

REDMOND

series MultiPRO

Мультиварка
RMC-210

120
рецептов



ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!



REDMOND
series multiPRO

51
ПРОГРАММА

23 АВТОМАТИЧЕСКИЕ
ПРОГРАММЫ
28 ПРОГРАММ
РУЧНОЙ НАСТРОЙКИ

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



Мультиварка **REDMOND RMC-210** — это инновационные технологии и стильный дизайн в сочетании с интуитивно понятным интерфейсом и удобством использования. Она создана для тех, кто ценит свое время, чья жизнь стремительна и динамична. Расширенный функционал этой модели откроет перед вами поистине бескрайние кулинарные возможности!

В **RMC-210** реализованы **23 автоматические программы** и **28 программ ручной настройки**. Эта компактная мультиварка с легкостью готовит как классические первые и вторые блюда — супы, каши, рагу, плов, стейки, гарниры, — так и оригинальные: салаты, закуски, фондю, глинтвейн, десерты, паштеты и многое другое. Неповторимый вкус вашим блюдам придаст **ЭФФЕКТ РУССКОЙ ПЕЧИ**, реализованный в этой мультиварке благодаря функции **3D-нагрева**. **RMC-210** станет незаменимой помощницей для тех, кто заботится о своем здоровье, ведь продукты, приготовленные в ней, сохраняют полезные вещества и микроэлементы.

Специалисты **REDMOND** разработали мультиварку **RMC-210**, чтобы каждое ваше блюдо стало настоящим гастрономическим шедевром, а кулинария — простым и захватывающим занятием!

О МУЛЬТИВАРКАХ **REDMOND**



Мультиварка **RMC-210** – многофункциональное устройство нового поколения. Реализованные в ней 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, — многофункциональных, 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 и пишите, 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**

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





ОГЛАВЛЕНИЕ

Модельный ряд мультиварок REDMOND	8
Техника для кухни REDMOND	12
Техника для дома REDMOND	14
Техника для красоты REDMOND	16
Технические характеристики.....	18
Рекомендации поваров REDMOND	24
Таблица калорийности.....	25
Рекомендации и требования к процессу приготовления блюд	29
Фотоменю.....	30
Рецепты.....	38
Для самых маленьких.....	140
Стерилизация.....	162
Пастеризация.....	164
Подогрев детского питания	165

Модельный ряд мультиварок REDMOND

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

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

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.

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

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, 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, выдержка хлеба; пастеризация, стерилизация, консервация; подогрев детского питания
- Гарантия 25 месяцев
- Книга «200 рецептов» для данной модели

Мультиварка-скороварка RMC-PM190



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

Мультиварка RMC-M150



- 16 автоматических программ
- Функция «МАСТЕРШЕФ»:
 - более 1000 настроек на каждой программе
- «МУЛЬТИПОВАР» (выбор температуры приготовления в диапазоне 35–180°C с шагом в 5°C)
- Голосовой помощник
- Потребляемая мощность 860 Вт
- Объем чаши 5 л
- Покрытие чаши антипригарное керамическое Apato® (Корея)
- Светодиодный дисплей
- Сенсорная панель управления на русском языке
- 3D-нагрев (нижний, боковой, верхний)
- Отключение звукового сигнала
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев, до 24 часов)
- Функция отложенного старта (до 24 часов)
- Предварительное отключение функции автоподогрева
- Функция разогрева блюд (до 24 часов)
- Дополнительные возможности: жарка во фритюре, приготовление и подогрев детского питания, стерилизация, пастеризация, консервация, расстойка теста; приготовление фондю, творога, сыра
- Энергонезависимая 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
- Покрытие чаши антипригарное керамическое Apato® (Корея)
- Цветной ЖК-дисплей
- Сенсорная панель управления на русском языке
- 3D-нагрев (нижний, боковой, верхний)
- Функция отложенного старта, до 24 часов
- Функция поддержания температуры готовых блюд, до 24 часов
- Функция предварительного отключения автоподогрева
- Функция разогрева блюд
- Дополнительные возможности: приготовление йогурта, фондю, расстойка теста, жарка во фритюре, выпечка хлеба, пастеризация, стерилизация, консервация, подогрев детского питания
- Гарантия 25 месяцев
- Книга «200 рецептов»

Мультиварка RMC-M70



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

Мультиварка RMC-01



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

Мультиварка RMC-02



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

Мультиварка RMC-M60



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

Мультиварка-скороварка RMC-M110



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

Мультиварка RMC-011



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

Мультиварка RMC-M4502



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

Мультиварка RMC-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
- Покрытие чаши антипригарное
- Цифровой дисплей
- Панель управления на русском языке
- Функция поддержания температуры готовых блюд, до 24 часов
- Функция отложенного старта, до 24 часов
- Дополнительные возможности: приготовление фондю, выпечка хлеба, пастеризация, стерилизация, консервация, подогрев детского питания
- Гарантия 25 месяцев
- Книга «160 рецептов» для данной модели

Мультиварка RMC-M4500



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

Мультиварка RMC-M10/M20/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
- Покрытие чаши антипригарное керамическое Anato® (Корея)
- Светодиодный цифровой дисплей
- Панель управления на русском языке
- Энергонезависимая память
- Функция поддержания температуры готовых блюд, автоподогрев, до 24 часов
- Функция отложенного старта, до 24 часов
- Функция разогрева блюд
- Дополнительные возможности: приготовление фондю, сыра, творога; выпечка хлеба, пастеризация, стерилизация, консервация, подогрев детского питания
- Гарантия 25 месяцев
- Книга «120 рецептов» для данной модели

Хлебопечь RBM-M1900



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

Мясорубка RMG-1205-8



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

Соковыжималка RJ-M900



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

Хлебопечь RBM-M1902



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

Мясорубка RMG-1203-8



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

Соковыжималка RJ-M908



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

Кухонный комбайн RFP-3903



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

Чайник RK-M113



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

Термопот RTP-M802



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

Погружной блендер RHB-2908



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

Чайник RK-M114



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

Кофеварка RCM-1503



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

Пылесос RV-308

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



Пылесос RV-S314

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



Пароочиститель RSC-2010

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



Пылесос RV-309

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



Пылесос RV-C316

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



Утюг RI-C219

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



Увлажнитель RHF-3306



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

Увлажнитель RHF-3303



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

Воздухоочиститель RAC-3704



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

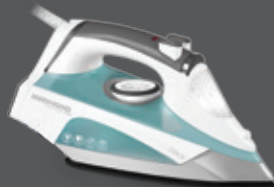
Утюг RI-C221

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



Утюг RI-C220

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



Утюг RI-C218

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



REDMOND Техника для красоты

Фен RF-515

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



Фен RF-516

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



Фен RF-517

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



Выпрямитель для волос RCI-2307

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



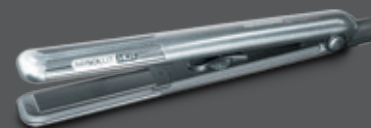
Выпрямитель для волос RCI-2310

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



Выпрямитель для волос RCI-2311

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



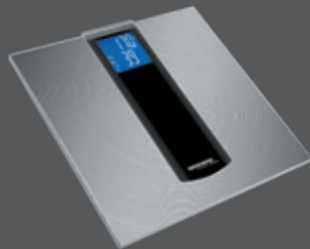
Весы напольные RS-715

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



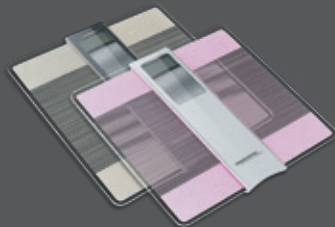
Весы напольные RS-728B

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



Весы напольные RS-719

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



Технические характеристики **REDMOND RMC-210**

- Мощность: 900 Вт
- Напряжение: 220–240 В
- Объем чаши: 5 л
- Покрытие чаши антипригарное керамическое
- Русифицированный ЖК–дисплей
- Панель управления на русском языке
- 3D–нагрев
- Энергозависимая память
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев) – до 24 часов
- Функция предварительного отключения автоподогрева
- Функция отложенного старта – до 24 часов
- Функция разогрева блюд
- Регулировка громкости сигналов
- Программы:
 - 23 автоматические программы
 - 28 программ ручной настройки



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

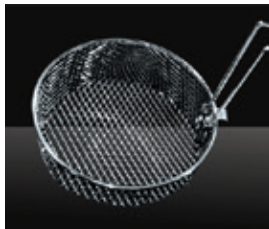
Эта инновационная функция очень важна, если блюдо готовится на низких температурах и его не требуется подогревать (например, йогурт или тесто), если вы боитесь оставлять детей одних с работающей мультиваркой или хотите уменьшить расход электроэнергии.

Базовая комплектация

Чаша с антипригарным керамическим покрытием RB-C530



Корзина со съемной ручкой для жарки во фритюре



Контейнер для приготовления на пару с регулируемым объемом



Черпак
Плоская ложка



Мерный стакан



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!

Съемный клапан выхода пара

Съемный клапан обеспечивает безопасный выход пара и легко очищается.

Современный дизайн

Стильный дизайн мультиварки **REDMOND RMC-210** подчеркнет интерьерное решение любой кухни. Для удобства использования мультиварка оснащена светодиодным дисплеем и панелью управления на русском языке.

Дополнительная комплектация

Чтобы сделать приготовление блюд в мультиварке еще удобнее, вы можете приобрести дополнительные аксессуары в Интернет-магазине представительства 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 **RB-C530**

Чаша с керамическим антипригарным покрытием. Внутреннее керамическое покрытие чаши устойчиво к механическим повреждениям, обладает отличными антипригарными и теплопроводными свойствами, благодаря чему пища не прилипает к поверхности, прожаривается и тушится равномерно в течение всего процесса приготовления. Данная чаша специально разработана для более качественной выпечки, жарки или варки молочных каш. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине. Емкость – 5 литров.



Ветчинница **RHP-M01**

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

Возможности мультиварок REDMOND RMC-210



СТЕЙКИ



СУПЫ



МОЛОЧНЫЕ
КАШИ



РАГУ



ПЛОВ



БЛЮДА
НА ПАРУ



САЛАТЫ



ЗАКУСКИ



РУЛЬКА



ХЛЕБ



ВЫПЕЧКА



ПИЦЦА



ЙОГУРТ



ФОНДЮ



ДЕСЕРТЫ



ГЛИНТВЕЙН



Мультиварки REDMOND RMC-210

Мультиварка **REDMOND RMC-210** создана 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.

Эта модель предоставляет широчайшие возможности для кулинарного творчества — вы сможете легко и быстро готовить не только классические первые и вторые блюда, но и разнообразные гарниры, оригинальные закуски, салаты, десерты, сырное и шоколадное фондю, глнтвейн, 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, пшеничной 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.



«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ» — для приготовления холодца, мясного и овощного рагу, ягодного варенья, а также для приготовления рульки.



Программа «МУЛЬТИПОВАР»

В **RMC-210** включена обновленная уникальная 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 2 минут до 15 часов** с шагом изменения в **1 минуту** (для интервала **до 1 часа**) или в **10 минут** (для интервала **от 1 до 15 часов**).

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 соте 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».



«Мультиварка — это настоящая находка для тех, у кого мало места на кухне! Один прибор может и варить, и жарить, и готовить на пару, и печь, и делать различные десерты. Мультиварка актуальна и для тех, кто строит свой загородный дом. Прибор позволит сэкономить на техническом оборудовании кухни и приобретении посуды для приготовления пищи. Вы получаете целую кухню при выборе одной мультиварки».

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
Лаваш пшеничный	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
Макаронные изделия	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. Точные пропорции приведены не случайно — их соблюдение поможет вам добиться отличных результатов. С изменением этих показателей время приготовления блюда 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 их 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 гречневая

рецепт 2



Каша геркулесовая

рецепт 3



Каша рисовая
с изюмом

рецепт 4



Каша пшенная

рецепт 5



Каша кукурузная

Супы

рецепт 6



Борщ

рецепт 7



Щи

рецепт 8



Харчо

рецепт 9



Рассольник

рецепт 10



Солянка

рецепт 11



Уха

рецепт 12



Суп грибной

рецепт 13



Суп щавелевый

рецепт 14



Суп с фрикадельками

рецепт 15



Суп с домашней
лапшой

рецепт 16



Суп гороховый
с копченостями

рецепт 17



Суп сырный с копченостями

рецепт 18



Крем-суп овощной

рецепт 19



Крем-суп с семгой

рецепт 20



Фитнес-суп овощной

Вторые блюда

рецепт 21



Курица жареная

рецепт 22



Курица со сливками

рецепт 23



Куриные крылышки с аджикой

рецепт 24



Желудки куриные тушеные

рецепт 25



Котлеты куриные с сыром

рецепт 26



Свинина со сливками

рецепт 27



Мясо по-французски

рецепт 28



Отбивные из свинины

рецепт 29



Рулька

рецепт 30



Рагу со свининой

рецепт 31



Бефстроганов

рецепт 32



Гуляш из говядины

рецепт 33



Ассорти рыбное

рецепт 34



Стейк из форели

рецепт 35



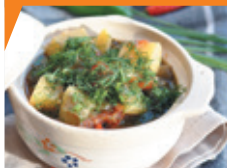
Гуляш по-средиземноморски

рецепт 36



Кальмары в сметане

рецепт 37



Овощное рагу

рецепт 38



Омлет

рецепт 39



Бигус

рецепт 40



Перцы фаршированные

рецепт 41



Зразы

рецепт 42



Тефтели в белом соусе

рецепт 43



Печень жареная с луком

рецепт 44



Плов с фруктами

рецепт 45



Плов с овощами

рецепт 46



Плов со свинойной

рецепт 47



Плов с морепродуктами

Копчение

рецепт 48



Курица копченая

рецепт 49



Свинина копченая

рецепт 50



Форель копченая

Гарниры

рецепт 51



Картофель фри

рецепт 52



Пюре картофельное

рецепт 53



Рис отварной

рецепт 54



Рис с овощами

рецепт 55



Гречка рассыпчатая

рецепт 56



Фасоль красная отварная

рецепт 57



Макароны

Блюда на пару

рецепт 58



Овощи на пару

рецепт 59



Голубцы

рецепт 60



Манты

рецепт 61



Котлеты куриные на пару

рецепт 62



Свинина на пару с картофелем

рецепт 63



Тилапия на пару с овощами

рецепт 64



Семга на пару с картофелем

рецепт 65



Семга под ореховой корочкой

Закуски и салаты

рецепт 66



Паштет из куриной
печени

рецепт 67



Рулет «Московский»

рецепт 68



Буженина

рецепт 69



Холодец

рецепт 70



Закуска пикантная

рецепт 71



Теплый салат
с креветками

Хлеб

рецепт 72



Хлеб белый

рецепт 73



Хлеб
ржано-пшеничный

Выпечка

рецепт 74



Тесто дрожжевое

рецепт 75



Бисквит классический

рецепт 76



Шарлотка с яблоками

рецепт 77



Кекс шоколадный

рецепт 78



Кекс
бананово-ореховый

рецепт 79



Кекс медовый

рецепт 80



Пирог творожный

рецепт 81



Пирог рыбный

рецепт 82



Пицца с салями

рецепт 83



Пицца
с морепродуктами

Йогурт

рецепт 84



Йогурт классический

рецепт 85



Йогурт с клубникой

Фондю

рецепт 86



Фондю сырное

рецепт 87



Фондю шоколадное

Десерты

рецепт 88



Панна котта
шоколадная

рецепт 89



Варенье малиновое

рецепт 90



Яблоки медовые

рецепт 91



Халва классическая

Напитки

рецепт 92



Морс брусничный

рецепт 93



Напиток фруктовый

рецепт 94



Компот из
сухофруктов

рецепт 95



Глинтвейн

Консервация

рецепт 96



Лечо

рецепт 97



Лечо по-казански

рецепт 98



Икра кабачковая

рецепт 99



Маринад
для огурцов

рецепт 100



Маринад
для помидоров

рецепт 101



Маринад для грибов

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 гречневая

Ингредиенты:

- Гречка (ядрица) — 150 г
- Молоко 2,5% — 500 мл
- Масло сливочное — 20 г
- Соль
- Сахар

Порядок приготовления

Гречку промыть до прозрачной воды, выложить в чашу мультиварки, залить молоком, добавить сливочное масло, соль, сахар и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «Ш». Установить программу «МОЛОЧНАЯ КАША/КРУПЫ», время приготовления **35 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовую кашу перемешать.

