

# REDMOND

series MultiPRO

Мультиварки  
RMC-M12/M22

120  
рецептов



ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

# REDMOND

series multiPRO



# 10 ПРОГРАММ

- **MASTERCHIEF lite**: ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
- ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА
- ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ АВТОПОДОГРЕВА
- ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВЫХ БЛЮД ДО 24 ЧАСОВ

# REDMOND CLUB

Присоединяйся!

## REDMONDCLUB.RU

Приобретая мультиварки и другую бытовую технику **REDMOND**, каждый покупатель становится членом элитного клуба **REDMOND**. Вступайте в клуб пользователей **REDMOND** и присоединяйтесь к эксклюзивной программе сервисной и информационной поддержки!



## Клуб REDMOND

- Гарантия до 25 месяцев и полное гарантийное и сервисное обслуживание;
- Книги рецептов, созданные лучшими поварами **REDMOND** специально для каждой модели мультиварки и другой кухонной техники;
- Индивидуальные консультации шеф-повара **REDMOND** по вопросам приготовления;
- Обновляемые подборки рецептов на сайте **REDMONDCLUB.RU** и **MULTIVARKA.PRO**;
- Мастер-классы от шеф-повара **REDMOND** с наглядной демонстрацией всех возможностей мультиварок;
- Видеорецепты различных блюд;
- Интересные статьи на самые актуальные кулинарные темы;
- Информация об истории и традициях различных кухонь мира и рецепты лучших национальных блюд;
- Телевизионный проект – еженедельные выпуски передачи «Готовим в мультиварках **REDMOND**»;
- Новости современных технологий и вся информация о последних разработках **REDMOND**;
- Возможность приобрести полезные аксессуары, получить скидки и подарки, принять участие в акциях от **REDMOND**!





## Следи за НОВОСТЯМИ!

Клуб **REDMOND** приглашает вас участвовать в различных акциях, конкурсах и специальных проектах компании и получать привлекательные скидки, полезные подарки, баллы и призы. Внимательно следите за новостями компании на сайте **REDMONDCLUB.RU** и на сайте интернет-магазина **MULTIVARKA.PRO** и будьте в курсе последних спецпредложений!

## REDMOND

### Возможно все!

Поделитесь рецептом и фотографией своего кулинарного шедевра, прокомментируйте рецепт или статью, предложите новую тему – и получите бонус! Самые активные члены клуба **REDMOND** получают доступ к привилегированному контенту сайта **REDMONDCLUB.RU**, а также шанс попасть на страницы популярных журналов или на телеэкран!

Учитывая пожелания наших пользователей, мы публикуем уникальные подборки рецептов – для диетического или детского питания, основанные на принципах национальных традиций и другие. Рецепты создаются лучшими поварами компании специально для мультиварок **REDMOND!**

**REDMOND** делает все, чтобы ваше свободное время стало по-настоящему свободным, а питание – здоровым. Не откладывайте шаг в будущее на завтра – сделайте его прямо сейчас вместе с **REDMOND!**

## REDMONDCLUB.RU

Официальный сайт клуба REDMOND



Вы ощутите себя настоящим шеф-поваром с мультиварками **REDMOND RMC-M12** и **RMC-M22**. Они созданы специально для тех, кто ценит свое время и понимает важность здорового питания. Расширенный функционал этих моделей откроет перед вами бескрайние кулинарные возможности!

В **REDMOND RMC-M12** и **RMC-M22** реализованы **10 автоматических программ**. Эти компактные мультиварки с легкостью готовят как классические первые и вторые блюда — супы, каши, рагу, плов, стейки, гарниры, — так и оригинальные: сыры, творог, фондю, глинтвейн, десерты, салаты и многое другое.

В **REDMOND RMC-M12** и **RMC-M22** реализована инновационная функция «**MASTERCHIEF lite**», которая позволяет изменять температуру приготовления как до запуска программы, так и прямо в процессе работы любой программы! Благодаря функции «**MASTERCHIEF lite**» в мультиварках **REDMOND RMC-M12** и **RMC-M22** можно создавать **более 1000 настроек на каждой программе!**

Специалисты **REDMOND** разработали мультиварки **REDMOND RMC-M12** и **RMC-M22**, чтобы каждое ваше блюдо стало настоящим гастрономическим шедевром, а кулинария — простым и захватывающим занятием!

# О МУЛЬТИВАРКАХ **REDMOND**



Мультиварки **REDMOND RMC-M12** и **RMC-M22** — многофункциональные устройства нового поколения. Реализованные в них инновационные разработки в области кухонной техники не только обеспечат вам здоровое питание, но и позволят создать настоящие кулинарные шедевры, подарив свободное время. Ваши хлопоты по 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-ig.com**

# НОВЫЙ ТЕЛЕПРОЕКТ “ГОТОВИМ В мультиварках

## REDMOND”

ВСЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ  
ОСОБЕННОСТИ  
мультиварок REDMOND

МНОЖЕСТВО РЕЦЕПТОВ ВКУСНЫХ  
БЛЮД РАЗНЫХ КУХОНЬ МИРА,  
приготовленных именитыми  
шеф-поварами

ГОСТИ В СТУДИИ — именитые  
повара, известные люди,  
владельцы мультиварок REDMOND

Смотрите каждую  
субботу в **10:30**  
на канале КП ТВ



online на сайте **tv.kp.ru**

и в эфире  
ТРИКОЛОР ТВ  
и НТВ-ПЛЮС

В записи на сайте **multivarka.pro** в разделе ТВ-проект





“ О ПРОЕКТЕ ”

“ ГОТОВИМ  
в мультиварках  
REDMOND ”

Программа «ГОТОВИМ в мультиварках REDMOND» создана для того, чтобы предоставить вам самую достоверную информацию. Мы покажем вам, как с помощью мультиварок REDMOND приготовить разнообразные блюда — на завтрак, обед и ужин, для праздничного стола, для детского питания, для диетического питания, а также самых разных кухонь мира. Но это не просто кулинарная программа. Это программа о том, как с помощью мультиварок REDMOND сделать свою жизнь легче, успешнее, насыщеннее и ярче.

#### ЦЕЛЬ ПРОЕКТА

Мы развеем все слухи и предоставим объективные факты о преимуществах мультиварок REDMOND. Мы расскажем о разнообразных мультиварках, представленных в широком модельном ряду REDMOND, — multifunctional, для дачи, для детского питания, мультиварках-скороварках, — чтобы вы могли выбрать ту, которая подходит именно вам.

Мы создаем эту программу, чтобы дать нашим пользователям интересную исчерпывающую информацию, а также ответить на все вопросы.

#### ЛИЦА ПРОЕКТА

Компания REDMOND — единственная на российском рынке, в которой работает команда профессиональных поваров, создающих множество рецептов разнообразных блюд для каждой программы каждой мультиварки из широкого модельного ряда. Большинство из них вы найдете в удобных и красивых книгах рецептов, которые идут в комплекте с каждой мультиваркой REDMOND.

В программе «Готовим в мультиварках REDMOND» вы познакомитесь и с нашими шеф-поварами, и со знаменитыми шеф-поварами из России и других стран мира, которые представят в нашей программе блюда национальных кухонь, приготовленные в мультиварках REDMOND.

#### ТЕМЫ ПРОЕКТА

Вы узнаете о наиболее эффективном использовании мультиварок REDMOND. Как они облегчат жизнь мамам и обеспечат малышей здоровым питанием. Как помогут деловым женщинам и мужчинам полноценно питаться, не отвлекаясь от карьерного роста. Как собрать большую семью у домашнего очага, символом которого станет мультиварка REDMOND.

Какими будут следующие темы программ — зависит от вас! Заходите на сайт [multivarka.pro](http://multivarka.pro) и пишете, что вам больше всего хотелось бы узнать о приготовлении блюд в мультиварках REDMOND!

Смотрите каждую  
субботу в **10:30**  
на канале КР ТВ

online на сайте [tv.kp.ru](http://tv.kp.ru)

В записи на сайте [multivarka.pro](http://multivarka.pro)  
в разделе ТВ-проект







## ОГЛАВЛЕНИЕ

---

Модельный ряд мультиварок <b>REDMOND</b> .....	8
Технические характеристики.....	14
Рекомендации поваров <b>REDMOND</b> .....	20
Таблица калорийности.....	21
Рекомендации и требования к процессу приготовления блюд.....	25
Фотоменю.....	26
Рецепты.....	34
Для самых маленьких.....	136
Стерилизация.....	158
Пастеризация.....	160
Подогрев детского питания .....	161

## Модельный ряд мультиварок REDMOND

Инженеры компании **REDMOND** тщательно исследуют запросы потребителей и реализуют в новых моделях мультиварок самые актуальные опции.

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

Компания **REDMOND** — единственная на российском рынке, в которой работает команда профессиональных поваров. Они создают блюда для красочных книг рецептов, входящих в комплект к каждой мультиварке. Процесс приготовления станет легким и творческим занятием.

Забота о пользователях и высочайший сервис европейского уровня делают бренд **REDMOND** признанным лидером на российском рынке бытовой техники.

### Мультиварка RMC-250



- 21 автоматическая программа
- Функция «МАСТЕРШЕФ»: более 1000 настроек на каждой программе
- 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 (автоподогрев), до 24 часов
- Предварительное отключение функции автоподогрева
- Функция отложенного старта, до 24 часов
- Функция разогрева блюд
- Съемный паровой клапан
- Дополнительные возможности: приготовление творога, сыра; расстойка теста; жарка во фритюре; выпечка хлеба; пастеризация, стерилизация, консервация; подогрев детского питания
- Гарантия 12 месяцев
- Книга «200 рецептов» для данной модели

### Мультиварка-скороварка RMC-PM190



- Готовит под давлением:
  - в 2 раза быстрее
  - сохраняет все витамины и полезные вещества
- 23 автоматические программы приготовления
- Потребляемая мощность 900 Вт
- Объем чаши 5 л
- Антипригарное керамическое покрытие чаши
- Цифровой дисплей
- Панель управления на русском языке
- Функция отложенного старта, до 24 часов
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев), 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-M170



- 48 программ приготовления:
  - 20 автоматических программ
  - 28 программ ручной настройки
- «МУЛЬТИПОВАР»: выбор температуры приготовления в диапазоне 35–170°C с шагом в 5°C
- Потребляемая мощность 900 Вт
- Объем чаши 5 л
- Антипригарное керамическое покрытие чаши
- Цифровой дисплей
- Панель управления на русском языке
- Функция отложенного старта, до 24 часов
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев), до 24 часов
- Предварительное отключение автоподогрева
- Функция разогрева блюд
- Блокировка панели управления
- Съёмный паровой клапан
- Дополнительные возможности: приготовление йогурта, фондю, творога, сыра, расстойка теста, жарка во фритюре, выпечка хлеба, пастеризация, стерилизация, консервация, подогрев детского питания
- Энергозависимая память
- Гарантия 25 месяцев
- Книга «120 рецептов» для данной модели

## Мультиварка RMC-M150



- 46 программ приготовления:
  - 16 автоматических программ
  - 30 программ ручной настройки
- «МУЛЬТИПОВАР»: (выбор температуры приготовления в диапазоне 35–180°C с шагом в 5°C)
- Потребляемая мощность 860 Вт
- Объем чаши 5 л
- Антипригарное керамическое покрытие чаши 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
- Съёмный паровой клапан
- Дополнительные возможности: жарка во фритюре, приготовление фондю, творога, сыра; расстойка теста; стерилизация, пастеризация, консервация; подогрев детского питания
- Энергозависимая память
- 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
- Антипригарное керамическое покрытие чаши 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 (автоподогрев), до 24 часов
- Функция разогрева блюд
- Дополнительные возможности: приготовление йогурта, фондю, 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 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
- Антипригарное керамическое покрытие чаши Anato® (Корея)
- 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 (автоподогрев), до 24 часов
- Функция разогрева блюд
- Дополнительные возможности: приготовление йогурта, фондю, творога, сыра; 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
- Антипригарное керамическое покрытие чаши
- ЖК-дисплей с подсветкой
- Панель управления на русском языке
- Функция отложенного старта, до 24 часов (2 таймера)
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев), до 24 часов
- Функция разогрева 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



- Готовит под давлением:
  - в 2 раза быстрее
  - сохраняет все витамины и полезные вещества
- 55 автоматических режимов приготовления
- Режим «ШЕФ-ПОВАР» с ручной регулировкой времени приготовления (от 2 до 99 минут)
- Потребляемая мощность 900 Вт
- Объем чаши 5 л
- Антипригарное покрытие чаши DAIKIN® (Япония)
- Светодиодный дисплей
- Панель управления на русском языке
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев), до 8 часов
- Функция отложенного старта, до 24 часов
- Функция разогрева блюд
- Дополнительные возможности: жарка во фритюре, запекание в фольге, приготовление джемов, варенье, фондю, детского питания, полкерна, стерилизация, консервация
- 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 (автоподогрев), до 24 часов
- Функция отложенного старта, до 24 часов
- Функция разогрева блюд, до 24 часов
- Дополнительные возможности: приготовление фондю, творога, сыра, расстойка теста, выпечка хлеба, стерилизация, пастеризация, 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
- Антипригарное керамическое покрытие чаши
- ЖК-дисплей
- Панель управления на русском языке
- Функция отложенного старта, до 24 часов
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев), до 24 часов
- Функция разогрева блюд
- Дополнительные возможности: приготовление йогурта, фондю, расстойка теста, выпечка хлеба, пастеризация, стерилизация, консервация
- 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 (автоподогрев), до 24 часов
- Функция отложенного старта, до 24 часов
- Функция разогрева блюд
- Дополнительные возможности: приготовление фондю, расстойка теста, выпечка хлеба, пастеризация, стерилизация, консервация, подогрев детского питания
- 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
- Антипригарное керамическое покрытие чаши Anato® (Корея)
- Светодиодный дисплей
- Панель управления на русском языке
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев), до 24 часов
- Предварительное отключение автоподогрева
- 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-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
- Антипригарное покрытие чаши 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 (автоподогрев), до 24 часов
- Функция разогрева блюд
- Энергонезависимая память
- Дополнительные возможности: приготовление йогурта, фондю, творога, сыра; расстойка теста, жарка во фритюре, выпечка хлеба, пастеризация, стерилизация, консервация, подогрев детского питания
- Гарантия 25 месяцев
- Книга «120 рецептов» для данной модели

## Мультиварка RMC-M11



- 10 автоматических программ приготовления: йогурт, варка на пару, жарка, тушение, рис/крупы, выпечка, плов, молочная каша, гречка, суп
- Потребляемая мощность 500 Вт
- Объем чаши 3 л
- Антипригарное покрытие чаши
- Цифровой светодиодный дисплей
- Панель управления на русском языке
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев), до 24 часов
- Функция отложенного старта, до 24 часов
- Энергонезависимая память
- Дополнительные возможности: приготовление фондю, выпечка хлеба, пастеризация, стерилизация, консервация, подогрев детского питания
- Гарантия 25 месяцев
- Книга «160 рецептов» для данной модели

## Мультиварка RMC-M10/M20/M30



- 10 автоматических программ приготовления: рис/крупы, плов, жарка, молочная каша/десерты, гречка, суп/бобовые, пар/варка, тушение/холодец, йогурт/тесто, выпечка/хлеб
- Потребляемая мощность 500/800/900 Вт
- Объем чаши 3/5/6 л
- Антипригарное покрытие чаши
- Светодиодный 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

## Мультиварка-скороварка RMC-M4504



- Готовит под давлением:
  - в 2 раза быстрее
  - сохраняет все витамины и полезные вещества
- 10 автоматических программ приготовления:
  - 5 под давлением
  - 5 без давления
- Потребляемая мощность 900 Вт
- Объем чаши 5 л
- Антипригарное покрытие чаши DAIKIN® (Япония)
- Светодиодный дисплей
- Панель управления на русском языке
- Регулировка времени приготовления на всех программах в диапазоне от 5 до 120 минут
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев), до 4 часов
- Функция отложенного старта, до 9 часов
- Функция разогрева блюд
- Дополнительные возможности: жарка, запекание в фольге, приготовление джемов, варенья, фондю, детского питания; стерилизация, консервация
- 4-уровневая система защиты
- Гарантия 25 месяцев
- Книга «120 рецептов» для данной модели

## Мультиварка RMC-M4505



- 10 автоматических программ приготовления: варка на пару, жарка, тушение, рис, выпечка, плов, молочная каша, гречка, суп, подогрев
- Потребляемая мощность: 500 Вт
- Объем чаши 3 л
- Антипригарное покрытие чаши
- Светодиодный дисплей
- Панель управления на русском языке
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев), до 24 часов
- Функция отложенного старта, до 24 часов
- Функция разогрева блюд
- Дополнительные возможности: запекание в фольге, приготовление фондю, выпечка хлеба, пастеризация, стерилизация, консервация
- Гарантия 12 месяцев
- Книга «120 рецептов» для данной модели

## Мультиварка RMC-4503



- 10 автоматических программ приготовления: варка на пару, жарка, тушение, рис, выпечка, плов, молочная каша, гречка, суп, подогрев
- Потребляемая мощность 800 Вт
- Объем чаши 5 л
- Антипригарное покрытие чаши
- Светодиодный дисплей
- Панель управления на русском языке
- Функция поддержания температуры готовых блюд, до 24 часов
- Функция отложенного старта, до 24 часов
- Съемный паровой клапан
- Энергонезависимая память
- Дополнительные возможности: приготовление фондю, выпечка хлеба, пастеризация, стерилизация, консервация
- Гарантия 12 месяцев
- Книга «120 рецептов» для данной модели

## Мультиварка-скороварка RMC-PM4506



- Готовит под давлением:
  - в 2 раза быстрее
  - сохраняет все витамины и полезные вещества
- 6 автоматических программ приготовления:
  - жарка/фритюр, пар/десерты, выпечка/запекание, молочная каша/крупы, суп/варка, тушение/плов
- Потребляемая мощность 900 Вт
- Объем чаши 5 л
- Антипригарное покрытие чаши DAIKIN® (Япония)
- Светодиодный дисплей
- Панель управления на русском языке
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев), до 8 часов
- Функция отложенного старта, до 24 часов
- Функция разогрева блюд, до 8 часов
- Съемный паровой клапан
- Дополнительные возможности: жарка во фритюре, стерилизация
- 4-уровневая система защиты
- Гарантия 25 месяцев
- Книга «101 рецепт» для данной модели

## Мультиварка RMC-M4515



- 6 автоматических программ приготовления:
  - жарка, плов, молочная каша/крупы, выпечка/пицца, тушение/десерты, пар/суп/паста
- Потребляемая мощность 700 Вт
- Объем чаши 4 л
- Антипригарное покрытие чаши
- Светодиодный цифровой дисплей
- Панель управления на русском языке
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев), до 24 часов
- Функция отложенного старта, до 24 часов
- Функция разогрева блюд
- Съемный паровой клапан
- Дополнительные возможности: приготовление фондю, творога; выпечка хлеба, стерилизация, пастеризация, консервация, подогрев детского питания
- Гарантия 12 месяцев
- Книга «101 рецепт» для данной модели

## Мультиварка RMC-M4524/M4525/M4526



- 6 автоматических программ приготовления:
  - пар/макаронны, тушение/суп, плов/десерты, выпечка/хлеб, молочная каша/крупы, жарка
- Потребляемая мощность 700/900/1000 Вт
- Объем чаши 4/5/6 л
- Антипригарное покрытие чаши DAIKIN® (Япония)
- Светодиодный цифровой дисплей
- Панель управления на русском языке
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев), до 12 часов
- Функция отложенного старта, до 24 часов
- Функция разогрева блюд, до 12 часов
- Дополнительные возможности: приготовление и подогрев детского питания, стерилизация, пастеризация, консервирование, выпечка хлеба; приготовление фондю
- Гарантия 12 месяцев
- Книга «101 рецепт» для данной модели

## Технические характеристики REDMOND RMC-M12/M22

- 10 автоматических программ
- Функция «MASTERCHIEF lite»: более 1000 настроек на каждой программе
- Мощность: 500 Вт/860 Вт
- Напряжение: 220–240 В, 50 Гц
- Объем чаши: 3 л/5 л
- Покрытие чаши антипригарное керамическое Anato® (Корея)
- Светодиодный дисплей
- Панель управления на русском языке
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев) — до 24 часов
- Предварительное отключение функции автоподогрева
- Функция отложенного старта — до 24 часов
- Функция разогрева
- Съемный паровой клапан





## Функциональные особенности

Мультиварки **REDMOND** обретают все большую популярность среди ценителей здорового питания во всем мире. Совмещая в себе функции целого ряда кухонной техники, они экономят пространство в доме и личное время своих владельцев. Приготовленные в мультиварке блюда также расширят детский рацион 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 до 24 часов.

