

REDMOND

Мультиварка
RMC-M30

120
рецептов



ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

REDMOND

series MultiPRO



10 АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

- ТЕХНОЛОГИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ В ТЕЧЕНИЕ 24 ЧАСОВ
- ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА

МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

«ГОТОВИМ С REDMOND»

Более 3000 рецептов

лучших блюд, которые можно приготовить в мультиварках **REDMOND**: наваристые супы, сочные стейки, изысканные салаты, хрустящие блюда во фритюре, томленные каши и нежнейшие рагу, а также утонченные десерты, ароматная выпечка, настоящий домашний хлеб, молочные каши, гарниры, йогурты, творог, сыры и многое другое!



Приложение работает на телефонах и планшетах с операционными системами Android, iOS



МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

«ГОТОВИМ С REDMOND»

Пользоваться приложением очень легко. Доступные ингредиенты, четкие указания по их подготовке и порядку приготовления, удобная рубрикация по видам блюд, красочные фотографии и советы от профессиональных поваров **REDMOND** помогут вам подобрать блюдо на любой вкус!



Выбор своей мультиварки

Лучшие рецепты для каждой модели!



Выбор блюд по ингредиентам

Разнообразные блюда из любимых продуктов



Выбор калорийности блюда

Самая вкусная диета!



Сохранение избранных рецептов

Создавайте свою кулинарную книгу



Выбор времени приготовления

Планируйте свой день!

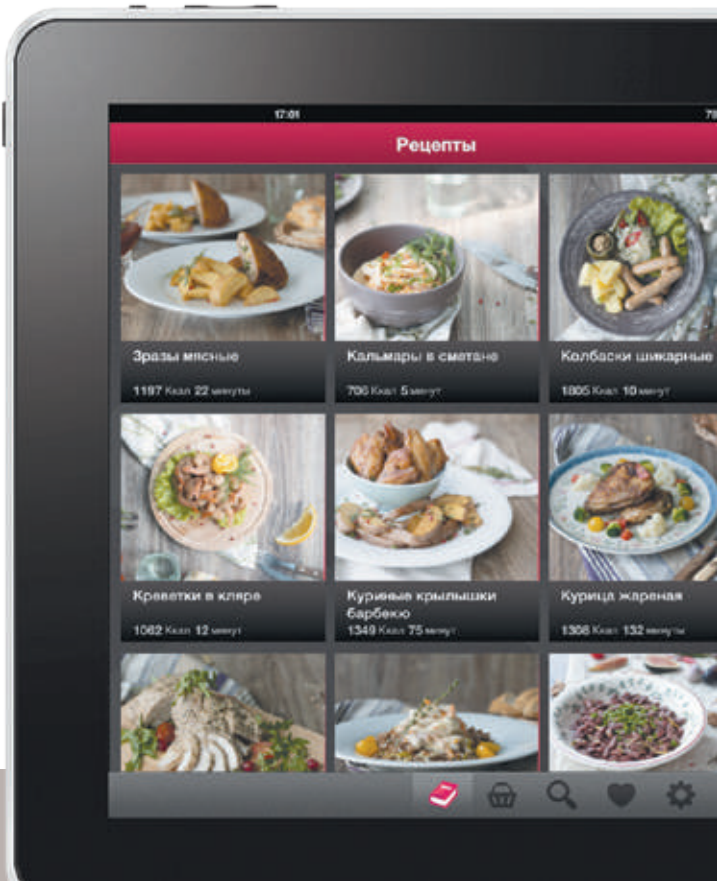


Составление списка покупок

Ваш правильный выбор!

Наслаждайтесь вкусом лучших блюд и свободным временем, а готовить будет мультиварка **REDMOND**. Приятного аппетита!

Вкусно готовить – легко!



Вы ощутите себя настоящим шеф-поваром с мультиваркой **REDMOND RMC-M30**. Она создана специально для тех, кто ценит свое время и понимает важность здорового питания.

Мультиварка **REDMOND RMC-M30** по праву займет достойное место на вашей кухне. При простоте использования она заменит целый ряд кухонной техники: плиту, духовой шкаф, пароварку, хлебопечь, йогуртницу, фондюшницу и многое другое. Теперь в одной компактной мультиварке вы сможете готовить разнообразные блюда из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, печь хлеб, делать плов, каши, супы, гарниры, закуски, выпечку, варенья, десерты, компоты и даже йогурт, сыр, творог и фондю!

Процесс приготовления в мультиварке **REDMOND RMC-M30** полностью автоматизирован. 10 автоматических программ функциональны, интуитивно понятны и гарантируют простоту и удобство использования. Возможности мультиварки дополнены функцией отсрочки старта, а также функциями разогрева остывших и автоматического подогрева готовых блюд. Светодиодный цифровой дисплей обеспечивает легкость управления, а современный дизайн подчеркнет интерьер каждой кухни.

Объема шестилитровой чаши мультиварки **REDMOND RMC-M30** достаточно, чтобы приготовить еду для всей семьи. Мультиварка **REDMOND RMC-M30** поможет вам порадовать себя и близких вкусными и полезными блюдами, не затрачивая времени и сил! Отдыхайте, занимайтесь важными делами или любимым хобби, отправляйтесь на прогулку с семьей, а заботы о приготовлении еды возьмет на себя мультиварка **REDMOND RMC-M30!**

О МУЛЬТИВАРКАХ **REDMOND**



Мультиварка **REDMOND RMC-M30** — многофункциональное устройство нового поколения. Реализованные в нем инновационные разработки в области кухонной техники не только обеспечат ваше здоровое питание, но и позволят создать настоящие кулинарные шедевры! Ваши хлопоты на кухне станут незначительными и приятными, а блюда получатся вкусными и полезными.

**САЙТ ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВА REDMOND
В РОССИИ:**

multivarka.pro

- Весь модельный ряд мультиварок и другой бытовой техники **REDMOND**
- Множество рецептов вкусных блюд, включая подробные видеорецепты
- Специальные выпуски телепрограмм о мультиварках **REDMOND**
- Спецпроект «Будь в форме вместе с **REDMOND**»
- Множество интересных статей
- Индивидуальные консультации шеф-повара компании
- Советы по эксплуатации
- Новости, акции и конкурсы
- Информация о новых разработках
- Вся техническая документация, инструкции

Сделать заказ и проконсультироваться со специалистами **REDMOND**:

8-800-200-77-21

Звонок по России бесплатный.

Консультация шеф-повара **REDMOND**
по вопросам приготовления:

8-800-555-77-41

Звонок по России бесплатный.

www.redmond.company



ОГЛАВЛЕНИЕ

Модельный ряд мультиварок REDMOND	6
Техника для кухни REDMOND	10
Техника для дома REDMOND	12
Техника для красоты REDMOND	14
Технические характеристики RMC-M30	16
Рекомендации поваров REDMOND	21
Таблица калорийности.....	22
Рекомендации и требования к процессу приготовления блюд	26
Фотоменю.....	26
Рецепты.....	34
Для самых маленьких.....	136
Стерилизация.....	158
Пастеризация.....	160

Модельный ряд бытовой техники REDMOND

Инженеры компании **REDMOND** тщательно исследуют запросы потребителей и реализуют в новых моделях самые актуальные опции. В широком модельном ряду бытовой техники **REDMOND** мультиварки занимают особое место.

Модельный ряд мультиварок **REDMOND** представлен несколькими линиями, и каждый покупатель сможет выбрать подходящую модель, отвечающую его потребностям, — современные функциональные мультиварки и мультиварки-скороварки, модели для приготовления детского питания, модели для дачи и даже для приготовления еды в автомобиле!

В компании **REDMOND** работает команда профессиональных поваров. Они создают блюда для красочных книг рецептов, входящих в комплект к каждой мультиварке. Процесс приготовления станет легким и творческим занятием.

Модельный ряд бытовой техники **REDMOND** предоставляет широкий выбор в каждом направлении — техника для кухни, для дома, для красоты и здоровья: современные хлебопечи, мясорубки, соковыжималки, чайники, блендеры и кофеварки, утюги, очистители и увлажнители воздуха, парогенераторы и инновационные циклонные пылесосы и другая техника, созданная для решения любой бытовой проблемы. Среди техники для красоты и здоровья широко представлены фены и мультистайлеры как для профессионального, так и для домашнего использования.

Мультиварка RMC-ИН300



- 52 программы приготовления:
 - 24 автоматических программы
 - 28 программ ручной настройки
- МУЛЬТИПОВАР: выбор температуры приготовления в диапазоне 35–170°C с шагом в 5°C
- Потребляемая мощность: 1250 Вт
- Объем чаши 4 л
- Чаша с многослойным антипригарным покрытием
- Индукционный тип нагрева
- Русифицированный ЖК-дисплей
- Панель управления на русском языке
- 3D-нагрев (нижний, боковой, верхний)
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев), до 12 часов
- Предварительное отключение функции автоподогрева
- Функция отложенного старта, до 24 часов
- Функция разогрева блюд
- Съёмный паровой клапан
- Дополнительные возможности: приготовление творога, сыра, йогурта, фондю; расстойка теста, жарка во фритюре, выпечка хлеба; пастеризация, стерилизация, консервация; подогрев детского питания
- Гарантия 25 месяцев
- Книга «200 рецептов» для данной модели

Мультиварка RMC-250



- 21 автоматическая программа
- Функция МАСТЕРШЕФ:
 - возможность изменять автоматические программы на свой вкус и записывать собственные настройки в память мультиварки
 - более 1000 настроек на каждой программе
 - возможность изменять время и температуру в процессе приготовления
- Потребляемая мощность 860 Вт
- Объем чаши 4 л
- Антипригарное керамическое покрытие чаши Apato® (Корея)
- ЖК-дисплей
- Панель управления на русском языке
- 3D-нагрев (нижний, боковой, верхний)
- Функция поддержания температуры готовых блюд, до 24 часов
- Предварительное отключение функции автоподогрева
- Функция отложенного старта, до 24 часов
- Функция разогрева блюд
- Съёмный паровой клапан
- Дополнительные возможности: приготовление творога, сыра; расстойка теста, жарка во фритюре, выпечка хлеба; пастеризация, стерилизация, консервация; подогрев детского питания
- Гарантия 25 месяцев
- Книга «200 рецептов» для данной модели

Мультиварка-скороварка RMC-PM190



- 23 автоматические программы приготовления
- Потребляемая мощность 900 Вт
- Объем чаши 5 л
- Антипригарное керамическое покрытие чаши
- Готовит под давлением:
 - в 2 раза быстрее
 - сохраняет все витамины и полезные вещества
- Цифровой дисплей
- Панель управления на русском языке
- Функция отложенного старта, до 24 часов
- Функция поддержания температуры готовых блюд, до 12 часов
- Предварительное отключение автоподогрева
- Функция разогрева блюд
- Звуковой сигнал о готовности продукта
- Дополнительные возможности: жарка во фритюре, расстойка теста, подогрев детского питания
- 4-уровневая система защиты
- Гарантия 25 месяцев
- Книга «200 рецептов» для данной модели

Мультиварка RMC-M90



- 45 программ приготовления:
 - 17 автоматических программ
 - 28 программ ручной настройки
- МУЛЬТИПОВАР (выбор температуры приготовления в диапазоне 35–170°C с шагом в 5 °C)
- Потребляемая мощность 860 Вт
- Объем чаши 5 л
- Покрытие чаши антипригарное керамическое Anato® (Корея)
- Цветной ЖК-дисплей
- Сенсорная панель управления на русском языке
- 3D-нагрев (нижний, боковой, верхний)
- Функция отложенного старта, до 24 часов
- Функция поддержания температуры готовых блюд, до 24 часов
- Функция предварительного отключения автоподогрева
- Функция разогрева блюд
- Дополнительные возможности: приготовление йогурта, фондю, расстойка теста, жарка во фритюре, выпечка хлеба, пастеризация, стерилизация, консервация, подогрев детского питания
- Гарантия 25 месяцев
- Книга «200 рецептов»

Мультиварка RMC-M150



- 16 автоматических программ
- Функция МАСТЕРШЕФ:
 - возможность изменять автоматические программы на свой вкус и записывать собственные настройки в память мультиварки
 - более 1000 настроек на каждой программе
 - возможность изменять время и температуру в процессе приготовления
- МУЛЬТИПОВАР (выбор температуры приготовления в диапазоне 35–180°C с шагом в 5°C)
- Голосовой помощник
- Потребляемая мощность 860 Вт
- Объем чаши 5 л
- Покрытие чаши антипригарное керамическое Anato® (Корея)
- Светодиодный дисплей
- Сенсорная панель управления на русском языке
- 3D-нагрев (нижний, боковой, верхний)
- Отключение звукового сигнала
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев, до 24 часов)
- Функция отложенного старта (до 24 часов)
- Предварительное отключение функции автоподогрева
- Функция разогрева блюд (до 24 часов)
- Дополнительные возможности: жарка во фритюре, приготовление и подогрев детского питания, стерилизация, пастеризация, консервация, расстойка теста, приготовление фондю, творога, сыра
- Энергозависимая память
- Гарантия 25 месяцев
- Книга «200 рецептов» для данной модели

Мультиварка RMC-M70



- 42 программы приготовления:
 - 16 автоматических программ
 - 26 программ ручной настройки
- МУЛЬТИПОВАР (выбор температуры приготовления в диапазоне 35–160°C с шагом в 5°C)
- Потребляемая мощность 860 Вт
- Объем чаши 5 л
- Покрытие чаши антипригарное керамическое Anato® (Корея)
- ЖК-дисплей
- Панель управления на русском языке
- Функция отложенного старта, до 24 часов, 2 таймера
- Функция поддержания температуры готовых блюд, до 24 часов
- Функция разогрева блюд
- Дополнительные возможности: приготовление йогурта, фондю, расстойка теста, жарка во фритюре, выпечка хлеба, пастеризация, стерилизация, консервация, подогрев детского питания
- Энергозависимая память
- Гарантия 25 месяцев
- Книга «200 рецептов» для данной модели

Мультиварка RMC-01



- 7 автоматических программ приготовления: рис/крупы, йогурт, пар, молочная каша, суп/тушение, детское питание, выпечка
- Потребляемая мощность 350 Вт
- Объем чаши 2 л
- Покрытие чаши антипригарное керамическое
- ЖК-дисплей с подсветкой
- Панель управления на русском языке
- Функция отложенного старта, до 24 часов
- Функция поддержания температуры готовых блюд, до 24 часов
- Функция подогрева блюд
- Дополнительные возможности: приготовление фондю, расстойка теста, выпечка хлеба, пастеризация, стерилизация, подогрев детского питания
- Гарантия 25 месяцев
- Книга «160 рецептов» для данной модели

Мультиварка-скороварка RMC-M110



- 55 автоматических режимов приготовления
- Режим «ШЕФ-ПОВАР» с ручной регулировкой времени приготовления (от 2 до 99 минут, с шагом в 1 минуту)
- Потребляемая мощность 900 Вт
- Объем чаши 5 л
- Покрытие чаши антипригарное Daikin® (Япония)
- Готовит под давлением:
 - в 2 раза быстрее
 - сохраняет все витамины и полезные вещества
- Светодиодный цифровой дисплей
- Панель управления на русском языке
- Функция поддержания температуры готовых блюд, до 8 часов
- Функция отложенного старта, до 24 часов
- Функция подогрева блюд
- Дополнительные возможности: стерилизация, консервация, жарка, запекание в фольге, приготовление джемов, варенья, приготовление попкорна, жарка во фритюре
- 4-уровневая система защиты
- Гарантия 25 месяцев
- Книга «120 рецептов» для данной модели

Мультиварка RMC-02



- 8 автоматических программ приготовления: экспресс, молочная каша, рис/крупы, йогурт, выпечка, суп/тушение, детское питание, на пару
- Потребляемая мощность 400 Вт
- Объем чаши 1,6 л
- Покрытие чаши антипригарное тефлоновое
- ЖК-дисплей с подсветкой
- Панель управления на русском языке
- 3D-нагрев (нижний, боковой, верхний)
- Функция поддержания температуры готовых блюд, до 24 часов
- Функция отложенного старта, до 24 часов
- Функция разогрева блюд, до 24 часов
- Дополнительные возможности: приготовление и подогрев детского питания, стерилизация, пастеризация, консервирование, расстойка теста, приготовление фондю, творога, сыра
- Гарантия 25 месяцев
- Книга «120 рецептов» для данной модели

Мультиварка RMC-011



- 7 автоматических программ приготовления: рис/крупы, йогурт, пар, молочная каша, суп/тушение, детское питание, выпечка
- Потребляемая мощность 350 Вт
- Объем чаши 2 л
- Антипригарное керамическое покрытие чаши
- ЖК-дисплей с подсветкой
- Панель управления на русском языке
- Функция поддержания температуры готовых блюд, до 24 часов
- Функция отложенного старта, до 24 часов
- Функция подогрева блюд
- Дополнительные возможности: приготовление фондю, пастеризация, стерилизация, подогрев детского питания
- Гарантия 25 месяцев
- Книга «120 рецептов» для данной модели

Мультиварка RMC-M4502



- 34 программы приготовления:
 - 16 автоматических программ
 - 18 программ ручной настройки
- МУЛЬТИПОВАР (выбор температуры приготовления в диапазоне 40–160°C с шагом в 20°C)
- Потребляемая мощность 860 Вт
- Объем чаши 5 л
- Покрытие чаши антипригарное Daikin® (Япония)
- ЖК-дисплей
- Панель управления на русском языке
- 3D-нагрев (нижний, боковой, верхний)
- Функция отложенного старта, до 24 часов, 2 таймера
- Функция поддержания температуры готовых блюд, до 24 часов
- Функция разогрева блюд
- Энергонезависимая память
- Дополнительные возможности: приготовление йогурта, фондю, расстойка теста, жарка во фритюре, выпечка хлеба, пастеризация, стерилизация, консервация, подогрев детского питания
- Гарантия 25 месяцев
- Книга «120 рецептов» для данной модели

Мультиварка RMC-M60



- 12 программ приготовления:
 - 9 автоматических программ
 - 3 программы ручной настройки
- МУЛЬТИПОВАР (выбор температуры приготовления в диапазоне 40–130°C с шагом в 30°C)
- Потребляемая мощность 750 Вт
- Объем чаши 5 л
- Покрытие чаши антипригарное керамическое
- ЖК-дисплей
- Панель управления на русском языке
- Функция отложенного старта, до 24 часов
- Функция поддержания температуры готовых блюд, до 24 часов
- Предварительное отключение функции поддержания температуры готовых блюд
- Функция подогрева блюд
- Дополнительные возможности: приготовление йогурта, фондю, расстойка теста, выпечка хлеба, пастеризация, стерилизация, консервация
- Гарантия 25 месяцев
- Книга «120 рецептов» для данной модели

Мультиварка RMC-M4500



- 10 автоматических программ приготовления: рис/крупы, плов, на пару, молочная каша, тушение, суп, варка, выпечка, жарка, йогурт
- Потребляемая мощность 700 Вт
- Объем чаши 5 л
- Покрытие чаши антипригарное керамическое Apato® (Корея)
- Светодиодный цифровой дисплей
- Панель управления на русском языке
- Функция поддержания температуры готовых блюд, до 24 часов
- Функция отложенного старта, до 24 часов
- Функция разогрева блюд
- Дополнительные возможности: расстойка теста, приготовление фондю, выпечка хлеба, консервация, пастеризация, стерилизация
- Гарантия 12 месяцев
- Книга «120 рецептов» для данной модели

Мультиварка RMC-M10/M20



- 10 автоматических программ приготовления: рис/крупы, плов, жарка, молочная каша/десерты, гречка, суп/бобовые, пар/варка, тушение/холодец, йогурт/тесто, выпечка/хлеб
- Потребляемая мощность 500/800Вт
- Объем чаши 3/5 л
- Покрытие чаши антипригарное керамическое Apato® (Корея)
- Светодиодный цифровой дисплей
- Панель управления на русском языке
- Энергонезависимая память
- Функция поддержания температуры готовых блюд, автоподогрев, до 24 часов
- Функция отложенного старта, до 24 часов
- Функция разогрева блюд
- Дополнительные возможности: приготовление фондю, сыра, творога; выпечка хлеба, пастеризация, стерилизация, консервация, подогрев детского питания
- Гарантия 25 месяцев
- Книга «120 рецептов» для данной модели

REDMOND Техника для кухни

Хлебопечь RBM-M1900



- Потребляемая мощность 500 Вт
- Вес выпечки 500/750/1000 г
- Корпус из нержавеющей стали
- Чаша с антипригарным керамическим покрытием
- 14 автоматических программ
- Расстойка теста
- Регулируемый цвет корочки
- Дополнительные возможности: варка варенья, компотов, супов, тушение, запекание
- Автоподогрев готовых блюд, до 1 часа
- Энергозависимая память
- ЖК-дисплей
- Функция отложенного старта, до 15 часов
- Защита от перегрева
- Книга «101 рецепт» для данной модели
- Гарантия 25 месяцев

Мясорубка RMG-1205-8



- Мощность 700 Вт
- Максимальная мощность 2000 Вт
- Функция «Реверс»
- 3 решетки для разных видов фарша
- Насадки для кеббе, кебаба, колбас
- Насадка для отжима сока
- Набор терок и шинковок для овощей и фруктов
- Электронная защита от перегрузки
- Толкатель с отсеком для хранения насадок
- Гарантия 25 месяцев

Соковыжималка RJ-M900



- Мощность 1500 Вт
- Скорость работы до 10 500 об/мин
- 3 скорости работы
- Диаметр загрузочного отверстия 80 мм
- Стакан для сока с пеноотсекателем 1,2 л
- Контейнер для мякоти 3 л
- Корпус из нержавеющей стали
- Ножи из нержавеющей стали с титановым покрытием
- Двигатель с ресурсом непрерывной работы более 200 часов
- Уровень шума менее 75 дБ
- Защита от включения при неправильной сборке
- Защита от перегрузки
- 2 фильтра в комплекте
- Книга «75 рецептов» в комплекте
- Гарантия 25 месяцев
- Гарантия на двигатель 5 лет

Хлебопечь RBM-M1902



- Потребляемая мощность 450 Вт
- Вес выпечки 500/750/1000 г
- Корпус из нержавеющей стали
- Чаша с антипригарным покрытием
- 10 автоматических программ
- Расстойка теста
- Регулируемый цвет корочки
- Дополнительные возможности: варка варенья, компотов, супов, тушение, запекание
- Автоподогрев готовых блюд до 1 часа
- Энергозависимая память
- ЖК-дисплей
- Функция отложенного старта, до 13 часов
- Защита от перегрева
- Книга «101 рецептов» для данной модели
- Гарантия 25 месяцев

Мясорубка RMG-1203-8



- Мощность 500 Вт
- Максимальная мощность 3000 Вт
- DC-двигатель с низким уровнем шума
- Функция «Реверс»
- Литой нож из легированной стали
- Лоток для продуктов из нержавеющей стали
- 3 решетки для разных видов фарша
- Насадки для кеббе, кебаба, колбас
- Насадка для отжима сока
- Набор терок и шинковок для овощей и фруктов
- Электронная защита от перегрузки
- Толкатель с отсеком для хранения насадок
- Гарантия 25 месяцев

Соковыжималка RJ-M908



- Мощность 1000 Вт
- Скорость работы до 12 000 об/мин
- 5 скоростей работы
- Импульсный режим
- Диаметр загрузочного отверстия 84 мм
- Стакан для сока 0,75 л
- Контейнер для отходов 2 л
- ЖК-дисплей
- Корпус из нержавеющей стали
- Ножи из нержавеющей стали с титановым покрытием
- Низкий уровень шума
- Плавный пуск двигателя
- Защита от включения при неправильной сборке
- Защита от перегрузки
- Книга «75 рецептов» в комплекте
- Гарантия 25 месяцев

Кухонный комбайн RFP-3903



- Мощность 1200 Вт
- Скорость работы 14 000–20 000 об/мин
- Плавная регулировка скорости
- 7 режимов: блендер, миксер, измельчитель, мини-измельчитель, шинковка, крупная терка, мелкая терка
- Универсальная чаша 1250 мл
- Чаша для смешивания 800 мл
- Чаша мини-измельчителя 500 мл
- Лезвие из высококачественной нержавеющей стали
- Металлические насадки: блендер, венчик, 2 терки, шинковка
- Низкий уровень шума
- Гарантия 25 месяцев

Чайник RK-M113



- Мощность 2000 Вт
- Объем 1,7 л
- Корпус из нержавеющей стали
- Дисконный нагревательный элемент
- Вращение на подставке на 360°
- Автоматическое отключение при отсутствии воды
- Съёмный фильтр от накипи
- Крышка с прозрачным окошком
- Внутренняя подсветка
- Кнопка открывания крышки
- Контактная группа Strix
- Гарантия 12 месяцев

