

REDMOND

Мультиварка-скороварка
RMC-PM180

120
рецептов



ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

REDMOND

series multiPRO



Приготовление
ПОД ДАВЛЕНИЕМ
быстрее и полезнее

29 АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

2 В 1

МУЛЬТИВАРКА + СКОРОВАРКА

REDMOND CLUB

Присоединяйся!

REDMONDCLUB.RU

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



Клуб REDMOND

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





Следи за НОВОСТЯМИ!

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

REDMOND

Возможно все!

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

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

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

REDMONDCLUB.RU

Официальный сайт клуба REDMOND



Мультиварка-скороварка **REDMOND RMC-PM180** — это инновационные технологии и стильный дизайн в сочетании с интуитивно понятным интерфейсом и удобством использования. Она создана для тех, кто ценит свое время, чья жизнь стремительна и динамична. Расширенный функционал этой модели откроет перед вами поистине бескрайние кулинарные возможности!

Мультиварка-скороварка **RMC-PM180** готовит под давлением в **2 раза быстрее и сохраняет все витамины и полезные вещества**. Ваши хлопоты на кухне станут незначительными и приятными, а блюда получатся вкусными и полезными!

RMC-PM180 станет незаменимой помощницей для тех, кто заботится о своем здоровье. Продукты, приготовленные в ней, сохраняют полезные вещества и микроэлементы.

Специалисты **REDMOND** разработали мультиварку-скороварку **RMC-PM180**, чтобы каждое ваше блюдо стало настоящим гастрономическим изыском, а кулинария — простым и захватывающим занятием!

О МУЛЬТИВАРКАХ **REDMOND**



Мультиварка-скороварка **RMC-PM180** — многофункциональное устройство нового поколения. Благодаря особой технологии приготовления при высоком или нормальном давлении она поможет вам быстро и без малейших усилий создать настоящие кулинарные изыски. С ее помощью вы сможете забыть о долгих часах, проводимых у плиты, ведь теперь все, что вам нужно, — выложить подготовленные ингредиенты в чашу и нажать несколько кнопок. Свободное время посвящайте любимому хобби и общению с семьей.

САЙТ ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВА REDMOND
В РОССИИ:

multivarka.pro

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

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

8-800-200-77-21

Звонок по России бесплатный.

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

8-800-555-77-41

Звонок по России бесплатный.

www.redmond-ig.com

НОВЫЙ ТЕЛЕПРОЕКТ “ГОТОВИМ в мультиварках

REDMOND”

ВСЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ
ОСОБЕННОСТИ
мультиварок REDMOND

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

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

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



online на сайте **tv.kp.ru**

и в эфире
ТРИКОЛОР ТВ
и НТВ-ПЛЮС

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





“ О ПРОЕКТЕ ”

“ ГОТОВИМ
в мультиварках
REDMOND ”

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

ЦЕЛЬ ПРОЕКТА

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

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

ЛИЦА ПРОЕКТА

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

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

ТЕМЫ ПРОЕКТА

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

Какими будут следующие темы программ — зависит от вас! Заходите на сайт multivarka.pro и пишите, что вам больше всего хотелось бы узнать о приготовлении блюд в мультиварках REDMOND!

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

online на сайте **tv.kp.ru**

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





ОГЛАВЛЕНИЕ

| | |
|---|-----|
| Модельный ряд мультиварок REDMOND | 8 |
| Технические характеристики..... | 14 |
| Рекомендации поваров REDMOND | 19 |
| Таблица калорийности..... | 20 |
| Рекомендации и требования к процессу приготовления блюд..... | 24 |
| Фотоменю..... | 24 |
| Рецепты..... | 32 |
| Для самых маленьких..... | 134 |
| Стерилизация..... | 156 |

Модельный ряд мультиварок **REDMOND**

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

Модельный ряд мультиварок **REDMOND** представлен несколькими линиями, и каждый покупатель сможет выбрать подходящую модель, отвечающую 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 модели мультиварки. Процесс приготовления станет легким и творческим занятием.

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

Мультиварка **RMC-250**



- 48 программ приготовления:
 - 21 автоматическая программа
 - 27 программ ручной настройки
- 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 «Мастер-шеф»
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев), до 24 часов
- Предварительное отключение функции автоподогрева
- Функция отложенного старта, до 24 часов
- Функция разогрева блюд
- Съёмный паровой клапан
- Дополнительные возможности: приготовление творога, сыра; расстойка теста, жарка во фритюре, выдержка хлеба; пастеризация, стерилизация, консервация; подогрев детского питания
- Гарантия 12 месяцев
- Книга «200 рецептов» для данной модели

Мультиварка-скороварка **RMC-PM190**



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

Мультиварка RMC-M170



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

Мультиварка RMC-M150



- 46 программ приготовления:
 - 16 автоматических программ
 - 30 программ ручной настройки
- «МУЛЬТИПОВАР»: (выбор температуры приготовления в диапазоне 35–180°C с шагом в 5°C)
- Потребляемая мощность 860 Вт
- Объем чаши 5 л
- Антипригарное керамическое покрытие чаши Anato® (Корея)
- Светодиодный дисплей
- Сенсорная панель управления на русском языке
- 3D-нагрев (нижний, боковой, верхний)
- Отключение звукового сигнала
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев), до 24 часов
- Функция отложенного старта, до 24 часов
- Предварительное отключение функции автоподогрева
- Функция разогрева блюд, до 24 часов
- Съёмный паровой клапан
- Дополнительные возможности: жарка во фритюре, приготовление фондю, творога, сыра; расстойка теста; стерилизация, пастеризация, консервация; подогрев детского питания
- Энергозависимая память
- Гарантия 25 месяцев
- Книга «200 рецептов» для данной модели

Мультиварка RMC-M90



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

Мультиварка RMC-M70



- 42 программы приготовления:
 - 16 автоматических программ
 - 26 программ ручной настройки
- «МУЛЬТИПОВАР»: (выбор температуры приготовления в диапазоне 35–160°C с шагом в 5°C)
- Потребляемая мощность 860 Вт
- Объем чаши 5 л
- Антипригарное керамическое покрытие чаши Anato® (Корея)
- ЖК-дисплей
- Панель управления на русском языке
- 3D-нагрев (нижний, боковой, верхний)
- Функция отложенного старта, до 24 часов (2 таймера)
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев), до 24 часов
- Функция разогрева блюд
- Дополнительные возможности: приготовление йогурта, фондю, творога, сыра; расстойка теста, жарка во фритюре, выпечка хлеба; пастеризация, стерилизация, консервация; подогрев детского питания
- Энергозависимая память
- Гарантия 25 месяцев
- Книга «200 рецептов» для данной модели

Мультиварка RMC-01



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

Мультиварка-скороварка RMC-M110



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

Мультиварка RMC-02



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

Мультиварка RMC-M60



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

Мультиварка RMC-011



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

Мультиварка RMC-M4500



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

Мультиварка RMC-M4502



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

Мультиварка RMC-M11



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

Мультиварка RMC-M10/M20/M30



- 10 автоматических программ приготовления: рис/крупы, плов, жарка, молочная каша/десерты, гречка, суп/бобовые, пар/варка, тушение/холодец, йогурт/тесто, выпечка/хлеб
- Потребляемая мощность 500/800/900 Вт
- Объем чаши 3/5/6 л
- Антипригарное керамическое покрытие чаши Apato® (Корея)
- Светодиодный дисплей
- Панель управления на русском языке
- Энергонезависимая память
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев), до 24 часов
- Функция отложенного старта, до 24 часов
- Функция разогрева блюд
- Дополнительные возможности: приготовление фондю, сыра, творога; выпечка хлеба, пастеризация, стерилизация, консервация, подогрев детского питания
- Гарантия 25 месяцев
- Книга «120 рецептов» для данной модели

Мультиварка-скороварка RMC-M4504



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

Мультиварка RMC-M4505



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

Мультиварка RMC-4503



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

Мультиварка-скороварка RMC-PM4506



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

Мультиварка RMC-M4515



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

Мультиварка RMC-M4524/M4525/M4526



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

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 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.

Съемный клапан выхода пара

Съемный клапан обеспечивает безопасный выход пара и легко очищается.

Современный дизайн

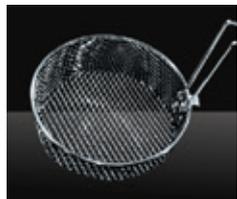
Стильный дизайн мультиварки-скороварки **REDMOND RMC-PM180** подчеркнет интерьерное решение любой кухни. Для удобства использования мультиварка-скороварка оснащена светодиодным дисплеем и панелью управления на русском языке.

Базовая комплектация

Чаша с антипригарным керамическим покрытием



Корзина с ручкой для жарки во фритюре



Мерный стакан



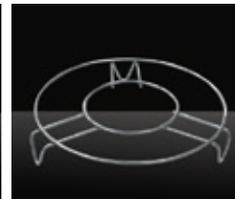
Черпак
Плоская ложка



Контейнер для приготовления на пару



Решетка



Дополнительная комплектация

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



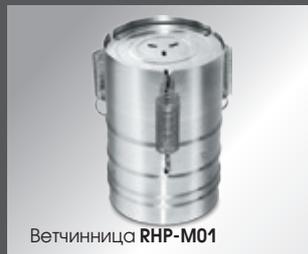
Щипцы для чаши **RAM-CL1**

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



Чаша **RB-C520**

Чаша с антипригарным керамическим покрытием. Обладает повышенной устойчивостью к механическим повреждениям, отличными антипригарными свойствами, благодаря чему пища не прилипает к поверхности, прожаривается и тушится равномерно в течение всего процесса приготовления. Готовьте с минимумом масла или вовсе без него — ваше питание всегда будет здоровым! Возможно использование чаши для хранения продуктов и для приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине. Емкость — 5 литров.



Ветчинница **RHP-M01**

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



Чаша **RB-A523**

Чаша с антипригарным покрытием DAIKIN® (Япония). Обладает улучшенными антипригарными и гигиеническими свойствами, высокой теплопроводностью. Возможно использование чаши для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу при температуре до 260 °С. Можно мыть в посудомоечной машине. Емкость — 5 литров.

Возможности REDMOND RMC-PM180



СТЕЙКИ



ГУЛЯШИ



СУПЫ



МОЛОЧНЫЕ
КАШИ



БЛЮДА
НА ПАРУ



САЛАТЫ



РАГУ



ПЛОВ



БОБОВЫЕ



ВЫПЕЧКА



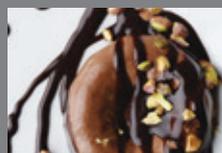
ХЛЕБ



РУЛЬКА



ФОНДЮ



ДЕСЕРТЫ



НАПИТКИ



ДЕТСКОЕ
ПИТАНИЕ



Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM180

Мультиварка-скороварка **REDMOND RMC-PM180** создана для того, чтобы вы могли реализовать свой кулинарный талант в полном объеме. Ее функционал отвечает самым высоким запросам, а интуитивное управление понятно даже неискушенным пользователям.

Эта модель предоставляет широчайшие возможности для кулинарного творчества — вы сможете легко и быстро готовить не только классические первые и вторые блюда, но и разнообразные оригинальные закуски, фондю, глинтвейн, домашние сыры и многое другое!

Описание некоторых программ



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



«**ВЫПЕЧКА**» — для приготовления кексов, бисквитов, кексов, пирогов, пиццы, а также для запекания в фольге мяса, рыбы и приготовления буженины.



«**ТУШЕНИЕ ДИЧИ**» — для приготовления тушеных блюд из мяса крупной и мелкой дичи.



«**МОЛОЧНАЯ КАША**» — для приготовления различных видов каш на молоке и воде, а также десертов: фондю, халвы, панна котты и других.



«**ПАР/ВАРКА**» — для приготовления на пару и варки мяса, птицы, рыбы, морепродуктов и овощей.