### Функция предварительного отключения автоподогрева

Эта инновационная функция очень важна, если блюдо готовится на низких температурах и его не требуется подогревать (например, йогурт или тесто), если вы боитесь оставлять детей одних с работающей мультиваркой или хотите уменьшить расход электроэнергии.

## Базовая комплектация

Мерный стакан



Черпак  
Плоская ложка



Контейнер  
для приготовления  
на пару



### Съемный клапан выхода пара

Съемный клапан обеспечивает безопасный выход пара и легко очищается.

### Функция отложенного старта

Функция отложенного старта позволяет задать диапазон времени, через которое начнет работу выбранная программа приготовления. Полезный завтрак, горячий обед, изысканный ужин — все будет готово точно в срок!

### Современный дизайн

Стильный дизайн мультиварок **REDMOND RMC-M12** и **RMC-M22** подчеркнет интерьерное решение любой кухни. Для удобства использования мультиварки оснащены цифровым дисплеем и панелью управления на русском языке.

## Дополнительная комплектация

Чтобы сделать приготовление блюд в мультиварке-скороварке еще удобнее, вы можете приобрести дополнительные аксессуары в Интернет-магазине представительства [www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro)



Щипцы для чаши **RAM-CL1**

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



Баночки для йогурта **RAM-G1**

Помогают сохранить в продукте максимальное количество полезных веществ, а специальные маркеры даты позволяют указывать его срок хранения.



Чаша с антипригарным покрытием **RB-A300 (3 литра)**

Чаша с антипригарным покрытием подойдет к мультиваркам REDMOND и мультиваркам других брендов соответствующим объемом. Антипригарное покрытие дает возможность готовить с минимальным количеством масла. Высокое качество материала позволяет мыть чаши как под краном, так и в посудомоечной машине и использовать их как для приготовления в мультиварке и духовом шкафу, так и для хранения готовых блюд в холодильнике.



Чаша с антипригарным покрытием **RB-A503 (5 литров)**

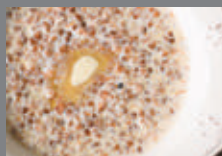
## Возможности мультиварок REDMOND RMC-M12/M22



СТЕЙКИ



СУПЫ



МОЛОЧНЫЕ  
КАШИ



БЛЮДА  
НА ПАРУ



САЛАТЫ



РАГУ



ПЛОВ



ВЫПЕЧКА



ХЛЕБ



РУЛЬКА



ФОНДЮ



СЫР



ЙОГУРТ



ТВОРОГ



ДЕСЕРТЫ



ГЛИНТВЕЙН



## Мультиварки REDMOND RMC-M12/22

Мультиварки **REDMOND RMC-M12** и **RMC-M22** созданы для того, чтобы вы могли реализовать свой кулинарный талант в полном объеме. Ее функционал отвечает самым высоким запросам, а интуитивное управление понятно даже неискушенным пользователям.

Эти модели предоставляют широчайшие возможности для кулинарного творчества — вы сможете легко и быстро готовить не только классические первые и вторые блюда, но и разнообразные оригинальные закуски, салаты, десерты, сырное и шоколадное фондю, глнтвейн, домашние сыры, творог, йогурт и многое другое!

## Описание некоторых программ



«СУП» — для варки бульонов, супов, крем-супов, а также для приготовления компотов, морсов, маринадов и т. д.



«МОЛОЧНАЯ КАША» — для приготовления манной, овсяной, пшенной и других каш на молоке. Также подходит для приготовления гарниров.



«ЖАРКА» — для приготовления стейков, бифштексов, отбивных, а также других мясных, рыбных и овощных блюд.



«ВЫПЕЧКА» — для приготовления запеканок, пирогов, бисквитов, кексов, ароматного домашнего хлеба и пиццы с разнообразными начинками, а также для запекания мяса, рыбы и овощей.



«НА ПАРУ» — для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мантов, диетических и вегетарианских блюд.



«ПЛОВ» — для приготовления плова с мясом, овощами, фруктами, морепродуктами и другими ингредиентами.

## Функция «MASTERCHIEF lite»

Откройте для себя еще больше возможностей для кулинарного творчества с новой уникальной функцией «**MASTERCHIEF lite**»! Она позволяет изменять температуру и время приготовления до запуска или прямо в процессе работы любой программы (за исключением программы «**ЙОГУРТ**»). Теперь не нужно менять программы и даже нажимать дополнительные кнопки — с «**MASTERCHIEF lite**» вы одним движением меняете температуру — и мультиварка **REDMOND** уже не жарит, а тушит! Благодаря функции «**MASTERCHIEF lite**» вы можете без особых усилий полностью контролировать процесс приготовления блюда и всегда получать восхитительный результат.

С инновационной функцией «**MASTERCHIEF lite**» ваши возможности для кулинарных экспериментов стали по-настоящему безграничны: если вы ошиблись, выставив настройки для оригинального блюда на «**МУЛЬТИПОВАРЕ**», то в любой момент сможете исправить ошибку с помощью «**MASTERCHIEF lite**», изменив температуру прямо в процессе приготовления. С мультиварками **REDMOND RMC-M12** и **RMC-M22** любой кулинарный эксперимент под контролем!

Творите, экспериментируйте и создавайте множество уникальных авторских блюд!

## Программа «МУЛЬТИПОВАР»

В **REDMOND RMC-M12** И **RMC-M22** включена обновленная программа «**МУЛЬТИПОВАР**». Она позволяет самостоятельно устанавливать параметры приготовления и готовить в мультиварке блюда по любым рецептам, найденным в кулинарной книге или в Интернете. Отныне вы можете экспериментировать и создавать множество уникальных авторских блюд!

Диапазон установки температуры в программе составляет **35°C–170°C** с шагом изменения в **5°C**.

Диапазон установки времени приготовления — **от 5 минут до 15 часов** с шагом изменения в **1 минуту** (для интервала **до 1 часа**) или в **5 минут** (для интервала **более 1 часа**).

Для вашего удобства, в случае приготовления блюд на программе «**МУЛЬТИПОВАР**» при температуре не выше **70°C**, функция автоподогрева будет по умолчанию отключена. При необходимости ее можно включить вручную нажатием и удерживанием на протяжении нескольких секунд кнопки «**Старт**» после запуска программы приготовления.



## Рекомендации поваров REDMOND



«Мне очень нравится национальные кухни различных стран мира — жгучая испанская, изысканная итальянская, утонченная японская... Невероятно эмоциональные блюда... для приготовления которых нужна специальная посуда и особый температурный режим. С мультиваркой достаточно нажать пару кнопок, чтобы сделать сое из курицы или сычуаньскую хрустящую утку. Блюда получаются ароматными и сочными — словно их приготовил настоящий шеф-повар».



«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 капельках 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
Бasilik	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

## Таблица калорийности

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
Лашша 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



Продукт	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Минтай	15,9	0,9	0	71,7
Молоко 3,2%	2,8	3,2	4,7	58
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
Патока	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

Продукт	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Пекинская капуста	1,2	0,2	3,2	12
Перец болгарский	1,3	0	5,3	27
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

## Таблица калорийности

Продукт	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Семга	20,8	15,1	0	140
Сельдь	17	8,5	0	145
Сливки 10%	3	10	4	118
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

Продукт	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Творог	16,7	9	159	9
Тесто дрожжевое	6,8	2,3	48	244
Тесто на воде и муке	10	4	54	294
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 последовательно для моделей M12 и M22. 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 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 порой могут привести к неудовлетворительному результату, а также рассмотрены возможные причины его возникновения и пути устранения.

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



## Каши

рецепт 1



Каша манная

рецепт 2



Каша гречневая

рецепт 3



Каша геркулесовая

рецепт 4



Каша рисовая

рецепт 5



Каша кукурузная

## Супы

рецепт 6



Борщ

рецепт 7



Щи

рецепт 8



Харчо

рецепт 9



Рассольник

рецепт 10



Солянка

рецепт 11



Суп из свинины

рецепт 12



Уха

рецепт 13



Суп грибной

рецепт 14



Суп с фрикадельками

рецепт 15



Суп с домашней лапшой

рецепт 16



Суп гороховый с копченостями

рецепт 17



Крем-суп со шпинатом

рецепт 18



Крем-суп с семгой

рецепт 19



Фитнес-суп овощной

Вторые  
блюда

рецепт 20



Курица жареная

рецепт 21



Курица со сливками

рецепт 22



Цыпленок с зеленью

рецепт 23



Свинина со сливками

рецепт 24



Мясо по-французски

рецепт 25



Отбивные из свинины

рецепт 26



Рулька

рецепт 27



Рагу со свиной

рецепт 28



Стейк из говядины

рецепт 29



Гуляш из говядины

рецепт 30



Жаркое с паровым картофелем

рецепт 31



Мясное ассорти

рецепт 32



Ассорти рыбное

рецепт 33



Стейк из форели

рецепт 34



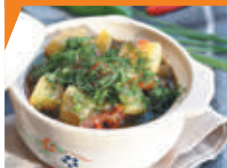
Кальмары фаршированные

рецепт 35



Заливное из семги

рецепт 36



Овощное рагу

рецепт 37



Фетучини с говядиной

рецепт 38



Лазанья

рецепт 39



Баклажаны с говядиной

рецепт 40



Плов со свиной

рецепт 41



Пельмени

рецепт 42



Равиоли с рыбой

рецепт 43



Вареники с творогом

Копчение

рецепт 44



Курица копченая

рецепт 45



Свинина копченая

рецепт 46



Форель копченая

Блюда во фритюре

рецепт 47



Картофель фри

рецепт 48



Куриные наггетсы

## Гарниры

рецепт 49



Пюре картофельное

рецепт 50



Рис отварной

рецепт 51



Рис с овощами

рецепт 52



Гречка рассыпчатая

рецепт 53



Фасоль красная отварная

рецепт 54



Макароны

## Блюда на пару

рецепт 55



Овощи на пару

рецепт 56



Голубцы

рецепт 57



Манты

рецепт 58



Свинина на пару с картофелем

рецепт 59



Семга на пару с картофелем

## Закуски и салаты

рецепт 60



Рулет «Московский»

рецепт 61



Буженина

рецепт 62



Холодец

рецепт 63



Креветки в кляре

рецепт 64



Салат «Нежный»

рецепт 65



Теплый салат  
с креветками

рецепт 66



Салат с креветками  
и авокадо

рецепт 67



Соус ткемали

Хлеб

рецепт 68



Хлеб белый

рецепт 69



Хлеб кукурузный

рецепт 70



Хлеб овсяный

Выпечка

рецепт 71



Тесто дрожжевое

рецепт 72



Бисквит классический

рецепт 73



Шарлотка с яблоками

рецепт 74



Кекс шоколадный

рецепт 75



Кекс  
бананово-ореховый

рецепт 76



Пирог рыбный

рецепт 77



Запеканка творожная

рецепт 78



Пицца с салями

рецепт 79



Пицца  
с морепродуктами



## Кисло-молочные продукты

рецепт 80



Творог

рецепт 81



Сыр домашний

рецепт 82



Сыр плавленый

рецепт 83



Сыр маскарпоне

рецепт 84



Йогурт классический

рецепт 85



Йогурт с клубникой

## Фондю

рецепт 86



Фондю сырное

рецепт 87



Фондю шоколадное

## Десерты

рецепт 88



Конфеты шоколадные

рецепт 89



Шоколадно-апельсиновый мусс

рецепт 90



Панна котта

рецепт 91



Халва арахисовая

## Напитки

рецепт 92



Морс брусничный

рецепт 93



Напиток фруктовый

рецепт 94



Глинтвейн

## Консервация

рецепт 95



Лечо

рецепт 96



Лечо по-казански

рецепт 97



Икра кабачковая

рецепт 98



Маринад  
для огурцов

рецепт 99



Маринад  
для помидоров

рецепт 100



Грибы маринованные

рецепт 101



Варенье из малины

## Детское меню

рецепт 102



Каша манная  
5-процентная

рецепт 103



Каша рисовая  
протертая

рецепт 104



Пюре фруктовое

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  
картофельный

рецепт 117



Суп-пюре  
из курицы

рецепт 118



Суп-пюре  
из печени

рецепт 119



Котлеты на пару

рецепт 120



Пюре из индейки



Каши

рецепт 1

## Каша манная

### Ингредиенты:

- Крупа манная — 40 г
- Молоко 2,5% — 480 мл
- Масло сливочное — 20 г
- Соль
- Сахар

### Порядок приготовления

Крупу выложить в чашу мультиварки, залить молоком, добавить сливочное масло, соль, сахар и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «МОЛОЧНАЯ КАША», время приготовления — **8 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы. Готовую кашу перемешать.

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

# Каша гречневая

## Ингредиенты:

- Греча «Ядрица» — 150 г
- Масло сливочное — 20 г
- Молоко 2,5 % — 500 мл
- Соль
- Сахар

## Порядок приготовления

Крупу промыть до прозрачной воды, выложить в чашу мультиварки, залить молоком, добавить сливочное масло, соль, сахар. Тщательно перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «МОЛОЧНАЯ КАША», время приготовления — **30 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовую кашу перемешать.

**Совет:** вкус каши будет насыщеннее, если приготовить ее на топленом молоке.



Каши

рецепт 2



Каши

рецепт 3

## Каша геркулесовая

### Ингредиенты:

- Хлопья овсяные (помол №1) — 100 г
- Молоко 2,5% — 750 мл
- Масло сливочное — 20 г
- Соль
- Сахар

### Порядок приготовления

Овсяные хлопья выложить в чашу мультиварки, залить молоком, добавить сливочное масло, соль, сахар. Тщательно перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»**. Время приготовления — **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовую кашу перемешать.

**Совет:** в готовую кашу можно добавить дольки свежих фруктов.

# Каша рисовая

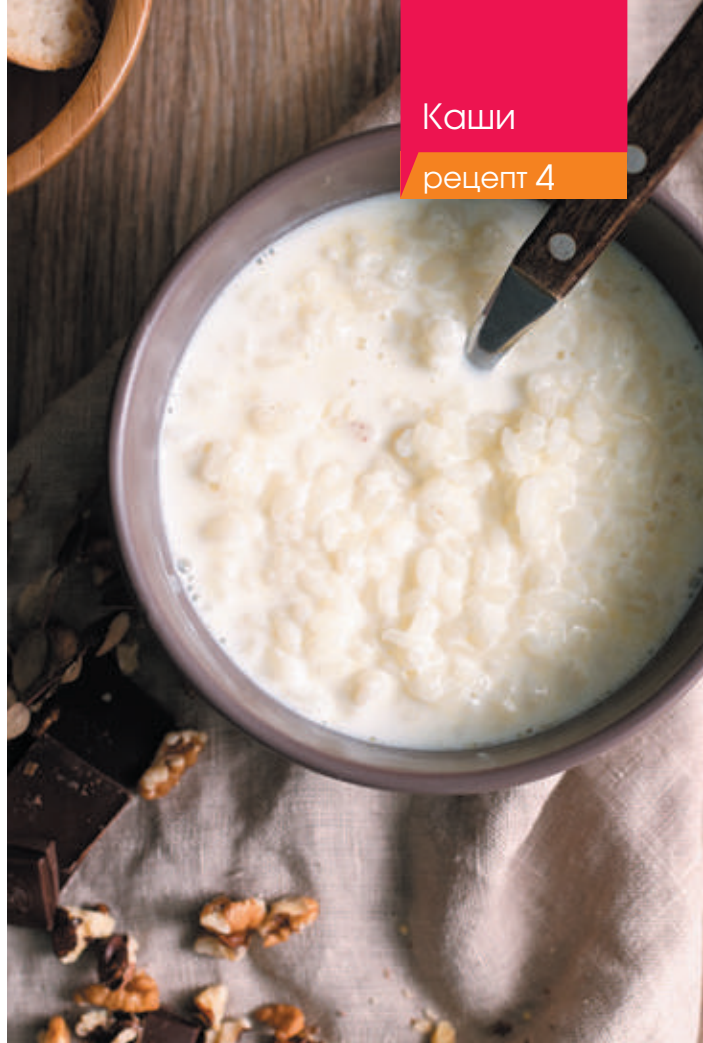
## Ингредиенты:

- Рис круглозерный шлифованный — 100 г
- Молоко 2,5% — 650 мл
- Масло сливочное — 20 г
- Соль
- Сахар

## Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды, выложить в чашу мультиварки, залить молоком, добавить сливочное масло, соль, сахар. Тщательно перемешать. Закрыть крышку. Установить программу «МОЛОЧНАЯ КАША», время приготовления — **30 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовую кашу перемешать.

**Совет:** украсьте кашу грецкими орехами.



Каши  
рецепт 4



Каши

рецепт 5

## Каша кукурузная

### Ингредиенты:

- Крупа кукурузная — 100 г
- Масло сливочное — 20 г
- Молоко 2,5% — 750 мл
- Соль
- Сахар

### Порядок приготовления

Крупу промыть до прозрачной воды, выложить в чашу мультиварки, залить молоком, добавить сливочное масло, соль, сахар. Тщательно перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «МОЛОЧНАЯ КАША», время приготовления — **30 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовую кашу перемешать.

