 15 минут
Время приготовления: 1 час 15 минут
Количество: 4 порции

Ингредиенты:

Говядина или баранина (но можно взять и свинину) – 500 гр.
Рис – 2 стакана
Вода – 4 стакана
Лук репчатый - 2 шт.
Морковь – 2шт.
Чеснок – 3 зубчика
Оливковое или подсолнечное масло - 5 ст.л.
Зира – 1 ч.л.
Соль, перец по вкусу

Способ приготовления:

Нарежьте мясо кубиками и положите в емкость. Нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ЖАРИТЬ**.

Установите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 15 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**.

Нажмите **СТАРТ**.

Периодически помешивайте, чтобы мясо обжарилось со всех сторон. Через 5 минут добавьте масло, нарезанные лук и морковь.

Посолите и положите зиру.

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

Нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ПЛОВ**.

Программа стартует автоматически.

Полезный совет: Не бойтесь испортить плов морковью. Чем ее больше, тем нежнее вкус блюда.





Блюда на каждый день

Рагу из свинины с картошкой

Сложность: легко

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 50 минут

Количество: 4 порции

Ингредиенты:

Свинина (филе) – 300 г

Картофель – 3 шт.

Лук репчатый - 2 шт.

Болгарский перец – 2 шт.

Морковь – 2шт.

Оливковое или подсолнечное масло - 1 ст.л.

Консервированные помидоры в собственном соку – 400г

Соль, перец, тмин по вкусу

Способ приготовления:

Налейте на дно емкости масло.

Нарежьте свинину кубиками и положите в емкость.

Нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ЖАРИТЬ**.

Установите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 10 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**.

Нажмите **СТАРТ**.

Периодически помешивайте, чтобы мясо обжарилось со всех сторон.

Нарежьте оставшиеся ингредиенты и поместите в емкость.

Нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ТУШИТЬ**.

Установите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 40 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**.

Нажмите **СТАРТ**.



Блюда на каждый день Гуляш по-мадьярски

Сложность: средняя
Время подготовки: 15 минут
Время приготовления: 2 часа 10 минут
Количество: 4 порции

Ингредиенты:
Говядина – 500 гр.
Помидоры – 3 шт.
Лук репчатый - 2 шт.
Болгарский перец – 2 шт.
Морковь – 1 шт.
Мука – 1 ст.л.
Вода (или бульон) – 200 мл.
Оливковое или подсолнечное масло - 3 ст.л.
Соль, перец, специи по вкусу

Способ приготовления:

Нарежьте мясо кубиками и положите в емкость, добавьте растительное масло, нарезанные лук и морковь.
Нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ЖАРИТЬ**.
Установите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 10 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**.
Нажмите **СТАРТ**.
Периодически помешивайте, чтобы мясо обжарилось со всех сторон.
За две минуты до конца жарки, добавьте муку и перемешайте.
Нарежьте оставшиеся ингредиенты и поместите в емкость.
Долейте воды или бульона.
Убедитесь, что жидкость покрывает содержимое.
Нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ТУШИТЬ**.
Установите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 2 часа с помощью кнопки **ЧАСЫ** Нажмите **СТАРТ**.

Блюда на каждый день

Макароны по-флотски

Сложность: просто

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 40 минут

Количество: 4 порции

Ингредиенты:

Мясной фарш – 300 гр.

Макароны – 150 гр.

Лук репчатый - 1 шт.

Томатная паста – 2 ст.л.

Оливковое или подсолнечное масло - 2 ст.л.

Соль, перец, приправы по вкусу

Способ приготовления:

Налейте на дно емкости масло и положите нарезанный лук.

Нажмите на кнопку **МЕНЮ**, выберите функцию **ЖАРИТЬ**.

Установите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 20 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**.

Готовьте лук 5 минут, периодически помешивая, затем добавьте фарш, томатную пасту, специи и обжаривайте еще 15 минут.

Выложите на приготовленную в емкости смесь макароны.

Залейте водой чуть выше уровня макарон.

Нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ГОТОВИТЬ НА ПАРУ**.

Установите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 20 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**.

Нажмите **СТАРТ**.





Блюда на каждый день Жареная картошка с грибами и луком

Сложность: просто

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 30 минут

Количество: 4 порции

Ингредиенты:

Грибы – 300-400 гр.

Картофель – 4-5 шт.

