

# REDMOND

series MultiPRO

Мультиварки

**RMC-M13/M23**

# 120

РЕЦЕПТОВ



ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

# REDMOND

series multiPRO



**52**  
ПРОГРАММЫ

**25** АВТОМАТИЧЕСКИХ  
ПРОГРАММ  
**27** РУЧНОЙ НАСТРОЙКИ  
ПРОГРАММ

# 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



Мультиварки **REDMOND RMC-M13** и **RMC-M23** — это инновационные технологии, стильный дизайн в сочетании с интуитивно понятным интерфейсом и удобством использования. Они созданы для тех, кто ценит свое время, чья жизнь стремительна и динамична. Расширенный функционал этих моделей откроет перед вами поистине бескрайние кулинарные возможности!

В **RMC-M13** и **RMC-M23** реализованы **25 автоматических программ** и **27 программ ручной настройки**. Эти компактные мультиварки с легкостью готовят как классические первые и вторые блюда — супы, каши, рагу, плов, стейки, гарниры, — так и оригинальные: сыры, творог, фондю, глинтвейн, десерты, салаты и многое другое. В зависимости от ваших потребностей при покупке мультиварки этой серии вы можете выбрать модель с нужным объемом чаши. **REDMOND RMC-M13** с чашей объемом 3 литра станет оптимальным вариантом для молодых пар, а 5-литровая чаша мультиварки **RMC-M23** идеально подходит для большой семьи. **RMC-M13** и **RMC-M23** станут незаменимыми помощниками для тех, кто заботится о своем здоровье, ведь продукты, приготовленные в них, сохраняют все витамины и полезные вещества.

Специалисты **REDMOND** разработали мультиварки **RMC-M13** и **RMC-M23**, чтобы каждое ваше блюдо стало настоящим гастрономическим изыском, а кулинария — простым и захватывающим занятием!

# О МУЛЬТИВАРКАХ **REDMOND**



Мультиварки **REDMOND RMC-M13** и **RMC-M23** — многофункциональные устройства нового поколения. Реализованные в них инновационные разработки в области кухонной техники не только обеспечат вам здоровое питание, но и позволят создать настоящие кулинарные шедевры, подарив свободное время. Ваши хлопоты по кухне станут незначительными и приятными, а блюда получатся вкусными и полезными!

САЙТ ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВА REDMOND  
В РОССИИ:

## **multivarka.pro**

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

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

**8-800-200-77-21**

Звонок по России бесплатный.

Консультация шеф-повара **REDMOND**

по вопросам приготовления:

**8-800-555-77-41**

Звонок по России бесплатный.

**www.redmond-ig.com**

# НОВЫЙ ТЕЛЕПРОЕКТ “ГОТОВИМ в мультиварках **REDMOND**”

ВСЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ  
ОСОБЕННОСТИ  
мультиварок REDMOND

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

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

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



online на сайте **tv.kp.ru**

и в эфире  
ТРИКОЛОР ТВ  
и НТВ-ПЛЮС

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





“ О ПРОЕКТЕ ”

“ ГОТОВИМ  
в мультиварках  
REDMOND ”

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

#### ЦЕЛЬ ПРОЕКТА

Мы развеем все слухи и предоставим объективные факты о преимуществах мультиварок REDMOND. Мы расскажем о разнообразных мультиварках, представленных в широком модельном ряду REDMOND, — 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](http://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](http://multivarka.pro)  
в разделе ТВ-проект





## ОГЛАВЛЕНИЕ

---

Модельный ряд мультиварок <b>REDMOND</b> .....	8
Техника для кухни <b>REDMOND</b> .....	12
Техника для дома <b>REDMOND</b> .....	14
Техника для красоты <b>REDMOND</b> .....	16
Технические характеристики.....	18
Рекомендации поваров <b>REDMOND</b> .....	24
Таблица калорийности.....	25
Рекомендации и требования к процессу приготовления блюд.....	29
Фотоменю.....	30
Рецепты.....	38
Для самых маленьких.....	140
Стерилизация.....	162
Пастеризация.....	164
Разогрев 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 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
- Энергозависимая 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
- Энергозависимая память
- ЖК-дисплей
- Функция отложенного старта, до 13 часов
- Защита от перегрева
- Книга «101 рецептов» для данной модели
- Гарантия 25 месяцев

## Мясорубка RMG-1203-8



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

## Соковыжималка RJ-M908



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

## Кухонный комбайн RFP-3903



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

## Чайник RK-M113



- Мощность 2000 Вт
- Объем 1,7 л
- Корпус из нержавеющей стали
- 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
- Филтрация: 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
- Филтрация: 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
- Филтрация: 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
- Филтрация: 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 м<sup>2</sup>
- 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 м<sup>2</sup>
- 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 м<sup>3</sup>/час
- Обслуживаемая площадь до 46 м<sup>2</sup>
- 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

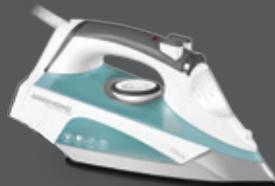
## Утюг RI-C221

- 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



## 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



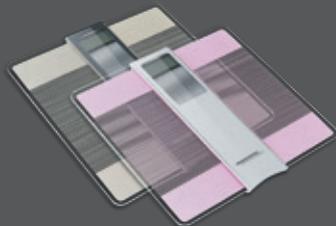
## Весы напольные RS-728B

- 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-M13/M23**

- Мощность: 500 Вт/860 Вт
- Напряжение: 220–240 В
- Объем чаши: 3 л/5 л
- Покрытие чаши: антипригарное керамическое Anato® (Корея)
- Светодиодный дисплей
- Панель управления на русском языке
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев) – до 12 часов
- Предварительное отключение функции автоподогрева
- Функция разогрева блюд – до 12 часов
- Функция отложенного старта – до 24 часов
- Программы:
  - 25 автоматических программ
  - 27 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 12 часов.

### Функция разогрева блюд

Эта функция позволяет использовать мультиварки для подогрева остывших блюд.

### Съемный клапан выхода пара

Съемный клапан обеспечивает безопасный выход пара и легко очищается.

### Функция отложенного старта

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

### 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.

### Современный дизайн

Стильный дизайн мультиварок **REDMOND RMC-M13** и **RMC-M23** подчеркнет интерьерное решение любой кухни. Для удобства использования мультиварки оснащены светодиодным дисплеем и панелью управления на русском языке.

## Базовая комплектация

Мерный стакан



Черпак  
Плоская ложка



Контейнер  
для приготовления  
на пару



## Дополнительная комплектация

Чтобы сделать приготовление блюд в мультиварках **RMC-M13** и **RMC-M23** еще удобнее, вы можете приобрести дополнительные аксессуары в Интернет-магазине представительства [www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro)



Баночки для йогурта **RAM-G1**

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



Корзина для жарки во фритюре **RAM-FB1**

Используется для приготовления различных продуктов в сильно разогретом или кипящем масле (фритюре). Изготовлена из нержавеющей стали, имеет съемную ручку и крючок для фиксации на чаше. Можно мыть в посудомоечной машине. Подходит для любых чаш объемом не менее 3 литров.



Щипцы для чаши **RAM-CL1**

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



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

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



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

## Возможности мультиварок **REDMOND RMC-M13/M23**



МОЛОЧНЫЕ  
КАШИ



СУПЫ



БЛЮДА  
НА ПАРУ



СТЕЙКИ



ПЛОВ



МАНТЫ



ГАРНИРЫ



ФРИ



РУЛЬКА



ХЛЕБ



ВЫПЕЧКА



ПИЦЦА



САЛАТЫ



ДЕСЕРТЫ



ЙОГУРТ



ТВОРОГ



## Мультиварки **REDMOND RMC-M13/M23**

Мультиварки **REDMOND RMC-M13** и **RMC-M23** созданы для того, чтобы вы могли реализовать свой кулинарный талант в полном объеме. Их функционал отвечает самым высоким запросам, а интуитивное управление понятно даже неискушенным пользователям.

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

## Описание некоторых программ



«**МОЛОЧНАЯ КАША**» — для приготовления манной, овсяной, гречневой и других каш на молоке.



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



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



«**ТОМЛЕНИЕ**» — для приготовления томленых супов и каш, заливного из рыбы, а также для приготовления рульки и буженины.



«**ПИЦЦА**» — для приготовления пиццы с разнообразными начинками.



«**ХЛЕБ**» — для выпекания пшеничного, кукурузного, овсяного и других видов хлеба. Предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки.



«**ПЕЛЬМЕНИ**» — для приготовления домашних пельменей, а также вареников и равиоли с разнообразными начинками.



«**ДЕСЕРТЫ**» — для приготовления сладких блюд: шоколадных конфет, панна котты, муссов и многих других.



## Программа «МУЛЬТИПОВАР»

В **REDMOND RMC-M13** и **RMC-M23** включена обновленная программа «МУЛЬТИПОВАР». Она позволяет самостоятельно устанавливать параметры приготовления и готовить в мультиварках 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 12 часов** с шагом изменения в **1 минуту**.

Для вашего удобства, в случае приготовления блюд на программе «МУЛЬТИПОВАР» при температуре не выше **80°C**, функция автоподогрева будет по умолчанию отключена. При необходимости ее можно включить вручную нажатием и удерживанием в течение нескольких секунд кнопки «Старт» после запуска программы приготовления.

## Рекомендации поваров REDMOND



«Мне очень нравится национальные кухни различных стран мира — жгучая испанская, изысканная итальянская, утонченная японская... Невероятно эмоциональные блюда... для приготовления которых нужна специальная посуда и особый температурный режим. С мультиваркой достаточно нажать пару кнопок, чтобы сделать 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
Базилик	1,2	0,1	5,1	24
Бальзамический уксус	0,5	0	17	88
Бананы	1,5	0,1	21	89
Баранина (филе)	17	14,4	0	198
Бекон	10	52,7	0	514
Брокколи	4,4	2	5	33
Ветчина	22,6	20,9	0	279
Виноград	0,6	0,2	16,8	65
Гусь	15,2	39	0	412
Горчица	5,7	6,4	22	162
Гранатовый соус	0	0	62,5	250
Гвоздика	6	20,1	27	323
Геркулес	11	6,2	50	305
Говядина (суповой набор)	20,2	2,8	0	106
Говядина (филе)	20,2	2,8	0	106
Горох (сушеный)	20,5	2	48,6	298

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

## 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
Макаронны	17,5	47,5	2	505
Молоко сухое	27	24	38,7	479
Мускатный орех	15	20	9	500
Миндаль	18,6	57,7	16,2	645
Мясной бульон	2,5	1,5	0,5	27,5
Майонез 67%	2,8	67	2,6	624
Манная крупа	10,3	1	67,7	328
Маргарин	0,3	82	21	743
Масло оливковое	0	99,8	0	898
Масло растительное	0	99,9	0	899
Масло сливочное	0,5	82,5	0	748
Мед	0,7	0	80,3	314

Продукт	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Минтай	15,9	0,9	0	71,7
Молоко 3,2%	2,8	3,2	4,7	58
Морепродукты	19,9	0,8	1,1	91
Морковь	1,3	0,1	7,2	34
Мука пшеничная	10,3	1,1	68,9	334
Мука ржаная	6,9	1,4	67,3	304
Мука гречневая	13	6,8	64,9	369
Мука рисовая	9	2	79	347
Мука кукурузная	9,2	2,5	65,2	333
Нектарины	0,9	0,2	11,8	48
Огурцы	0,8	0,1	2,6	14
Огурцы соленые	0,8	0,1	1,6	13
Оливки	1,4	12,7	1,3	123
Орех грецкий	15,6	62	18,3	700
Орех кедровый	12	61	12	629
Окунь	17,6	5,5	0	117
Патока	0	0,3	78	296
Панировочные сухари	13,9	2,5	72,5	372
Персик	0,9	0,1	9,5	43
Перепела	21,76	4,53	0	134
Палочки корицы	3,9	3,2	79,8	261
Паприка	1,3	0	5,3	27

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

## Таблица калорийности

Продукт	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Семга	20,8	15,1	0	140
Сельдь	17	8,5	0	145
Сливки 10%	3	10	4	118
Сливки 33%	2,5	33	3	337
Смесь «8 злаков»	8,4	0,9	5,9	245
Сметана 20%	2,8	20	3,2	206
Соевый соус	2,3	0	43	183
Сухари панировочные	8	9	53	348
Сыр плавленый	24	13,5	0	226
Сыр твердый	23	29	0	360
Сахар ванильный	0	0	94,8	379
Сахар коричневый	0	0	99,6	398
Сухое молоко	35,7	0,8	51,2	360
Сельдерей	0	0	2	8
Смородина	1	0,2	7,3	38
Сок ананасовый	0,3	0	13,4	54
Сосиски	12	23	0	252
Солод	10,28	1,84	71,2	361
Сухой эстрагон	1,5	0	5	25
Сыворотка	0,8	0,2	3,5	21,8
Тмин	17,8	33,25	27,85	375
Телятина	20,5	2,4	0	105

Продукт	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Творог	16,7	9	159	9
Тесто дрожжевое	6,8	2,3	48	244
Тесто на воде и муке	10	4	54	294
Тесто слоеное	6	25,9	34,8	400
Тилапия (филе)	20,1	1,7	0	96
Томатная паста	4,8	0	19	99
Тунец	22,7	0,7	0	96
Тыква	1	0,1	4,2	25
Треска (филе)	19	0,6	0	69
Фарш домашний (смешанный)	13,5	31,6	0	343,3
Яйцо (60 г)	12,7	11,5	0,7	157

# ВНИМАНИЕ!

## РЕКОМЕНДАЦИИ И ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В рецептах этой книги указан вес очищенных и полностью подготовленных продуктов последовательно для моделей **M13** и **M23**. Точные пропорции приведены не случайно — их соблюдение поможет вам добиться отличных результатов. С изменением этих показателей время приготовления блюд может меняться. На период приготовления также может влиять географическая зона, срок производства и степень охлаждения продукта. При неполной готовности следует увеличить время приготовления блюда до необходимого по вашему вкусу.