**Совет:** подавайте кашу со свежими ягодами.



# Борщ

Супы

рецепт 6

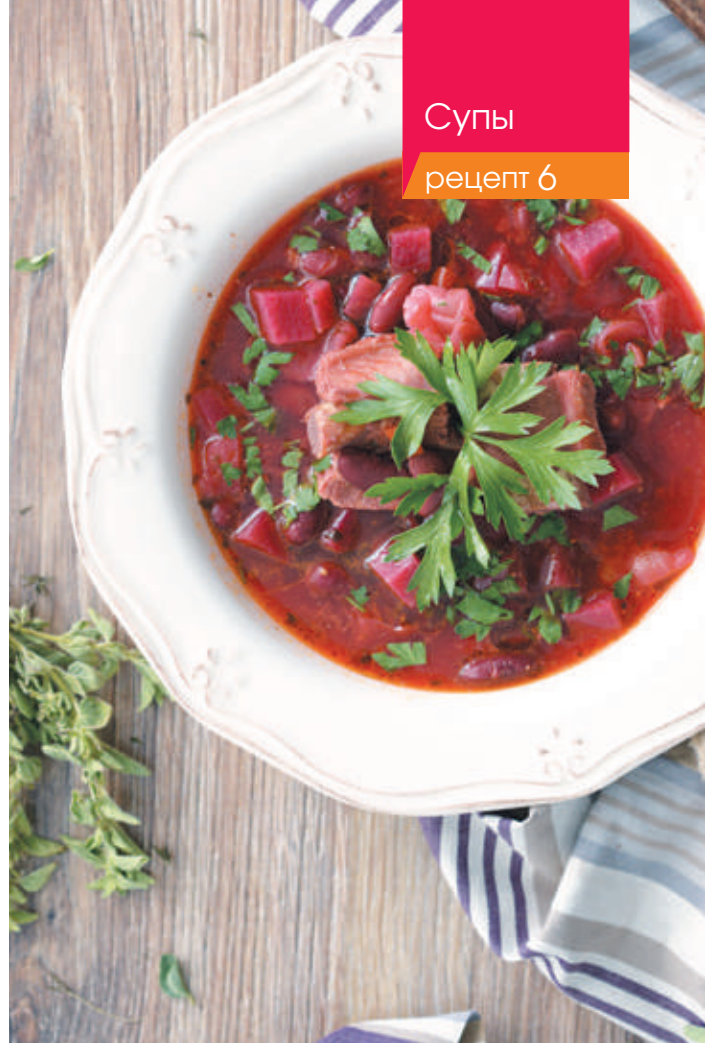
## Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 200 г / 300 г
- Картофель — 200 г / 400 г
- Капуста белокочанная — 180 г / 200 г
- Свекла — 180 г / 200 г
- Лук репчатый — 100 г
- Морковь — 100 г
- Томатная паста — 80 г
- Чеснок — 5 г / 10 г
- Масло растительное — 50 мл
- Вода — 1,3 л / 2 л
- Петрушка
- Укроп
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Говядину промыть, мясо, свеклу, капусту и картофель нарезать средней соломкой. Лук и морковь нарезать мелкой соломкой. Чеснок и петрушку измельчить ножом. В чашу мультиварки налить растительное масло, выложить лук и морковь. Установить программу «СУП», время приготовления — **1 час 15 минут**. Нажать кнопку «Старт». Используя функцию «MASTERCHIEF lite», не меняя программу, увеличить температуру: нажать кнопку «Темп.», кнопками «+» и «-» установить температуру **165°C**. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая. За 1 час 8 минут до окончания программы добавить свеклу, за 1 час 5 минут до завершения приготовления добавить томатную пасту. За 1 час до окончания программы, используя функцию «MASTERCHIEF lite», не меняя программу, уменьшить температуру: нажать кнопку «Темп.», кнопками «+» и «-» установить температуру **100°C**. В чашу мультиварки добавить говядину, капусту, картофель, и залить водой, все перемешать. Закрывать крышку. За 20 минут до завершения приготовления открыть крышку и добавить чеснок, соль и специи. Закрывать крышку. Готовить до окончания программы. Перед подачей украсить петрушкой.

**Совет:** подавайте борщ с чесночными пампушками.





## Щи

### Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 300 г / 500 г
- Капуста белокочанная — 200 г / 350 г
- Картофель — 150 г / 200 г
- Морковь — 100 г / 150 г
- Лук репчатый — 100 г
- Масло растительное — 50 мл
- Вода — 1 л / 2 л
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать кубиками по 1,5 см. Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать мелкой соломкой, капусту мелко нашинковать, картофель нарезать средней соломкой. Морковь и лук выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло. Установить программу «**ЖАРКА**», время приготовления — **10 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы. Затем в чашу мультиварки добавить говядину, капусту, картофель, соль, специи и залить водой, все перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «**СУП**», время приготовления — **1 час**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

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

# Харчо

## Ингредиенты:

- Баранина (филе) — 330 г / 530 г
- Картофель — 350 г / 550 г
- Лук репчатый — 200 г
- Томатная паста — 80 г
- Рис шлифованный — 70 г
- Чеснок — 15 г
- Масло растительное — 50 мл
- Вода — 1 л / 1,5 л
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

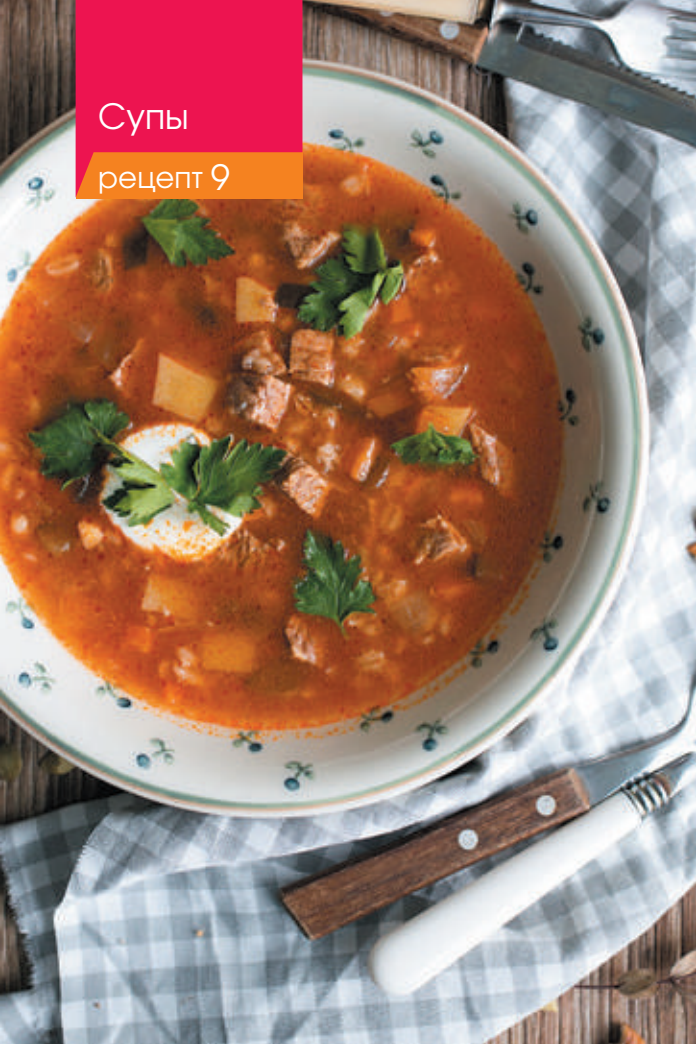
Баранину промыть, рис промыть до прозрачной воды. Мясо и картофель нарезать кубиками по 1,5 см, лук нарезать кубиками по 0,5 см, чеснок измельчить ножом. Лук выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло и перемешать. Установить программу **«ЖАРКА»**, время приготовления — **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая. За 7 минут до завершения приготовления добавить томатную пасту. Готовить до окончания программы. В чашу мультиварки добавить картофель, баранину, рис, чеснок, соль и специи, залить водой и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **«СУП»**, время приготовления — **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** блюдо станет более ароматным, если в суп добавить шафран и молотый базилик.



Супы

рецепт 8



## Рассольник

### Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 250 г
- Картофель — 300 г / 400 г
- Лук репчатый — 100 г / 130 г
- Крупа перловая — 80 г / 100 г
- Огурцы соленые — 80 г / 100 г
- Морковь — 80 г
- Томатная паста — 80 г
- Огуречный рассол — 50 мл / 100 мл
- Масло растительное — 50 г / 70 г
- Вода — 1 л / 2 л
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Говядину промыть. Нарезать мясо и картофель кубиками по 1,5 см. Морковь, лук и огурцы нарезать кубиками по 0,5 см. Перловую крупу промыть до прозрачной воды. В чашу мультиварки выложить морковь, лук и растительное масло. Установить программу «**ЖАРКА**», время приготовления — **15 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить при открытой крышке, периодически помешивая. За 7 минут до завершения приготовления добавить соленые огурцы, за 5 минут — томатную пасту и огуречный рассол. Готовить до окончания программы. Обжаренные овощи выложить в отдельную емкость. В чашу мультиварки выложить говядину и перловую крупу, залить водой, добавить соль и специи, перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «**СУП**», время приготовления — **1 час 30 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». За 1 час до окончания программы открыть крышку, добавить картофель и обжаренные овощи. Закрывать крышку. Готовить до окончания программы.

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

# Солянка

Супы

рецепт 10

## Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 300 г / 400 г
- Курица копченая — 100 г / 200 г
- Колбаски охотничьи — 80 г / 130 г
- Картофель — 200 г / 450 г
- Огурцы соленые — 130 г
- Морковь — 80 г / 150 г
- Лук репчатый — 80 г / 100 г
- Томатная паста — 80 г / 100 г
- Огуречный рассол — 50 мл / 100 мл
- Масло растительное — 40 мл / 80 мл
- Вода — 1 л / 2 л
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Говядину промыть. Нарезать мясо, лук, соленые огурцы, морковь, картофель, колбаски и курицу мелкой соломкой. Лук и морковь, выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло. Установить программу «**ЖАРКА**», время приготовления — **20 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, за 10 минут до завершения приготовления добавить колбаски и курицу, за 7 — соленые огурцы, за 5 минут — томатную пасту и огуречный рассол. Готовить до окончания программы. Обжаренные овощи выложить в отдельную емкость. В чашу мультиварки выложить говядину, картофель, залить водой и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «**СУП**», время приготовления — **1 час**. Нажать кнопку «**Старт**». За 20 минут до завершения приготовления открыть крышку и добавить обжаренные овощи, соль и специи, перемешать. Закрывать крышку. Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте солянку с долькой лимона, оливками и сметаной.





## Суп из свинины

### Ингредиенты:

- Свинина (филе) — 150 г / 200 г
- Картофель — 200 г / 300 г
- Морковь — 80 г / 150 г
- Лук репчатый — 50 г / 100 г
- Перец болгарский — 50 г / 100 г
- Вода — 1 л / 2 л
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Свинину промыть, нарезать вместе с картофелем средней соломкой. Перец очистить от сердцевины и семян. Лук и болгарский перец нарезать тонкой соломкой. Морковь натереть на крупной терке. Лук, морковь, болгарский перец выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло. Установить программу «СУП», время приготовления — **1 час 15 минут**. Нажать кнопку «Старт». Используя функцию «MASTERCHIEF lite», не меняя программу, увеличить температуру: нажать кнопку «Темп.», кнопками «+» и «-» установить температуру **165 °С**. За 1 час до завершения приготовления, используя функцию «MASTERCHIEF lite», не меняя программу, уменьшить температуру: нажать кнопку «Темп.», кнопками «+» и «-» установить температуру **100 °С**. В чашу мультиварки добавить мясо, картофель, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрыть крышку. Готовить до окончания программы.

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

# Уха

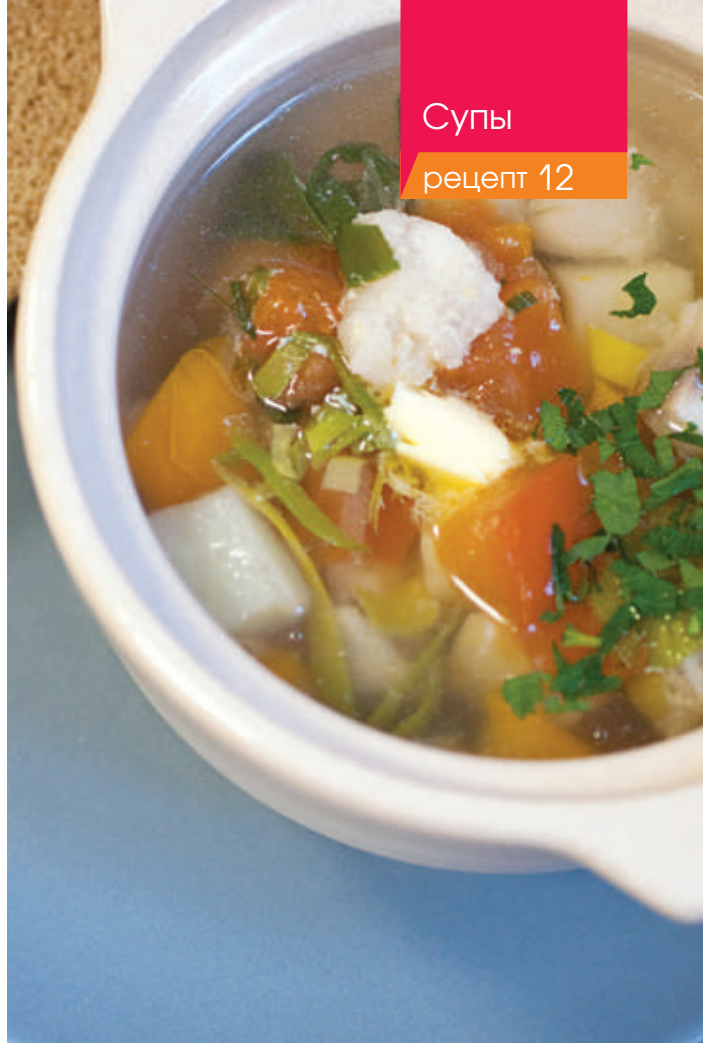
## Ингредиенты:

- Судак (филе) — 200 г / 250 г
- Окунь (филе) — 200 г / 250 г
- Картофель — 200 г / 400 г
- Помидоры — 100 г / 200 г
- Лук-порей — 80 г / 100 г
- Перец болгарский — 50 г / 100 г
- Вода — 1,2 л / 2 л
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Рыбу промыть, перец очистить от сердцевины и семян. Рыбу, болгарский перец, картофель и помидоры нарезать кубиком по 2 см, лук-порей нарезать мелкой соломкой. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «СУП», время приготовления — **1 час**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** из специй отлично подойдет розмарин.



Супы

рецепт 12



## Суп грибной

### Ингредиенты:

- Грибы (свежемороженые) — 200 г / 300 г
- Картофель — 350 г / 500 г
- Морковь — 80 г / 120 г
- Лук репчатый — 50 г / 100 г
- Вода — 1 л / 2 л
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Грибы разморозить, промыть и откинуть на дуршлаг. Картофель нарезать кубиками по 1,5 см, лук и морковь нарезать кубиками по 0,5 см. Лук и морковь, выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло. Установить программу «**ЖАРКА**», время приготовления — **8 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы. Затем в чашу мультиварки добавить грибы и картофель, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «**СУП**», время приготовления — **1 час**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** из специй подойдут белый перец и хмели-сунели.



# Суп с фрикадельками

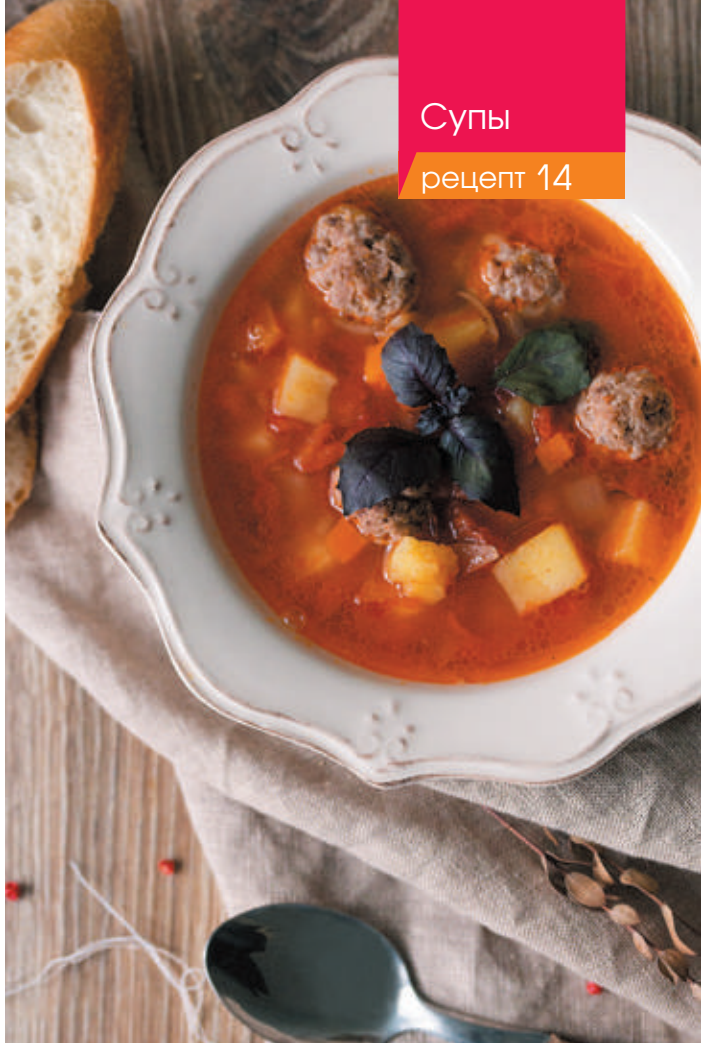
## Ингредиенты:

- Фарш домашний — 200 г
- Картофель — 300 г / 400 г
- Лук репчатый — 100 г
- Морковь — 100 г
- Томатная паста — 50 г
- Масло растительное — 20 мл
- Чеснок — 5 г
- Вода — 1 л / 1,5 л
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Из фарша сформировать фрикадельки размером с грецкий орех. Лук и морковь нарезать кубиками по 0,5 см, картофель — кубиками по 1 см, чеснок измельчить ножом. Лук и морковь выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло и перемешать. Установить программу **«ЖАРКА»**, время приготовления — **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая. За 5 минут до завершения приготовления добавить томатную пасту. Готовить до окончания программы. Затем в чашу мультиварки добавить картофель, чеснок, воду, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **«СУП»**, время приготовления — **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. За 30 минут до завершения приготовления открыть крышку, добавить фрикадельки, закрыть крышку. Готовить до окончания программы.

**Совет:** фарш лучше приготовить из разных видов мяса — говядины, баранины и свинины.



Супы

рецепт 14



## Суп с домашней лапшой

### Ингредиенты:

- Курица (филе) — 200 г / 300 г
- Картофель — 200 г / 300 г
- Лапша домашняя — 100 г / 150 г
- Лук репчатый — 100 г
- Вода — 1,5 л / 2 л
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Филе промыть, курицу и картофель нарезать средней соломкой, лук нарезать мелкой соломкой. Все ингредиенты (кроме лапши) выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «СУП», время приготовления — **1 час**. Нажать кнопку «Старт». За 20 минут до завершения приготовления открыть крышку, добавить лапшу, закрыть крышку. Готовить до окончания программы.