Лук – 2 луковицы

Чеснок - 2 зубчика

Оливковое или подсолнечное масло - 2 ст.л.

Соль, перец, приправы по вкусу

Способ приготовления:

Налейте на дно емкости масло и положите нарезанные лук и чеснок.

Нажмите на кнопку **МЕНЮ** выберите функцию **ЖАРИТЬ**.

Установите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 10 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**.

Обжаривайте лук 5 минут, периодически помешивая, затем добавьте нарезанные грибы и готовьте еще 5 минут.

Добавьте нарезанный соломкой картофель.

Нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ЖАРИТЬ**.

Установите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 20 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**.

Нажмите **СТАРТ**.

Блюда на каждый день

Рыба в итальянском томатном соусе

Сложность: просто
Время подготовки: 5 минут
Время приготовления: 30 минут
Количество: 4 порции

Ингредиенты:

Филе трески – 300-400 гр.
Оливковое или подсолнечное масло - 2 ст.л.
Перец чили – 1 шт.
Чеснок - 2 зубчика
Лук – 1 луковица
Каперсы – 30 гр.
Консервированные помидоры в собственном соку – 200 гр.
Соль, перец, приправы по вкусу

Способ приготовления:

Налейте на дно емкости масло и положите чеснок.
Нажмите на кнопку **МЕНЮ** выберите функцию **ЖАРИТЬ**.
Установите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 10 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**.
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.
Нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ГОТОВИТЬ НА ПАРУ**.
Установите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 20 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**.
Нажмите **СТАРТ**.



Блюда на каждый день Биточки по-селянски

Сложность: средняя
Время подготовки: 10 минут
Время приготовления: 40 минут
Количество: 4 порции

Ингредиенты:

Мясной фарш – 400 гр.
Грибы – 300 гр.
Лук – 3 луковицы
Томатная паста – 2 ч.л.
Мука – 4 ст. л.
Оливковое или подсолнечное масло - 2 ст.л.
Сметана – 50 гр.
Соль, перец, приправы по вкусу
Зелень (петрушка, укроп) по вкусу

Добавьте в мясной фарш нарезанные грибы и лук. Посолите.

Из фарша слепите круглые биточки.

Для приготовления панировки смешайте муку с томатной пастой и специями.

Обильно обваляйте биточки в панировке.

На дно емкости налейте растительного масла и аккуратно выложите биточки.


Затем нажмите на кнопку МЕНЮ и выберите функцию ТУШИТЬ.

Установите ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ на 40 минут с помощью кнопки МИНУТЫ.

Нажмите СТАРТ.

Через 20 минут переверните биточки.

Подавать на стол со сметаной и свежей зеленью.



Блюда на каждый день

Мясо по-охотничьи

Сложность: просто
Время подготовки: 5 минут
Время приготовления: 40 минут
Количество: 4 порции

Ингредиенты:
Любая мясная вырезка – 500 гр. (можно взять мясо на кости)
Оливковое или подсолнечное масло - 2 ст.л.
Чеснок – 4 зубчика
Соль, перец, приправы по вкусу

Способ приготовления:
Налейте на дно емкости масло, добавьте соль и специи.
В мясе сделайте надрезы и вставьте в них дольки чеснока.
Нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ЖАРИТЬ**.
Установите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 10 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**.
Нажмите **СТАРТ**.
Обжарьте кусок мяса с обеих сторон (по 5 минут на каждую сторону), чтобы оно осталось максимально сочным внутри.
Затем нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ТУШИТЬ**.
Установите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 30 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**.
Нажмите **СТАРТ**.

Полезный совет:
Время тушения мяса можно примерно определить по формуле 5 минут на каждые 100 граммов + 10 минут. То есть кусок мяса в 600 граммов нужно тушить $6 \cdot 5 + 10 = 40$ минут.

Блюда на каждый день

Холодец

Сложность: средняя

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 2 - 4 часа

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

Способ приготовления:

Положите все ингредиенты в емкость, залейте водой, добавьте соль и специи.


Нажмите на кнопку МЕНЮ и выберите функцию ТУШИТЬ.

Установите время приготовления на 2 часа с помощью кнопки ЧАСЫ.

Нажмите 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





Блюда на каждый день

Крем-карамель по-французски

Сложность: средняя
Время подготовки: 10 минут
Время приготовления: 40 минут
Количество: 6-8 порций

Ингредиенты:
Молоко – 500 мл.
Яйца – 4 шт.
Сахар – 125 гр.
Патока – 60 гр.

