

PHILIPS

Мультиварка-
скороварка

Книга рецептов

HD2137



**Мультиварка-скороварка
з функцією «Як у печі»**

Зміст

Рекомендації щодо використання	2
Миття та догляд	4
Таблиця відповідності програм та температур готування	5
Борщ	6
Солянка	7
Розсольник	8
Рагу	9
Овочеве соте	10
Тушковані кабачки (цукіні)	11
Гриби зі сметаною	12
Картопля з м'ясом	13
Курка в медовому соусі	14
Тушкова печінка	15
Борщ зелений	16
Плов	17
Яблучний пиріг	18
Чізкейк	19
Паста з тунцем	20
Каша пшоняна	21
Каша рисова	22
Холодець	23
Голубці	24
Рис для суші	25
Йогурт	26
Кекс	27
Медовик	28
Сирна запіканка	29
Броколі	30
Каша гречана	31
Суп гречаний	32
Печеня	33
Скумбрія з овочами	34
Омлет	35

Умовні позначення



Час готування для швидкого приготування страви



Час готування для більш насиченого смаку страви і ефекту «Як у печі»



Складність рецепта від 1 до 5

Рекомендації щодо використання



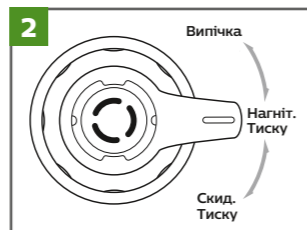
Після кожного використання очищенню підлягають усі деталі пристрою. Слідкуйте за тим, щоб клапан регулювання тиску та поплавць завжди були чистими та їх вільному руху ніщо не перешкоджало.

Для отримання більш детальної інформації щодо використання продукту – див. Посібник користувача

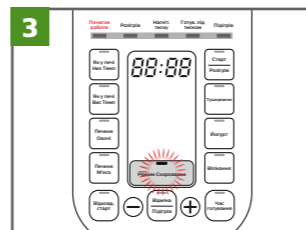
Готування в режимах скороварки



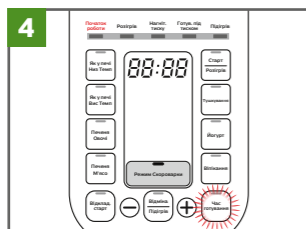
Закрийте кришку, закрутивши її за годинниковою стрілкою, сумістивши вказівники.



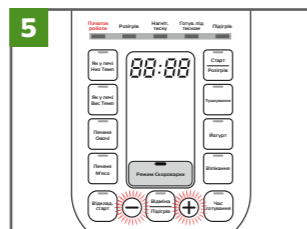
Встановіть важіль регулювання тиску на кришці в режим **«Нагніт. Тиску»**.



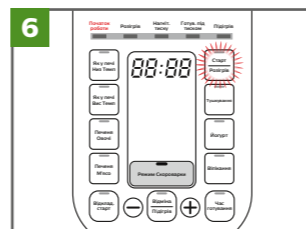
Оберіть режим готування, натискаючи кнопку **«Режим Скороварки»**.



У разі потреби налаштування часу готування натисніть кнопку **«Час готування»**.

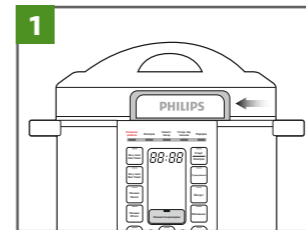


Натискайте кнопки **«+»** та **«-»** для налаштування часу готування.

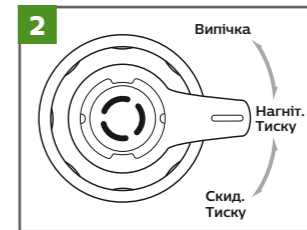


Натисніть кнопку **«Старт/Розігрів»**, щоб розпочати готування.

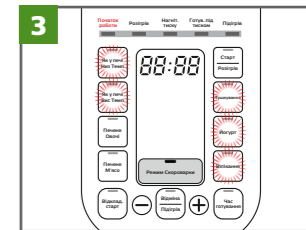
Готування в режимах «Як у печі», «Тушкування», «Йогурт» та «Випікання»



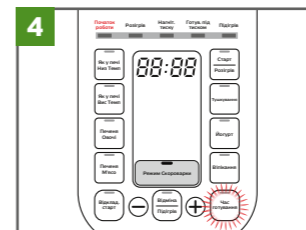
Закрийте кришку, закрутивши її за годинниковою стрілкою, сумістивши вказівники.



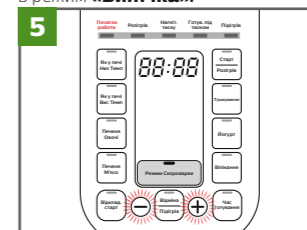
Встановіть важіль регулювання тиску на кришці в режим **«Нагніт. Тиску»**, проте при використанні режиму **«Випікання»** встановіть важіль в режим **«Випічка»**.



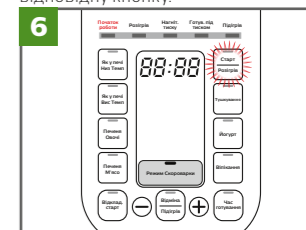
Оберіть один з бажаних режимів готування, **«Як у печі Низ. Темп.»**, **«Як у печі Вис. Темп.»**, **«Тушкування»**, **«Йогурт»** або **«Випікання»**, натиснувши відповідну кнопку.