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

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 и тщательно перемешать. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «П». Установить программу «МОЛОЧНАЯ КАША/КРУПЫ», время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовую кашу перемешать.

Совет: готовую кашу украсьте дольками свежих фруктов.





Каша рисовая с изюмом

Ингредиенты:

- Рис круглозерный шлифованный — 150 г
- Молоко 2,5% — 500 мл
- Масло сливочное — 20 г
- Изюм — 20 г
- Соль
- Сахар

Порядок приготовления

Рис и изюм промыть до прозрачной воды, выложить в чашу мультиварки, залить молоком, добавить сливочное масло, соль, сахар и тщательно перемешать. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «Ш». Установить программу «МОЛОЧНАЯ КАША/КРУПЫ», время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовую кашу перемешать.

Совет: готовую кашу украсьте свежими ягодами.

Каша пшеничная

Ингредиенты:

- Крупа пшеничная — 150 г
- Молоко 2,5% — 550 мл
- Масло сливочное — 20 г
- Соль
- Сахар

Порядок приготовления

Крупу промыть до прозрачной воды, выложить в чашу мультиварки, залить молоком, добавить сливочное масло, соль и сахар, тщательно перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «Ш». Установить программу «МОЛОЧНАЯ КАША/КРУПЫ», время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовую кашу перемешать.

Совет: подавайте кашу со свежими ягодами.



Каши

рецепт 4



Каши

рецепт 5

Каша кукурузная

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Крупу выложить в чашу мультиварки, залить молоком, добавить сливочное масло, соль, сахар и тщательно перемешать. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «Ш». Установить программу «**МОЛОЧНАЯ КАША/КРУПЫ**», время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы. Готовую кашу перемешать.

Совет: готовую кашу украсьте свежими ягодами.

Борщ

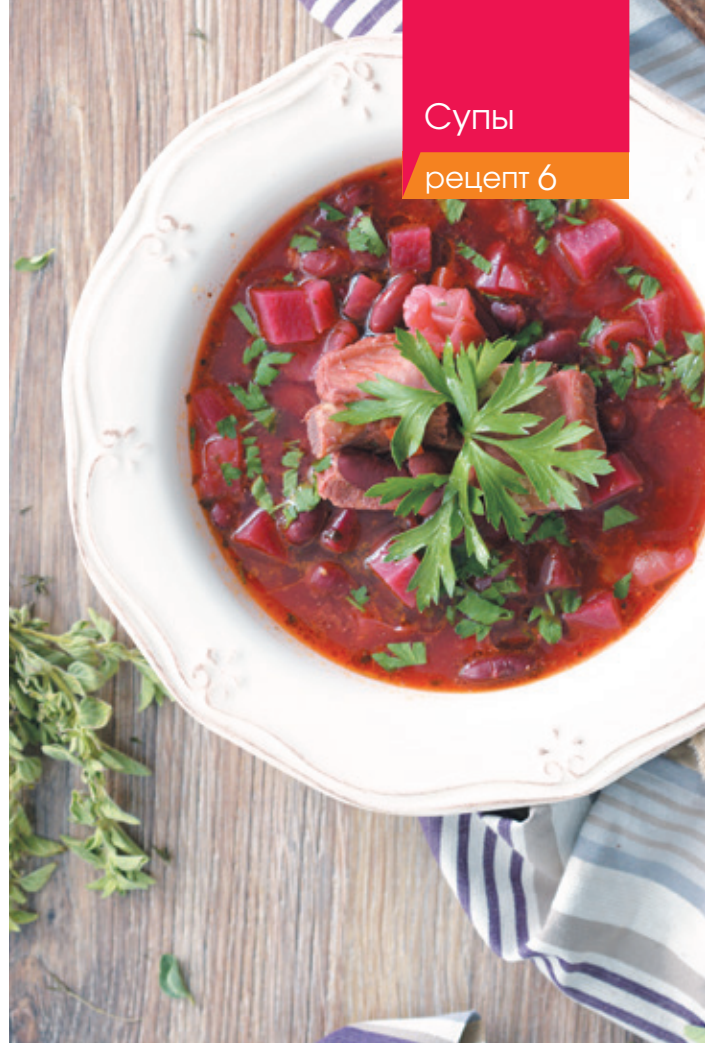
Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 250 г
- Картофель — 250 г
- Капуста белокочанная — 150 г
- Свекла — 100 г
- Лук репчатый — 50 г
- Морковь — 50 г
- Томатная паста — 40 г
- Масло растительное — 25 мл
- Вода — 1,7 л
- Чеснок — 5 г
- Петрушка
- Укроп
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Говядину промыть. Мясо и овощи нарезать средней соломкой. Чеснок и зелень измельчить ножом. В чашу мультиварки налить растительное масло, выложить лук, морковь и томатную пасту. Установить программу «ЖАРКА», вид продукта «Овощи», время приготовления **5 минут**. Нажать кнопку «Старт». Обжаривать овощи при открытой крышке, периодически помешивая. Готовить до окончания программы. Затем в чашу мультиварки выложить говядину, свеклу, капусту, чеснок, картофель, специи, залить водой и перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «СУП», время приготовления **1 час 30 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовый борщ посыпать измельченной зеленью.

Совет: подавайте борщ с чесночными пампушками.



Супы

рецепт 6



Щи

Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 250 г
- Капуста белокочанная — 150 г
- Картофель — 200 г
- Морковь — 100 г
- Лук репчатый — 100 г
- Масло растительное — 25 мл
- Вода — 1,8 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Говядину промыть, нарезать кубиками по 2 см. Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать средней соломкой, капусту тонко нашинковать, картофель нарезать средней соломкой. В чашу мультиварки налить растительное масло, выложить лук и морковь. Установить программу **«ЖАРКА»**, вид продукта **«Овощи»**, время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, периодически помешивая. Затем выложить в чашу мультиварки мясо, картофель, капусту, добавить соль, специи, залить водой и перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение **«I»**. 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) — 300 г
- Картофель — 300 г
- Лук репчатый — 100 г
- Рис шлифованный — 80 г
- Томатная паста — 40 г
- Масло растительное — 25 мл
- Вода — 1,8 л
- Чеснок — 15 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

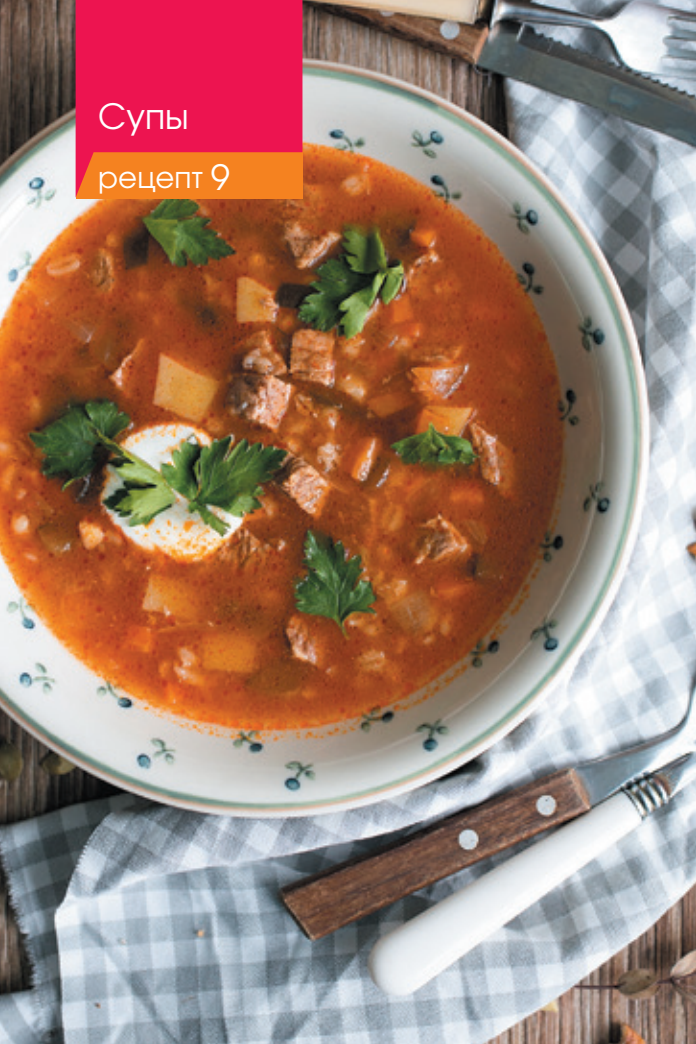
Баранину промыть, рис промыть до прозрачной воды. Мясо и картофель нарезать кубиками по 1–1,5 см, лук нарезать кубиками по 0,5 см, чеснок измельчить ножом. Лук и томатную пасту выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло и перемешать. Установить программу **«ЖАРКА»**, вид продукта **«Овощи»**, время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить при открытой крышке до окончания программы, периодически помешивая. Затем в чашу мультиварки выложить картофель, баранину, рис, чеснок, соль и специи, залить водой и перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение **«I»**. 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 — 250 г
- Лук репчатый — 80 г
- Крупа перловая — 80 г
- Огурцы соленые — 80 г
- Огуречный рассол — 80 мл
- Морковь — 50 г
- Томатная паста — 40 г
- Масло растительное — 30 г
- Вода — 1,8 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Говядину промыть. Мясо и картофель нарезать кубиками по 1,5–2 см. Морковь, лук и огурцы нарезать кубиками по 0,5–1 см. Перловую крупу промыть до прозрачной воды. В чашу мультиварки выложить морковь, лук, огурцы, добавить томатную пасту и растительное масло. Установить программу «**ЖАРКА**», вид продукта «**Овощи**», время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Обжаривать овощи при открытой крышке, периодически помешивая. За 5 минут до завершения приготовления добавить огуречный рассол и перемешать. Готовить до окончания программы. Затем в чашу мультиварки выложить перловую крупу, мясо, картофель, соль и специи, залить водой и перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «**I**». Установить программу «**СУП**», время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

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

Солянка

Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 200 г
- Курица копченая — 100 г
- Колбаски охотничьи — 130 г
- Картофель — 300 г
- Морковь — 100 г
- Огурцы соленые — 100 г
- Лук репчатый — 100 г
- Томатная паста — 100 г
- Огуречный рассол — 100 мл
- Масло растительное — 50 мл
- Вода — 1,6 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Говядину промыть. Мясо, лук, соленые огурцы, морковь, картофель, колбаски и курицу нарезать средней соломкой. Лук, морковь, соленые огурцы, колбаски, курицу и томатную пасту выложить в чашу мультиварки. Добавить растительное масло, все перемешать. Установить программу «ЖАРКА», вид продукта «Овощи», время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы, периодически помешивая. Затем в чашу мультиварки добавить говядину, картофель, огуречный рассол, соль и специи, залить водой и перемешать. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «СУП», время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

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



Супы

рецепт 10



Уха

Ингредиенты:

- Судак (филе) — 250 г
- Окунь (филе) — 250 г
- Картофель — 400 г
- Помидоры — 200 г
- Лук-порей — 100 г
- Перец болгарский — 100 г
- Вода — 1,3 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Рыбу промыть, перец очистить от сердцевины и семян. Рыбу, болгарский перец, картофель и помидоры нарезать кубиками по 1 см, лук нарезать средней соломкой. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «СУП», время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте уху с кусочком сливочного масла.

Суп грибной

Ингредиенты:

- Грибы (на выбор) — 250 г
- Картофель — 500 г
- Морковь — 120 г
- Лук репчатый — 100 г
- Вода — 1,6 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Грибы, картофель, лук и морковь нарезать кубиками по 1,5 см. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой и перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «СУП», время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

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



Супы

рецепт 12



Суп щавелевый

Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 300 г
- Картофель — 400 г
- Щавель свежий — 100 г
- Лук репчатый — 120 г
- Вода — 1,7 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Мясо и щавель промыть. Говядину, щавель, лук и картофель нарезать средней соломкой. Овощи и мясо выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «СУП», время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

Совет: перед подачей можно добавить в каждую порцию половинку вареного яйца.

Суп с фрикадельками

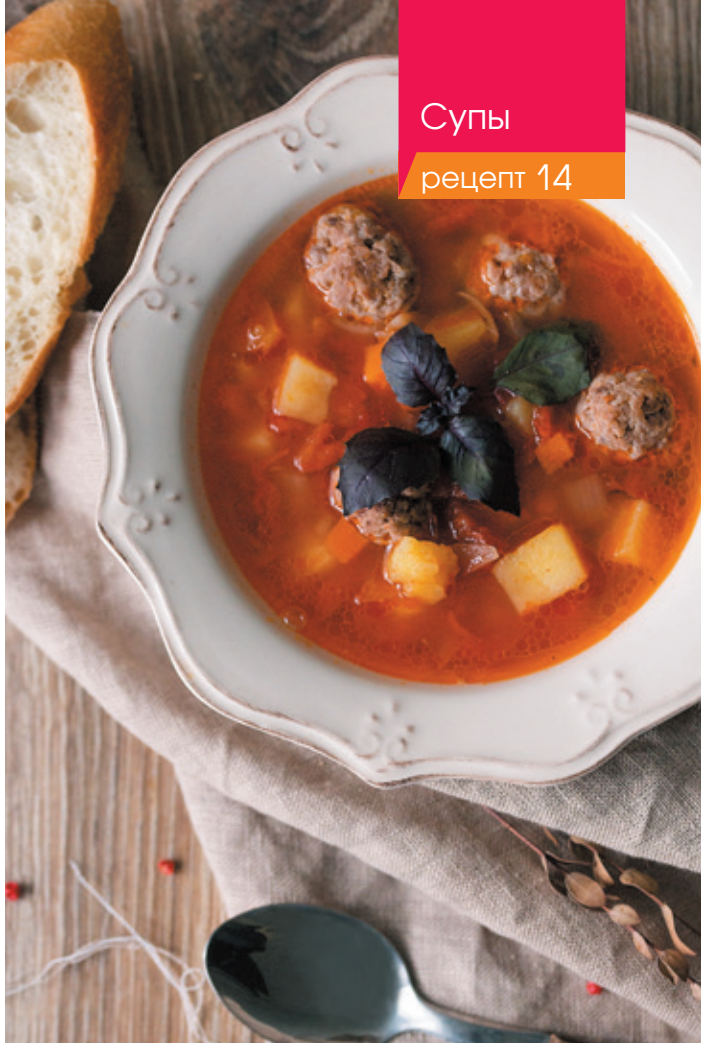
Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Из фарша сформировать фрикадельки размером с грецкий орех. Лук, морковь и картофель нарезать кубиками по 1 см, чеснок измельчить ножом. Лук, морковь и томатную пасту выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло и перемешать. Установить программу **«ЖАРКА»**, вид продукта **«Овощи»**, время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Обжаривать овощи при открытой крышке, периодически помешивая. Готовить до окончания программы. Затем в чашу мультиварки выложить картофель, чеснок, соль, специи, залить водой и перемешать. Выложить в чашу мультиварки фрикадельки. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение **«1»**. Установить программу **«СУП»**, время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. 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
- Картофель — 200 г
- Лапша домашняя — 100г
- Лук репчатый — 100 г
- Вода — 1,5 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Куриное филе промыть. Филе и картофель нарезать средней соломкой, лук нарезать тонкой соломкой. Все ингредиенты (кроме лапши) выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «СУП», время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку «Старт». За 20 минут до окончания добавить лапшу перемешать. Готовить до окончания программы.