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

Рекомендации поваров REDMOND



«Мне очень нравятся 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-скороваркой достаточно нажать пару кнопок, чтобы сделать сое из курицы или сычуаньскую хрустящую утку. Блюда получаются ароматными и сочными, словно их приготовил настоящий шеф-повар».



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



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

Таблица калорийности

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

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

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

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

Таблица калорийности

| 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 |

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

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

ВНИМАНИЕ!

РЕКОМЕНДАЦИИ И ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

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

Если в ходе приготовления у вас возникли вопросы, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» руководства по эксплуатации к данной мультиварке-скороварке. В этом разделе приведены основные ошибки, допускаемые при приготовлении пищи в мультиварке-скороварке, 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.

При приготовлении блюд, не требующих большого количества жидкости (плов, выпечка и т.п.), клапан выпуска пара можно открыть сразу после окончания процесса приготовления. Если под давлением готовятся жидкие или пореобразные блюда, необходимо подождать 5–10 минут, чтобы прибор остыл, и лишь затем открывать клапан. Иначе возможен выброс горячей жидкости вместе с выходящим паром.

Каши

рецепт 1



Каша гречневая

рецепт 2



Каша геркулесовая

рецепт 3



Каша рисовая
с изюмом

рецепт 4



Каша пшеничная

рецепт 5



Каша кукурузная

Супы

рецепт 6



Борщ

рецепт 7



Щи

рецепт 8



Харчо

рецепт 9



Рассольник

рецепт 10



Солянка

рецепт 11



Уха

рецепт 12



Суп грибной

рецепт 13



Суп гороховый
с копченостями

рецепт 14



Суп щавелевый

рецепт 15



Суп с фрикадельками

рецепт 16



Суп с домашней
лапшой

рецепт 17



Суп из утки

рецепт 18



Крем-суп с семгой

рецепт 19



Крем-суп
овощной

рецепт 20



Фитнес-суп овощной

Вторые
блюда

рецепт 21



Курица жареная

рецепт 22



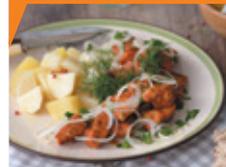
Курица со сливками

рецепт 23



Желудки куриные
тушеные

рецепт 24



Куриное филе
с аджикой

рецепт 25



Куриные наггетсы

рецепт 26



Свинина со сливками

рецепт 27



Мясо по-французски

рецепт 28



Отбивные из свинины

рецепт 29



Рулька

рецепт 30



Рагу со свининой

рецепт 31



Бефстроганов

рецепт 32



Гуляш из говядины

рецепт 33



Стейк из говядины

рецепт 34



Утка с яблоками
в красном вине

рецепт 35



Стейк из форели

рецепт 36



Ассорти рыбное

рецепт 37



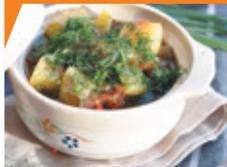
Гуляш
по-средиземноморски

рецепт 38



Кальмары в сметане

рецепт 39



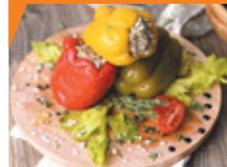
Овощное рагу

рецепт 40



Омлет

рецепт 41



Перцы
фаршированные

рецепт 42



Бигус

рецепт 43



Зразы

рецепт 44



Тефтели
в белом соусе

рецепт 45



Колбаски домашние

рецепт 46



Филе утки жареное

рецепт 47



Плов с овощами

рецепт 48



Плов с фруктами

рецепт 49



Плов со свинойной

рецепт 50



Плов
с морепродуктами

Копчение

рецепт 51



Курица копченая

рецепт 52



Свинина копченая

рецепт 53



Форель копченая

Гарниры

рецепт 54



Картофель фри

рецепт 55



Пюре картофельное

рецепт 56



Рис отварной

рецепт 57



Рис с овощами

рецепт 58



Греча рассыпчатая

рецепт 59



Фасоль красная
отварная

Блюда на пару

рецепт 60



Овощи на пару

рецепт 61



Голубцы

рецепт 62



Манты

рецепт 63



Котлеты из утки
на пару

рецепт 64



Свинина на пару
с картофелем

рецепт 65



Креветки на пару
с овощами

рецепт 66



Семга на пару
с картофелем

рецепт 67



Семга под
ореховой корочкой

Закуски и салаты

рецепт 68



Фондю сырное

рецепт 69



Паштет
из куриной печени

рецепт 70



Рулет «Московский»

рецепт 71



Буженина

рецепт 72



Холодец

рецепт 73



Теплый салат
с креветками

рецепт 74



Закуска пикантная

Хлеб

рецепт 75



Хлеб белый

рецепт 76



Хлеб
ржано-пшеничный

Выпечка

рецепт 77



Бисквит классический

рецепт 78



Бисквит кофейный

рецепт 79



Шарлотка с яблоками

рецепт 80



Пирог с яблоками

рецепт 81



Кекс
бананово-ореховый

рецепт 82



Кекс медовый

рецепт 83



Пирог творожный

рецепт 84



Пирог рыбный

рецепт 85



Пицца с салями

рецепт 86



Пицца
с морепродуктами

Десерты

рецепт 87



Варенье малиновое

рецепт 88



Яблоки медовые

рецепт 89



Халва подсолнечная

рецепт 90



Панна котта

рецепт 91



Фондю шоколадное

Напитки

рецепт 92



Морс брусничный

рецепт 93



Напиток фруктовый

рецепт 94



Компот из сухофруктов

рецепт 95



Глинтвейн

Консервация

рецепт 96



Лечо

рецепт 97



Лечо по-казански

рецепт 98



Икра кабачковая

рецепт 99



Маринад для огурцов

рецепт 100



Маринад для помидоров

рецепт 101



Маринад для грибов

Детское меню

рецепт 102



Каша манная 5-процентная

рецепт 103



Каша рисовая протертая

рецепт 104



Пюре фруктовое

рецепт 105



Каша гречневая
протертая

рецепт 106



Каша манная
на овощном бульоне

рецепт 107



Каша манная
с яблочным пюре

рецепт 108



Каша из гречневой
и рисовой муки

рецепт 109



Пюре рыбное

рецепт 110



Каша манная
на курином бульоне

рецепт 111



Суп-пюре из цветной
капусты и кабачка

рецепт 112



Пюре овощное

рецепт 113



Отвар из шиповника

рецепт 114



Каша рисовая
с творогом

рецепт 115



Бульон мясной

рецепт 116



Суп-пюре
картофельный

рецепт 117



Суп-пюре
из курицы

рецепт 118



Суп-пюре
из печени

рецепт 119



Котлеты на пару

рецепт 120



Пюре из индейки



Каши

рецепт 1

Каша гречневая

Ингредиенты:

- 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-скороварки, залить молоком, добавить сливочное масло, соль, сахар, все тщательно перемешать. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «**Закрывает**». Нажать кнопку «**МОЛОЧНАЯ КАША**». Нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **20 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовую кашу перемешать.

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

Каша геркулесовая

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Овсяные хлопья выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить молоком, добавить сливочное масло, соль, сахар, все тщательно перемешать. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «**Закрывать**». Нажать кнопку «**МОЛОЧНАЯ КАША**». Нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **10 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовую кашу перемешать.

Совет: перед подачей в кашу можно добавить дольки свежих фруктов.





Каша рисовая с изюмом

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Рис и изюм промыть до прозрачной воды, выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить молоком, добавить сливочное масло, сахар, соль, все тщательно перемешать. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «**Закрывает**». Нажать кнопку «**МОЛОЧНАЯ КАША**». Нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **15 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовую кашу перемешать.

Совет: украсьте кашу грецкими орехами.

Каша пшенная

Ингредиенты:

- Крупа пшенная — 150 г
- Молоко 2,5% — 500 мл
- Масло сливочное — 20 г
- Соль
- Сахар

Порядок приготовления

Крупу промыть до прозрачной воды, выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить молоком, добавить сливочное масло, соль, сахар, все тщательно перемешать. Закрыть крышку, паровой клапан установить в положение «**Закрыт**». Нажать кнопку «**МОЛОЧНАЯ КАША**». Нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **25 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовую кашу перемешать.

Совет: готовую кашу можно украсить свежими ягодами.



Каши

рецепт 4



Каши

рецепт 5

Каша кукурузная

Ингредиенты:

- Крупа кукурузная — 100 г
- Молоко 2,5% — 500 мл
- Масло сливочное — 20 г
- Соль
- Сахар

Порядок приготовления

Крупу высыпать в чашу мультиварки-скороварки, залить молоком, добавить сливочное масло, соль, сахар, все тщательно перемешать. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «**Закр**ыт». Нажать кнопку «**МОЛОЧНАЯ КАША**». Нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **30 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовую кашу перемешать.

Совет: подавайте кашу с ежевикой и смородиной.

Борщ

Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 400 г
- Картофель — 500 г
- Капуста белокочанная — 250 г
- Свекла — 200 г
- Лук репчатый — 100 г
- Морковь — 100 г
- Томатная паста — 80 г
- Чеснок — 10 г
- Масло растительное — 50 мл
- Вода — 2 л
- Петрушка свежая
- Укроп свежий
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Филе говядины промыть. Мясо, лук, свеклу, морковь, капусту и картофель нарезать соломкой 0,5х3 см. Чеснок и зелень измельчить ножом. В чашу мультиварки-скороварки налить растительное масло, добавить лук, морковь и томатную пасту. Кнопкой «ЖАРКА» выбрать вид продукта «Овощи». Нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **10 минут** и обжаривать овощи до завершения программы при открытой крышке, периодически помешивая. Затем в чашу мультиварки-скороварки выложить говядину, свеклу, капусту, чеснок, картофель, добавить соль и специи. Залить водой, все перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «Закрывает». Кнопкой «СУП» выбрать вид продукта «Мясо». Нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **40 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовый борщ посыпать зеленью.

Совет: подавайте борщ с чесночными пампушками.

Супы

рецепт 6





Щи

Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 400 г
- Капуста белокочанная — 300 г
- Картофель — 200 г
- Морковь — 150 г
- Лук репчатый — 100 г
- Масло растительное — 50 мл
- Вода — 2 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Филе говядины тщательно промыть, нарезать кубиками по 2 см. Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать соломкой, капусту тонко нашинковать, картофель нарезать кубиками по 0,5 см. Морковь и лук положить в чашу мультиварки-скороварки, добавить растительное масло. Кнопкой «**ЖАРКА**» выбрать вид продукта «**Овощи**». Нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **10 минут**. Овощи обжаривать до завершения программы при открытой крышке, периодически помешивая. Затем к овощам добавить мясо, картофель, капусту, соль, специи, залить водой. Все тщательно перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «**Закрывает**». Кнопкой «**СУП**» выбрать вид продукта «**Мясо**». Нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **40 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: из специй подойдут базилик и кардамон.