Если в ходе приготовления у вас возникли вопросы, обратитесь к разделу «**Советы по приготовлению**» руководства по эксплуатации к данным мультиваркам. В этом разделе приведены основные ошибки, допускаемые при приготовлении пищи в мультиварке, которые порой могут привести к неудовлетворительному результату, а также рассмотрены возможные причины его возникновения и пути устранения.

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



## Каши

рецепт 1



Каша пшенная

рецепт 2



Каша гречневая

рецепт 3



Каша геркулесовая

рецепт 4



Каша рисовая

рецепт 5



Каша кукурузная

## Супы

рецепт 6



Борщ

рецепт 7



Щи

рецепт 8



Харчо

рецепт 9



Рассольник

рецепт 10



Солянка

рецепт 11



Суп из свинины

рецепт 12



Уха

рецепт 13



Суп грибной

рецепт 14



Суп с фрикадельками

рецепт 15



Суп с домашней лапшой

рецепт 16



Суп гороховый с копченостями

рецепт 17



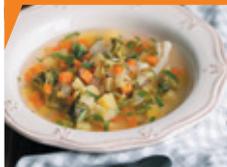
Крем-суп со шпинатом

рецепт 18



Крем-суп с семгой

рецепт 19



Фитнес-суп овощной

## Вторые блюда

рецепт 20



Курица жареная

рецепт 21



Курица со сливками

рецепт 22



Цыпленок с зеленью

рецепт 23



Свинина со сливками

рецепт 24



Мясо по-французски

рецепт 25



Отбивные из свинины

рецепт 26



Рулька

рецепт 27



Рагу со свиной

рецепт 28



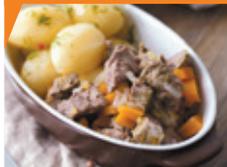
Стейк из говядины

рецепт 29



Гуляш из говядины

рецепт 30



Жаркое с паровым картофелем

рецепт 31



Ассорти мясное

рецепт 32



Ассорти рыбное

рецепт 33



Стейк из форели

рецепт 34



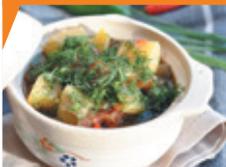
Кальмары фаршированные

рецепт 35



Заливное из семги

рецепт 36



Овощное рагу

рецепт 37



Пельмени

рецепт 38



Манты

рецепт 39



Равиоли с форелью

рецепт 40



Вареники с творогом

рецепт 41



Фетучини с говядиной

рецепт 42



Лазанья

рецепт 43



Баклажаны с говядиной

рецепт 44



Плов со свинойной

Копчение

рецепт 45



Курица копченая

рецепт 46



Свинина копченая

рецепт 47



Форель копченая

Блюда во фритюре

рецепт 48



Картофель фри

рецепт 49



Куриные наггетсы

## Гарниры

рецепт 50



Пюре картофельное

рецепт 51



Рис отварной

рецепт 52



Рис с овощами

рецепт 53



Гречка рассыпчатая

рецепт 54



Фасоль красная отварная

рецепт 55



Макароны

## Блюда на пару

рецепт 56



Овощи на пару

рецепт 57



Голубцы

рецепт 58



Свинина на пару с картофелем

рецепт 59



Семга на пару с картофелем

## Закуски и салаты

рецепт 60



Рулет «Московский»

рецепт 61



Буженина

рецепт 62



Холодец

рецепт 63



Креветки в кляре

рецепт 64



Салат «Нежный»

рецепт 65



Теплый салат  
с креветками

рецепт 66



Салат с креветками  
и авокадо

рецепт 67



Соус ткемали

Хлеб

рецепт 68



Хлеб белый

рецепт 69



Хлеб кукурузный

рецепт 70



Хлеб овсяный

Выпечка

рецепт 71



Тесто дрожжевое

рецепт 72



Бисквит классический

рецепт 73



Шарлотка с яблоками

рецепт 74



Кекс шоколадный

рецепт 75



Кекс  
бананово-ореховый

рецепт 76



Пирог рыбный

рецепт 77



Запеканка творожная

рецепт 78



Пицца с салями

рецепт 79



Пицца  
с морепродуктами

## Кисло-молочные продукты

рецепт 80



Творог

рецепт 81



Сыр домашний

рецепт 82



Сыр плавленый

рецепт 83



Сыр маскарпоне

рецепт 84



Йогурт классический

рецепт 85



Йогурт с клубникой

## Фондю

рецепт 86



Фондю сырное

рецепт 87



Фондю шоколадное

## Десерты

рецепт 88



Конфеты шоколадные

рецепт 89



Шоколадно-апельсиновый мусс

рецепт 90



Панна котта

рецепт 91



Халва арахисовая

## Напитки

рецепт 92



Морс брусничный

рецепт 93



Напиток фруктовый

рецепт 94



Глинтвейн

## Консервация

рецепт 95



Лечо

рецепт 96



Лечо по-казански

рецепт 97



Икра кабачковая

рецепт 98



Маринад  
для огурцов

рецепт 99



Маринад  
для помидоров

рецепт 100



Маринад для грибов

рецепт 101



Варенье из малины

## Детское меню

рецепт 102



Каша манная  
5-процентная

рецепт 103



Каша рисовая  
протертая

рецепт 104



Пюре фруктовое

рецепт 105



Каша гречневая  
протертая

рецепт 106



Каша манная  
на овощном бульоне

рецепт 107



Каша манная  
с яблочным пюре

рецепт 108



Каша из гречневой  
и рисовой муки

рецепт 109



Пюре рыбное

рецепт 110



Каша манная  
на курином бульоне

рецепт 111



Суп-пюре из цветной  
капусты и кабачка

рецепт 112



Пюре овощное

рецепт 113



Отвар из шиповника

рецепт 114



Каша рисовая  
с творогом

рецепт 115



Бульон мясной

рецепт 116



Суп-пюре  
картофельный

рецепт 117



Суп-пюре  
из курицы

рецепт 118



Суп-пюре  
из печени

рецепт 119



Котлеты на пару

рецепт 120



Пюре из индейки

Каши

рецепт 1



## Каша пшенная

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

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

**Совет:** подавайте кашу с дольками свежих фруктов.

# Каша гречневая

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

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

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



Каши

рецепт 2



Каши

рецепт 3

## Каша геркулесовая

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

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

**Совет:** готовую кашу можно украсить дольками свежих фруктов.

# Каша рисовая

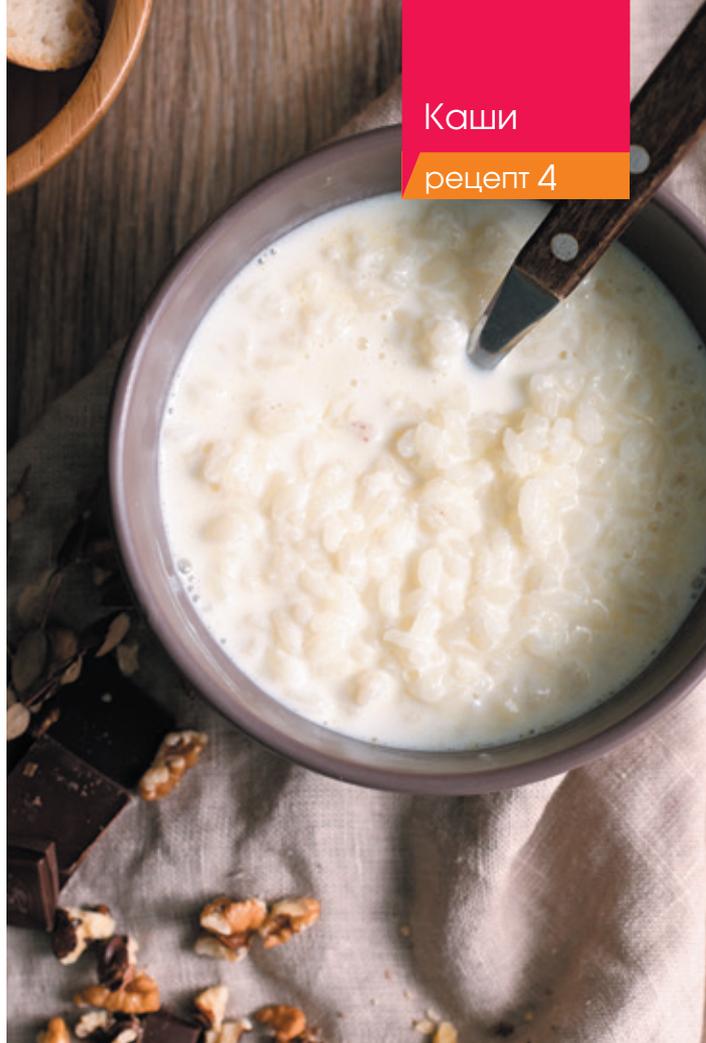
## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

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

**Совет:** украсьте кашу грецкими орехами.



Каши

рецепт 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. Тщательно перемешать. Закрыть крышку. Установить программу «МОЛОЧНАЯ КАША», время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовую кашу перемешать.

**Совет:** в готовую кашу можно добавить свежие ягоды.

# Борщ

Супы

рецепт 6

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Говядину промыть. Мясо, лук, свеклу, морковь, капусту и картофель нарезать средней соломкой, чеснок и зелень измельчить ножом. В чашу мультиварки налить растительное масло, выложить лук, морковь и томатную пасту. Установить программу «ЖАРКА», время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы. Затем в чашу мультиварки добавить говядину, свеклу, капусту, картофель, чеснок, соль, специи, залить водой и перемешать. Закрыть крышку. Установить программу «СУП», вид продукта «Мясо», время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

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





## Щи

### Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 300 г / 500 г
- Капуста белокочанная — 200 г / 350 г
- Картофель — 150 г / 200 г
- Морковь — 100 г / 150 г
- Лук репчатый — 100 г
- Чеснок — 5 г
- Масло растительное — 50 мл
- Вода — 1 л / 2 л
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать кубиками по 2 см. Морковь натереть на крупной терке, капусту тонко нашинковать, картофель и лук нарезать средней соломкой, чеснок измельчить ножом. Морковь и лук выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло. Установить программу **«ЖАРКА»**, время приготовления **10 минут**. Нажать **«Старт»**. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы. В чашу мультиварки добавить говядину, капусту, картофель, чеснок, соль, специи и залить водой, все перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **«СУП»**. Время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

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

# Харчо

Супы

рецепт 8

## Ингредиенты:

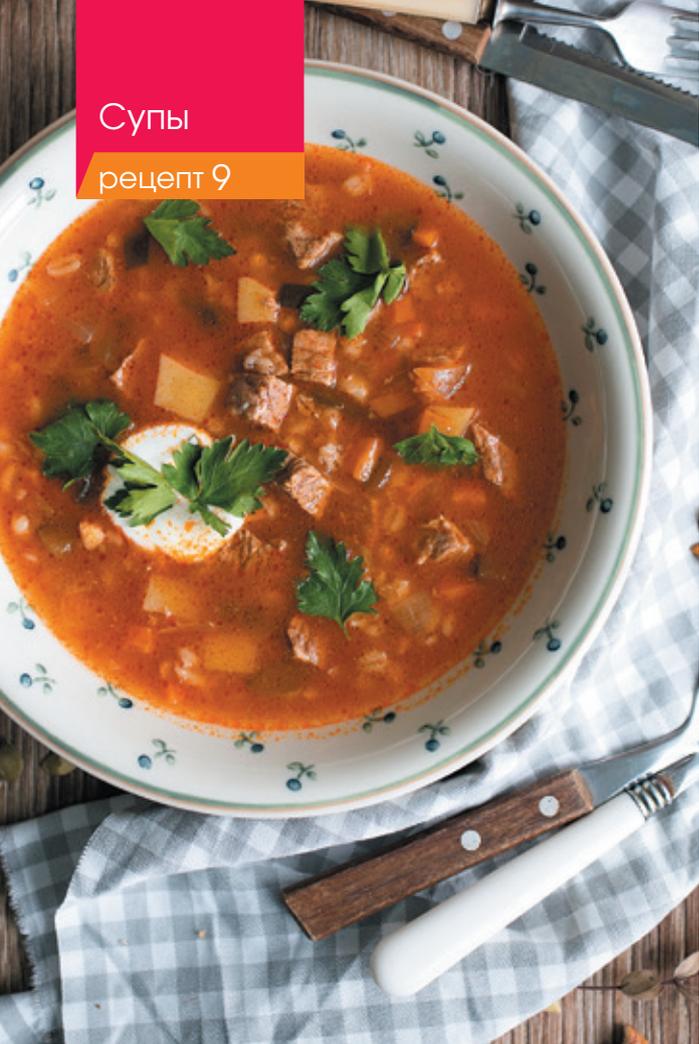
- Баранина (филе) — 330 г / 530 г
- Картофель — 350 г / 550 г
- Лук репчатый — 200 г
- Томатная паста — 80 г
- Рис шлифованный — 70 г
- Чеснок — 15 г
- Масло растительное — 50 мл
- Вода — 1 л / 1,5 л
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Баранину промыть, рис промыть до прозрачной воды. Мясо и картофель нарезать кубиками по 1,5 см, лук нарезать мелкими кубиками по 0,5 см, чеснок измельчить ножом. Лук и томатную пасту выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло и перемешать. Установить программу «ЖАРКА», время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы. В чашу мультиварки добавить картофель, баранину, рис, чеснок, соль и специи, залить водой и перемешать. Закрыть крышку. Установить программу «СУП», время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

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





## Рассольник

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Говядину промыть. Мясо и картофель нарезать кубиками по 1,5 см, морковь, лук и огурцы — кубиками по 0,5 см. Перловую крупу промыть до прозрачной воды. В чашу мультиварки выложить морковь, лук, огурцы, добавить томатную пасту и растительное масло. Установить программу «**ЖАРКА**», время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить при открытой крышке, периодически помешивая. За 5 минут до окончания приготовления добавить огуречный рассол. Готовить до окончания программы. Обжаренные овощи выложить в отдельную емкость. В чашу мультиварки выложить мясо и перловую крупу, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрыть крышку. Установить программу «**СУП**», время приготовления **1 час 30 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». За 1 час до завершения приготовления открыть крышку, снять с бульона белковую пену, добавить картофель и обжаренные овощи. Закрыть крышку. Готовить до окончания программы.