У разі потреби налаштування часу готування натисніть кнопку **«Час готування»**. Одне натискання – для налаштування годин, друге – для налаштування хвилин готування.

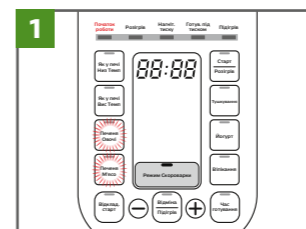


Натискайте кнопки **«+»** та **«-»** для налаштування часу готування.

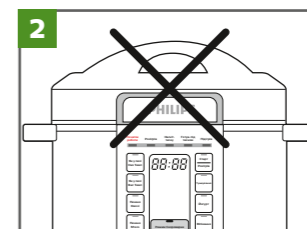


Натисніть кнопку **«Старт/Розігрів»**, щоб розпочати готування.

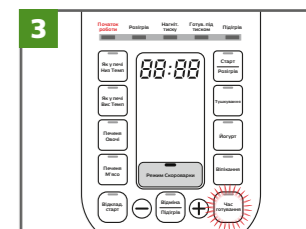
Готування в режимах «Печення Овочі» та «Печення М'ясо»



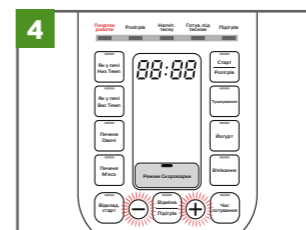
Оберіть один з бажаних режимів готування, **«Печення Овочі»** або **«Печення М'ясо»**, натиснувши відповідну кнопку.



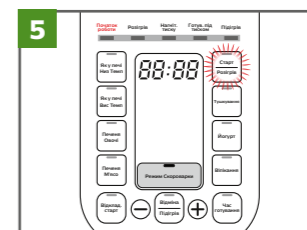
Не закривайте кришку.



У разі потреби налаштування часу готування натисніть кнопку **«Час готування»**. Одне натискання – для налаштування годин, друге – для налаштування хвилин готування.



Натискайте кнопки **«+»** та **«-»** для налаштування часу готування.



Натисніть кнопку **«Старт/Розігрів»**, щоб розпочати готування.

Миття та догляд



Після кожного використання очищенню підлягають усі деталі пристрою. Слідкуйте за тим, щоб клапан регулювання тиску та поплавцеві завжди були чистими та їх вільному руху ніщо не перешкоджало.

Важливо

- Перед тим як розпочати очищення Мультиварки-скороварки з функцією «Як у печі» (Все-в-Одному), відключіть її від мережі живлення.
- Зачекайте, поки пристрій повністю не охолоне, перед тим як його мити.

Внутрішні частини пристрою



Під кришкою та всередині пристрою

- Протріть вологою м'якою тканиною
- Переконайтеся в тому, що усі залишки продуктів усунені з поверхні пристрою



Нагрівальний елемент

- Протріть вологою м'якою тканиною
- Переконайтеся в тому, що усі залишки продуктів усунені з поверхні нагрівального елемента. Робіть це за допомогою м'якої тканини



Ущільнююче кільце на внутрішній частині кришки

- Залиште відмокати в мильній воді та промийте за допомогою губки
- Ніколи не мийте ущільнююче кільце в посудомийній машині
- Якщо ущільнююче кільце було пошкоджено або деформовано, зверніться до сервісного центру для заміни



Знімна внутрішня кришка

- Зніміть внутрішню кришку, потягнувши за ручку в центрі кришки
- Залиште відмокати в мильній воді та промийте за допомогою губки

Зовнішні частини пристрою



Поверхня верхньої кришки та пристрою

- Протріть вологою м'якою тканиною, змоченою в мильній воді
- Для протирання панелі керування завжди використовуйте суху м'яку тканину
- Використовуйте зубочистку для очищення клапану рівня тиску та регулятора тиску



Клапан рівня тиску та регулятор тиску

- У разі потреби розберіть клапан регулювання рівня тиску, залиште відмокати в теплій воді та промийте за допомогою губки