Харчо

Ингредиенты:

- Баранина (филе) — 530 г
- Картофель — 550 г
- Лук репчатый — 200 г
- Рис шлифованный — 100 г
- Томатная паста — 80 г
- Масло растительное — 50 мл
- Чеснок — 15 г
- Вода — 2 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

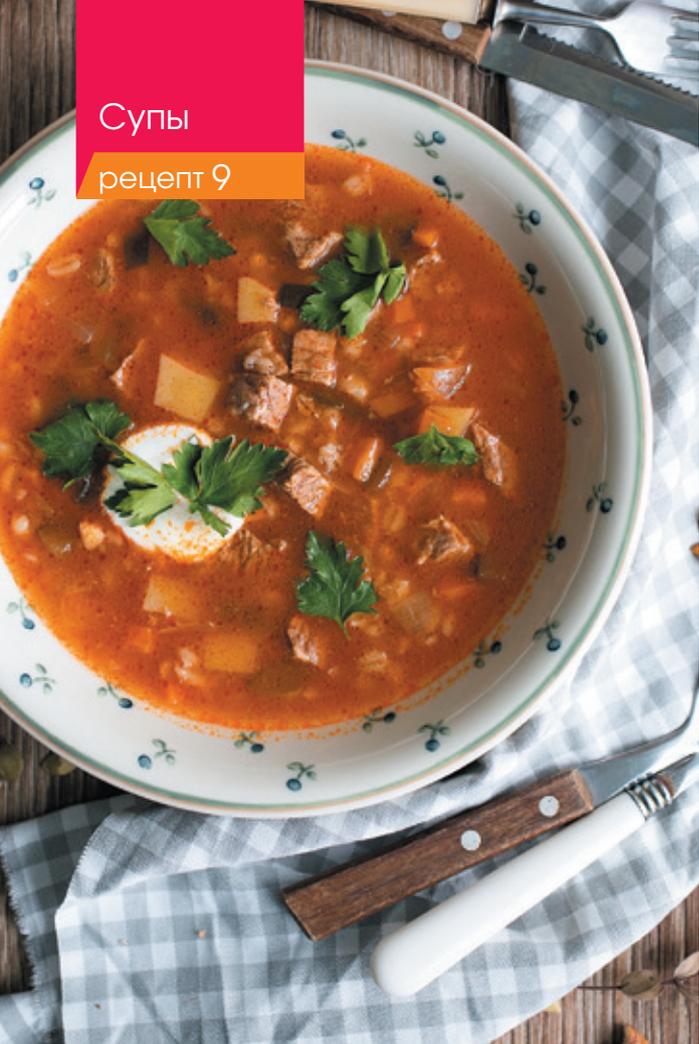
Филе баранины и рис промыть до прозрачной воды. Мясо и картофель нарезать средними кубиками по 1–1,5 см, лук — по 0,5 см, чеснок измельчить ножом. Лук и томатную пасту выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить растительное масло, все перемешать. Кнопкой «ЖАРКА» выбрать вид продукта «Овощи». Нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **12 минут** и обжаривать овощи при открытой крышке, периодически помешивая. Готовить до завершения программы, после чего в чашу мультиварки-скороварки выложить картофель, баранину, рис, чеснок. Посолить, добавить специи, залить водой, все тщательно перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «Закрывает». Кнопкой «СУП» выбрать вид продукта «Мясо». Нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **30 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: блюдо станет более ароматным, если в суп добавить шафран.

Супы

рецепт 8





Рассольник

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Филе говядины промыть. Мясо и картофель нарезать кубиками по 1,5–2 см. Морковь, лук, огурцы нарезать кубиками по 0,5–1 см. Перловую крупу промыть до прозрачной воды. В чашу мультиварки-скороварки выложить морковь, лук, огурцы, добавить томатную пасту и растительное масло. Кнопкой «ЖАРКА» выбрать вид продукта «Овощи». Нажатием кнопки «+» и «-» установить время приготовления **15 минут** и обжаривать овощи при открытой крышке, периодически помешивая. Готовить до завершения программы. Затем добавить к овощам огуречный рассол, картофель, мясо и перловую крупу. Залить все водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «Закрывает». Кнопкой «СУП» выбрать вид продукта «Мясо», нажатием кнопки «+» и «-» установить время приготовления **50 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: чтобы придать рассольнику особенный аромат, добавьте к овощам во время жарки измельченный корень сельдерея.

Солянка

Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 400 г
- Курица копченая — 200 г
- Колбаски охотничьи — 130 г
- Картофель — 560 г
- Морковь — 150 г
- Огурцы соленые — 130 г
- Лук репчатый — 100 г
- Томатная паста — 100 г
- Огуречный рассол — 100 мл
- Масло растительное — 30 мл
- Вода — 2 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Филе говядины промыть. Мясо, лук, соленые огурцы, морковь, картофель, колбаски и курицу нарезать соломкой по 0,5 см. Лук, морковь, соленые огурцы, колбаски, курицу и томатную пасту выложить в чашу мультиварки-скороварки. Добавить к ингредиентам растительное масло и все перемешать. Кнопкой «ЖАРКА» выбрать вид продукта «Овощи» и нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **15 минут**. Обжаривать овощи при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы. Затем выложить в чашу мультиварки-скороварки говядину, картофель, добавить огуречный рассол, соль, специи, залить все водой и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «Закрывать». Кнопкой «СУП» выбрать вид продукта «Мясо», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **30 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

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

Супы

рецепт 10





Уха

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Рыбу промыть, перец очистить от сердцевины и семян. Филе судака и окуня, болгарский перец, картофель и помидоры нарезать кубиками по 1 см, лук – кольцами. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «**Закрывает**». Кнопкой «**СУП**» выбрать вид продукта «**Рыба**», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **25 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: из специй отлично подойдет розмарин.

Суп грибной

Ингредиенты:

- Грибы свежие (на выбор) — 250 г
- Картофель — 500 г
- Морковь — 120 г
- Лук репчатый — 100 г
- Вода — 2 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Грибы, картофель, лук и морковь нарезать кубиками по 1,5 см. Ингредиенты выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить соль, специи, залить водой и все тщательно перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение **«Закрывает»**. Кнопкой **«СУП»** выбрать вид продукта **«Овощи»**, нажатием кнопок **«+»** и **«-»** установить время приготовления **25 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: также можно использовать сушеные грибы, предварительно вымочив их в холодной воде 2 часа.



Супы

рецепт 12



Суп гороховый с копченостями

Ингредиенты:

- Ребра свиные копченые — 300 г
- Лук репчатый — 200 г
- Колбаски охотничьи — 100 г
- Морковь — 120 г
- Горох шлифованный
целый — 300 г
- Вода — 2 л
- Картофель — 700 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Горох замочить в горячей воде (t° — 85°C) на 1 час, после чего слить воду. Ребра промыть, отделить друг от друга. Морковь, лук, картофель нарезать кубиками по 1 см, колбаски — кружочками. Морковь, лук и колбаски выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить растительное масло. Кнопкой **«ЖАРКА»** выбрать вид продукта **«Овощи»**, нажатием кнопок **«+»** и **«-»** установить время приготовления **15 минут**. Обжаривать овощи при открытой крышке, периодически помешивая. Готовить до завершения программы, после чего к овощам выложить ребра, горох, картофель, залить все водой, добавить соль, специи, перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение **«Закрывает»**. Кнопкой **«СУП»** выбрать вид продукта **«Мясо»**. Нажатием кнопок **«+»** и **«-»** установить время приготовления **40 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: подавайте гороховый суп с пшеничными гренками.

Суп щавелевый

Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 300 г
- Щавель свежий — 100 г
- Картофель — 400 г
- Лук репчатый — 120 г
- Вода — 2 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Филе говядины и щавель промыть. Мясо, лук и картофель нарезать соломкой 0,5х3 см. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой, добавить соль, специи, перемешать. Закрывать крышку. Установить паровой клапан в положение «**Закрывает**». Кнопкой «**СУП**» выбрать вид продукта «**Мясо**» и нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **25 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

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

Супы

рецепт 14





Суп с фрикадельками

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Из фарша скатать фрикадельки размером с грецкий орех. Лук, морковь и картофель нарезать кубиками по 1 см, чеснок измельчить ножом. Лук, морковь и томатную пасту поместить в чашу мультиварки-скороварки, добавить растительное масло, все перемешать. Кнопкой «ЖАРКА» выбрать вид продукта «Овощи» и нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **10 минут**. Обжаривать овощи, периодически помешивая, при открытой крышке. После завершения приготовления выложить в чашу картофель, чеснок, налить воду, добавить соль, специи, все тщательно перемешать, затем добавить фрикадельки. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «Закрывает». Кнопкой «СУП» выбрать вид продукта «Мясо» и нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **25 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: фрикадельки получаются более сочными, если приготовить из разных видов мяса – говядины, баранины, свинины.

Суп с домашней лапшой

Супы

рецепт 16

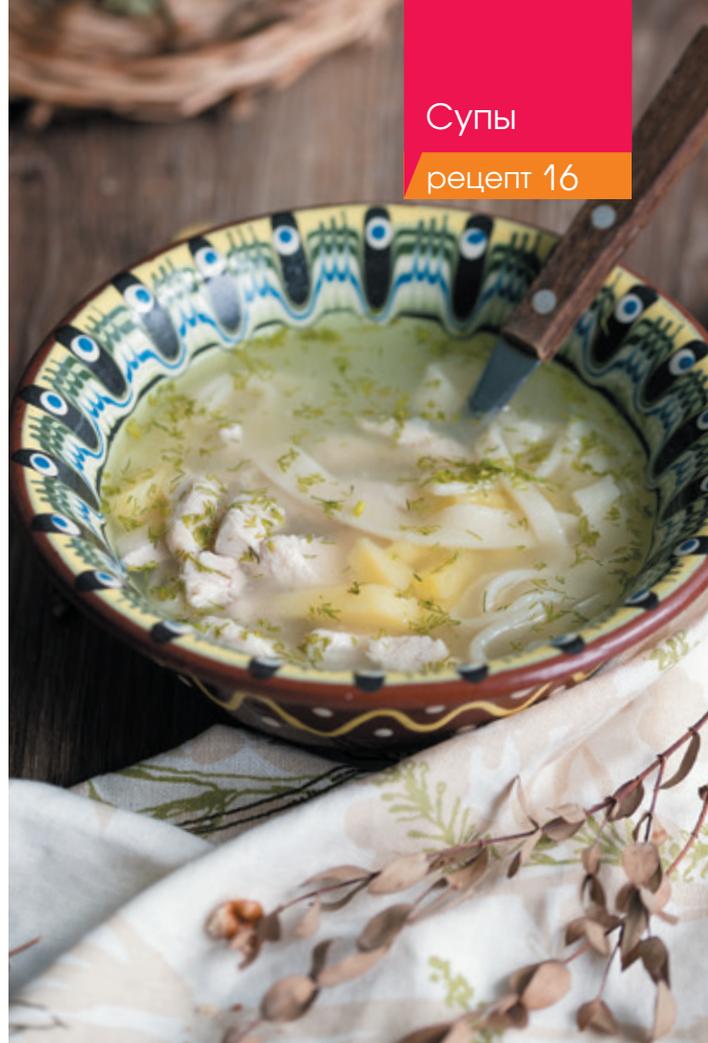
Ингредиенты:

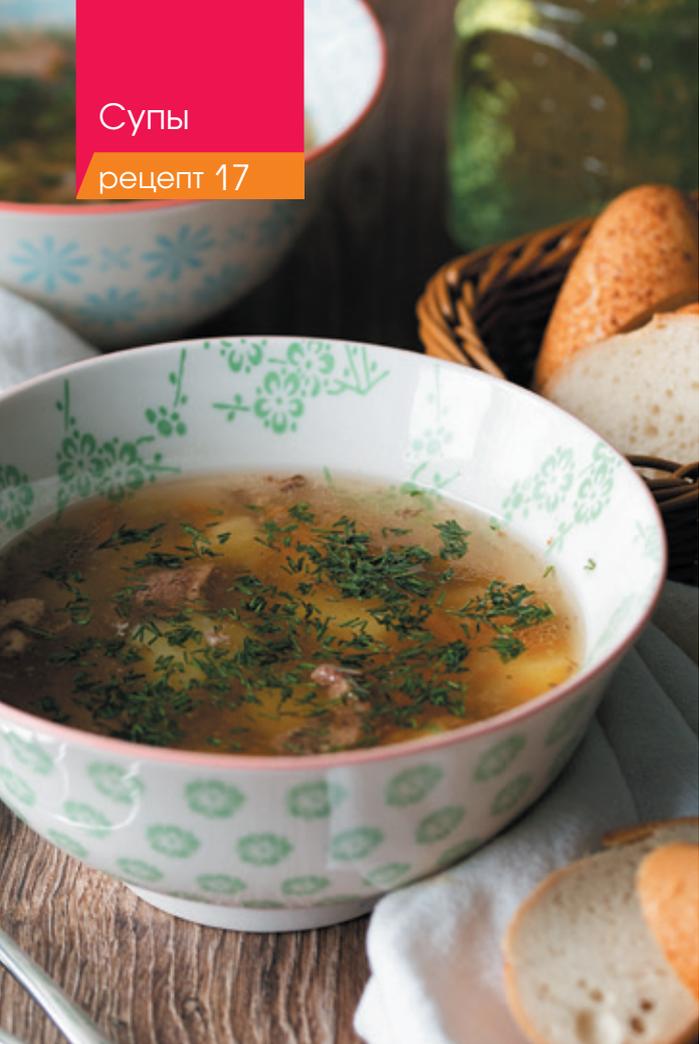
- Курица (филе) — 200 г
- Картофель — 200 г
- Лапша домашняя — 100 г
- Лук репчатый — 100 г
- Вода — 1,5 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Куриное филе промыть. Филе и картофель нарезать соломкой шириной 0,8x5 см. Лук нарезать тонкой соломкой. Все ингредиенты (кроме лапши) выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой, добавить соль, специи, все тщательно перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «**Закрит**». Кнопкой «**СУП**» выбрать вид продукта «**Птица**» и нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **20 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

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





Суп из утки

Ингредиенты:

- Утиное филе — 400 г
- Картофель — 500 г
- Морковь — 200 г
- Лук репчатый — 150 г
- Вода — 1,5 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Утиное филе промыть, нарезать соломкой шириной 0,5 и длиной 3 см. Картофель нарезать кубиками по 0,5–1 см, лук — тонкой соломкой. Морковь натереть на крупной терке. Филе и овощи выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой, добавить к ним соль, специи, все перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «**Закрит**». Кнопкой «**СУП**» выбрать вид продукта «**Дичь**», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **25 минут**. По завершении программы открыть клапан и выпустить пар.

Совет: подавайте суп с пряной зеленью.

Крем-суп с семгой

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Филе семги промыть в холодной воде. Рыбу и овощи нарезать кубиками по 2 см, выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение **«Закрывает»**. Кнопкой **«СУП»** выбрать вид продукта **«Рыба»**. Нажатием кнопок **«+»** и **«-»** установить время приготовления **25 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Суп перелить в отдельную емкость, добавить сливки, взбить блендером до однородной массы.

Совет: из специй отлично подойдут тимьян и розмарин.



Супы

рецепт 18



Крем-суп овощной

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Картофель и морковь нарезать кубиками по 2 см. Все овощи выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой, добавить соль, специи, перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «**Закрывает**». Кнопкой «**СУП**» выбрать вид продукта «**Овощи**», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **25 минут**. После завершения программы открыть клапан и выпустить пар.

Совет: вкус блюда подчеркнут хмели-сунели.

Фитнес-суп овощной

Супы

рецепт 20

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

С кукурузы слить жидкость. Картофель, лук и морковь нарезать кубиками по 0,5 см, зеленый лук измельчить ножом. Брокколи и цветную капусту разделить на соцветия. Овощи выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение **«Закрыт»**. Кнопкой **«СУП»** выбрать вид продукта **«Овощи»** и нажатием кнопки **«+»** и **«-»** установить время приготовления **25 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовый суп посыпать зеленым луком.

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





Курица жареная

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Чеснок натереть на мелкой терке. Курицу промыть, натереть лимонным соком, чесноком, солью, специями, поставить мариноваться в холодильник на 2 часа. В чашу мультиварки-скороварки налить растительное масло, на дно выложить курицу. Кнопкой «ЖАРКА» выбрать вид продукта «Птица», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **20 минут**. Через 10 минут курицу перевернуть. Готовить до завершения программы.

Совет: жареную курицу можно подать с картофелем айдахо.

Курица со сливками

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Филе промыть. Курицу и помидоры нарезать кубиками по 1,5–2 см, выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить сливками, добавить соль, специи, все тщательно перемешать. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «**Закрыт**». Кнопкой «**ТУШЕНИЕ**» выбрать вид продукта «**Птица**» и нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **15 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: из специй идеально подойдут майоран и чабрец.



Вторые
блюда
рецепт 22



Желудки куриные тушеные

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Перец очистить от сердцевины и семян. Куриные желудки промыть и нарезать соломкой. Овощи нарезать кубиками по 0,5 см. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить воду, соль, специи, перемешать. Закрыть крышку, паровой клапан установить в положение **«Закрыт»**. Кнопкой **«ТУШЕНИЕ»** выбрать вид продукта **«Птица»**, нажатием кнопки **«+»** и **«-»** установить время приготовления **20 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: вкус блюда получится более пикантным, если добавить к нему измельченный чеснок.

Куриное филе с аджикой

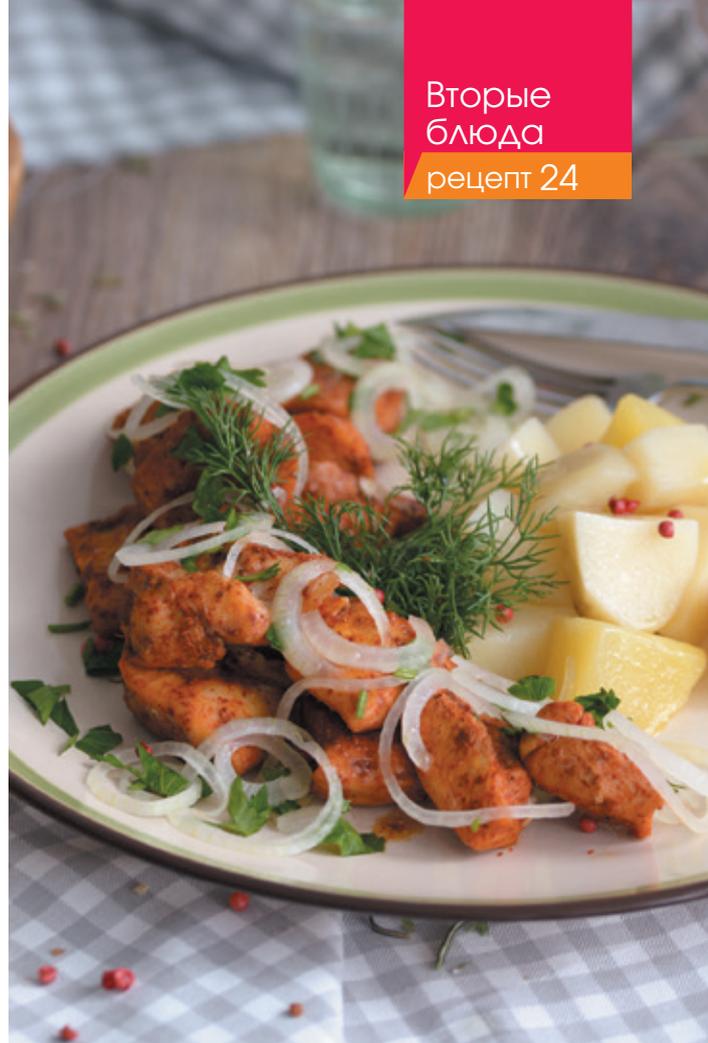
Ингредиенты:

- Курица (филе) — 600 г
- Аджика — 10 г
- Вода — 1,5 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Филе промыть, нарезать на кубики по 2–3 см, натереть солью, специями, выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение **«Закрывает»**. Кнопкой **«ПАР/ВАРКА»** выбрать вид продукта **«Птица»**. Нажатием кнопок **«+»** и **«-»** установить время приготовления **15 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовое филе вынуть из бульона, натереть аджикой и дать пропитаться.

Совет: на гарнир отлично подойдет лобio.





Куриные наггетсы

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Куриное филе промыть, нарезать кубиками по 2,5–3 см. Яйца взбить венчиком или миксером до однородной массы. Филе посолить и натереть специями, обмакнуть в яйцо и обвалять в панировочных сухарях. Наггетсы выложить в корзину для жарки во фритюре. В чашу мультиварки-скороварки налить растительное масло. Кнопкой «ЖАРКА» выбрать вид продукта «Птица», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **20 минут**. За 10 минут до завершения приготовления в чашу мультиварки-скороварки установить корзину с наггетсами. Готовить до завершения программы.

Совет: подавайте с чесночным соусом и свежими овощами.

Свинина со сливками

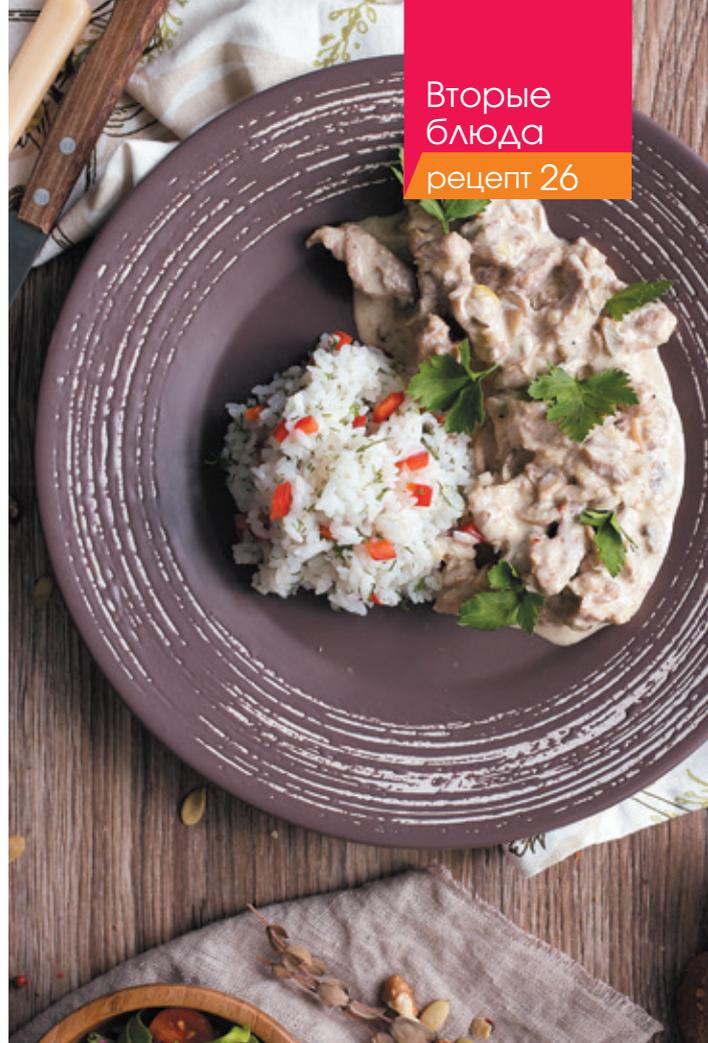
Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Филе свинины промыть. Мясо, лук и грибы нарезать соломкой толщиной 0,5 см, чеснок — тонкими пластинками. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить соль, специи, сливки, перемешать. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение **«Закрывает»**. Кнопкой **«ТУШЕНИЕ»** выбрать вид продукта **«Мясо»**. Нажатием кнопок **«+»** и **«-»** установить время приготовления **20 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

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



Вторые
блюда
рецепт 26



Мясо по-французски

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать на стейки толщиной 2 см и слегка отбить. Помидоры и грибы нарезать тонкими пластинками по 0,5 см, сыр натереть на крупной терке. В чашу мультиварки-скороварки налить оливковое масло, выложить мясо, посыпать солью и специями. На мясо выложить помидоры и грибы, посыпать все сыром. Кнопкой «ЖАРКА» выбрать вид продукта «Мясо» и нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **15 минут**. Готовить до завершения программы.