**Совет:** щепотка карри придаст супу насыщенный цвет и пряный аромат.

# Суп гороховый с копченостями

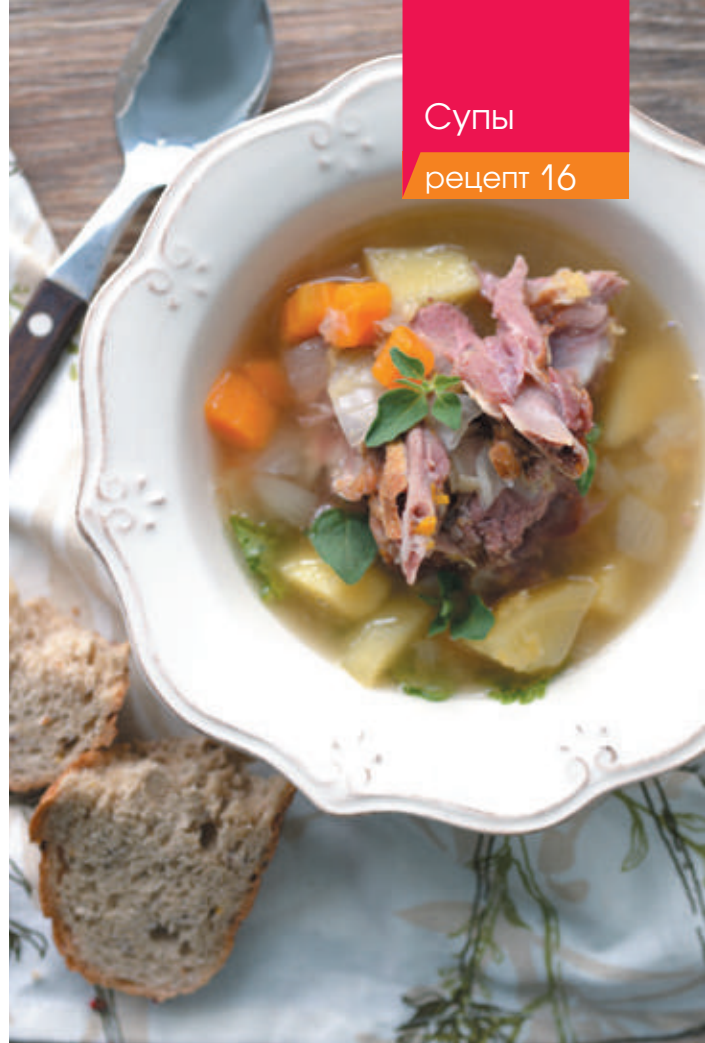
## Ингредиенты:

- Ребра свиные копченые — 300 г
- Колбаса копченая — 100 г
- Горох шлифованный целый — 200 г / 300 г
- Картофель — 300 г / 400 г
- Лук репчатый — 100 г / 150 г
- Морковь — 100 г
- Вода — 1 л / 2 л
- Масло растительное — 30 мл
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Горох замочить в горячей воде (85°C) на 1 час, затем слить воду. Ребра промыть, отделить друг от друга, морковь и лук нарезать кубиками по 0,5 см, колбасу и картофель нарезать кубиками по 1,5 см. Морковь, колбасу и лук выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло. Установить программу «СУП», время приготовления — **1 час 45 минут**. Нажать кнопку «Старт». Используя функцию «MASTERCHIEF lite», не меняя программу, увеличить температуру: нажать кнопку «Темп.», кнопками «+» и «-» установить температуру **165°C**. Обжаривать овощи, периодически помешивая, при открытой крышке. За 1 час 30 минуты до завершения приготовления, используя функцию «MASTERCHIEF lite», не меняя программу, уменьшить температуру: нажать кнопку «Темп.», кнопками «+» и «-» установить температуру **100°C**. В чашу мультиварки выложить ребра и горох, залить водой. Закрыть крышку. За 1 час до завершения приготовления открыть крышку, добавить картофель, соль, специи и перемешать. Закрыть крышку. Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте готовый суп с обжаренными ломтиками бекона.



Супы

рецепт 16



## Крем-суп со шпинатом

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Шпинат разморозить и откинуть на дуршлаг. Помидоры и лук нарезать кубиками по 1,5 см. Все ингредиенты, кроме сливок, выложить в чашу мультиварки, добавить соль, специи и залить водой. Закрывать крышку. Установить программу «СУП», время приготовления — **30 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовый суп перелить в отдельную емкость, добавить сливки и взбить блендером до однородной массы.

**Совет:** суп можно украсить ломтиками болгарского перца.

# Крем-суп с семгой

## Ингредиенты:

- Семга (филе) — 300 г
- Картофель — 200 г
- Кабачок — 60 г
- Лук репчатый — 60 г
- Морковь — 60 г
- Сливки 10 % — 100 мл
- Вода — 600 мл
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Филе промыть, рыбу и овощи нарезать кубиками по 2 см. Все ингредиенты (кроме сливок) выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль и специи. Закрывать крышку. Установить программу «СУП», время приготовления — **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.



Супы

рецепт 18



## Фитнес-суп овощной

### Ингредиенты:

- Картофель — 200 г / 300 г
- Цветная капуста — 100 г / 150 г
- Брокколи — 100 г / 150 г
- Морковь — 100 г
- Лук репчатый — 100 г
- Кукуруза консервированная — 50 г
- Лук зеленый — 10 г
- Вода — 1,5 л / 1,8 л
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

С кукурузы слить жидкость. Картофель, лук и морковь нарезать кубиками по 0,5 см, зеленый лук измельчить ножом. Брокколи и цветную капусту разделить на соцветия. Все ингредиенты (кроме зеленого лука) выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «СУП», время приготовления — **30 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовый суп посыпать зеленым луком.

**Совет:** перед подачей в суп можно добавить сыр тофу.

# Курица жареная

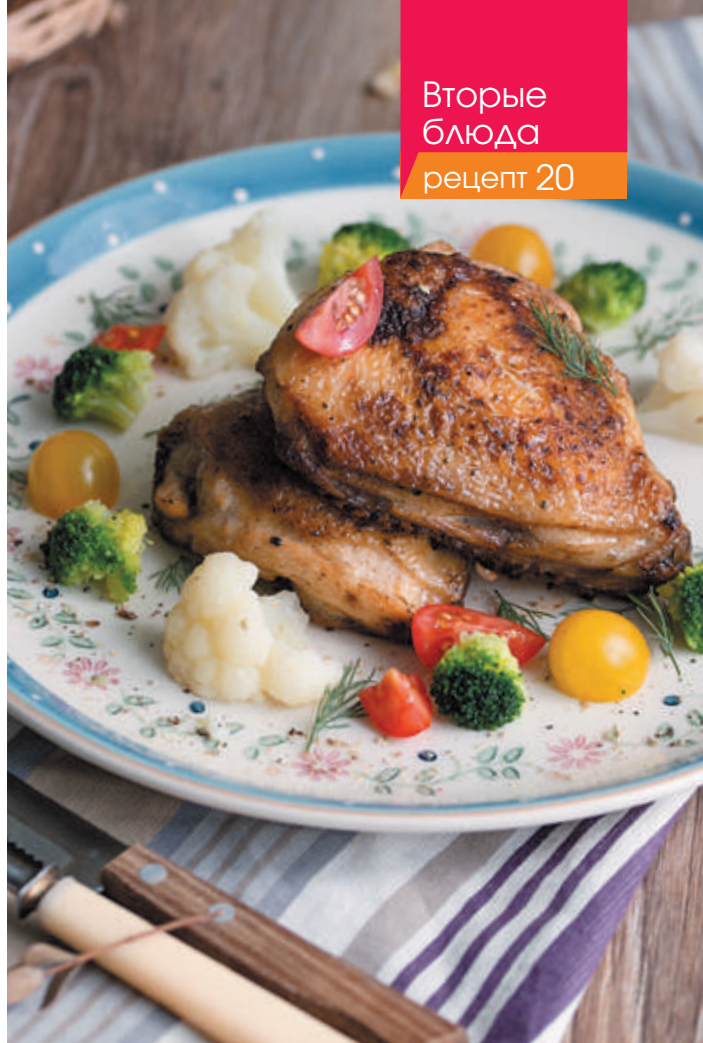
## Ингредиенты:

- Курица (голень, бедро) — 400 г
- Чеснок — 15 г
- Масло растительное — 60 мл
- Сок лимонный — 20 мл
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Курицу промыть, чеснок натереть на мелкой терке. Курицу натереть лимонным соком, чесноком, солью и специями, поставить мариноваться в холодильник на 2 часа. В чашу мультиварки залить растительное масло, выложить курицу. Установить программу «ЖАРКА», время приготовления — **20 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить при открытой крышке, периодически переворачивая. За 4 минуты до завершения приготовления закрыть крышку и готовить до окончания программы.

**Совет:** жареную курицу можно подать с картофелем айдахо.



Вторые  
блюда  
рецепт 20

Супы

рецепт 21



## Курица со сливками

### Ингредиенты:

- Курица (филе) — 440 г
- Сливки 33% — 480 мл
- Лук-порей — 50 г
- Морковь — 100 г
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Курицу промыть, нарезать средними брусочками. Лук-порей и морковь нарезать тонкой соломкой. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить сливками, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «**ТУШЕНИЕ**», время приготовления — **40 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** из специй подойдут майоран и чабрец.



# Цыпленок с зеленью

## Ингредиенты:

- Цыпленок — 800 г (1 шт.)
- Укроп — 10 г
- Петрушка — 10 г
- Лук зеленый — 10 г
- Чеснок — 10 г
- Кинза — 10 г
- Соевый соус — 70 мл
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Цыпленка промыть. Зелень крупно нарезать, чеснок измельчить ножом, смешать с зеленью, соевым соусом и специями. Натереть полученной смесью цыпленка и оставить в маринаде на 20 минут. Плотнo завернуть цыпленка в фольгу вместе с маринадом так, чтобы не вытек сок. Выложить цыпленка в чашу мультиварки. Закрyть крышку. Установить программу **«ВЫПЕЧКА»**, время приготовления — **1 час 30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте цыпленка с соусом ткемали.



Вторые  
блюда  
рецепт 22



## Свинина со сливками

### Ингредиенты:

- Свинина (филе) — 560 г
- Лук репчатый — 160 г
- Шампиньоны свежие — 100 г
- Чеснок — 6 г
- Сливки 33% — 180 мл
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Свинину промыть. Нарезать мясо средней соломкой, лук и грибы — мелкой соломкой, чеснок — пластинками. Мясо и репчатый лук выложить в чашу мультиварки, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «**ЖАРКА**», время приготовления — **25 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить при открытой крышке, периодически помешивая. За 7 минут до завершения приготовления, используя функцию «**MASTERCHIEF lite**», не меняя программу, уменьшить температуру: нажать кнопку «**Темп.**», кнопками «+» и «-» установить температуру **95°C**, добавить шампиньоны и чеснок. За 4 минуты до завершения приготовления добавить сливки. Готовить до окончания программы.

**Совет:** из специй к этому блюду подойдут кориандр и паприка.

# Мясо по-французски

## Ингредиенты:

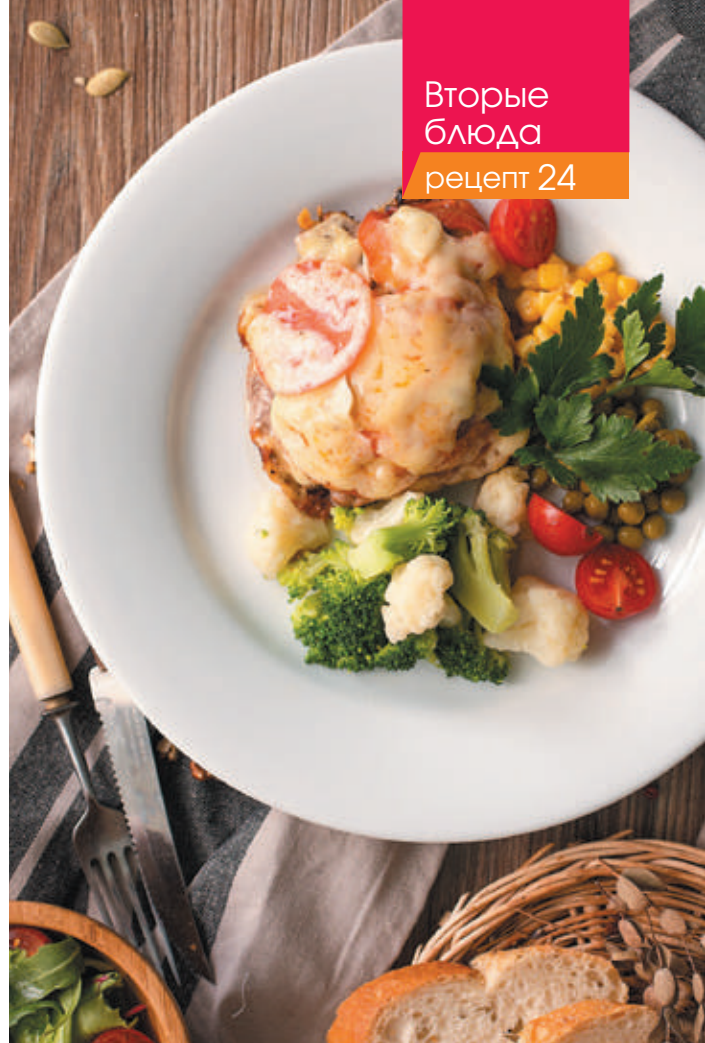
- Свинина (шея) — 300 г / 430 г
- Помидоры — 130 г / 170 г
- Сыр твердый — 100 г
- Шампиньоны свежие — 70 г
- Масло оливковое — 30 мл
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать на стейки толщиной 2 см и слегка отбить. Помидоры и грибы нарезать тонкими пластинками, сыр натереть на крупной терке. В чашу мультиварки налить оливковое масло, выложить мясо, посыпать его солью и специями. Сверху уложить помидоры и грибы, посыпать сыром. Установить программу «**ЖАРКА**», время приготовления — **18 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». За 5 минут до завершения приготовления закрыть крышку. Готовить до окончания программы.

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

Вторые  
блюда  
рецепт 24





## Отбивные из свинины

### Ингредиенты:

- Свинина (шея) — 300 г
- Масло растительное — 40 мл
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Свинину промыть, нарезать на стейки толщиной 2–2,5 см и отбить до толщины 1 см, натереть солью и специями. В чашу мультиварки налить оливковое масло, выложить на мясо. Установить программу «ЖАРКА», время приготовления — **15 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». За 7 минут до завершения приготовления перевернуть свинину. Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте отбивные с соусом ткемали.

# Рулька

Вторые  
блюда  
рецепт 26

## Ингредиенты:

- Рулька свиная — 900 г
- Лук репчатый — 120 г
- Чеснок — 15 г
- Базилик — 5 г
- Масло растительное — 50 мл
- Вода — 400 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. Установить программу «**ТУШЕНИЕ**», время приготовления — **3 часа 15 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Используя функцию «**MASTERCHIEF lite**», не меняя программу, увеличить температуру: нажать кнопку «**Темп.**», кнопками «+» и «-» установить температуру **165°C**. Готовить при открытой крышке периодически переворачивая рульку. За 3 часа до завершения приготовления, используя функцию «**MASTERCHIEF lite**», не меняя программу, уменьшить температуру: нажать кнопку «**Темп.**», кнопками «+» и «-» установить температуру **95°C**, добавить воду. Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте с салатом из свежих овощей и маринованным луком.





## Рагу со свининой

### Ингредиенты:

- Свинина (филе) — 300 г / 450 г
- Картофель — 600 г / 1 кг
- Морковь — 150 г / 200 г
- Помидоры — 150 г / 200 г
- Перец болгарский — 150 г / 200 г
- Лук репчатый — 100 г / 150 г
- Чеснок — 10 г / 15 г
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Свинину промыть. Нарезать мясо и овощи кубиками по 1,5 см, зелень и чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить зелень, чеснок, соль, специи и перемешать. Закрыть крышку. Установить программу «**ТУШЕНИЕ**», время приготовления — **1 час**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** из пряностей к свинине отлично подходят кайенский перец, мускатный орех и кардамон.

# Стейк из говядины

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Мясо промыть, обсушить, натереть солью и специями. В чашу мультиварки залить растительное масло. Установить программу «ЖАРКА», время приготовления — **34 минуты**. Нажать кнопку «Старт». За 30 минут до завершения приготовления, выложить мясо, за 15 минут — перевернуть стейк. Готовить до окончания программы при открытой крышке.

**Совет:** из специй подойдут кориандр и розмарин.

Вторые  
блюда  
рецепт 28





## Гуляш из говядины

### Ингредиенты:

- Говядина — 550 г / 700 г
- Лук репчатый — 100 г / 200 г
- Томатная паста — 70 г / 100 г
- Масло растительное — 50 мл / 70 мл
- Чеснок — 5 г / 6 г
- Вода — 150 мл / 200 мл
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Говядину промыть, мясо и лук нарезать кубиками по 2 см, чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить томатную пасту, растительное масло, соль, специи, воду и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «**ТУШЕНИЕ**», время приготовления — **1 час**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** из специй подойдут тимьян, паприка и майоран.



## Жаркое с паровым картофелем

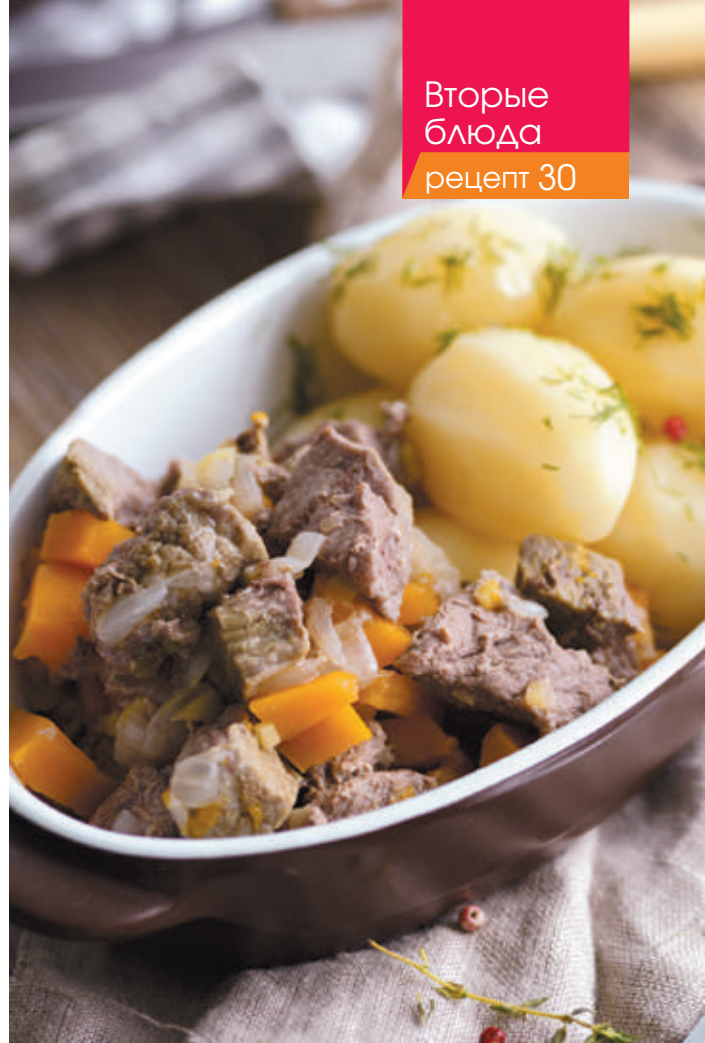
### Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 320 г
- Картофель — 300 г
- Морковь — 100 г
- Лук репчатый — 80 г
- Имбирь — 30 г
- Масло растительное — 20 мл
- Вода — 200 мл
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Говядину промыть, нарезать кубиками по 1,5 см, лук и морковь — кубиками по 0,5 см, имбирь очистить и измельчить ножом. Картофель разрезать вдоль на две равные части. Говядину, лук, морковь и имбирь выложить в чашу мультиварки, добавить воду, растительное масло, соль, специи и перемешать. Установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него картофель. Закрывать крышку. Установить программу «**ТУШЕНИЕ**», время приготовления — **45 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** к этому блюду подойдет кисло-сладкий соус.