Таблиця відповідності програм та температур готування

Функція	Режим	Температура готування	Час готування за замовчуванням	Можливість налаштування часу готування	Можливість 24-годинного відтермінування старту	Автоматичний режим «Підігрів» по завершенню готування	Примітки
Як у печі	Як у печі Низ. Темп.	70°±10°C	6 годин	2-12 годин	ТАК	ТАК	По закінченню готування протягом 60 хв продовжується готування в режимі «Розігрів», після чого пристрій переходить в режим очікування. Протягом останніх 10 хв готування температура зростає до 95°-100°C
	Як у печі Вис. Темп.	90°±10°C	6 годин	2-12 годин	ТАК	ТАК	По закінченню готування протягом 60 хв продовжується готування в режимі «Розігрів», після чого пристрій переходить в режим очікування. Протягом останніх 10 хв готування температура зростає до 95°-100°C
Мультиварка	Печеня Овочі	130°±10°C	2 хв	2 хв – 1 год 59 хв	НІ	НІ	Готувати в цьому режимі лише при відкритій кришці
	Печеня М'ясо	150°±10°C	2 хв	2 хв – 1 год 59 хв	НІ	НІ	Готувати в цьому режимі лише при відкритій кришці
	Йогурт	40°±10°C	8 хв	6-12 годин	ТАК		
	Тушкування	90°±10°C	1 година	20 хв – 10 год	ТАК	ТАК	По закінченню готування протягом 60 хв продовжується готування в режимі «Розігрів», після чого пристрій переходить в режим очікування. Протягом останніх 10 хв готування температура зростає до 95°-100°C
	Випікання	140°±10°C	45 хв	10-59 хв	ТАК	ТАК	
Скороварка	Розігрів	85°±10°C	25 хв	8-25 хв	НІ	ТАК	
	Підігрів	75°±10°C	12 годин	-	НІ	НІ	Час в режимі «Підігрів» не може бути змінено
	Суп		20 хв	20 – 59 хв	ТАК	ТАК	
	Рис		14 хв	-	ТАК	ТАК	
	Крупи		14 хв	-	ТАК	ТАК	
	Пароварка		10 хв	5 – 59 хв	ТАК	ТАК	
Своя страва	М'ясо/Птиця		15 хв	12 – 59 хв	ТАК	ТАК	
			2 хв	2 – 59 хв	НІ	ТАК	

Під час готування в режимі **«Суп»** встановіть важіль регулювання тиску на кришці в режим **«Нагніт. Тиску»**

• Під час готування в режимах **«Печеня Овочі»** та **«Печеня М'ясо»** не закривайте кришку
 • Під час готування в режимі **«Пароварка»** встановіть важіль регулювання тиску на кришці в режим **«Нагніт. Тиску»**

Борщ

Інгредієнти

Курятина	300 г
Цибуля ріпчаста	1 шт.
Морква	1 шт.
Помідор	2 шт.
Перець болгарський	1 шт.
Картопля	4 шт.
Капуста білокачанна	200 г
Буряк	1 шт.
Часник	2 зуб.
Рослинна олія	1 ст.л.
Томатна паста	3 ст.л.
Спеції (орегано, базилік, лавровий лист)	за смаком



або



Підготовка інгредієнтів

1. М'ясо нарізати невеликими шматками.
2. Моркву та буряк почистити від шкірки та натерти.
3. Капусту нашаткувати.
4. Цибулю подрібнити.
5. Картоплю очистити від шкірки та нарізати невеликими шматочками.
6. Болгарський перець очистити від насіння та порізати на невеликі шматочки.
7. Помідори нарізати дрібними шматочками.
8. Роздавити часник.

Приготування

1. М'ясо обсмажити в режимі **«Випікання»** протягом 15 хв.
2. Додати помідори, терту моркву та буряк, капусту, перець, картоплю, цибулю та томатну пасту. Приправити спеціями і вичавленим соком часнику.
3. Залити водою, щоб вона покривала усі інгредієнти, та посолити.
- 4а. Для швидкого приготування використовуйте режим **«Суп»** в меню скороварки, встановивши час 20 хв.
- 4б. Для більш насиченого смаку використовуйте режим **«Як у печі Вис. Темп.»**, встановивши час 6 год.

Солянка

Інгредієнти

Копчена ковбаса «Краківська»	300 г
Різнi м'ясні копченості	300 г
Картопля	2 шт.
Солоні огірки	4 шт.
Маслини	100 г
Морква	1 шт.
Цибуля	3 шт.
Томатна паста	100 г
Лавровий лист	2 шт.
Духмяний перець	3 шт.
Лимон	1 шт.
Рослинна олія	2 ст. л.
Вершкове масло	2 ст. л.
Вода	1,5 л
Сіль, перець	за смаком



Підготовка інгредієнтів

1. Цибулю нашаткувати.
2. Ковбасу нарізати маленькими шматочками.
3. М'ясні копченості нарізати невеликими шматочками.
4. Моркву очистити від шкірки та натерти.
5. Картоплю очистити від шкірки та порізати на невеликі шматки.
6. Солоні огірки порізати на маленькі шматочки.
7. Лимон порізати скибочками.

Приготування

1. Нашатковану цибулю обсмажити на суміші рослинної олії та вершкового масла в режимі **«Печеня Овочі»**, помішуючи, до золотистого кольору (приблизно 10 хв).
2. До обсмаженої цибулі додати томатну пасту, продовжити готувати в режимі **«Печеня Овочі»** ще 10 хв.
3. Отриману суміш перекласти з чаші скороварки в окрему посудину, дати охолонути.
4. Нарізану «Краківську» ковбасу покласти в чашу та готувати в режимі **«Печеня М'ясо»** протягом 10 хв, або поки не випарується жир.
5. Усі інгредієнти, окрім солоних огірків, оливки та лимону, покласти до обсмаженої ковбаси, залити водою, та готувати в режимі скороварки **«Пароварка»** протягом 10 хв.
6. Після приготування додати огірки та попередньо обсмажену томатну пасту з цибулею. Дати настоятися протягом 10 хв.
7. Скибочку лимону та оливки додати перед подачею безпосередньо у тарілку.

- Під час готування в режимі «Печеня Овочі» не закривайте кришку
- Під час готування в режимах «Крупи» та «Своя Страва» встановіть важіль регулювання тиску на кришці в режим «Нагніт. Тиску».