Способ приготовления:

Вскипятите молоко.
Отдельно взбейте яйца, добавляя сахар.
Постепенно вливайте туда же молоко, продолжая взбивать, пока не получите густую и пенистую смесь. Возьмите дополнительную чашу (металл, стекло), смажьте ее дно и бока патокой. Добавьте взбитую массу.
Поместите чашу в емкость и заполните емкость водой до половины наружной стороны чаши.
Нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ГОТОВИТЬ НА ПАРУ**.
Установите время приготовления на 40 мин с помощью кнопки **МИНУТЫ**.
Нажмите **СТАРТ**.
Оставьте содержимое в чаше до полного остывания.

Блюда на каждый день Йогурт с клубникой

Сложность: просто

Время подготовки: 5 минут

Время приготовления: 2 часа

Количество: 4-5 порций

Молоко – 1 л

Йогуртная закваска

Клубника – 200 гр.

Налейте на дно емкости кипяченое молоко.

Нажмите на кнопку МЕНЮ и выберите функцию ЙОГУРТ.

Программа стартует автоматически.

Через 10 минут добавьте закваску.

За 15 минут до конца приготовления, положите в емкость мелко нарезанную клубнику и перемешайте.

Полезный совет:

Если у вас нет йогуртной закваски, можно использовать купленный в магазине натуральный йогурт (несладкий, без добавок и наполнителей). На литр молока его нужно 100-125 граммов.

Блюда на каждый день

Шарлотка

Сложность: просто

Время подготовки: 5 минут

Время приготовления: 30 минут

Количество: 4 порции

Ингредиенты:

Яблоки – 2 шт.

Яйца – 3 шт.

Сахар – 1 стакан

Мука – 1 стакан

Сливочное масло – 50 гр.

Пудра сахарная – 50 гр.

Способ приготовления:

Взбейте яйца с сахаром, добавьте муку.

Перемешайте до однородной консистенции.

Смажьте емкость сливочным маслом.

Очищенные и нарезанные яблоки выложить на дно емкости, равномерно залить приготовленным тестом.

Нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ПЕЧЬ**.

Установите температуру на 180 градусов и **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 30 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**.

Нажмите **СТАРТ**.

Перед подачей посыпьте шарлотку сахарной пудрой.



Блюда на каждый день Шоколадно-ореховый торт

Сложность: средняя
Время подготовки: 10 минут
Время приготовления: 30 минут
Количество: 8 порций

Ингредиенты:
Яйца – 4 шт.
Сахар – 250 гр.
Сливочное масло – 75 гр.
Мука – 160 гр.
Разрыхлитель – 2 ч.л.
Шоколад – 100 гр.
Нарезанные грецкие орехи – 100 гр.

Способ приготовления:
Взбейте яйца. Добавьте сахар и взбивайте до образования кремообразной массы. Добавьте растопленное сливочное масло и продолжайте взбивать. Затем добавьте муку и разрыхлитель. Растопите шоколад на водяной бане и смешайте с тестом. Добавьте орехи.
Смажьте дно и бока емкости маслом, выложите тесто в чашу.
Нажмите на кнопку МЕНЮ и выберите функцию ПЕЧЬ.
Установите температуру на 180 градусов и ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 30 минут с помощью кнопки МИНУТЫ.
Нажмите СТАРТ.



Категория: Блюда для особых случаев

Тыквенный суп со сливками

Сложность: легко

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 50 минут

Количество: 6 порций

Ингредиенты:

Тыква – 500 гр.

Вода – 500 мл.

Сливки – 200 мл.

Лук – 1 луковица

Оливковое или подсолнечное масло - 1 ст.л.

Соль, перец, специи по вкусу

Способ приготовления:

Очистите тыкву от кожицы и нарежьте кубиками.


Поместите в емкость, добавьте мелко нарезанный лук. Залейте водой.

Затем нажмите на кнопку МЕНЮ и выберите функцию ВАРИТЬ.

Установите ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ на 50 минут с помощью кнопки МИНУТЫ.

Нажмите СТАРТ.

После окончания добавьте сливки и специи и взбейте суп блендером до получения густого пюре.



Блюда для особых случаев Гречка по-купечески

Сложность: просто

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 40 минут

Количество: 4 порции

Ингредиенты:

Филе куриное – 200 гр.