## Ассорти мясное

### Ингредиенты:

- Свинина (филе) — 200 г / 230 г
- Говядина (филе) — 200 г / 230 г
- Куриные сердечки — 150 г / 180 г
- Колбаски охотничьи — 120 г / 150 г
- Морковь — 200 г / 230 г
- Лук репчатый — 120 г / 150 г
- Томатная паста — 100 г / 120 г
- Соевый соус — 50 мл / 70 мл
- Бальзамический уксус — 30 мл / 40 мл
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать кубиками по 2 см, колбаски нарезать крупными брусочками. Куриные сердечки очистить и промыть. Лук и морковь нарезать кубиками по 1 см. Все ингредиенты смешать в отдельной емкости, добавить томатную пасту, соевый соус, уксус, соль и специи и оставить мариноваться на 20 минут, затем выложить в чашу мультиварки. Закрывать крышку. Установить программу «**ТУШЕНИЕ**», время приготовления — **1 час**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** украсьте блюдо свежим шпинатом.

# Ассорти рыбное

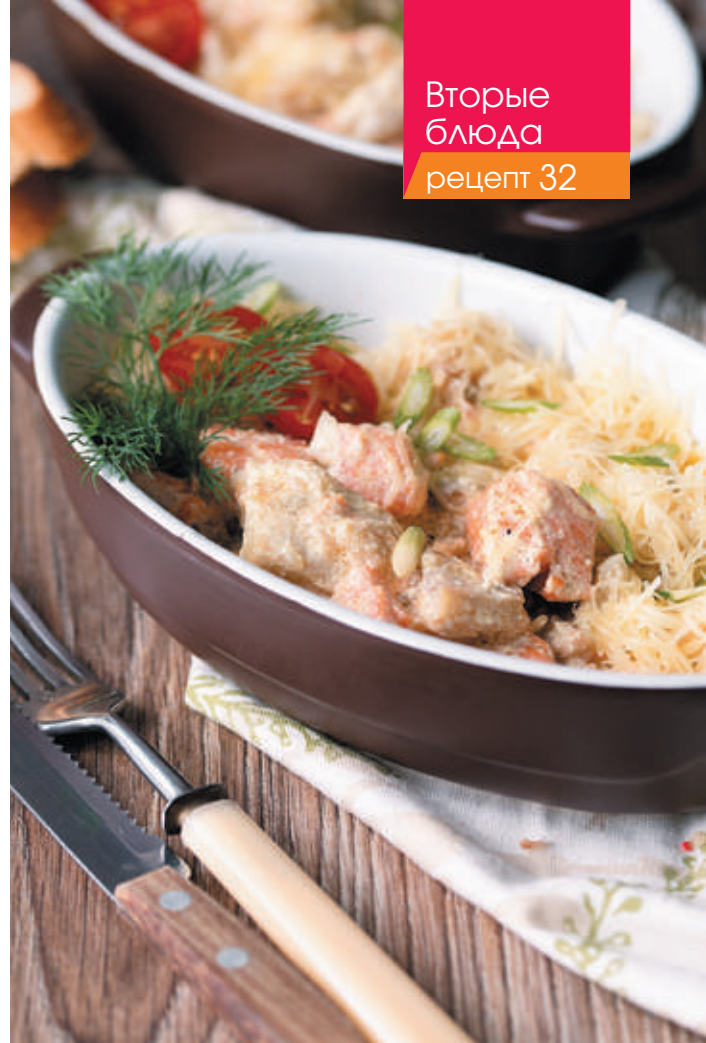
## Ингредиенты:

- Тилапия (филе) — 230 г
- Семга (филе) — 200 г
- Сливки 33% — 100 мл
- Шампиньоны — 50 г
- Лук-порей — 50 г
- Масло растительное — 20 мл
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Рыбу промыть, нарезать кубиками по 2 см. Шампиньоны нарезать дольками, лук-порей — мелкой соломкой. В чашу мультиварки налить масло, выложить шампиньоны. Установить программу «ЖАРКА», время приготовления — 7 минут. Готовить, при открытой крышке, периодически помешивая. За 2 минуты до завершения приготовления добавить лук-порей. Готовить, помешивая, до окончания программы. В чашу мультиварки добавить рыбу, залить сливками, добавить соль и специи, все перемешать и закрыть крышку. Установить программу «ТУШЕНИЕ», время приготовления — **20 минут**. Готовить до окончания программы.

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





## Стейк из форели

### Ингредиенты:

- Форель (стейк) — 280 г
- Масло растительное — 70 мл
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Рыбу промыть, натереть солью и специями. В чашу мультиварки налить растительное масло. Установить программу «ЖАРКА», время приготовления — **18 минут**. Нажать кнопку «Старт». За 15 минут до окончания программы выложить в чашу стейк кожей вниз, за 7 минут до завершения приготовления перевернуть стейк. Готовить при открытой крышке до окончания программы.

**Совет:** подавайте с соусом тартар.

# Кальмары фаршированные

## Ингредиенты:

- Кальмар — 300 г (3 шт.)
- Шпинат свежемороженый — 400 г
- Помидоры — 370 г
- Сыр твердый — 50 г
- Кедровый орех — 15 г
- Масло оливковое — 10 мл
- Вода — 100 мл
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Кальмары промыть и очистить от пленки. Шпинат разморозить и отжать. Помидоры очистить от кожуры и нарезать кубиком по 0,5 см, сыр натереть на крупной терке. В чашу мультиварки налить оливковое масло, выложить помидоры (70 г), шпинат и орешки. Установить программу «**ЖАРКА**», время приготовления — **7 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы. После чего добавить сыр, соль, специи, тщательно перемешать и переложить в отдельную емкость. Полученной смесью нафаршировать кальмаров, скрепить края шпажками. В чашу мультиварки выложить помидоры (300 г), добавить воду. На подушку из помидор выложить кальмары. Закрыть крышку. Установить программу «**ТУШЕНИЕ**», время приготовления — **25 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** из специй подойдет розовый перец и фенхель.



Вторые  
блюда  
рецепт 34



## Заливное из семги

### Ингредиенты:

- Семга (суповой набор) — 900 г
- Лук репчатый — 100 г
- Морковь — 100 г
- Желатин — 10 г
- Вода — 2 л
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Рыбу промыть. Желатин замочить в холодной воде на 5 минут, затем отжать. В чашу мультиварки выложить все ингредиенты, кроме желатина, залить водой, добавить соль и специи, закрыть крышку. Установить программу **«ТУШЕНИЕ»**, время приготовления — **3 часа**. Нажать кнопку **«Старт»**. Используя функцию **«MASTERCHIEF lite»**, не меняя программу, уменьшить температуру: нажать кнопку **«Темп.»**, кнопками **«+»** и **«-»** установить температуру **95°C**. Готовить до окончания программы. После завершения приготовления извлечь рыбу из бульона, бульон процедить, рыбу остудить, отделить мясо от костей и выложить в форму вместе с овощами. В горячем бульоне развести желатин, залить рыбу и поставить в холодильник до застывания.

**Совет:** заливное можно украсить консервированной кукурузой и горошком.

# Овощное рагу

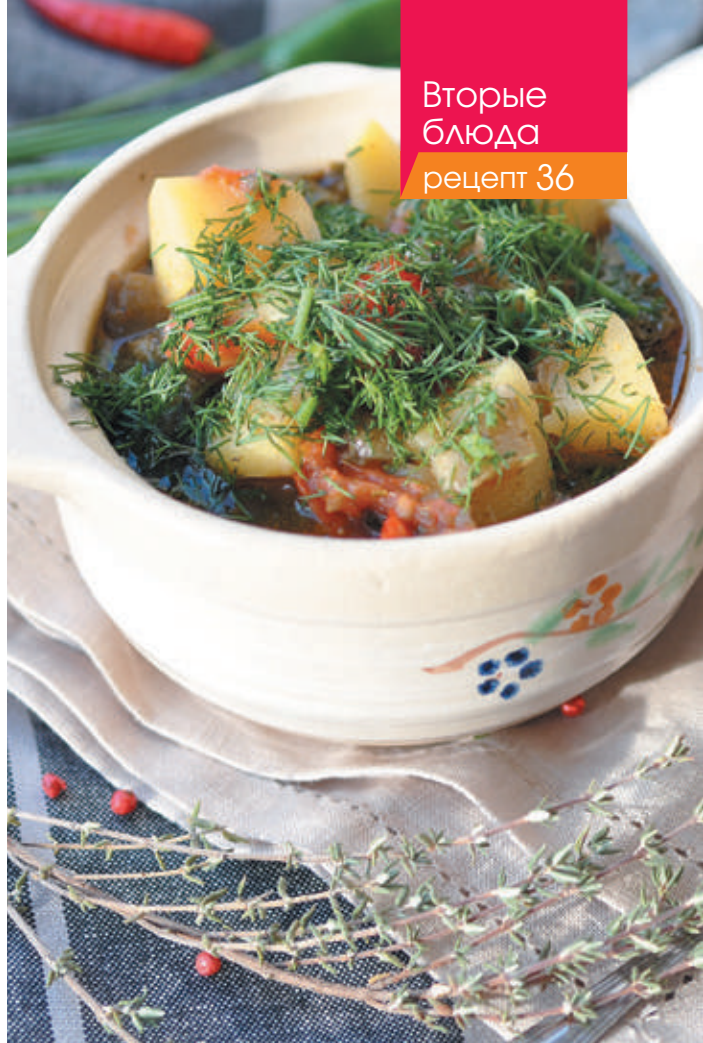
## Ингредиенты:

- Картофель — 400 г / 600 г
- Капуста  
белокочанная — 300 г / 500 г
- Баклажаны — 200 г / 400 г
- Помидоры — 100 г / 150 г
- Морковь — 100 г / 150 г
- Лук репчатый — 80 г / 100 г
- Масло сливочное — 50 г
- Чеснок — 5 г / 10 г
- Вода — 200 мл
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Картофель, капусту, баклажаны и помидоры нарезать кубиками по 2, 5 см, морковь и лук — кубиком по 1,5 см, чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить сливочное масло, соль, специи, измельченный чеснок и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «**ТУШЕНИЕ**», время приготовления — **1 час**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** вкус блюда подчеркнут прованские травы.





## Фетучини с говядиной

### Ингредиенты:

- Вырезка говяжья — 350 г
- Лук репчатый — 200 г
- Помидоры — 150 г
- Морковь — 140 г
- Паста фетучини — 130 г
- Бульон мясной — 150 мл
- Масло оливковое — 40 мл
- Вода — 1 л
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Говядину промыть, нарезать кубиками по 1,5 см, лук — полукольцами, морковь натереть на крупной терке, помидоры нарезать брусочками. В чашу мультиварки залить воду и закрыть крышку. Установить программу «МУЛЬТИПОВАР», время приготовления — **27 минут**, температура — **100 °С**. Нажать кнопку «**Старт**». За 7 минут до завершения приготовления открыть крышку и выложить фетучини, перемешать. Закрыть крышку. Готовить до окончания программы. Готовую пасту откинуть на дуршлаг и промыть. В чашу мультиварки налить масло, выложить мясо и овощи. Установить программу «**ЖАРКА**», время приготовления — **15 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Обжаривать при открытой крышке, периодически помешивая. За 2 минуты до завершения приготовления добавить пасту и бульон, все перемешать и готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте со сливочно-грибным соусом.



# Лазанья

## Ингредиенты:

- Соус бешамель — 550 г
- Соус болоньезе — 500 г
- Листы для лазаньи — 70 г (5 шт.)
- Сыр пармезан — 80г

## Порядок приготовления

Пармезан натереть на крупной терке. На дно чаши мультиварки выложить соус бешамель (150 г), сверху выложить лист лазаньи, на него — соус болоньезе (100 г). Сверху на него соус бешамель (100 г), сверху равномерно распределить соус болоньезе (100 г), на болоньезе выложить сыр (20 г) и лист лазаньи, на него распределить соус бешамель (100 г), на него — соус болоньезе (100 г), выложить сыр (20 г) и лист лазаньи. Повторить действия с соусами и сырами. Закрывать крышку. Установить программу **«ВЫПЕЧКА»**, время приготовления — **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** готовую лазанью можно украсить помидорами черри и свежей зеленью.





## Баклажаны с говядиной

### Ингредиенты:

- Баклажаны — 300 г
- Говядина (филе) — 150 г
- Помидоры — 60 г
- Лук репчатый — 50 г
- Чеснок — 6 г
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Говядину промыть. Баклажаны разрезать вдоль и удалить семена. Мясо, лук, чеснок и помидоры пропустить через мясорубку, добавить соль, специи и перемешать. Нафаршировать баклажаны полученной смесью, завернуть в фольгу и выложить в чашу мультиварки, закрыть крышку. Установить программу «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления — **50 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте с пряными травами.

# Плов со свинойной

## Ингредиенты:

- Свиная (шея) — 300 г / 500 г
- Рис шлифованный — 300 г / 500 г
- Морковь — 150 г / 200 г
- Лук репчатый — 150 г / 200 г
- Чеснок — 15 г
- Масло растительное — 70 мл
- Вода — 400 мл / 700 мл
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Мясо промыть и нарезать кубиком по 1,5 см, морковь натереть на крупной терке, лук нарезать тонкой соломкой, чеснок промыть (можно не чистить). Мясо, морковь и лук выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло, соль, специи и перемешать. Сверху на мясо выложить рис и разровнять, в него заложить зубчики чеснока, залить водой. Установить программу «**ПЛОВ**», время приготовления — **1 час**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** цвет плова получится насыщенным, если добавить в него немного куркумы.



Вторые  
блюда  
рецепт 40



## Пельмени

### Ингредиенты:

#### Для теста:

- Мука пшеничная — 600 г
- Яйцо куриное — 100 г (2 шт.)
- Вода — 200 г
- Соль — 5 г

#### Для фарша:

- Говядина — 350 г
- Свинина — 250 г
- Лук репчатый — 100 г
- Яйцо куриное — 50 г (1 шт.)
- Лавровый лист — 1 г
- Перец черный горошек — 1 г
- Вода — 1,5 л
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Замесить тесто: в отдельной емкости смешать муку, яйца, воду и соль. Замесить тесто, накрыть его влажным полотенцем и оставить на 1 час. Приготовить фарш: Свинину и говядину промыть, мясо и лук пропустить через мясорубку, добавить соль, специи, яйцо, и вымесить до однородной массы. Тесто раскатать до толщины 0,1 см и вырезать кружки диаметром 6 см. На каждый кружок выложить немного фарша и сформировать пельмени. В чашу мультиварки налить воду (1,5 л), посолить, добавить лавровый лист и черный перец. Закрывать крышку. Установить программу «МУЛЬТИПОВАР», время приготовления — **35 минут**, температура — **100 °С**. Нажать кнопку «Старт». За 15 минут до завершения приготовления открыть крышку, выложить в кипящую воду пельмени, перемешать, закрыть крышку. Готовить до окончания программы.

**Совет:** пельмени получатся более сочными, если в фарш добавить зелень.

# Равиоли с рыбой

## Ингредиенты:

### Для теста:

- Мука — 300 г
- Яйцо куриное (желток) — 260 г (13 шт.)
- Соль

### Для начинки:

- Форель (филе) — 300 г
- Лук репчатый — 50 г
- Помидоры — 50 г
- Вода — 1,5 л
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Приготовить начинку: рыбу промыть, помидоры обдать кипятком и снять кожицу. Рыбу, помидоры и лук пропустить через мясорубку, добавить соль, специи и вымесить до однородной массы. Приготовить тесто: в отдельной емкости смешать муку и желтки, добавить соль и замесить тесто. Готовое тесто раскатать до толщины 0,2 см и нарезать на квадраты по 5 см, в центр каждого квадрата выложить небольшое количество начинки и накрыть таким же квадратом и тщательно защипать края. В чашу мультиварки налить воду, добавить соль. Закрыть крышку. Установить программу «МУЛЬТИПОВАР», время приготовления — **30 минут**, температура — **100 °С**. Нажать кнопку «Старт». За 10 минут до завершения приготовления открыть крышку, выложить равиоли в чашу, перемешать, закрыть крышку. Готовить до окончания программы.

**Совет:** из специй подойдут итальянские травы.

Вторые  
блюда  
рецепт 42





## Вареники с творогом

### Ингредиенты:

#### Для теста:

- Вода — 90 мл
- Мука — 180 г
- Соль

#### Для начинки:

- Творог — 220 г
- Сахар
- Вода — 1 л

### Порядок приготовления

Творог смешать с сахаром. Замесить тесто: смешать воду с мукой и солью. Раскатать тесто толщиной 0,2 см, нарезать на круги диаметром 8 см, выложить в центр каждого творог и сформировать вареники. Налить воду в чашу мультиварки и закрыть крышку. Установить программу «МУЛЬТИПОВАР», время приготовления — **30 минут**. Нажать кнопку «Старт». За 15 минут до завершения приготовления выложить вареники в кипящую воду, добавить соль. Закрыть крышку. Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте с кусочком сливочного масла.

# Курица копченая

## Ингредиенты:

- Курица (филе, грудка) — 500 г
- «Жидкий дым» — 13 мл
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Курицу промыть, натереть солью, специями и жидким дымом, завернуть в фольгу в 2–3 слоя и выложить в чашу мультиварки. Закрывать крышку. Установите программу **«ВЫПЕЧКА»**, время приготовления — **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте с дижонской горчицей.



Копчение  
рецепт 44

Копчение

рецепт 45



## Свинина копченая

### Ингредиенты:

- Свинина (шея) — 600 г
- «Жидкий дым» — 14 мл
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать на порционные куски по 300 г, натереть солью, специями и жидким дымом. Каждый кусок завернуть в 2–3 слоя фольги. Мясо выложить в чашу мультиварки. Закрыть крышку. Установите программу «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления — **50 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте свинину с соусом барбекю.