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

Отбивные из свинины

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать на стейки толщиной 2–2,5 см и отбить до толщины 0,5 см. В отдельной емкости смешать до однородной массы яйцо, молоко, соль, специи. Куски свинины обмакнуть в получившуюся смесь и запанировать в овсяных хлопьях. В чашу мультиварки-скороварки налить масло, выложить мясо. Кнопкой «ЖАРКА» выбрать вид продукта «Мясо», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **15 минут**. За 7 минут до окончания времени приготовления свинину перевернуть. Готовить до завершения программы.

Совет: подавайте мясо с соусом ткемали.

Вторые
блюда
рецепт 28





Рулька

Ингредиенты:

- Рулька свиная — 900 г
- Лук репчатый — 120 г
- Масло растительное — 50 мл
- Чеснок — 15 г
- Базилик — 5 г
- Вода — 200 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Свиную рульку промыть, сделать в ней глубокие надрезы и нашпиговать зубчиками чеснока. Лук измельчить ножом, смешать с солью, специями и базиликом. Полученной смесью натереть рульку и поставить мариноваться в холодильник на 9 часов. Затем рульку выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить растительное масло и воду. Закрывать крышку, установить паровой клапан в положение «**Закрыт**». Кнопкой «**ТУШЕНИЕ**» выбрать вид продукта «**Мясо**», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **1 час 20 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

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

Рагу со свинойой

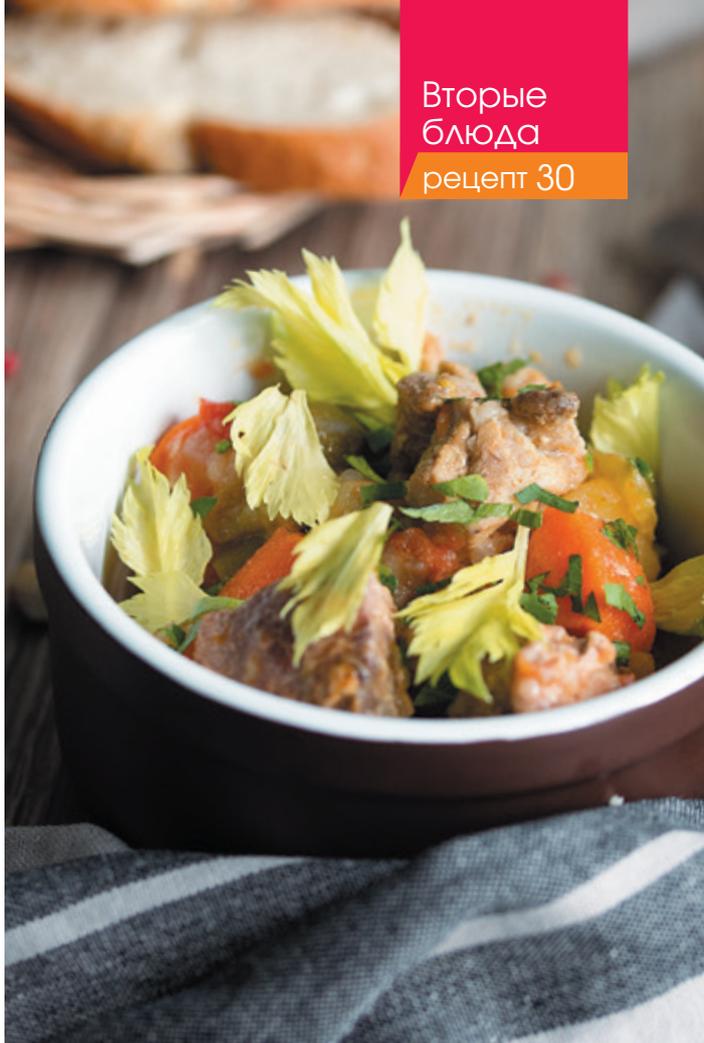
Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Филе свинойой промыть. Мясо и овощи нарезать кубиками по 2 см. Зелень и чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить соль, специи, перемешать. Закрыть крышку, паровой клапан установить в положение «**Закрыт**». Кнопкой «**ТУШЕНИЕ**» выбрать вид продукта «**Мясо**». Нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **30 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: вкус блюда отлично раскроют пряности: кайенский перец, мускатный орех и кардамон.



Вторые
блюда
рецепт 30



Бефстроганов

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать на стейки толщиной 1,5–2 см, отбить до толщины 5–8 мм, нарезать брусочками длиной 3–4 см. Лук нарезать соломкой. В чашу мультиварки-скороварки выложить сливочное масло, мясо, лук, добавить соль, специи, все перемешать. Кнопкой «ЖАРКА» выбрать вид продукта «Мясо». Нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **23 минуты** и обжаривать мясо при открытой крышке, периодически помешивая. За 8 минут до окончания времени приготовления добавить сметану, все перемешать. Готовить до завершения программы, периодически помешивая.

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

Гуляш из говядины

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Говядину промыть. Мясо и лук нарезать кубиками по 1,5–2 см. Чеснок измельчить ножом. Нарезанные ингредиенты выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить томатную пасту, растительное масло, соль, специи, воду, все тщательно перемешать. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «**Закрыт**». Кнопкой «**ТУШЕНИЕ**» выбрать вид продукта «**Мясо**», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **30 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: из специй для приготовления блюда можно использовать тимьян, паприку и майоран.

Вторые
блюда
рецепт 32





Стейк из говядины

Ингредиенты:

- Говядина (вырезка) — 250 г
- Масло растительное — 30 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Мясо промыть, натереть солью и специями и поставить мариноваться в холодильнике на 30 минут. В чашу мультиварки-скороварки налить растительное масло и выложить стейк. Нажатием кнопки «ЖАРКА» выбрать вид продукта «Мясо», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **20 минут**. Готовить при открытой крышке. За 10 минут до окончания времени приготовления блюда стейк перевернуть. Готовить до завершения программы.

Совет: блюдо можно приправить кориандром и розмарином.

Утка с яблоками в красном вине

Ингредиенты:

- Утка (филе) — 600 г
- Яблоки — 150 г
- Корень имбиря — 10 г
- Мед — 30 г
- Соевый соус — 20 мл
- Вино красное сухое — 200 мл
- Масло растительное — 20 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Филе утки промыть, промокнуть бумажным полотенцем. Надрезать кожу, не повреждая мяса. Имбирь натереть на мелкой терке, яблоки очистить от кожуры и семян, нарезать дольками. Филе натереть солью, приправами, смазать медом и соевым соусом, оставить мариноваться в холодильнике на 2–3 часа. Затем мясо выложить в чашу мультиварки-скороварки кожей вниз, добавить растительное масло, маринад перелить в отдельную емкость. Нажатием кнопки **«ЖАРКА»** выбрать вид продукта **«Дичь»**. Нажатием кнопок **«+»** и **«–»** установить время приготовления **15 минут**. За 7 минут до окончания времени приготовления перевернуть филе. Готовить до завершения программы. Затем в чашу мультиварки-скороварки добавить маринад, вино, яблоки. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение **«Закрыт»**. Нажатием кнопки **«ТУШЕНИЕ»** выбрать вид продукта **«Дичь»**. Нажатием кнопок **«+»** и **«–»** установить время приготовления **20 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: брусничный соус подчеркнет вкусовые нотки вина и дополнит изысканный аромат блюда.





Стейк из форели

Ингредиенты:

- Форель (стейк) — 280 г
- Растительное масло — 70 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Рыбу промыть, натереть солью и специями. В чашу мультиварки-скороварки налить растительное масло, выложить стейк. Кнопкой «ЖАРКА» выбрать вид продукта «Рыба» и нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **15 минут**. За 7 минут до завершения времени приготовления стейк перевернуть. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте стейк с соусом тартар.

Ассорти рыбное

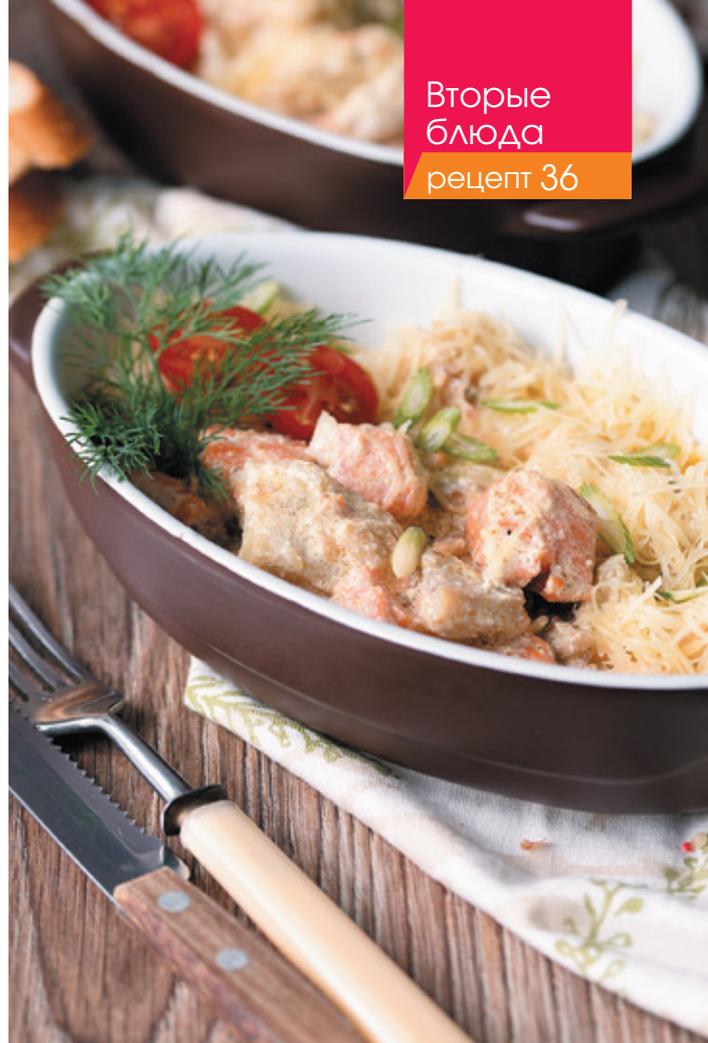
Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Рыбу промыть, нарезать кубиками по 1,5 см. Сыр натереть на крупной терке. Рыбу выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить сливками, добавить соль, специи, все перемешать, посыпать сверху сыром. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «**Закрывает**». Кнопкой «**ТУШЕНИЕ**» выбрать вид продукта «**Рыба**» и нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **15 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

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





Гуляш по-средиземноморски

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Филе минтая промыть. Рыбу, перец и помидоры нарезать кубиками по 2 см, лук — по 1 см, чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой, добавить соль, специи, перемешать. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение **«Закрывает»**. Кнопкой **«ТУШЕНИЕ»** выбрать вид продукта **«Рыба»**. Нажатием кнопки **«+»** и **«-»** установить время приготовления **15 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: из специй отлично подойдут тимьян и розмарин.