Совет: готовый суп можно украсить свежей зеленью.

Суп гороховый с копченостями

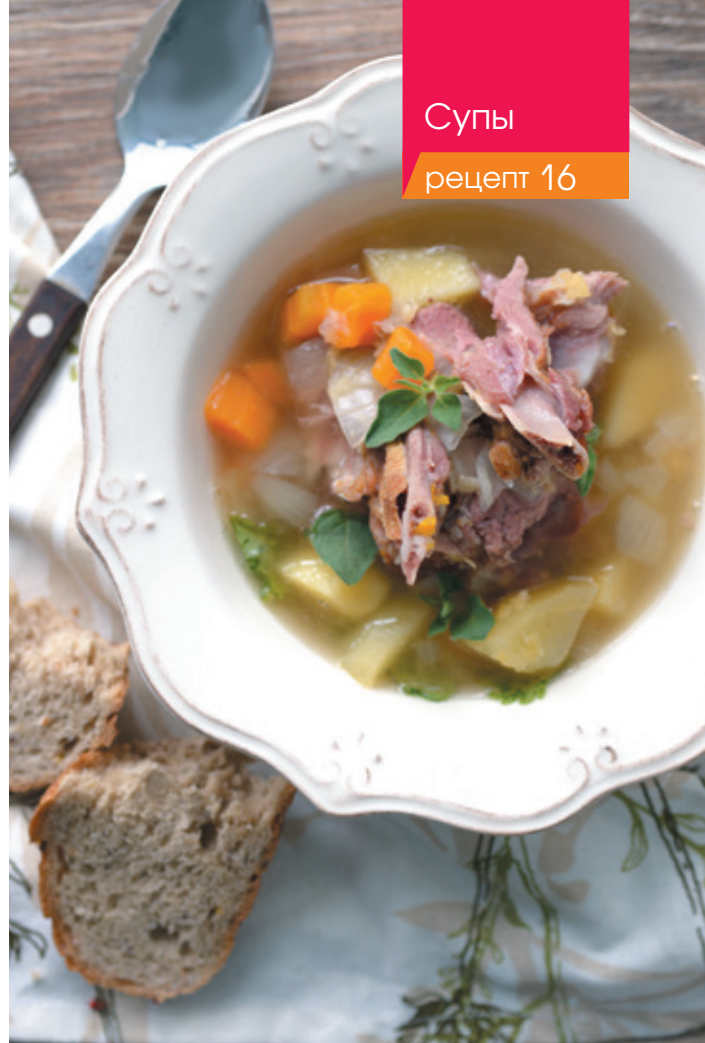
Ингредиенты:

- Ребра свиные копченые — 200 г
- Морковь — 120 г
- Колбаски охотничьи — 100 г
- Вода — 1,5 л
- Горох шлифованный
целый — 200 г
- Соль
- Картофель — 400 г
- Специи
- Лук репчатый — 150 г

Порядок приготовления

Горох замочить в горячей воде (85 °С) на 1 час, затем слить воду. Ребра промыть, отделить друг от друга, морковь, лук и картофель нарезать кубиками по 1 см, колбаски — кружочками. Морковь, лук и колбаски выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло. Установить программу «ЖАРКА», вид продукта «Мясо», время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку «Старт». Обжаривать при открытой крышке, периодически помешивая. Готовить до окончания программы. Затем в чашу мультиварки выложить ребра, горох и картофель, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «СУП», время приготовления **1 час 40 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

Совет: гороховый суп можно подавать с пшеничными сухариками.



Супы

рецепт 16



Суп сырный с копченостями

Ингредиенты:

- Ребра свиные копченые — 200 г
- Картофель — 300 г
- Морковь — 200 г
- Лук репчатый — 150 г
- Сыр плавленый — 120 г
- Вода — 1,5 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Ребра промыть, отделить друг от друга. Картофель нарезать кубиками по 0,5–1 см, морковь натереть на крупной терке, лук нарезать тонкой соломкой. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить сыр, соль, специи и перемешать. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «СУП», время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

Совет: готовый суп подавайте с чесночными сухариками.

Крем-суп овощной

Ингредиенты:

- Картофель — 400 г
- Брокколи — 200 г
- Цветная капуста — 200 г
- Морковь — 120 г
- Лук репчатый — 120 г
- Вода — 1 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Картофель и морковь нарезать кубиками по 2 см. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «СУП», время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Суп перелить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

Совет: готовый суп украсьте семечками кунжута.





Крем-суп с семгой

Ингредиенты:

- Семга (филе) — 300 г
- Картофель — 200 г
- Сливки 10% — 100 мл
- Кабачки — 60 г
- Лук репчатый — 60 г
- Морковь — 60 г
- Вода — 800 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Рыбу промыть. Семгу и овощи нарезать кубиками по 2 см. Все ингредиенты (кроме сливок) выложить в чашу мультиварки, залить водой. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «1». Установить программу «СУП», время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Суп перелить в отдельную емкость, добавить сливки и взбить блендером до однородной массы.

Совет: из специй отлично подойдут тимьян и розмарин.

Фитнес-суп овощной

Супы

рецепт 20

Ингредиенты:

- Картофель — 200 г
- Цветная капуста — 200 г
- Брокколи — 100 г
- Морковь — 100 г
- Лук репчатый — 100 г
- Кукуруза консервированная — 50 г
- Лук зеленый — 10 г
- Вода — 1,5 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. Паровой клапан установить в положение «1». Установить программу «СУП», время приготовления **40 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
- Масло растительное — 60 мл
- Сок лимона — 20 мл
- Чеснок — 15 г
- 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 налить растительное масло, на дно выложить курицу. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «ЖАРКА», вид продукта «Птица», время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы, периодически переворачивая курицу.

Совет: жареную курицу можно подать с картофелем айдахо.

Курица со сливками

Ингредиенты:

- Курица (филе) — 440 г
- Сливки 33 % — 480 мл
- Помидоры — 180 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Филе промыть. Курицу и помидоры нарезать кубиками по 1,5–2 см. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить сливками, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», вид продукта «Птица», время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

Совет: приправьте блюдо майораном и чабрецом.



Вторые
блюда
рецепт 22



Куриные крылышки с аджикой

Ингредиенты:

- Крылышки куриные — 600 г
- Аджика — 10 г
- Вода — 1,5 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Крылышки промыть, натереть солью, специями, выложить в чашу мультиварки, залить водой. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «ВАРКА/БОБОВЫЕ», вид продукта «Птица», время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовые крылышки вынуть из воды, натереть аджикой, дать пропитаться.

Совет: на гарнир к пикантным крылышкам отлично подойдет рисовая лапша.

Желудки куриные тушеные

Ингредиенты:

- Желудки куриные — 250 г
- Помидоры — 140 г
- Лук репчатый — 100 г
- Морковь — 70 г
- Перец болгарский — 60 г
- Вода — 150 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Желудки промыть, перец очистить от сердцевины и семян. Желудки и овощи нарезать тонкой соломкой. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить воду, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», вид продукта «Птица», время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

Совет: блюдо получится более пикантным, если во время приготовления в него добавить измельченный чеснок.



Вторые
блюда
рецепт 24



Котлеты куриные с сыром

Ингредиенты:

- Курица (филе) — 500 г
- Сыр твердый — 120 г
- Масло растительное — 70 мл
- Масло сливочное — 50 г
- Сухари панировочные — 30 г
- Петрушка свежая — 10 г
- Укроп свежий — 10 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Сыр натереть на крупной терке, зелень измельчить ножом. Сыр смешать с зеленью и сливочным маслом, добавить соль. Из сырной массы сформировать шарики, поместить в морозилку на 5 минут. Куриное филе промыть, пропустить через мясорубку, добавить соль, специи и вымесить до однородной массы. Из фарша сформировать лепешки, выложить на каждую сырный шарик, сформировать котлеты, обвалить их в панировочных сухарях. В чашу мультиварки налить масло, выложить котлеты. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «0». Установить программу «ЖАРКА», вид продукта «Птица», время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку «Старт». За 7 минут до завершения приготовления котлеты перевернуть. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте к блюду чесночный и медово-томатный соусы.

Свинина со сливками

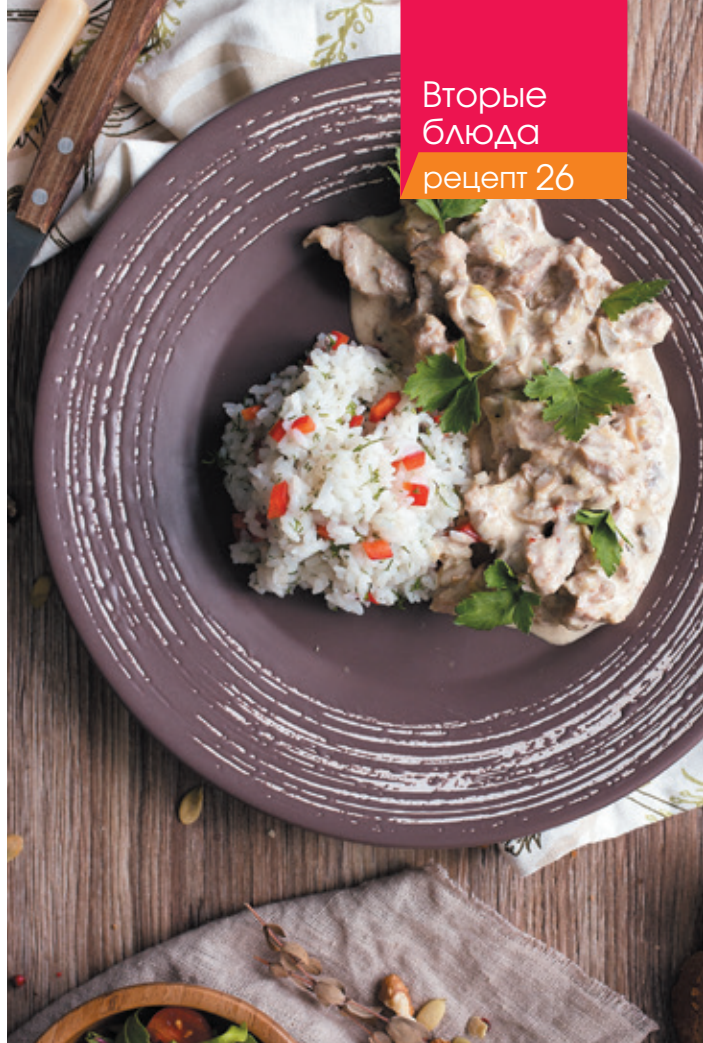
Ингредиенты:

- Свинина (филе) — 280 г
- Сливки 33% — 90 г
- Лук репчатый — 80 г
- Шампиньоны свежие — 50 г
- Чеснок — 6 г
- Соль
- Специи

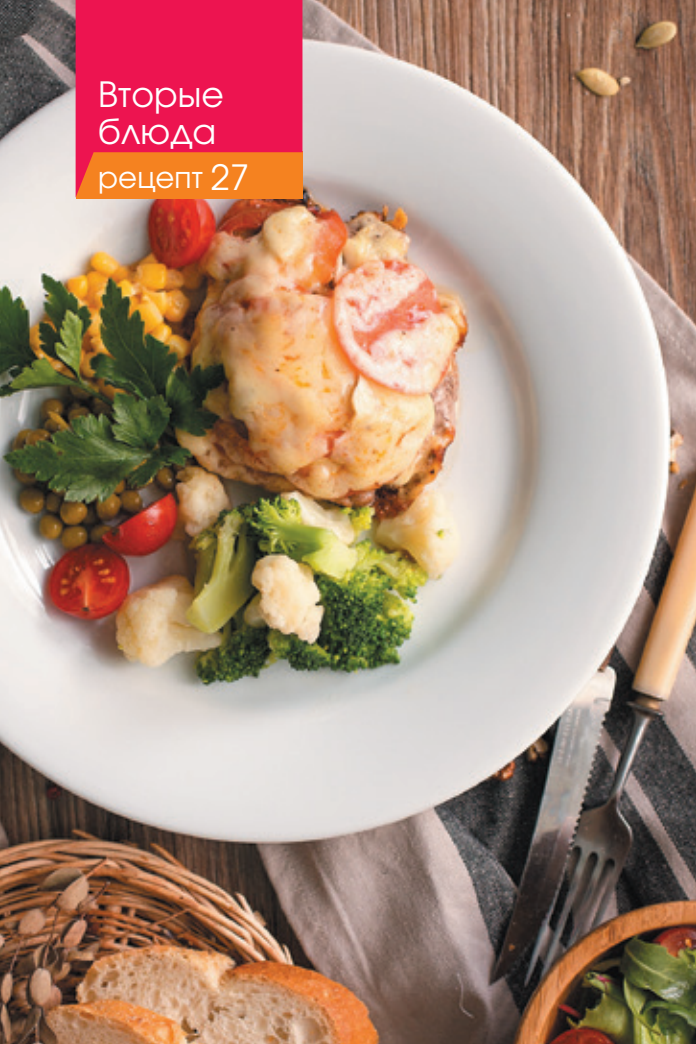
Порядок приготовления

Мясо промыть. Свинину, лук и грибы нарезать средней соломкой, чеснок — пластинками. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить сливки, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», вид продукта «Мясо», время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

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



Вторые
блюда
рецепт 26



Мясо по-французски

Ингредиенты:

- Свинина (шея) — 430 г
- Помидоры — 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 по 0,5 см, сыр натереть на крупной терке. В чашу мультиварки налить оливковое масло, выложить на дно мясо, посыпать его солью и специями. Сверху выложить помидоры и грибы, посыпать сыром. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «ЖАРКА», вид продукта «Мясо», время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

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

Отбивные из свинины

Ингредиенты:

- Свинина (шея) — 300 г
- Яйцо — 50 г (1 шт.)
- Хлопья овсяные — 50 г
- Масло растительное — 40 мл
- Молоко 2,5% — 30 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Свинину промыть, нарезать на стейки толщиной 2–2,5 см и отбить до толщины 0,5 см. В отдельной емкости смешать до однородной массы яйцо, молоко, соль и специи. Куски свинины обмакнуть в смесь и запанировать в овсяных хлопьях. В чашу мультиварки налить оливковое масло, выложить на дно мясо. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «0». Установить программу «ЖАРКА», вид продукта «Мясо», время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку «Старт». За 10 минут до завершения приготовления свинину перевернуть. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте свиные отбивные с соусом ткемали.