Термопот RTP-M802



- Максимальная мощность 1200 Вт
- Объем 5 литров
- Поддержание температуры воды 60, 90, 98°C
- Охлаждающий вентилятор
- Режим повторного кипячения
- Режим энергосбережения в темном помещении
- Емкость для воды из нержавеющей стали
- Корпус из нержавеющей стали
- 2 способа автоматической подачи воды
- Автоматическая и ручная блокировка подачи воды
- ЖК-дисплей и шкала уровня воды с подсветкой
- Съёмный фильтр от накипи
- Съёмный шнур
- Ручка для переноски
- Гарантия 25 месяцев

Погружной блендер RHB-2908



- Мощность 750 Вт
- Скорость работы 12 000–17 500 об/мин
- Плавная регулировка скорости
- Турборежим
- Чаша для измельчения 500 мл
- Чаша для смешивания 600 мл
- Нож из нержавеющей стали
- Металлические насадки: блендер, венчик
- Низкий уровень шума
- Гарантия 12 месяцев

Чайник RK-M114



- Мощность 2000 Вт
- Объем 1,5 л
- Корпус из нержавеющей стали
- Дисконный нагревательный элемент
- Вращение на подставке на 360°
- Автоматическое отключение при отсутствии воды
- Съёмный металлический фильтр от накипи
- Подсветка шкалы уровня воды
- Кнопка открывания крышки
- Контактная группа Strix
- Гарантия 25 месяцев

Кофеварка RCM-1503



- Мощность 1150 Вт
- Давление 15 бар
- Съёмный резервуар для воды 1 л
- Одновременное приготовление двух чашек эспрессо
- 2 температурных режима
- Возможность приготовления чая, отваров
- Подогрев чашек перед приготовлением
- Насадка для капучино
- Программирование количества воды для кофе
- Индикатор переполнения съёмного поддона для капель
- Автоматическое отключение после приготовления
- Итальянская помпа
- Гарантия 25 месяцев

REDMOND Техника для дома

Пылесос RV-308

- Мощность 1600 Вт
- Постоянная мощность всасывания
- Фильтрация: контейнер-мультициклон (8+1), фильтр HEPA H12
- Контейнер для пыли 1,5 л
- Функция компрессора
- Насадки: турбошетка; мини-турбошетка; «пол/ковер»; «2 в 1»; щелевая; для паркета и ламината; фен для домашних животных; для выдува воздуха
- Облегченная металлическая трубка-телескоп с антистатическим покрытием
- Длина шнура 6 м
- Плавный пуск двигателя
- Электронный контроль температуры двигателя
- Автоотключение при перегреве
- Гарантия 4 года



Пылесос RV-S314

- Мощность 1400 Вт
- Постоянная мощность всасывания
- Фильтрация: контейнер-мультициклон (5+1)
- Контейнер для пыли 1 л
- Насадки: мини-турбошетка; «пол/ковер»; «2 в 1»; щелевая; для паркета и ламината
- Длина шнура 4,5 м
- Регулятор мощности на рукоятке
- Светодиодная индикация включения
- Плавный пуск двигателя
- Электронный контроль температуры двигателя
- Автоотключение при перегреве
- Легкий компактный корпус
- Гарантия 25 месяцев



Пароочиститель RSC-2010

- Мощность 1200 Вт
- Давление 3,5 бара
- Емкость для воды 300 мл
- Сухость пара 90–94%
- Температура пара до 120 °С
- Начало парообразования через 60 секунд
- Непрерывная работа до 30 минут
- Насадки: для направленной подачи пара; для очистки мягкой мебели; для окон; для очистки углов; щетка для металлических поверхностей; нейлоновая щетка; удлинитель; чехлы для очистки тканей
- Возможность использования дезинфицирующего средства (в комплекте)
- Суика для насадок
- Длина шнура 3,5 м
- Гарантия 25 месяцев



Пылесос RV-309

- Мощность 1800 Вт
- Постоянная мощность всасывания
- Фильтрация: контейнер-мультициклон (8+1), фильтр HEPA H12
- Контейнер для пыли 2 л
- Насадки: турбошетка; «пол/ковер»; «2 в 1»; щелевая; для паркета и ламината; для мягкой мебели
- Длина шнура 5 м
- Механический регулятор воздушного потока на рукоятке
- Электронный контроль температуры двигателя
- Автоотключение при перегреве
- Гарантия 25 месяцев



Пылесос RV-C316

- Мощность 2200 Вт
- Постоянная мощность всасывания
- Фильтрация: двойная циклонная, HEPA-фильтр
- Контейнер для пыли 3 л
- Регулировка мощности всасывания на корпусе
- Насадки: щетка «пол/ковер»; «2 в 1»; щелевая насадка
- Металлическая трубка-телескоп
- Длина шнура 5 м
- Защита от перегрузки
- Гарантия 25 месяцев



Утюг RI-C219

- Мощность 2400 Вт
- Регулируемая подача пара до 50 г/мин
- Паровой удар 110 г/мин
- Нанокерамическая подошва улучшенного скольжения
- Разбрызгиватель
- Вертикальное отпаривание
- Светодиодная индикация
- Подсветка корпуса
- Автоотключение в трех положениях
- Защита от протекания
- Функция самоочистки
- Шнур 3 метра с шарнирным креплением
- Гарантия 25 месяцев



Увлажнитель RHF-3306



- Ультразвуковой увлажнитель воздуха
- Мощность 30 Вт (режим «Мягкое увлажнение» — 130 Вт)
- Резервуар для воды 5 л
- Максимальный расход воды 400 мл/ч
- Обслуживаемая площадь до 50 м²
- 3 режима интенсивности увлажнения
- Режим «Мягкое увлажнение»
- Автоматическое поддержание комфортного уровня влажности
- Контроль и индикация уровня влажности
- Возможность ручной регулировки уровня влажности
- Таймер отключения, до 12 часов
- Сенсорное управление, светодиодный дисплей
- Насадка-трубка для эффективного увлажнения
- Окно контроля уровня воды
- Автоотключение при отсутствии воды
- Гарантия 25 месяцев

Увлажнитель RHF-3303



- Ультразвуковой увлажнитель воздуха
- Мощность 30 Вт (с функцией «Теплый пар» — 130 Вт)
- Резервуар для воды 6 л
- Расход воды 300 мл/ч (с функцией «Теплый пар» — 400 мл/ч)
- Обслуживаемая площадь до 45 м²
- Режимы «Теплый пар», «Холодный пар»
- Ионизация воздуха
- Автоматический контроль влажности 40–80%
- Фильтр-картридж для очистки воды
- Двойной распрыскивающий носик
- Таймер отключения, до 12 часов
- Сенсорное управление, ЖК-дисплей
- Пульт дистанционного управления
- Время непрерывной работы до 20 часов
- Автоотключение при отсутствии воды
- Гигиенический сертификат соответствия ГН и СанПин
- Гарантия 25 месяцев

Воздухоочиститель RAC-3704



- Мощность 78 Вт
- Воздухообмен до 365 м³/час
- Обслуживаемая площадь до 46 м²
- 4 режима очистки
- УФ-лампа
- Фотокаталитический фильтр
- Активный угольный фильтр
- Фильтр из нетканого материала
- Фильтр HEPA H10
- Эффективность очистки от пыли 85%
- Эффективность очистки от бактерий более 90%
- Ионизация воздуха
- Озонирование воздуха
- Уровень шума < 56 Дб
- Электронное управление, ЖК-дисплей
- Пульт дистанционного управления
- Таймер отключения, до 8 часов
- Гарантия 25 месяцев

Утюг RI-C221

- Максимальная мощность 2400 Вт
- Регулируемая подача пара
- Паровой удар 110 г/мин
- Керамическая подошва улучшенного скольжения
- Разбрызгиватель
- Вертикальное отпаривание
- Механическое управление
- Светодиодная индикация работы
- Функциональная подсветка корпуса
- Автоотключение в трех положениях
- Защита от протекания
- Функция самоочистки
- Шнур 1,95 метра с шарнирным креплением
- Гарантия 25 месяцев



Утюг RI-C220

- Максимальная мощность 2200 Вт
- Регулируемая подача пара
- Паровой удар
- Керамическая подошва
- Разбрызгиватель
- Вертикальное отпаривание
- Механическое управление
- Светодиодная индикация работы
- Автоотключение в трех положениях
- Защита от протекания
- Функция самоочистки
- Длина шнура 1,8 метра
- Гарантия 25 месяцев



Утюг RI-C218

- Мощность 2400 Вт
- Регулируемая подача пара до 60 г/мин
- Паровой удар 120 г/мин
- Нанокерамическая подошва улучшенного скольжения
- Разбрызгиватель
- Вертикальное отпаривание
- Электронное управление
- Светодиодная индикация
- Функциональная подсветка корпуса
- Автоотключение в трех положениях
- Защита от протекания
- Функция самоочистки
- Шнур 3 метра с шарнирным креплением
- Гарантия 25 месяцев



REDMOND Техника для красоты

Фен RF-515

- Мощность 1800 Вт
- 2 скорости воздушного потока
- 3 температурных режима
- Функция «Холодный воздух»
- Насадки: диффузор, концентратор
- Съемная решетка
- Кольцо для подвешивания
- Складная ручка
- Гарантия 25 месяцев



Фен RF-516

- Мощность 2000 Вт
- 2 скорости воздушного потока
- 3 температурных режима
- Функция «Холодный воздух»
- Ионизация воздуха
- Насадки: диффузор, концентратор
- Съемная решетка
- Кольцо для подвешивания
- Гарантия 25 месяцев



Фен RF-517

- Мощность 2000 Вт
- 2 скорости воздушного потока
- 3 температурных режима
- Функция «Холодный воздух»
- Ионизация воздуха
- Насадки: диффузор, концентратор
- Кольцо для подвешивания
- Гарантия 25 месяцев



Выпрямитель для волос RCI-2307

- Мощность 40 Вт
- Регулировка нагрева 120–220 °С
- 6 температурных режимов
- Нагрев за 30 секунд
- Функция ионизации
- Пластины из нанокерамики
- Светодиодная индикация работы
- Фиксация пластин в закрытом положении
- Замок на ручке
- Шарнирное крепление шнура
- Гарантия 25 месяцев



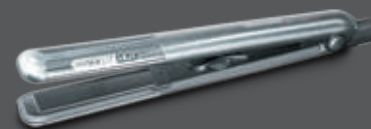
Выпрямитель для волос RCI-2310

- Мощность 35 Вт
- Регулировка нагрева 140–230 °С
- Нагрев за 10 секунд
- Керамические пластины с турмалиновым покрытием
- Функция ионизации
- Автоотключение через 60 минут работы
- Голубой индикатор включения
- Шарнирное крепление шнура
- Гарантия 5 лет



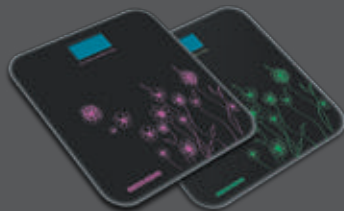
Выпрямитель для волос RCI-2311

- Мощность 35 Вт
- Выпрямление и завивка волос
- Регулировка нагрева 140–230 °С
- Нагрев за 10 секунд
- Автоотключение через 60 минут работы
- Титановое покрытие для тройной защиты волос
- Шнур 3 метра с шарнирным креплением
- Термостойкая сумка
- Гарантия 5 лет



Весы напольные RS-715

- Диапазон измерений 5–180 кг
- Точность измерения 50 г
- Высота платформы 20 мм
- Платформа из закаленного стекла
- 4 датчика веса
- ЖК-дисплей с подсветкой
- Автоматическое включение/выключение
- Индикация перегрузки и низкого заряда батареи
- Единицы измерения: килограммы, фунты, стоуны
- Гарантия 25 месяцев



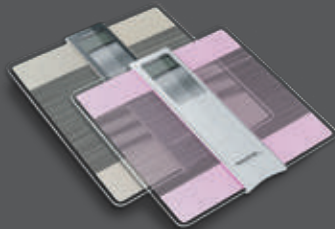
Весы напольные RS-728B

- Максимальный вес 150 кг
- Точность измерения 100 г
- Дополнительные измерения: соотношение жира, воды, мышечной и костной ткани в организме
- Коррекция дополнительных измерений для спортсменов
- 4 датчика веса
- Сенсорная панель управления
- ЖК-дисплей с подсветкой
- Автоматическое включение/выключение
- Индикация перегрузки и низкого заряда батареи
- Гарантия 25 месяцев



Весы напольные RS-719

- Максимальный вес 150 кг
- Точность измерения 100 г
- Высота платформы 18 мм
- 4 датчика веса
- ЖК-дисплей с подсветкой
- Автоматическое включение/выключение
- Индикация перегрузки
- Питание от фотоэлементов
- Работает от любых источников света
- Гарантия 25 месяцев



Технические характеристики **REDMOND RMC-M30**

- Мощность: 900 Вт
- Напряжение: 220–240 Вт
- Объем чаши: 6 л
- Покрытие чаши: антипригарное керамическое Anato® (Корея)
- Дисплей: светодиодный цифровой
- Панель управления на русском языке
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)
- Функция разогрева блюд
- Функция отсрочки старта
- 10 автоматических программ



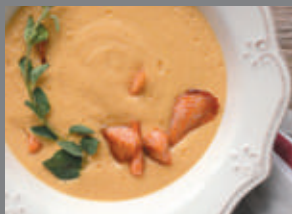
Возможности мультиварки REDMOND RMC-M30



ЖАРКА



ТУШЕНИЕ



СУП



МОЛОЧНАЯ КАША



КРУПЫ



БЛЮДА НА ПАРУ



ВЫПЕЧКА



ЙОГУРТ



ДЕСЕРТЫ



Мультиварка REDMOND RMC-M30

Мультиварка **REDMOND RMC-M30** создана для того, чтобы вы могли реализовать свой кулинарный талант в полном объеме. Ее функционал отвечает самым высоким запросам, дизайн подчеркнет интерьер любой кухни, а интуитивное управление понятно даже неискусшенным пользователям.

Мультиварка **REDMOND RMC-M30** не требует постоянного присутствия на кухне и незаменима для динамичных современных людей, которым важна каждая минута. Она позволит отказаться от другой громоздкой кухонной техники: плиты, духовки, пароварки, йогуртницы, хлебопечи и т. д.

В комплект входит чаша с антипригарным покрытием, контейнер для приготовления на пару, плоская ложка, черпак и мерный стакан.

Описание программ



«**РИС/КРУПЫ**» — для приготовления риса и рассыпчатых каш из других круп.



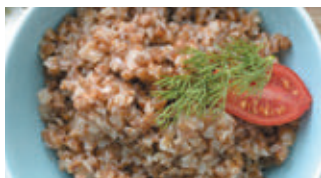
«**ПЛОВ**» — для приготовления разнообразных видов плова — с мясом, морепродуктами, фруктами и овощами.



«**ЖАРКА**» — для жарки мяса, рыбы, овощей и морепродуктов.



«**МОЛОЧНАЯ КАША/ДЕСЕРТЫ**» — для приготовления каш на молоке, а также разнообразных десертов.



«**ГРЕЧКА**» — для варки рассыпчатых каш на воде.



«**СУП/БОБОВЫЕ**» — для приготовления разнообразных бульонов, заправочных, овощных и холодных супов, блюд из бобовых; а также компотов и других напитков.



«**ПАР/ВАРКА**» — для приготовления овощей, рыбы, мяса, мантов, диетических и вегетарианских блюд, а также блюд детского меню.



«**ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**» — для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов, а также приготовления холодца.



«**ЙОГУРТ/ТЕСТО**» — для приготовления йогурта, а также для расстойки теста.



«**ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ**» — для выпечки хлеба, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, пиццы, а также запекания рыбы, мяса и овощей.

Функциональные особенности

Уникальные мультиварки **REDMOND** обретают все большую популярность среди ценителей здорового питания во всем мире. Совмещая в себе функции целого ряда бытовых приборов, они экономят пространство на любой кухне и личное время своих владельцев. Приготовленные в мультиварке блюда также расширят детский рацион питания и внесут приятное разнообразие в ваше диетическое меню.

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Функция включается автоматически по завершении программы приготовления и может поддерживать блюдо теплым в течение 24 часов.

Функция разогрева блюд

Эта функция позволяет использовать мультиварку для подогрева остывших блюд.

Функция отсрочки старта

Функция отсрочки старта позволяет приготовить блюдо к нужному времени. Полезный завтрак, горячий обед, изысканный ужин — все будет готово точно в срок!

Современный дизайн

Современный дизайн мультиварки **REDMOND RMC-M30** подчеркнет интерьерное решение любой кухни.

Базовая комплектация

Чаша с антипригарным тефлоновым покрытием



Контейнер для приготовления на пару



Мерный стакан



Черпак
Плоская ложка



Дополнительная комплектация

Чтобы сделать приготовление блюд в мультиварке еще удобнее, вы можете приобрести дополнительные аксессуары в Интернет-магазине представительства **REDMOND** в России www.multivarka.pro



Щипцы для чаши **RAM-CL1**

Предназначаются для удобного и безопасного извлечения чаши из мультиварки. Подходят к любым чашам для мультиварок.



Чаша с антипригарным керамическим покрытием **RB-C602**

Обладает превосходными антипригарными и теплопроводными свойствами. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов в холодильнике. Можно мыть в посудомоечной машине. Емкость 6 литров.



Баночки для йогурта **RAM-G1**

Комплект из 4 баночек для йогурта с маркерами на крышках. Предназначен для приготовления различных йогуртов. Банки имеют маркеры даты, позволяющие контролировать срок годности.



Ветчинница **RHP-M01**

Уникальное устройство, предназначенное для приготовления домашней ветчины, рулетов, буженины и других натуральных деликатесов из мяса, птицы или рыбы с добавлением различных специй и наполнителей. Принцип работы прибора заключается в сдавливании ингредиентов внутри пресс-формы при одновременной варке или запекании.

Рекомендации поваров REDMOND



«Мне очень нравится китайская кухня: много овощей, яичная и рисовая лапша, морепродукты, мясо. И все это сдобрено кисло-сладким соусом или дерзким имбирем. Невероятно эмоциональные блюда... для готовки которых нужна специальная посуда и особый температурный режим. С мультиваркой достаточно нажать пару кнопок, чтобы сделать соте из курицы или сычуаньскую хрустящую утку. Блюда получаются ароматными и сочными — словно их приготовил настоящий повар из Китая».



«Мультиварка привлекла мое внимание функцией поддержания температуры готовых блюд. Она позволяет сохранять пищу горячей в течение 24 часов! А это так актуально, когда дома собираются по торжественному случаю. Можно готовить в любое время и оставаться уверенным в том, что к приходу гостей блюдо будет нужной температуры».



«Для молодой мамы мультиварка — просто находка! Ни одна кастрюля не позволит вам варить молочную кашу и одновременно заниматься другими делами. Разнообразные программы существенно расширяют рацион ребенка. Можно готовить полезную еду на пару, печь пышные кексы, делать паштеты, десерты — и все это каждый день без ущерба для личного времени».



«С появлением на кухне мультиварки можно забыть о каплежках жира, которые обычно разлетаются в разные стороны, когда жарить мясо или рыбу. И вы никогда не почувствуете запаха готовящегося блюда, потому что крышка мультиварки герметична. Каждый день вы будете открывать для себя новые положительные стороны этого кухонного прибора».

Таблица калорийности

Продукт	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Авокадо	2	15,3	4,1	169
Аджика	1	3,7	5,8	59
Апельсин	0,9	0,2	8,1	40
Ананас (консервированный)	0,4	0,2	11,5	49
Брусника	0,7	0	8,6	40
Базилик	1,2	0,1	5,1	24
Бальзамический уксус	0,5	0	17	88
Бананы	1,5	0,1	21	89
Баранина (филе)	17	14,4	0	198
Бекон	10	52,7	0	514
Брокколи	4,4	2	5	33
Ветчина	22,6	20,9	0	279
Виноград	0,6	0,2	16,8	65
Гусь	15,2	39	0	412
Горчица	5,7	6,4	22	162
Гранатовый соус	0	0	62,5	250
Гвоздика	6	20,1	27	323
Геркулес	11	6,2	50	305
Говядина (суповой набор)	20,2	2,8	0	106
Говядина (филе)	20,2	2,8	0	106
Горох (сушеный)	20,5	2	48,6	298

Продукт	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Горох (зеленый)	5	0,2	12,8	73
Готовая мучная смесь для кекса	6,9	0,6	79,6	346,8
Гречневая крупа	12,6	3,3	62,1	335
Груша	0,4	0,3	9,8	42
Дрожжи	12,7	2,7	0	75,1
Дыня	0,6	0,3	0,6	33
Желатин	87,2	0,4	0,7	355
Жир свиной	0	99,7	0	897
Изюм	1,8	0	7,2	262
Имбирь молотый	1,8	1,8	15,8	80
Индейка (филе)	19,5	22	0	276
Йогурт без добавок	5	1,5	3,5	51
Какао	3,5	2,7	84,5	367
Кунжут	19	48	13,5	562
Капуста брюссельская	4,8	0	5,9	43
Капуста квашеная	1,8	0	2,2	19
Клюква сушеная	0,45	1,23	76,67	303
Кукуруза (в початках)	8,3	1,2	71,6	325
Кролик	20,7	9,3	0	148,67
Кабачок	0,6	0,3	4,9	23
Кальмары	18	14,2	0	110

Продукт	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Капуста белокочанная	1,8	0,1	4,7	27
Капуста цветная	2,5	0,3	4,2	30
Кардамон	10,8	6,7	68,5	311
Киви	1	0,6	10,3	48
Картофель	2	0,4	16,3	80
Кетчуп	1	0	22	105
Клубника	0,8	0,4	6,3	36
Колбаса подкопченная	27,4	24,3	0	326
Колбаски охотничьи	27,4	24,3	0	326
Кориандр молотый	1,5	0	5	25
Корица	3,9	3,2	3,2	261
Креветки	17,8	1,1	0	81
Крупа кукурузная	8,3	1,2	71,6	337
Крупа пшеничная	11,5	3,3	66,5	348
Кукуруза (консервированная)	2,2	0,4	11,2	58
Курага	5,2	0	55	234
Курица (голень)	25,2	7,4	0	170
Курица (желудок)	21	6,4	0,6	130
Курица копченая	19	9	0	157,4
Курица (крылья)	21,3	11	0	185
Курица (сердце)	12,7	11,5	0,7	157

Продукт	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Курица (филе)	25,2	7,4	0	170
Лапша пшеничная	10	4	54	294
Лимонный сок	0,9	0,1	3	16
Лист салата	1,5	0,2	2,3	17
Листья винограда	0,6	0,6	15,4	70
Лосось (филе)	19,9	13,6	0	201
Лук зеленый	3,7	0,4	8	49
Лук репчатый	1,4	0	9,1	41
Лимон	0,9	0	3,6	31
Лисички	1,6	1,1	1,5	20
Макароны	17,5	47,5	2	505
Молоко сухое	27	24	38,7	479
Мускатный орех	15	20	9	500
Миндаль	18,6	57,7	16,2	645
Мясной бульон	2,5	1,5	0,5	27,5
Майонез 67%	2,8	67	2,6	624
Манная крупа	10,3	1	67,7	328
Маргарин	0,3	82	21	743
Масло оливковое	0	99,8	0	898
Масло растительное	0	99,9	0	899
Масло сливочное	0,5	82,5	0	748
Мед	0,7	0	80,3	314
Минтай	15,9	0,9	0	71,7
Молоко 3,2%	2,8	3,2	4,7	58

Таблица калорийности

Продукт	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Морепродукты	19,9	0,8	1,1	91
Морковь	1,3	0,1	7,2	34
Мука пшеничная	10,3	1,1	68,9	334
Мука ржаная	6,9	1,4	67,3	304
Мука гречневая	13	6,8	64,9	369
Мука рисовая	9	2	79	347
Мука кукурузная	9,2	2,5	65,2	333
Нектарины	0,9	0,2	11,8	48
Огурцы	0,8	0,1	2,6	14
Огурцы соленые	0,8	0,1	1,6	13
Оливки	1,4	12,7	1,3	123
Орех грецкий	15,6	62	18,3	700
Орех кедровый	12	61	12	629
Окунь	17,6	5,5	0	117
Пагока	0	0,3	78	296
Панировочные сухари	13,9	2,5	72,5	372
Персик	0,9	0,1	9,5	43
Перепела	21,76	4,53	0	134
Палочки корицы	3,9	3,2	79,8	261
Паприка	1,3	0	5,3	27
Пекинская капуста	1,2	0,2	3,2	12
Перец болгарский	1,3	0	5,3	27

Продукт	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Перец чили	2	0,2	9,5	40
Перловая крупа	9,3	1,1	66,5	320
Петрушка свежая	3,7	7,6	0,4	47
Печень куриная	20,4	5,9	1,4	140
Помидоры	1,1	0	3,8	20
Разрыхлитель теста	0,2	0	19,6	79,1
Ребра свиные копченые	10	52,7	0	514
Рис	2,4	0,2	24,9	113
Рожь	12,5	1,9	68,5	283
Репа	1,5	0	2,2	28
Соус барбекю	0,6	0,7	39,4	166
Сайра (консервированная)	18,3	23,3	0	283
Сахар	0	0	99,8	379
Свекла	1,5	0,1	9,1	42
Свинина (ноги)	23,5	15,6	0	234
Свинина (ребра)	10	52,7	0	514
Свинина (фарш)	10,8	44,3	0	449,2
Свинина (филе)	15	27,2	0	305
Свинина (шея)	13,6	31,9	0	343
Семга	20,8	15,1	0	140
Сельдь	17	8,5	0	145
Сливки 10%	3	10	4	118

Продукт	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Сливки 33%	2,5	33	3	337
Смесь «8 злаков»	8,4	0,9	5,9	245
Сметана 20%	2,8	20	3,2	206
Соевый соус	2,3	0	43	183
Сухари панировочные	8	9	53	348
Сыр плавленый	24	13,5	0	226
Сыр твердый	23	29	0	360
Сахар ванильный	0	0	94,8	379
Сахар коричневый	0	0	99,6	398
Сухое молоко	35,7	0,8	51,2	360
Сельдерей	0	0	2	8
Смородина	1	0,2	7,3	38
Сок ананасовый	0,3	0	13,4	54
Сосиски	12	23	0	252
Солод	10,28	1,84	71,2	361
Сухой эстрагон	1,5	0	5	25
Сыворотка	0,8	0,2	3,5	21,8
Тмин	17,8	33,25	27,85	375
Телятина	20,5	2,4	0	105
Творог	16,7	9	159	9
Тесто дрожжевое	6,8	2,3	48	244
Тесто на воде и муке	10	4	54	294

Продукт	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Тесто слоеное	6	25,9	34,8	400
Тилапия (филе)	20,1	1,7	0	96
Томатная паста	4,8	0	19	99
Тунец	22,7	0,7	0	96
Тыква	1	0,1	4,2	25
Треска (филе)	19	0,6	0	69
Фарш домашний (смешанный)	13,5	31,6	0	343,3
Яйцо (60 г)	12,7	11,5	0,7	157

ВНИМАНИЕ!