Крупа гречневая – 200 гр.

Лук – 1 луковица

Перец болгарский – 1 шт.

Сок томатный - 50 мл.

Вода – 100 мл.

Оливковое или подсолнечное масло - 2 ст.л.

Соль, перец, приправы по вкусу

Способ приготовления:

Налейте на дно емкости масло.

Нарежьте куриное филе кубиками и положите в емкость.

Нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ЖАРИТЬ**.

Установите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 20 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**.

Нажмите **СТАРТ**.

Периодически помешивайте, чтобы курица обжарилась со всех сторон.

Через 5 минут засыпьте мелко нарезанный лук и болгарский перец.

Положите в емкость гречу, налейте томатный сок и воду.

Добавьте 100 мл воды.

Затем нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ТУШИТЬ**.

Установите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 20 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**.

Нажмите **СТАРТ**.

Блюда для особых случаев Вегетарианское карри

Сложность: выше среднего
Время подготовки: 15 минут
Время приготовления: 1 час 15 минут
Количество: 4 порции

Ингредиенты:

Лук – 1 луковица
Репа – 1 шт.
Морковь – 2 шт.
Нут – 400 гр.
Кабачки – 2 шт.
Чеснок – 1 зубчик
Порошок карри – 1 ст.л.
Оливковое или подсолнечное масло - 1 ст.л.
Консервированные помидоры в собственном соку – 400гр.
Соль, перец, специи по вкусу

Способ приготовления:

Налейте на дно емкости масло, добавьте чеснок и лук.

Нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ЖАРИТЬ**.

Установите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 10 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**.

Нажмите **СТАРТ**.

На 5 минуте добавьте карри, морковь и репу.

После обжарки положите в емкость помидоры и долейте воды так, чтобы ею были покрыты все овощи.

Нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ТУШИТЬ**.

Установите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 1 час минут с помощью кнопки **ЧАСЫ**.

Нажмите **СТАРТ**.

Через 10 минут положите нут и кабачки.

Через 30 минут добавьте соль и специи.



Блюда для особых случаев Лапша с курицей по-тайски

Сложность: средняя
Время подготовки: 15 минут
Время приготовления: 30 минут
Количество: (4-6) порций

Ингредиенты:
Куриное филе – 300 гр.
Болгарский перец – 1 шт.
Помидоры – 2 шт.
Кисло-сладкий соус – 1 банка (250 гр.)
Лапша – 200 гр.
Соевый соус – 30 мл.
Вода – 100 мл.
Оливковое или подсолнечное масло - 2 ст.л.
Соль, перец, приправы по вкусу

Способ приготовления:
Налейте на дно емкости масло.
Нарежьте куриное филе кубиками и положите в емкость.
Нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ЖАРИТЬ**.
Установите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 20 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**.
Нажмите **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 100 мл воды
Затем нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ТУШИТЬ**.
Установите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 10-20 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**.
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.



Блюда для особых случаев Спагетти болоньезе

Сложность: средняя
Время подготовки: 10 минут
Время приготовления: 40 минут
Количество: 4 порции

Ингредиенты:
Фарш - 250 гр.
Макаронны пенне – 250 гр.
Вода – 270 мл.
Консервированные помидоры в собственном соку – 400гр.
Красное вино – 100 мл.
Оливковое или подсолнечное масло - 1 ст.л.
Томатная паста – 2 ст.л.
Чеснок – 1 зубчик
Луковица – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Сельдерей – 1 стебель
Соль, перец, приправы по вкусу

Способ приготовления:
Поместите масло, лук, морковь, сельдерей и мясной фарш в емкость.
Нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ЖАРИТЬ**.
Установите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 13 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**.
Нажмите **СТАРТ**.
Жарьте на протяжении 8 минут, затем добавьте томатную пасту, нарезанные помидоры, чеснок, специи, красное вино и продолжайте жарить еще 5 минут.
Добавьте макароны и воду.
Затем нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ТУШИТЬ**.
Установите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 15 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**.
Нажмите **СТАРТ**.

Полезный совет:
Подавать с сыром пармезан и гренками с чесноком.