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

# Солянка

Супы

рецепт 10

## Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 300 г / 400 г
- Курица копченая — 100 г / 200 г
- Колбаски охотничьи — 80 г / 130 г
- Картофель — 200 г / 560 г
- Огурцы соленые — 130 г
- Морковь — 80 г / 150 г
- Лук репчатый — 80 г / 100 г
- Томатная паста — 80 г / 100 г
- Огуречный рассол — 50 мл / 100 мл
- Масло растительное — 40 мл / 100 мл
- Вода — 1 л / 2 л
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Говядину промыть. Нарезать мясо, лук, соленые огурцы, морковь, картофель, колбаски и курицу тонкой соломкой. Лук, морковь, соленые огурцы, колбаски, курицу и томатную пасту выложить в чашу мультиварки. Добавить растительное масло, все перемешать. Установить программу **«ЖАРКА»**, время приготовления **15 минут / 10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы. В чашу мультиварки добавить говядину, картофель, огуречный рассол, соль, специи, залить водой и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **«СУП»**, время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

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





## Суп из свинины

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Свинину промыть. Мясо и картофель нарезать средней соломкой. Перец очистить от сердцевины и семян. Лук и болгарский перец нарезать тонкой соломкой. Морковь натереть на крупной терке. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «СУП», время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

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

# Уха

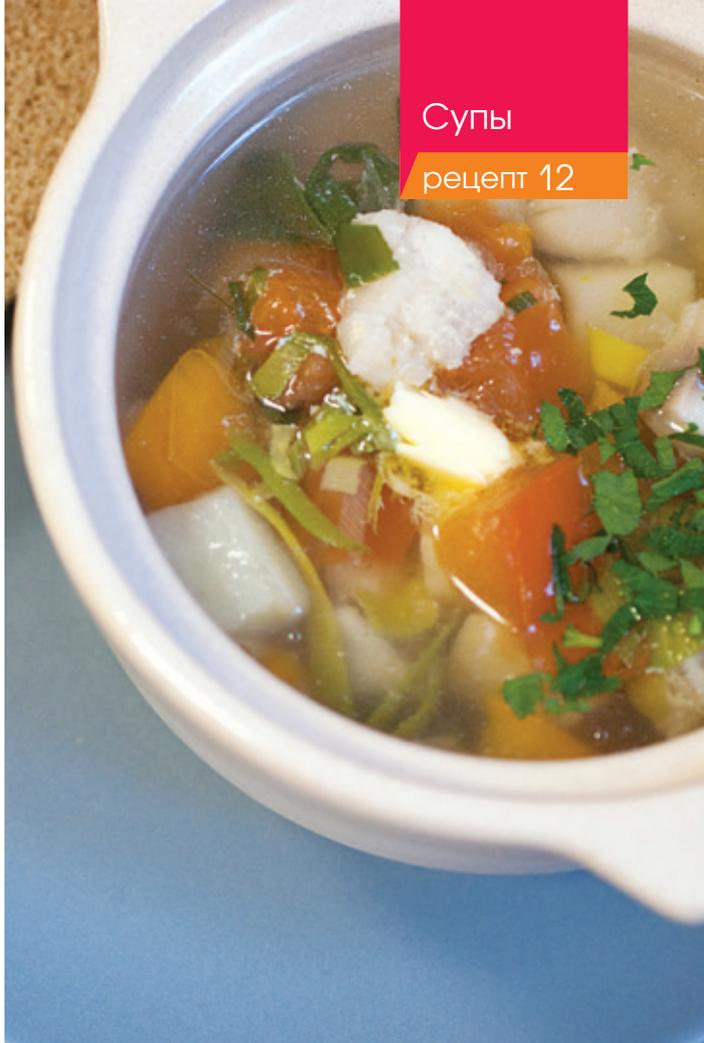
## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

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

**Совет:** уха будет особенно ароматной, если в начале приготовления добавить лавровый лист, перец горошком и корень петрушки.



Супы

рецепт 12



## Суп грибной

### Ингредиенты:

- Грибы замороженные — 300 г
- Картофель — 500 г
- Морковь — 120 г
- Лук репчатый — 100 г
- Вода — 1 л / 2 л
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Грибы разморозить, промыть, откинуть на сито и дать стечь воде. Картофель, лук и морковь нарезать кубиками по 1 см. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «СУП», время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

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

# Суп с фрикадельками

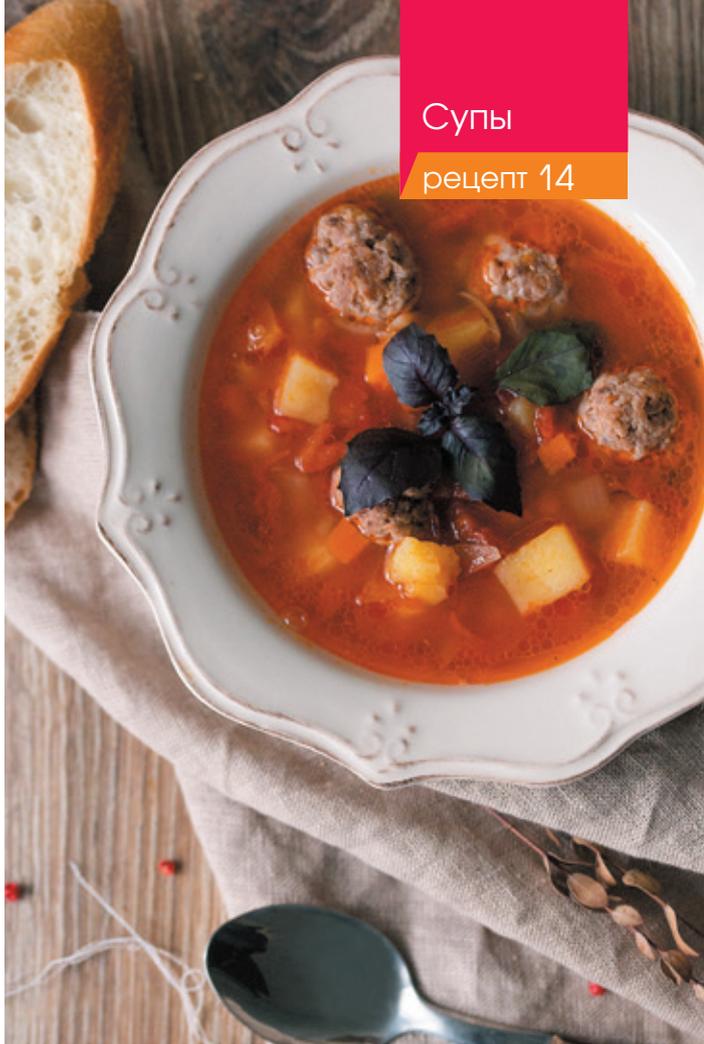
## Ингредиенты:

- Фарш домашний — 200 г
- Картофель — 400 г
- Лук репчатый — 100 г
- Морковь — 100 г
- Томатная паста — 50 г
- Чеснок — 5 г
- Масло растительное — 20 мл
- Вода — 1 л / 1,5 л
- 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**», время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы. Затем в чашу мультиварки добавить картофель, чеснок, воду, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «**СУП**», время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «**Старт**». За 30 минут до окончания приготовления открыть крышку, добавить фрикадельки, закрыть крышку. Готовить до окончания программы.

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



Супы

рецепт 14



## Суп с домашней лапшой

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

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

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

# Суп гороховый с копченостями

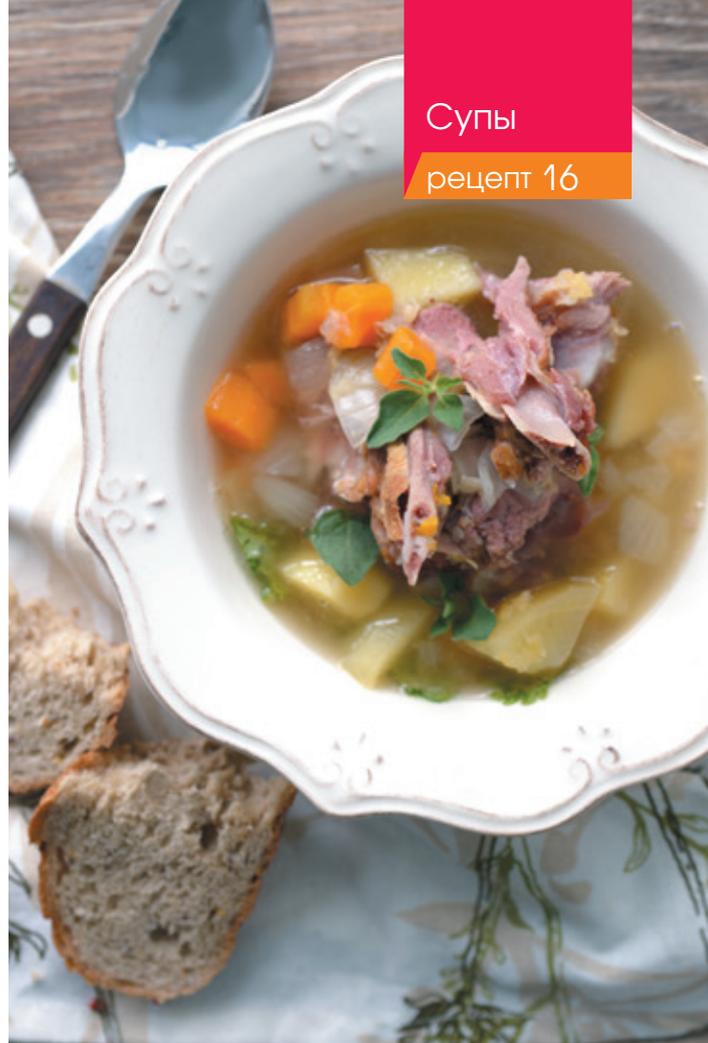
## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Горох замочить в горячей воде (85°C) на 1 час, затем слить с него воду. Ребра промыть, отделить друг от друга, при необходимости разрубить. Морковь, лук, колбасу и картофель нарезать кубиками по 1,5 см. Морковь и лук выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло. Установить программу «ЖАРКА», время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы. Обжаренные овощи переложить в отдельную емкость. В чашу мультиварки выложить ребра и горох, залить водой. Закрыть крышку. Установить программу «СУП», время приготовления **1 час 30 минут**. Нажать кнопку «Старт». За 1 час до завершения приготовления открыть крышку, добавить колбасу, картофель, обжаренные овощи, соль, специи и перемешать. Закрыть крышку. Готовить до окончания программы.

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



Супы

рецепт 16



## Крем-суп со шпинатом

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

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

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

# Крем-суп с семгой

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

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

**Совет:** из специй отлично подойдут тимьян и розмарин.



Супы

рецепт 18



## Фитнес-суп овощной

### Ингредиенты:

- Картофель — 200 г
- Цветная капуста — 100 г
- Брокколи — 100 г
- Морковь — 100 г
- Лук репчатый — 100 г
- Кукуруза консервированная — 50 г
- Лук зеленый — 10 г
- Вода — 1,2 л / 1,5 л
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

С кукурузы слить жидкость. Картофель, репчатый лук и морковь нарезать кубиками по 0,5 см, зеленый лук измельчить ножом. Брокколи и цветную капусту разделить на соцветия. Все ингредиенты (кроме зеленого лука) выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «СУП», время приготовления **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

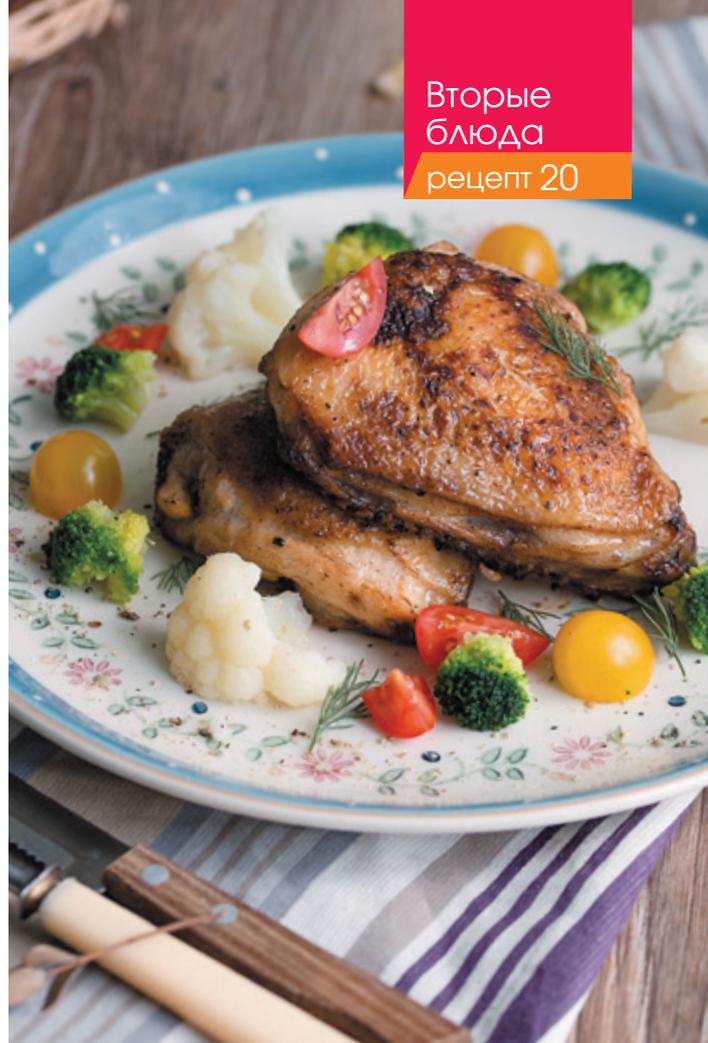
## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Курицу промыть. Чеснок натереть на мелкой терке. Курицу натереть смесью из лимонного сока, чеснока, соли и специй, поставить мариноваться в холодильник на 2 часа. В чашу мультиварки залить растительное масло, выложить курицу. Установить программу «ЖАРКА», время приготовления **18 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить при открытой крышке, периодически переворачивая курицу, до окончания программы.