- Під час готування в режимах «Тушкування» та «Своя Страва» встановіть важіль регулювання тиску на кришці в режим «Нагніт. Тиску»



Розсольник

Інгредієнти

Перлова крупа	1 склянка
Свинина	300 г
Картопля	3-4 шт.
Морква	1 шт.
Цибуля	1 шт.
Солоні огірки	4 шт.
Рослинна олія	1 ст.л.
Вода	1,5 л
Сіль, перець	за смаком



Підготовка інгредієнтів

1. Перлову крупу залити водою та залишити відмокати протягом 20 хв.
2. Цибулю подрібнити.
3. Моркву очистити від шкірки та натерти.
4. М'ясо порізати на невеликі шматочки.
5. Картоплю очистити від шкірки та порізати на невеликі шматочки.
6. Огірки подрібнити на невеликі шматочки.

Приготування

1. Подрібнену цибулю та терту моркву обсмажити на рослинній олії в режимі «Печеня Овочі» протягом 8 хв, перекласти в окремий посуд.
2. М'ясо, картоплю та крупу залити водою, додати сіль, перець та готувати в режимі скороварки «Крупи» протягом 15 хв.
3. Після приготування додати попередньо обсмажені цибулю та моркву та солоні огірки, готувати в режимі скороварки «Своя Страва» протягом 2 хв.

Рагу

Інгредієнти

Перець болгарський	1 шт.
Картопля	2 шт.
Морква	3 шт.
Капуста (середнього розміру)	1/2 головки
Зелений горошок	250 г
Рослинна олія	2 ст.л.
Свіжа зелень	1 пучок
Сіль, перець	за смаком



або



Підготовка інгредієнтів

1. Болгарський перець очистити від насіння та порізати на невеликі шматочки.
2. Картоплю та моркву почистити від шкірки та порізати на кубики.
3. Капусту нашаткувати.

Приготування

1. Болгарський перець та капусту обсмажити на рослинній олії в режимі «Розігрів» протягом 10 хв.
- 2а. Додати моркву та картоплю, приправити сіллю та перцем та готувати в режимі «Тушкування» протягом 30 хв.
- 2б. Або використовуйте режим «Як у печі Низ. Темп» протягом 4-х годин для більш густого та насиченого смаку.
3. До готової страви додати зелений горошок та свіжу зелень за смаком.

Під час готування в режимах «Тушкування» та «Своя Страва» встановіть важіль регулювання тиску на кришці в режим «Нагніт. Тиску»



Овоче́ве со́те

Інгредієнти

Баклажани	1 кг
Перець болгарський	3 шт.
Помідори	4 шт.
Цибуля	2 шт.
Свіжа зелень	за смаком
Часник	1 головка
Рослинна олія	3 стл.
Сіль, перець	за смаком



Підготовка інгредієнтів

1. Баклажани розділити на чотири частини та нарізати скибочками, посолити, залишити на 20 хв.
2. Болгарський перець очистити від насіння, порізати на невеликі шматочки.
3. Помідори порізати невеликими шматочками.
4. Цибулю, часник, свіжу зелень нашаткувати.

Приготування

1. В чашу скороварки налити олію.
2. Викласти шарами інгредієнти: баклажани, помідори, цибулю, змішану з часником та зеленню, та болгарський перець.
3. Викладати шарами, чергуючи овочі так, щоб останні два шари були баклажани та помідори.
4. Готувати в режимі «Тушкування» протягом 40 хв.



• Під час готування в режимі «Печеня Овочі» не закривайте кришку
 • Під час готування в режимі «Тушкування» встановіть важіль регулювання тиску на кришці в режим «Нагніт. Тиску».

Тушковані кабачки (цукіні)

Інгредієнти

Цукіні	1 шт.
Цибуля	1 шт.
Помідори	2 шт.
Вершки/сметана	200 г
Часник	1 головка
Рослинна олія	3 стл.
Свіжа зелень	1 пучок
Сіль, перець	за смаком




Підготовка інгредієнтів

1. Цибулю та часник нашаткувати.
2. Цукіні очистити від шкірки, нарізати скибочками.
3. Помідори нарізати невеликими шматочками.
4. Цукіні та помідори посолити.
5. Зелень подрібнити.

Приготування

1. Нашатковані цибулю та часник обсмажити на рослинній олії протягом 8 хв в режимі «Розгрів».
2. Додати цукіні та помідори, готувати в режимі «Печеня Овочі» протягом 15 хв.
3. Додати вершки/сметану та готувати ще 5 хв в режимі «Тушкування».



Під час готування в режимі «Своя Страва» встановіть важіль регулювання тиску на кришці в режим «Нагніт. Тиску»

Гриби зі сметаною

Інгредієнти

Гриби печериці	0,5 кг
Цибуля	1 шт.
Сметана	200 г
Рослинна олія	3 стл.
Сіль, перець	за смаком

Підготовка інгредієнтів


- Гриби ретельно вимити та почистити від шкірки. Нарізати скибочками. Посолити.
- Цибулю нашинкувати.

Приготування

- Гриби обсмажити на рослинній олії в режимі «Розігрів» протягом 5-7 хв.
- Додати цибулю та сметану. Приправити сіллю та перцем.
- Готувати в режимі «Своя Страва» протягом 3 хв.