Блюда для особых случаев Баранина с розмарином и петрушкой

Сложность: средняя
Время подготовки: 10 минут
Время приготовления: 40 минут
Количество: 4 порции

Ингредиенты:
Корейка или шея ягненка – 500 гр.
Перец чили – 1 шт.
Оливковое или подсолнечное масло - 2 ст.л.
Розмарин и петрушка – несколько веточек
Чеснок – 4 зубчика
Луковица – 1 шт.
Морковь – 2 шт.
Соль, перец, приправы по вкусу

Способ приготовления:
Налейте на дно емкости масло, добавьте соль и специи.
Насыпьте мелко нарезанный перец чили, предварительно удалив из него семечки.
В мясе сделайте надрезы и вставьте в них дольки чеснока.
Нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ЖАРИТЬ**.
Установите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 10 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**.
Нажмите **СТАРТ**.
Обжарьте кусок мяса с обеих сторон, по 5 минут на каждую, чтобы оно осталось максимально сочным внутри.
Затем нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ТУШИТЬ**.
Установите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 30 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**.
Нажмите **СТАРТ**.
За 10 минут до окончания приготовления добавьте нарезанные лук и морковь, веточки розмарина и петрушки.
Подавать нарезанным ломтиками с луково-морковной подливой.



Блюда для особых случаев **Морской окунь запеченный с белым вином**

Сложность: средняя
Время подготовки: 10 минут
Время приготовления: 30 минут
Количество: 4 порции

Ингредиенты:
Филе морского окуня – 600 гр.
Картофель – 2 шт.
Лук – 1 луковица
Лимон – 1 шт.
Белое вино – 200 мл.
Вода – 200 мл.
Оливковое или подсолнечное масло - 2 ст.л.
Соль, перец, приправы по вкусу

Способ приготовления:
Налейте на дно емкости масло. Слойми выложите нарезанный кружками картофель и лук.
Рыбу смажьте маслом, посыпьте солью и специями и выложите на картофель.
Добавьте вино и воду.
Нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ПЕЧЬ**.
Установите температуру 180 градусов и **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 30 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**.
Нажмите **СТАРТ**.
Сразу после приготовления сбрызните рыбу соком лимона.



Блюда для особых случаев Пангасиус под апельсиновым соусом

Сложность: просто
Время подготовки: 5 минут
Время приготовления: 15 минут
Количество: 2 порции

Ингредиенты:
Филе пангасиуса или тилапии - 400 гр.
Оливковое или подсолнечное масло - 2 ст.л.
Апельсины - 2 шт.
Чеснок - 2 шт.
Соль, перец, приправы по вкусу

Способ приготовления:
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.
Нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ПЕЧЬ**.
Установите температуру на 180 градусов и **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 15 мин с помощью кнопки **МИНУТЫ**.
Нажмите **СТАРТ**.

Полезный совет:
Вместо филе можно использовать стейки пангасиуса и тилапии
Тогда время приготовления будет 20-25 минут, в зависимости от толщины стейка.



Блюда для особых случаев Курица в сметанно-горчичном соусе

Сложность: легко

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 30 минут

Количество: 4-6 порций

Ингредиенты:

Куриное филе – 300 гр.

Сметана – 200 гр.

Грибы – 200 гр.

Горчица французская – 2 ч.л.

Оливковое или подсолнечное масло - 2 ст.л.

Чеснок – 2 зубчика

Соль, перец, специи по вкусу

Способ приготовления:

Налейте на дно емкости масло, добавьте нарезанное кубиками куриное филе.

Нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ЖАРИТЬ**.

Установите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 15 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**.

Нажмите **СТАРТ**.

Периодически помешивайте, чтобы курица обжарилась со всех сторон. Через 10 минут добавьте мелко нарезанные грибы и чеснок. После окончания жарки добавьте сметану и горчицу. Перемешайте.

Нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ТУШИТЬ**.

Установите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 15 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**.

Нажмите **СТАРТ**.



Блюда для особых случаев Печень по-строгановски

Сложность: просто
Время подготовки: 10 минут
Время приготовления: 30 минут
Количество: 4-6 порций

Ингредиенты:
Печень свиная или говяжья – 500 гр.
Лук – 4 луковицы
Сметана – 200 гр.
Оливковое или подсолнечное масло - 2 ст.л.
Соль, перец, специи по вкусу

Способ приготовления:
Налейте на дно емкости масло, положите нарезанный лук.
Нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ЖАРИТЬ**.
Установите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 10 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**.
Нажмите **СТАРТ**.
Обжарьте лук до золотистого цвета, затем положите нарезанную кубиками печень. Постоянно помешивайте.
После окончания жарки, залейте печень сметаной, посолите, добавьте специи.
Затем нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ТУШИТЬ**.
Установите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 20 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**.
Нажмите **СТАРТ**.