Вторые
блюда
рецепт 28





Рулька

Ингредиенты:

- Рулька свиная — 900 г
- Лук репчатый — 120 г
- Масло растительное — 50 мл
- Вода — 200 мл
- Чеснок — 15 г
- Базилик — 5 г
- 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 поставить мариноваться в холодильник на 9 часов. Рульку выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло и воду. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «**0**». Установить программу «**ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**», вид продукта «**Мясо**», время приготовления **2 часа**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

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

Рагу со свиной

Ингредиенты:

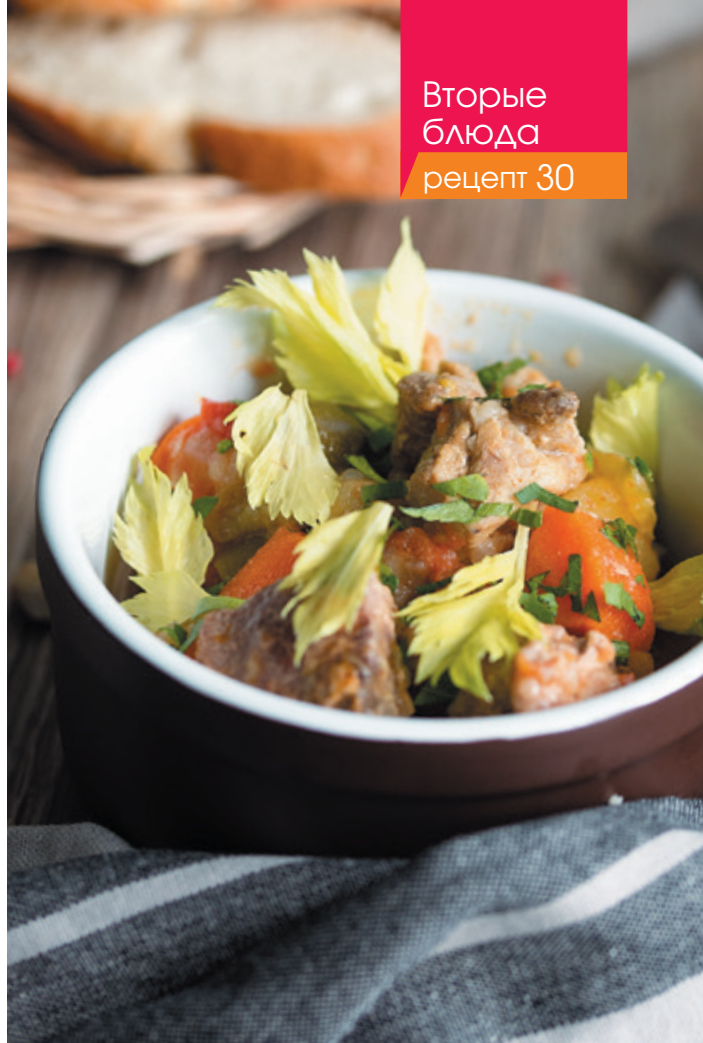
- Свинина (филе) — 450 г
- Картофель — 1 кг
- Морковь — 200 г
- Помидоры — 200 г
- Перец болгарский — 200 г
- Лук репчатый — 150 г
- Чеснок — 15 г
- Зелень по вкусу
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Свинину промыть. Мясо и овощи нарезать кубиками по 2 см. Зелень и чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить зелень, чеснок, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «о». Установить программу «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», вид продукта «Мясо», время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

Совет: из приностей к свинине отлично подойдут кайенский перец, мускатный орех и кардамон.

Вторые
блюда
рецепт 30





Бефстроганов

Ингредиенты:

- Говядина (вырезка) — 300 г
- Сметана 20% — 400
- Лук репчатый — 120 г
- Масло сливочное — 30 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать широкими кусками толщиной 1,5–2 см, отбить до толщины 5–8 мм и затем нарезать брусочками длиной 3–4 см. Лук нарезать соломкой. В чашу мультиварки выложить мясо и лук, добавить сливочное масло, соль, специи и перемешать. Установить программу **«ЖАРКА»**, вид продукта **«Мясо»**, время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Обжаривать при открытой крышке, периодически помешивая. За 15 минут до окончания программы добавить сметану и перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение **«0»**. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте с гарниром из отварного картофеля, жареных грибов и маринованных огурцов.

Гуляш из говядины

Ингредиенты:

- Говядина — 700 г
- Лук репчатый — 200 г
- Томатная паста — 100 г
- Масло растительное — 70 мл
- Чеснок — 20 г
- Вода — 200 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Говядину промыть. Мясо и лук нарезать кубиками по 1,5–2 см, чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить томатную пасту, растительное масло, воду, соль, специи и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «0». Установить программу «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», вид продукта «Мясо», время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

Совет: из специй подойдут тимьян, паприка и майоран.

Вторые
блюда
рецепт 32





Ассорти рыбное

Ингредиенты:

- Тилапия (филе) — 230 г
- Семга (филе) — 200 г
- Сыр твердый — 100 г
- Сливки 10 % — 100 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Рыбу промыть, нарезать кубиками по 1,5 см, сыр натереть на крупной терке. Рыбу выложить в чашу мультиварки, залить сливками, добавить соль, специи и перемешать, сверху посыпать сыром. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «0». Установить программу «**ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**», вид продукта «**Рыба**», время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». 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 и выложить стейк. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «**О**». Установить программу «**ЖАРКА**», вид продукта «**Рыба**», время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». За 7 минут до завершения приготовления перевернуть стейк. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «**О**». Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте форель с соусом тар-тар.

Вторые
блюда
рецепт 34





Гуляш по-средиземноморски

Ингредиенты:

- Минтай (филе) — 300 г
- Перец болгарский — 240 г
- Помидоры — 160 г
- Лук репчатый — 100 г
- Томатная паста — 100 г
- Вода — 150 мл
- Чеснок — 10 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Минтай промыть. Рыбу, перец и помидоры нарезать кубиками по 2 см, лук нарезать кубиками по 1 см, чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», вид продукта «Рыба», время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

Совет: из специй отлично подойдут тимьян и розмарин.

Кальмары в сметане

Ингредиенты:

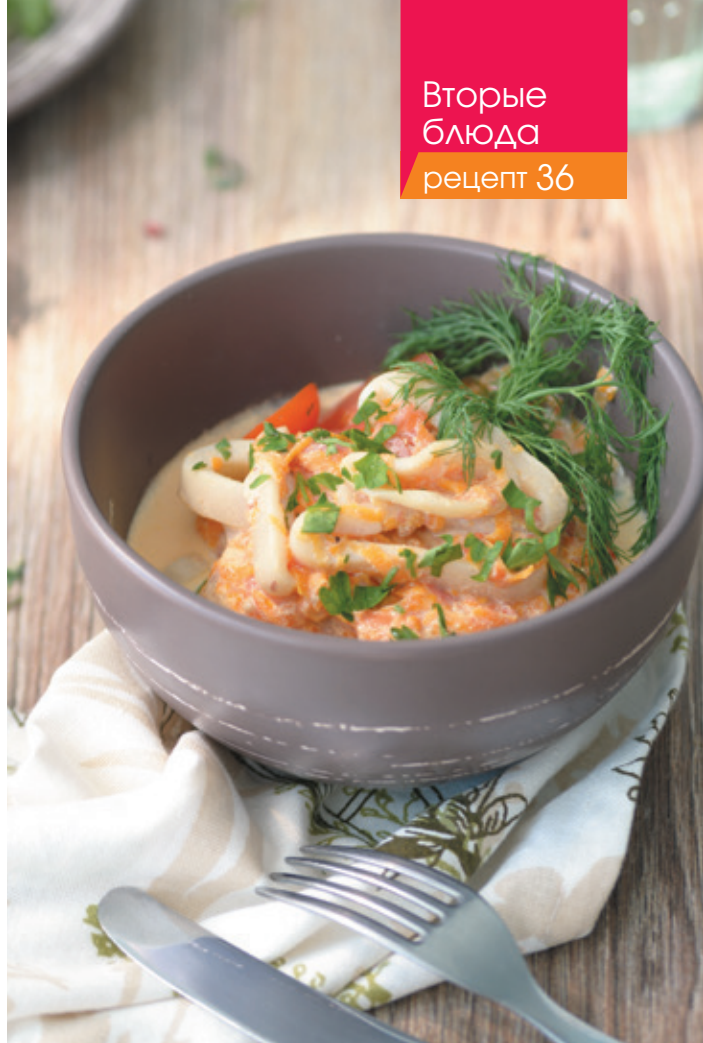
- Кольца кальмара (свежемороженные) — 260 г
- Сметана — 220 г
- Помидоры — 160 г
- Морковь — 100 г
- Соль
- Специи

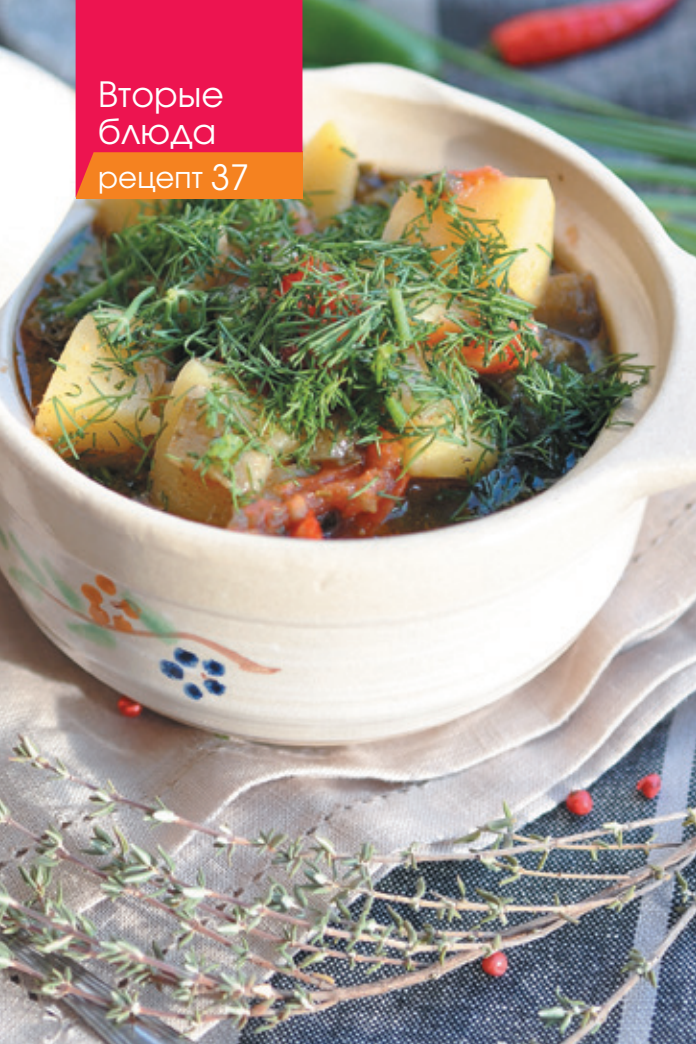
Порядок приготовления

Кальмары разморозить и откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь. Морковь натереть на крупной терке, помидоры нарезать мелкой соломкой. Овощи и кальмары выложить в чашку мультитварки, добавить сметану, соль, специи и перемешать. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «**ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**», вид продукта «**Рыба**», время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

Совет: из специй к этому блюду подойдет орегано.

Вторые
блюда
рецепт 36





Овощное рагу

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Картофель, капусту, баклажаны и помидоры нарезать кубиками по 2 см, морковь и лук нарезать кубиками по 1 см, чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить сливочное масло, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», вид продукта «Овощи» время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

Совет: к овощному рагу отлично подойдут прованские травы.

Омлет

Ингредиенты:

- Яйцо — 500 г (10 шт.)
- Молоко 2,5% — 500 мл
- Масло сливочное — 30 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Яйца с молоком взбить венчиком до однородной массы, добавить соль, специи и перемешать. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, влить молочно-яичную смесь. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «О». Установить программу «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

Совет: перед приготовлением в омлет можно добавить сушеную зелень.

Вторые
блюда
рецепт 38





Бигус

Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 400 г
- Капуста белокочанная — 600 г
- Лук репчатый — 100 г
- Морковь — 100 г
- Томатная паста — 100 г
- Вода — 100 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Говядину промыть. Мясо, капусту и лук нарезать мелкой соломкой, морковь натереть на крупной терке. Мясо, лук и морковь выложить в чашу мультиварки, добавить томатную пасту, соль, специи и перемешать. Сверху выложить капусту, посыпать солью и специями, залить водой. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «**ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**», вид продукта «**Мясо**», время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

Совет: в бигус можно добавить обжаренные шампиньоны.

Перцы фаршированные

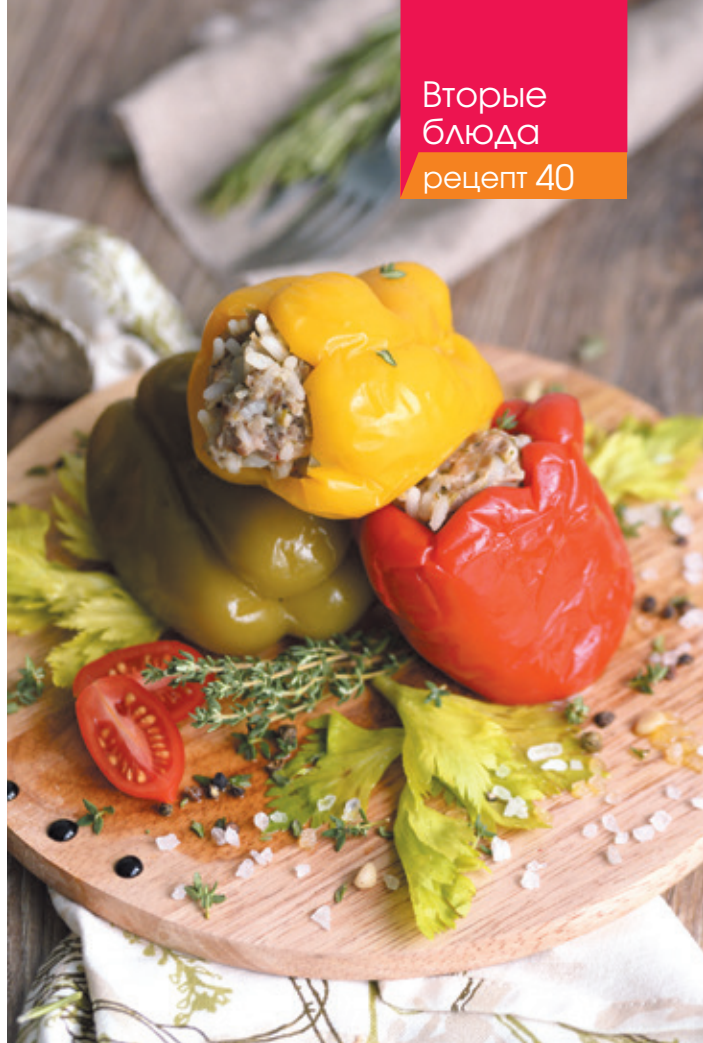
Ингредиенты:

- Фарш домашний — 600 г
- Перец болгарский — 500 г (3 шт.)
- Рис отварной — 150 г
- Вода — 150 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Фарш смешать с рисом, затем добавить соль, специи и снова перемешать. Перцы очистить от сердцевины и семян, наполнить каждый фаршем, уложить в чашу мультиварки, залить водой. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», вид продукта «Мясо», время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

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



Вторые
блюда
рецепт 40



Зразы

Ингредиенты:

- Фарш домашний — 210 г
- Лук репчатый — 80 г
- Яйцо вареное — 50 г (1 шт.)
- Масло растительное — 50 мл
- Масло сливочное — 20 г
- Хлеб пшеничный — 20 г
- Сухари панировочные — 20 г
- Молоко 2,5% — 10 мл
- Лук зеленый — 20 г
- Петрушка — 10 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Хлеб замочить в холодной воде на 5 минут и хорошо отжать. В фарш добавить хлеб, молоко, соль, специи и вымесить до однородной массы. Петрушку и зеленый лук измельчить ножом, яйцо натереть на крупной терке, лук нарезать кубиками по 0,5 см. В чашу мультиварки выложить репчатый лук и добавить сливочное масло. Установить программу «ЖАРКА», вид продукта «Овощи», время приготовления **5 минут**. Нажать кнопку «Старт». Обжаривать при открытой крышке, периодически помешивая. Готовить до окончания программы. Обжаренный лук выложить в отдельную емкость, добавить тертое яйцо, зелень и перемешать. Фарш сформировать в виде лепешек толщиной 1 см, на середину каждой лепешки выложить смесь из лука, зелени и яйца. Соединить края лепешек, сформировать зразы и запанировать в сухарях. На дно чаши мультиварки налить растительное масло, выложить зразы. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «ЖАРКА», вид продукта «Мясо», время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку «Старт». За 10 минут до окончания программы зразы перевернуть. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте зразы с томатно-грибным соусом.