10 хв



Під час готування в режимі «Тушкування» встановіть важіль регулювання тиску на кришці в режим «Нагніт. Тиску»

Картопля з м'ясом

Інгредієнти

Свинина	0,5 кг
Картопля	1 кг
Цибуля	1 шт.
Морква	1 шт.
Гриби печериці	0,3 кг
Кмин	2 г
Рослинна олія	3 стл.
Часник	за смаком
Сіль та спеції	за смаком

Підготовка інгредієнтів

- М'ясо порізати невеликими шматочками, посолити, додати спеції та кмин.
- Картоплю очистити від шкірки, нарізати невеликими шматочками.
- Цибулю пошинкувати.
- Моркву очистити від шкірки, натерти.
- Часник дрібно нарізати.

Приготування

- Встановити режим «Розігрів» на 10 хв: протягом 5 хв обсмажити часник на рослинній олії, додати моркву та цибулю та готувати ще 5 хв.
- Додати м'ясо, картоплю та гриби, готувати в режимі «Тушкування» протягом 20 хв.



30 хв



Під час готування в режимі «М'ясо/Птиця» встановіть важіль регулювання тиску на кришці в режим «Нагніт. Тиску»



Курка в медовому соусі

Інгредієнти

Курячі стегенця	8 шт.
Мед	100 г
Соевий соус	2 ст.л.
Лимон	1/2 шт.
Кориця	1/2 ч.л.
Цедра	1 лимона
Гірчиця	1 ст.л.
Сіль та спеції	за смаком

Підготовка інгредієнтів

1. Соус: змішати соєвий соус, мед, гірчицю, сік половини лимона, додати корицю та цедру лимона.
2. Курячі стегенця посолити та додати спеції.
3. Замаринувати стегенця в соусі на 30 хв - 1 год.

Приготування

1. Покласти мариновані стегенця в чашу, залити залишками соусу.
2. Готувати в режимі скороварки «М'ясо/Птиця» протягом 15 хв.



Під час готування в режимі «Тушкування» встановіть важіль регулювання тиску на кришці в режим «Нагніт. Тиску»



Тушкована печінка

Інгредієнти

Печінка	0,5 кг
Цибуля	1 шт.
Сметана	250 г
Морква	1 шт.
Помідор	1 шт.
Сіль, перець, спеції	за смаком

Підготовка інгредієнтів

1. Цибулю пошаткувати.
2. Моркву почистити від шкірки та нарізати невеликими кубиками.
3. Помідор порізати на невеликі шматочки.
4. Печінку промити та порізати невеликими шматочками, приправити сіллю, перцем та спеціями.

Приготування

1. В режимі «Розігрів» обсмажити на рослинній олії цибулю, моркву та помідор протягом 10 хв.
2. Додати печінку та сметану, готувати в режимі «Тушкування» протягом 45 хв.



- Під час готування в режимі **«Печеня М'ясо»** не закривайте кришку
- Під час готування в режимі **«Суп»** встановіть важіль регулювання тиску на кришці в режим **«Нагніт. Тиску»**



Борщ зелений

Інгредієнти

М'ясо	400 г
Картопля	3 шт.
Морква	1 шт.
Цибуля ріпчаста	1 шт.
Яйця	4 шт.
Кропива або щавель	1 великий пучок
Вода	1-1,5 л
Свіжа зелень	за смаком
Сіль та спеції	за смаком



Підготовка інгредієнтів

1. М'ясо порізати невеликими шматочками та посолити.
2. Картоплю та моркву почистити та порізати на невеликі шматочки. Цибулю нашаткувати. Кропиву обдати кропом та подрібнити. Щавель промити та дрібно порізати.

Приготування

1. Яйця зварити в режимі **«Розігрів»** протягом 7 хв, дістати та відкласти.
2. В чашу покласти підготоване м'ясо, готувати на програмі **«Печеня/М'ясо»** протягом 10 хв.
3. Додати до готового м'яса картоплю, моркву, цибулю, щавель або кропиву, залити водою до середини чаші мультиварки. Готувати в режимі скороварки **«Суп»** протягом 15 хв.
4. Після закінчення готування додати почищені та порізані навпіл яйця.

- Під час готування в режимі **«Рис»** встановіть важіль регулювання тиску на кришці в режим **«Нагніт. Тиску»**



Плов

Інгредієнти

Рис	0,5 кг
Свинина	0,5 кг
Цибуля	1 шт.
Морква	1 шт.
Часник	1 головка
Лавровий лист	1 шт.
Сіль та спеції (перець, коріандр, куркума)	за смаком



Підготовка інгредієнтів

1. Свинину промити, порізати невеличкими шматочками, посолити.
2. Моркву почистити та порізати невеличкими шматочками.
3. Цибулю почистити та нашаткувати.
4. Рис ретельно промити під проточною водою.

Приготування

1. М'ясо, моркву та цибулю покласти в чашу мультиварки, готувати в режимі **«Розігрів»** протягом 10 хв.
2. Додати рис, спеції та головку часника, залити водою, так щоб вона покривала усі інгредієнти. Готувати в режимі скороварки **«Рис»** протягом 14 хв.