РЕКОМЕНДАЦИИ И ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В рецептах этой книги указан вес очищенных и полностью подготовленных продуктов. Точные пропорции приведены не случайно — их соблюдение поможет вам добиться отличных результатов. С изменением этих показателей время приготовления блюд может меняться. На период приготовления также может влиять географическая зона, срок производства и степень охлаждения продукта. При неполной готовности блюда следует увеличить время приготовления блюда до необходимого по вашему вкусу.

Если в ходе приготовления у вас возникли вопросы, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»** руководства по эксплуатации к данной мультиварке. В этом разделе приведены основные ошибки, допускаемые при приготовлении пищи в мультиварке, которые зачастую приводят к неудовлетворительному результату, а также рассмотрены возможные причины такого результата и пути их устранения.

В случае, если вы не найдете ответа на возникшие вопросы в книге рецептов и руководстве по эксплуатации к данной мультиварке, вы можете позвонить по телефонам, приведенным на стр. 4 и получить консультацию специалистов или шеф-поваров компании **REDMOND**.

Каши

рецепт 1



Каша манная

рецепт 2



Каша кукурузная

рецепт 3



Каша рисовая
с изюмом

рецепт 4



Каша геркулесовая

рецепт 5



Каша тыквенная
молочная

Супы

рецепт 6



Щи

рецепт 7



Борщ

рецепт 8



Солянка

рецепт 9



Рассольник

рецепт 10



Суп из свинины

рецепт 11



Суп грибной

рецепт 12



Суп гороховый
с копченостями

рецепт 13



Суп сырный
с копченостями

рецепт 14



Уха из лосося

рецепт 15



Крем-суп
овощной

рецепт 16



Крем-суп с тыквой

рецепт 17



Крем-суп томатный

рецепт 18



Крем-суп
со шпинатом

рецепт 19



Крем-суп
из белой фасоли

рецепт 20



Крем-суп с лососем

Вторые
блюда

рецепт 21



Курица со сливками

рецепт 22



Куриные ножки
под сыром

рецепт 23



Рис с курицей
и кальмарами

рецепт 24



Индейка с сыром

рецепт 25



Индейка жареная с соусом барбекю

рецепт 26



Отбивные из свинины

рецепт 27



Свинина по-французски

рецепт 28



Рагу со свининой

рецепт 29



Гуляш из свинины с картофелем на пару

рецепт 30



Рулька

рецепт 31



Стейк из говядины

рецепт 32



Гуляш из говядины

рецепт 33



Говядина по-гречески

рецепт 34



Жаркое с паровым картофелем

рецепт 35



Фетучини с говядиной

рецепт 36



Ассорти мясное

рецепт 37



Ассорти рыбное

рецепт 38



Форель в фольге

рецепт 39



Гуляш по-средиземноморски

рецепт 40



Фрикадельки в томатном соусе

рецепт 41



Лазанья

рецепт 42



Перцы фаршированные

рецепт 43



Омлет

рецепт 44



Плов со свиной

рецепт 45



Плов с морепродуктами

рецепт 46



Ризотто с морепродуктами

Гарниры

рецепт 47



Пюре картофельное

рецепт 48



Картофель с шампиньонами

рецепт 49



Картофель с сыром и стручковой фасолью

рецепт 50



Рис отварной

рецепт 51



Рис с овощами

рецепт 52



Греча рассыпчатая

рецепт 53



Фасоль красная отварная

рецепт 54



Золотой гарнир

Блюда на пару

рецепт 55



Овощи на пару

рецепт 56



Кукуруза в початках

рецепт 57



Котлеты на пару с рисом

рецепт 58



Манты

рецепт 59



Тилапия на пару
с овощами

рецепт 60



Семга на пару
с картофелем

рецепт 61



Семга под
ореховой корочкой

Закуски и салаты

рецепт 62



Салат «Нежный»

рецепт 63



Теплый салат
с креветками

рецепт 64



Холодец

рецепт 65



Буженина

рецепт 66



Рулет «Московский»

рецепт 67



Колбаски домашние

рецепт 68



Сосиски по-венски

рецепт 69



Паштет
из куриной печени

рецепт 70



Суфле из свинины

Фондю

рецепт 71



Фондю сырное

рецепт 72



Фондю шоколадное

Хлеб

рецепт 73



Хлеб белый

рецепт 74



Хлеб кукурузный

рецепт 75



Хлеб овсяный

Выпечка

рецепт 76



Тесто дрожжевое

рецепт 77



Бисквит классический

рецепт 78



Кекс шоколадный

рецепт 79



Кекс «Зебра»

рецепт 80



Шарлотка

рецепт 81



Пирог рыбный

рецепт 82



Пицца «Пепперони»

рецепт 83



Пицца с морепродуктами

рецепт 84



Пицца «Четыре сыра»

Десерты

рецепт 85



Панна котта шоколадная

рецепт 86



Чизкейк

рецепт 87



Каталонский крем

рецепт 88



Мусс шоколадно-апельсиновый

Напитки

рецепт 89



Компот из свежих фруктов и ягод

рецепт 90



Напиток фруктовый

рецепт 91



Глинтвейн

Консервация

рецепт 92



Лечо

рецепт 93



Лечо по-казански

рецепт 94



Икра кабачковая

рецепт 95



Маринад для огурцов

рецепт 96



Маринад для помидоров

рецепт 97



Грибы маринованные

Кисломолочные продукты

рецепт 98



Творог

рецепт 99



Сыр маскарпоне

рецепт 100



Йогурт классический

рецепт 101



Йогурт с клубникой

Детское меню

рецепт 102



Каша манная 5-процентная

рецепт 103



Каша рисовая протертая

рецепт 104



Пюре из яблок и груш

рецепт 105



Каша гречневая протертая

рецепт 106



Каша манная на овощном бульоне

рецепт 107



Каша манная с яблочным пюре

рецепт 108



Каша из гречневой и рисовой муки

рецепт 109



Пюре рыбное

рецепт 110



Каша манная на курином бульоне

рецепт 111



Суп-пюре из цветной капусты и кабачка

рецепт 112



Пюре овощное

рецепт 113



Отвар из шиповника

рецепт 114



Каша рисовая с творогом

рецепт 115



Бульон мясной

рецепт 116



Суп-пюре из курицы

рецепт 117



Суп-пюре из печени

рецепт 118



Суп-пюре картофельный

рецепт 119



Котлеты на пару

рецепт 120



Пюре из индейки



Каши

рецепт 1

Каша манная

Ингредиенты:

- Крупа манная — 40 г
- Масло сливочное — 20 г
- Молоко 2,5% — 500 мл
- Соль
- Сахар

Порядок приготовления

Крупу выложить в чашу мультиварки, залить молоком, добавить сливочное масло, соль, сахар и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«МОЛОЧНАЯ КАША/ДЕСЕРТЫ»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовую кашу перемешать.

Совет: готовую кашу можно украсить свежими ягодами и тертым шоколадом.

Каша кукурузная

Ингредиенты:

- Крупа кукурузная — 100 г
- Масло сливочное — 20 г
- Молоко 2,5% — 700 мл
- Соль
- Сахар

Порядок приготовления

Крупу выложить в чашу мультиварки, залить молоком, добавить сливочное масло, соль, сахар и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«МОЛОЧНАЯ КАША/ДЕСЕРТЫ»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **33 минуты**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовую кашу перемешать.

Совет: подавайте кашу со свежими ягодами.





Каша рисовая с изюмом

Ингредиенты:

- Рис круглозерный шлифованный — 100 г
- Изюм — 20 г
- Масло сливочное — 20 г
- Молоко 2,5% — 700 мл
- Соль
- Сахар

Порядок приготовления

Рис и изюм промыть до прозрачной воды, выложить в чашу мультиварки, залить молоком, добавить сливочное масло, соль, сахар и тщательно перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«МОЛОЧНАЯ КАША/ДЕСЕРТЫ»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **33 минуты**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовую кашу перемешать.

Совет: украсьте готовую кашу свежими ягодами.

Каша геркулесовая

Ингредиенты:

- Хлопья овсяные (помол №1) — 150 г
- Масло сливочное — 20 г
- Молоко 2,5% — 800 мл
- Соль
- Сахар

Порядок приготовления

Овсяные хлопья выложить в чашу мультиварки, залить молоком, добавить сливочное масло, соль, сахар и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«МОЛОЧНАЯ КАША/ДЕСЕРТЫ»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **25 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовую кашу перемешать.

Совет: в готовую кашу можно добавить дольки свежих фруктов.



Каши

рецепт 4

Каши

рецепт 5



Каша тыквенная молочная

Ингредиенты:

- Тыква — 350 г
- Мед — 30 г
- Масло сливочное — 50 г
- Молоко 2,5% — 650 мл
- Сливки 33% — 100 мл
- Сахар
- Соль

Порядок приготовления

Очистить тыкву от кожуры, нарезать кубиками по 0,5 см. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить молоком, добавить сливки и перемешать. Закрывать крышку, кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«МОЛОЧНАЯ КАША/ДЕСЕРТЫ»**, кнопкой **«Время приготовления»** установить **33 минуты**. Нажать кнопку **«Старт»**, готовить до окончания программы.

Совет: каша станет более ароматной, если добавить в нее ванильный сахар.

Щи

Ингредиенты:

- Говядина (суповой набор) — 500 г
- Капуста белокочанная — 280 г
- Картофель — 200 г
- Морковь — 150 г
- Лук репчатый — 120 г
- Чеснок — 3 г
- Вода — 2 л
- Соль, специи

Порядок приготовления

Говядину промыть, нарезать на порционные куски по 3 см, капусту и лук нашинковать, картофель нарезать соломкой 1x4,5 см, морковь натереть на крупной терке, чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль специи и перемешать. Закрывать крышку, кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«СУП/БОБОВЫЕ»**, кнопкой **«Время приготовления»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Через 20 минут аккуратно снять белковую пенку. Закрывать крышку, готовить до окончания программы.

Совет: за 5 минут до завершения приготовления можно добавить в щи нарезанный соломкой болгарский перец.



Супы

рецепт 6



Борщ

Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 500 г
- Картофель — 500 г
- Капуста белокочанная — 250 г
- Свекла — 200 г
- Лук репчатый — 100 г
- Морковь — 100 г
- Томатная паста — 80 г
- Чеснок — 10 г
- Вода — 2 л
- Масло растительное — 50 мл
- Петрушка
- Укроп
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Говядину промыть. Нарезать мясо, лук, свеклу, морковь, капусту и картофель соломкой 0,5х3 см. Чеснок и зелень измельчить ножом. В чашу мультиварки залить растительное масло, добавить лук, морковь и томатную пасту. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ЖАРКА»**, кнопкой **«Время приготовления»** установить **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы. затем в чашу мультиварки добавить говядину, свеклу, капусту, чеснок, картофель, соль и специи, залить водой и перемешать. Закрывать крышку, кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«СУП/БОБОВЫЕ»**, кнопкой **«Время приготовления»** установить **1 час 30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Закрывать крышку, готовить до окончания программы. Готовый борщ посыпать измельченной зеленью.

Совет: подавайте борщ с чесночными пампушками.

Солянка

Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 150 г
- Свинина (филе) — 150 г
- Курица копченая — 150 г
- Лук репчатый — 100 г
- Морковь — 100 г
- Огурцы соленые — 100 г
- Картофель — 150 г
- Томатная паста — 80 г
- Огуречный рассол — 100 мл
- Вода — 1,2 л
- Соль, специи

Порядок приготовления

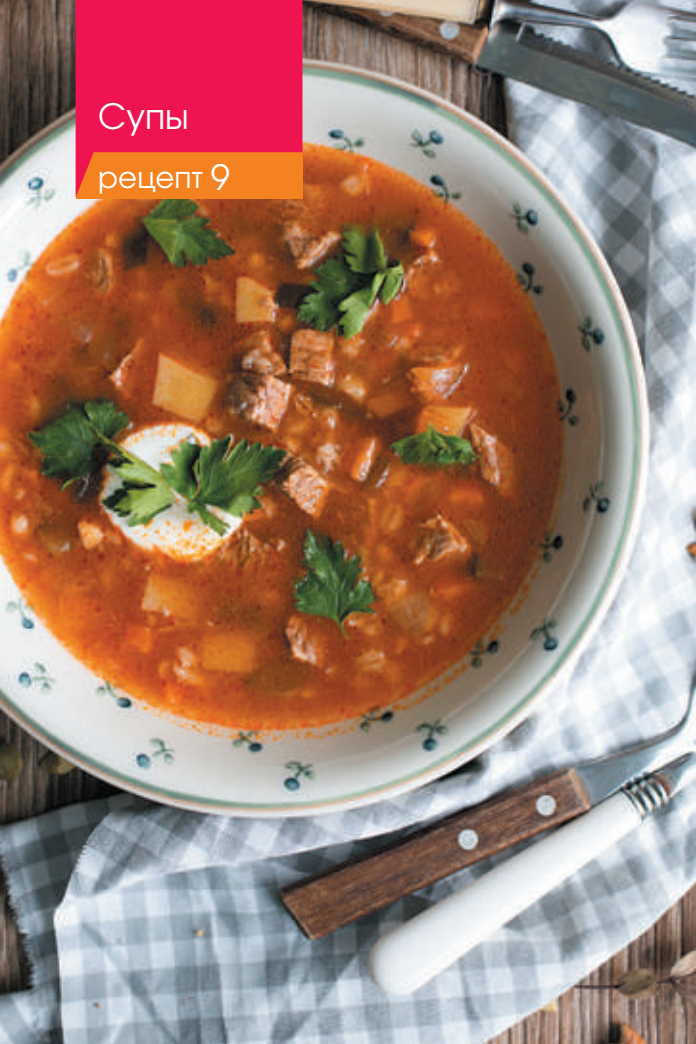
Мясо и курицу промыть, вместе с картофелем нарезать кубиками по 2 см, морковь, лук и огурцы — кубиками по 0,5–1 см. Морковь, лук, огурцы и томатную пасту выложить в чашу мультиварки. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ЖАРКА»**, кнопкой **«Время приготовления»** установить **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Обжаривать, периодически помешивая. За 5 минут до завершения приготовления добавить огуречный рассол. Закрывать крышку, готовить до окончания программы, затем нажать кнопку **«Подогрев/Отмена»**. В чашу мультиварки выложить остальные ингредиенты, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«СУП/БОБОВЫЕ»**, кнопкой **«Время приготовления»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**, готовить до окончания программы.

Совет: готовую солянку подавайте с долькой лимона, свежей зеленью, оливками и сметаной.



Супы

рецепт 8



Рассольник

Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 250 г
- Картофель — 400 г
- Лук репчатый — 130 г
- Крупа перловая — 100 г
- Огурцы соленые — 100 г
- Морковь — 80 г
- Томатная паста — 80 г
- Вода — 2 л
- Масло растительное — 70 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Мясо промыть, вместе с картофелем нарезать кубиками по 1,5–2 см, морковь, лук и огурцы — кубиками по 0,5–1 см. Перловую крупу промыть до прозрачной воды. В чашу мультиварки выложить морковь, лук, огурцы и томатную пасту, добавить растительное масло. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ЖАРКА»**, кнопкой **«Время приготовления»** установить **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Обжаривать, периодически помешивая, до окончания программы. В чашу мультиварки выложить говядину, картофель, перловку, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«СУП/БОБОВЫЕ»**, кнопкой **«Время приготовления»** установить **1 час 50 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**, готовить до окончания программы.

Совет: чтобы придать рассольнику пряный аромат, добавьте к овощам измельченный корень сельдерея.

Суп из свинины

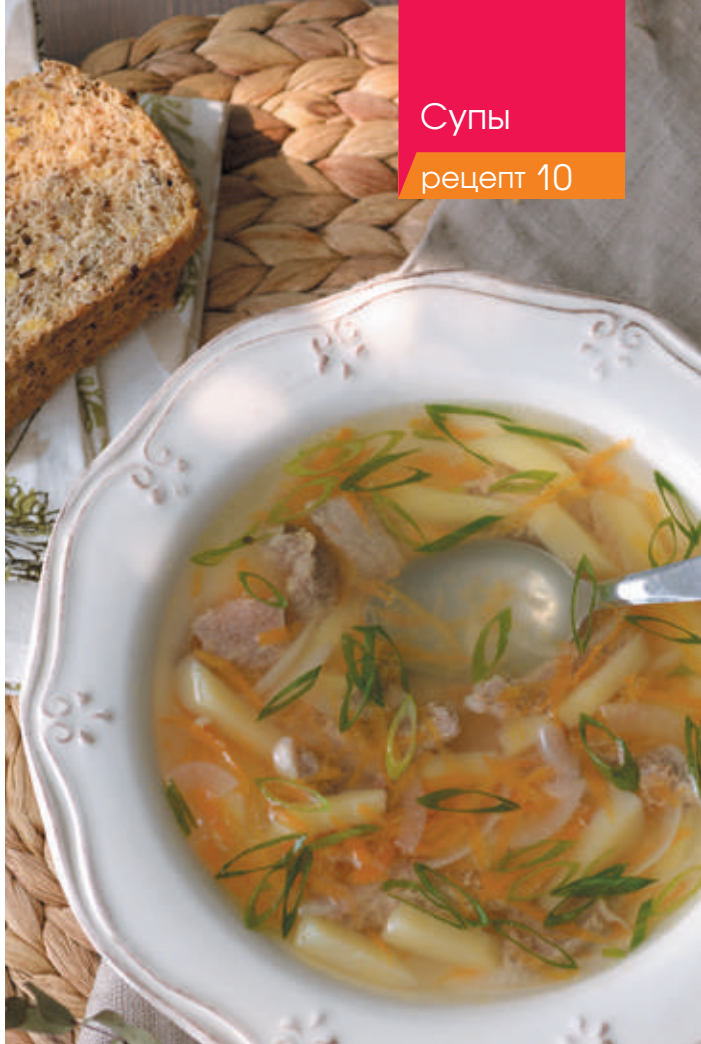
Ингредиенты:

- Свинина (филе) — 200 г
- Картофель — 400 г
- Морковь — 150 г
- Лук репчатый — 100 г
- Вода — 1,5 л
- Масло растительное — 20 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

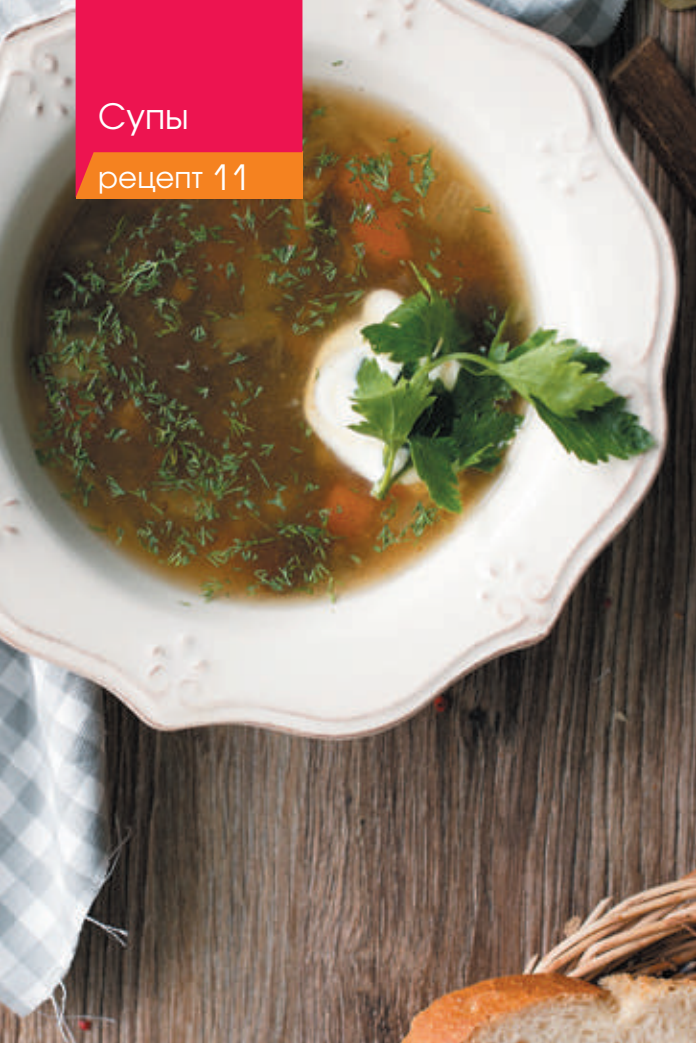
Свинину промыть. Мясо и картофель нарезать соломкой 2x5 см, лук нарезать соломкой 0,5x3 см. Морковь натереть на крупной терке. Морковь и лук выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ЖАРКА»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Обжаривать при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы. Затем нажать кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Свинину и картофель выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«СУП/БОБО-ВЫЕ»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: суп будет более острым и пикантным, если добавить в него немного горчицы.



Супы

рецепт 10



Суп грибной

Ингредиенты:

- Грибы (на выбор) — 250 г
- Картофель — 500 г
- Морковь — 120 г
- Лук репчатый — 100 г
- Вода — 1,5 л
- Масло растительное — 20 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Грибы, картофель, лук и морковь нарезать кубиками по 1,5 см. Морковь и лук выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ЖАРКА»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Обжаривать при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы. Затем нажать кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

Совет: при желании можно использовать сушеные грибы. В этом случае их необходимо вымочить в течение 2 часов.