# Форель копченая

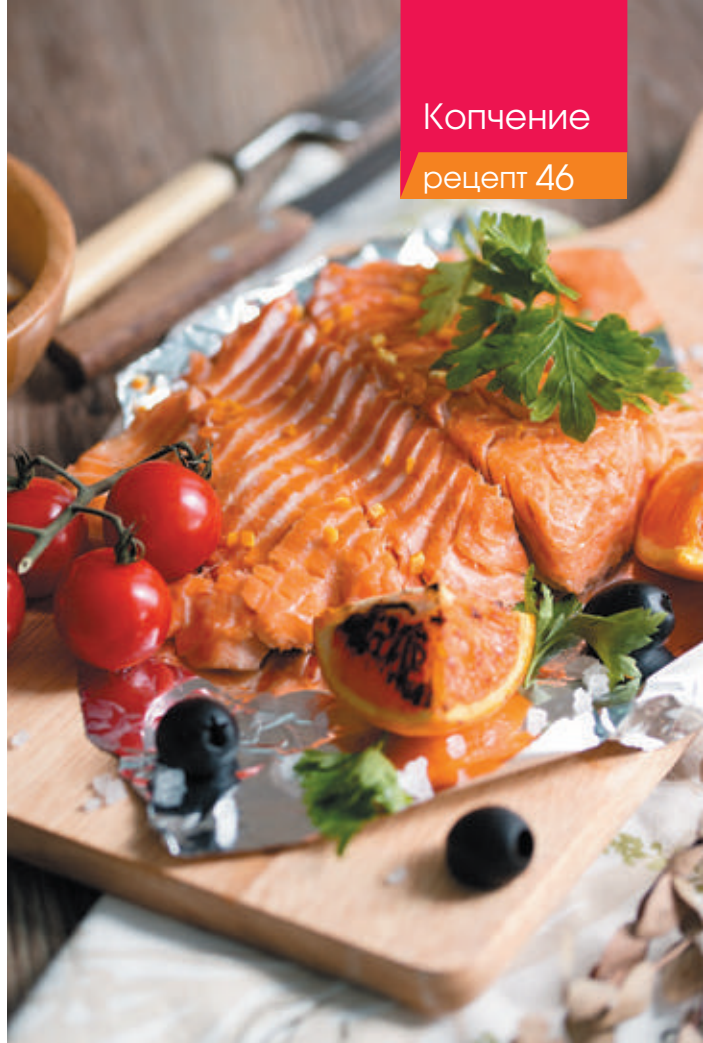
## Ингредиенты:

- Форель (стейк) — 300 г
- «Жидкий дым» — 10 мл
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Рыбу промыть, натереть солью, специями и жидким дымом. Рыбу завернуть в 2–3 слоя фольги, выложить в чашу мультиварки. Закрыть крышку. Установите программу **«ВЫПЕЧКА»**, время приготовления — **25 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** готовую форель можно украсить ломтиками лайма и карамболы.



Копчение  
рецепт 46



## Картофель фри

### Ингредиенты:

- Картофель фри (полуфабрикат) — 200 г
- Масло растительное — 700 мл
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Картофель выложить в корзину для жарки во фритюре. Растительное масло налить в чашу мультиварки, крышку не закрывать. Установить программу «**ЖАРКА**», время приготовления — **16 минут**. Используя функцию «**MASTERCHIEF lite**», не меняя программу, увеличить температуру: нажать кнопку «**Темп.**», кнопками «**+**» и «**-**» установить температуру **170 °С**. Нажать кнопку «**Старт**». За 6 минут до завершения приготовления в чашу установить корзину для жарки с картофелем. Готовить до окончания программы при открытой крышке.

**Совет:** перед подачей посыпьте специями и солью, подавайте с сырным, томатным и грибным соусами.

# Куриные наггетсы

## Ингредиенты:

- Куриное филе — 340 г
- Яйцо куриное — 150 г (3 шт.)
- Масло растительное — 700 мл
- Сухари панировочные
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Куриное филе промыть и нарезать крупными кубиками. Яйца взбить венчиком или миксером до однородной массы. Филе посолить и приправить специями, обмакнуть в яйцо и обвалять в панировочных сухарях. Наггетсы выложить в корзину для жарки в один слой. В чашу мультиварки залить растительное масло. Не закрывать крышку. Установить программу «ЖАРКА», время приготовления — **22 минуты**. Используя функцию «**MASTERCHIEF lite**», не меняя программу, увеличить температуру: нажать кнопку «**Темп.**», кнопками «+» и «-» установить температуру **170 °С**. Нажать кнопку «**Старт**». После начала обратного отсчета установить корзину с наггетсами в чашу мультиварки. Готовить до окончания программы при открытой крышке.

**Совет:** к блюду подойдут сырный и кисло-сладкий соусы.

Блюда во  
фритюре  
рецепт 48





## Пюре картофельное

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Картофель разрезать на 6 частей, выложить в чашу мультиварки, залить молоком и водой, добавить сливочное масло и соль. Закрывать крышку. Установить программу «МУЛЬТИПОВАР», время приготовления — **40 минут**, температура — **100 °С**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Из готового картофеля сделать пюре.

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

# Рис отварной

## Ингредиенты:

- Рис шлифованный — 260 г
- Масло сливочное — 20 г
- Вода — 380 мл
- Соль

## Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить рис, залить водой, добавить соль и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «**КРУПЫ**», время приготовления — **25 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** перед приготовлением в воду можно добавить сушеную зелень.



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 натереть на крупной терке, чеснок измельчить ножом, лук нарезать мелкой соломкой, оливки разрезать пополам. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить воду, соль, специи, перемешать и разровнять лопаткой. Закрывать крышку. Установить программу «**КРУПЫ**», время приготовления — **25 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте с соевым соусом.

# Гречка рассыпчатая

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Крупу промыть до прозрачной воды. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить крупу, залить водой, добавить соль и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «**КРУПЫ**», время приготовления — **25 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** в гречку можно добавить обжаренный лук.





## Фасоль красная отварная

### Ингредиенты:

- Фасоль красная (элитная) — 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. Установить программу «МУЛЬТИПОВАР», время приготовления — **1 час**, температура — **100 °С**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте с жареными грибами.



# Макароны

## Ингредиенты:

- Макароны — 250 г
- Масло растительное — 20 мл
- Вода — 1 л
- Соль

## Порядок приготовления

В чашу мультиварки налить воду, добавить соль и масло. Закрывать крышку. Установить программу «МУЛЬТИПОВАР», время приготовления — **30 минут**, температура — **100 °С**. Нажать кнопку «Старт». За 15 минут до завершения приготовления открыть крышку, в кипящую воду выложить макароны и перемешать. Закрывать крышку. Готовить до окончания программы.

**Совет:** перед подачей блюдо можно посыпать тертым твердым сыром.



Гарниры  
рецепт 54



## Овощи на пару

### Ингредиенты:

- Картофель — 150 г
- Болгарский перец — 120 г
- Стручковая фасоль — 100 г
- Брокколи (замороженная) — 100 г
- Вода — 0,5 л / 1 л
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Картофель нарезать кубиком по 2 см, болгарский перец очистить от сердцевины и семян, нарезать кубиком по 2 см. В чашу мультиварки залить воду, установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него все ингредиенты, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «**НА ПАРУ**», время приготовления — **20 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте овощи с соусом песто.

# Голубцы

## Ингредиенты:

- Фарш домашний — 400 г
- Капуста белокочанная (листья) — 200 г
- Лук репчатый — 150 г
- Рис отварной — 100 г
- Яйцо — 50 г (1 шт.)
- Чеснок — 5 г
- Вода — 0,5 л / 1 л
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Капустные листья выдержать в кипятке (95°C) 5 минут. Фарш, лук и чеснок пропустить через мясорубку, добавить соль, специи, рис и яйцо, все тщательно перемешать. На каждый капустный лист выложить небольшую порцию фарша и плотно завернуть. В чашу мультиварки залить воду, установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него голубцы швом вниз. Закрывать крышку. Установить программу «НА ПАРУ», время приготовления — **35 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

**Совет:** также можно приготовить начинку из овощей, грибов и отварного риса.





## Манты

### Ингредиенты:

#### Для теста:

- Мука пшеничная — 500 г
- Яйцо — 100 г (2 шт.)
- Масло растительное — 15 мл
- Вода — 200 мл

#### Для фарша:

- Свинина (филе) — 300 г
- Говядина (филе) — 300 г
- Яйцо — 100 г (2 шт.)
- Лук репчатый — 100 г
- Чеснок — 5 г
- Вода — 0,5 л / 1 л
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Замесить тесто: в муке сделать небольшое углубление, аккуратно вбить в него яйца, добавить растительное масло, подсоленную воду и перемешать. Вымешивать до тех пор, пока тесто станет однородным. Приготовить фарш: мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком, добавить яйца, соль, специи и перемешать. Раскатать тесто тонким слоем и вырезать из него кружки диаметром 10 см, в середину каждого выложить небольшую порцию мясного фарша и круговым движением защипать края теста. В чашу мультиварки залить воду, установить контейнер для приготовления на пару и выложить в него манты. Закрывать крышку. Установить программу «НА ПАРУ», время приготовления — **30 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

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

# Свинина на пару с картофелем

## Ингредиенты:

- Свинина (филе) — 200 г / 300 г
- Картофель — 300 г / 500 г
- Горчица — 20 г
- Вода — 0,5 л / 1 л
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать на стейки толщиной 2 см, натереть горчицей, солью и специями. Поставить в холодильник мариноваться на 2 часа. Картофель нарезать кубиком по 2 см. В чашу мультиварки налить воду, установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него свинину и картофель. Закрывать крышку. Установить программу **«НА ПАРУ»**, время приготовления — **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте блюдо с соусом ткемали.



Блюда  
на пару  
рецепт 58



## Семга на пару с картофелем

### Ингредиенты:

- Семга (стейк) — 200 г / 300 г
- Картофель — 350 г / 500 г
- Вода — 1 л
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Рыбу промыть, натереть солью и специями, картофель нарезать кубиком по 2 см. В чашу мультиварки налить воду, установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него рыбу и картофель. Закрывать крышку. Установить программу «**НА ПАРУ**», время приготовления — **30 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** блюдо можно приправить лимонным перцем.

# 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 стейк ближе к краю выложить порцию начинки и завернуть в рулет. Чашу мультиварки смазать растительным маслом, выложить на дно рулеты швом вниз. Закрывать крышку. Установить программу «ЖАРКА», время приготовления — **20 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить при открытой крышке, периодически переворачивать рулеты, до окончания программы.

**Совет:** вкус блюда получится более пикантным, если в начинку добавить тертый сыр.

Закуски  
и салаты  
рецепт 60





## Буженина

### Ингредиенты:

- Свинина (шея) — 700 г
- Имбирь молотый — 1 г
- Чеснок — 15 г
- Кориандр молотый — 1 г
- Базилик — 1 г
- Масло растительное — 50 мл
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Свинину промыть, натереть растительным маслом (30 мл), солью и специями. В мясе сделать надрезы ножом, нашпиговать зубчиками чеснока и поставить в холодильник на 4 часа. В чашу мультиварки налить масло (20 мл), выложить мясо. Установить программу «**ЖАРКА**», время приготовления — **15 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы, периодически переворачивая мясо. Затем завернуть мясо в 2 слоя фольги, выложить в чашу мультиварки и закрыть крышку. Установить программу «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления — **50 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте буженину с маринованными овощами и пряной зеленью.



# Холодец

## Ингредиенты:

- Ножки свиные — 900 г / 1,2 кг
- Лук репчатый — 250 г / 300 г
- Морковь — 250 г / 300 г
- Чеснок — 20 г
- Вода
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Лук и морковь нарезать крупными кубиками, чеснок измельчить ножом. Свиные ножки промыть, при необходимости разрубить. В чашу мультиварки выложить все ингредиенты, добавить соль и специи, залить водой до максимальной отметки. Закрыть крышку. Установить программу «**ТУШЕНИЕ**», время приготовления — **4 часа**. Нажать кнопку «**Старт**». Используя функцию «**MASTERCHIEF lite**», не меняя программу, уменьшить температуру: нажать кнопку «**Темп.**», кнопками «**+**» и «**-**» установить температуру **95°C**. 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.





## Креветки в кляре

### Ингредиенты:

- Креветки тигровые — 200 г
- Яйцо — 50 г (1 шт.)
- Масло растительное — 700 мл
- Сухари панировочные
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Креветки промыть, очистить от панциря, оставив хвостик. Яйцо взбить миксером до однородной массы, добавить соль и специи. Креветки обмакнуть в яйцо, обвалять в панировочных сухарях. Запанированные креветки выложить в корзину для жарки в один слой. В чашу мультиварки залить растительное масло. Установить программу **«ЖАРКА»**, время приготовления — **17 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Используя функцию **«MASTERCHIEF lite»**, не меняя программу, увеличить температуру: нажать кнопку **«Темп.»**, кнопками **«+»** и **«—»** установить температуру **170 °С**. За 7 минут до завершения приготовления установить корзину в чашу мультиварки. Готовить при открытой крышке до окончания программы.

**Совет:** подавайте к закуске сливочно-чесочный соус.

# Салат «Нежный»

Закуски  
и салаты  
рецепт 64

## Ингредиенты:

- Курица (грудка) — 180 г
- Кальмар — 140 г
- Рис отварной — 120 г
- Масло сливочное — 30 г
- Сливки 22% — 70 мл
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Кальмары и курицу промыть, нарезать тонкой соломкой. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить сливки, сливочное масло, соль, специи и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «**ТУШЕНИЕ**», время приготовления — **20 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Используя функцию «**MASTERCHIEF lite**», не меняя программу, уменьшить температуру: нажать кнопку «**Темп.**», кнопками «+» и «-» установить температуру **95°C**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** украсьте блюдо оливками и маслинами.





## 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 подсолнечное — 30 мл
- Масло оливковое — 10 мл

### Порядок приготовления

Креветки промыть, очистить от панциря, оставив при этом хвостик. Цукини очистить от кожицы и нарезать кружочками толщиной 0,5 см. Авокадо очистить от кожуры, вынуть косточку, нарезать кубикам по 0,5 см, имбирь очистить, натереть на мелкой терке, черри разрезать пополам, базилик измельчить ножом, листья салата нарвать руками. В отдельной емкости смешать авокадо, помидоры, листья салата, добавить тертый корень имбиря, базилик, оливковое масло и перемешать. В чашу мультиварки налить подсолнечное масло, выложить на дно в один слой креветки и кружочки цукини. Установить программу «ЖАРКА», время приготовления — 7 минут. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы при открытой крышке, периодически переворачивая кабачки и креветки. На салатную смесь выложить цукини и украсить креветками. При подаче кабачки и креветки должны быть теплыми.

**Совет:** готовый салат можно сбрызнуть лимонным соком.

## Салат с креветками и авокадо

### Ингредиенты:

- Креветки очищенные — 100 г
- Авокадо — 80 г
- Помидоры — 80 г
- Листья салата — 20 г
- Базилик свежий — 5 г
- Корень имбиря — 2 г
- Масло оливковое — 5 мл
- Масло растительное — 20 мл

### Порядок приготовления

Авокадо очистить от кожуры, вынуть косточку, нарезать кубиками по 0,5 см. Имбирь очистить и натереть на мелкой терке. Помидоры нарезать кубиками по 0,5 см, базилик измельчить ножом, листья салата нарвать руками. В чашу мультиварки налить масло (20 мл) и выложить креветки. Установить программу «ЖАРКА», время приготовления — **7 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы, периодически помешивая. Затем креветки остудить, смешать с остальными ингредиентами и добавить оливковое масло.

**Совет:** подавайте с ломтиками манго.





## Соус ткемали

### Ингредиенты:

- Зеленые сливы — 500 г
- Кинза — 30 г
- Укроп — 30 г
- Петрушка — 30 г
- Чеснок — 30 г
- Аджика — 15 г
- Вода — 500 мл

### Порядок приготовления

Сливы отделить от косточек, выложить в чашу мультиварки. Залить водой, закрыть крышку. Установить программу «**ТУШЕНИЕ**», время приготовления — **30 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы. Сливовый отвар перелить в отдельную емкость, сливы перетереть через сито. Зелень и чеснок измельчить ножом, смешать с протертыми сливами, добавить аджику, перемешать. Густой соус разбавить сливовым отваром до консистенции сметаны.

**Совет:** чтобы соус получился более острым, при приготовлении можно добавить в него немного чили.

# Хлеб белый

Хлеб

рецепт 68

## Ингредиенты:

- Мука пшеничная в/с — 600 г / 850 г
- Сахар — 20 г / 30 г
- Дрожжи сухие — 10 г / 15 г
- Соль — 7 г / 10 г
- Масло растительное — 25 мл / 40 мл
- Вода комнатной температуры — 350 мл / 500 мл

## Порядок приготовления

В отдельной емкости смешать муку, соль, сахар и дрожжи. Постоянно помешивая, тонкой струйкой влить воду и растительное масло (30 мл). Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок емкости. Чашу мультиварки смазать растительным маслом (10 мл), выложить тесто и разровнять. Закрывать крышку. Установить программу «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления — **1 час**. Используя функцию «**MASTERCHIEF lite**», не меняя программу, уменьшить температуру: нажать кнопку «**Темп.**», кнопками «+» и «-» установить температуру **35 °С**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы. Затем, не открывая крышку, установить программу «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления — **2 часа**. 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 30 минут.

**Совет:** подавайте с пармской ветчиной.





## Хлеб кукурузный

### Ингредиенты:

- Мука пшеничная — 500 г / 550 г
- Мука кукурузная — 200 г / 220 г
- Сахар — 20 г
- Дрожжи сухие — 15 г / 20 г
- Соль — 8 г / 10 г
- Молоко — 100 мл
- Масло растительное — 40 мл / 50 мл
- Вода комнатной температуры — 320 мл

### Порядок приготовления

Кукурузную и пшеничную муку, соль, сахар и дрожжи выложить в отдельную емкость и перемешать. При постоянном медленном помешивании добавить молоко, растительное масло (40 мл) и воду. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок емкости. Чашу мультиварки смазать растительным маслом (10 мл), выложить тесто, разровнять. Закрывать крышку. Установить программу «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления — **1 час**. Используя функцию «**MASTERCHIEF lite**», не меняя программу, уменьшить температуру: нажать кнопку «**Темп.**», кнопками «+» и «-» установить температуру **35°C**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы. Затем, не открывая крышку, установить программу «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления — **2 часа**. 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 30 минут.

**Совет:** подавайте этот хлеб с зеленым маслом.



# Хлеб овсяный

Хлеб

рецепт 70

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Муку, овсяные хлопья, сахар, соль, семена подсолнечника, дрожжи высыпать в отдельную емкость и перемешать. При постоянном медленном помешивании добавить растительное масло (20 мл) и воду. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок емкости. Чашу мультиварки смазать растительным маслом (10 мл), выложить тесто, разровнять. Закрывать крышку. Установить программу «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления — **1 час**. Используя функцию «**MASTERCHIEF lite**», не меняя программу, уменьшить температуру: нажать кнопку «**Темп.**», кнопками «**+**» и «**-**» установить температуру **35 °С**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы. Затем, не открывая крышку, установить программу «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления — **2 часа**. 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 30 минут.

**Совет:** подавайте с творожным сыром.





## Тесто дрожжевое

### Ингредиенты:

- Мука — 600 г
- Сахар — 20 г
- Дрожжи сухие — 15 г
- Соль — 5 г
- Масло растительное — 10 мл
- Вода комнатной температуры — 300 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, выложить тесто в чашу мультиварки. Закрывать крышку. Установить программу **«ВЫПЕЧКА»**, время приготовления — 1 час. Используя функцию **«MASTERCHIEF lite»**, не меняя программу, уменьшить температуру: нажать кнопку **«Темп.»**, кнопками **«+»** и **«-»** установить температуру **35 °С**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** тесто прекрасно подойдет для приготовления пирожков и пиццы.