Кальмары в сметане

Ингредиенты:

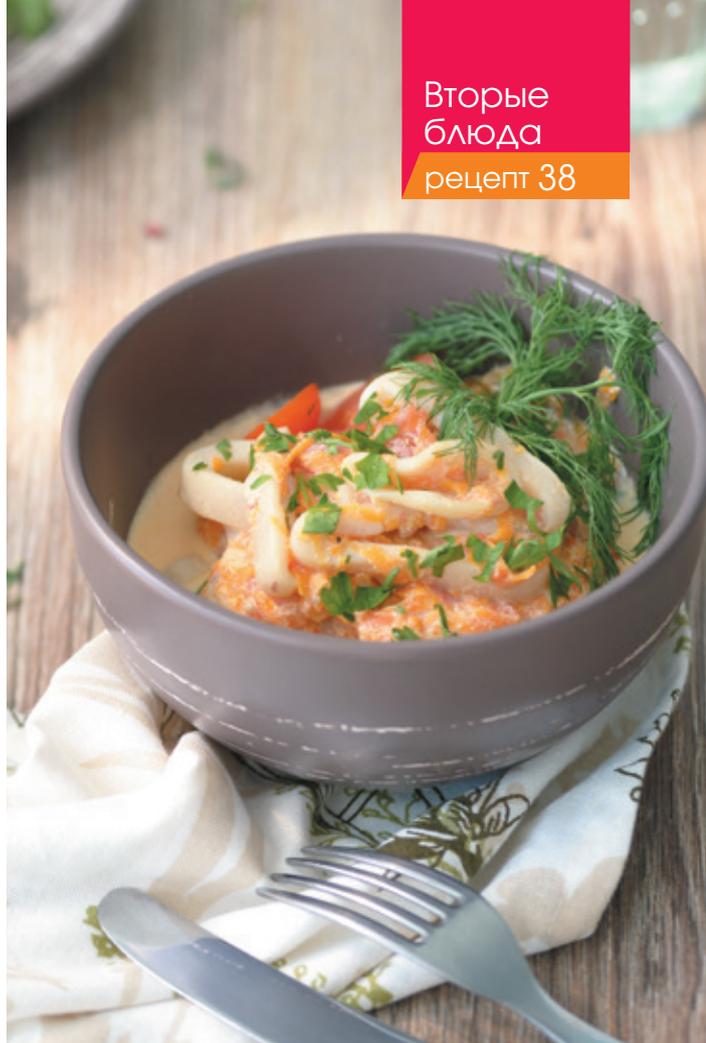
- Кольца кальмара (свежемороженные) — 260 г
- Сметана 33 % — 220 г
- Помидоры — 160 г
- Морковь — 100 г
- Соль
- Специи

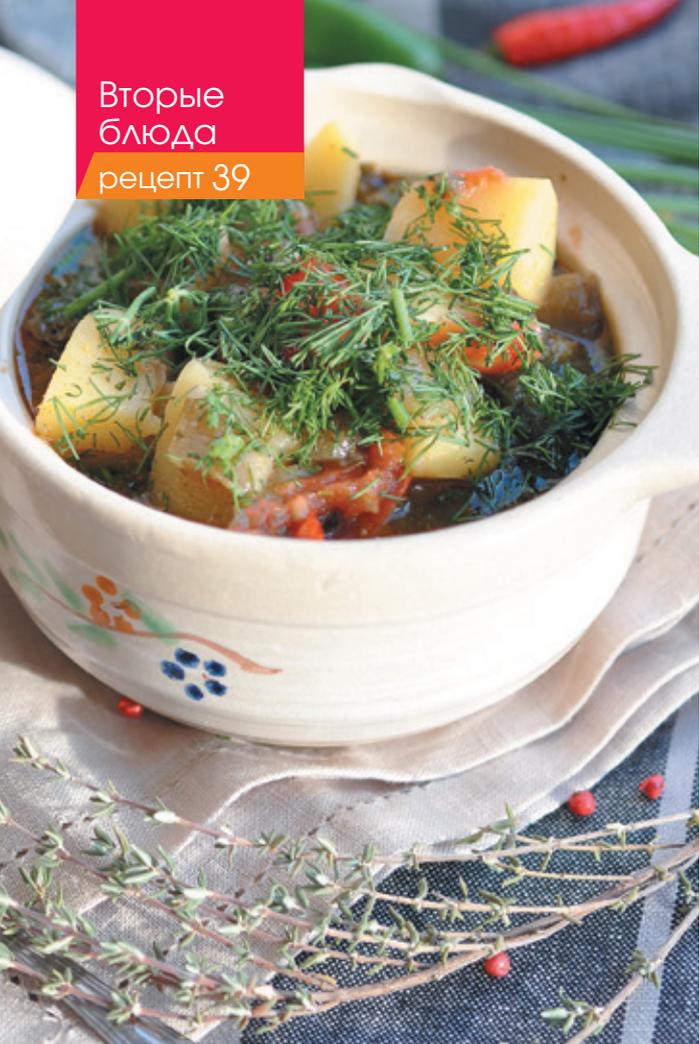
Порядок приготовления

Кальмары разморозить и откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Морковь натереть на крупной терке, помидоры нарезать кубиками по 0,5 см. Овощи и кальмары выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить сметану, соль, специи, перемешать. Закрыть крышку, паровой клапан установить в положение «Закрыт». Кнопкой «ТУШЕНИЕ» выбрать вид продукта «Морепродукты», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **20 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: готовое блюдо можно посыпать тертым сыром.

Вторые
блюда
рецепт 38





Овощное рагу

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Картофель, баклажаны и помидоры нарезать кубиками по 2 см, морковь и лук — по 1 см, капусту шинковать, чеснок измельчить ножом. Все овощи выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой. Добавить сливочное масло, соль, специи, измельченный чеснок, все перемешать. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение **«Закрывает»**. Кнопкой **«ТУШЕНИЕ»** выбрать вид продукта **«Овощи»**, нажатием кнопки **«+»** и **«-»** установить время приготовления **25 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: к овощному рагу отлично подходят прованские травы.

Омлет

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Яйца и молоко взбить венчиком или миксером до однородной массы. Добавить соль, специи, все перемешать. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, перелить в нее молочно-яичную смесь. Закрывать крышку и установить паровой клапан в положение «**Закр**ыт». Нажать кнопку «**ВЫПЕЧКА**» и нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **20 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: в смесь для омлета можно добавить сушеную зелень.

Вторые
блюда
рецепт 40





Перцы фаршированные

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Фарш смешать с рисом, добавить соль и специи, перемешать. Перцы очистить от сердцевины и семян, наполнить каждый полученной начинкой, выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «**Закрыт**». Кнопкой «**ТУШЕНИЕ**» выбрать вид продукта «**Мясо**», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **20 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

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

Бигус

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Филе говядины промыть. Мясо, капусту и лук нарезать соломкой шириной 0,5х4 см. Морковь натереть на крупной терке. Мясо, лук и морковь выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить томатную пасту, соль, специи, все перемешать. Сверху выложить капусту, залить водой. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «**Закр**ыт». Кнопкой «**ТУШЕНИЕ**» выбрать вид продукта «**Мясо**», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **30 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: в бигус можно добавить обжаренные шампиньоны.



Вторые
блюда
рецепт 42



Зразы

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Хлеб замочить в холодной воде на 5 минут и хорошо отжать. В фарш добавить хлеб, молоко, соль, специи, вымесить все до однородной массы. Петрушку и зеленый лук измельчить ножом, яйцо натереть на крупной терке, лук нарезать кубиками по 0,5 см. В чашу мультиварки-скороварки выложить сливочное масло и репчатый лук. Кнопкой «ЖАРКА» выбрать вид продукта «Овощи». Нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **5 минут**, обжаривать лук при открытой крышке, периодически помешивая. Готовить до завершения программы. Затем обжаренный лук выложить в отдельную емкость, добавить к нему тертое яйцо, зелень, все перемешать. Фарш сформировать в виде небольших лепешек толщиной 1 см, на середину каждой выложить небольшое количество смеси из лука, зелени, яйца. Соединить края лепешек, сформировать зразы и запанировать их в сухарях. На дно чаши мультиварки-скороварки налить растительное масло, выложить зразы. Кнопкой «ЖАРКА» выбрать вид продукта «Мясо», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **20 минут**. За 10 минут до окончания времени приготовления котлеты перевернуть. Готовить до завершения программы.

Совет: подавайте зразы с томатно-грибным соусом.

Тефтели в белом соусе

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Хлеб замочить в холодной воде на 5 минут и хорошо отжать. Фарш, лук и хлеб пропустить через мясорубку, добавить к полученной смеси соль, специи, молоко, вымесить все до однородной массы и выбить. Из массы сформировать тефтели диаметром 5 см. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, выложить в нее тефтели, добавить сметану, соль и специи. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «**Закрыт**». Кнопкой «**ТУШЕНИЕ**» выбрать вид продукта «**Мясо**» и нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **15 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: из специй для блюда отлично подойдут паприка и кориандр.





Колбаски домашние

Ингредиенты:

- Свинина (филе) — 300 г
- Говядина (филе) — 300 г
- Сало свиное — 200 г
- Лук репчатый — 200 г
- Чеснок — 50 г
- Масло растительное — 70 мл
- Соль
- Специи
- Оболочка натуральная

Порядок приготовления

Филе свинины и говядины промыть. Мясо, сало, лук, чеснок пропустить через мясорубку, добавить соль, специи, все перемешать до однородной массы. Установить на мясорубку насадку для приготовления колбасы. На насадку натянуть оболочку, ее конец перевязать. Пропуская фарш через мясорубку, начинить им колбаски, отделяя колбаски друг от друга перевязыванием ниткой. В чашу мультиварки-скороварки налить растительное масло и выложить колбаски. Нажатием кнопки «ЖАРКА» выбрать вид продукта «Мясо». Нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **15 минут**. Обжаривать колбаски при открытой крышке. За 7 минут до завершения времени приготовления колбаски перевернуть. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте с овощным салатом.

Филе утки жареное

Ингредиенты:

- Филе утки — 300 г
- Лук репчатый — 100 г
- Масло растительное — 50 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Филе утки промыть. Филе и лук нарезать соломкой. В чашу мультиварки-скороварки налить растительное масло, выложить лук. Кнопкой «ЖАРКА» выбрать вид продукта «Дичь». Нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **15 минут**. Обжаривать лук при открытой крышке, периодически помешивая. За 10 минут до завершения времени приготовления выложить в чашу мультиварки-скороварки филе утки, соль, специи, все перемешать. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте с запеченным картофелем.

Вторые
блюда
рецепт 46





Плов с овощами

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Перец очистить от сердцевины и семян. Перец и морковь нарезать кубиками по 1 см. Лук-порей нарезать кольцами толщиной 0,3 см. С горошка слить жидкость. Все овощи выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить растительное масло, соль, специи, перемешать. Сверху на овощи выложить рис, разровнять, залить водой. Закрыть крышку, паровой клапан установить в положение «**Закрыт**». Нажать кнопку «**ПЛОВ**», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **15 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовый плов перемешать.

Совет: во время приготовления в блюдо можно добавить тмин.

Плов с фруктами

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Апельсин очистить от кожуры, яблоки — от сердцевины. Курагу, изюм и чернослив замочить в кипятке на 5 минут, затем промыть, откинуть на сито, дать воде стечь. Курагу и чернослив нарезать соломкой, яблоки, апельсины — кубиками по 1 см. Орехи измельчить ножом. В чашу мультиварки-скороварки выложить фрукты, сухофрукты, орехи, залить медом и все перемешать. Сверху равномерно выложить рис, залить водой. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «**Закрыт**». Нажать кнопку «**ПЛОВ**». Нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **15 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовый плов перемешать.

Совет: вкус плова подчеркнут барбарис и шафран.

Вторые
блюда
рецепт 48





Плов со свинойной

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Мясо промыть и нарезать кубиками по 2 см. Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать тонкой соломкой, чеснок промыть (можно не чистить). Мясо, морковь и лук выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить растительное масло, соль, специи, все перемешать. Сверху на мясо выложить рис, разровнять и заложить в него зубчики чеснока, залить водой. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «**Закрывать**». Нажать кнопку «**ПЛОВ**» и нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **15 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

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

Плов с морепродуктами

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Морепродукты разморозить, промыть и дать стечь жидкости. Лук и морковь нарезать тонкой соломкой, выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить морепродукты, соль, специи, все перемешать. Сверху равномерно выложить рис. Залить водой, закрыть крышку, паровой клапан установить в положение **«Закрыт»**. Нажать кнопку **«ПЛОВ»** и нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **15 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: подавайте плов с дольками лимона.