Суп гороховый с копченостями

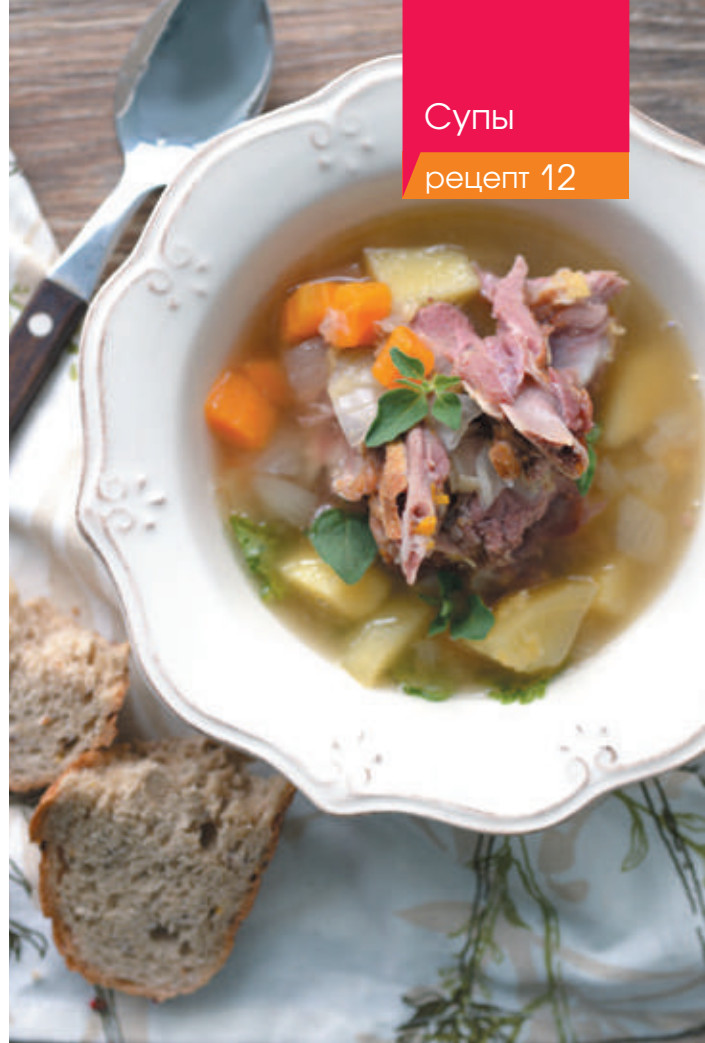
Ингредиенты:

- Ребра свиные копченые — 300 г
- Морковь — 120 г
- Колбаса копченая — 100 г
- Вода — 1,7 л
- Картофель — 700 г
- Масло растительное — 30 мл
- Горох шлифованный целый — 300 г
- Соль
- Лук репчатый — 200 г
- Специи

Порядок приготовления

Горох замочить в теплой воде (85 °С) на 1 час, затем слить с него воду. Ребра промыть, отделить друг от друга. Морковь и лук нарезать кубиками по 1 см, колбасу — соломкой 0,5х3 см, картофель — брусочками 1х3 см. Морковь и лук выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ЖАРКА»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Обжаривать при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы. Затем нажать кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Обжаренные овощи выложить в отдельную емкость. Ребра и горох выложить в чашу мультиварки, залить водой. Закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«СУП/БОБОВЫЕ»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **2 часа**. Нажать кнопку **«Старт»**. За 30 минут до завершения приготовления открыть крышку, добавить колбасу, картофель, обжаренные овощи, соль, специи, перемешать. Закрыть крышку, готовить до окончания программы.

Совет: подавайте готовый суп с обжаренными ломтиками бекона.



Супы

рецепт 12



Суп сырный с копченостями

Ингредиенты:

- Ребра свиные копченые — 300 г
- Картофель — 400 г
- Лук репчатый — 350 г
- Морковь — 270 г
- Сыр плавленый — 120 г
- Вода — 1,5 л
- Масло растительное — 20 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Ребра промыть, отделить друг от друга. Картофель нарезать кубиками по 0,5–1 см, морковь натереть на крупной терке, лук нарезать соломкой 0,5х3 см. Морковь и лук выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ЖАРКА»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Обжаривать при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы. Затем нажать кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Оставшиеся ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить сыр, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«СУП/БОБОВЫЕ»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: готовый суп подавайте с чесночными сухариками.

Уха из лосося

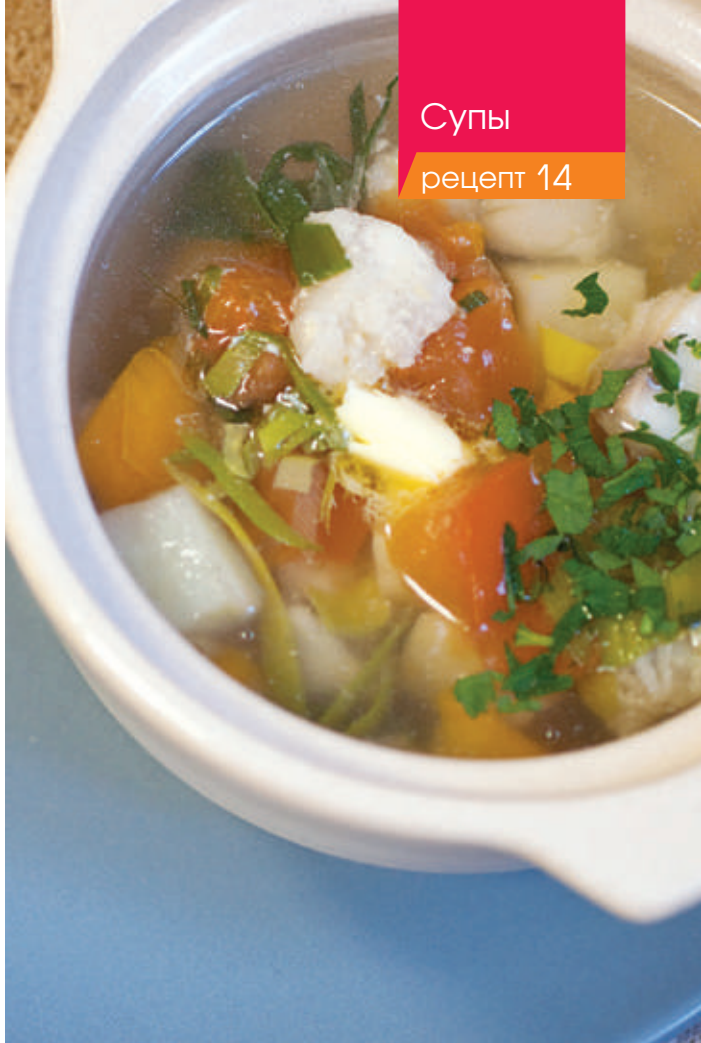
Ингредиенты:

- Лосось (филе) — 500 г
- Картофель — 200 г
- Цукини — 200 г
- Лук репчатый — 80 г
- Морковь — 80 г
- Томатная паста — 80 г
- Вода — 1,5 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Филе промыть, вместе с цукини нарезать кубиками по 2,5 см, картофель — кубиками по 1,5 см, морковь — кубиками по 1 см, лук измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«СУП/БОБОВЫЕ»**, кнопкой **«Время приготовления»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**, готовить до окончания программы.

Совет: из специй подойдут эстрагон и базилик.



Супы

рецепт 15



Крем-суп овощной

Ингредиенты:

- Брокколи — 200 г
- Цветная капуста — 200 г
- Картофель — 160 г
- Морковь — 60 г
- Вода — 1,5 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Картофель и морковь нарезать кубиками по 2 см. Брокколи и цветную капусту разделить на соцветия. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«СУП/БОБОВЫЕ»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовый суп перелить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

Совет: готовый суп можно украсить измельченными орехами.

Крем-суп с тыквой

Ингредиенты:

- Тыква — 800 г
- Карри — 1 г
- Апельсины — 300 г
- Вода — 600 мл
- Лук репчатый — 100 г
- Соль
- Сливки 22% — 600 мл
- Специи
- Растительное масло — 30 мл

Порядок приготовления

Из апельсинов отжать сок, тыкву очистить от кожуры и нарезать кубиками по 2 см. Лук измельчить ножом. Все ингредиенты (кроме сливок) выложить в чашу мультиварки. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«СУП/БОБОВЫЕ»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. В готовый суп добавить сливки и взбить блендером до однородной массы.

Совет: готовый суп украсьте тыквенными семечками.



Супы

рецепт 16



Крем-суп томатный

Ингредиенты:

- Помидоры — 500 г
- Перец болгарский — 80 г
- Лук репчатый — 80 г
- Томатная паста — 70 г
- Имбирь (корень) — 10 г
- Аджика — 5 г
- Вода — 600 мл
- Масло оливковое — 30 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Имбирь очистить. Имбирь и овощи нарезать кубиками по 1,5–2 см. Выложить все ингредиенты в чашу мультиварки, добавить соль, специи, залить водой, тщательно перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«СУП/БОБОВЫЕ»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовый суп взбить блендером до однородной массы.

Совет: подавайте суп с обжаренным беконом.

Крем-суп со шпинатом

Ингредиенты:

- Шпинат свежемороженный — 200 г
- Помидоры — 100 г
- Лук репчатый — 100 г
- Масло сливочное — 20 г
- Вода — 300 мл
- Сливки 10% — 100 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Шпинат разморозить, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. Помидоры и лук нарезать кубиками по 1 см. Все ингредиенты (кроме сливок) выложить в чашу мультиварки, добавить соль, специи и залить водой. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«СУП/БОБОВЫЕ»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. В готовый суп добавить сливки и взбить блендером до однородной массы.

Совет: суп можно украсить ломтиками болгарского перца.



Супы

рецепт 18

Супы

рецепт 19



Крем-суп из белой фасоли

Ингредиенты:

- Белая фасоль консервированная — 480 г
- Лук репчатый — 100 г
- Сливочное масло — 50 г
- Вода — 500 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Лук измельчить ножом, фасоль откинуть на дуршлаг. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить соль, специи, залить водой и перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«СУП/БОБОВЫЕ»**. Затем нажатиём кнопки **«Время приготовления»** установить **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовый суп взбить блендером до однородной массы.

Совет: перед подачей посыпьте суп тертым сыром пармезан.

Крем-суп с лососем

Ингредиенты:

- Лосось (филе) — 300 г
- Картофель — 200 г
- Кабачок — 60 г
- Лук репчатый — 60 г
- Морковь — 60 г
- Вода — 500 мл
- Сливки 10% — 100 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Лосося промыть. Рыбу и овощи нарезать кубиками по 2 см. Все ингредиенты (кроме сливок) выложить в чашу мультиварки, залить водой. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«СУП/БОБОВЫЕ»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовый суп перелить в отдельную емкость, добавить сливки и взбить блендером до однородной массы.

Совет: из специй отлично подойдет тимьян и розмарин.



Супы

рецепт 20



Курица со сливками

Ингредиенты:

- Курица (филе) — 440 г
- Морковь — 50 г
- Лук-порей — 50 г
- Сливки 33% — 480 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Морковь и лук нарезать тонкой соломкой 0,5x5 см. Курицу промыть, нарезать кубиком по 1,5-2 см. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить сливками, добавить соль, специи и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: из специй подойдут майоран и чабрец.

Куриные ножки под сыром

Ингредиенты:

- Курица (голени) — 400 г
- Сыр твердый — 100 г
- Сметана 15% — 200 г
- Аджика — 10 г
- Масло растительное — 20 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Курицу промыть, сыр натереть на крупной терке, аджику смешать со сметаной, солью и специями. В полученной смеси замариновать курицу на 40–50 минут. Голени вместе с маринадом выложить в чашу мультиварки, добавить масло, посыпать тертым сыром. Закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ЖАРКА»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: вкус блюда подчеркнет карри.

Вторые
блюда
рецепт 22





Рис с курицей и кальмарами

Ингредиенты:

- Курица (грудка) — 180 г
- Кальмары — 140 г
- Рис отварной — 120 г
- Масло сливочное — 30 г
- Сливки 22% — 170 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Курицу и кальмаров промыть, нарезать тонкой соломкой 1x5 см, выложить в чашу мультиварки, добавить сливочное масло, соль, специи. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ЖАРКА»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**, обжаривать, периодически помешивая. За 5 минут до завершения приготовления добавить сливки и отварной рис. Обжаривать, периодически помешивая, до окончания программы.

Совет: вкус и цвет блюда будут более насыщенными, если в него добавить шафран.

Индейка с сыром

Ингредиенты:

- Индейка (филе бедра) — 340 г
- Помидоры — 140 г
- Сыр твердый — 100 г
- Лук репчатый — 70 г
- Оливковое масло — 30 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Филе промыть и разрезать на 3–4 равные части. Помидоры и лук нарезать соломкой 0,5х5 см, сыр натереть на крупной терке. В чашу мультиварки залить масло, на дно выложить индейку, сверху распределить лук и помидоры, посыпать солью, специями и тертым сыром. Закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте к блюду сметанный соус с хреном и яблоками.





Индейка жареная с соусом барбекю

Ингредиенты:

- Индейка (филе бедра) — 300 г
- Соус барбекю — 30 г
- Масло растительное — 40 мл
- Горчица — 5 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Филе индейки промыть, нарезать кубиками по 2 см, соус барбекю смешать с горчицей до однородной массы. Филе индейки выложить в чашу мультиварки, добавить соль, специи, растительное масло и перемешать. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ЖАРКА»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, периодически помешивая. Подавать с приготовленным соусом.

Совет: подавайте с запеченными овощами.

Отбивные из свинины

Ингредиенты:

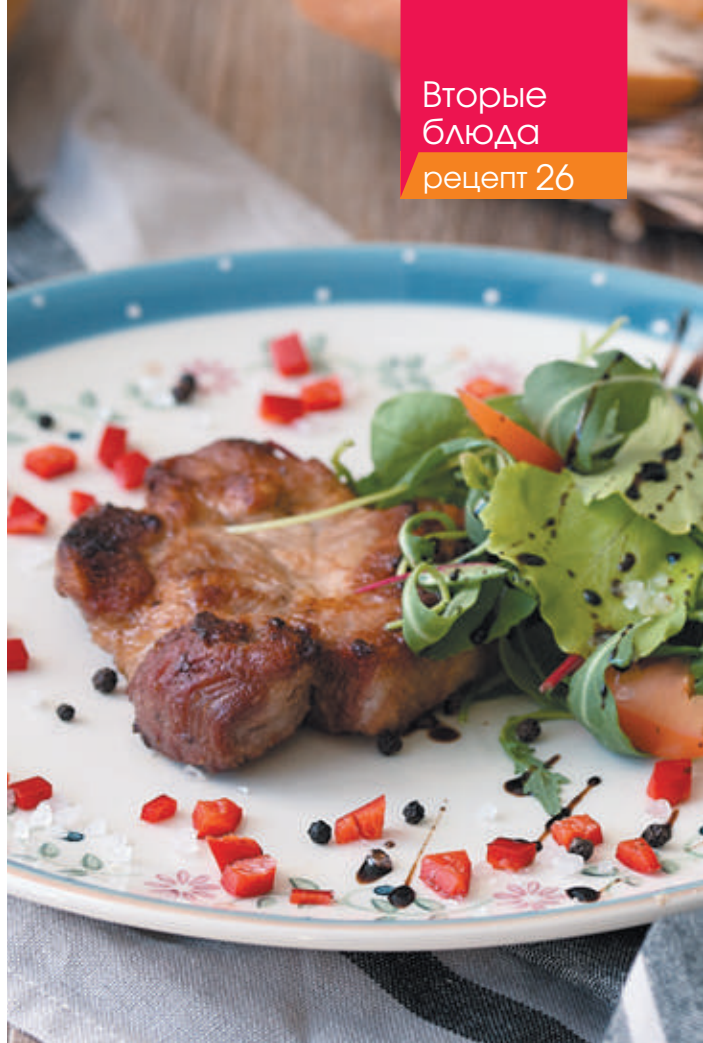
- Свинина (шея) — 400 г
- Горчица — 10 г
- Масло растительное — 40 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Свинину промыть, нарезать на стейки толщиной 2–2,5 см, отбить до толщины 0,5 см, натереть горчицей, солью и специями. В чашу мультиварки залить растительное масло. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ЖАРКА»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. За 15 минут до окончания программы в чашу мультиварки выложить мясо. За 7 минут до завершения приготовления перевернуть мясо. Готовить при открытой крышке до окончания программы.

Совет: подавайте отбивные с соусом ткемали.

Вторые
блюда
рецепт 26





Свинина по-французски

Ингредиенты:

- Свинина (вырезка) — 400 г
- Помидоры — 50 г
- Сыр твердый — 50 г
- Шампиньоны свежие — 50 г
- Масло растительное — 20 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Свинину промыть, нарезать на стейки, отбить до толщины 1 см, натереть солью и специями. Помидоры нарезать кружочками, сыр натереть на крупной терке, грибы измельчить ножом. Мясо выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло, сверху на мясо выложить грибы, помидоры и сыр. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ЖАРКА»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: свинина получится более сочной и пикантной, если перед приготовлением натереть ее горчицей.

Рагу со свинойой

Ингредиенты:

- Свиная (филе) — 450 г
- Картофель — 1 кг
- Морковь — 200 г
- Помидоры — 200 г
- Перец болгарский — 200 г
- Лук репчатый — 150 г
- Чеснок — 10 г
- Петрушка — 10 г
- Укроп — 5 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Свинину промыть, овощи и мясо нарезать кубиками по 2 см, зелень и чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить зелень, чеснок, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»**. Затем нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить мигающий индикатор на **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: из специй отлично подойдут кайенский перец, мускатный орех и кардамон.



Вторые
блюда
рецепт 28



Гуляш из свинины с картофелем на пару

Ингредиенты:

- Свинина (филе) — 700 г
- Картофель — 400 г
- Лук репчатый — 200 г
- Паста томатная — 100 г
- Чеснок — 10 г
- Вода — 200 мл
- Масло растительное — 70 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Свинину промыть, чеснок измельчить ножом, картофель разрезать вдоль пополам. Мясо и лук нарезать кубиками по 1,5–2 см и выложить в чашу мультиварки, добавить воду, растительное масло, соль, специи, чеснок, томатную пасту и перемешать, сверху на чашу установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него картофель, посолить. Закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить и **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: блюдо получится более острым, если добавить в него перец чили.

Рулька

Ингредиенты:

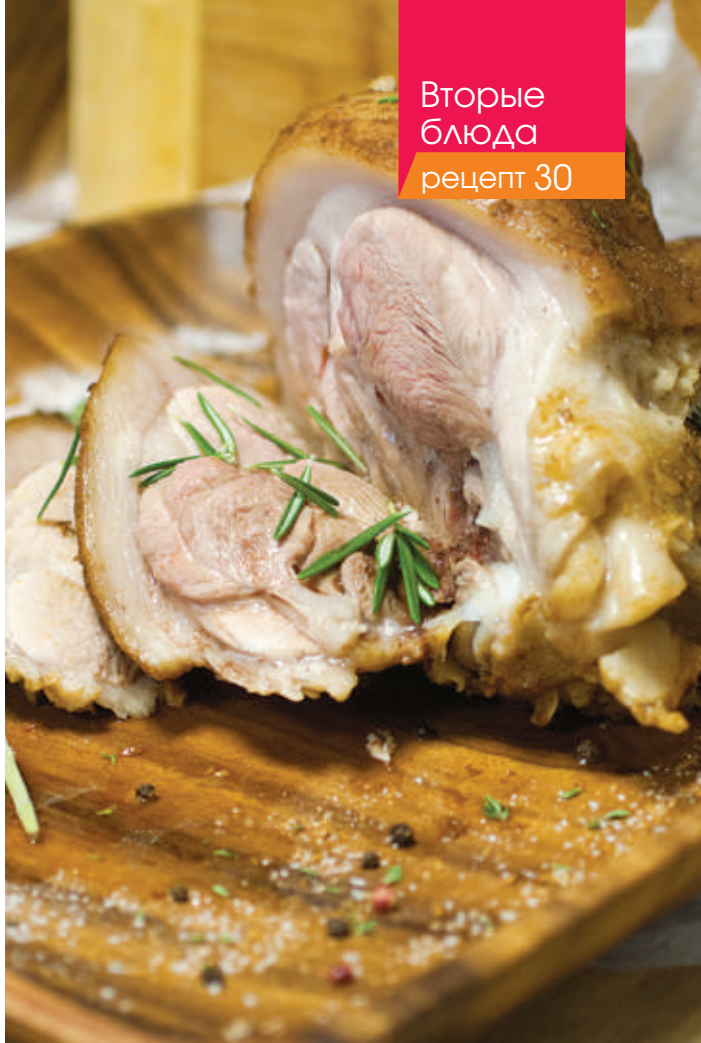
- Рулька свиная — 900 г
- Лук репчатый — 250 г
- Чеснок — 15 г
- Базилик сухой — 5 г
- Вода — 200 мл
- Масло растительное — 50 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Рульку промыть, сделать в ней глубокие надрезы и нашпиговать зубчиками чеснока. Лук измельчить ножом, смешать с солью, специями и базиликом. Полученной смесью натереть рульку и оставить мариноваться в холодильнике на 9 часов. Затем рульку выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло и воду. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **2 часа**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте к рульке салат из свежих овощей и маринованный лук.

Вторые
блюда
рецепт 30





Стейк из говядины

Ингредиенты:

- Говядина (тонкий край) — 300 г
- Масло растительное — 20 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Мясо промыть, обсушить бумажным полотенцем, натереть солью и специями. В чашу мультиварки залить растительное масло, выложить стейк, закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ЖАРКА»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. За 7 минут до завершения приготовления открыть крышку, перевернуть стейк, закрыть крышку.

Совет: блюдо можно приправить кориандром и розмарином.

Гуляш из говядины

Ингредиенты:

- Говядина — 500 г
- Помидоры — 200 г
- Болгарский перец — 100 г
- Лук репчатый — 100 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать кубиками по 3 см, помидоры обдать кипятком и очистить от кожицы. Лук и помидоры нарезать кубиками по 0,5 см, перец очистить от сердцевины и семян, нарезать кубиками по 1 см. Все ингредиенты (кроме перца) выложить в чашу мультиварки, добавить соль, специи, перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»**. Нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. За 10 минут до окончания приготовления добавить перец, перемешать. Закрывать крышку, готовить до окончания программы.

Совет: из специй подойдут тимьян, паприка и майоран.

Вторые
блюда
рецепт 32





Говядина по-гречески

Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 700 г
- Лук репчатый — 200 г
- Паста томатная — 100 г
- Чеснок — 2 г
- Вино красное сухое — 100 мл
- Масло оливковое — 70 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Говядину промыть. Мясо и лук нарезать кубиками по 1,5–2 см, чеснок измельчить ножом. Мясо и лук выложить в чашу мультиварки, добавить оливковое масло, соль, специи и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **2 часа**. Нажать кнопку **«Старт»**. За 1 час до завершения приготовления открыть крышку, добавить томатную пасту, чеснок, вино и перемешать. Закрыть крышку. Готовить до окончания программы.

Совет: вкус и аромат блюда будут более насыщенными, если добавить в него базилик и орегано.

Жаркое с паровым картофелем

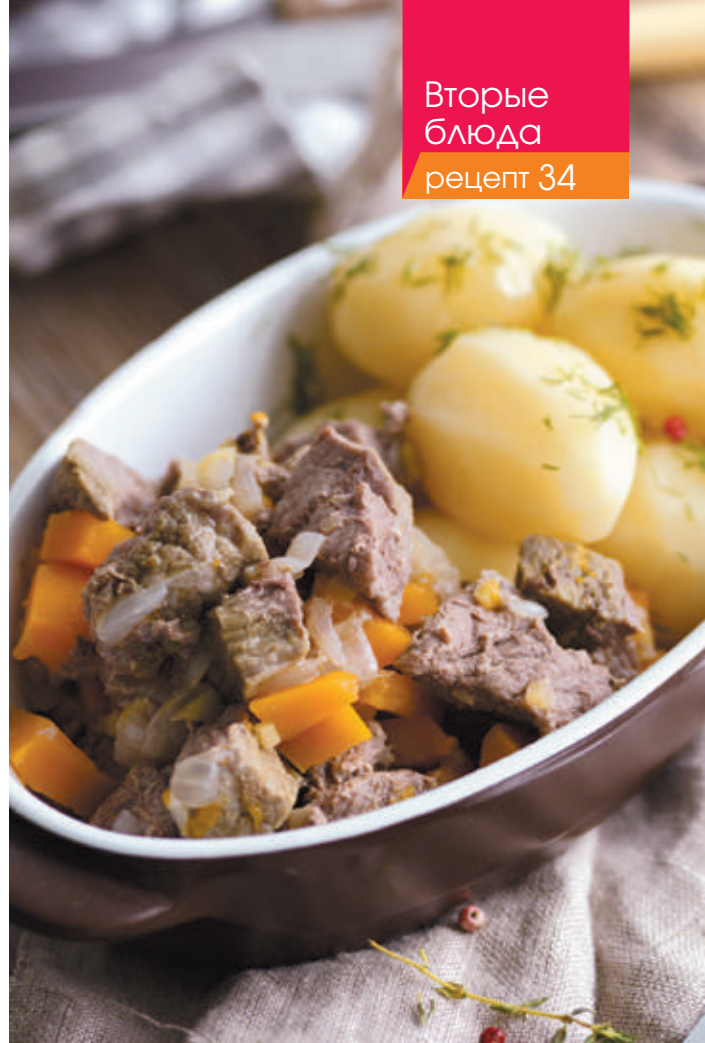
Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 300 г
- Картофель — 600 г
- Лук репчатый — 160 г
- Морковь — 140 г
- Петрушка свежая — 20 г
- Укроп свежий — 20 г
- Имбирь (корень) — 10 г
- Вода — 200 мл
- Масло оливковое — 10 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Говядину промыть, нарезать кубиками по 1–1,5 см, лук и морковь — по 0,5–1 см, имбирь очистить и вместе с зеленью измельчить ножом. Картофель разрезать вдоль на две равные части. Говядину, лук, морковь и имбирь выложить в чашу мультиварки, добавить воду, оливковое масло, соль, специи, перемешать. Сверху на чашу установить контейнер для приготовления на пару, равномерно выложить в него картофель. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Перед подачей посыпать зеленью.