- Режим **«Випікання»** почнеться лише при закритій кришці, після нагнітання внутрішнього тиску
- При готуванні в режимі **«Випікання»** встановіть важіль регулювання тиску в режим **«Випічка»**



Яблучний пиріг

Інгредієнти

Яйця	3 шт.
Борошно	300 г
Цукор	300 г
Сметана	2 ст. л.
Яблука	2-3 шт.
Розпушувач	1 ч. л.
Вершкове масло	20 г
Кориця	за смаком
Сіль	за смаком
Пекарський папір	



Підготовка інгредієнтів

1. Яблука очистити від серцевини, порізати скибочками.
2. Для приготування тіста: яйця збити з цукром, додати сметану, розпушувач та корицю. Помішуючи, поступово додавати борошно.

Приготування

1. В чашу мультиварки викласти пекарський папір. Таким чином можна надати краям пирога рельєфний вигляд. Краї пекарського паперу також допоможуть дістати пиріг з чаші після завершення готування.
2. На денце вилити трохи тіста, зверху викласти частину яблук. Вилити другу частину тіста та викласти верхній шар яблук.
3. Готувати в режимі **«Випікання»** протягом 1 години.

Чізкейк

Інгредієнти

Вівсяне печиво	200 г
Вершкове масло	80 г
Сир "Рікота"	0,5 кг
Сир "Філадельфія"	300 г
Яйця	5 шт.
Цукор	100 г
Мед	100 г
Лимон	1 шт.



Підготовка інгредієнтів

1. Печиво подрібнити, додати топлене вершкове масло та перемішати.
2. В окремій мисці змішати "Рікоту" та "Філадельфію", додати цукор, мед, сік та цедру одного лимона. Вбити яйця та добре перемішати.

Приготування

1. В чашу мультиварки викласти пекарський папір.
2. На денце викласти подрібнене печиво, змішане з вершковим маслом, розрівняти за допомогою склянки з рівним дном. Випікати в режимі **«Випікання»** протягом 10 хв.
3. Зверху вилити замішану сирну масу. Готувати в режимі **«Випікання»** протягом 1 години.

- Режим **«Випікання»** почнеться лише при закритій кришці після нагнітання внутрішнього тиску
- При готуванні в режимі **«Випікання»** встановіть важіль регулювання тиску в режим **«Випічка»**



Під час готування в режимі «Печеня Овочі» не закривайте кришку



Паста з тунцем

Інгредієнти

Тунець консервований	150 г
Часник	2 зубчика
Сік томатний	150 г
Макарони	200 г
Вода	100 мл
Петрушка	40 г
Сіль та спеції	за смаком

Приготування

1. Консерву тунця викласти в чашу, додати подрібнену петрушку, часник та томатний сік. Готувати в режимі «Печеня Овочі» протягом 10 хв.
2. Додати воду та макарони, продовжувати готувати в режимі «Печеня Овочі» ще протягом 20 хв.



Під час готування в режимі «Крупи» встановіть важіль регулювання тиску на кришці в режим «Нагніт. Тиску»



Каша пшоняна

Інгредієнти

Пшоно	200 г
Молоко	1 л
Цукор	4 ст. л.
Вершкове масло	20 г
Сіль	за смаком

Підготовка інгредієнтів

1. Пшоно ретельно промити, залити окропом та залишити на 15 хв. Злити воду.

Приготування

1. Пшоно викласти в чашу мультиварки. Додати молоко, цукор, сіль та вершкове масло. Готувати в режимі «Крупи» протягом 14 хв.



Під час готування в режимі «Рис» встановіть важіль регулювання тиску на кришці в режим «Нагніт. Тиску»

Під час готування встановіть важіль регулювання тиску на кришці в режим «Нагніт. Тиску»

Каша рисова

Інгредієнти

Рис	200 г
Молоко	1 л
Цукор	4 ст. л.
Вершкове масло	20 г
Сіль	за смаком

Приготування

1. Рис ретельно промити під проточною водою, викласти в чашу мультиварки. Додати молоко, цукор, сіль та вершкове масло. Готувати в режимі «Рис» протягом 14 хв.



14 хв



Холодець

Інгредієнти

Стегна свинини	2 шт.
Яловичина	0,7 кг
Морква	1 шт.
Цибуля	1 шт.
Цукор	1 ст. л.
Перець горошком	0,5 ч. л.
Зелень петрушки	1 пучок
Лавровий лист	2-3 шт.
Сіль	за смаком



1 год 15 хв

або



6 год 15 хв



Підготовка інгредієнтів

1. Стегна свинини вимочувати протягом 15 хв, ретельно промити.
2. Яловичину порізати невеликими шматками та посолити.
3. Моркву почистити та порізати невеличкими шматочками. Цибулю та петрушку дрібно нашаткувати.

Приготування

1. В чашу мультиварки викласти стегна свинини та яловичину, залити водою. Готувати в режимі скороварки «М'ясо/Птиця» протягом 15 хв. Після закінчення готування зняти зі стінок шуми, що утворились під час закіпання води.
2. Додати моркву, цибулю, петрушку, перець та лавровий лист.
3. Готувати в режимі скороваки «Своя Страва» протягом 1 години для швидкого результату.
- 3б. Для більш насиченого смаку готувати в режимі «Як у печі Вис. Темп.» протягом 6 годин.