Тефтели в белом соусе

Ингредиенты:

- Фарш домашний — 320 г
- Сметана 20 % — 500 г
- Молоко 2,5 % — 80 мл
- Лук репчатый — 80 г
- Хлеб пшеничный — 80 г
- Масло сливочное — 5 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Хлеб замочить в холодной воде на 5 минут и хорошо отжать. Фарш, лук и хлеб пропустить через мясорубку, затем добавить соль, специи и молоко. Вымесить до однородной массы и выбить. Из массы сформировать тефтели диаметром 5 см. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, на дно выложить тефтели, добавить сметану, соль и специи. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», вид продукта «Мясо», время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

Совет: из специй отлично подойдут паприка и кориандр.





Печень жареная с луком

Ингредиенты:

- Печень куриная — 300 г
- Лук репчатый — 100 г
- Масло растительное — 50 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Печень промыть. Печень и лук нарезать мелкой соломкой. В чашу мультиварки налить растительное масло и выложить лук. Установить программу «ЖАРКА», вид продукта «Птица», время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку «Старт». Обжаривать при открытой крышке, периодически помешивая. За 10 минут до завершения приготовления добавить печень и обжаривать, периодически помешивая, до окончания программы.

Совет: подавайте печень с сырным соусом.

Плов с фруктами

Ингредиенты:

- Рис (пропаренный) — 200 г
- Яблоки — 50 г
- Курага — 50 г
- Апельсин — 50 г
- Изюм — 50 г
- Орехи грецкие — 50 г
- Чернослив — 50 г
- Мед — 40 г
- Вода — 250 мл

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Апельсин очистить от кожуры. Яблоки очистить от сердцевины. Курагу, изюм и чернослив замочить в кипятке на 5 минут, затем промыть и откинуть на сито, нарезать мелкой соломкой. Яблоки и апельсин нарезать кубиками по 1 см, орехи измельчить ножом. В чашу мультиварки ровным слоем выложить фрукты, сухофрукты, орехи, залить медом и перемешать. Сверху на фрукты выложить рис и разровнять. Залить водой. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «П». Установить программу «ПЛОВ», время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовый плов перемешать.

Совет: плов можно подавать на стол холодным, украсив свежими ягодами.



Вторые
блюда
рецепт 44



Плов с овощами

Ингредиенты:

- Рис шлифованный — 260 г
- Горошек зеленый консервированный — 100 г
- Перец болгарский — 100 г
- Морковь — 70 г
- Лук-порей — 70 г
- Масло растительное — 70 мл
- Вода — 330 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Перец очистить от сердцевины и семян. Перец и морковь нарезать кубиками по 1 см. Лук-порей нарезать кольцами по 0,3 см. С горошка слить жидкость. Все овощи выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло, соль, специи и перемешать. Сверху на овощи выложить рис и разровнять. Залить водой. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «П». Установить программу «ПЛОВ», время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовый плов перемешать.

Совет: карри придаст плову насыщенный цвет и пряный аромат.

Плов со свинойной

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Мясо промыть и нарезать кубиками по 2 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. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «II». 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 46



Плов с морепродуктами

Ингредиенты:

- Коктейль из морепродуктов замороженный — 300 г
- Рис шлифованный — 300 г
- Морковь — 120 г
- Лук репчатый — 100 г
- Масло растительное — 70 мл
- Вода — 360 мл
- Чеснок — 15 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Морепродукты разморозить и просушить бумажным полотенцем. Лук и морковь нарезать тонкой соломкой. Выложить в чашу мультиварки морепродукты и овощи, добавить соль, специи и перемешать. Сверху выложить рис и разровнять, залить водой, маслом. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «П». Установить программу «ПЛОВ», время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте с дольками лимона.

Курица копченая

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Курицу промыть, натереть солью, специями и «Жидким дымом». Курицу завернуть в фольгу в 2–3 слоя, выложить в чашу мультиварки. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «0». Установить программу «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте с дижонской горчицей.



Копчение
рецепт 48

Копчение

рецепт 49



Свинина копченая

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать на порционные куски толщиной 1,5–2 см, натереть солью, специями и «Жидким дымом». Каждый кусок завернуть в 2–3 слоя фольги. Мясо выложить в чашу мультиварки. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «0». Установить программу «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте с черри и пряной зеленью.

Форель копченая

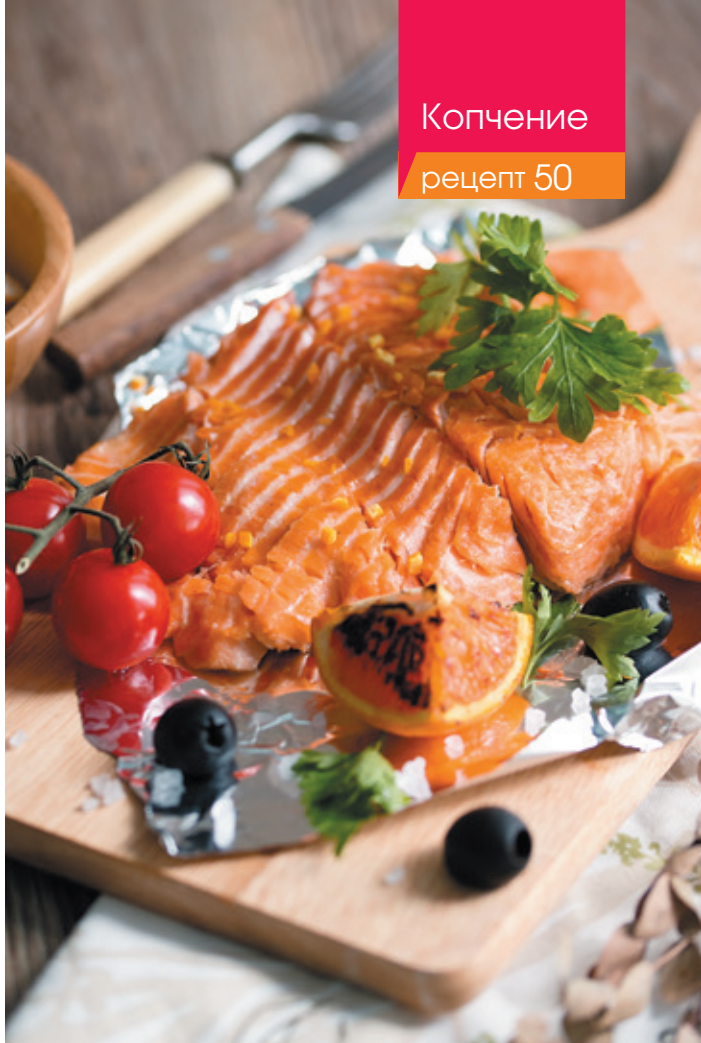
Ингредиенты:

- 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. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «0». Установить программу «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

Совет: перед подачей украсьте блюдо ломтиками лайма и авокадо.





Картофель фри

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Растительное масло налить в чашу мультиварки, крышку не закрывать. Установить программу «МУЛЬТИПОВАР», температуру **170 °С**, время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку «Старт». За 15 минут до окончания программы установить корзинку с картофелем фри в чашу мультиварки, согласно инструкции. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте с томатным, сырным и чесночным соусами.

Пюре картофельное

Ингредиенты:

- Картофель — 600 г
- Молоко 2,5% — 200 г
- 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. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «0». Установить программу «**ВАРКА/БОБОВЫЕ**», вид продукта «**Овощи**», время приготовления **1 час 30 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы. Из готового картофеля сделать пюре.

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



Гарниры

рецепт 52

Гарниры

рецепт 53



Рис отварной

Ингредиенты:

- Рис шлифованный — 260 г
- Масло сливочное — 20 г
- Вода — 330 г
- Соль

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить в нее рис, залить водой, добавить соль и перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «П». Установить программу «МОЛОЧНАЯ КАША/КРУПЫ», время приготовления **25 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

Совет: рис станет более ароматным, если перед приготовлением в воду добавить сушеную зелень.

Рис с овощами

Ингредиенты:

- Рис шлифованный — 200 г
- Морковь — 130 г
- Лук репчатый — 50 г
- Оливки — 50 г
- Масло оливковое — 40 мл
- Вода — 270 мл
- Чеснок — 5 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды, морковь и чеснок натереть на крупной терке, лук нарезать мелкими кубиками по 0,5 см, оливки разрезать пополам. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить оливковое масло, соль и специи, перемешать. Залить водой и разровнять. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «П». Установить программу «МОЛОЧНАЯ КАША/ КРУПЫ», время приготовления **25 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

Совет: вкус блюда станет более пикантным, если добавить в него тертый корень имбиря.

Гарниры

рецепт 54





Гарниры

рецепт 55

Гречка рассыпчатая

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Крупу промыть до чистой воды. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить в нее промытую гречку, залить водой, добавить соль и перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «II». Установить программу «МОЛОЧНАЯ КАША/КРУПЫ» время приготовления **25 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

Совет: в готовую гречку можно добавить обжаренный лук.

Фасоль красная отварная

Гарниры

рецепт 56

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Фасоль залить кипятком и дать постоять 1 час, затем откинуть на сито и дать воде стечь. В чашу мультиварки выложить фасоль, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «**0**». Установить программу «**ВАРКА/БОБОВЫЕ**», вид продукта «**Овощи**», время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте с обжаренными грибами.





Макароны

Ингредиенты:

- Макароны — 240 г
- Растительное масло — 20 мл
- Вода — 1 л
- Соль

Порядок приготовления

В чашу мультиварки налить воду, добавить растительное масло и соль. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «**0**». Установить программу «**НА ПАРУ**», вид продукта «**Овощи**», время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». После начала обратного отсчета открыть крышку мультиварки и выложить макароны, перемешать. Закрыть крышку. Готовить до окончания программы. Готовые макароны откинуть на дуршлаг и промыть.

Совет: к макаронам прекрасно подойдет томатный соус с базиликом.

Овощи на пару

Ингредиенты:

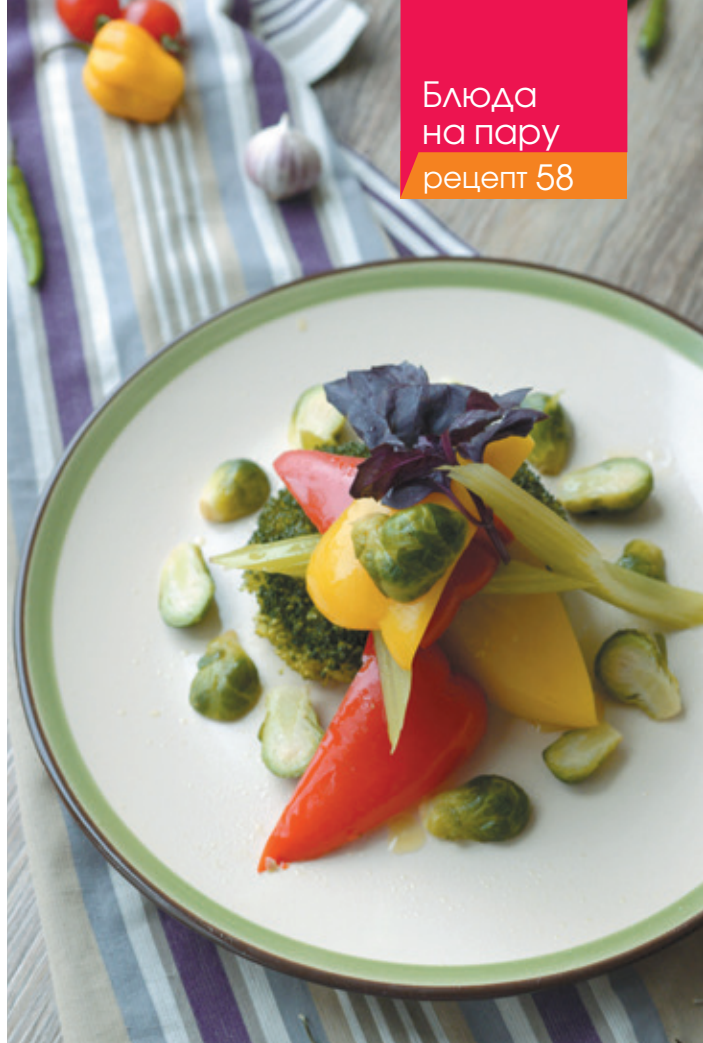
- Картофель — 150 г
- Перец болгарский — 120 г
- Фасоль стручковая — 100 г
- Брокколи замороженная — 100 г
- Вода — 500 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Картофель нарезать кубиками по 2 см, болгарский перец очистить от сердцевины и семян, нарезать кубиками по 3 см. В чашу мультиварки налить воду, установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него все ингредиенты и перемешать. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «О». Установить программу «НА ПАРУ», вид продукта «Овощи», время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте овощи с соусом из оливкового масла, лимонного сока, свежей зелени и чеснока.

Блюда
на пару
рецепт 58





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 — 15 г
- Вода — 300 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Капустные листья выдержать в кипятке (95 °С) 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 налить воду, установить контейнер для приготовления на пару. В контейнер выложить голубцы швом вниз. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «0». Установить программу «НА ПАРУ», вид продукта «Мясо», время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

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

Манты

Ингредиенты:

Для теста:

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

Для фарша:

- Свинина (филе) — 300 г
- Говядина (филе) — 300 г
- Яйцо — 100 г (2 шт.)
- Лук репчатый — 100 г
- Вода — 500 мл
- Чеснок — 5 г
- 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 не 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, в середину каждого выложить небольшую порцию фарша и круговыми движениями защипнуть края теста. В чашу мультиварки налить воду, установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него манты. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «О». Установить программу «НА ПАРУ», вид продукта «Мясо», время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

Совет: чтобы манты получились более сочными, можно добавить в начинку шпик.

Блюда
на пару
рецепт 60





Котлеты куриные на пару

Ингредиенты:

- Курица (филе) — 500 г
- Лук репчатый — 100 г
- Вода — 400 мл
- Чеснок — 6 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Филе промыть. Курицу, лук и чеснок пропустить через мясорубку, добавить соль, специи. Вымесить до однородной массы, сформировать котлеты. В чашу мультиварки налить воду, установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него котлеты. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «О». Установить программу «**НА ПАРУ**», вид продукта «**Птица**», время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте с соусом бешамель.