**Совет:** жареную курицу можно подать с овощами на пару и чесночным соусом.



Вторые  
блюда  
рецепт 20

Супы

рецепт 21



## Курица со сливками

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Курицу промыть, нарезать кубиками по 1,5–2 см. Лук-порей и морковь нарезать мелкой соломкой. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить сливками, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «**ТУШЕНИЕ**», время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

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

# Цыпленок с зеленью

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

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

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



Вторые  
блюда  
рецепт 22



## Свинина со сливками

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Свинину промыть. Мясо нарезать средней соломкой, лук и грибы — тонкой соломкой, чеснок — пластинками. Все выложить в чашу мультиварки, добавить сливки, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «ТУШЕНИЕ», время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

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

# Мясо по-французски

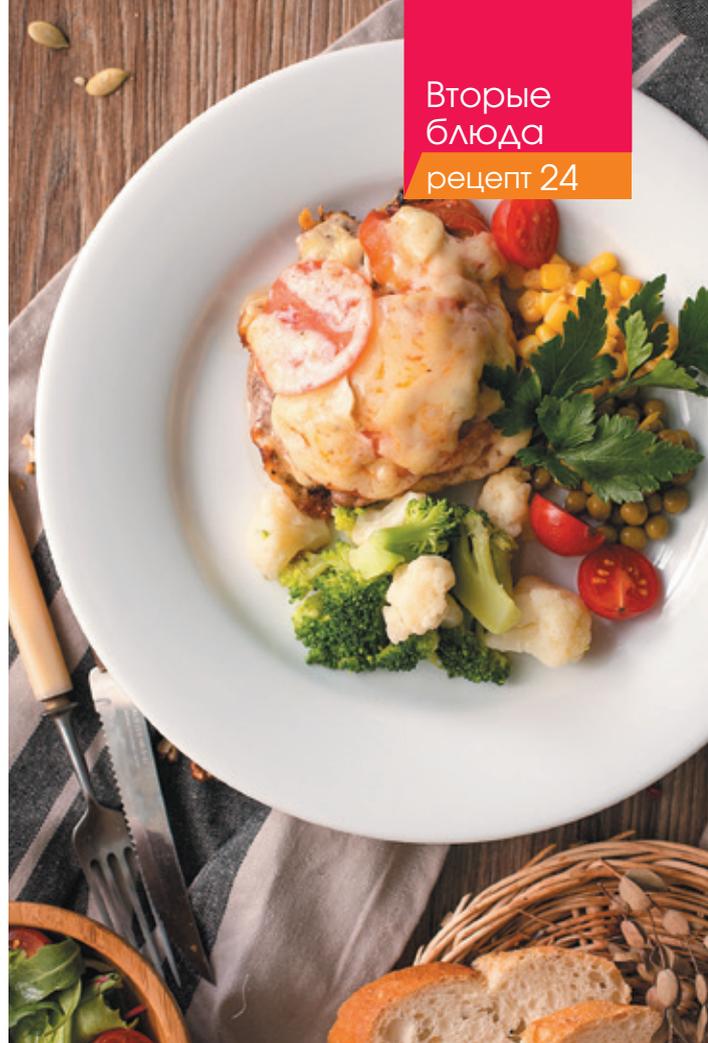
## Ингредиенты:

- 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, сыр натереть на крупной терке. В чашу мультиварки налить оливковое масло, выложить мясо, посыпать его солью и специями. Сверху уложить помидоры и грибы, посыпать сыром. Установить программу «**ЖАРКА**», время приготовления **18 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». За 6 минут до окончания программы закрыть крышку. Готовить до окончания программы.

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



Вторые  
блюда  
рецепт 24



## Отбивные из свинины

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

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

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

# Рулька

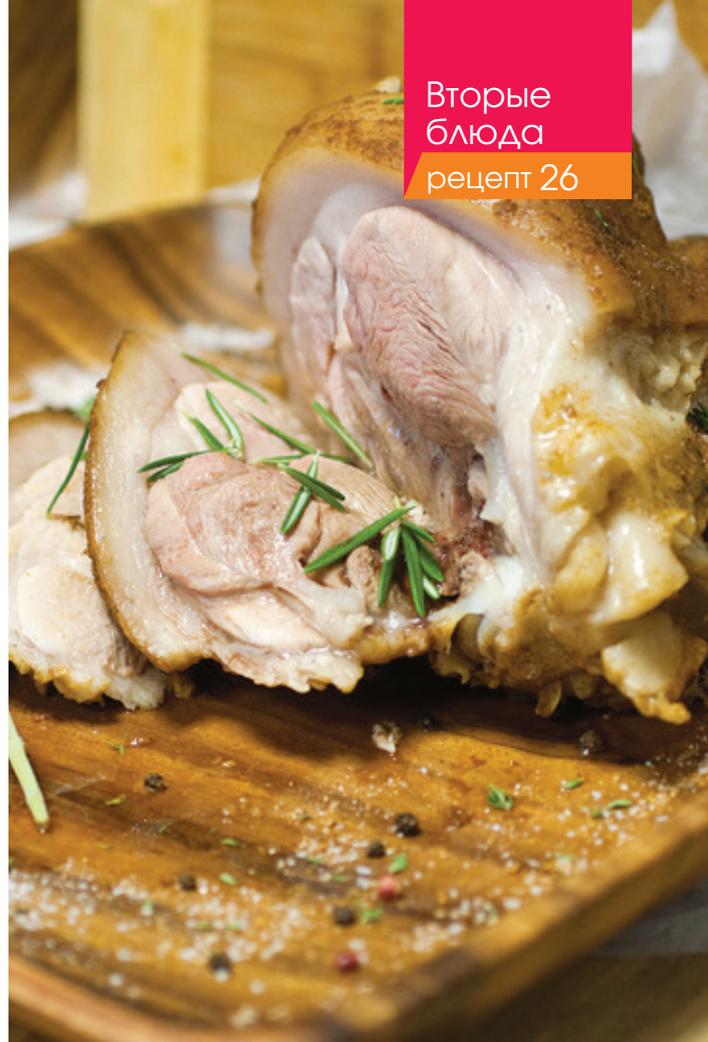
## Ингредиенты:

- Рулька свиная — 900 г
- Лук репчатый — 120 г
- Чеснок — 15 г
- Базилик — 5 г
- Масло растительное — 50 мл
- Вода — 400 мл
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Рульку промыть, сделать в ней глубокие надрезы и нашпиговать зубчиками чеснока. Лук измельчить ножом, смешать с солью, специями и базиликом. Полученной смесью натереть рульку и оставить мариноваться в холодильнике на 9 часов. Рульку выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло и воду. Закрывать крышку. Установить программу «ТОМЛЕНИЕ», время приготовления **4 часа / 3 часа**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте с маринованным луком и черемшой.



Вторые  
блюда  
рецепт 26



## Рагу со свиной

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Свинину промыть, болгарский перец очистить от сердцевины и семян. 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. Установить программу «**ТУШЕНИЕ**», время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте рагу с маринованными корнизомами и жареными грибами.

# Стейк из говядины

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Мясо промыть, обсушить, натереть солью и специями. В чашу мультиварки налить растительное масло. Закрывать крышку. Установить программу «**ЖАРКА**», время приготовления **18 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». За 14 минут до завершения приготовления открыть крышку, выложить стейк. Готовить, переворачивая стейк каждые 3 минуты, до окончания программы.

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

Вторые  
блюда  
рецепт 28





## Гуляш из говядины

### Ингредиенты:

- Говядина — 700 г
- Лук репчатый — 200 г
- Томатная паста — 100 г
- Чеснок — 6 г
- Масло растительное — 70 мл
- 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, соль и специи, залить водой и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «**ТУШЕНИЕ**», время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

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

# Жаркое с паровым картофелем

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

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

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





## Ассорти мясное

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Свинину и говядину промыть. Мясо нарезать кубиками по 2,5–3 см, колбаски — крупными брусками. Куриные сердечки очистить от сосудов и промыть. Лук и морковь нарезать кубиками по 1,5–2 см. Все ингредиенты перемешать в отдельной емкости, добавить томатную пасту, соевый соус, уксус, соль и специи и оставить мариноваться на 20 минут, затем выложить в чашу мультиварки. Закрыть крышку. Установить программу «**ТУШЕНИЕ**», время приготовления **1 час**. Нажать «**Старт**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** украсьте блюдо свежим шпинатом.

# Ассорти рыбное

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Рыбу промыть и нарезать кубиками по 1,5–2 см. Шампиньоны нарезать дольками, лук-порей — мелкой соломкой. В чашу мультиварки налить масло, выложить шампиньоны. Установить программу «**ЖАРКА**», время приготовления **7 минут**. Нажать «**Старт**». Готовить при открытой крышке, периодически помешивая. За 2 минуты до окончания приготовления добавить лук-порей. Готовить, периодически помешивая, до окончания программы. В чашу мультиварки выложить рыбу, залить сливками, добавить соль и специи, все перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «**МУЛЬТИПОВАР**», температура **100 °С**, время приготовления **20 минут**. Готовить до окончания программы.

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





## Стейк из форели

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

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

**Совет:** подавайте с соусом тартар.

# Кальмары фаршированные

## Ингредиенты:

- Кальмары — 200 г (2 шт.) / 300 г (3 шт.)
- Шпинат замороженный — 300 г / 400 г
- Помидоры — 300 г / 370 г
- Сыр твердый — 50 г
- Орешки кедровые — 15 г
- Масло оливковое — 30 мл / 10 мл
- Вода — 100 мл
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Кальмары промыть и очистить от пленки. Шпинат разморозить и отжать. Помидоры очистить от кожуры и нарезать кубиками по 0,5 см, сыр натереть на крупной терке. В чашу мультиварки налить оливковое масло, выложить помидоры (50 / 70 г), шпинат и орешки. Установить программу «ЖАРКА», время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы. После чего добавить сыр, соль, специи, тщательно перемешать и переложить в отдельную емкость. Нафаршировать кальмары полученной смесью, скрепить края шпажками. В чашу мультиварки выложить помидоры (250 / 300 г), добавить воду. На подушку из помидоров выложить кальмары. Закрыть крышку. Установить программу «ТУШЕНИЕ», время приготовления **40 минут / 30 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

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



Вторые  
блюда  
рецепт 34



## Заливное из семги

### Ингредиенты:

- Семга (суповой набор) — 800 г / 900 г
- Лук репчатый — 100 г
- Морковь — 100 г
- Желатин — 10 г
- Вода — 1,5 л / 2 л
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Рыбу промыть и удалить жабры. Желатин замочить в холодной воде на 5 минут, затем отжать. Лук и морковь порезать кубиками по 1 см. В чашу мультиварки выложить все ингредиенты (кроме желатина), залить водой, добавить соль и специи, закрыть крышку. Установить программу «ТОМЛЕНИЕ», время приготовления **4 часа / 3 часа**. Нажать кнопку «Старт». Готовить, периодически открывая крышку и снимая пену, до окончания программы. Затем извлечь рыбу и овощи из бульона, бульон процедить, рыбе дать остыть, отделить мясо от костей и выложить в форму вместе с овощами. В горячем бульоне развести желатин, залить рыбу и поставить в холодильник до застывания.