Совет: к этому блюду подойдет кисло-сладкий соус.





Фетучини с говядиной

Ингредиенты:

- Говядина (вырезка) — 350 г
- Лук репчатый — 200 г
- Помидоры — 150 г
- Морковь — 140 г
- Паста фетучини — 126 г
- Вода — 1 л
- Бульон мясной — 100 мл
- Масло оливковое — 40 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Говядину промыть, нарезать кубиками по 1,5–2 см, лук — полукольцами, морковь натереть на крупной терке, помидоры нарезать соломкой 2x4 см. В чашу мультиварки залить воду, посолить и закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«РИС/КРУПЫ»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **28 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. За 8 минут до завершения приготовления открыть крышку, выложить в чашу пасту и перемешать. Закрыть крышку. Готовить до окончания программы. После звукового сигнала нажать кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Пасту откинуть на дуршлаг. В чашу мультиварки залить масло, выложить мясо и овощи. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ЖАРКА»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Обжаривать при открытой крышке, периодически помешивая. За 10 минут до окончания программы добавить помидоры и перемешать. За 2 минуты до завершения приготовления добавить пасту, соль, специи и бульон, все перемешать. Готовить до окончания программы.

Совет: к фетучини отлично подойдет сливочный соус с сыром пармезан.

Ассорти мясное

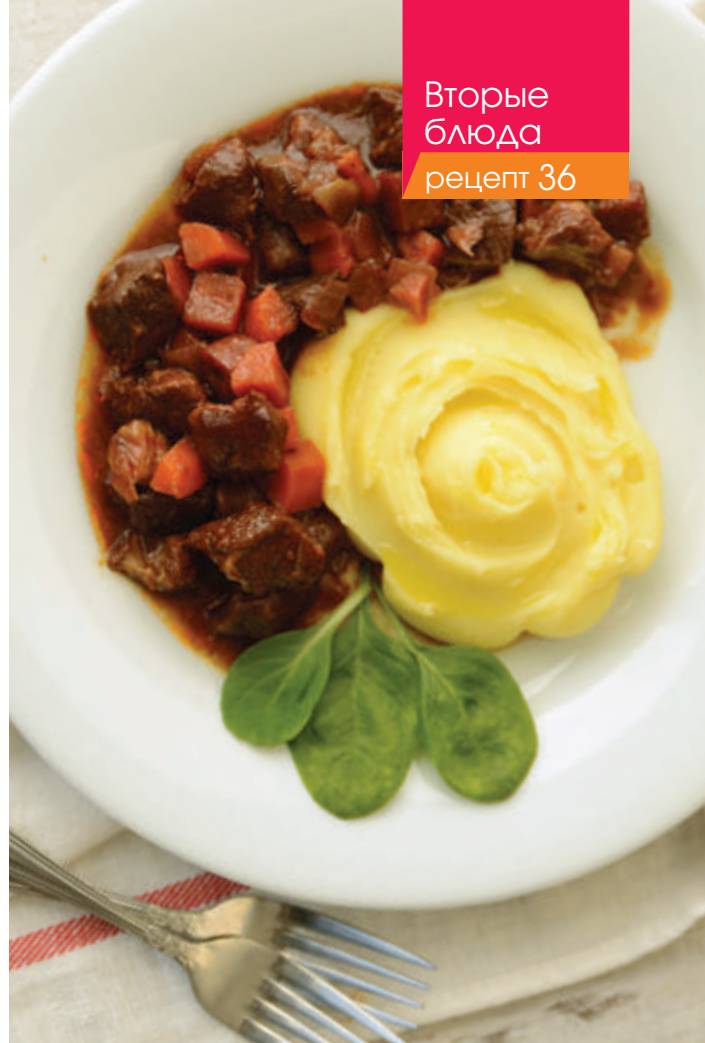
Ингредиенты:

- Свинина (филе) — 230 г
- Говядина (филе) — 230 г
- Сердечки куриные — 180 г
- Колбаски охотничьи — 150 г
- Морковь — 230 г
- Лук репчатый — 150 г
- Паста томатная — 120 г
- Соевый соус — 20 мл
- Бальзамический уксус — 10 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать кубиками по 2,5 см. Куриные сердечки очистить от сосудов и промыть. Лук и морковь нарезать кубиками по 1,5 см. Все ингредиенты выложить в отдельную емкость, перемешать, добавить томатную пасту, соевый соус, уксус, соль и специи, замариновать на 20 минут. Затем смесь (без маринада) выложить в чашу мультиварки. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **2 часа**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: блюдо получится более ароматным, если добавить в него измельченный чеснок.



Вторые
блюда
рецепт 36



Ассорти рыбное

Ингредиенты:

- Тилапия (филе) — 230 г
- Семга (филе) — 200 г
- Сыр твердый — 100 г
- Сливки 22% — 100 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Рыбу промыть, нарезать кубиками по 1,5 см, сыр натереть на крупной терке. Рыбу выложить в чашу мультиварки, залить сливками, добавить соль, специи и перемешать, сверху посыпать сыром. Закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: готовое ассорти можно подать с припущенными стеблями спаржи и каперсами.

Форель в фольге

Ингредиенты:

- Форель (филе) — 280 г
- Картофель — 100 г
- Лук репчатый — 80 г
- Морковь — 80 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Рыбу промыть, нарезать кубиками по 2-2,5 см, овощи — кубиками по 1 см. Все ингредиенты смешать с солью и специями, выложить на двойной лист фольги, аккуратно завернуть и выложить в чашу мультиварки. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: из специй отлично подойдут прованские травы.



Вторые
блюда
рецепт 38



Гуляш по-средиземноморски

Ингредиенты:

- Минтай (филе) — 300 г
- Перец болгарский — 240 г
- Помидоры — 150 г
- Лук репчатый — 100 г
- Паста томатная — 100 г
- Чеснок — 10 г
- Вода — 150 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Рыбу промыть, вместе с перцем и помидорами нарезать кубиком по 2 см, лук нарезать кубиками по 1 см, чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: из специй подойдут тимьян и розмарин.

Фрикадельки в томатном соусе

Ингредиенты:

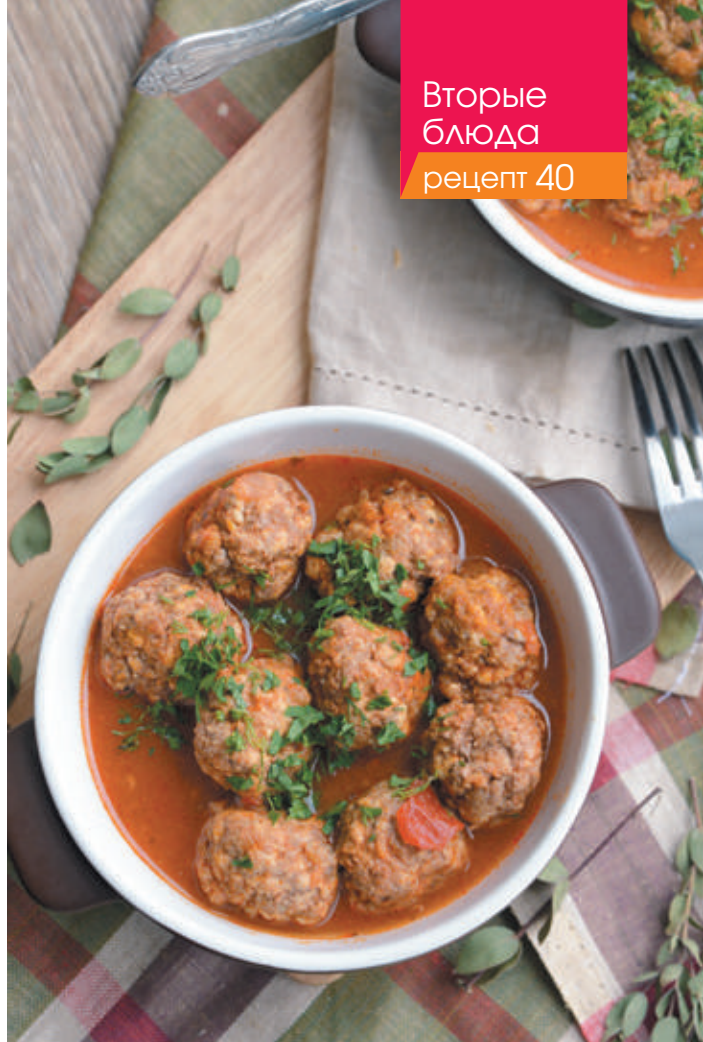
- Свинина (филе) — 250 г
- Говядина (филе) — 250 г
- Соус томатный — 150 г
- Лук репчатый — 70 г
- Чеснок — 10 г
- Вода — 100 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Говядину и свинину промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком. Добавить соль и специи, перемешать. Сформировать фрикадельки, выложить их в чашу мультиварки, добавить томатный соус, воду и перемешать. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»**. Затем нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: из специй отлично подойдут паприка и кориандр.

Вторые
блюда
рецепт 40





Лазанья

Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 300 г
- Паста томатная — 100 г
- Сыр твердый — 70 г
- Паста для лазаньи — 70 г/4 листа
- Лук репчатый — 70 г
- Яйцо — 60 г/1 шт.
- Масло сливочное — 30 г
- Мука — 30 г
- Мускатный орех молотый — 3 г
- Молоко — 300 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Приготовить соус: в чашу мультиварки налить молоко, добавить масло, муку и перемешать венчиком. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«МОЛОЧНАЯ КАША/ДЕСЕРТЫ»**, кнопкой **«Время приготовления»** установить **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить, помешивая, при открытой крышке. За 5 минут до завершения приготовления добавить соль, специи, мускатный орех. Готовить, помешивая, до окончания программы. После звукового сигнала нажать кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Готовый соус выложить в отдельную емкость. Мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком. Сыр натереть на крупной терке. Фарш смешать с яйцом, томатной пастой, солью, специями, перемешать до однородной массы. На дно чаши выложить слой соуса бешамель (70 г), сверху положить лист лазаньи. На лист лазаньи выложить слой соуса бешамель, затем слой мясной смеси, сверху насыпать слой тертого пармезана. Повторить порядок на каждом листе лазаньи. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ»**, кнопкой **«Время приготовления»** установить **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте с соусом бешамель.

Перцы фаршированные

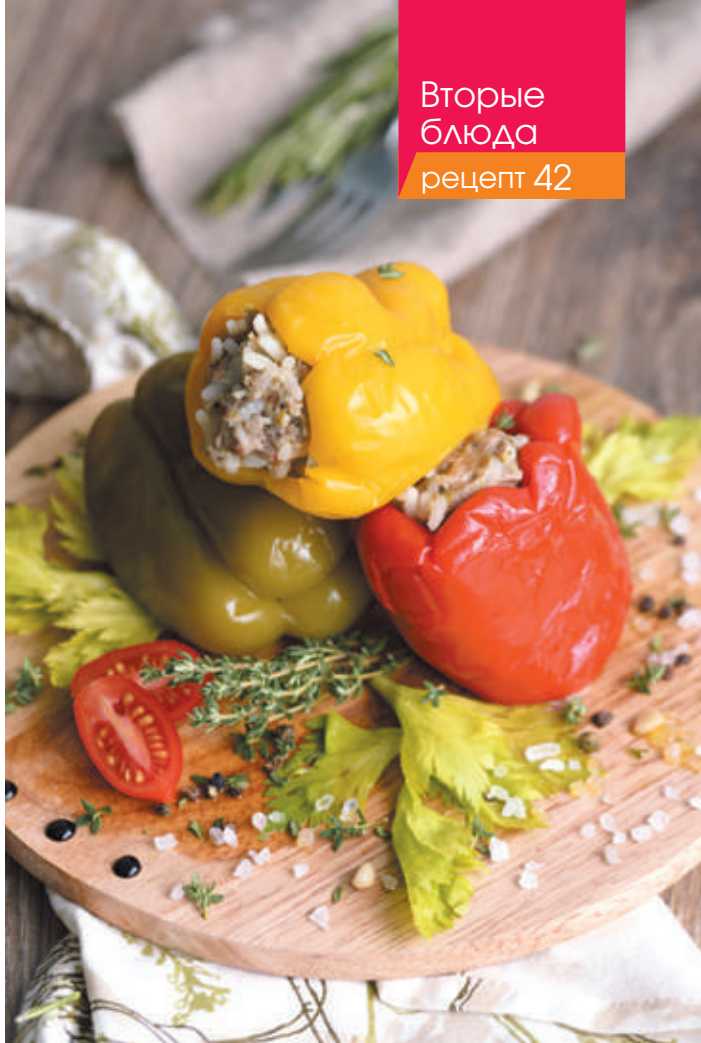
Ингредиенты:

- Фарш говяжий — 300 г
- Фарш свиной — 300 г
- Перец болгарский — 500 г/4 шт.
- Рис отварной — 150 г
- Вода — 150 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Фарш смешать с рисом, добавить соль, специи и перемешать. Перцы очистить от сердцевины и семян, наполнить каждый фаршем, выложить в чашу мультиварки, залить водой. Закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»**, кнопкой **«Время приготовления»** установить **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: выбирайте перцы различных цветов — так блюдо будет выглядеть ярче и аппетитнее.



Вторые
блюда
рецепт 42



Омлет

Ингредиенты:

- Яйцо — 450 г/9 шт.
- Масло сливочное — 10 г
- Молоко 2,5% — 400 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Яйца, молоко, соль и специи взбить венчиком до однородной массы. Чашу мультиварки смазать маслом. Полученную смесь перелить в чашу. Закрывать крышку, кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ»**, кнопкой **«Время приготовления»** установить **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**, готовить до окончания программы.

Совет: готовый омлет можно посыпать тертым сыром.

Плов со свинойной

Ингредиенты:

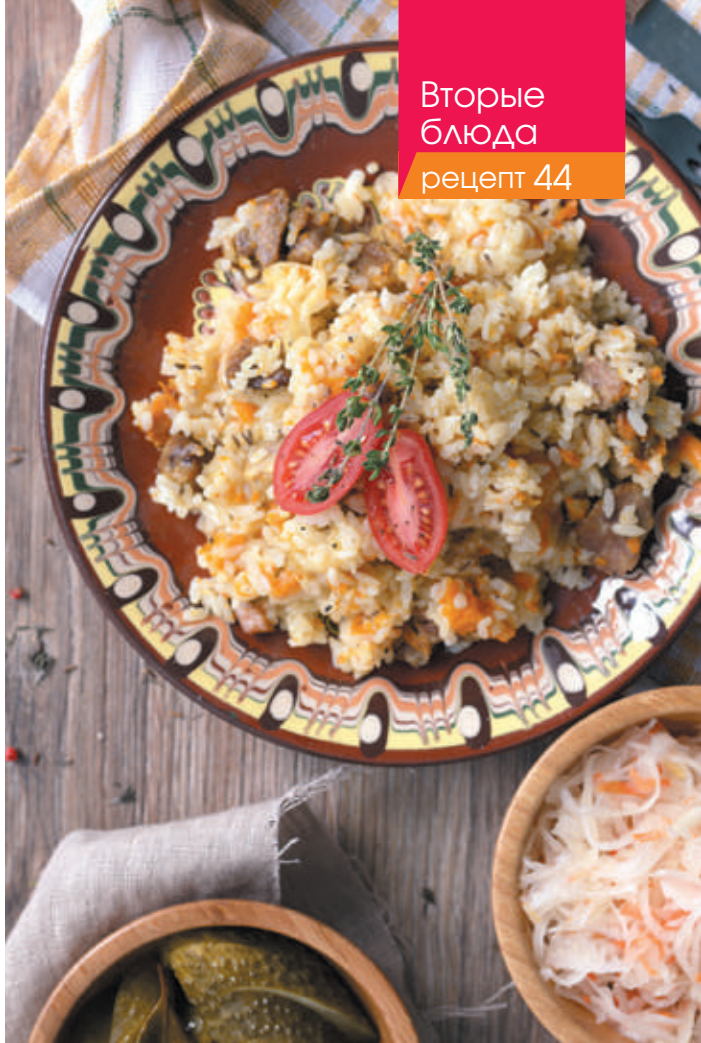
- Свиная (филе) — 250 г
- Рис шлифованный — 200 г
- Морковь — 250 г
- Лук репчатый — 200 г
- Чеснок — 20 г
- Вода — 250 мл
- Масло растительное — 20 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Мясо промыть и нарезать кубиками по 1 см, лук и морковь — соломкой, чеснок измельчить ножом. В чашу мультиварки ровным слоем выложить мясо, на него — морковь, лук, посыпать солью и специями. Сверху равномерно распределить рис, залить водой, посыпать чесноком и добавить масло. Закрывать крышку, кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ПЛОВ»**, кнопкой **«Время приготовления»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**, готовить до окончания программы. Готовый плов перемешать, закрыть крышку и оставить на режиме **«Автоподогрев»** на **30 минут**.

Совет: чтобы плов получился золотистого цвета, добавьте в него карри.

Вторые
блюда
рецепт 44





Плов с морепродуктами

Ингредиенты:

- Коктейль из морепродуктов замороженный — 300 г
- Рис шлифованный — 200 г
- Морковь — 120 г
- Лук репчатый — 100 г
- Вода — 250 мл
- Масло растительное — 50 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Морковь натереть на крупной терке, лук нашинковать тонкой соломкой. Морепродукты разморозить, промыть и откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя вода. В чашу мультиварки выложить морепродукты, морковь, лук и перемешать. Сверху высыпать рис и разровнять его лопаткой, добавить масло, соль, специи и залить водой. Закрывать крышку, кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ПЛОВ»**, кнопкой **«Время приготовления»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**, готовить до окончания программы.

Совет: украсьте блюдо отварными креветками и мидиями.

Ризотто с морепродуктами

Ингредиенты:

- Коктейль из морепродуктов — 800 г
- Рис для ризотто — 300 г
- Лук репчатый — 50 г
- Масло сливочное — 30 г
- Помидоры — 25 г
- Чеснок — 4 г
- Бульон куриный — 300 мл
- Вино белое сухое — 120 мл
- Масло оливковое — 20 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Чеснок измельчить, помидоры нарезать кубиками по 0,5 см. В чашу мультиварки выложить сливочное масло, добавить рис и луковицу (целую). Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ЖАРКА»**, кнопкой **«Время приготовления»** установить **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. За 10 минут до окончания программы добавить вино (20 мл). За 8 минут до завершения приготовления вынуть луковицу, добавить бульон, соль, специи и перемешать. Закрыть крышку и готовить до окончания программы. После звукового сигнала нажать кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Готовое ризотто выложить в отдельную емкость, затем в чашу мультиварки залить масло. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ЖАРКА»**, кнопкой **«Время приготовления»** установить **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. За 10 минут до окончания программы в чашу выложить морепродукты. За 5 минут до завершения приготовления добавить вино, чеснок, соль, специи и перемешать. Готовить до окончания программы, помешивая при открытой крышке. Готовые морепродукты смешать с ризотто. Перед подачей добавить в блюдо нарезанный кубиками томат.

Совет: из специй отлично подойдет тимьян и майоран.



Вторые
блюда
рецепт 46



Пюре картофельное

Ингредиенты:

- Картофель — 600 г
- Масло сливочное — 50 г
- Молоко 2,5% — 200 мл
- Вода — 100 мл
- Соль

Порядок приготовления

Картофель разрезать на 6 частей, выложить в чашу мультиварки, залить молоком и водой, добавить сливочное масло и соль. Закрыть крышкой. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ПАР/ВАРКА»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **25 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Из готового картофеля сделать пюре.

Совет: пюре получится более пышным, если взбить его блендером.

Картофель с шампиньонами

Ингредиенты:

- Картофель — 400 г
- Шампиньоны — 130 г
- Лук репчатый — 50 г
- Масло растительное — 60 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Картофель нарезать соломкой 0,5х3 см, грибы нарезать на 4 части, лук — кубиками по 1 см. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло, соль, специи и перемешать. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ЖАРКА»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы.

Совет: из специй отлично подойдут орегано и тимьян.



Гарниры

рецепт 48



Картофель с сыром и стручковой фасолью

Ингредиенты:

- Картофель — 540 г
- Фасоль стручковая — 150 г
- Помидоры — 150 г
- Сыр твердый — 100 г
- Масло оливковое — 40 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Картофель и помидоры нарезать кубиками по 2 см, сыр натереть на крупной терке. Картофель выложить в чашу мультиварки, добавить оливковое масло, соль, специи и перемешать. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ЖАРКА»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **35 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить, периодически помешивая, при открытой крышке. За 15 минут до завершения приготовления добавить помидоры и фасоль, перемешать, закрыть крышку. Готовить до окончания программы. Готовое блюдо посыпать сыром и перемешать.

Совет: из специй отлично подойдут паприка и красный перец.

Рис отварной

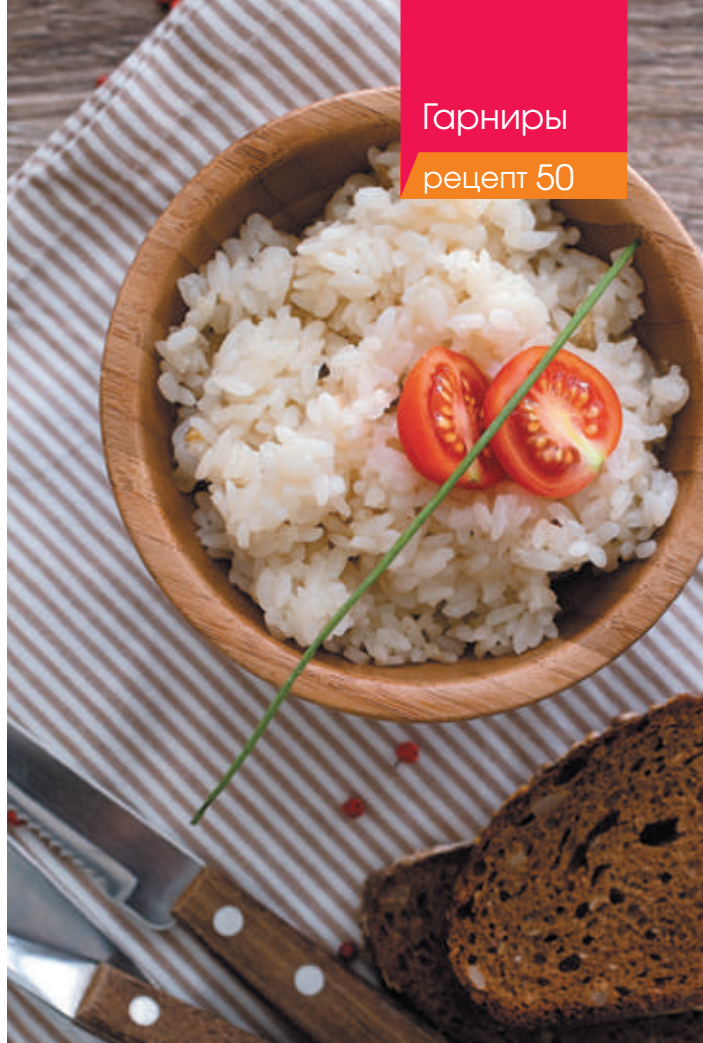
Ингредиенты:

- Рис пропаренный — 260 г
- Масло сливочное — 20 г
- Вода — 400 мл
- Соль

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить рис, залить водой, добавить соль и перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«РИС/КРУПЫ»**, кнопкой **«Время приготовления»** установить **25 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: если при приготовлении в воду добавить сушеную зелень, рис получится более ароматным.