Вторые
блюда
рецепт 50





Копчение

рецепт 51

Курица копченая

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Курицу промыть, натереть солью, специями, смазать со всех сторон жидким дымом, завернуть в фольгу в 2–3 слоя и выложить в чашу мультиварки-скороварки. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «**Закр**ыт». Нажать кнопку «**ВЫПЕЧКА**», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **20 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: подавайте блюдо с дижонской горчицей — она дополнит аромат копченостей пряной ноткой.

Свинина копченая

Ингредиенты:

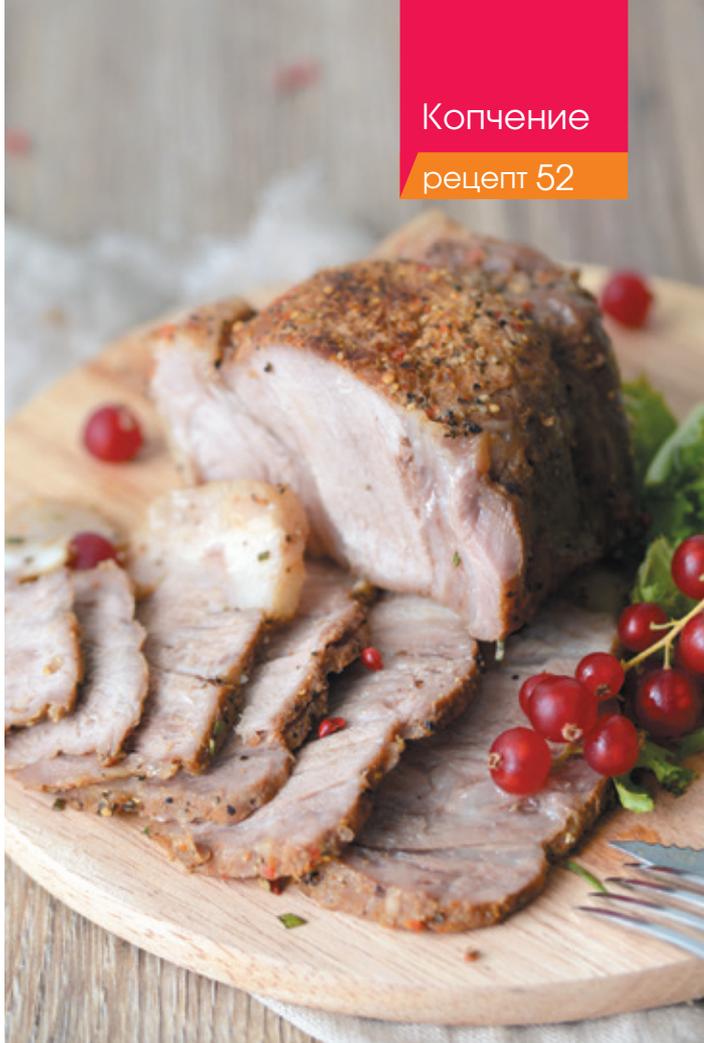
- Свинина (шея) — 600 г
- Жидкий дым — 14 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать на порционные куски толщиной 1,5–2 см, натереть солью, специями, смазать со всех сторон жидким дымом. Каждый кусок завернуть в 2–3 слоя фольги и выложить в чашу мультиварки-скороварки. Закрыть крышку, паровой клапан установить в положение «**Закрыт**». Нажать кнопку «**ВЫПЕЧКА**», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **25 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: подавайте копченую свинину с соусом барбекю.

Копчение
рецепт 52





Форель копченая

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Форель промыть, натереть солью, специями и смазать со всех сторон жидким дымом. Стейк завернуть в 2–3 слоя фольги, выложить в чашу мультиварки-скороварки. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «Закрывает». Нажать кнопку «ВЫПЕЧКА», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **20 минут**. Готовить до завершения программы, затем открыть клапан и выпустить пар.

Совет: перед подачей украсьте ломтиками лайма и карамболы.

Картофель фри

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Растительное масло налить в чашу мультиварки-скороварки. Кнопкой «**ЖАРКА**» выбрать вид продукта «**Овощи**», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **20 минут**. За 10 минут до завершения приготовления в чашу установить корзину для жарки во фритюре. Выложить в нее картофель, посолить, приправить специями. Готовить до окончания программы.

Совет: к картофелю фри отлично подходят сырный соус и соус барбекю.



Гарниры
рецепт 54



Пюре картофельное

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Картофель разрезать на шесть частей, положить в чашу мультиварки-скороварки, залить молоком и водой, добавить сливочное масло, соль. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение **«Закрывает»**. Кнопкой **«ПАР/ВАРКА»** выбрать вид продукта **«Овощи»**, нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **15 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Из готового картофеля сделать пюре.

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

Рис отварной

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, высыпать в нее рис, залить водой, добавить соль, все перемешать. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «**Закр**ыт». Нажать кнопку «**РИС/КРУПЫ**», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **15 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: перед приготовлением в воду можно добавить сушеную зелень.



Гарниры

рецепт 56



Рис с овощами

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Морковь и чеснок натереть на крупной терке. Лук нарезать кубиками по 0,5 см. Оливки разрезать пополам. Подготовленные ингредиенты выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить оливковое масло, соль, специи, перемешать. Залить водой, разровнять лопаткой. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «**Закрыт**». Нажать кнопку «**РИС/КРУПЫ**» и нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **10 минут**. Готовить до завершения программы, затем открыть клапан и выпустить пар.

Совет: подавайте с соевым соусом.

Гречка рассыпчатая

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Крупу промыть до чистой воды. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, высыпать в нее гречку, залить водой, добавить соль, перемешать. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «**Закрыт**». Нажать кнопку «**РИС/КРУПЫ**» и нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **10 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: в гречку можно добавить обжаренный лук.

Гарниры

рецепт 58





Фасоль красная отварная

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Фасоль залить кипятком и дать постоять в воде один час, затем откинуть на сито, дать воде стечь. В чашу мультиварки-скороварки выложить фасоль, залить ее водой, добавить соль, специи, все перемешать. Закрыть крышку, паровой клапан установить в положение **«Закрыт»**. Нажать кнопку **«БОБОВЫЕ»**, нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **1 час**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: красную фасоль можно подавать с жареными грибами.

Овощи на пару

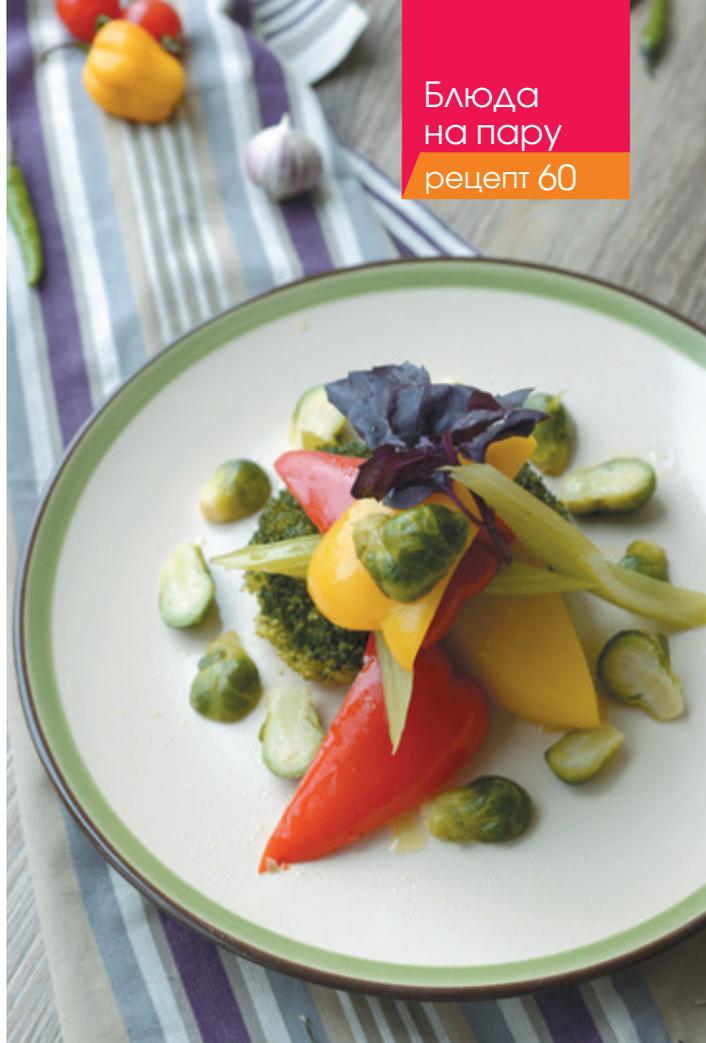
Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Картофель нарезать кубиками по 2 см. Болгарский перец очистить от сердцевины, семян и нарезать кубиками по 3 см. В чашу мультиварки-скороварки налить воду, установить в нее решетку, на нее поставить контейнер для приготовления на пару. В контейнер выложить все овощи, добавить соль, специи, перемешать. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «**Закр**ыт». Кнопкой «**ПАР/ВАРКА**» выбрать вид продукта «**Овощи**», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **5 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: подавайте овощи с соусом песто.



Блюда
на пару
рецепт 60



Голубцы

Ингредиенты:

- Фарш домашний — 400 г
- Капуста белокочанная (листья) — 200 г
- Лук репчатый — 150 г
- Рис отварной — 100 г
- Яйцо — 50 г (1 шт.)
- Чеснок — 15 г
- Вода — 300 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Капустные листья выдержать в кипятке ($t^{\circ} - 95^{\circ}\text{C}$) в течение 5 минут. Фарш, лук, чеснок пропустить через мясорубку. Добавить к полученной смеси соль, специи, рис, яйцо, все тщательно перемешать. На каждый капустный лист положить небольшую порцию мясной начинки и плотно завернуть его. В чашу мультиварки-скороварки налить воду, установить в нее решетку, на нее поставить контейнер для приготовления на пару. В контейнер выложить голубцы швом вниз. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «**Закрыт**». Кнопкой «**ПАР/ВАРКА**» выбрать вид продукта «**Мясо**» и нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **10 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: для приготовления начинки голубцов также можно использовать отварной рис, овощи и грибы.

Манты

Ингредиенты:

Для теста:

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

Для фарша:

- Свинина (филе) — 300 г
- Говядина (филе) — 300 г
- Яйцо — 100 г (2 шт.)
- Лук репчатый — 100 г
- Чеснок — 5 г
- Вода — 500 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Замесить тесто: муку пересыпать в отдельную емкость горкой, сделать небольшое углубление, аккуратно вбить туда яйцо, добавить растительное масло, подсоленную воду, все замесить до однородной массы. Приготовить фарш: филе говядины и свинины промыть, мясо, лук, чеснок пропустить через мясорубку, добавить в фарш яйцо, соль, специи, все перемешать. Раскатать тесто тонким слоем и вырезать из него кружки диаметром 5 см. В середину каждого кружка положить небольшую порцию мясной начинки и круговыми движениями защипать края теста, в чашу мультиварки-скороварки установить решетку, на нее поставить контейнер для приготовления на пару. Выложить в контейнер манты. Закрыть крышку, паровой клапан установить в положение «**Закрыт**». Кнопкой «**ПАР/ВАРКА**» выбрать вид продукта «**Мясо**», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **10 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

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



Блюда
на пару
рецепт 62



Котлеты из утки на пару

Ингредиенты:

- Филе утки — 500 г
- Утиный жир — 100 г
- Лук репчатый — 100 г
- Чеснок — 6 г
- Вода — 400 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Филе промыть. Утку, жир, лук, чеснок пропустить через мясорубку, добавить соль и специи, вымесить до однородной массы. Из полученной массы сформировать котлеты. В чашу мультиварки-скороварки налить воду, установить в нее решетку, на нее поставить контейнер для приготовления на пару. В контейнер выложить котлеты. Закрыть крышку, паровой клапан установить в положение «**Закрыт**». Кнопкой «**ПАР/ВАРКА**» выбрать вид продукта «**Дичь**», нажатием кнопок «**+**» и «**-**» установить время приготовления **10 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: подавайте блюдо с имбирным, апельсиновым или сливовым соусом.