Блюда для особых случаев Мидии в белом вине

Сложность: средняя
Время подготовки: 10 минут
Время приготовления: 20 минут
Количество: 4 порции

Ингредиенты:
Мидии в раковинах – 350 гр.
Чеснок – 2 зубчика
Консервированные помидоры в собственном соку – 200 гр.
Лимон – 1 шт.
Белое вино – 200 мл.
Вода – 200 мл.
Оливковое или подсолнечное масло - 2 ст.л.
Соль, перец, приправы по вкусу
Лавровый лист

Способ приготовления:
Налейте на дно емкости масло, добавьте нарезанный чеснок соль, специи и измельченные томаты.
Затем нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ЖАРИТЬ**.
Установите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 10 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**.
Нажмите **СТАРТ**.
Через 5 минут положите в емкость мидии и обжаривайте еще 5 минут.
Добавьте воду, вино и лавровый лист.
Нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ВАРИТЬ**.
Установите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 10 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**.
Нажмите **СТАРТ**.
Сразу после приготовления сбрызните мидии соком лимона.



Блюда для особых случаев Грушевый пирог

Сложность: выше среднего
Время подготовки: 15 минут
Время приготовления: 85 минут
Количество: (6-8) порций

Ингредиенты:
Сахар – 230 гр.
Масло сливочное – 20 гр.
Груши – 6 шт.
Тесто – 250 гр.

Способ приготовления:
Подготовительный этап: приготовление начинки.
Поместите сахар, масло и груши в емкость. Нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ПЕЧЬ**.
Установите температуру 200 градусов и **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 15 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**.
Нажмите **СТАРТ**.
Внимательно следите за приготовлением; как только начинка загустеет, выключите программу и достаньте содержимое.
Основной этап.
Внутрь емкости поместите бумагу для выпечки. Раскатайте тесто по размеру формы, толщиной 5 мм Поместите тесто в емкость. Нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ЖАРИТЬ**.
Установите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 20 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**.
Нажмите **СТАРТ**.
Через 20 минут выложите начинку на тесто. Нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ПЕЧЬ**.
Установите температуру 180 градусов и **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 45 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**.
Нажмите **СТАРТ**.
Дайте пирогу остыть перед тем, как достать его из емкости.



Блюда для особых случаев Фрукты в красном вине

Сложность: легко

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 20 минут

Количество: 6 порций

Ингредиенты:

Сахар – 150 гр.

Фрукты – 400 гр.

Корица – 1 палочка или 1/2 ч.л.

Красное вино – 500 мл.

Мука – 1 ч.л.

Способ приготовления:

Положите все ингредиенты, кроме муки, в емкость.

Нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ВАРИТЬ**.

Установите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 20 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**.

Нажмите **СТАРТ**.

За 5 минут до конца добавьте муку и хорошо перемешайте (соус должен загустеть).

Палочку корицы после приготовления необходимо вынуть.



Фитнес блюда Весенний суп

Сложность: легко

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 25 минут

Количество: 4 порции

Ингредиенты:

Сельдерей – 2 шт.

Лук – 1 луковица

Морковь – 1 шт.

Болгарский перец – 2 шт.

Цукини – 2шт.

Оливковое или подсолнечное масло - 1 ст.л.

Консервированные помидоры в собственном соку – 400гр.

Вода – 300 мл.

Соль, перец, тмин по вкусу

Способ приготовления:

Нарежьте все ингредиенты и поместите в емкость (кроме консервированных помидоров). Нажмите на кнопку МЕНЮ и выберите функцию ЖАРИТЬ.

Установите ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ на 10 минут с помощью кнопки МИНУТЫ! Нажмите СТАРТ.

Периодически помешивайте.

По окончании жарки добавьте воду и консервированные помидоры.

Затем нажмите на кнопку МЕНЮ и выберите функцию ВАРИТЬ.

Установите ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ на 15 минут с помощью кнопки МИНУТЫ!

Нажмите СТАРТ.



Фитнес блюда

Крем-суп из цукини

Сложность: легко

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 25 минут

Количество: 4 порции

Ингредиенты:

Цукини – 600 гр.

Лук – 1 луковица

Вода – 650 мл.