Гарниры

рецепт 50



Рис с овощами

Ингредиенты:

- Рис шлифованный — 200 г
- Морковь — 130 г
- Лук репчатый — 50 г
- Оливки — 50 г
- Чеснок — 4 г
- Масло оливковое — 40 мл
- Вода — 270 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды, морковь и чеснок натереть на крупной терке, лук нарезать кубиками по 0,5 см, оливки разрезать пополам. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить воду, соль, специи, перемешать и разровнять лопаткой. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«РИС/КРУПЫ»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **28 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: рис получится золотистым, если добавить в него шафран.

Греча рассыпчатая

Ингредиенты:

- Греча (ядрица) — 260 г
- Масло сливочное — 20 г
- Вода — 330 мл
- Соль

Порядок приготовления

Крупу промыть до прозрачной воды. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить гречу, залить водой, добавить соль и перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ГРЕЧКА»**, кнопкой **«Время приготовления»** установить **25 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: в гречку можно добавить обжаренный лук.





Фасоль красная отварная

Ингредиенты:

- Фасоль красная — 500 г
- Вода — 1,5 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Фасоль залить кипятком и оставить на 1 час, затем откинуть на дуршлаг и дать стечь жидкости. В чашу мультиварки выложить фасоль, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«СУП/БОБОВЫЕ»**, кнопкой **«Время приготовления»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте с жареными грибами.

Золотой гарнир

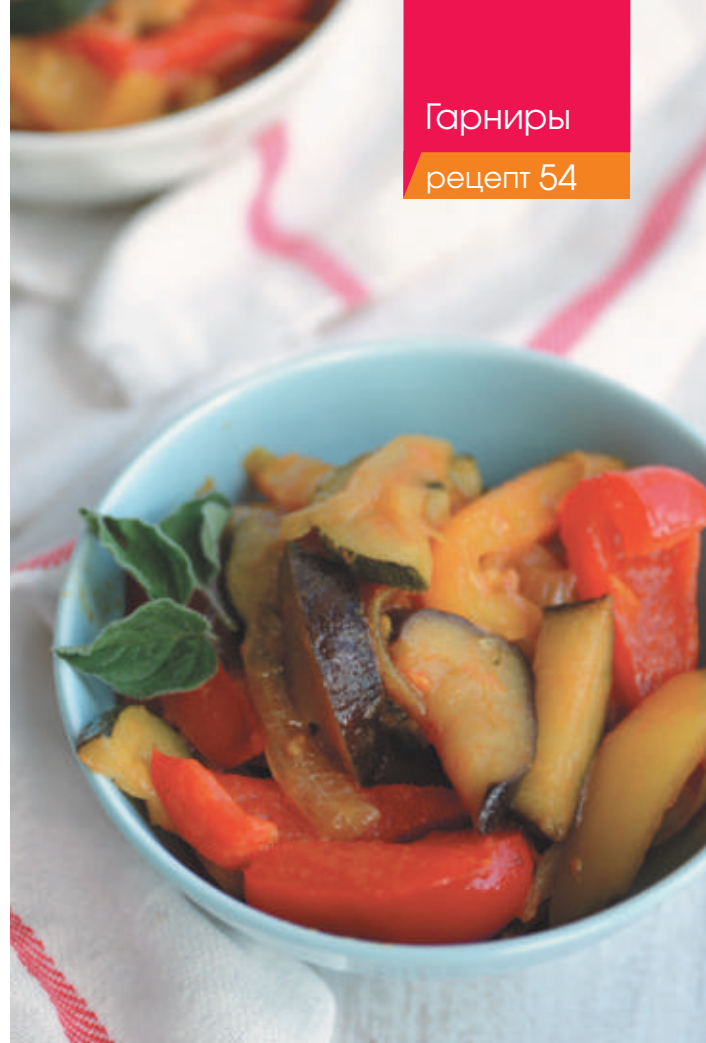
Ингредиенты:

- Паприка — 180 г
- Помидоры — 170 г
- Цукини — 160 г
- Лук репчатый — 130 г
- Баклажаны — 70 г
- Чеснок — 20 г
- Масло оливковое — 30 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Все овощи нарезать кубиками по 1,5–2 см, чеснок измельчить ножом. В чашу мультиварки налить масло, выложить все ингредиенты, добавить соль, специи, тщательно перемешать и закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте как самостоятельное блюдо или как гарнир к жаркому.





Овощи на пару

Ингредиенты:

- Картофель — 150 г
- Болгарский перец — 120 г
- Стручковая фасоль — 100 г
- Брокколи (замороженная) — 100 г
- Вода — 500 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Картофель нарезать кубиком по 2 см, болгарский перец очистить от сердцевины и семян, нарезать кубиком по 3 см. В чашу мультиварки налить воду, сверху установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него все ингредиенты, посыпать солью и специями и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ПАР/ВАРКА»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте с соусом песто.

Кукуруза в початках

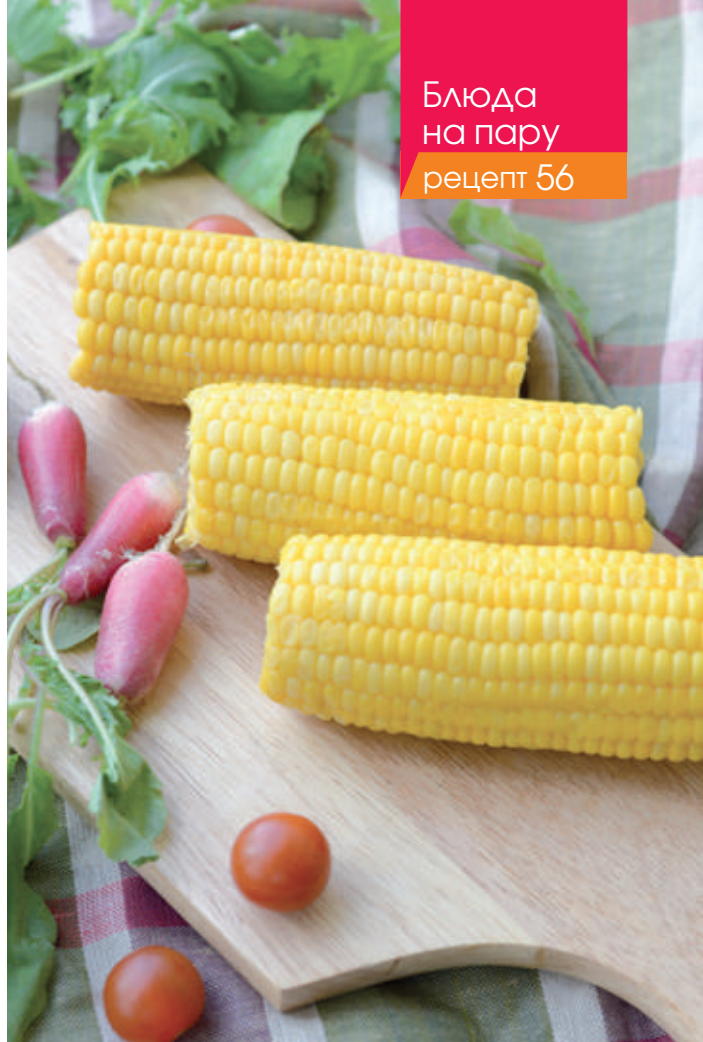
Ингредиенты:

- Кукуруза (в початках) — 800 г
- Вода — 500 мл
- Соль

Порядок приготовления

Початки натереть солью, при необходимости разрезать поперек на две части. В чашу мультиварки залить воду, установить контейнер для приготовления на пару и выложить в него початки. Закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ПАР/ВАРКА»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **1 час**. Готовить до окончания программы.

Совет: это блюдо отлично подойдет в качестве гарнира к стейкам.





Котлеты на пару с рисом

Ингредиенты:

- Свинина (филе) — 300 г
- Говядина (филе) — 300 г
- Рис шлифованный — 300 г
- Лук репчатый — 100 г
- Чеснок — 6 г
- Вода — 500 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Мясо промыть, рис промыть до прозрачной воды. Мясо, лук и чеснок пропустить через мясорубку, добавить соль, специи и вымесить фарш. Из фарша сформировать котлеты. Рис выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль и перемешать. На чашу установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него котлеты. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«РИС/КРУПЫ»**, кнопкой **«Время приготовления»** установить **28 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте блюдо с томатным соусом.

Манты

Ингредиенты:

Для теста:

- Мука — 500 г
- Вода — 200 мл
- Яйцо — 120 г (2 шт.)
- Вода — 700 мл
- Масло растительное — 15 мл
- Соль

Для фарша:

- Говядина (филе) — 300 г
- Свинина (филе) — 300 г
- Яйцо — 120 г/2 шт.
- Лук репчатый — 100 г
- Чеснок — 6 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Замесить крутое тесто: воду (200 мл) смешать с мукой, яйцами, маслом и солью. Приготовить фарш: мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком, добавить яйца, соль и специи. Раскатать тесто толщиной 0,3 см и вырезать из него кружки диаметром 8 см. В середину каждого выложить небольшую порцию фарша и круговым движением защипать края теста. В чашу мультиварки налить воду (700 мл), установить на нее смазанный растительным маслом контейнер для приготовления на пару, выложить манты. Закрыть крышку, кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ПАР/ВАРКА»**, кнопкой **«Время приготовления»** установить **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: манты получатся более сочными, если в фарш добавить измельченный шпик.



Блюда
на пару
рецепт 58



Тилапия на пару с овощами

Ингредиенты:

- Тилапия (филе) — 150 г
- Морковь — 100 г
- Брокколи (замороженная) — 100 г
- Цветная капуста (замороженная) — 100 г
- Вода — 1 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Рыбу промыть, натереть солью и специями, морковь нарезать кружочками толщиной 0,3 см. В чашу мультиварки налить воду, сверху установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него все ингредиенты, добавить соль и специи. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ПАР/ВАРКА»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте со сливочным соусом.

Семга на пару с картофелем

Ингредиенты:

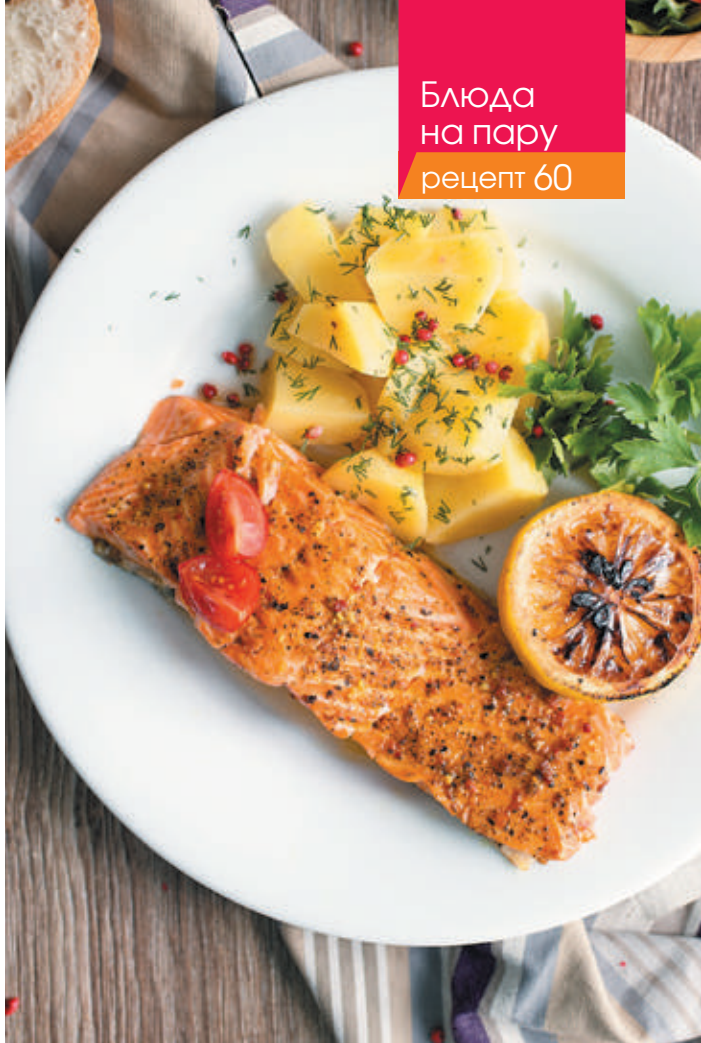
- Семга (стейк) — 300 г
- Картофель — 500 г
- Грибы — 140 г
- Лук репчатый — 100 г
- Вода — 1 л
- Сливки 22% — 200 мл
- Масло растительное — 50 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Рыбу промыть, натереть солью и специями, грибы, лук и картофель нарезать кубиками по 1 см. Грибы и лук выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ЖАРКА»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Обжаривать при открытой крышке, периодически помешивая. За 3 минуты до завершения приготовления добавить сливки. Готовить, помешивая, до окончания программы. Затем грибной соус выложить в отдельную емкость. В чашу мультиварки залить воду, сверху установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него рыбу и картофель. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ПАР/ВАРКА»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Подавать с приготовленным соусом.

Совет: блюдо можно приправить лимонным перцем.

Блюда
на пару
рецепт 60





Семга под ореховой корочкой

Ингредиенты:

- Семга (стейк) — 270 г
- Грецкий орех — 15 г
- Кедровый орех — 15 г
- Вода — 500 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Рыбу промыть, натереть солью и специями, орехи измельчить ножом. В чашу мультиварки налить воду, установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него рыбу, посыпать орехами и слегка примять. Закрывать крышку. Кнопкой «**Выбор программы**» установить программу «**ПАР/ВАРКА**». Затем нажатием кнопки «**Время приготовления**» установить **35 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

Совет: рыба получится более ароматной, если орехи смешать с апельсиновой цедрой.

Салат «Нежный»

Закуски
и салаты
рецепт 62

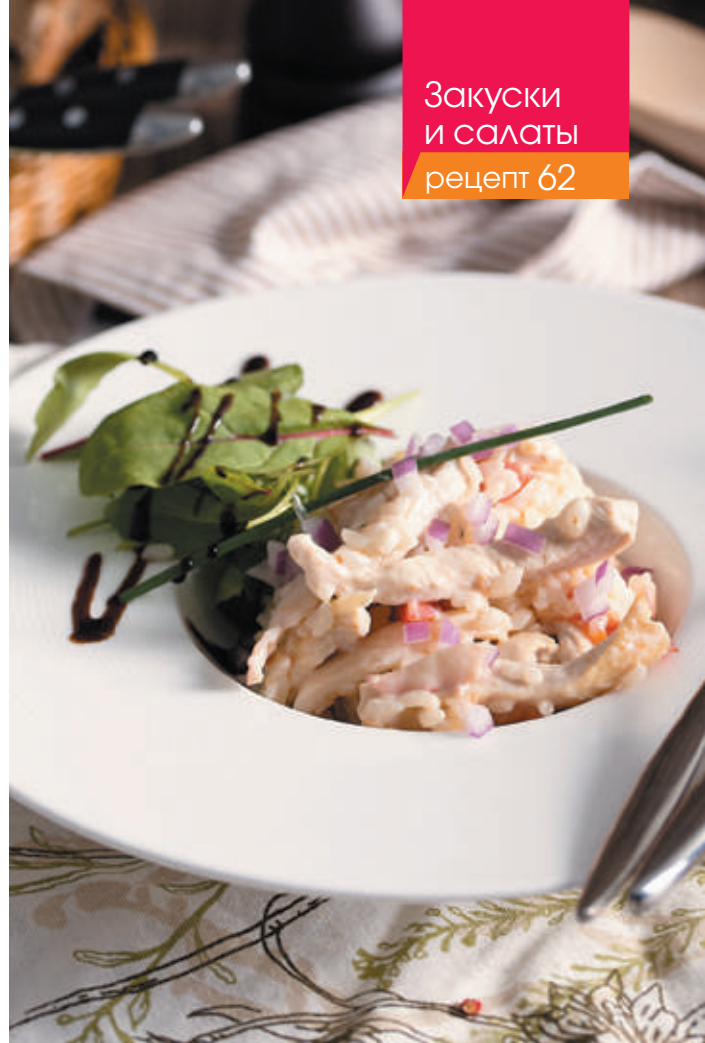
Ингредиенты:

- Помидоры — 100 г
- Огурцы — 100 г
- Листья салата — 70 г
- Креветки тигровые — 60 г
- Сыр твердый — 50 г
- Чеснок — 5 г
- Масло оливковое — 30 мл
- Соевый соус — 10 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Овощи и сыр нарезать кубиками по 1 см, листья салата нарвать руками. Креветки промыть, очистить от панциря, оставив хвостик, чеснок измельчить ножом. В чашу мультиварки налить масло (20 мл), выложить креветки и чеснок. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ЖАРКА»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **5 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить при открытой крышке до окончания программы, периодически помешивая. За 1 минуту до завершения приготовления добавить соевый соус чеснок. Готовые креветки остудить, смешать с овощами, сыром и листьями салата, посыпать солью и специями, заправить оливковым маслом (10 мл).

Совет: украсьте блюдо мелко нарезанным красным луком.





Теплый салат с креветками

Ингредиенты:

- Креветки тигровые — 100 г
- Цукини — 80 г
- Помидоры черри — 80 г
- Авокадо — 80 г
- Листья салата — 20 г
- Базилик свежий красный — 5 г
- Корень имбиря — 2 г
- Масло оливковое — 40 мл

Порядок приготовления

Креветки промыть, очистить от панциря, оставив хвостик. Цукини и авокадо очистить от кожуры и нарезать кубиками по 1 см. Имбирь очистить и натереть на мелкой терке, помидоры черри разрезать пополам, базилик измельчить ножом, листья салата нарвать руками. В отдельной емкости смешать авокадо, помидоры, листья салата, добавить тертый корень имбиря, базилик, масло (10 мл) перемешать. В чашу мультиварки налить масло (30 мл), выложить на дно в один слой креветки и цукини. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ЖАРКА»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы при открытой крышке, периодически помешивая. На салатную смесь выложить цукини и украсить креветками. При подаче кабачки и креветки должны быть теплыми.

Совет: готовый салат можно сбрызнуть лимонным соком.

Холодец

Ингредиенты:

- Ножки свиные — 1,2 кг
- Говядина (филе) — 500 г
- Лук репчатый — 150 г
- Морковь — 120 г
- Чеснок — 20 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Морковь нарезать дольками, лук — кольцами. Чеснок измельчить ножом. Свиные ножки промыть, выложить в чашу мультиварки, добавить лук, морковь, соль и специи, залить водой до максимальной отметки. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»**, кнопкой **«Время приготовления»** установить **3 часа**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовые свиные ножки остудить, мясо отделить от костей и измельчить ножом. Бульон процедить. Разложить кусочки мяса по формам для холодца, залить их бульоном и поставить в холодильник до застывания.

Совет: подавайте холодец с горчицей, хреном и лапландским хлебом.





Буженина

Ингредиенты:

- Свинина (шея) — 700 г
- Чеснок — 6 г
- Имбирь молотый — 1 г
- Кориандр молотый — 1 г
- Базилик — 1 г
- Масло оливковое — 30 мл
- Соль

Порядок приготовления

Мясо промыть, оливковое масло, соль и приправы смешать. Полученной смесью натереть мясо, ножом сделать в нем надрезы, нашинговать зубчиками чеснока и оставить мариноваться в холодильнике на 4–8 часов. Затем мясо обернуть в два слоя фольги и выложить в чашу мультиварки. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **2 часа**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте буженину с маринованными овощами и пряной зеленью.

Рулет «Московский»

Ингредиенты:

- Свинина (филе) — 450 г
- Шампиньоны свежие — 50 г
- Лук репчатый — 50 г
- Масло сливочное — 20 г
- Масло растительное — 20 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Свинину промыть, нарезать на стейки толщиной 2–2,5 см, отбить до толщины 0,5 см. Грибы и лук измельчить ножом, смешать со сливочным маслом, солью и специями. На каждый кусок мяса ближе к краю выложить порцию начинки и завернуть в рулет. Чашу мультиварки смазать растительным маслом, выложить на дно рулеты швом вниз. Закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ЖАРКА»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Каждые 7 минут открывать крышку и переворачивать рулеты. Готовить до окончания программы.

Совет: рулет получится более пикантным, если в начинку добавить тертый сыр.



Закуски
и салаты
рецепт 66



Колбаски домашние

Ингредиенты:

- Свинина — 300 г
- Говядина — 300 г
- Шпик — 200 г
- Лук репчатый — 200 г
- Чеснок — 15 г
- Каперсы — 10 г
- Орегано — 10 г
- Шалфей — 10 г
- Базилик зеленый — 10 г
- Масло растительное — 70 мл
- Оболочка натуральная
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Мясо промыть. Пропустить мясо, лук, чеснок, зелень, каперсы и шпик через мясорубку, добавить соль, специи и перемешать фарш до однородной массы. Установить на мясорубку насадку для приготовления колбасы. На насадку натянуть оболочку, ее конец перевязать. Пропуская фарш через мясорубку, начинить им оболочку, регулируя размер колбасок перевязыванием ниткой. В чашу мультиварки залить растительное масло и выложить колбаски. Зубочисткой проткнуть колбаски в нескольких местах. Кнопкой «**Выбор программы**» установить программу «**ЖАРКА**». Кнопкой «**Время приготовления**» установить **20 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». За 10 минут до завершения приготовления колбаски перевернуть. Готовить при открытой крышке до окончания программы.

Совет: из специй отлично подойдут майоран и кориандр.

Сосиски по-венски

Ингредиенты:

- Свинина (шея) — 1 кг
- Бекон — 500 г
- Тмин молотый — 10 г
- Мускатный орех молотый — 10 г
- Оболочка натуральная
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Свинину и бекон пропустить через мясорубку, добавить специи и перемешать фарш до однородной массы. Установить на мясорубку насадку для приготовления сосисок. На насадку натянуть оболочку, ее конец перевязать. Пропуская фарш через мясорубку, начинить им оболочку, регулируя размер сосисок перевязыванием ниткой. В чашу мультиварки залить растительное масло и выложить сосиски. Зубочисткой проткнуть сосиски в нескольких местах. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ЖАРКА»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. За 10 минут до завершения приготовления сосиски перевернуть. Готовить при открытой крышке до окончания программы.

Совет: подавайте сосиски со свежими овощами и запеченным картофелем.



Закуски
и салаты
рецепт 68



Паштет из куриной печени

Ингредиенты:

- Печень куриная — 380 г
- Лук репчатый — 100 г
- Масло сливочное — 50 г
- Мускатный орех молотый — 1 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Печень промыть, очистить от пленки, лук нарезать кубиками по 1 см. Печень и лук выложить в чашу мультиварки, добавить соль и специи. Закрывать крышку. Кнопкой «**Выбор программы**» установить программу «**ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**». Кнопкой «**Время приготовления**» установить **20 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы. Готовую печень выложить в отдельную емкость, добавить сливочное масло и взбить блендером до однородной массы.

Совет: блюдо получится более пряным, если добавить в него черный и розовый перец и несколько зерен можжевельника.

Суфле из свинины

Ингредиенты:

- Фарш свиной — 350 г
- Яйцо — 50 г/1 шт.
- Сливки 10% — 270 мл
- Масло сливочное — 10 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Фарш дважды пропустить через мясорубку, добавить сливки, яйцо, соль, специи и взбить блендером до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить полученную массу. Закрывать крышку, кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте суфле с крекерами.

Закуски
и салаты
рецепт 70





Фондю

рецепт 71

Фондю сырное

Ингредиенты:

- Сыр чеддер — 350 г
- Чеснок — 10 г
- Крахмал — 10 г
- Вино белое — 150 мл
- Сливки 22% — 75 мл
- Сок лимонный — 5 мл
- Сахар
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Сыр и чеснок натереть на мелкой терке. Сливки, крахмал и сахар смешать в отдельной емкости до однородной массы. В чашу мультиварки залить вино, закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«МОЛОЧНАЯ КАША/ДЕСЕРТЫ»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. За 5 минут до завершения приготовления добавить чеснок и сыр, постоянно помешивая, чтобы получилась однородная масса. Не прекращая мешать, добавить лимонный сок, соль и специи. За 2 минуты до завершения приготовления при постоянном помешивании добавить смесь сливок и крахмала. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте с пшеничными гренками.

Фондю шоколадное

Ингредиенты:

- Шоколад горький — 200 г
- Сливки 22% — 200 мл

Порядок приготовления

Плитку шоколада разломать на дольки. В чашу мультиварки выложить шоколад, залить сливками. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«МОЛОЧНАЯ КАША/ДЕСЕРТЫ»**. Нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **5 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы при открытой крышке, периодически помешивая.