**Совет:** заливное можно украсить долькой лимона.

# Овощное рагу

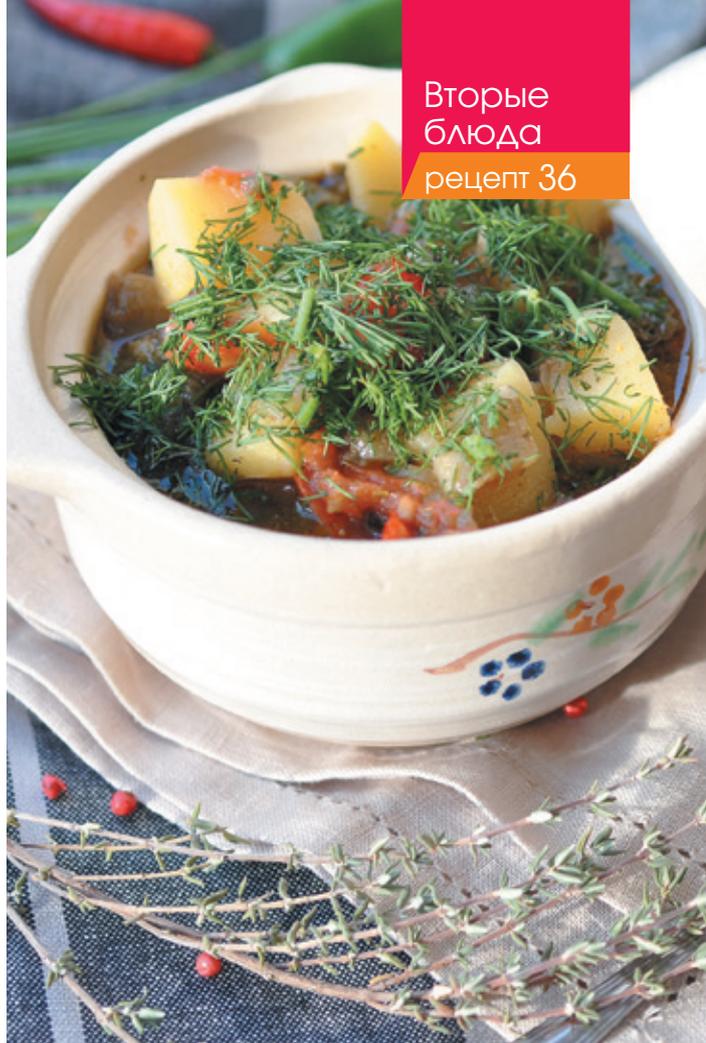
## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

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

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



Вторые  
блюда  
рецепт 36



## Пельмени

### Ингредиенты:

#### Для теста:

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

#### Для фарша:

- Говядина — 350 г
- Свинина — 250 г

- Лук репчатый — 100 г
- Яйцо куриное — 50 г (1 шт.)
- Лавровый лист — 1 г
- Черный перец (горошком) — 1 г
- Вода — 1,5 л
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Замесить тесто: в отдельной емкости смешать муку, яйца, воду и соль. Вымесить крутое тесто, накрыть его влажным полотенцем и оставить на 1 час. Приготовить фарш: свинину и говядину промыть. Мясо и лук пропустить через мясорубку. В получившийся фарш добавить соль, специи и яйцо, вымесить до однородной массы. Тесто раскатать до толщины 0,1 см и вырезать кружки диаметром 6 см. На каждый кружок выложить немного фарша и сформировать пельмени. В чашу мультиварки налить воду (1,5 л), посолить, добавить лавровый лист и перец горошком. Закрыть крышку. Установить программу «**ПЕЛЬМЕНИ**», время приготовления **13 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». После звукового сигнала открыть крышку, выложить в кипящую воду пельмени и перемешать. Закрыть крышку и нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

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

# Манты

## Ингредиенты:

### Для теста:

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

### Для фарша:

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

## Порядок приготовления

Замесить тесто: в муке сделать небольшое углубление, аккуратно вбить в него яйца, добавить растительное масло, подсоленную воду и перемешать. Вымешивать до тех пор, пока тесто 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 диаметром 10 см. В середину каждого выложить небольшую порцию мясного фарша и круговым движением защипать края теста. В чашу мультиварки залить воду, установить контейнер для приготовления на пару и выложить в него манты. Закрыть крышку. Установить программу «**МАНТЫ**», время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

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



Вторые  
блюда  
рецепт 38



## Равиоли с форелью

### Ингредиенты:

#### Для теста:

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

#### Для начинки:

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

### Порядок приготовления

Приготовить начинку: рыбу промыть, помидоры обдать кипятком и снять кожицу. Рыбу, помидоры и лук пропустить через мясорубку, добавить соль, специи и вымесить до однородной массы. Замесить тесто: в отдельной емкости смешать муку и желтки, добавить соль и замесить тесто. Готовое тесто раскатать до толщины 0,2 см и нарезать на круги диаметром 5 см. В центр круга выложить небольшое количество начинки и накрыть таким же кругом. Тщательно защипать края. В чашу мультиварки налить воду, добавить соль. Закрыть крышку. Установить программу «ПЕЛЬМЕНИ», время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку «Старт». После звукового сигнала открыть крышку, выложить ravioli в чашу и перемешать. Закрыть крышку и нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

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

# Вареники с творогом

## Ингредиенты:

### Для теста:

- Вода — 90 мл
- Мука — 180 г
- Соль

- Вода — 1,5 л

### Для начинки:

- Творог — 220 г
- Сахар

## Порядок приготовления

Творог смешать с сахаром. Замесить тесто: смешать воду с мукой и солью. Раскатать тесто толщиной 0,2 см, нарезать формой на круги диаметром 8 см, выложить в центр каждого творог и сформировать вареники. В чашу мультиварки налить воду. Закрывать крышку. Установить программу «**ПЕЛЬМЕНИ**», время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». После звукового сигнала открыть крышку, выложить вареники в кипящую воду, добавить соль и перемешать. Закрывать крышку, нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте со сметаной и свежими ягодами.



Вторые  
блюда  
рецепт 40



## Фетучини с говядиной

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Говядину промыть, нарезать кубиками 1,5–3 см, лук — полукольцами, морковь натереть на крупной терке, помидоры нарезать брусочками. В чашу мультиварки налить воду, добавить соль. Закрыть крышку. Установить программу **«МАКАРОНЫ»**, время приготовления **5 минут / 8 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После звукового сигнала открыть крышку, в кипящую воду выложить пасту и перемешать. Закрыть крышку и нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовую пасту откинуть на дуршлаг и промыть. В чашу мультиварки налить масло, выложить мясо и овощи, добавить соль и специи. Установить программу **«ЖАРКА»**, время приготовления **20 минут / 15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Обжаривать при открытой крышке, периодически помешивая. За 2 минуты до завершения приготовления добавить пасту и бульон, все перемешать. Готовить до окончания программы.

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

# Лазанья

## Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 300 г
- Томатная паста — 100 г
- Сыр твердый — 70 г
- Паста для лазаньи — 70 г (4 листа)
- Лук репчатый — 70 г
- Яйцо куриное — 60 г (1 шт.)
- Вода — 1 л / 1,5 л
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком. Сыр натереть на крупной терке. Фарш смешать с яйцом, томатной пастой, солью и специями, перемешать до однородной массы. В чашу мультиварки налить воду, сверху установить контейнер для приготовления на пару, в него выложить ингредиенты слоями: лист пасты, часть фарша, часть сыра. Повторить последовательность четыре раза. Закрыть крышку. Установить программу **«НА ПАРУ»**, время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте с соусом бешамель.





## Баклажаны с говядиной

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

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

**Совет:** подавайте с пряными травами.

# Плов со свинойной

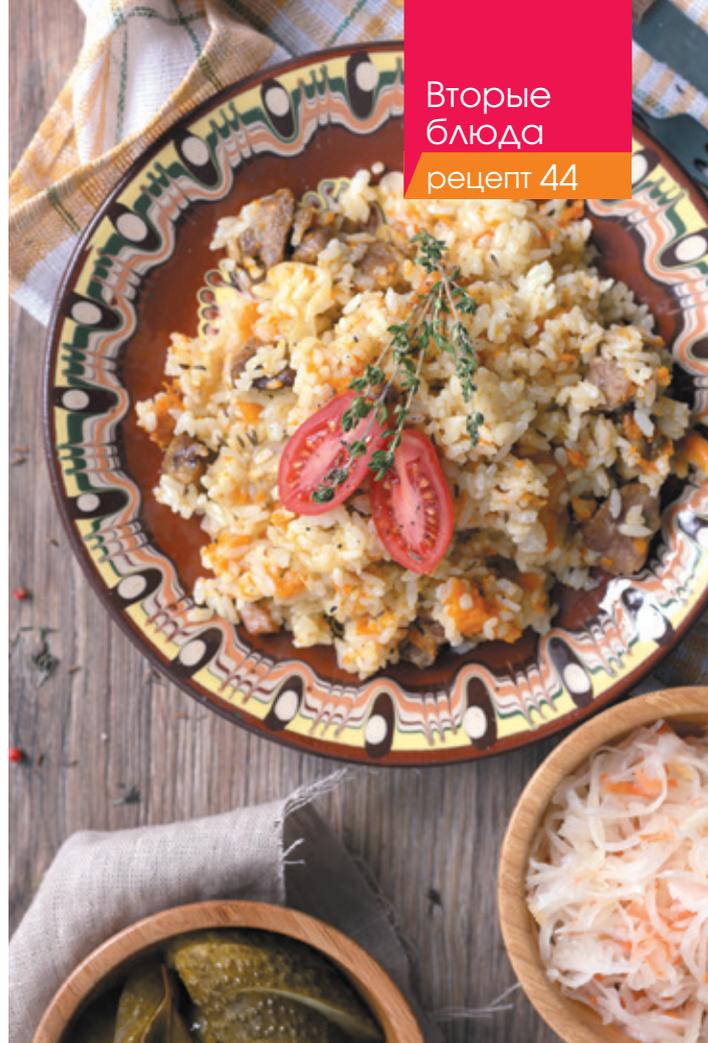
## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Мясо промыть и нарезать кубиками по 2–2,5 см, морковь натереть на крупной терке, лук нарезать 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 рис заложить зубчики чеснока, залить водой. Закрывать крышку. Установить программу «**ПЛОВ**», время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

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



Вторые  
блюда  
рецепт 44



Копчение

рецепт 45

## Курица копченая

### Ингредиенты:

- Курица (филе, грудка) — 500 г
- «Жидкий дым» — 5 мл
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Курицу промыть, нарезать на порционные куски весом 100 г, натереть солью, специями и «Жидким дымом». Подготовленные куски курицы завернуть в фольгу в 2–3 слоя и выложить в чашу мультиварки. Закрывать крышку. Установить программу «ЗАПЕКАНИЕ», время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте с дижонской горчицей.

# Свинина копченая

## Ингредиенты:

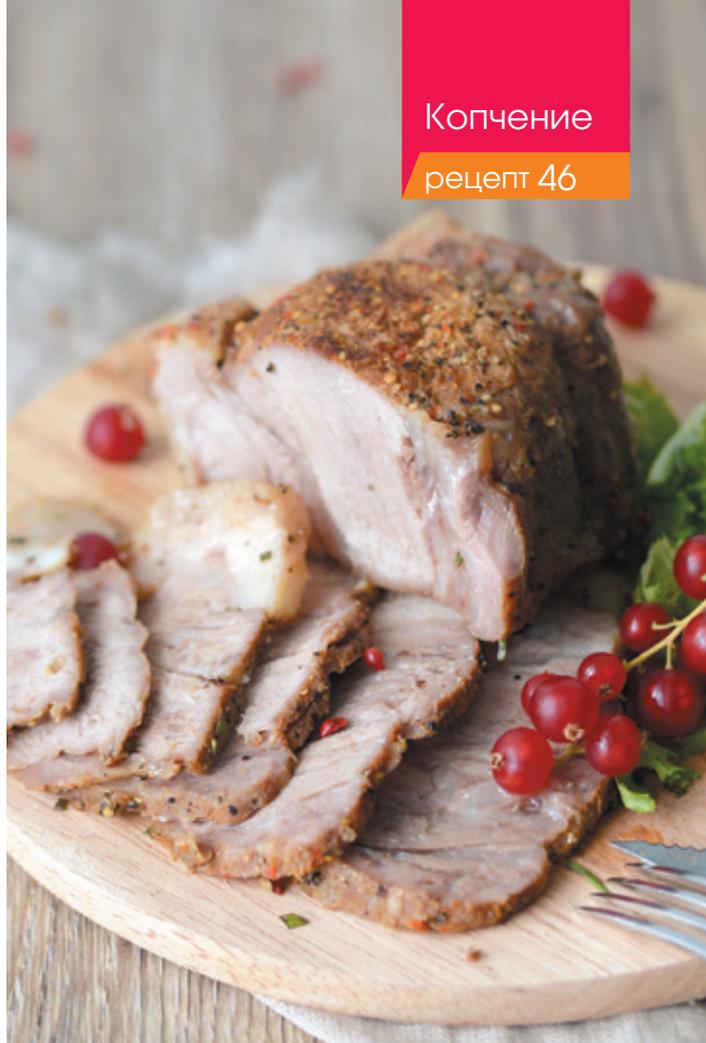
- Свинина (шея) — 600 г
- «Жидкий дым» — 5 мл
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

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

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

Копчение  
рецепт 46





## Форель копченая

### Ингредиенты:

- Форель (стейк) — 300 г
- «Жидкий дым» — 5 мл
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

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

**Совет:** украсьте блюдо долькой лимона и маслинами.

# Картофель фри

## Ингредиенты:

- Картофель фри (полуфабрикат) — 200 г
- Масло растительное — 700 мл / 800 мл
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Картофель выложить в корзину для жарки. Растительное масло налить в чашу мультиварки, крышку не закрывать. Установить программу «**ФРИТЮР**», время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». После начала обратного отсчета в чашу установить корзину для жарки с картофелем. Готовить до окончания программы при открытой крышке.

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



Блюда во  
фритюре  
рецепт 48



## Куриные наггетсы

### Ингредиенты:

- Куриное филе — 340 г
- Яйцо куриное — 150 г (3 шт.)
- Масло растительное — 700 мл / 800 мл
- Сухари панировочные
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Куриное филе промыть и нарезать кубиками по 2,5–3 см. Яйца взбить венчиком или миксером до однородной массы. Филе посолить и приправить специями, обмакнуть в яйцо и обвалять в панировочных сухарях. В корзину для жарки выложить наггетсы в один слой. В чашу мультиварки залить растительное масло. Не закрывать крышку. Установить программу «**ФРИТЮР**», время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». После начала обратного отсчета установить корзину с наггетсами в чашу мультиварки. Готовить до окончания программы при открытой крышке.