Свинина на пару с картофелем

Ингредиенты:

- Свинина (филе) — 300 г
- Картофель — 500 г
- Горчица — 20 г
- Вода — 500 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать на стейки толщиной 2 см, натереть горчицей, солью и специями. Поставить мариноваться в холодильник на 2 часа. Картофель нарезать кубиками по 1 см. В чашу мультиварки налить воду, установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него свинину и картофель. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «0». Установить программу «НА ПАРУ», вид продукта «Мясо», время приготовления **25 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте свинину с соусом ткемали.





Тилапия на пару с овощами

Ингредиенты:

- Тилапия (филе) — 150 г
- Морковь — 100 г
- Брокколи замороженная — 100 г
- Цветная капуста замороженная — 100 г
- Вода — 500 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Рыбу промыть, натереть солью и специями. Морковь нарезать кружочками толщиной 0,3 см. В чашу мультиварки налить воду, установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него все ингредиенты, добавить соль и специи. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «**О**». Установить программу «**НА ПАРУ**», вид продукта «**Рыба**», время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте с ломтиками сыра дор блю.

Семга на пару с картофелем

Ингредиенты:

- Семга (стейк) — 300 г
- Картофель — 500 г
- Вода — 500 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Рыбу промыть, натереть солью и специями. Картофель нарезать кубиками по 4 см. В чашу мультиварки налить воду, установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него рыбу и картофель. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «0». Установить программу «НА ПАРУ», вид продукта «Рыба», время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

Совет: блюдо можно приправить лимонным перцем.

Блюда
на пару
рецепт 64





Семга под ореховой корочкой

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Рыбу промыть, натереть солью и специями. Орехи измельчить ножом. В чашу мультиварки налить воду, установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него рыбу, посыпать орехами и слегка примять. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «0». Установить программу «НА ПАРУ», вид продукта «Рыба», время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

Совет: рыба получится более ароматной, если орехи смешать с небольшим количеством апельсиновой цедры.

Паштет из куриной печени

Закуски
и салаты
рецепт 66

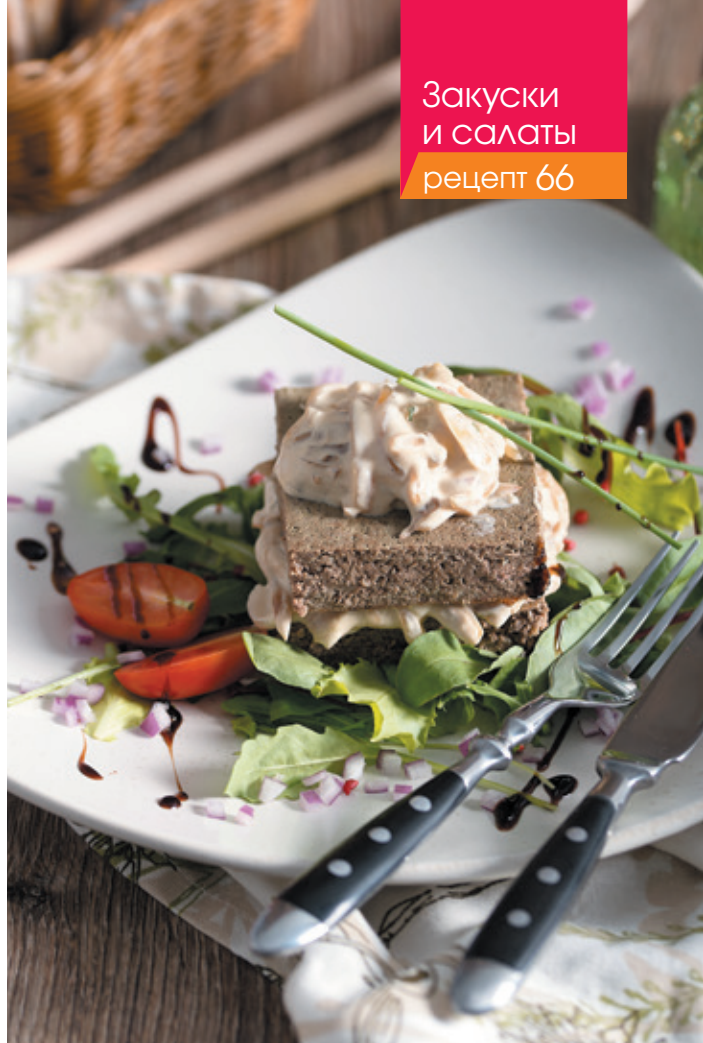
Ингредиенты:

- Печень куриная — 380 г
- Лук репчатый — 100 г
- Крупа манная — 40 г
- Сливки 10% — 40 мл
- Масло сливочное — 10 г
- Мускатный орех (тертый)
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Печень промыть и вместе с луком дважды пропустить через мясорубку. В фарш добавить сливки, манную крупу, соль, специи, мускатный орех на кончике ножа и взбить миксером до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить на дно получившуюся массу и разровнять. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «0». Установить программу «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте паштет с крекерами.





Рулет «Московский»

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Свинину промыть, нарезать на стейки толщиной 2–2,5 см, отбить до толщины 0,5 см. Грибы и лук измельчить ножом, смешать со сливочным маслом, солью и специями. На каждый кусок мяса ближе к краю выложить порцию начинки и завернуть в рулет. Чашу мультиварки смазать растительным маслом, выложить на дно рулеты швом вниз. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «0». Установить программу «ЖАРКА», вид продукта «Мясо», время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку «Старт». За 10 минут до окончания программы рулеты перевернуть. Готовить до окончания программы.

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

Буженина

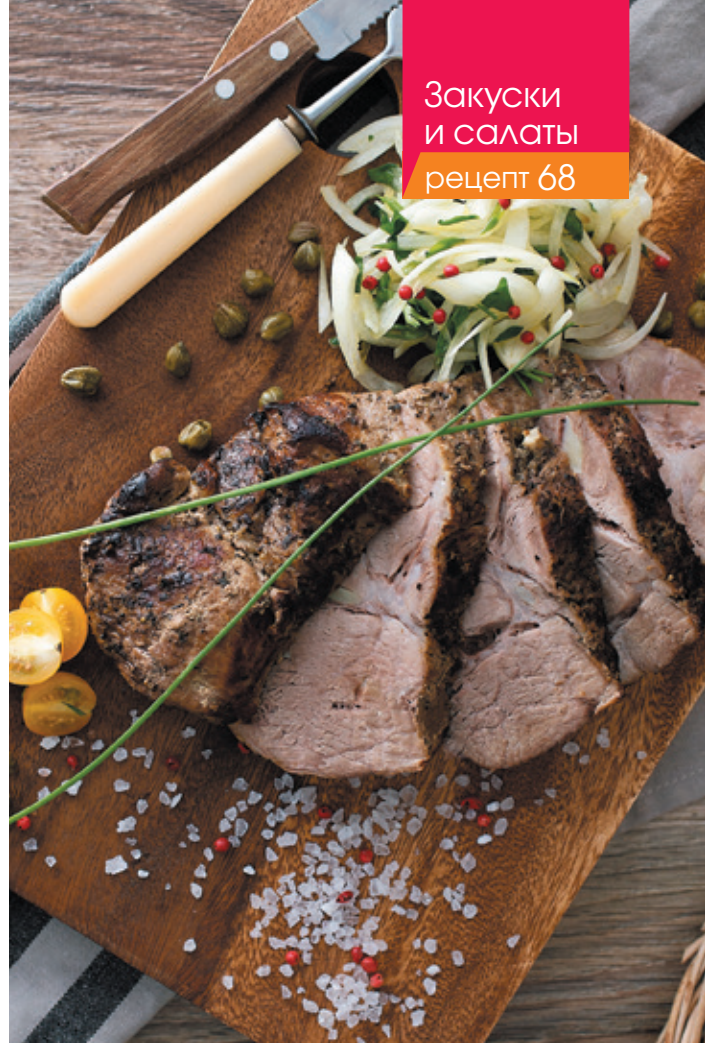
Ингредиенты:

- Свинина (шея) – 1 кг
- Горчица – 60 г
- Масло растительное – 30 мл
- Вода – 200 мл
- Чеснок – 15 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Свинину промыть. Затем мясо натереть растительным маслом, горчицей, солью и специями. В мясе сделать надрезы ножом, нашинговать зубчиками чеснока и поставить мариноваться в холодильник на 4 часа. Маринованное мясо обернуть в 2–3 слоя фольги, выложить на дно чаши мультиварки. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «0». Установить программу «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления **1 час 30 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте с маринованными овощами и пряной зеленью.



Закуски
и салаты
рецепт 68



Холодец

Ингредиенты:

- Ножки свиные — 1,2 кг
- Говядина (филе) — 500 г
- Лук репчатый — 150 г
- Морковь — 120 г
- Чеснок — 15 г
- Вода
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Говядину промыть, крупно нарезать. Морковь нарезать широкими кружочками, лук — кольцами. Чеснок измельчить ножом. Свиные ножки промыть, при необходимости разрубить. В чашу мультиварки выложить все ингредиенты, добавить соль и специи, залить водой до максимальной отметки. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «0». Установить программу «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», вид продукта «Мясо», время приготовления **3 часа**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовые свиные ножки и говядину остудить, мясо отделить от костей и измельчить ножом, бульон процедить. Разложить кусочки мяса и морковь по формам для холодца, залить их бульоном и поставить в холодильник до застывания.

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

Закуска пикантная

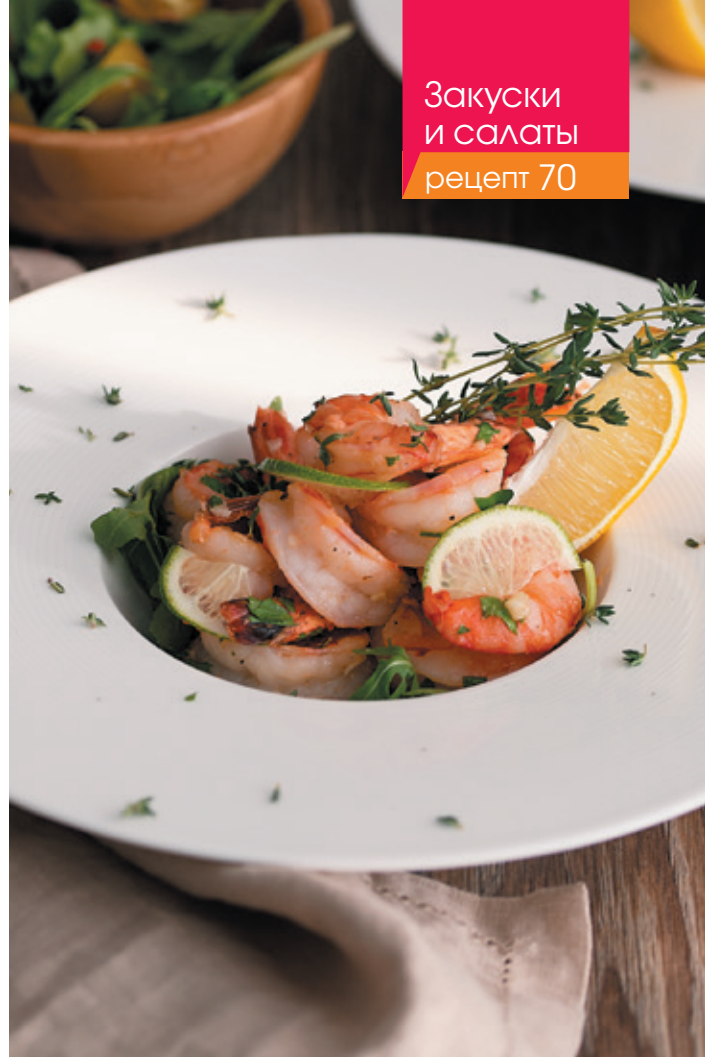
Ингредиенты:

- Креветки тигровые — 600 г
- Масло растительное — 70 мл
- Сок лимона — 5 мл
- Чеснок — 5 г
- Петрушка — 5 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Креветки промыть, очистить от панциря, оставив при этом хвостик. Чеснок и петрушку измельчить ножом. В отдельную емкость выложить креветки, добавить лимонный сок, чеснок, петрушку, соль, специи и перемешать. Поставить в холодильник мариноваться на 4 часа. В чашу мультиварки налить растительное масло, выложить креветки и перемешать. Установить программу «ЖАРКА», вид продукта «Рыба», время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку «Старт». Обжаривать креветки при открытой крышке, периодически помешивая. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте к закуске сливочно-чесочный соус.





Теплый салат с креветками

Ингредиенты:

- Креветки тигровые — 100 г
- Цуккини — 80 г
- Помидоры черри — 80 г
- Авокадо — 80 г
- Масло подсолнечное — 30 мл
- Масло оливковое — 10 мл
- Листья салата — 20 г
- Базилик свежий красный — 5 г
- Корень имбиря — 2 г

Порядок приготовления

Креветки промыть, очистить от панциря, оставив при этом хвостик. Цуккини очистить от кожицы и нарезать кружочками толщиной 0,5 см. Авокадо очистить от кожуры, вынуть косточку, нарезать кубиками по 1 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 кабачков. Установить программу «ЖАРКА», вид продукта «Рыба», время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы при открытой крышке, периодически переворачивая кабачки и креветки. На салатную смесь выложить по кругу цуккини и украсить креветками. При подаче кабачки и креветки должны быть теплыми.

Совет: перед подачей салат можно сбрызнуть лимонным соком.

Хлеб белый

Хлеб

рецепт 72

Ингредиенты:

- Мука пшеничная в/с — 850 г
- Масло растительное — 40 мл
- Сахар — 30 г
- Дрожжи сухие — 15 г
- Соль — 10 г
- Вода теплая — 500 мл

Порядок приготовления

В отдельной емкости смешать муку, соль, сахар и дрожжи. Постоянно помешивая, тонкой струйкой влить воду и растительное масло. Руками вымешивать тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок емкости. Чашу мультиварки смазать растительным маслом, выложить в нее тесто и разровнять. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «0». Установить программу «ХЛЕБ», время приготовления **3 часа**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. За 1 час до завершения приготовления открыть крышку, перевернуть хлеб, закрыть крышку. Готовый хлеб вынуть из чаши и дать ему остыть в течение 30 минут.

Совет: подавайте со сливочным сыром.





Хлеб ржано-пшеничный

Ингредиенты:

- Мука пшеничная в/с — 300 г
- Мука ржаная обдирная — 50 г
- Мука гречневая — 50 г
- Мед — 40 г
- Солод ферментированный — 15 г
- Кедровые орешки — 15 г
- Масло растительное — 10 мл
- Дрожжи сухие — 10 г
- Тмин (зерна) — 5 г
- Масло оливковое — 5 мл
- Вода — 280 мл
- Соль

Порядок приготовления

Пшеничную муку просеять, пересыпать в отдельную емкость, добавить гречневую и ржаную муку, соль, солод, тмин, дрожжи и перемешать. Не переставая помешивать, влить тонкой струйкой воду комнатной температуры, мед и оливковое масло. Тесто вымесить до получения однородной массы. Чашу мультиварки смазать растительным маслом и выложить тесто на дно. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «**0**». Установить программу «**ХЛЕБ**», время приготовления **2 часа**. Нажать кнопку «**Старт**». За 1 час до завершения приготовления выложить тесто на доску, обмять и хорошо вымесить. Чашу мультиварки смазать маслом, в нее выложить тесто и разровнять. Сверху посыпать кедровыми орешками и слегка примять. Закрыть крышку. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте с паштетом из куриной печени.