Совет: чтобы оттенить вкус шоколада, добавьте в фондю немного апельсинового ликера.





Хлеб

рецепт 73

Хлеб белый

Ингредиенты:

- Мука пшеничная — 850 г
- Сахар — 30 г
- Соль — 10 г
- Дрожжи сухие — 6 г
- Масло растительное — 40 мл
- Вода (теплая) — 500 мл

Порядок приготовления

В отдельной емкости смешать воду с солью, сахаром и дрожжами, тщательно перемешать венчиком. Добавить растительное масло (30 мл) и муку, замесить крутое тесто. Чашу мультиварки смазать растительным маслом (10 мл), выложить в нее тесто. Закрывать крышку. Кнопкой «**Выбор программы**» установить программу «**ЙОГУРТ/ТЕСТО**». Затем нажатием кнопки «**Время приготовления**» установить **1 час**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы. После звукового сигнала нажать кнопку «**Подогрев/Отмена**». Затем кнопкой «**Выбор программы**» установить программу «**ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ**». Кнопкой «**Время приготовления**» установить **2 часа**. Нажать кнопку «**Старт**». За 1 час до завершения приготовления открыть крышку, перевернуть хлеб, закрыть крышку. Готовить до окончания программы. Готовый хлеб вынуть из чаши и дать ему остыть в течение 20 минут.

Совет: подавайте со сливочным сыром.

Хлеб кукурузный

Ингредиенты:

- Мука пшеничная — 550 г
- Мука кукурузная — 220 г
- Сахар — 20 г
- Соль — 10 г
- Дрожжи сухие — 7 г
- Вода комнатной температуры — 320 мл
- Молоко — 100 мл
- Растительное масло — 50 мл

Порядок приготовления

Кукурузную и пшеничную муку, соль, сахар и дрожжи выложить в отдельную емкость и тщательно перемешать. При постоянном медленном помешивании добавить молоко, растительное масло (40 мл) и воду. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к стенкам емкости. Чашу мультиварки смазать растительным маслом (10 мл), выложить тесто и разровнять. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ЙОГУРТ/ТЕСТО»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. После звукового сигнала нажать кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ»**. Затем нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **2 часа**. Нажать кнопку **«Старт»**. За 1 час до завершения приготовления открыть крышку, перевернуть хлеб, закрыть крышку. Готовить до окончания программы. Готовый хлеб вынуть из чаши и дать ему остыть в течение 20 минут.

Совет: подавайте этот хлеб с зеленым маслом.





Хлеб овсяный

Ингредиенты:

- Мука пшеничная — 580 г
- Овсяные хлопья (помол № 2) — 100 г
- Семена подсолнечника очищенные — 50 г
- Растительное масло — 30 мл
- Сахар — 20 г
- Соль — 10 г
- Дрожжи сухие — 7 г
- Вода (комнатной температуры) — 420 мл

Порядок приготовления

Муку, овсяные хлопья, сахар, соль, семена подсолнечника и дрожжи выложить в отдельную емкость и перемешать. При постоянном медленном помешивании добавить растительное масло (20 мл) и воду. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к стенкам емкости. Чашу мультиварки смазать растительным маслом (10 мл), выложить тесто и разровнять. Закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ЙОГУРТ/ТЕСТО»**. Затем нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. После звукового сигнала нажать кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ»**. Затем нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **2 часа**. Нажать кнопку **«Старт»**. За 1 час до окончания программы открыть крышку, перевернуть хлеб, закрыть крышку. Готовить до окончания программы. Готовый хлеб вынуть из чаши и дать ему остыть в течение 20 минут.

Совет: подавайте с творожным сыром.

Тесто дрожжевое

Ингредиенты:

- Мука — 600 г
- Вода теплая — 300 мл
- Сахар — 20 г
- Дрожжи сухие — 15 г
- Соль — 5 г
- Масло растительное — 10 мл

Порядок приготовления

В отдельной емкости смешать муку, соль, сахар и дрожжи, продолжая помешивать, тонкой струйкой влить воду комнатной температуры. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок емкости. Чашу мультиварки смазать растительным маслом и выложить тесто. Закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ЙОГУРТ/ТЕСТО»**. Затем нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: тесто прекрасно подойдет для выпечки пирожков и пиццы.





Бисквит классический

Ингредиенты:

- Мука пшеничная (в/с) — 180 г
- Яйцо куриное — 250 г/5 шт.
- Сахар — 150 г
- Масло сливочное — 10 г

Порядок приготовления

В отдельной емкости взбить яйца с сахаром до стойкой пены. Постоянно помешивая, добавить муку, перемешать миксером до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить тесто. Закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ»**. Нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовый бисквит оставить в мультиварке на 15 минут.

Совет: бисквит можно украсить взбитыми сливками и свежими ягодами.

Кекс шоколадный

Ингредиенты:

- Яйцо куриное — 200 г/4 шт.
- Сахар — 150 г
- Масло сливочное — 150 г
- Мука пшеничная (в/с) — 110 г
- Шоколад черный (горький) — 60 г
- Разрыхлитель — 10 г

Порядок приготовления

Шоколад натереть на мелкой терке, сливочное масло размягчить. В отдельной емкости взбить яйца с сахаром до стойкой пены. При постоянном помешивании добавить сливочное масло (140 г), муку, разрыхлитель, тертый шоколад и тщательно перемешать до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом (10 г) и выложить получившееся тесто. Закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ»**. Нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: готовый кекс можно украсить сахарной пудрой, орехами и дольками свежих фруктов.

Выпечка

рецепт 78





Кекс «Зебра»

Ингредиенты:

- Яйцо куриное — 250 г/5 шт.
- Мука пшеничная (в/с) — 180 г
- Сахар — 150 г
- Какао-порошок — 10 г
- Масло сливочное — 10 г

Порядок приготовления

В отдельной емкости взбить яйца с сахаром до стойкой пены. Постоянно помешивая, добавить муку, перемешать миксером до однородной массы. Разделить полученную массу на две равные части. В одну часть добавить какао-порошок и перемешать миксером. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, налить тонкий слой обычного теста, затем слой теста с какао. Чередую слои, перелить все тесто в чашу мультиварки. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ»**. Затем нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовый бисквит оставить в мультиварке на 15 минут.

Совет: бисквит можно украсить грецкими орехами.

Шарлотка

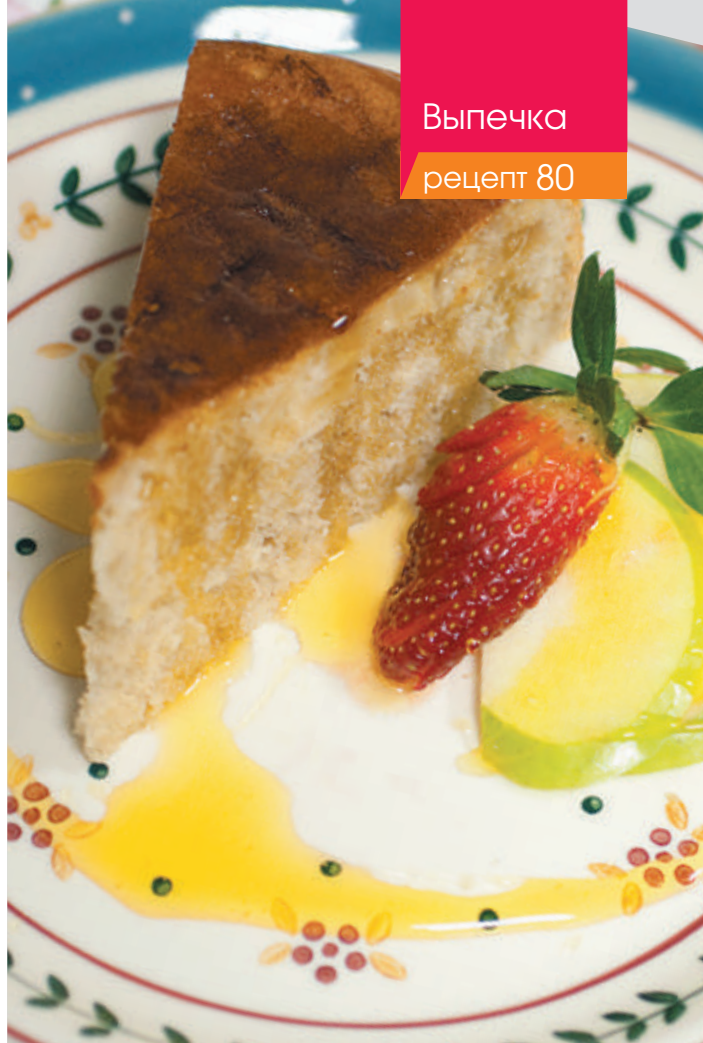
Ингредиенты:

- Яблоки — 300 г
- Яйцо куриное — 250 г/5 шт.
- Сахар — 200 г
- Мука пшеничная — 180 г
- Масло сливочное — 10 г
- Разрыхлитель — 10 г
- Корица — 2 г

Порядок приготовления

Яблоки очистить от сердцевин и семян, нарезать кубиками по 1 см. В отдельной емкости взбить яйца с сахаром до стойкой пены. При постоянном помешивании добавить муку, разрыхлитель, корицу и тщательно перемешать до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, дно чаши залить небольшим количеством теста, выложить яблоки, залить оставшейся частью теста. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ»**. Нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: украсьте готовую шарлотку фруктовым сиропом и ягодами.





Пирог рыбный

Ингредиенты:

- Тесто дрожжевое слоеное — 500 г
- Сайра консервированная — 250 г
- Картофель — 150 г
- Масло сливочное — 10 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Консервированную рыбу размять вилкой, картофель нарезать тонкими кружочками по 0,5 см толщиной. Тесто разделить на две части и раскатать каждую в круг, равный диаметру чаши, толщиной 1 см. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить в нее часть теста. Сверху равномерно распределить рыбу, затем выложить кружочки картофеля, посыпать солью и специями. Накрыть второй частью теста, защипать края и сделать несколько проколов вилкой. Закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ»**. Нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. За 30 минут до завершения приготовления открыть крышку, перевернуть пирог, закрыть крышку. Готовить до окончания программы.

Совет: начинку также можно сделать из отварной красной рыбы.

Пицца «Пепперони»

Ингредиенты:

Для теста:

- Мука пшеничная — 800 г
- Дрожжи живые — 4 г
- Соль — 15 г
- Вода — 0,5 л
- Масло оливковое — 30 мл

Для начинки:

- Пепперони — 80 г
- Сыр моцарелла — 120 г
- Соус томатный — 50 г
- Масло сливочное — 10 г

Порядок приготовления

Приготовить тесто: дрожжи растворить в теплой воде, в муку добавить соль, оливковое масло, тонкой струйкой влить воду с дрожжами, вымесить тесто так, чтобы оно отставало от стенок емкости. Готовое тесто выложить в чашу мультиварки, закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ЙОГУРТ/ТЕСТО»**. Затем нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Взять 120 г готового теста, раскатать в круг, равный диаметру чаши, толщиной 0,5 см. Приготовить начинку: пепперони нарезать кружочками толщиной 0,2 см, моцареллу нарезать кружочками толщиной 0,5 см. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить тесто. Сверху равномерно распределить томатный соус, выложить пепперони и моцареллу. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ»**. Нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: из специй подойдут прованские травы.



Выпечка

рецепт 82



Пицца с морепродуктами

Ингредиенты:

Для теста:

- Мука пшеничная — 800 г
- Масло оливковое — 30 мл
- Соль — 15 г
- Дрожжи живые — 4 г
- Вода — 0,5 л

Для начинки:

- Коктейль из морепродуктов — 40 г
- Помидоры черри — 40 г
- Томатная паста — 20 г
- Сметана 20% — 20 г
- Сыр твердый — 20 г
- Оливки — 15 г
- Масло сливочное — 15 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Приготовить тесто: дрожжи растворить в теплой воде, в муку добавить соль, оливковое масло, тонкой струйкой влить воду с дрожжами, вымесить тесто так, чтобы оно отставало от стенок емкости. Готовое тесто выложить в чашу мультиварки, закрыть крышку. Кнопкой «**Выбор программы**» установить программу «**ЙОГУРТ/ТЕСТО**». Затем нажатием кнопки «**Время приготовления**» установить **30 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы. Взять 120 г готового теста, раскатать в круг, равный диаметру чаши, толщиной 0,5 см. Приготовить начинку: морепродукты разморозить, промыть, откинуть на дуршлаг и дать стечь жидкости. Помидоры нарезать кружочками по 0,5 см толщиной, оливки разрезать на четыре части. Сыр натереть на крупной терке. Приготовить соус: томатную пасту смешать со сметаной, солью и специями до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, на дно выложить тесто, смазать его соусом, сверху по всему диаметру равномерно выложить начинку и посыпать сыром. Закрыть крышку. Кнопкой «**Выбор программы**» установить программу «**ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ**». Затем нажатием кнопки «**Время приготовления**» установить **30 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

Совет: из специй подойдут орегано и розмарин.

Пицца «Четыре сыра»

Ингредиенты:

Для теста:

- Мука пшеничная — 800 г
- Масло оливковое — 30 мл
- Соль — 15 г
- Дрожжи живые — 4 г
- Вода — 500 мл

Для начинки:

- Соус бешамель — 50 г
- Сыр дор блю — 20 г
- Сыр маасдам — 20 г
- Сыр козий твердый — 20 г
- Сыр моцарелла — 20 г
- Масло сливочное — 10 г

Порядок приготовления

Приготовить тесто: дрожжи растворить в теплой воде. В муку добавить соль, оливковое масло, тонкой струйкой влить воду с дрожжами, вымесить тесто так, чтобы оно отставало от стенок емкости. Готовое тесто выложить в чашу мультиварки, закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ЙОГУРТ/ТЕСТО»**. Затем нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Взять 120 г готового теста, раскатать в круг, равный диаметру чаши, толщиной 0,5 см. Приготовить начинку: сыры нарезать кубиками по 0,5 см. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить тесто и смазать его соусом, сверху по всему диаметру равномерно выложить начинку. Закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ»**. Затем нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: готовую пиццу можно украсить свежим базиликом.



Выпечка

рецепт 84



Панна котта шоколадная

Ингредиенты:

- Сливки 33% — 400 мл
- Молоко 2,5% — 120 мл
- Шоколад горький — 100 г
- Сахар — 50 г
- Желатин листовой — 12 г
- Ванилин — 1 г

Порядок приготовления

Шоколад натереть на мелкой терке, желатин замочить в холодной воде на 1 минуту и отжать. В чашу мультиварки выложить шоколад, добавить сливки, сахар, молоко, ванилин и перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«МОЛОЧНАЯ КАША/ДЕСЕРТЫ»**. Нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. После завершения приготовления открыть крышку, перемешать содержимое венчиком, добавить желатин и снова перемешать до полного растворения желатина. Готовую массу разлить по формочкам и убрать в холодильник до застывания на 3–4 часа.

Совет: подавайте с шоколадным топпингом и фисташками.

Чизкейк

Ингредиенты:

- Сыр сливочный — 500 г
- Печенье песочное — 150 г
- Яйцо куриное — 250 г/5 шт.
- Сахар — 170 г
- Мука — 100 г
- Масло сливочное — 100 г
- Ванилин — 5 г
- Клубничный сироп — 50 мл

Порядок приготовления

Печенье растереть, добавить сливочное масло, муку, одно яйцо, перемешать до однородной массы. Полученное тесто выложить в чашу мультиварки, разровнять, сделать бортики. Отделить белок оставшихся яиц от желтка. Белок взбить до стойкой белой пены, не прекращая взбивать, постепенно добавить сахар. Взбитые белки аккуратно смешать с сыром и добавить ванилин. Перемешивать до получения однородной консистенции. Готовую начинку выложить в чашу мультиварки на тесто и разровнять. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ»**. Нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **1 час 30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовый чизкейк остудить. Перед подачей полить клубничным сиропом.

Совет: подавайте с клубничным топпингом и свежими ягодами.



Десерты

рецепт 86



Каталонский крем

Ингредиенты:

- Яйцо куриное — 200 г/4 шт.
- Сахар — 70 г
- Цедра апельсина — 20 г
- Ванильный сахар — 15 г
- Крахмал картофельный — 10 г
- Корица — 5 г
- Сливки 20% — 350 мл
- Молоко 3,2% — 150 мл

Порядок приготовления

Желтки отделить от белков, цедру апельсина натереть на мелкой терке. В отдельной емкости смешать желтки, сахар и ванильный сахар, растереть, добавить цедру и крахмал. Перемешивая, добавить сливки и молоко, мешать до получения жидкого крема. Залить крем в чашу мультиварки. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«МОЛОЧНАЯ КАША/ДЕСЕРТЫ»**. Нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить, постоянно помешивая, до окончания программы. После завершения приготовления перемешивать крем, пока он не загустеет. Готовый крем перелить в формочки и убрать в холодильник на 2 часа. Перед подачей на стол посыпать тростниковым сахаром и фламбировать.

Совет: готовый крем можно украсить листиками свежей мяты и корицей.

Мусс шоколадно-апельсиновый

Ингредиенты:

- Шоколад горький — 200 г
- Яйцо куриное — 200 г/4 шт.
- Сахар — 50 г
- Масло сливочное — 50 г
- Цедра апельсина — 15 г
- Сок апельсиновый — 20 мл

Порядок приготовления

Желтки отделить от белков, апельсиновую цедру натереть на мелкой терке. Белки взбить до густой и стойкой белой пены. Желтки смешать с апельсиновым соком и апельсиновой цедрой до однородной массы. Шоколад разломать на мелкие кусочки. В чашу мультиварки выложить шоколад, сливочное масло, добавить сахар. Закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«МОЛОЧНАЯ КАША/ДЕСЕРТЫ»**. Нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. После завершения приготовления открыть крышку и перемешать получившийся шоколадный соус до однородной консистенции. В отдельной миске смешать яичную смесь с шоколадным соусом, затем полученную смесь добавить к белкам и вновь аккуратно перемешать. Полученную смесь перелить по бокалам или формочкам и поставить в холодильник до застывания на 2–3 часа.

Совет: готовый мусс можно украсить взбитыми сливками.



Компот из свежих фруктов и ягод

Ингредиенты:

- Яблоки — 120 г
- Вишня (без косточек) — 120 г
- Абрикосы — 120 г
- Сахар — 120 г
- Мята — 20 г
- Вода — 1–1,5 л

Порядок приготовления

У яблок удалить семечки, у абрикосов — косточки, нарезать фрукты кубиками по 2–2,5 см. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить сахар и мяту. Закрыть крышку, кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«СУП/БОБОВЫЕ»**, кнопкой **«Время приготовления»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**, готовить до окончания программы.

Совет: во время приготовления можно добавить в компот две дольки свежего лайма.

Напиток фруктовый

Ингредиенты:

- Клубника — 70 г
- Вишня (без косточек) — 70 г
- Слива (без косточек) — 70 г
- Черная смородина — 70 г
- Ежевика — 70 г
- Сахар — 210 г
- Вода — 1,6 л

Порядок приготовления

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«СУП/БОБОВЫЕ»**. Нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: в напиток можно добавить сок цитрусовых.

Напитки

рецепт 90





Глинтвейн

Ингредиенты:

- Вино красное сухое — 700 мл
- Сахар — 100 г
- Изюм — 10 г
- Гвоздика — 7 г
- Имбирь — 5 г
- Померанцевая корка — 5 г
- Корица — 5 г
- Кардамон — 5 г

Порядок приготовления

Изюм и имбирь выложить в чашу мультиварки, залить вином, добавить сахар, померанцевую корку, корицу, кардамон, гвоздику и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Нажать кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Когда на индикатор времени покажет **1 час**, нажать кнопку **«Подогрев/Отмена»** еще раз.

Совет: глинтвейн также можно приготовить из виноградного сока.

Лечо

Ингредиенты:

- Перец болгарский — 1 кг
- Помидоры — 1 кг
- Сахар — 100 г
- Соль — 10 г
- Чеснок — 20 г
- Масло растительное — 100 мл
- Уксус 9% — 6 мл

Порядок приготовления

Помидоры пропустить через мясорубку. Болгарский перец очистить от сердцевины и семян, нарезать пластинками шириной 2 см. Чеснок мелко нарезать ножом. Все ингредиенты поместить в чашу мультиварки, добавить масло, сахар, соль, чеснок и уксус. Все тщательно перемешать. Закрывать крышку. Нажатием кнопки **«Выбор программы»** установить программу **«ТУШЕНИЕ/ХОЛЮДЕЦ»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: лечо получится более пикантным, если во время тушения добавить чайную ложку хрена.

Консервация

рецепт 92





Лечо по-казански

Ингредиенты:

- Перец болгарский — 1 кг
- Помидоры — 500 г
- Морковь — 100 г
- Сахар — 50 г
- Чеснок — 10 г
- Перец чили красный стручковый — 10 г
- Соль
- Петрушка
- Укроп
- Масло растительное — 75 мл
- Уксус 9% — 35 мл

Порядок приготовления

Помидоры и морковь пропустить через мясорубку. Зелень, чеснок, перец чили измельчить ножом. Болгарский перец очистить от сердцевины и семян, нарезать кольцами. Все ингредиенты поместить в чашу мультиварки, добавить сахар, масло, уксус и соль. Все тщательно перемешать. Закрывать крышку. Нажать кнопки «**Выбор программы**» установить программу «**ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**». Кнопкой «**Время приготовления**» установить **1 час 30 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

Совет: лечо будет прекрасно сочетаться с тушеными блюдами из мяса и овощей.

Икра кабачковая

Ингредиенты:

- Кабачок — 1,2 кг
- Морковь — 480 г
- Лук репчатый — 120 г
- Чеснок — 20 г
- Соль — 10 г
- Сахар — 7 г
- Перец черный (молотый) — 1 г
- Масло растительное — 90 мл
- Уксус 9% — 8 мл

Порядок приготовления

Кабачки очистить от кожицы и семян, нарезать кубиками 1,5x2 см. Морковь натереть на крупной терке. Лук нарезать полукольцами. Чеснок нарезать ломтиками. В чашу мультиварки залить масло, выложить лук, морковь и чеснок. Все перемешать. Закрывать крышку. Нажатием кнопки **«Выбор программы»** установить программу **«ЖАРКА»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. За 10 минут до завершения приготовления открыть крышку и перемешать овощи. Закрывать крышку и готовить до окончания программы. Затем нажать кнопку **«Подогрев/Отмена»**, открыть крышку, выложить в чашу кабачки, еще раз все перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, затем содержимое чаши пропустить через мясорубку, снова выложить в чашу мультиварки, добавить перец, уксус, сахар и соль. Все тщательно перемешать. Закрывать крышку. Нажатием кнопки **«Выбор программы»** установить программу **«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте с кукурузной лепешкой.

Консервация

рецепт 94





Маринад для огурцов

Ингредиенты:

- Сахар — 130 г
- Соль — 160 г
- Перец черный (горошек) — 1,5 г
- Лавровый лист — 1 г
- Вода — 2 л
- Уксус 9% — 200 мл

Порядок приготовления

Все ингредиенты поместить в чашу мультиварки, залить водой и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Нажатием кнопки **«Выбор программы»** установить программу **«СУП/БОБОВЫЕ»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: в одном литре воды растворите 30 г соли и в течение 30 минут вымочите в этом растворе огурцы, чтобы они не потеряли упругость после консервации.

Маринад для помидоров

Ингредиенты:

- Сахар — 60 г
- Соль — 55 г
- Лавровый лист — 0,5 г
- Вода — 3 л
- Уксус 9% — 250 мл

Порядок приготовления

Все ингредиенты поместить в чашу мультиварки, залить водой и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Нажатием кнопки **«Выбор программы»** установить программу **«СУП/БОБОВЫЕ»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: чтобы помидоры были более пикантными на вкус, сделайте в них небольшие надрезы и вставьте зубчики чеснока. На дно банки уложите веточки укропа.



Консервация

рецепт 96



Грибы маринованные

Ингредиенты:

- Опята (свежемороженные) — 600 г
- Перец душистый (горошек) — 0,5 г
- Вода — 2 л
- Гвоздика — 0,5 г
- Соль — 46 г
- Чеснок — 3 г
- Сахар — 33 г
- Уксус 9% — 7 мл
- Лавровый лист — 0,5 г
- Перец черный (горошек) — 0,5 г

Порядок приготовления

Опята поместить в чашу мультиварки, залить 1 литр воды. Закрывать крышку. Нажатием кнопки **«Выбор программы»** установить программу **«СУП/БОБОВЫЕ»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **50 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Затем открыть крышку и слить из чаши воду. Залить в чашу 1 литр воды, добавить соль, сахар, лавровый лист, перец-горошек, перец душистый, гвоздику, чеснок, уксус. Все тщательно перемешать. Закрывать крышку. Нажатием кнопки **«Выбор программы»** установить программу **«СУП/БОБОВЫЕ»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **50 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: также в воду можно добавить фенхель и белый перец.