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

# Пюре картофельное

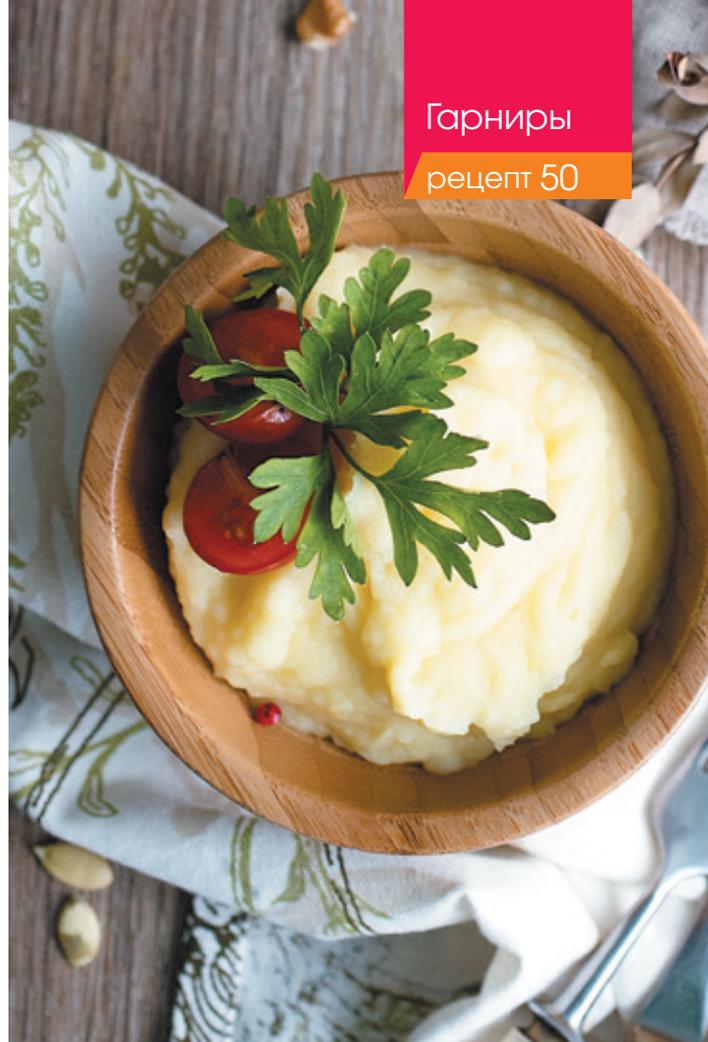
## Ингредиенты:

- Картофель — 600 г
- Молоко 2,5% — 200 мл / 300 мл
- Масло сливочное — 50 г
- Вода — 100 мл / 300 мл
- Соль

## Порядок приготовления

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

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



Гарниры

рецепт 50

Гарниры

рецепт 51



## Рис отварной

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить рис, залить водой, добавить соль и перемешать. Закрыть крышку. Установить программу «ЭКСПРЕСС». Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

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

# Рис с овощами

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды, морковь натереть на крупной терке, чеснок измельчить ножом, лук нарезать кубиками по 0,5 см, оливки разрезать пополам. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить воду, соль, специи, перемешать и разровнять лопаткой. Закрывать крышку. Установить программу «РИС/КРУПЫ», время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

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

Гарниры

рецепт 52





Гарниры

рецепт 53

## Гречка рассыпчатая

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Гречу промыть до прозрачной воды. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить крупу, залить водой, добавить соль и перемешать. Закрыть крышку. Установить программу «ЭКСПРЕСС». Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

**Совет:** вкус блюда будет более нежным, если добавить в него кусочек сливочного масла.

# Фасоль красная отварная

Гарниры

рецепт 54

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Фасоль залить кипятком и оставить на 1 час, затем откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. В чашу мультиварки выложить фасоль, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «ВАРКА», время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте с жареными грибами.





## Макароны

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

В чашу мультиварки налить воду, добавить соль и растительное масло. Закрыть крышку. Установить программу «**МАКАРОНЫ**», время приготовления на **10 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». После звукового сигнала открыть крышку, в кипящую воду засыпать макароны и перемешать. Закрыть крышку. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

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

# Овощи на пару

## Ингредиенты:

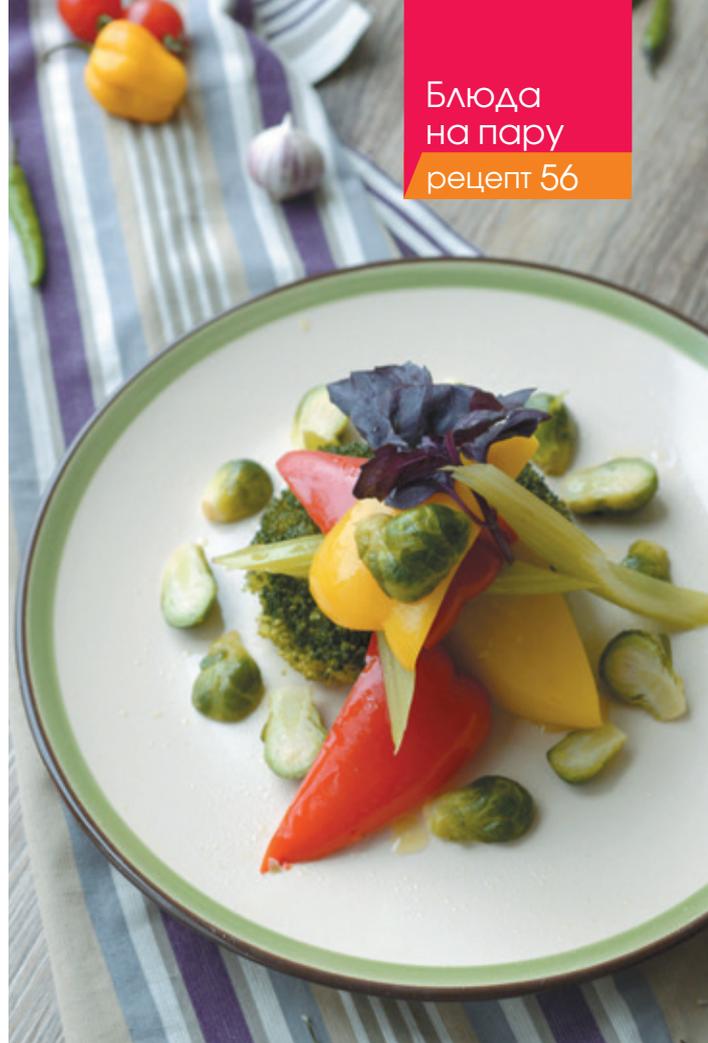
- Картофель — 150 г
- Болгарский перец — 120 г
- Стручковая фасоль — 100 г
- Брокколи замороженная — 100 г
- Вода — 1 л
- Соль
- Специи

## 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, сверху установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него все ингредиенты, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **«НА ПАРУ»**, время приготовления **30 минут / 20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** блюдо можно заправить соевым соусом.

Блюда  
на пару  
рецепт 56





## Голубцы

### Ингредиенты:

- Фарш домашний — 400 г
- Капуста белокочанная (листья) — 200 г
- Лук репчатый — 150 г
- Рис отварной — 100 г
- Яйцо куриное — 50 г (1 шт.)
- Чеснок — 5 г
- Вода — 1 л
- 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, выложить в него голубцы швом вниз. Закрывать крышку. Установить программу «НА ПАРУ», время приготовления на **30 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

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

# Свинина на пару с картофелем

## Ингредиенты:

- Свинина (филе) — 300 г
- Картофель — 500 г
- Горчица — 20 г
- Вода — 1 л
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать на стейки толщиной 2 см, натереть горчицей, солью и специями. Поставить в холодильник на 2 часа. Картофель нарезать кубиками по 2 см. В чашу мультиварки налить воду, установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него свинину и картофель. Закрывать крышку. Установить программу «НА ПАРУ», время приготовления **40 минут / 30 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте с горчичным соусом.





## Семга на пару с картофелем

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Рыбу промыть, натереть солью и специями, картофель нарезать кубиками по 2 см. В чашу мультиварки налить воду, установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него рыбу и картофель. Закрывать крышку. Установить программу «**НА ПАРУ**», время приготовления **30 минут / 25 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

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

# Рулет «Московский»

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

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

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



Закуски  
и салаты  
рецепт 60



## Буженина

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Мясо промыть, натереть смесью из растительного масла (30 мл), соли и специй. В мясе сделать ножом надрезы, нашпиговать зубчиками чеснока и поставить мариноваться в холодильник на 4 часа. В чашу мультиварки налить растительное масло (20 мл) и выложить мясо. Установить программу «**ЖАРКА**», время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить при открытой крышке, периодически переворачивая мясо, до окончания программы. Обжаренное мясо завернуть в 2 слоя фольги, выложить в чашу мультиварки и закрыть крышку. Установить программу «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления **1 час / 50 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

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

# Холодец

## Ингредиенты:

- Ножки свиные — 1 кг / 1,2 кг
- Лук репчатый — 200 г / 300 г
- Морковь — 200 г / 300 г
- Чеснок — 20 г
- Вода
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Морковь нарезать дольками, лук — кольцами. Чеснок измельчить ножом. Свиные ножки промыть, при необходимости разрубить, затем выложить в чашу мультиварки, добавить лук, морковь, чеснок, соль и специи, залить водой до максимальной отметки. Закрывать крышку. Установить программу «**ХОЛОДЕЦ**», время приготовления **4 часа**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы. Готовые свиные ножки остудить, мясо отделить от костей и измельчить ножом. Бульон процедить. Разложить кусочки мяса по формам для холодца, залить их бульоном и поставить в холодильник до застывания.

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





## Креветки в кляре

### Ингредиенты:

- Креветки тигровые — 200 г
- Яйцо куриное — 50 г (1 шт.)
- Масло растительное — 700 мл / 800 мл
- Сухари панировочные
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Креветки промыть, очистить от панциря, оставив хвостик. Яйцо взбить миксером до однородной массы, добавить соль и специи. Креветки обмакнуть в яйцо, обвалить в панировочных сухарях. Запанированные креветки выложить в корзину для жарки в один слой. В чашу мультиварки залить растительное масло. Крышку не закрывать. Установить программу «**ФРИТЮР**», время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». После начала обратного отсчета установить корзину в чашу мультиварки. Готовить при открытой крышке до окончания программы.

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

# Салат «Нежный»

Закуски  
и салаты  
рецепт 64

## Ингредиенты:

- Курица (грудка) — 180 г
- Кальмар — 140 г (1 шт.)
- Рис отварной — 120 г
- Масло сливочное — 30 г
- Сливки 22% — 70 мл
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Кальмары и курицу промыть, нарезать соломкой толщиной 0,5 см. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить сливки, сливочное масло, соль, специи и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «МУЛЬТИПОВАР», температуру **95°C**, время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

**Совет:** украсьте блюдо пряной зеленью.





## Теплый салат с креветками

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Креветки промыть, очистить от панциря, оставив при этом хвостик. Цуккини очистить от кожицы и нарезать кружками толщиной 0,5 см. Авокадо очистить от кожуры, вынуть косточку, нарезать кубиками по 1 см, имбирь очистить, натереть на мелкой терке. Помидоры 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 растительное масло, выложить на дно в один слой креветки и цуккини. Установить программу «МУЛЬТИПОВАР», температуру **120°C**, время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить при открытой крышке, периодически переворачивая цуккини и креветки, до окончания программы. На салатную смесь выложить цуккини и украсить креветками. При подаче кабачки и креветки должны быть теплыми.

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

## Салат с креветками и авокадо

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Авокадо очистить от кожуры, вынуть косточку, нарезать кубиками по 1 см. Имбирь очистить и натереть на мелкой терке. Помидоры нарезать кубиками по 1 см, базилик измельчить ножом, листья салата нарвать руками. В чашу мультиварки налить растительное масло и выложить креветки. Установить программу «МУЛЬТИПОВАР», температуру **110 °С**, время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы. Затем креветки остудить, смешать с остальными ингредиентами и добавить оливковое масло.

**Совет:** подавайте с дольками лимона и лайма.





## Соус ткемали

### Ингредиенты:

- Сливы зеленые — 500 г
- Кинза — 30 г
- Укроп — 30 г
- Петрушка — 30 г
- Чеснок — 30 г
- Аджика — 15 г
- Вода — 500 мл

### Порядок приготовления

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

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

# Хлеб белый

Хлеб

рецепт 68

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

В отдельной емкости смешать муку, соль, сахар и дрожжи. Постоянно помешивая, тонкой струйкой влить воду и растительное масло (15 мл / 30 мл). Руками месить тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок емкости. Чашу мультиварки смазать растительным маслом (10 мл), выложить тесто на дно и разровнять. Закрывать крышку. Установить программу «**ХЛЕБ**», время приготовления **3 часа**. Нажать кнопку «**Старт**». За 1 час до завершения приготовления открыть крышку, перевернуть хлеб, закрыть крышку. Готовить до окончания программы. Готовый хлеб вынуть из чаши и дать ему остыть в течение 30 минут.

**Совет:** подавайте со сливочным сыром.





## Хлеб кукурузный

### Ингредиенты:

- Мука пшеничная — 500 г / 550 г
- Мука кукурузная — 200 г / 220 г
- Сахар — 20 г
- Дрожжи сухие — 15 г / 20 г
- Соль — 8 г / 10 г
- Молоко 2,5% — 100 мл
- Масло растительное — 40 мл / 50 мл
- Вода комнатной температуры — 320 мл

### Порядок приготовления

Кукурузную и пшеничную муку, соль, сахар и дрожжи высыпать в отдельную емкость и перемешать. При постоянном медленном помешивании добавить молоко, растительное масло (30 мл / 40 мл) и воду. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок емкости. Чашу мультиварки смазать растительным маслом (10 мл), выложить тесто и разровнять. Закрывать крышку. Установить программу «ХЛЕБ», время приготовления **3 часа**. Нажать кнопку «Старт». За 1 час до завершения приготовления открыть крышку, перевернуть хлеб, закрыть крышку. Готовить до окончания программы.