Тесто дрожжевое

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

В отдельной емкости смешать муку, соль, сахар, дрожжи и, продолжая помешивать, тонкой струйкой влить воду комнатной температуры. Вымешивать тесто, пока оно не начнет отставать от стенок емкости. Чашу мультиварки смазать растительным маслом, выложить в нее тесто. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «0». Установить программу «МУЛЬТИПОВАР», температуру **35°C**, время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

Совет: тесто прекрасно подойдет для выпечки пирожков и пиццы.





Бисквит классический

Ингредиенты:

- Мука пшеничная в/с — 180 г
- Яйцо — 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. Паровой клапан установить в положение «0». 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.

Шарлотка с яблоками

Ингредиенты:

- Мука пшеничная в/с — 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 кубиками по 1 см. В отдельной емкости взбить яйца с сахаром до стойкой пены. Постоянно помешивая, добавить муку, разрыхлитель, корицу и тщательно перемешать до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, дно чаши залить небольшим количеством теста, выложить яблоки, залить оставшейся частью теста. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «0». Установить программу «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления **1 час 10 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

Совет: готовую шарлотку полейте фруктовым сиропом и украсьте ягодами.



Выпечка

рецепт 76



Кекс шоколадный

Ингредиенты:

- Мука пшеничная в/с — 110 г
- Масло сливочное — 150 г
- Яйцо — 200 г (4 шт.)
- 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. Постоянно помешивая, добавить размягченное сливочное масло, муку, разрыхлитель, тертый шоколад и тщательно перемешать до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и выложить получившееся тесто. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «0». Установить программу «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

Совет: готовый кекс можно украсить шоколадным топпингом.

Кекс бананово-ореховый

Выпечка

рецепт 78

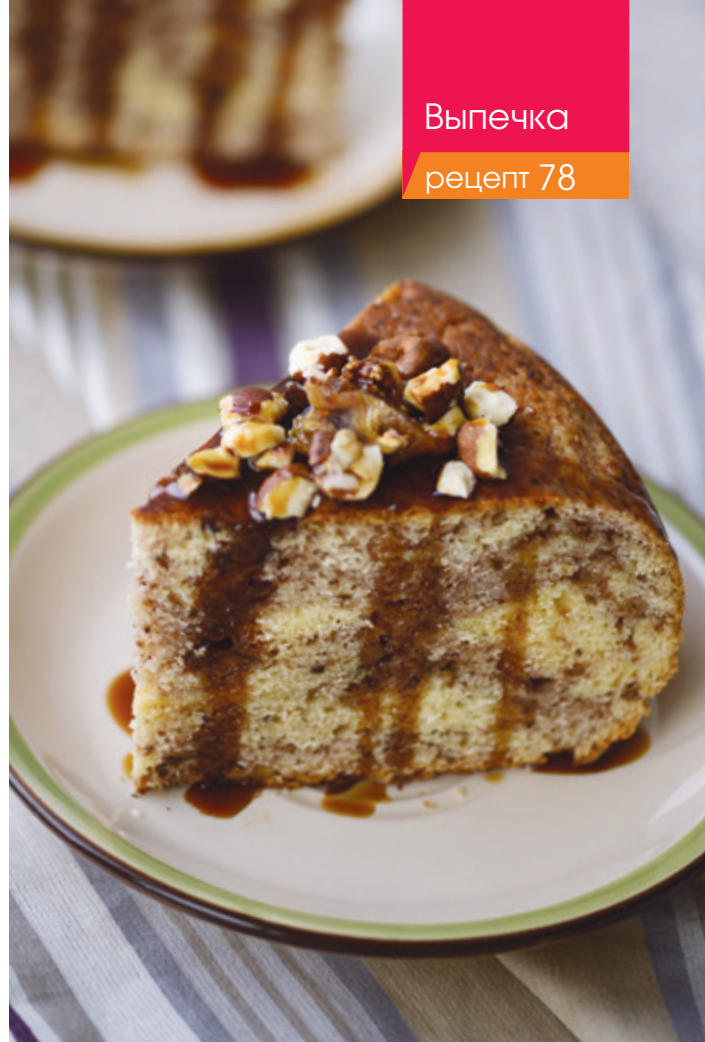
Ингредиенты:

- Мука пшеничная в/с — 560 г
- Банан — 380 г
- Сахар — 190 г
- Яйцо — 150 г (3 шт.)
- Масло сливочное — 150 г
- Грецкие орехи — 100 г
- Разрыхлитель — 20 г

Порядок приготовления

Сливочное масло растопить. Яйцо взбить с сахаром до стойкой пены, затем при постоянном помешивании добавить сливочное масло, муку и разрыхлитель. Грецкий орех и банан пропустить через мясорубку, получившуюся смесь аккуратно вмешать в тесто и перемешать до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить на дно готовое тесто и разровнять. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «О». Установить программу «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления **1 час 10 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

Совет: украсьте кекс грецкими орехами.





Кекс медовый

Ингредиенты:

- Мука пшеничная в/с — 300 г
- Яйцо — 150 г/3 шт.
- Мед — 120 г
- Сахар — 100 г
- Масло сливочное — 10 г
- Разрыхлитель — 5 г
- Сахар ванильный — 1 г
- Соль — 1 г

Порядок приготовления

Яичные белки отделить от желтков. Белки взбить с сахаром до стойкой пены. Не переставая взбивать, добавить мед, желтки, разрыхлитель и ванильный сахар. Постоянно помешивая, понемногу добавить муку. Тщательно перемешать до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и залить получившееся тесто. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «о». Установить программу «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы. Готовый кекс оставить в мультиварке на 15 минут.

Совет: при желании можно добавить в тесто дробленые грецкие орехи.

Пирог творожный

Ингредиенты:

- Мука пшеничная в/с — 40 г
- Творог 9% — 500 г
- Яйцо — 250 г (5 шт.)
- Апельсин — 120 г
- Клубника свежая — 50 г
- Сахар — 50 г
- Масло сливочное — 10 г
- Соль

Порядок приготовления

Апельсин очистить от кожуры, белки отделить от желтков. В белки добавить соль и взбить миксером до стойкой пены. Апельсин и клубнику нарезать тонкими ломтиками. Творог, желтки, сахар и муку смешать миксером до однородной массы. В творожную массу добавить взбитые белки и аккуратно перемешать лопаткой. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить половину творожной массы на дно, далее выложить слоями апельсины и клубнику. Выложить оставшуюся часть творожной массы и разровнять. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «**0**». Установить программу «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы. Готовый пирог оставить в мультиварке на 35 минут.

Совет: украсьте пирог сахарной пудрой и свежими ягодами.

Выпечка

рецепт 80





Пирог рыбный

Ингредиенты:

- Тесто слоеное замороженное — 500 г
- Сайра консервированная — 250 г
- Картофель — 150 г
- Яйцо вареное — 50 г (1 шт.)
- Лук зеленый — 30г
- Сливочное масло — 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 до толщины 1 см. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и выложить в нее первую часть теста, сверху равномерно распределить рыбу, смешанную с зеленым луком и яйцом. Выложить кружочки картофеля, посыпать солью и специями. Накрыть второй частью теста, защипать края и сделать несколько проколов вилкой. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «**О**». Установить программу «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

Совет: начинку также можно приготовить из отварной красной рыбы.

Пицца с салями

Ингредиенты:

- Тесто дрожжевое — 160 г
- Сыр твердый — 60 г
- Помидоры черри — 60 г
- Салями — 40 г
- Томатная паста — 20 г
- Майонез — 20 г
- Оливки — 15 г
- Масло сливочное — 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. Сыр натереть на крупной терке. Тесто раскатать в круглую лепешку толщиной 0,5 см, равную диаметру чаши. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, на дно выложить тесто, смазать его соусом, сверху по всему диаметру равномерно выложить начинку и посыпать сыром. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «0». Установить программу «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до завершения программы.

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





Пицца с морепродуктами

Ингредиенты:

- Тесто дрожжевое — 160 г
- Сыр твердый — 60 г
- Помидоры черри — 60 г
- Коктейль из морепродуктов — 40 г
- Томатная паста — 20 г
- Сметана 20% — 20 г
- Оливки — 15 г
- Масло сливочное — 15 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Приготовить начинку: коктейль из морепродуктов разморозить, промыть, откинуть на сито и дать стечь воде. Помидоры нарезать кружочками, оливки — колечками. Приготовить соус: томатную пасту смешать со сметаной, солью и специями до однородной массы. Тесто раскатать в круглую лепешку толщиной 0,5 см, равную диаметру чаши. 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. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «0». Установить программу «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

Совет: из специй к этой пицце отлично подойдет орегано.

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. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «0». Установить программу «ЙОГУРТ/ТЕСТО», 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.

Йогурт
рецепт 84



Йогурт

рецепт 85



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 на мелкие кусочки. Молоко, сливки и простоквашу комнатной температуры смешать в отдельной емкости, добавить клубнику, перемешать. Перелить в чашу мультиварки. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «0». Установить программу «ЙОГУРТ/ТЕСТО», время приготовления **12 часов**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовый йогурт поставить в холодильник на 3 часа.

Совет: украсьте свежей мятой и клубникой.

Фондю сырное

Ингредиенты:

- Сыр чеддер — 350 г
- Вино белое сухое — 150 мл
- Сливки 22% — 75 мл
- Вода — 50 мл
- Чеснок — 10 г
- Крахмал — 10 г
- Сок лимона — 5 мл
- Сахар
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Сыр натереть на мелкой терке, чеснок измельчить ножом. Сливки, воду, крахмал и сахар смешать в отдельной емкости до однородной массы. В чашу мультиварки залить вино. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «0». Установить программу «**МОЛОЧНАЯ КАША/КРУПЫ**», время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». За 6 минут до завершения приготовления открыть крышку, выложить сыр и чеснок, постоянно помешивая, чтобы получилась однородная масса. Не прекращая помешивать, добавить лимонный сок, соль и специи. За 3 минуты до завершения приготовления, не прекращая помешивать, добавить смесь из сливок и крахмала. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте с пшеничными гренками.



Фондю

рецепт 86



Фондю

рецепт 87

Фондю шоколадное

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Разломать плитку шоколада на дольки. В чашу мультиварки выложить шоколад, залить сливками. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «0». Установить программу «МУЛЬТИПОВАР», температуру **100 °С**, время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить при открытой крышке, постоянно помешивая, до окончания программы.

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

Панна котта шоколадная

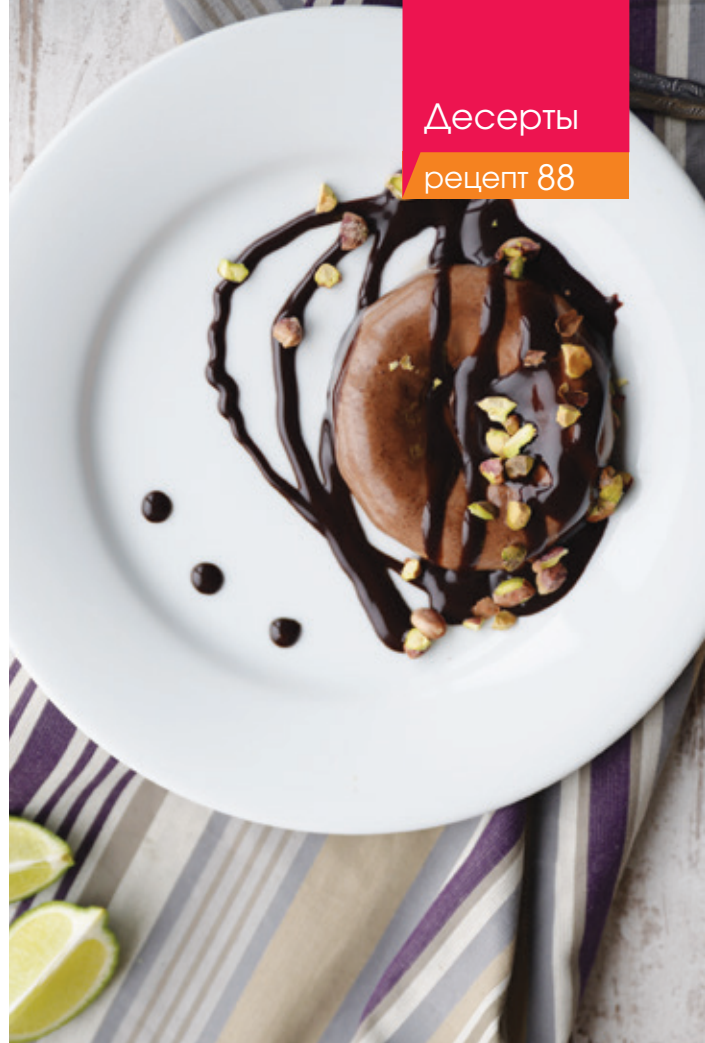
Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Шоколад натереть на мелкой терке, желатин замочить в холодной воде на 1 минуту и отжать. В чашу мультиварки выложить шоколад, добавить сливки, сахар, молоко, ванилин и перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «о». Установить программу «МУЛЬТИПОВАР», температуру **100 °С**, время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. После завершения приготовления открыть крышку, перемешать содержимое венчиком, добавить желатин и снова перемешать до полного растворения желатина. Готовую массу разлить по формочкам и убрать в холодильник до полного застывания на 3–4 часа.

Совет: подавайте с шоколадным топпингом.



Десерты

рецепт 88

Десерты

рецепт 89



Варенье малиновое

Ингредиенты:

- Малина — 800 г
- Сахар — 800 г
- Вода — 250 мл

Порядок приготовления

В чашу мультиварки выложить малину, добавить сахар, залить водой и перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «**о**». Установить программу «**ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**», вид продукта «**Овощи**», время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до завершения программы.

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

Яблоки медовые

Ингредиенты:

- Яблоки — 300 г
- Мед — 60 г
- Корица

Порядок приготовления

У яблок срезать верхнюю часть, удалить сердцевину. В образовавшуюся выемку положить мед и добавить щепотку корицы, накрыть каждое яблоко верхней частью. Яблоки уложить в чашу мультиварки так, чтобы мед не вытек. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «0». Установить режим «МУЛЬТИПОВАР», температуру **100 °С**, время приготовления **50 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

Совет: в начинку так же можно добавить измельченные миндаль, фундук и грецкие орехи.



Десерты

рецепт 90



Халва классическая

Ингредиенты:

- Семечки подсолнечника очищенные — 400 г
- Мука пшеничная — 150 г
- Сахар — 100 г
- Масло сливочное — 100 г
- Вода — 100 мл

Порядок приготовления

В чашу мультиварки выложить семечки. Установить программу «**ЖАРКА**», вид продукта «**Овощи**», время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». За 15 минут до завершения приготовления семечки перемешать. Готовить до окончания программы. Семечки пересыпать в отдельную чашу и измельчить блендером до однородной массы. В чашу мультиварки засыпать муку. Установить программу «**ЖАРКА**», вид продукта «**Овощи**», время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы, помешивая муку каждые 10 минут. Затем перемешать муку и измельченные семечки до однородной массы. В чашу мультиварки налить воду, добавить сахар, перемешать. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «**о**». Установить программу «**СУП**», время приготовления **25 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». За 10 минут до завершения приготовления добавить сливочное масло и тщательно перемешать венчиком. Готовить до окончания программы. Затем добавить сироп в массу из семечек и муки, тщательно перемешать. Массу разложить в формы и поставить в холодильник на 2 часа.

Совет: перед подачей украсьте халву семечками подсолнечника.

Морс брусничный

Ингредиенты:

- Брусника — 500 г
- Мед — 80 г
- Вода — 2 л

Порядок приготовления

Бруснику промыть. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «СУП», время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

Совет: для этого морса лучше всего подходит цветочный мед.