- Під час готування встановіть важіль регулювання тиску на кришці в режим **«Нагніт. Тиску»**
- Під час готування в режимі **«Печеня М'ясо»** не закривайте кришку



- Під час готування в режимі **«Крупи»** встановіть важіль регулювання тиску на кришці в режим **«Нагніт. Тиску»**

Голубці

Інгредієнти

Капуста білокачанна	1 шт.
М'ясний фарш	1 кг
Рис	300 г
Цибуля	3 шт.
Морква	1 шт.
Томатна паста	2 ст. л.
Цукор	1 ст. л.
Сіль та спеції	за смаком

Підготовка інгредієнтів

1. Вирізати качан з капусти, налити води в середину та на денце чаші мультиварки. Варити капусту в режимі скороварки **«Своя Страва»** протягом 7 хв. Дістати, дати охолонути та розібрати капусту на листки.
2. Цибулю подрібнити.
3. Рис ретельно промити, змішати з м'ясним фаршем, однією подрібненою цибулею та завернути в капустні листки.
4. Моркву почистити та натерти на терці.

Приготування

1. В чашу мультиварки викласти 2 подрібнені цибулі та моркву. Готувати в режимі **«Розігрів»** протягом 10 хв.
2. Додати томатну пасту, цукор, сіль та спеції, перемішати.
3. Викласти зверху голубці, залити водою так, щоб вона покривала усі голубці. Готувати в режимі **«Печеня М'ясо»** протягом 1 години.

Рис для суші

Інгредієнти

Рис (для суші)	2 чашки
Вода до рівня позначки «2» в чаші	

Приготування

1. Рис відміряти за допомогою мірної чашки (що входить до комплекту), ретельно промити під проточною водою.
2. Викласти в чашу мультиварки, додати води до рівня позначки в чаші «2» зі сторони позначки "WATER"¹.
3. Готувати в режимі **«Крупи»** протягом 14 хв.



¹Вода.

Перед початком готування встановіть важіль регулювання тиску на кришці в режим **«Нагніт. Тиску»**



Йогурт

Інгредієнти

Молоко (пастеризоване)	1 л
Натуральний йогурт або йогуртова бактерія	180-200 г

Приготування

1. Вилити молоко в чашу мультиварки. Молоко має бути кімнатної температури. Додайте йогурт або йогуртову бактерію.
2. Готувати в режимі **«Йогурт»** протягом 8 годин.



Кекс

Інгредієнти

Яйця	3 шт.
Цукор	200 г
Борошно	450 г
Вода	200 мл
Родзинки	100 г
Розпушувач	1 ч. л.
Ванілін	1 ч. л.
Пекарський папір	

Підготовка інгредієнтів

1. Збити яйця з цукром, додати ванілін та розпушувач.
2. Обережно вмішати борошно, добре перемішати, додати родзинки.

Приготування

1. Дно чаші викласти пекарським папером.
2. Вилити масу в чашу. Готувати в режимі **«Випікання»** протягом 59 хв.



- Режим **«Випікання»** почнеться лише при закритій кришці, після нагнітання внутрішнього тиску
- При готуванні в режимі **«Випікання»** встановіть важіль регулювання тиску в режим **«Випічка»**



- Режим **«Випікання»** почнеться лише при закритій кришці, після нагнітання внутрішнього тиску
- При готуванні в режимі **«Випікання»** встановіть важіль регулювання тиску в режим **«Випічка»**



Медовик

Інгредієнти

Яйця	1 шт.
Мед	300 г
Цукор	2 ст. л.
Борошно	0,5 кг
Чай чорний (міцний)	0,5 л
Горіхи	250 г
Вершкове масло	60 г
Розпушувач	1 ч. л.
Пекарський папір	

Підготовка інгредієнтів

1. Яйце збити з цукром, додати розтоплене вершкове масло, мед та чай (не гарячий).
2. Помішуючи, поступово додати до суміші борошно та розпушувач. Ретельно перемішати.

Приготування

1. На дно чаші мультиварки викласти пекарський папір.
2. Викласти на дно частину горіхів. Вилити тісто. Зверху викласти решту горіхів. Готувати в режимі **«Випікання»** протягом 59 хв.
3. По закінченню програми **«Випікання»**, зняти кришку відповідно до Інструкції використання. Автоматично включається програма **«Підігрів»**. Залишити готуватися ще протягом 20 хв.



Сирна запіканка

Інгредієнти

Сир (не солоний)	80 г
Сметана	0,5 кг
Яйця	5 шт.
Цукор	300 г
Крохмаль	100 г
Печиво "Брауні"	100 г

Підготовка інгредієнтів

1. Печиво подрібнити.
2. Змішати до однорідної маси сир, сметану, яйця, цукор та крохмаль.

Приготування

1. Висипати половину печива на дно чаші мультиварки та розрівняти за допомогою склянки з рівним денцем.
2. Зверху вилити сирну масу та посипати подрібненим печивом, що залишилось.
3. Готувати в режимі **«Випікання»** протягом 59 хв.



- Режим **«Випікання»** почнеться лише при закритій кришці після нагнітання внутрішнього тиску.
- При готуванні в режимі **«Випікання»** встановіть важіль регулювання тиску в режим **«Випічка»**.