Чеснок – 1 зубчик

Оливковое или подсолнечное масло - 1 ст.л.

Соль, перец, специи по вкусу

Способ приготовления:

Положите все ингредиенты в емкость (кроме воды).

Нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ЖАРИТЬ**.

Установите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 15 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**.

Нажмите **СТАРТ**.

Периодически помешивайте.

По окончании жарки добавьте воду.

Затем нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ВАРИТЬ**.

Установите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 10 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**.

Нажмите **СТАРТ**.

Перемешивайте суп до получения кремообразной структуры.

Полезный совет: В овощной суп на этапе варки можно добавить 50-100 граммов сливочного сыра. Это сделает суп еще более нежным.



Фитнес блюда Овощное рагу с баклажанами

Сложность: легко

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 30 минут

Количество: 4 порции

Ингредиенты:

Баклажаны – 2 шт.

Лук – 2 луковицы

Болгарский перец – 2 шт.

Цукини – 2шт.

Оливковое или подсолнечное масло - 1 ст.л.

Консервированные помидоры в собственном соку – 400гр.

Соль, перец, тмин по вкусу

Способ приготовления:

Нарежьте все ингредиенты и поместите в емкость.

Нажмите на кнопку МЕНЮ и выберите функцию ЖАРИТЬ.

Установите ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ на 25 минут с помощью кнопки МИНУТЫ

Нажмите СТАРТ.



Фитнес блюда Брокколи на пару с лимонным соусом

Сложность: просто
Время подготовки: 10 минут
Время приготовления: 20 минут
Количество: 8 порций

Ингредиенты:
Брокколи – 500 гр.
Соль, перец, приправы по вкусу

Соус:
Лимонный сок – 2 ч.л.
Оливковое масло – 2 ч.л.
Лук – 1 небольшая луковица, мелко нарезанная
Мед – 2 ч.л.

Способ приготовления:
Положите паровую чашу в емкость и
заполните водой чуть ниже уровня дна чаши.
Положите на чашу брокколи.
Нажмите на кнопку МЕНЮ и выберите функцию
ГОТОВИТЬ НА ПАРУ.
Установите время приготовления на 20 мин с
помощью кнопки МИНУТЫ.
Нажмите СТАРТ.

Для приготовления соуса, положите все
ингредиенты соуса в отдельный сосуд и
перемешайте.



Фитнес блюда Чахохбили

Сложность: просто
Время подготовки: 10 минут
Время приготовления: 40 минут
Количество: 4-6 порций

Ингредиенты:
Курица – 800 гр.
Лук – 3 луковицы
Помидоры – 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

Способ приготовления:
Положите курицу в емкость.
Нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ЖАРИТЬ**.
Установите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 25 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**.
Нажмите **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.
Если жидкости от томатов недостаточно можно добавить 100 мл воды или 100 мл. красного вина.
Затем нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ТУШИТЬ**.
Установите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** на 15 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**.
Нажмите **СТАРТ**.



Фитнес блюда Форель на пару

Сложность: просто
Время подготовки: 5 минут
Время приготовления: 20 минут
Количество: 2 порции

Ингредиенты:
Филе форели - 400 гр.
Лимон – 1 шт.
Соль, перец, приправы по вкусу

Способ приготовления:
Положите паровую чашу в емкость и заполните водой чуть ниже уровня дна чаши. Посолите форель. Добавьте специй. Выложите подготовленную рыбу на дно чаши. Нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ГОТОВИТЬ НА ПАРУ**. Установите время приготовления на 20 минут с помощью кнопки **МИНУТЫ**. Нажмите **СТАРТ**. После приготовления полейте форель соком лимона.



Фитнес блюда

Компот из замороженных ягод

Сложность: просто
Время подготовки: 5 минут
Время приготовления: 10 минут
Количество: 6-8 порций

Ингредиенты:
Замороженные ягоды – 500 гр.
Сахар – 150 гр.
Вода – 2 л.
Лимон – 1 шт.

Способ приготовления:
Положите замороженные ягоды на дно емкости.
Засыпьте сахаром и залейте водой.
Добавьте сок лимона.
Нажмите на кнопку **МЕНЮ** и выберите функцию **ВАРИТЬ**.
Установите время приготовления на 10 мин с помощью кнопки **МИНУТЫ**.
Нажмите **СТАРТ**.

Полезный совет:
Самый вкусный компот получится, если взять разные ягоды