Напитки

рецепт 92





Напиток фруктовый

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «СУП», время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

Совет: в напиток можно добавить сок цитрусовых.

Компот из сухофруктов

Напитки

рецепт 94

Ингредиенты:

- Сухофрукты — 500 г
- Сахар — 250 г
- Вода — 2 л

Порядок приготовления

Сухофрукты промыть, откинуть на сито и дать стечь воде. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить сахар, залить водой и тщательно перемешать. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «СУП», время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

Совет: перед подачей в компот можно добавить дольку лайма.





Глинтвейн

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Изюм и имбирь выложить в чашу мультиварки, залить вином, добавить сахар, померанцевую корку, корицу, кардамон, гвоздику и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «0». Установить программу «МУЛЬТИПОВАР», температуру **70°C**, время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

Совет: глинтвейн также можно приготовить из виноградного сока.

Лечо

Ингредиенты:

- Перец болгарский — 1,5 кг
- Помидоры — 1,5 кг
- Сахар — 100 г
- Масло растительное — 100 г
- Соль — 10 г
- Чеснок — 5 г
- 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. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «0». Установить программу «**ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**», вид продукта «**Овощи**», время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

Совет: чтобы придать лечо пикантный вкус, во время тушения добавьте чайную ложку хрена.

Консервация

рецепт 96





Лечо по-казански

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Помидоры и морковь пропустить через мясорубку. Зелень, чеснок и 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. Паровой клапан установить в положение «**О**». Установить программу «**ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**», вид продукта «**Овощи**», время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

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

Икра кабачковая

Ингредиенты:

- Кабачки — 2 кг
- Морковь — 800 г
- Лук репчатый — 200 г
- Масло растительное — 150 мл
- Чеснок — 40 г
- Соль — 18 г
- Сахар — 12 г
- Перец черный молотый — 2 г
- Уксус 9% — 14 мл

Порядок приготовления

Кабачки очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками по 1,5–2 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»**, вид продукта **«Овощи»**, время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Обжаривать овощи при открытой крышке, периодически помешивая. Готовить до окончания программы. Затем добавить кабачки и перемешать. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение **«О»**. Установить программу **«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»**, вид продукта **«Овощи»**, время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовые овощи пропустить через мясорубку, выложить в чашу мультиварки, добавить соль, сахар, перец, уксус и тщательно перемешать. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение **«О»**. Установить программу **«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»**, вид продукта **«Овощи»**, время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте с пряной зеленью.

Консервация

рецепт 98





Маринад для огурцов

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой и тщательно перемешать. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «СУП», время приготовления **1 час**. 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.

Маринад для помидоров

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой и тщательно перемешать. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «СУП», время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

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



Консервация

рецепт 100



Маринад для грибов

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой и тщательно перемешать. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «СУП», время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

Совет: в воду можно добавить фенхель и белый перец.



REDMOND

Для самых маленьких

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

До года ребенок должен получать пищу в строго установленные часы. Благодаря функции «**Отложенный старт**» мультиварка **REDMOND RMC-210** поможет 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 поможет мультиварка **REDMOND RMC-210**, оснащенная автоматическими программами. Она подарит вам возможность проводить больше времени с ребенком за веселыми и познавательными играми, потому 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 мультиварке **REDMOND RMC-210** также можно стерилизовать бутылочки и соски, пастеризовать продукты и подогревать детское питание.





Каша манная 5-процентная

Ингредиенты:

- Крупа манная — 20 г
- Молоко 2,5% — 200 мл
- Масло сливочное — 5 г
- 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. Паровой клапан установить в положение «П». Установить программу «МОЛОЧНАЯ КАША/КРУПЫ», время приготовления **20 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
- Молоко 2,5% — 100 мл
- Масло сливочное — 5 г
- Фруктозный сироп — 5 мл
- Солевой раствор — 3 мл
- Вода — 250 мл

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить в нее рис, залить молоком и водой, добавить фруктозный сироп, солевой раствор и перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «П». Установить программу «МОЛОЧНАЯ КАША/КРУПЫ», время приготовления **25 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 зеленые — 240 г
- Фруктозный сироп — 3 мл
- Вода — 500 мл

Порядок приготовления

Фрукты очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кубиками по 3 см. В чашу мультиварки налить воду, сверху установить решетку для приготовления на пару, равномерно выложить в нее фрукты и полить фруктозным сиропом. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «**НА ПАРУ**», вид продукта «**Овощи**», 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. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «П». Установить программу «МОЛОЧНАЯ КАША/ КРУПЫ», время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовую кашу протереть через сито.

Совет: с пяти месяцев.

Детское
меню
рецепт 105





Каша манная на овощном бульоне

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Овощи очистить и замочить в воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 1 см, выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «СУП», время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Затем процедить бульон, снова залить в чашу мультиварки, добавить манную крупу, сливочное масло и соль, перемешать. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «III». Установить программу «МОЛОЧНАЯ КАША/КРУПЫ», время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовую кашу тщательно перемешать и протереть через сито.

Совет: с шести месяцев.

Каша манная с яблочным пюре

Ингредиенты:

- Яблоки зеленые — 210 г
- Крупа манная — 20 г
- Молоко 2,5% — 300 мл
- Масло сливочное — 5 г
- 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, яблоки, залить молоком, добавить фруктозный сироп и перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «П». Установить программу «МОЛОЧНАЯ КАША/КРУПЫ», время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовую кашу тщательно перемешать и протереть через сито.

Совет: с шести месяцев.





Каша из гречневой и рисовой муки

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Рисовую и гречневую муку засыпать в отдельную емкость, залить водой, перемешать венчиком до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, залить молоко, мучную смесь, добавить солевой раствор, фруктозный сироп и перемешать. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «П». Установить программу «МОЛОЧНАЯ КАША/КРУПЫ», время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовую кашу тщательно перемешать и протереть через сито.

Совет: с шести месяцев.

Пюре рыбное

Ингредиенты:

- Треска (филе) — 150 г
- Молоко 2,5% — 80 мл
- Солевой раствор — 3 мл
- Вода — 300 мл

Порядок приготовления

Рыбу очистить от кожи и костей, промыть. Молоко прокипятить. В чашу мультиварки налить воду, установить решетку для приготовления на пару, выложить в него рыбу, полить солевым раствором. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «НА ПАРУ», тип продукта «Рыба», время приготовления **15 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 — 450 мл

Порядок приготовления

Курицу промыть, нарезать кубиками по 0,5 см, выложить в чашу мультиварки, залить водой и добавить солевой раствор. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «СУП», время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовый бульон процедить. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, добавить крупу и перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «III». Установить программу «МОЛОЧНАЯ КАША/КРУПЫ», время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовую кашу тщательно перемешать и протереть через сито.

Совет: с семи месяцев.

Суп-пюре из цветной капусты и кабачка

Ингредиенты:

- Цветная капуста — 100 г
- Кабачки — 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 см, капусту измельчить ножом. Овощи замочить в холодной воде на 1 час. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить в нее овощи, залить водой, добавить солевой раствор и перемешать. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «СУП», время приготовления **25 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовый суп перелить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

Совет: с семи месяцев.





Пюре овощное

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Овощи замочить в воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 1 см. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, в нее выложить овощи, залить водой, добавить фруктозный сироп, солевой раствор и перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «СУП», время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовые овощи переложить в отдельную емкость, залить полученным отваром и взбить блендером до однородной массы.

Совет: с семи месяцев.

Отвар из шиповника

Ингредиенты:

- Плоды шиповника — 20 г
- Фруктоза — 5
- Вода — 300 мл

Порядок приготовления

Плоды шиповника перебрать и промыть, выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить фруктозу и перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «СУП», время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовый отвар оставить настояться на 6–8 часов, затем процедить через марлю.

Совет: с семи месяцев.

Детское
меню
рецепт 113





Каша рисовая с творогом

Ингредиенты:

- Творог (9%) — 50 г
- Рис шлифованный — 30 г
- Масло сливочное — 5 г
- Фруктоза — 5 г
- Вода — 300 мл

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить рис, залить водой, добавить фруктозу и перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «Ш». Установить программу «МОЛОЧНАЯ КАША/КРУПЫ», время приготовления **25 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовый рис вместе с отваром переложить в отдельную емкость, добавить творог и взбить блендером до однородной массы.

Совет: с восьми месяцев.

Бульон мясной

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать кубиками по 1 см. Овощи промыть, замочить в воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 0,5–1 см. Петрушку крупно нарезать. Мясо, овощи и зелень выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить солевой раствор и перемешать. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «СУП», время приготовления **30 минут**. 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 1 см. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить картофель, залить молоком и водой, добавить солевой раствор и перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «СУП», 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
- Молоко 2,5% — 50 мл
- Мука пшеничная в/с — 5 г
- Лук репчатый — 5 г
- Масло сливочное — 5 г
- Солевой раствор — 3 мл
- Вода — 200 мл

Порядок приготовления

Филе промыть. Курицу и лук пропустить через мясорубку два раза. Молоко смешать с водой, добавить муку и размешать венчиком до однородной массы. Фарш выложить в чашу мультиварки, залить молочно-мучной смесью, добавить солевой раствор, сливочное масло и перемешать. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «1». Установить программу «СУП», время приготовления **25 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
- Молоко 2,5% — 50 мл
- Яйцо (желток) — 10 г
- Масло сливочное — 5 г
- Солевой раствор — 3 мл
- Овощной отвар — 200 мл

Порядок приготовления

Печень промыть, 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. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «СУП», время приготовления **25 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, на дно установить решетку для приготовления на пару, выложить в нее котлеты. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «**0**». Установить программу «**НА ПАРУ**», вид продукта «**Мясо**» время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

Совет: с восьми месяцев.



Детское
меню
рецепт 119



Пюре из индейки

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

С горошка слить жидкость и промыть. Индейку промыть и пропустить через мясорубку 2 раза. Фарш и горошек выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить солевой раствор и перемешать. Закрыть крышку. Паровой клапан установить в положение «I». Установить программу «СУП», время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовое мясо с горошком переложить в отдельную емкость, добавить 50 мл отвара и взбить блендером до однородной массы.



Совет: с одиннадцати месяцев.



Стерилизация



Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация посуды для питания поможет защитить его от многих вредоносных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды (автоклав) или пара. В мультиварке **REDMOND RMC-210** можно легко и быстро простерилизовать предметы как водяным (медицинским), так и паровым способами.

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

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше. 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, переведите выключатель на шнуре в положение **I**.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«СУП»**. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (**1 час**).
4. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»**, пока индикатор кнопки не перестанет мигать. На дисплее появится индикатор . Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
5. Отключите функцию автоподогрева: нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»**, пока на дисплее не появится индикатор .
6. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
7. Чтобы отменить введенную программу или остановить процесс стерилизации, нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**, пока прибор не перейдет в режим ожидания.
8. По окончании работы переведите выключатель на шнуре в положение **0** и отсоедините прибор от электросети.



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

Для сосок и мелких предметов (паровой способ):

1. Вставьте внутреннюю чашу контейнера для приготовления на пару во внешний обод так, чтобы выступы по краям чаши вошли в пазы. На внутренней стороне обода предусмотрено 2 набора пазов для регулировки высоты и, соответственно, объема контейнера.
2. Мелкие предметы (соски, столовые приборы, прорезыватели и т.д.) разместите в контейнере для приготовления на пару.
3. Залейте в чашу 600 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу прибора.
4. Подключите прибор к электросети, переведите выключатель на шнуре в положение **I**.
5. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«НА ПАРУ»**.
6. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму **«Птица»** во всплывающем меню. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (**25 минут**).
7. При необходимости используйте функцию отсрочки старта.
8. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»**, пока индикатор кнопки не перестанет мигать. На дисплее появится индикатор . Начнется выполнение программы. Отключите функцию автоподогрева, нажав и удерживая кнопку **«Старт»**, пока на дисплее не появится индикатор . Обратный отсчет времени приготовления пойдет после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания. Все заложённые в контейнер предметы будут простерилизованы.
10. Чтобы отменить введенную программу или остановить процесс стерилизации, нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**, пока прибор не перейдет в режим ожидания.
11. По окончании работы переведите выключатель на шнуре в положение **0** и отсоедините прибор от электросети.

Пастеризация

Это процесс однократного нагревания жидких продуктов до **60 °С** в течение 1 часа либо до температуры **70–80 °С** на несколько минут. Применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов. В мультиварке **REDMOND RMC-210** можно пастеризовать продукты на программе «**МУЛЬТИПОВАР**».

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. Переведите выключатель на шнуре в положение **I**.
2. Нажмите кнопку «**Мультиповар**». На дисплее появятся заданные по умолчанию значения времени (**30 минут**) и температуры приготовления (**100 °С**). Нажатием кнопки «**Мультиповар**» установите значение температуры **75 °С**.
3. нажмите кнопку «**Отсрочка/Таймер**», цифры на дисплее начнут мигать. С помощью кнопок «**Часы**» и «**Минуты**» установите время приготовления, руководствуясь приведенной ниже таблицей. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
4. Нажмите и удерживайте кнопку «**Старт**», пока ее индикатор не перестанет мигать. На дисплее появится индикатор . Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
5. Отключите функцию автоподогрева: нажмите и удерживайте кнопку «**Старт**», пока на дисплее не появится индикатор .
6. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
7. Чтобы отменить введенную программу или остановить процесс пастеризации, нажмите и удерживайте кнопку «**Отмена/Подогрев**», пока прибор не перейдет в режим ожидания.
8. По окончании работы переведите выключатель на шнуре в положение **0** и отсоедините прибор от электросети.

По окончании пастеризации выньте обработанный продукт из мультиварки, остудите и храните в холодном месте.

Таблица времени пастеризации в зависимости от объема жидкости

Объем, л	0,5	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0
Время пастеризации, мин	34	36	38	40	42	44

Подогрев детского питания

Благодаря эффекту водяной бани в мультиварке **REDMOND RMC-210** можно быстро и деликатно подогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры.

1. Залейте в чашу 2 литра воды, разместите в чаше емкости с продуктом. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Подключите прибор к электросети, переведите выключатель на шнуре в положение **I**.
3. Нажимая кнопку «Мультиповар», установите температуру приготовления **40 °С**.
4. Нажмите кнопку «**Отсрочка/Таймер**» для перехода в режим установки времени приготовления. Нажимая кнопки «**Часы**» и «**Минуты**», установите необходимое время для разогрева и последующего поддержания температуры продукта. Минимальное время разогрева продукта от комнатной температуры до 40 °С — 20 минут.
5. При необходимости установите время отложенного старта.
6. Нажмите и удерживайте кнопку «**Старт**», пока индикатор кнопки не перестанет мигать. Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени разогрева. При данной температуре функция автоподогрева будет отключена по умолчанию.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
8. Для отмены введенной программы, прерывания процесса подогрева нажмите и удерживайте кнопку «**Отмена/Подогрев**».
9. По окончании работы переведите выключатель на шнуре в положение **0** и отсоедините прибор от электросети.

Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом!

ДЛЯ ЗАМЕТОК

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



REDMOND в социальных сетях:



vk.com/multipro



www.odnoklassniki.ru/multivarkapro



www.facebook.com/redmond.official



www.youtube.com/user/RedmondRussia



redmond-russia.livejournal.com



instagram.com/redmond_multicookers



twitter.com/Redmond_IG

www.multivarka.pro

www.redmond-ig.com

REDMOND Industrial Group LLC, USA

Printed in Finland 

Дата выпуска: 03.12.2013