# Бисквит классический

## Ингредиенты:

- Мука пшеничная (в/с) — 180 г
- Яйцо — 300 г (6 шт.)
- Сахар — 150 г
- Масло сливочное — 10 г
- Разрыхлитель — 5 г

## Порядок приготовления

В отдельной емкости взбить яйца с сахаром до стойкой пены. Постоянно помешивая, добавить муку, разрыхлитель и тщательно перемешать до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить в нее тесто. Закрывать крышку. Установить программу **«ВЫПЕЧКА»**, время приготовления — **50 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовый бисквит оставить в мультиварке на 15 минут.

**Совет:** бисквит можно украсить взбитыми сливками и свежими ягодами.



Выпечка  
рецепт 72

Выпечка

рецепт 73



## Шарлотка с яблоками

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Яблоки очистить от сердцевин и семян, нарезать средними кубиками. 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. Закрыть крышку. Установить программу «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления — **50 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** по традиции теплую шарлотку подают с мороженым и сливочным кремом.

# Кекс шоколадный

Выпечка

рецепт 74

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Шоколад натереть на мелкой терке. В отдельной емкости взбить яйца с сахаром до стойкой пены. При постоянном помешивании добавить размягченное сливочное масло, муку, разрыхлитель, тертый шоколад и тщательно перемешать до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и выложить получившееся тесто. Закрыть крышку. Установить программу «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления — **1 час**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** готовый кекс можно украсить шоколадным топпингом и свежей мятой.





## Кекс бананово-ореховый

### Ингредиенты:

- Мука пшеничная (в/с) — 380 г / 560 г
- Банан — 260 г / 380 г
- Грецкий орех — 140 г / 200 г
- Сахар — 125 г / 190 г
- Яйцо куриное — 100 г (2 шт.) / 150 г (3 шт.)
- Масло сливочное — 100 г / 160 г
- Разрыхлитель — 10 г / 15 г

### Порядок приготовления

Сливочное масло (90 г / 140 г) размять. Яйцо взбить с сахаром до стойкой пены. Постоянно помешивая, добавить размяченное сливочное масло, муку и разрыхлитель. Грецкий орех и банан пропустить через мясорубку, получившуюся смесь аккуратно вмешать в тесто. Тесто перемешать до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом (10 г), выложить в нее получившееся тесто и разровнять. Закрывать крышку. Установить программу «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления — **1 час 20 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы. Готовый кекс оставить в мультиварке на 15 минут.

**Совет:** бананово-ореховый кекс можно подать с горячим шоколадом.

# Пирог рыбный

Выпечка

рецепт 76

## Ингредиенты:

- Тесто слоеное (заморозка) — 500 г
- Сайра консервированная — 250 г
- Картофель — 150 г
- Яйцо вареное — 50 г (1 шт.)
- Масло сливочное — 10 г
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Консервированную рыбу размять вилкой, картофель нарезать тонкими кружочками. Яйцо натереть на крупной терке, зеленый лук измельчить ножом. Рыбу смешать с яйцом и луком. Тесто разделить на две части и раскатать в круг, равный диаметру чаши, толщиной 1 см. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и выложить в нее первую часть теста, сверху равномерно распределить рыбу, смешанную с зеленым луком и яйцом, затем выложить кружочки картофеля, посыпать солью и специями. Накрыть второй частью теста, защипать края и сделать несколько проколов вилкой. Закрыть крышку. Установить программу «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления — **1 час 20 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». За 20 минут до завершения приготовления открыть крышку, аккуратно перевернуть пирог, закрыть крышку. Готовить до окончания программы.

**Совет:** начинку также можно сделать из отварной красной рыбы.





## Запеканка творожная

### Ингредиенты:

- Творог 9% — 500 г
- Яйцо — 150 г (3 шт.)
- Сахар — 50 г
- Изюм — 50 г
- Крупа манная — 40 г
- Соль — 5 г

### Порядок приготовления

Изюм замочить в теплой воде и откинуть на сито и дать стечь жидкости. Белки отделить от желтков. В белки добавить соль и взбить до стойкой пены. Изюм, творог, желтки, сахар и манную крупу смешать в отдельной емкости до однородной массы. В творожную массу добавить взбитые белки и аккуратно перемешать лопаткой. Чашу мультиварки застелить пергаментом для выпекания, выложить творожную массу и разровнять. Закрывать крышку. Установить программу **«ВЫПЕЧКА»**, время приготовления — **50 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте со сметаной и ягодным топпингом.



# Пицца с салями

## Ингредиенты:

- Тесто дрожжевое — 120 г / 170 г
- Масло сливочное — 10 г / 15 г

## Для начинки:

- Сыр твердый — 60 г
- Помидоры черри — 60 г
- Салями — 40 г
- Томатная паста — 20 г
- Майонез — 20 г
- Оливки — 15 г
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Приготовить начинку: салями нарезать тонкой соломкой, помидоры — кружочками, оливки — колечками. Приготовить соус: томатную пасту смешать с майонезом, солью и специями до однородной массы. Тесто раскатать в круг, равный диаметру чаши, толщиной 0,5 см, сыр натереть на крупной терке. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить тесто, смазать его соусом, сверху по всему диаметру равномерно выложить начинку и посыпать сыром. Закрыть крышку. Установить программу «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления — **30 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** в соус для пиццы можно добавить смесь итальянских трав.



Выпечка

рецепт 78



## Пицца с морепродуктами

### Ингредиенты:

- Тесто дрожжевое — 120 г / 170 г
- Масло сливочное — 10 г / 15 г
- Томатная паста — 20 г
- Сметана 20% — 20 г

### Для начинки:

- Сыр твердый — 60 г
- Помидоры черри — 60 г
- Коктейль из морепродуктов — 40 г
- Оливки — 15 г
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Приготовить начинку: морской коктейль разморозить, промыть, откинуть на сито и дать стечь воде, помидоры — кружочками, оливки — колечками. Приготовить соус: томатную пасту смешать со сметаной, солью и специями до однородной массы. Тесто раскатать в круг, равный диаметру чаши, толщиной 0,5 см, сыр натереть на крупной терке. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, на дно выложить тесто, смазать его соусом, сверху по всему диаметру равномерно выложить начинку и посыпать сыром. Закрывать крышку. Установить программу «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления — **30 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** из специй отлично подойдет орегано.

# Творог

## Ингредиенты:

- Кефир — 1,2 л

## Порядок приготовления

В чашу мультиварки залить кефир. Закрыть крышку. Установить программу «**МОЛОЧНАЯ КАША**», время приготовления — **20 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы. После окончания программы творог откинуть на дуршлаг и слить жидкость.

**Совет:** перед подачей в творог можно добавить сухофрукты.



Кисломолочные  
продукты

рецепт 80



## Сыр домашний

### Ингредиенты:

- Творог 9% — 1 кг
- Молоко 3,2% — 1 л
- Масло сливочное — 130 г
- Яйцо — 100 г (2 шт.)
- Сода — 10 г
- Соль — 10 г
- Специи

### Порядок приготовления

Творог пропустить через мясорубку, желтки отделить от белков, сливочное масло размягчить. В отдельной емкости смешать сливочное масло, соду и соль до однородной массы. В чашу мультиварки налить молоко, закрыть крышку. Установить программу «**МОЛОЧНАЯ КАША**», время приготовления — **15 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы. Затем открыть крышку и добавить в молоко творог и перемешать до однородной консистенции. Закрыть крышку. Творожную массу оставить на режиме «**Разогрев**» на 10 минут. Чистую марлю смочить в холодной воде, сложить в два слоя и застелить ею дуршлаг. Горячую творожную массу перелить в дуршлаг, дать сыворотке полностью стечь. Завязать марлю и подвесить массу над раковиной, чтобы стекла лишняя жидкость. Когда сыворотка стечет, переложить творог в отдельную емкость, смешать со взбитым маслом и желтками до однородной массы, затем выложить в чашу мультиварки. Установить программу «**МУЛЬТИПОВАР**», время приготовления — **10 минут**, температура — **90 °С**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы при непрерывном помешивании, пока масса не начнет плавиться и не станет тягучей. Отдельную емкость смазать сливочным маслом, переложить в нее горячую сырную массу, сверху прижать легким прессом и убрать в холодильник на 10–12 часов.

**Совет:** подавайте с медом и грецкими орехами.

# Сыр плавленый

## Ингредиенты:

- Творог 9% — 500 г
- Яйцо — 100 г (2 шт.)
- Масло сливочное — 100 г
- Сода — 5 г
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Творог пропустить через мясорубку. В отдельной емкости смешать творог, сливочное масло, яйцо, соль и воду, добавить специи и перемешать до однородной массы. Получившуюся массу выложить в чашу мультиварки, закрыть крышку. Установить программу «МУЛЬТИПОВАР», время приготовления — **8 минут**, температуру — **90 °С**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы при открытой крышке, непрерывно помешивая. Готовую массу перелить в отдельную емкость и дать остыть.

**Совет:** подавайте с белым пшеничным хлебом, помидорами черри и зеленью.



Кисломолочные  
продукты

рецепт 82



## Сыр маскарпоне

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Сливки смешать и залить в чашу мультиварки. Закрыть крышку. Установить программу «МУЛЬТИПОВАР», время приготовления — **10 минут**, температура — **90 °С**. Нажать кнопку «Старт». За 5 минут до завершения приготовления открыть крышку и, постоянно помешивая, добавить лимонный сок. Готовить до окончания программы при открытой крышке, непрерывно помешивая. Готовую массу перелить в отдельную емкость и дать остыть. Марлю сложить в четыре слоя, выложить на сито и выложить в него остывшую массу, затем подвесить над емкостью на 5 часов.

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

# Йогурт классический

## Ингредиенты:

- Молоко 3,2% — 350 мл
- Сливки 10% — 350 мл
- Простокваша 2,5% — 300 мл

## Порядок приготовления

Молоко, сливки и простоквашу комнатной температуры залить в чашу мультиварки и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «**ЙОГУРТ**», время приготовления — **12 часов**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы. Готовый йогурт поставить в холодильник на 3 часа.

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

Кисломолочные  
продукты

рецепт 84





## Йогурт с клубникой

### Ингредиенты:

- Молоко 3,2% — 350 мл
- Сливки 10% — 350 мл
- Простокваша 2,5% — 300 мл
- Клубника — 100 г

### Порядок приготовления

Клубнику нарезать мелкими кубиками. Молоко, сливки и простоквашу комнатной температуры смешать, добавить клубнику, перемешать и залить в чашу мультиварки. Закрывать крышку. Установить программу «**ЙОГУРТ**», время приготовления — **12 часов**. Нажать и удерживать несколько секунд кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы. Готовый йогурт поставить в холодильник на 3 часа.

**Совет:** украсьте свежей мятой и клубникой.



# Фондю сырное

## Ингредиенты:

- Сыр — 350 г
- Крахмал — 10 г
- Чеснок — 5 г
- Лимон — 5 г
- Вино белое — 150 мл
- Сливки — 75 мл
- Вода — 50 мл
- Сахар
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Сыр и чеснок натереть на мелкой терке. Сливки, воду, крахмал и сахар смешать в отдельной емкости до однородной массы. Из лимона выдавить сок. В чашу мультиварки налить вино, закрыть крышку. Установить программу «МУЛЬТИПОВАР», время приготовления — **10 минут**, температура — **90 °С**. Нажать кнопку «Старт». За 9 минут до завершения приготовления добавить чеснок и сыр, постоянно помешивая, чтобы получилась однородная масса. Не прекращая мешать, добавить лимонный сок, соль и специи. За 3 минуты до завершения приготовления при постоянном помешивании добавить смесь сливок и крахмала. Готовить до окончания программы.

**Совет:** готовое фондю подавайте с пшеничными гренками.



Фондю

рецепт 86

Фондю

рецепт 87



## 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. Установить программу «МУЛЬТИПОВАР», время приготовления — **10 минут**, температура — **90 °С**. Нажать кнопку «Старт». Готовить, помешивая, при открытой крышке до окончания программы.

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

# Конфеты шоколадные

Десерты

рецепт 88

## Ингредиенты:

- Шоколад темный — 100 г
- Шоколад белый — 100 г
- Миндаль — 20 г
- Сливки 33 % — 200 мл

## Порядок приготовления

Плитку темного шоколада разломать на дольки, выложить в чашу мультиварки, залить сливками (100 мл). Установить программу «МОЛОЧНАЯ КАША», время приготовления — **7 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы при открытой крышке, периодически помешивая венчиком. Топленый шоколад разлить в формы для конфет в следующей последовательности: слой шоколада, миндаль, слой шоколада — и дать застыть. Плитку белого шоколада разломать на дольки, выложить в чашу мультиварки, залить сливками (100 мл). Установить программу «МОЛОЧНАЯ КАША», время приготовления — **7 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы при открытой крышке, периодически помешивая венчиком. Топленый шоколад разлить в формы для конфет в следующей последовательности: слой шоколада, миндаль, слой шоколада — и дать застыть.

**Совет:** для начинки также подойдут курага и чернослив.





## Шоколадно-апельсиновый мусс

### Ингредиенты:

- Шоколад горький — 200 г
- Яйцо — 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. Белки взбить до густой и стойкой белой пены. Желтки смешать с апельсиновым соком и апельсиновой цедрой до однородной массы. Шоколад поломать на мелкие кусочки. В чашу мультиварки выложить шоколад и сливочное масло, добавить сахар. Закрывать крышку. Установить программу «МОЛОЧНАЯ КАША», время приготовления — **10 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Затем открыть крышку и перемешать шоколадно-масляную смесь до однородной консистенции. В отдельной емкости 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:** украсьте мусс взбитыми сливками.

# Панна котта

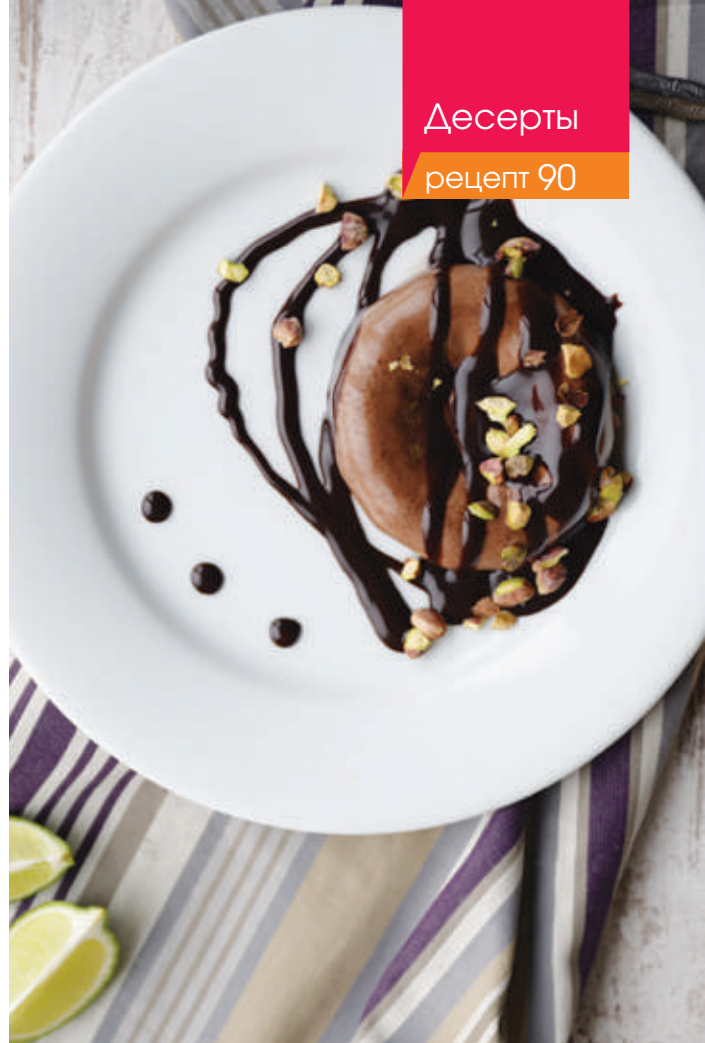
## Ингредиенты:

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

## 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. Установить программу «МОЛОЧНАЯ КАША», установить время приготовления — **10 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Затем 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 дроблеными фисташками.





## Халва арахисовая

### Ингредиенты:

- Арахис очищенный — 400 г
- Мука пшеничная — 150 г
- Сахар — 100 г
- Масло сливочное — 100 г
- Вода — 100 мл

### Порядок приготовления

В чашу мультиварки выложить арахис. Установить программу «МУЛЬТИПОВАР», время приготовления — **30 минут**, температура — **130 °С**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы при открытой крышке, периодически помешивая. Арахис пересыпать в отдельную емкость и измельчить блендером до однородной массы. В чашу мультиварки засыпать муку. Установить программу «МУЛЬТИПОВАР», время приготовления — **30 минут**, температура — **130 °С**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы при открытой крышке, периодически помешивая. Затем смешать муку и измельченный арахис до однородной массы. В чашу мультиварки налить воду, добавить сахар, перемешать. Установить программу «МУЛЬТИПОВАР», время приготовления — **10 минут**, температура — **130 °С**. Нажать кнопку «Старт». За 5 минут до завершения приготовления добавить сливочное масло и тщательно перемешать венчиком. Готовить до окончания программы. Затем добавить сироп в массу из арахиса и муки, тщательно перемешать. Массу разложить в формы и поставить в холодильник на 2 часа.

**Совет:** посыпьте халву жареным арахисом.

# Морс брусничный

## Ингредиенты:

- Брусника — 500 г / 600 г
- Мед — 80 г / 100 г
- Сахар — 50 г / 80 г
- Вода — 2 л / 3 л

## Порядок приготовления

Бруснику промыть. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «МУЛЬТИПОВАР», время приготовления — **40 минут**, температура — **100 °С**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** для этого морса лучше всего подойдет цветочный мед.