Творог

Ингредиенты:

- Кефир — 1,2 л

Порядок приготовления

В чашу мультиварки залить кефир. Закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«МОЛОЧНАЯ КАША/ДЕСЕРТЫ»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **15 минут**. Готовить до окончания программы. После завершения приготовления творог откинуть на дуршлаг, слить жидкость.

Совет: перед подачей в творог можно добавить сухофрукты.



Кисломолочные
продукты

рецепт 98



Сыр маскарпоне

Ингредиенты:

- Сливки 10% — 300 мл
- Сливки 20% — 300 мл
- Сок лимона — 20 мл

Порядок приготовления

Сливки залить в чашу мультиварки. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«МОЛОЧНАЯ КАША/ДЕСЕРТЫ»**. Нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. За 3 минуты до завершения приготовления открыть крышку и добавить сок лимона. Готовить до окончания программы при открытой крышке, постоянно помешивая. Готовую массу перелить в отдельную емкость и дать остыть. Марлю сложить в четыре слоя, положить на сито и выложить в нее остывшую массу. Марлю со сливочной массой выдержать над емкостью в подвешенном состоянии 3–6 часов.

Совет: можно подавать со свежими ягодами или использовать для приготовления десертов.

Йогурт классический

Ингредиенты:

- Молоко 2,5% — 350 мл
- Сливки 10% — 350 мл
- Закваска (простокваша 1%) — 300 мл

Порядок приготовления

Молоко комнатной температуры залить в чашу мультиварки, добавить закваску, сливки и перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой «**Выбор программы**» установить программу «**ЙОГУРТ/ТЕСТО**». Нажатием кнопки «**Время приготовления**» установить **12 часов**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы. Готовый йогурт разлить по баночкам и охладить в холодильнике.

Совет: йогурт можно использовать как легкую заправку для овощных салатов.

Кисломолочные
продукты

рецепт 100





Йогурт с клубникой

Ингредиенты:

- Молоко 2,5% — 350 мл
- Сливки 10% — 350 мл
- Закваска (простокваша 1%) — 300 мл
- Клубника — 100 г

Порядок приготовления

Клубнику нарезать кубиками по 0,5 см. Молоко комнатной температуры залить в чашу мультиварки, добавить закваску, сливки, клубнику и перемешать. Закрывать крышку Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ЙОГУРТ/ТЕСТО»**. Нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **12 часов**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовый йогурт разлить по баночкам и охладить в холодильнике.

Совет: перед подачей украсьте свежей мятой и клубникой.



REDMOND

Для самых маленьких

Кормление малыша — целая наука, которую приходится постигать каждой молодой маме. В первые шесть месяцев жизни главным продуктом в рационе ребенка остается грудное молоко, качество которого напрямую зависит от питания мамы. Особенно полезны в этот период блюда, приготовленные на пару без добавления приправ и специй.

До года ребенок должен получать пищу в строго установленные часы. Благодаря функции «**Отложенный старт**» мультиварка **REDMOND RMC-M30** поможет вам готовить продукты к нужному времени, тем самым не нарушая рацион малыша.

Очень полезны для питания детей раннего возраста кисломолочные продукты. Программы мультиварки позволяют готовить в домашних условиях натуральный йогурт, а значит, у вас не будет необходимости кормить ребенка покупными кисломолочными продуктами.

Ближе к году в меню малыша появляются молочные каши, протертые ягоды и фрукты, приготовленные заботливыми мамиными руками. В этом деле точные пропорции и особая тепловая обработка каждого продукта имеют первостепенное значение.

Готовить вкусные и полезные блюда для малыша поможет мультиварка **REDMOND RMC-M30**. Она подарит вам возможность проводить больше времени с ребенком за веселыми и познавательными играми, потому что процесс приготовления в мультиварке полностью автоматизирован. Молочные каши, фруктовые и овощное пюре, блюда на пару и многое другое можно приготовить быстро и без лишних усилий!

В мультиварке **REDMOND RMC-M30** можно не только готовить, но и подогревать детское питание, а также стерилизовать бутылочки.

При приготовлении блюд для самых маленьких вместо соли и сахара лучше использовать фруктозный сироп и солевой раствор.

Для приготовления солевого раствора необходимо в 50 мл теплой воды растворить 15 г соли.

Для приготовления фруктозного сиропа необходимо в 50 мл теплой воды растворить 100 г фруктозы.

Стоит учесть, что эти растворы в большом количестве сразу готовить не следует, так как в процессе хранения в них могут появиться бактерии и другие микроорганизмы.





Каша манная 5-процентная

Ингредиенты:

- Крупа манная — 20 г
- Масло сливочное — 5 г
- Молоко 2,5% — 200 мл
- Фруктозный сироп — 3 мл
- Вода — 200 мл

Порядок приготовления

Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, в нее выложить крупу, залить молоком и водой, добавить фруктозный сироп и перемешать. Закрывать крышку, кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«МОЛОЧНАЯ КАША/ДЕСЕРТЫ»**, кнопкой **«Время приготовления»** установить **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**, готовить до окончания программы. Готовую кашу перемешать.

Совет: с четырех месяцев.

Каша рисовая протертая

Ингредиенты:

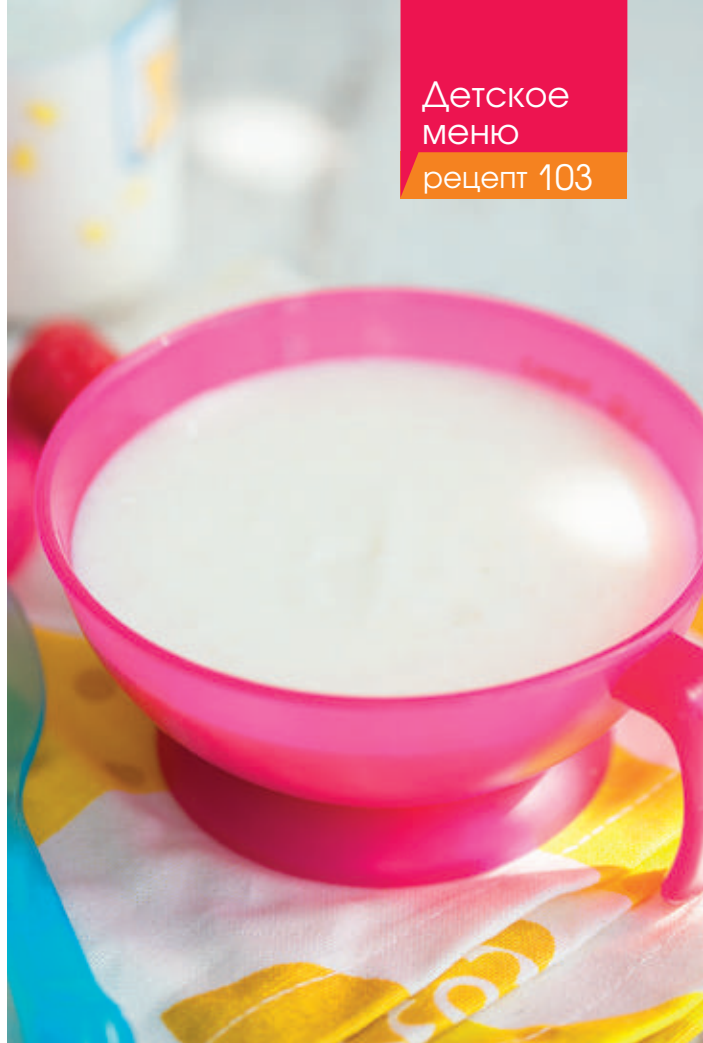
- Рис шлифованный — 30 г
- Молоко 2,5% — 100 мл
- Масло сливочное — 5 г
- Фруктозный сироп — 5 мл
- Солевой раствор — 3 мл
- Вода — 250 мл

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить в нее рис, залить молоком и водой, добавить фруктозный сироп, солевой раствор и перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«МОЛОЧНАЯ КАША/ДЕСЕРТЫ»**. Нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **25 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовую кашу тщательно перемешать и протереть через сито.

Совет: с четырех месяцев.

Детское
меню
рецепт 103





Пюре из яблок и груш

Ингредиенты:

- Груши зеленых сортов — 240 г
- Яблоки зеленых сортов — 240 г
- Фруктозный сироп — 3 мл
- Вода — 600 мл

Порядок приготовления

Фрукты очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кубиками по 3 см. В чашу мультиварки налить воду, сверху установить контейнер для приготовления на пару, равномерно выложить в него фрукты, полить фруктозным сиропом. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ПАР/ВАРКА»**. Затем нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовые фрукты переложить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

Совет: с четырех месяцев.

Каша гречневая протертая

Ингредиенты:

- Крупа гречневая — 30 г
- Молоко 2,5% — 130 мл
- Фруктозный сироп — 5 мл
- Солевой раствор — 5 мл
- Вода — 200 мл

Порядок приготовления

Крупу промыть до прозрачной воды, засыпать в чашу мультиварки и закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ»**, кнопкой **«Время приготовления»** установить **20 минут**, нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Затем добавить к грече воду, молоко, солевой раствор, фруктозный сироп и перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«МОЛОЧНАЯ КАША/ДЕСЕРТЫ»**. Нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовую кашу протереть через сито.

Совет: с пяти месяцев.

Детское
меню
рецепт 105





Каша манная на овощном бульоне

Ингредиенты:

- Морковь — 120 г
- Картофель — 110 г
- Крупа манная — 15 г
- Масло сливочное — 5 г
- Вода — 300 мл
- Соль — 3 г

Порядок приготовления

Овощи очистить и замочить в холодной воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 1 см, выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль и перемешать. Закрыть крышку. Нажатием кнопки **«Выбор программы»** установить программу **«СУП/БОБОВЫЕ»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установить **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовый бульон процедить. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, в нее перелить бульон, добавить крупу и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«МОЛОЧНАЯ КАША/ДЕСЕРТЫ»**. Нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовую кашу тщательно перемешать.

Совет: с шести месяцев.

Каша манная с яблочным пюре

Ингредиенты:

- Яблоко — 210 г
- Крупа манная — 20 г
- Масло сливочное — 5 г
- Фруктозный сироп — 5 мл
- Молоко 2,5% — 150 мл
- Вода — 150 мл

Порядок приготовления

Яблоко очистить от кожуры и сердцевины, натереть на мелкой терке. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, в нее выложить крупу, залить молоком и водой, добавить фруктозный сироп и перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«МОЛОЧНАЯ КАША/ДЕСЕРТЫ»**. Нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. За 5 минут до завершения приготовления добавить в кашу яблоко и перемешать. Закрывать крышку, готовить до окончания программы. Готовую кашу тщательно перемешать.

Совет: с шести месяцев.





Каша из гречневой и рисовой муки

Ингредиенты:

- Молоко 2,5% — 150 мл
- Мука гречневая — 10 г
- Мука рисовая — 10 г
- Масло сливочное — 5 г
- Фруктозный сироп — 5 мл
- Солевой раствор — 3 мл
- Вода — 50 мл

Порядок приготовления

Рисовую и гречневую муку смешать с молоком (50 мл), перемешать венчиком до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, в нее перелить воду и оставшееся молоко, добавить солевой раствор, фруктозный сироп и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«МОЛОЧНАЯ КАША/ДЕСЕРТЫ»**. Нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. За 5 минут до завершения приготовления добавить полученную смесь и перемешать до однородной массы. Закрыть крышку, готовить до окончания программы. Готовую кашу тщательно перемешать.

Совет: с шести месяцев.

Пюре рыбное

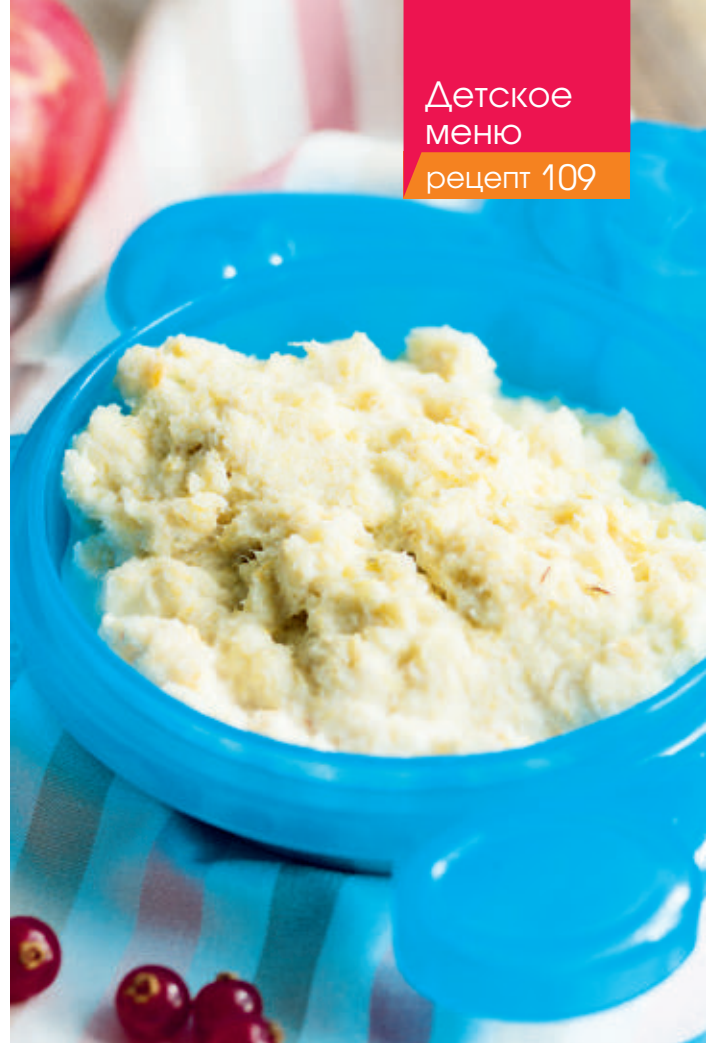
Ингредиенты:

- Треска (филе) — 150 г
- Молоко 2,5% — 80 мл
- Солевой раствор — 3 мл
- Вода — 600 мл

Порядок приготовления

Рыбу очистить от костей и кожи, промыть. В чашу мультиварки залить воду. Установить в чашу мультиварки контейнер для приготовления на пару, выложить в нее рыбу, залить солевым раствором, закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ПАР/ВАРКА»**. Нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовую рыбу переложить в отдельную емкость, добавить молоко, взбить блендером до однородной массы.

Совет: с шести месяцев.





Каша манная на курином бульоне

Ингредиенты:

- Курица (филе) — 100 г
- Крупа манная — 20 г
- Масло сливочное — 4 г
- Солевой раствор — 3 мл
- Вода — 400 мл

Порядок приготовления

Курицу промыть, нарезать кубиками по 1 см, выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить солевой раствор и перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«СУП/БОБОВЫЕ»**. Нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовый бульон процедить, вылить в смазанную сливочным маслом чашу мультиварки, добавить крупу и перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«МОЛОЧНАЯ КАША/ДЕСЕРТЫ»**. Нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовую кашу тщательно перемешать.

Совет: с семи месяцев.

Суп-пюре из цветной капусты и кабачка

Ингредиенты:

- Цветная капуста — 100 г
- Кабачок — 100 г
- Масло сливочное — 5 г
- Солевой раствор — 3 мл
- Вода — 200 мл

Порядок приготовления

Кабачок очистить от кожуры, нарезать кубиками по 1 см, капусту измельчить ножом. Овощи замочить в холодной воде на 1 час. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, в нее выложить овощи, залить водой, добавить солевой раствор и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«СУП/БОБОВЫЕ»**. Нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовый суп перелить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

Совет: с семи месяцев.





Пюре овощное

Ингредиенты:

- Морковь — 70 г
- Капуста белокочанная — 70 г
- Картофель — 70 г
- Масло сливочное — 5 г
- Фруктозный сироп — 5 мл
- Солевой раствор — 3 мл
- Вода — 200 мл

Порядок приготовления

Овощи замочить в воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 1 см. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить овощи, залить водой, добавить фруктозный сироп, солевой раствор и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»**. Нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовые овощи переложить в отдельную емкость, залить полученным отваром и взбить блендером до однородной массы.

Совет: с семи месяцев.

Отвар из шиповника

Ингредиенты:

- Плоды шиповника — 20 г
- Вода — 300 мл
- Сахар (по вкусу)

Порядок приготовления

Плоды шиповника перебрать и промыть, выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить сахар и перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«СУП/БОБОВЫЕ»**. Нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовый отвар оставить на 6–8 часов, затем процедить через марлю.

Совет: с семи месяцев.





Каша рисовая с творогом

Ингредиенты:

- Творог — 50 г
- Рис шлифованный — 30 г
- Масло сливочное — 6 г
- Фруктозный сироп — 4 мл
- Вода — 300 мл

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить в нее рис, залить водой, добавить фруктозный сироп и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой «**Выбор программы**» установить программу «**МОЛОЧНАЯ КАША/ДЕСЕРТЫ**». Затем нажатием кнопки «**Время приготовления**» установить **25 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы. Готовый рис вместе с отваром переложить в отдельную емкость, добавить творог и взбить блендером до однородной массы.

Совет: с восьми месяцев.

Бульон мясной

Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 100 г
- Морковь — 10 г
- Лук репчатый — 10 г
- Петрушка — 5 г
- Солевой раствор — 3 мл
- Вода — 400 мл

Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать кубиками по 1 см. Овощи промыть, замочить в холодной воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 1 см, петрушку нарезать ножом. Мясо, овощи и зелень выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить солевой раствор и перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«СУП/БОБОВЫЕ»**. Нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовый бульон процедить.

Совет: с восьми месяцев.



Детское
меню
рецепт 115



Суп-пюре из курицы

Ингредиенты:

- Курица (филе) — 70 г
- Мука пшеничная — 5 г
- Лук репчатый — 5 г
- Масло сливочное — 5 г
- Солевой раствор — 2 мл
- Молоко 2,5% — 50 мл
- Вода — 200 мл

Порядок приготовления

Филе промыть, вместе с луком пропустить через мясорубку два раза. Молоко смешать с водой, добавить муку и размешать венчиком до однородной массы. Фарш выложить в чашу мультиварки, залить молочно-мучной смесью, добавить солевой раствор, сливочное масло и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программой **«СУП/БОБОВЫЕ»**. Нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовый суп перелить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

Совет: с восьми месяцев.

Суп-пюре из печени

Ингредиенты:

- Печень телячья — 50 г
- Хлеб белый (без корочки) — 50 г
- Молоко 2,5% — 50 мл
- Яйцо (желток) — 10 г
- Масло сливочное — 5 г
- Солевой раствор — 3 мл
- Овощной отвар — 200 мл

Порядок приготовления

Печень промыть, очистить от пленки, вырезать желчные протоки и пропустить через мясорубку. Хлеб замочить в молоке на 10 минут, затем пропустить через мясорубку. Печень смешать с хлебом, добавить желток, тщательно перемешать и протереть через сито. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, в нее выложить протертую массу, залить овощным отваром, добавить солевой раствор и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«СУП/БОБО-ВЫЕ»**. Нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовый суп перелить в отдельную емкость и тщательно перемешать венчиком.

Совет: с восьми месяцев.

Детское
меню
рецепт 117





Суп-пюре картофельный

Ингредиенты:

- Картофель — 200 г
- Молоко 2,5% — 200 мл
- Масло сливочное — 5 г
- Солевой раствор — 3 мл

Порядок приготовления

Картофель промыть, замочить в воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 1 см. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, в нее выложить картофель, залить молоком, добавить солевой раствор и перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«СУП/БОБОВЫЕ»**. Нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовый картофель вместе с отваром протереть через сито и перемешать венчиком до однородной массы.

Совет: с восьми месяцев.

Котлеты на пару

Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 190 г
- Хлеб пшеничный — 30 г
- Солевой раствор — 5 мл
- Вода — 660 мл

Порядок приготовления

Хлеб замочить в воде (60 мл) на 10 минут. Мясо промыть и вместе с хлебом пропустить через мясорубку. В полученный фарш добавить солевой раствор и перемешать до однородной массы, сформировать котлеты. В чашу залить 600 мл воды. Установить в чашу мультиварки контейнер для приготовления на пару, выложить в нее котлеты, закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ПАР/ВАРКА»**. Нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: с восьми месяцев.



Детское
меню
рецепт 119



Пюре из индейки

Ингредиенты:

- Индейка (филе) — 100 г
- Горошек зеленый консервированный — 50 г
- Вода — 200 мл
- Солевой раствор — 3 мл

Порядок приготовления

С горошка слить жидкость и промыть. Филе промыть и пропустить через мясорубку. Фарш и горошек выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить солевой раствор и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Выбор программы»** установить программу **«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»**. Нажатием кнопки **«Время приготовления»** установить **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовое мясо с горошком переложить в отдельную емкость, добавить 50 мл отвара и взбить блендером до однородной массы.

Совет: с одиннадцати месяцев.



Стерилизация

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация посуды для питания поможет защитить его от многих вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды (автоклав) или пара. В мультиварке **REDMOND RMC-M30** можно легко и быстро простерилизовать предметы как водяным (медицинским), так и паровым способами.

Для бутылочек и крупных предметов (водяной способ по принципу автоклава):

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше.
2. Наполните чашу водой до горлышка бутылочек, но не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажатием кнопки **«Выбор программы»** выберите программу **«СУП/БОБОВЫЕ»**.
5. Нажатием кнопки **«Время приготовления»** установите время стерилизации **1 час**. По умолчанию в программе **«СУП/БОБОВЫЕ»** время приготовления составляет также **1 час**.
6. При необходимости нажмите кнопку **«Отсрочка старта»** и установите время отсрочки запуска программы.
7. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор выбранной программы и начнется процесс стерилизации. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении стерилизации прозвучит сигнал, погаснет индикатор программы **«СУП/БОБОВЫЕ»**. Устройство перейдет в режим автоподогрева. На дисплее загорится соответствующий индикатор, начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
9. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла/Отмена»**.

По окончании работы программы выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. При необходимости вылейте воду из бутылочки и используйте ее по назначению.

Для сосок и мелких предметов (паровой способ):

1. Мелкие предметы (соски, детские столовые приборы, прорезыватели и т. д.) равномерно разместите в контейнере для приготовления на пару.
2. Залейте в чашу 600-1000 мл воды, установите чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу.
3. Установите чашу в корпус мультиварки. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** выберите программу **«ПАР/ВАРКА»**.
5. Нажатием кнопки **«Время приготовления»** установите время стерилизации **30 минут**. По умолчанию в программе **«ПАР/ВАРКА»** время стерилизации составляет **15 минут**.
6. При необходимости нажмите кнопку **«Отсрочка старта»** и установите время отсрочки запуска программы.
7. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор выбранной программы и начнется процесс стерилизации. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении стерилизации прозвучит сигнал, погаснет индикатор программы **«ПАР/ВАРКА»**. Устройство перейдет в режим автоподогрева. На дисплее загорится соответствующий индикатор, начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
9. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла/Отмена»**.

По окончании работы программы все заложенные в контейнер предметы будут простерилизованы.

Пастеризация

Процесс однократного нагрева жидких продуктов до 60 °С в течение 1 часа либо до температуры 70—80 °С в течение нескольких минут. Применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов. В мультиварке **REDMOND RMC-M30** можно пастеризовать продукты при помощи функции разогрева блюд.

1. Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажатием кнопки **«Поддержание тепла/Отмена»** включите функцию разогрева блюд. Начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
5. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Поддержание тепла/Отмена»**.

ВКУСНО ГОТОВИТЬ — ЛЕГКО!
РЕАЛИЗУЙТЕ КУЛИНАРНЫЙ ПОЛЕТ ВАШЕЙ
ФАНТАЗИИ ВМЕСТЕ С МУЛЬТИВАРКАМИ **REDMOND**.



REDMOND в социальных сетях:



vk.com/multipro



www.odnoklassniki.ru/multivarkapro



www.facebook.com/redmond.official



www.youtube.com/user/RedmondRussia



redmond-russia.livejournal.com



instagram.com/redmond_multicookers



twitter.com/Redmond_IG

www.multivarka.pro

www.redmond.company

REDMOND Industrial Group LLC, USA

Дата выпуска: 16.06.2014

RMC-M30-CB-1