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

# Хлеб овсяный

Хлеб

рецепт 70

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Муку, овсяные хлопья, сахар, соль, семена подсолнечника и дрожжи высыпать в отдельную емкость и перемешать. При постоянном медленном помешивании добавить растительное масло (20 мл) и воду. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок емкости. Чашу мультиварки смазать растительным маслом (10 мл), выложить тесто, разровнять. Закрыть крышку. Установить программу «ХЛЕБ», время приготовления **3 часа**. Нажать кнопку «Старт». За 1 час до завершения приготовления открыть крышку, перевернуть хлеб, закрыть крышку. Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте с творожным сыром.





## Тесто дрожжевое

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

В отдельной емкости смешать муку, соль, сахар и дрожжи. Продолжая помешивать, тонкой струйкой влить воду комнатной температуры. Руками вымесить тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок емкости. Чашу мультиварки смазать растительным маслом, выложить тесто в чашу мультиварки. Закрыть крышку. Установить программу «**ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО**», время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

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

# Бисквит классический

## Ингредиенты:

- Мука пшеничная (в/с) — 180 г
- Яйцо куриное — 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 получившееся тесто. Закрыть крышку. Установить программу **«ВЫПЕЧКА»**, время приготовления **1 час / 50 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовый бисквит оставить в мультиварке на 15 минут.

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



Выпечка

рецепт 72

Выпечка

рецепт 73



## Шарлотка с яблоками

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Яблоки очистить от сердцевины 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. Закрыть крышку. Установить программу «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** украсьте готовую шарлотку фруктовым сиропом и ягодами.

# Кекс шоколадный

Выпечка

рецепт 74

## Ингредиенты:

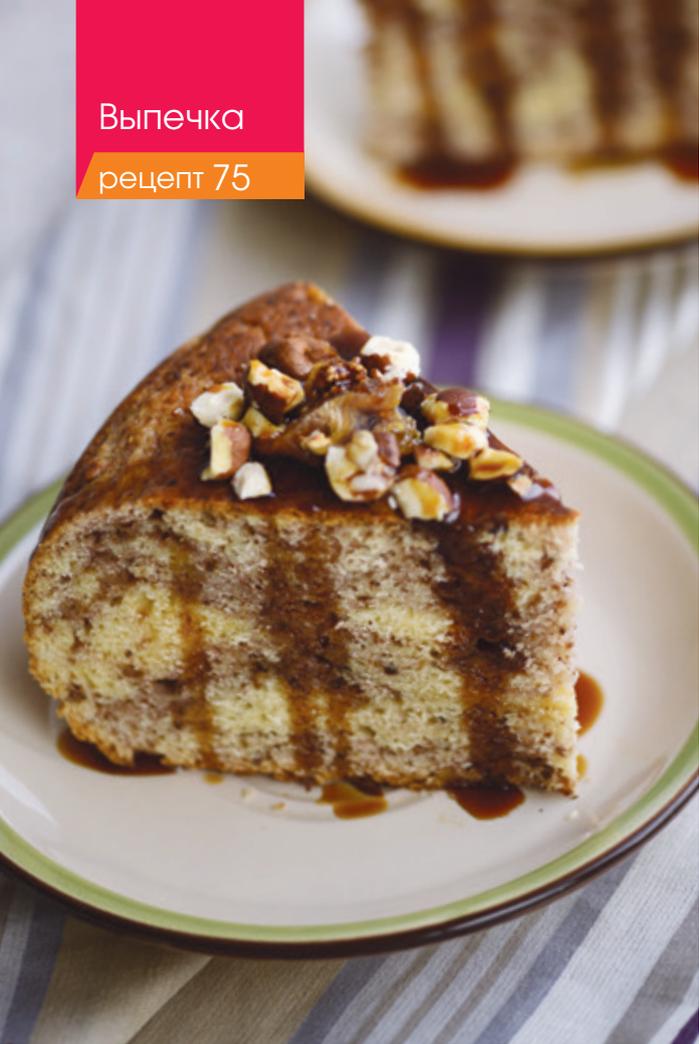
- Мука пшеничная (в/с) — 110 г
- Яйцо куриное — 200 г (4 шт.)
- Масло сливочное — 150 г
- Сахар — 150 г
- Шоколад горький — 60 г
- Разрыхлитель — 10 г

## Порядок приготовления

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

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





## Кекс бананово-ореховый

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Сливочное масло (90 г / 150 г) размягчить. Яйцо взбить с сахаром до стойкой пены. Постоянно помешивая, добавить размягченное сливочное масло, муку и разрыхлитель. Грецкий орех и банан пропустить через мясорубку, получившуюся смесь аккуратно вмешать в тесто. Тесто перемешать до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом (10 г), выложить получившееся тесто и разровнять. Закрывать крышку. Установить программу «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления **1 час 20 минут / 1 час 30 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы. Готовый кекс оставить в мультиварке на 15 минут.

**Совет:** украсьте кекс грецкими орехами.

# Пирог рыбный

Выпечка

рецепт 76

## Ингредиенты:

- Тесто слоеное (замороженное) — 500 г
- Сайра консервированная — 250 г
- Картофель — 150 г
- Яйцо куриное вареное — 50 г (1 шт.)
- Сливочное масло — 10 г
- Лук зеленый — 30 г
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Консервированную рыбу размять вилкой, картофель нарезать тонкими кружками. 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 в круг, равный диаметру чаши. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и выложить в нее первую часть теста, сверху равномерно распределить рыбу, смешанную с зеленым луком и яйцом, затем выложить кружочки картофеля, посыпать солью и специями. Накрыть второй частью теста, защипать края и сделать несколько проколов вилкой. Закрыть крышку. Установить программу «**ВЫПЕЧКА**», время приготовления **1 час 20 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». За 20 минут до завершения приготовления открыть крышку, аккуратно перевернуть пирог, закрыть крышку. Готовить до окончания программы.

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





## Запеканка творожная

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

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

**Совет:** подавайте запеканку со сметаной.

# Пицца с салями

## Ингредиенты:

- Тесто дрожжевое — 120 г / 150 г
- Масло сливочное — 10 г
- Для начинки:
  - Сыр твердый — 60 г
  - Помидоры черри — 60 г
  - Салями — 40 г
  - Томатная паста — 20 г
  - Майонез — 20 г
  - Оливки — 15 г
  - Соль
  - Специи

## Порядок приготовления

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

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



Выпечка

рецепт 78



## Пицца с морепродуктами

### Ингредиенты:

- Тесто дрожжевое — 120 г / 150 г
- Масло сливочное — 10 г
- Томатная паста — 20 г
- Сметана 20% — 20 г

### Для начинки:

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

### Порядок приготовления

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

**Совет:** из специй отлично подойдут орегано и розмарин.

# Творог

## Ингредиенты:

- Кефир — 1,2 л

## Порядок приготовления

В чашу мультиварки залить кефир. Закрывать крышку. Установить программу «ТВОРОГ», время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Творог откинуть на дуршлаг и слить жидкость.

**Совет:** перед подачей в творог можно добавить свежие ягоды.

Кисломолочные  
продукты

рецепт 80





## Сыр домашний

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Творог пропустить через мясорубку, сливочное масло размягчить, отделить желтки от белков. В отдельной емкости смешать размягченное сливочное масло, соду и соль до однородной массы. В чашу мультиварки налить молоко. Закрыть крышку. Установить программу «**МОЛОЧНАЯ КАША**», время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы. Затем открыть крышку, добавить в молоко творог и перемешать до однородной консистенции. Закрыть крышку и оставить на режиме «**Автоподогрев**» на **10 минут**. Чистую марлю смочить в холодной воде, сложить в два слоя и застелить ею дуршлаг. Горячую творожную массу перелить в дуршлаг, дать сыворотке полностью стечь. Крепко завязать марлю и подвесить массу над раковиной. Когда лишняя жидкость полностью стечет, переложить творог в отдельную емкость, смешать с взбитым маслом и желтками до однородной массы. Получившуюся массу выложить в чашу мультиварки. Установить программу «**МУЛЬТИПОВАР**», температуру **90 °С**, время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить, непрерывно помешивая, до окончания программы, пока масса не начнет плавиться и не станет тягучей. Переложить горячую сырную массу в предварительно смазанную сливочным маслом форму, сверху придавить легким прессом и убрать в холодильник на 10–12 часов.

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

# Сыр плавленый

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

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

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



Кисломолочные  
продукты

рецепт 82



## Сыр маскарпоне

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

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

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

# Йогурт классический

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Молоко, сливки и простоквашу комнатной температуры смешать в отдельной емкости и перелить в чашу мультиварки. Закрывать крышку. Установить программу «**ЙОГУРТ**», время приготовления **12 часов**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы. Готовый йогурт перемешать, разлить по баночкам, накрыть баночки крышками и поставить в холодильник на 3–4 часа.

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

Кисломолочные  
продукты

рецепт 84





## Йогурт с клубникой

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Клубнику нарезать кубиками по 1 см. Молоко, сливки и простоквашу комнатной температуры смешать в отдельной емкости, добавить клубнику, перемешать и залить в чашу мультиварки. Закрывать крышку. Установить программу «ЙОГУРТ», время приготовления **12 часов**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовый йогурт перемешать, разлить по баночкам, накрыть баночки крышками и поставить в холодильник на 3–4 часа.

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

# Фондю сырное

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

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

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



Фондю

рецепт 86



Фондю

рецепт 87

## Фондю шоколадное

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Плитку шоколада разломать на дольки, выложить в чашу мультитварки и залить сливками. Установить программу **«МУЛЬТИ-ПОВАР»**, температуру **90 °С**, время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы.

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

# Конфеты шоколадные

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Плитку темного шоколада разломать на дольки, выложить в чашу мультиварки, залить сливками (100 мл). Установить программу «**ДЕСЕРТЫ**», время приготовления **5 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить при открытой крышке, периодически помешивая венчиком, до окончания программы. Топленый шоколад разлить в формы для конфет в следующей последовательности: слой шоколада, миндаль, слой шоколада — и дать застыть. Плитку белого шоколада разломать на дольки, выложить в чашу мультиварки, залить сливками (100 мл). Установить программу «**ДЕСЕРТЫ**», время приготовления **5 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить при открытой крышке, периодически помешивая венчиком, до окончания программы. Топленый шоколад разлить в формы для конфет в следующей последовательности: слой шоколада, миндаль, слой шоколада — и дать застыть.

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



Десерты

рецепт 88



## Шоколадно-апельсиновый мусс

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Желтки отделить от белков. Белки взбить до густой и стойкой белой пены, желтки смешать с апельсиновой цедрой и апельсиновым соком до однородной массы. Шоколад поломать на дольки. В чашу мультиварки выложить шоколад и сливочное масло, добавить сахар. Закрывать крышку. Установить программу «ДЕСЕРТЫ», время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Затем открыть крышку и перемешать шоколадно-масляную смесь до однородной консистенции. В отдельной миске смешать яичную смесь с шоколадным соусом, затем полученную смесь добавить к белкам и вновь аккуратно перемешать. Полученную смесь перелить по бокалам или формочкам из апельсина и поставить в холодильник до застывания на 2–3 часа.

**Совет:** украсьте мусс взбитыми сливками.

# Панна котта

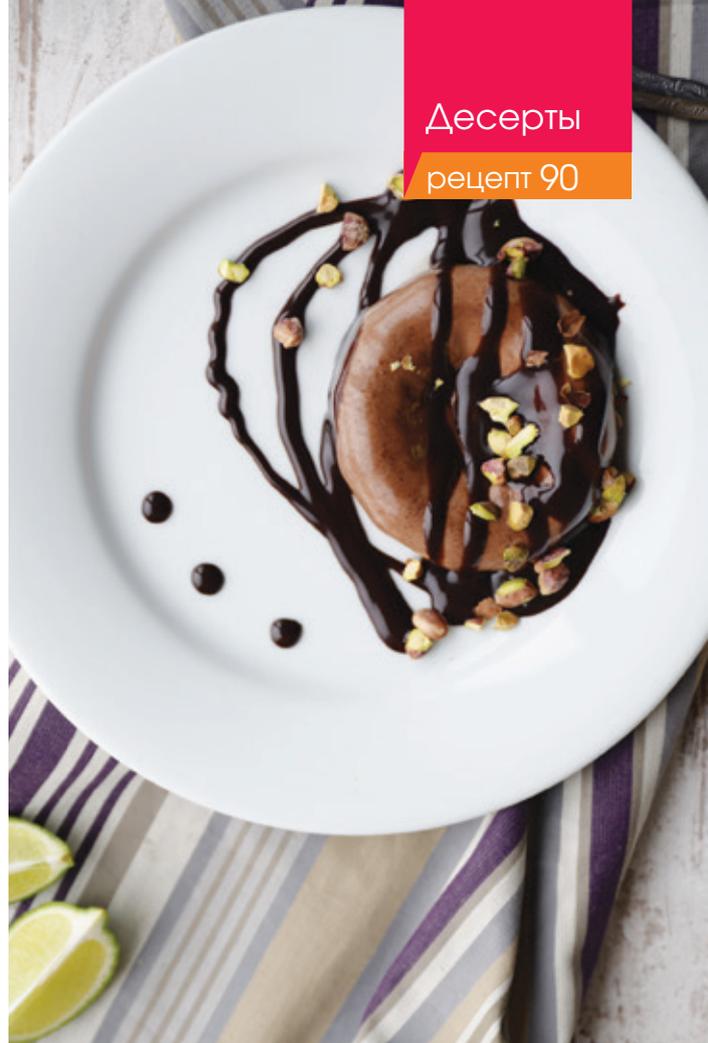
## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