Перед початком готування встановіть важіль регулювання тиску на кришці в режим «Нагніт. Тиску»



Броколі

Інгредієнти

Капуста броколі	1 кг
Вода	1/2 склянки
Рослинна олія	1 ст. л.
Сіль, перець	за смаком

Приготування

1. Покласти в чашу броколі на підставку пароварки, налити воду, додати сіль та перець.
2. Готувати в режимі скороварки «**Пароварка**» протягом 10 хв.
3. Перед вживанням збризніть броколі рослинною олією.



Під час готування в режимі «Крупи» встановіть важіль регулювання тиску на кришці в режим «Нагніт. Тиску»



Каша гречана

Інгредієнти

Гречана крупа	250 г
Вода	0,5 л
Вершкове масло	60 г
Сіль	за смаком

Приготування

1. Гречану крупу ретельно промити, покласти в чашу мультиварки, додати воду та сіль.
2. Готувати в режимі скороварки «**Крупи**» протягом 14 хв.



- Під час готування в режимі «Печеня Овочі» не закривайте кришку
- Під час готування в режимі «Суп» встановіть важіль регулювання тиску на кришці в режим «Нагніт. Тиску»



Суп гречаний

Інгредієнти

Гречана крупа	300 г
Морква	1 шт.
Цибуля	1 шт.
Картопля	2 шт.
Лавровий лист	2 шт.
Рослинна олія	2 ст. л.
Петрушка (сушена, чи свіжа)	1 ст. л.
Вода	1,5 л
Сіль та перець	за смаком



Підготовка інгредієнтів

1. Моркву та картоплю почистити та порізати невеликими шматочками.
2. Цибулю почистити та дрібно нашаткувати.
3. Петрушку (якщо свіжа) - дрібно нарізати.

Приготування

1. Моркву та цибулю обсмажити на рослинній олії протягом 10 хв в режимі «Печеня Овочі», додати гречку і продовжити готувати ще 5 хв.
2. Додати картоплю, лавровий лист, сіль та перець за смаком, залити водою. Готувати в режимі скороварки «Суп» протягом 20 хв.
3. Перед подачею приправити пертушкою.

Печеня

Інгредієнти

Свинина	0,5 кг
Картопля	4 шт.
Цибуля	1 шт.
Червоний болгарський перець	1 шт.
Томатна паста	2 ст. л.
Цукор	1 ст. л.
Гірчиця в зернах	1/2 ч. л.
Сіль та спеції (орегано, сухий базилік чебрець, майоран, лавровий лист)	за смаком



- Під час готування в режимі «Печеня М'ясо» не закривайте кришку
- Під час готування в режимі «Тушкування» встановіть важіль регулювання тиску на кришці в режим «Нагніт. Тиску»



Підготовка інгредієнтів

1. Картоплю почистити та порізати невеликими кубиками.
2. Перець очистити від серцевини та насіння, порізати невеликими шматочками.
3. М'ясо помити та порізати невеликими шматочками.
4. Цибулю нашаткувати.

Приготування

1. М'ясо обсмажити в режимі «Печеня М'ясо» протягом 15 хв.
2. Додати картоплю, цибулю, перець, томатну пасту, цукор та гірчицю в зернах, перемішати і готувати в режимі «Тушкування» протягом 1 год.

Під час готування в режимі «Тушкування» встановіть важіль регулювання тиску на кришці в режим «Нагніт. Тиску»



Скумбрія з овочами

Інгредієнти

Філе скумбрії	400 г
Сир фета	400 г
Цибуля	2 шт.
Помідори	400 г
Перець болгарський	3 шт.
Базилік	1 пучок
Часник	3 зубчики
Біле вино	150 мл
Оливкова олія	60 г
Сіль та спеції	за смаком



Підготовка інгредієнтів

1. Цибулю та перець почистити та нарізати кільцями.
2. Помідори помити та нарізати кільцями.
3. Скумбрію почистити і порізати невеликими шматками.
4. Часник подрібнити та змішати з олією.
5. Фету порізати невеликими шматками.

Приготування

1. Викласти в чашу шарами кільця цибулі, перець, філе скумбрії, помідори, базилік.
2. Полити сумішшю олії з часником.
3. Зверху покласти шматочки фети.
4. Полити білим вином та додати сіль та спеції.
5. Готувати в режимі «Тушкування» протягом 30 хв.

Під час готування в режимі «Печення М'ясо» не закривайте кришку



Омлет

Інгредієнти

Яйця	3 шт.
Молоко	150 мл
Вершкове масло	20 г
Сіль та перець	за смаком



Приготування

1. Яйця збити з молоком, приправити сіллю та спеціями.
2. У чаші мультиварки в режимі «Печення М'ясо» розтопити масло. Вилити збиті з молоком яйця. Готувати протягом 15 хв.



Зареєструйтесь у Клубі Philips на philips.ua/myphilips
та отримуйте спеціальні пропозиції на купівлю нових
продуктів Philips.

© 2018 ТОВ «Філіпс Україна»

Усі права захищені. Відтворення в повному обсязі або частково заборонено без попередньої письмової згоди правовласника. Інформація, наведена в цьому документі, не є частиною будь-якої пропозиції або контракту й може бути змінена без попереднього повідомлення. Компанія не несе жодної відповідальності за будь-які наслідки її використання.