Напитки

рецепт 92





## Напиток фруктовый

### Ингредиенты:

- Клубника — 70 г / 100 г
- Вишня (без косточек) — 70 г / 100 г
- Слива (без косточек) — 70 г / 100 г
- Черная смородина — 70 г / 100 г
- Ежевика — 70 г / 100 г
- Сахар — 210 г / 210 г
- Вода — 1,6 л / 2,5 л

### Порядок приготовления

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «МУЛЬТИПОВАР», время приготовления — **40 минут**, температура — **100 °С**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

**Совет:** в напиток можно добавить сок цитрусовых.



# Глинтвейн

## Ингредиенты:

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

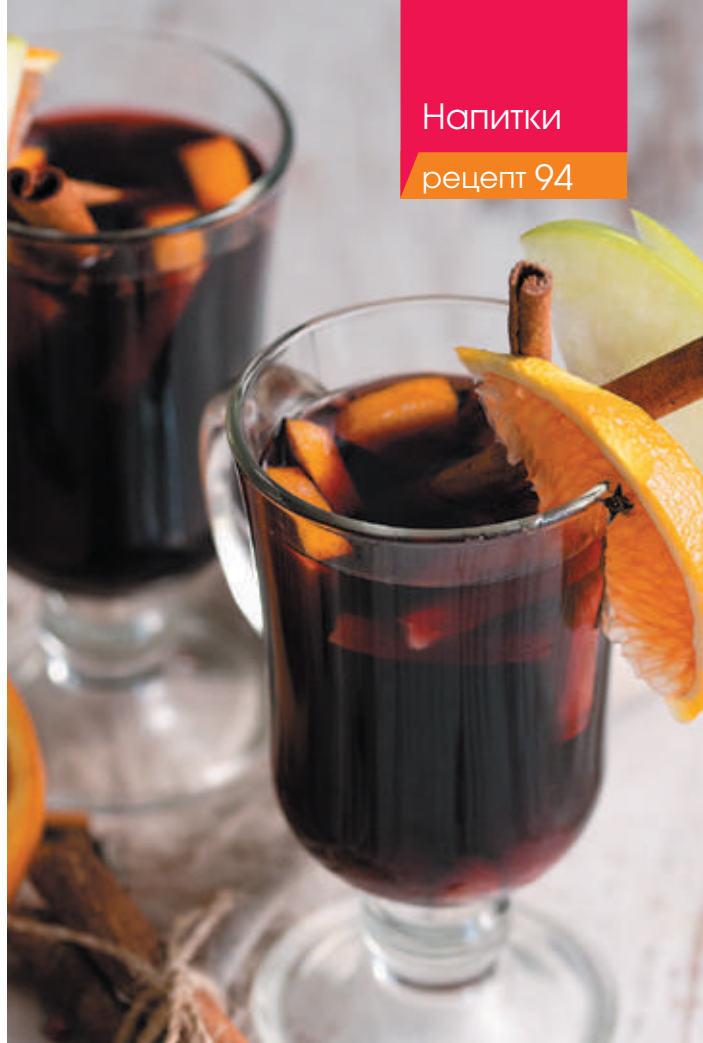
## Порядок приготовления

Изюм и имбирь выложить в чашу мультиварки, залить вином, добавить сахар, померанцевую корку, корицу, кардамон, гвоздику и тщательно перемешать. Установить программу «МУЛЬТИПОВАР», время приготовления — **30 минут**, температура — **80 °С**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

**Совет:** глинтвейн также можно приготовить из виноградного сока.

Напитки

рецепт 94





## Лечо

### Ингредиенты:

- Перец болгарский — 1 кг / 1,5 кг
- Помидоры — 1 кг / 1,5 кг
- Сахар — 50 г / 100 г
- Соль — 7 г / 10 г
- Чеснок — 5 г
- Масло растительное — 50 мл / 100 мл
- Уксус 9% — 3 мл

### Порядок приготовления

Помидоры пропустить через мясорубку. Болгарский перец очистить от сердцевины и семян, нарезать дольками шириной 1,5 см, чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить масло, сахар, соль, чеснок, уксус и тщательно перемешать. Закрыть крышку. Установить программу «ТУШЕНИЕ», время приготовления — **45 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

**Совет:** чтобы придать лечо пикантный вкус, во время приготовления добавьте в него чайную ложку хрена.

# Лечо по-казански

## Ингредиенты:

- Перец болгарский — 1 кг / 1,5 кг
- Помидоры — 700 г / 1 кг
- Морковь — 150 г / 200 г
- Сахар — 50 г / 100 г
- Чеснок — 10 г / 20 г
- Петрушка — 15 г
- Укроп — 15 г
- Перец чили — 7 г
- Масло растительное — 90 мл
- Уксус 9% — 3 мл / 6мл
- Соль

## 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 выложить в чашу мультиварки, добавить сахар, растительное масло, уксус, соль и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «**ТУШЕНИЕ**», время приготовления — **45 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

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

Консервация

рецепт 96





## Икра кабачковая

### Ингредиенты:

- Кабачок — 1,3 кг / 2 кг
- Морковь — 400 г / 800 г
- Лук репчатый — 150 г / 200 г
- Масло растительное — 30 мл / 150 мл
- Чеснок — 20 г / 40 г
- Соль — 18 г
- Сахар — 12 г
- Перец черный молотый — 2 г
- Уксус 9% — 5 мл / 10 мл

### Порядок приготовления

Кабачки очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками по 1 см. Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать полукольцами, чеснок измельчить ножом. Выложить в чашу мультиварки лук, морковь, чеснок, добавить растительное масло и тщательно перемешать. Установить программу **«ЖАРКА»**, время приготовления — **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить при открытой крышке до окончания программы, периодически помешивая. В чашу мультиварки добавить кабачки. Закрывать крышку. Установить программу **«ТУШЕНИЕ»**, время приготовления — **45 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовые овощи пропустить через мясорубку, выложить в чашу мультиварки, добавить соль, сахар, перец, уксус и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **«ТУШЕНИЕ»**, время приготовления — **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте с кукурузной лепешкой.

# Маринад для огурцов

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «МУЛЬТИПОВАР», время приготовления — **30 минут**, температура — **100 °С**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

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



Консервация

рецепт 98



## Маринад для помидоров

### Ингредиенты:

- Вода — 2 л / 3 л
- Уксус 9% — 200 мл / 250 мл
- Сахар — 40 г / 60 г
- Соль — 45 г / 55 г
- Лавровый лист — 2 г

### Порядок приготовления

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой и тщательно перемешать. Закрыть крышку. Установить программу «МУЛЬТИПОВАР», время приготовления — **1 час**, температура — **100 °С**. 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.

# Грибы маринованные

## Ингредиенты:

- Опята — 600 г
- Соль — 40 г
- Сахар — 30 г
- Чеснок — 3 г
- Лавровый лист — 2 г
- Перец черный (горошек) — 2 г
- Перец душистый (горошек) — 2 г
- Гвоздика — 2 г
- Уксус 9% — 200 мл
- Вода — 2 л

## Порядок приготовления

Опята выложить в чашу мультиварки, залить водой (1 литр). Закрывать крышку. Установить программу «МУЛЬТИПОВАР», время приготовления — **30 минут**, температура — **100 °С**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Затем открыть крышку, слить воду. Затем залить воду (1 литр), добавить соль, сахар, лавровый лист, перец душистый, перец горошком, гвоздику, чеснок, уксус и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «МУЛЬТИПОВАР», время приготовления — **30 минут**, температура — **100 °С**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

**Совет:** также в воду можно добавить белый перец и хмели-сунели.





## Варенье из малины

### Ингредиенты:

- Малина — 800 г
- Сахар — 800 г

### Порядок приготовления

В чашу мультиварки выложить малину, добавить сахар, залить водой и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «МУЛЬТИПОВАР», время приготовления — **1 час**, температура — **100 °С**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

**Совет:** за 5 минут до завершения приготовления можно добавить в варенье лимонный сок.





# 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 установленных часы. Благодаря функции **«Отложенный старт»** мультиварки **REDMOND RMC-M12** и **RMC-M22** помогут вам готовить продукты к нужному времени, тем самым не нарушая рацион малыша.

Ближе к году в детском меню 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 помогут мультиварки **REDMOND RMC-M12** и **RMC-M22**, оснащенные автоматическими программами. Они подарят вам возможность проводить больше времени с ребенком за веселыми и познавательными играми, по-

тому что процесс приготовления в мультиварке очень прост. Достаточно выложить ингредиенты в чашу и запустить нужную программу. Молочные каши, фруктовое и овощное пюре, блюда на пару и многое другое можно готовить нажатием одной кнопки!

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.

В мультиварках **REDMOND RMC-M12** и **RMC-M22** также можно стерилизовать бутылочки и соски, пастеризовать продукты и подогревать детское питание.





## 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, выложить в нее крупу, залить молоком и водой, добавить фруктозный сироп и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «МОЛОЧНАЯ КАША», время приготовления — **10 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовую кашу тщательно перемешать и протереть через сито.

**Совет:** с четырех месяцев.

# Каша рисовая протертая

## Ингредиенты:

- Рис нешлифованный — 30 г
- Масло сливочное — 5 г
- Молоко 2,5% — 100 мл
- 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. Установить программу «**МОЛОЧНАЯ КАША**», время приготовления — **20 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы. Готовую кашу тщательно перемешать и протереть через сито.

**Совет:** с четырех месяцев.

Детское  
меню  
рецепт 103





## Пюре фруктовое

### Ингредиенты:

- Груши — 240 г
- Яблоки зеленых сортов — 240 г
- Фруктозный сироп — 3 мл
- Вода — 500 мл

### Порядок приготовления

Фрукты очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кубиками по 2 см. В чашу мультиварки налить воду, установить контейнер для приготовления на пару, равномерно выложить в него фрукты, полить фруктозным сиропом. Закрывать крышку. Установить программу «**НА ПАРУ**», время приготовления — **15 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, выложить в чашу мультиварки. Закрывать крышку, установить программу «**ЖАРКА**», время приготовления — **5 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы. Затем в чашу добавить молоко, фруктозный сироп, солевой раствор и воду. Установить программу «**МОЛОЧНАЯ КАША**», время приготовления — **25 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы. Готовую кашу тщательно перемешать и 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 — 20 г
- Масло сливочное — 5 г
- Соль — 3 г
- Вода — 600 мл

### Порядок приготовления

Овощи очистить и замочить в воде на 1 час, затем нарезать средними кубиками, выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль. Закрыть крышку. Установить программу «МУЛЬТИПОВАР», время приготовления — **30 минут**, температура — **100 °С**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовый бульон процедить. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, залить бульон, добавить крупу и перемешать. Закрыть крышку. Установить программу «МОЛОЧНАЯ КАША», время приготовления — **10 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовую кашу тщательно перемешать.

**Совет:** с шести месяцев.



# Каша манная с яблочным пюре

## Ингредиенты:

- Яблоки зеленых сортов — 210 г
- Крупа манная — 20 г
- Масло сливочное — 5 г
- Молоко 2,5 % — 300 мл
- Фруктозный сироп — 5 мл

## Порядок приготовления

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, натереть на мелкой терке. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить в нее крупу, яблоко, залить молоком, добавить фруктозный сироп и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «МОЛОЧНАЯ КАША», время приготовления — **10 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы. Готовую кашу тщательно перемешать.

**Совет:** с шести месяцев.





## Каша из гречневой и рисовой муки

### Ингредиенты:

- Мука гречневая — 10 г
- Мука рисовая — 10 г
- Масло сливочное — 5 г
- Молоко 2,5% — 200 мл
- Фруктозный сироп — 5 мл
- Солевой раствор — 3 мл
- Вода — 50 мл

### Порядок приготовления

Рисовую и гречневую муку смешать с водой, перемешать венчиком до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, залить молоко, добавить солевой раствор, фруктозный сироп и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «МОЛОЧНАЯ КАША», время приготовления — **10 минут**. Нажать кнопку «Старт». За 5 минут до завершения приготовления открыть крышку, добавить мучную смесь, 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 — 400 мл

## Порядок приготовления

Рыбу очистить от кожи и костей и промыть. Молоко прокипятить. В чашу мультиварки налить воду, установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него рыбу, полить солевым раствором. Закрывать крышку. Установить программу «НА ПАРУ», время приготовления — **30 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовую рыбу выложить в отдельную емкость, добавить кипяченое молоко и взбить блендером до однородной массы.

**Совет:** с шести месяцев.

Детское  
меню  
рецепт 109





## Каша манная на курином бульоне

### Ингредиенты:

- Курица (филе) — 100 г
- Крупа манная — 20 г
- Масло сливочное — 5 г
- Солевой раствор — 3 мл
- Вода — 600 мл

### Порядок приготовления

Курицу промыть, нарезать мелкими кубиками, выложить в чашу мультиварки, залить водой и добавить солевой раствор. Закрыть крышку. Установить программу «МУЛЬТИПОВАР», время приготовления — **30 минут**, температура — **100°C**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовый бульон процедить. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, добавить крупу и перемешать. Установить программу «МОЛОЧНАЯ КАША», время приготовления — **10 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 и семян, нарезать кубиками по 1,5 см, капусту разделить на соцветия. Овощи замочить в холодной воде на 1 час. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить овощи, залить водой, добавить солевой раствор и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «СУП», время приготовления — **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 1,5 см. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить овощи, залить водой, добавить фруктозный сироп, солевой раствор и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «МУЛЬТИПОВАР», время приготовления — **30 минут**, температура — **100 °С**. 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 — 100 г
- Фруктоза — 5 мл
- Вода — 1 л

## Порядок приготовления

Плоды шиповника перебрать и промыть, выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить фруктозу и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «МУЛЬТИПОВАР», время приготовления — **40 минут**, температура — **100 °С**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовый отвар оставить настаиваться 6–8 часов, затем процедить через марлю.

**Совет:** с семи месяцев.

Детское  
меню  
рецепт 113





## Каша рисовая с творогом

### Ингредиенты:

- Творог — 50 г
- Рис шлифованный — 30 г
- Масло сливочное — 5 г
- Фруктоза — 5 г
- Вода — 400 мл

### Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить рис, залить водой, добавить фруктозу и перемешать. Закрывать крышку. «МОЛОЧНАЯ КАША», время приготовления — **30 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 — 500 мл

## Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать кубиками по 1,5 см. Овощи промыть, замочить в воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 2 см, петрушку крупно нарезать. Мясо, овощи и зелень выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить солевой раствор и перемешать. Закрыть крышку. Установить программу «МУЛЬТИПОВАР», время приготовления — **1 час**, температура — **100 °С**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовый бульон процедить.

**Совет:** с восьми месяцев.





## Суп-пюре картофельный

### Ингредиенты:

- Картофель — 200 г
- Молоко 2,5% — 100 мл
- Вода — 100 мл
- Масло сливочное — 5 г
- Солевой раствор — 3 мл

### Порядок приготовления

Картофель промыть, замочить в воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 2 см. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить картофель, залить молоком и водой, добавить солевой раствор и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «СУП», установить время приготовления — **30 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовый картофель вместе с отваром протереть через сито.

**Совет:** с восьми месяцев.

# Суп-пюре из курицы

## Ингредиенты:

- Курица (филе) — 70 г
- Мука пшеничная (в/с) — 5 г
- Лук репчатый — 5 г
- Масло сливочное — 5 г
- Молоко 2,5% — 50 мл
- Солевой раствор — 3 мл
- Вода — 250 мл

## Порядок приготовления

Курицу 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. Закрывать крышку. Установить программу «СУП», время приготовления — **45 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовый суп перелить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

**Совет:** с восьми месяцев.

Детское  
меню  
рецепт 117





## Суп-пюре из печени

### Ингредиенты:

- Печень телячья — 50 г
- Хлеб белый (без корочки) — 50 г
- Яйцо (желток) — 10 г
- Масло сливочное — 5 г
- Молоко 2,5% — 50 мл
- Солевой раствор — 3 мл
- Овощной отвар — 250 мл

### Порядок приготовления

Печень промыть, вырезать прожилки, срезать пленку 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, выложить протертую массу, залить овощным отваром, добавить солевой раствор и перемешать. Закрыть крышку. Установить программу «СУП», время приготовления — **45 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовый суп перелить в отдельную емкость и тщательно перемешать венчиком до однородной массы.

**Совет:** с восьми месяцев.

# Котлеты на пару

## Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 180 г
- Хлеб пшеничный — 30 г
- Солевой раствор — 5 мл
- Вода — 560 мл

## Порядок приготовления

Хлеб замочить в воде (60 мл) на 10 минут. Мясо промыть, пропустить вместе с хлебом через мясорубку 2 раза, добавить солевой раствор, вымесить до однородной массы и сформировать котлеты. В чашу мультиварки налить воду, установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него котлеты. Закрывать крышку. Установить программу «**НА ПАРУ**», время приготовления — **40 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** с восьми месяцев.





## 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. Индейку промыть и пропустить через мясорубку 2 раза. Фарш и горошек выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить солевой раствор и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «**ТУШЕНИЕ**», время приготовления — **30 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы. Готовое мясо с горошком переложить в отдельную емкость, добавить отвар (50 мл) 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 вредоносных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды (автоклав) или пара. В мультиварках **REDMOND RMC-M12** и **RMC-M22** можно легко 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. Наполните чашу водой до горловины бутылочек. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Меню»** и выберите программу **«СУП»**.
4. Нажмите кнопку **«Время»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (1 час). Нажатием на кнопки **«—»** и **«+»** установите необходимое время стерилизации согласно рецепту.
5. При необходимости установите время отсрочки старта.
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Отмена/Разогрев»** будут мерцать. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
7. Повторно нажав кнопку **«Старт»** после запуска программы отключите функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор.
9. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Разогрев»**.

По окончании работы программы выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. Перед использованием бутылочек вылейте из них воду.



### Для сосок и мелких предметов (паровой способ):

1. Мелкие предметы (соски, столовые приборы, прорезыватели и т. д.) разместите в контейнере для приготовления на пару.
2. Залейте в чашу 600 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Меню»** и выберите программу **«НА ПАРУ»**.
4. Нажмите кнопку **«Время»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (25 минут). Нажатием на кнопки **«—»** и **«+»** установите необходимое время стерилизации согласно рецепту.
5. При необходимости установите время отсрочки старта.
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Отмена/Разогрев»** будут мерцать. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
7. Повторно нажав кнопку **«Старт»** после запуска программы отключите функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор.
9. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Разогрев»**.

По окончании работы программы все предметы, помещенные в контейнер, будут простерилизованы.

# Пастеризация

Пастеризация — это процесс одноразового нагревания жидких продуктов до **60 °С** в течение 1 часа либо до температуры **70–80 °С** в течение 30 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 мультиварках **REDMOND RMC-M12** и **RMC-M22** можно пастеризовать продукты на режиме **«Автоподогрев»**.

1. Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки, указанной на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
2. Нажатием кнопки **«Отмена/Разогрев»** включите функцию разогрева блюд. Начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
3. Следуйте указаниям по продолжительности пастеризации в зависимости от объема жидкости из таблицы, приведенной ниже.

Объем, л	0,5	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0
RMC-M12	10 мин	12 мин	16 мин	20 мин	—	—
RMC-M22	4 мин	7 мин	10 мин	13 мин	16 мин	19 мин

4. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.

По окончании работы программы выньте готовый продукт из мультиварки, остудите и храните в холодном месте.

## Подогрев детского питания

В мультиварках **REDMOND RMC-M12** и **RMC-M22** можно создать эффект водяной бани. Это быстрый и безопасный способ равномерно разогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры. При необходимости возможно применение функции **«Отложенный старт»**.

1. Разместите в чаше емкости с разогреваемым продуктом, налейте воду. Следите, чтобы уровень воды был 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. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЙОГУРТ»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
5. Установите необходимое время разогрева и поддержания температуры продукта.
6. При необходимости установите время отсрочки старта.
7. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс разогрева, на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор.
9. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом!

















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



**REDMOND** в социальных сетях:



[vk.com/multipro](https://vk.com/multipro)



[www.odnoklassniki.ru/multivarkapro](http://www.odnoklassniki.ru/multivarkapro)



[www.facebook.com/redmond.official](https://www.facebook.com/redmond.official)



[www.youtube.com/user/RedmondRussia](https://www.youtube.com/user/RedmondRussia)



[redmond-russia.livejournal.com](http://redmond-russia.livejournal.com)



[instagram.com/redmond\\_multicookers](https://instagram.com/redmond_multicookers)



[twitter.com/Redmond\\_IG](https://twitter.com/Redmond_IG)

**[www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro)**

**[www.redmond-ig.com](http://www.redmond-ig.com)**

REDMOND Industrial Group LLC, USA

Printed in Finland 

Дата выпуска: 25.11.2013