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

**Совет:** подавайте с шоколадным топпингом и дроблеными фисташками.



Десерты

рецепт 90



## Халва арахисовая

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

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

**Совет:** посыпьте халву жареным арахисом.

# Морс брусничный

Напитки

рецепт 92

## Ингредиенты:

- Брусника — 500 г / 600 г
- Мед — 80 г
- Сахар — 50 г / 100 г
- Вода — 2 л / 2,5 л

## Порядок приготовления

Бруснику промыть. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой и тщательно перемешать. Закрыть крышку. Установить программу «**ВАРКА**», время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

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





## Напиток фруктовый

### Ингредиенты:

- Клубника — 70 г / 100 г
- Вишня (без косточек) — 70 г / 100 г
- Слива (без косточек) — 70 г / 100 г
- Черная смородина — 70 г / 100 г
- Ежевика — 70 г / 100 г
- Сахар — 210 г / 310 г
- Вода — 1,6 л / 2,2 л

### Порядок приготовления

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «ВАРКА», время приготовления **45 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

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

# Глинтвейн

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

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

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

Напитки

рецепт 94





## Лечо

### Ингредиенты:

- Перец болгарский — 1 кг / 1,5 кг
- Помидоры — 1 кг / 1,5 кг
- Сахар — 40 г / 100 г
- Соль — 7 г / 10 г
- Чеснок — 5 г
- Масло растительное — 60 мл / 100 мл
- Уксус 9% — 3 мл

### Порядок приготовления

Помидоры пропустить через мясорубку. Болгарский перец очистить от сердцевины и семян, нарезать дольками толщиной 1,5 см, чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить масло, сахар, соль, чеснок, уксус и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «**ТУШЕНИЕ**», время приготовления **50 минут / 45 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

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

# Лечо по-казански

Консервация

рецепт 96

## Ингредиенты:

- Перец болгарский — 1 кг / 1,5 кг
- Помидоры — 700 г / 1 кг
- Морковь — 150 г / 200 г
- Сахар — 40 г / 100 г
- Петрушка — 15 г
- Укроп — 15 г
- Чеснок — 10 г
- Перец чили — 7 г
- Масло растительное — 90 мл
- Уксус 9% — 3 мл
- Соль

## Порядок приготовления

Помидоры и морковь пропустить через мясорубку. Зелень, чеснок, перец чили измельчить ножом. Болгарский перец очистить от сердцевины и семян, нарезать кольцами. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить сахар, растительное масло, уксус, соль и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **«ТУШЕНИЕ»**, время приготовления **50 минут / 45 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

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





## Икра кабачковая

### Ингредиенты:

- Кабачки — 1,3 кг / 2 кг
- Морковь — 400 г / 800 г
- Лук репчатый — 150 г / 200 г
- Чеснок — 15 г
- Соль — 18 г
- Сахар — 12 г
- Перец черный молотый — 2 г
- Масло растительное — 30 мл
- Уксус 9% — 5 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»**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы. В чашу мультиварки добавить кабачки. Закрывать крышку. Установить программу **«ТУШЕНИЕ»**, время приготовления **45 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовые овощи пропустить через мясорубку, выложить в чашу мультиварки, добавить соль, сахар, перец, уксус и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **«ТУШЕНИЕ»**, время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте с кукурузной лепешкой.

# Маринад для огурцов

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

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

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



Консервация

рецепт 98



## Маринад для помидоров

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «ВАРКА», 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 зубчики чеснока. На дно банки уложите веточки укропа.

# Маринад для грибов

## Ингредиенты:

- Опята — 600 г
- 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
- Вода — 2 л

## Порядок приготовления

Опята промыть, выложить в чашу мультиварки, залить водой (1 литр). Закрывать крышку. Установить программу **«ВАРКА»**, время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Затем открыть крышку, слить воду. После этого залить в чашу воду (1 литр), добавить соль, сахар, специи, чеснок, уксус и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **«ВАРКА»**, время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

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





## Варенье из малины

### Ингредиенты:

- Малина — 800 г
- Сахар — 800 г

### Порядок приготовления

В чашу мультиварки выложить малину, добавить сахар, и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «МУЛЬТИ-ПОВАР», температуру **100 °С**, время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

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



# REDMOND

## Для самых маленьких

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

До года ребенок должен получать пищу в строго установленных часы. Благодаря функции **«Отложенный старт»** мультиварки **REDMOND RMC-M13** и **RMC-M23** помогут вам готовить продукты к нужному времени, тем самым не нарушая рацион малыша.

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

Готовить вкусные и полезные блюда для малыша помогут мультиварки **REDMOND RMC-M13** и **RMC-M23**, оснащенные автоматическими программами. Они подарят вам возможность проводить больше времени с ребенком за веселыми и познавательными играми, по-

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

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

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

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

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

В мультиварках **REDMOND RMC-M13** и **RMC-M23** также можно стерилизовать бутылочки и соски, пастеризовать продукты и подогревать детское питание.





## Каша манная 5-процентная

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить в нее крупу, залить молоком и водой, добавить фруктозный сироп и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ», время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовую кашу тщательно перемешать и протереть через сито.

**Совет:** с четырех месяцев.

# Каша рисовая протертая

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить в нее рис, залить молоком и водой, добавить фруктозный сироп, солевой раствор и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «**ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ**», время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы. Готовую кашу тщательно перемешать и протереть через сито.

**Совет:** с четырех месяцев.

Детское  
меню  
рецепт 103





## Пюре фруктовое

### Ингредиенты:

- Груши — 240 г
- Яблоки 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 контейнер для приготовления на пару, равномерно выложить в него фрукты, полить фруктозным сиропом. Закрывать крышку. Установить программу «**НА ПАРУ**», время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы. Готовые фрукты переложить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

**Совет:** с четырех месяцев.

# Каша гречневая протертая

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Крупу промыть до прозрачной воды, выложить в чашу мультиварки. Закрывать крышку. Установить программу «**ЖАРКА**», время приготовления **5 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы. Затем в чашу добавить воду, молоко, фруктозный сироп, солевой раствор и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «**ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ**», время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы. Готовую кашу тщательно перемешать и протереть через сито.

**Совет:** с пяти месяцев.

Детское  
меню  
рецепт 105





## Каша манная на овощном бульоне

### Ингредиенты:

- Морковь — 120 г
- Картофель — 110 г
- Крупа манная — 20 г
- Масло сливочное — 5 г
- Соль — 3 г
- Вода — 600 мл

### Порядок приготовления

Овощи очистить и замочить в воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 1 см, выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль. Закрывать крышку. Установить программу «**ВАРКА**», время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы. Готовый бульон процедить. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом. В нее перелить бульон, добавить крупу и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «**ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ**», время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы. Готовую кашу тщательно перемешать.

**Совет:** с шести месяцев.

# Каша манная с яблочным пюре

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

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

**Совет:** с шести месяцев.





## Каша из гречневой и рисовой муки

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Рисовую и гречневую муку смешать с водой, перемешать венчиком до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, залить молоко, добавить солевой раствор, фруктозный сироп и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ», время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку «Старт». За 5 минут до завершения приготовления открыть крышку, добавить мучную смесь, перемешать до однородной массы и закрыть крышку. Готовить до окончания программы. Готовую кашу тщательно перемешать.

**Совет:** с шести месяцев.

# Пюре рыбное

## Ингредиенты:

- Треска (филе) — 150 г
- Молоко 2,5% — 80 мл
- Солевой раствор — 3 мл
- Вода — 400 мл

## Порядок приготовления

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

**Совет:** с шести месяцев.

Детское  
меню  
рецепт 109





## Каша манная на курином бульоне

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Курицу промыть, нарезать кубиками по 0,5 см, выложить в чашу мультиварки, залить водой и добавить солевой раствор. Закрывать крышку. Установить программу «ВАРКА», время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовый бульон процедить. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, добавить крупу, бульон и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ», время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовую кашу тщательно перемешать.

**Совет:** с семи месяцев.

# Суп-пюре из цветной капусты и кабачка

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Кабачок очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками по 1 см, капусту разделить на соцветия. Овощи замочить в холодной воде на 1 час. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить овощи, залить водой, добавить солевой раствор и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «СУП», время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовый суп перелить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

**Совет:** с семи месяцев.





## Пюре овощное

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Овощи замочить в воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 1 см. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить овощи, залить водой, добавить фруктозный сироп, солевой раствор и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ», время приготовления **35 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 — 100 г
- Фруктоза — 5 г
- Вода — 1 л

## Порядок приготовления

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

**Совет:** с семи месяцев.

Детское  
меню  
рецепт 113





## Каша рисовая с творогом

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить в нее рис, залить водой, добавить фруктозу и перемешать. Закрыть крышку. Установить программу «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ», время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовый рис вместе с отваром переложить в отдельную емкость, добавить творог и взбить блендером до однородной массы.

**Совет:** с восьми месяцев.

# Бульон мясной

## Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 100 г
- Морковь — 10 г
- Лук репчатый — 10 г
- Петрушка — 5 г
- Солевой раствор — 3 мл
- Вода — 500 мл

## Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать кубиками по 1 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. Закрывать крышку. Установить программу **«ВАРКА»**, время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовый бульон процедить.

**Совет:** с восьми месяцев.





## Суп-пюре картофельный

### Ингредиенты:

- Картофель — 200 г
- Масло сливочное — 5 г
- Молоко 2,5% — 100 мл
- Солевой раствор — 3 мл
- Вода — 100 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. Закрыть крышку. 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
- Мука пшеничная (в/с) — 5 г
- Лук репчатый — 5 г
- Масло сливочное — 5 г
- Молоко 2,5% — 50 мл
- Солевой раствор — 3 мл
- Вода — 250 мл

## Порядок приготовления

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

**Совет:** с восьми месяцев.

Детское  
меню  
рецепт 117





## Суп-пюре из печени

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Печень промыть, вырезать прожилки, срезать пленку и пропустить через мясорубку. Хлеб замочить в молоке на 10 минут, затем пропустить через мясорубку. Печень смешать с хлебом, добавить желток, тщательно перемешать и протереть через сито. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить протертую массу, залить овощным отваром, добавить солевой раствор и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «СУП», время приготовления **45 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы. Готовый суп перелить в отдельную емкость и тщательно перемешать венчиком до однородной массы.

**Совет:** с восьми месяцев.

# Котлеты на пару

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

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

**Совет:** с восьми месяцев.





## Пюре из индейки

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

С горошка слить жидкость, затем его промыть. Индейку промыть и пропустить через мясорубку 2 раза. Фарш и горошек выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить солевой раствор и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «**ТУШЕНИЕ**», время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы. Готовое мясо с горошком переложить в отдельную емкость, добавить отвар (50 мл) и взбить блендером до однородной массы.

**Совет:** с одиннадцати месяцев.



# Стерилизация

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация посуды для питания поможет защитить его от многих вредоносных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды (автоклав) или пара. В мультиварках **REDMOND RMC-M13** и **RMC-M23** можно легко простерилизовать предметы как водяным (медицинским), так и паровым способами.

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

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше.
2. Наполните чашу водой до горлышка бутылочек, но не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Вращая кольцо регулировки, выберите программу **«СУП»**. Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразится индикатор **«Таймер»** и время приготовления, установленное по умолчанию — **1 час**.
5. Установите необходимое время стерилизации.
6. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорится индикатор выбранной программы и начнется процесс стерилизации. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении стерилизации прозвучит сигнал. 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.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена»**.

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

1. Мелкие предметы (соски, детские столовые приборы, прорезыватели и т. д.) равномерно разместите в контейнере для приготовления на пару.
2. Залейте в чашу 600 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «**НА ПАРУ**». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразится индикатор «**Таймер**» и время приготовления, установленное по умолчанию — **30 минут**.
5. Установите время работы программы согласно рецепту.
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор выбранной программы и начнется процесс стерилизации. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы прозвучит сигнал. Все заложенные в контейнер предметы будут простерилизованы.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения функции поддержания температуры нажмите кнопку «**Отмена**».

# Пастеризация

Пастеризация — это процесс одноразового нагревания жидких продуктов до 60 °С в течение 1 часа либо до температуры 70–80 °С в течение 30 минут. Применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов.

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

Объем, л	0,5	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0
РМС-М13	10 мин	12 мин	16 мин	20 мин	—	—
РМС-М23	4 мин	6 мин	8 мин	10 мин	12 мин	14 мин

6. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе или отмены введенной программы нажмите кнопку «**Отмена**».
7. По окончании работы программы выньте готовый продукт из мультиварки, остудите и храните в холодном месте.

## Разогрев детского питания

В мультиварках **REDMOND RMC-M13** и **RMC-M23** можно создать эффект водяной бани. Это быстрый и безопасный способ равномерно подогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры.

1. Разместите в чаше емкости с разогреваемым продуктом, налейте воду. Следите, чтобы уровень воды был не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «**ЙОГУРТ**». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразится индикатор «**Таймер**» и время приготовления, установленное по умолчанию — **8 часов**.
5. Установите необходимое время разогрева.
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Начнется процесс разогрева, на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени работы программы.
7. Через 30 минут продукт будет разогрет от комнатной температуры до 37–39 °С, и эта температура будет поддерживаться в течение всего установленного времени работы программы, по окончании которого прибор автоматически выключится. При необходимости нажатием кнопки «**Отмена**» можно прервать разогрев и использовать продукт по назначению.
8. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку «**Отмена**».
9. Не рекомендуется держать продукты детского питания в подогретом состоянии длительное время, так как это может привести к изменению их вкусовых качеств.

Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом!







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



**REDMOND** в социальных сетях:



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



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



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



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



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



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



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

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

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

REDMOND Industrial Group LLC, USA

Printed in Finland



Дата выпуска: 04.12.2013