Свинина на пару с картофелем

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Филе свинины промыть, нарезать на стейки толщиной 2 см, натереть солью, специями, со всех сторон смазать горчицей. Мясо поставить мариноваться в холодильник на 2 часа. Картофель нарезать кубиками по 1 см. В чашу мультиварки-скороварки налить воду, установить в нее решетку, на нее поставить контейнер для приготовления на пару. Положить в контейнер свинину и картофель. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «**Закр**ыт». Кнопкой «**ПАР/ВАРКА**» выбрать вид продукта «**Мясо**», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **10 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: подавайте блюдо соусом ткемали.



Блюда
на пару
рецепт 64



Креветки на пару с овощами

Ингредиенты:

- Креветки королевские — 200 г
- Морковь — 100 г
- Брокколи (замороженная) — 100 г
- Цветная капуста (замороженная) — 100 г
- Лимонный сок — 10 мл
- Вода — 500 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Креветки очистить и промыть. Морковь нарезать кружочками толщиной по 0,3 см. В чашу мультиварки-скороварки налить воду, установить в нее решетку, на нее поставить контейнер для приготовления на пару. Выложить в контейнер овощи, затем креветки, сбрызнуть их лимонным соком, добавить соль, специи. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «**Закрывать**». Кнопкой «**ПАР/ВАРКА**» выбрать вид продукта «**Морепродукты**», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **5 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: подавайте креветки с чесночным или острым томатным соусом.

Семга на пару с картофелем

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Семгу промыть, натереть солью и специями. Картофель нарезать кубиками по 4 см. В чашу мультиварки-скороварки налить воду, установить в нее решетку, на нее поставить контейнер для приготовления на пару. Положить в контейнер рыбу, картофель. Закрыть крышку, паровой клапан установить в положение **«Закрыт»**. Кнопкой **«ПАР/ВАРКА»** выбрать вид продукта **«Рыба»**, нажатием кнопок **«+»** и **«-»** установить время приготовления **5 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: рыбу перед приготовлением можно приправить лимонным перцем.

Блюда
на пару
рецепт 66





Семга под ореховой корочкой

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Семгу промыть, натереть солью, специями. Орехи измельчить ножом. В чашу мультиварки-скороварки налить воду, установить в нее решетку, на нее поставить контейнер для приготовления на пару. Положить в контейнер рыбу, посыпать ее орехами и сверху слегка примять. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение **«Закрывает»**. Кнопкой **«ПАР/ВАРКА»** выбрать вид продукта **«Рыба»**, нажатием кнопки **«+»** и **«-»** установить время приготовления **5 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: рыба приобретет утонченный аромат, если орехи смешать с небольшим количеством апельсиновой цедры.

Фондю сырное

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Сыр натереть на мелкой терке, чеснок измельчить ножом. Сливки, воду, крахмал, сахар смешать в отдельной емкости до однородной массы. В чашу мультиварки-скороварки налить вино. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «**Закрыт**». Нажать кнопку «**МОЛОЧНАЯ КАША**». Нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **10 минут**. За 6 минут до окончания времени приготовления открыть клапан, выпустить пар, открыть крышку мультиварки-скороварки и оставшееся время готовить блюдо при открытой крышке. Добавить к вину сыр, чеснок, лимонный сок, соль, постоянно помешивая содержимое, чтобы получилась однородная масса. За 3 минуты до окончания времени приготовления залить в чашу крахмальную смесь. Готовить до завершения программы, постоянно помешивая.

Совет: подавайте с пшеничными сухариками.

Закуски
и салаты
рецепт 68





Паштет из куриной печени

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Печень промыть и дважды пропустить через мясорубку вместе с луком. В полученную смесь добавить сливки, манную крупу, соль, специи, мускатный орех на кончике ножа и взбить все миксером до однородной массы. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, перелить на дно получившуюся массу, разровнять. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «**Закрыт**». Нажать кнопку «**ВЫПЕЧКА**», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **20 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: подавайте паштет с крекерами.

Рулет «Московский»

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Филе свинины 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, специями. На каждый кусок мяса ближе к краю положить порцию начинки и завернуть в рулет. Чашу мультиварки-скороварки смазать растительным маслом, выложить в нее рулеты швом вниз. Кнопкой «ЖАРКА» выбрать вид продукта «Мясо», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **20 минут**. За 10 минут до окончания времени рулеты перевернуть. Готовить до завершения программы.

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



Закуски
и салаты
рецепт 70



Буженина

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Свинину промыть, натереть растительным маслом, горчицей, солью, специями, сделать в ней надрезы ножом и заложить в них зубчики чеснока. Мясо поставить мариноваться в холодильник на 4 часа. Затем свинину завернуть рулетом и обернуть в 2–3 слоя фольги. Выложить на дно чаши мультиварки-скороварки, паровой клапан установить в положение «**Закр**ыт». Нажать кнопку «**ВЫПЕЧКА**», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **40 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: подавайте буженину с маринованными овощами и пряной зеленью.

Холодец

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Филе говядины промыть, нарезать крупными кусками, лук нарезать кружочками, чеснок измельчить ножом. Свиные ножки промыть (при необходимости разрубить). В чашу мультиварки-скороварки выложить подготовленные ингредиенты, добавить соль, специи, залить водой до максимальной отметки. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «Закрывает». Кнопкой «ТУШЕНИЕ» выбрать вид продукта «Мясо», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **1 час 20 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовые свиные ножки и говядину остудить, мясо отделить от костей и измельчить ножом. Бульон процедить. Разложить кусочки мяса и морковь по формам для холодца, залить бульоном и поставить в холодильник до полного застывания.

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





Теплый салат с креветками

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Креветки промыть, удалить панцирь, оставив при этом хвостик. Цуккини очистить от кожицы и нарезать кружочками толщиной 0,5 см. Авокадо очистить от кожуры, вынуть косточку, нарезать кубиками по 1 см. Имбирь очистить, натереть на мелкой терке. Томаты черри разрезать пополам, базилик измельчить ножом, листья салата нарвать руками. В отдельной емкости смешать авокадо, помидоры, листья салата, добавить тертый корень имбиря, базилик, оливковое масло, все тщательно перемешать. В чашу мультиварки-скороварки налить подсолнечное масло, положить на дно в один слой креветки и кружочки цуккини. Кнопкой «ЖАРКА» выбрать вид продукта «Морепродукты», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **10 минут**. Готовить до завершения программы при открытой крышке, периодически переворачивая кабачки и цуккини. На салатную основу по кругу разложить цуккини и украсить креветками. При подаче кабачки и креветки должны быть теплыми.

Совет: перед подачей салат можно сбрызнуть лимонным соком.

Закуска пикантная

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Креветки промыть, очистить от панциря, оставив при этом хвостик. Чеснок и петрушку измельчить ножом. В отдельную емкость выложить креветки, добавить соль, лимонный сок, чеснок, петрушку, специи, все перемешать. Полученную смесь поставить в холодильник мариноваться на 4 часа. В чашу мультиварки-скороварки налить растительное масло, положить маринованные креветки, перемешать. Нажать кнопки «ЖАРКА» выбрать вид продукта «Морепродукты». Нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **15 минут**. Готовить до завершения программы при открытой крышке, периодически помешивая.

Совет: подавайте закуску со сливочно-чесочным соусом.





Хлеб

рецепт 75

Хлеб белый

Ингредиенты:

- Мука пшеничная (в/с) — 850 г
- Растительное масло — 40 мл
- Сахар — 30 г
- Дрожжи сухие — 15 г
- Соль — 10 г
- Вода комнатной температуры — 500 мл

Порядок приготовления

В отдельной емкости смешать муку, соль, сахар, дрожжи. Постоянно помешивая, в смесь тонкой струйкой влить воду и растительное масло. Руками месить тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок емкости. Чашу мультиварки-скороварки смазать растительным маслом, положить в нее тесто и накрыть влажным полотенцем. Затем чашу установить в теплое место на 40 минут для расстойки теста. После чашу с содержимым установить в мультиварку-скороварку. Закрывать крышку, клапан установить в положение «Открыт». Нажать кнопку «ВЫПЕЧКА», нажатым кнопкой «+» и «-» установить время приготовления **1 час**. За 30 минут до окончания времени приготовления открыть крышку, перевернуть хлеб, закрыть крышку. Готовить до завершения программы. Готовый хлеб вынуть из чаши и дать ему остыть в течение 30 минут.

Совет: подавайте с пармской ветчиной.

Хлеб ржано-пшеничный

Хлеб

рецепт 76

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Пшеничную муку просеять, добавить к ней гречневую и ржаную, соль, солод, тмин, дрожжи, все перемешать. Не переставая помешивать, влить тонкой струйкой в смесь воду комнатной температуры, мед, оливковое масло. Тесто вымесить до получения однородной массы. Чашу мультиварки-скороварки смазать растительным маслом, выложить в нее тесто и накрыть влажным полотенцем. Затем чашу установить в теплое место на 40 минут. После расстойки теста чашу с содержимым установить в мультиварку-скороварку. Сверху тесто посыпать кедровыми орешками и слегка примять. Закрыть крышку, установить паровой клапан в положение «Открыт». Нажать кнопку «**ВЫПЕЧКА**», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **40 минут**. Готовить до завершения программы.

Совет: ржано-пшеничный хлеб отлично сочетается с творожным сыром.





Бисквит классический

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

В отдельной емкости яйца взбить с сахаром до стойкой пены. Постоянно помешивая, ввести в смесь муку, разрыхлитель для теста и месить до однородной массы. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, выложить в нее тесто. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «Открыт». Нажать кнопку «**ВЫПЕЧКА**». Нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **50 минут**. Готовить до завершения программы.

Совет: перед подачей бисквит можно украсить шоколадной глазурью и грецкими орехами.

Бисквит кофейный

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

В отдельной емкости яйца взбить с сахаром до стойкой пены. Постоянно помешивая, добавить в смесь муку, разрыхлитель для теста, кофе и снова все перемешать до однородной массы. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, выложить в нее тесто. Закрыть крышку, паровой клапан установить в положение «Открыт». Нажать кнопку «**ВЫПЕЧКА**», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **50 минут**. Готовить до завершения программы.

Совет: бисквит можно украсить сахарной пудрой.

Выпечка

рецепт 78



Выпечка

рецепт 79



Шарлотка с яблоками

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Яблоки очистить от сердцевин и семян, нарезать кубиками по 1 см. В отдельной емкости яйца взбить с сахаром до стойкой пены. При постоянном помешивании ввести в смесь муку, разрыхлитель для теста, корицу. Перемешать все до однородной массы. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, перелить в нее небольшое количество теста, сверху разложить яблоки и залить их оставшимся тестом. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение **«Открыт»**. Нажать кнопку **«ВЫПЕЧКА»**, нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **1 час 10 минут**. Готовить до завершения программы.

Совет: по традиции, пришедшей к нам из Франции, теплую шарлотку подают с шариком мороженого и сливочным кремом.

Пирог с яблоками

Ингредиенты:

- Тесто дрожжевое (заморозка) — 500 г
- Яблоки — 400 г
- Масло сливочное — 10 г
- Сахар — 50 г
- Корица — 2 г

Порядок приготовления

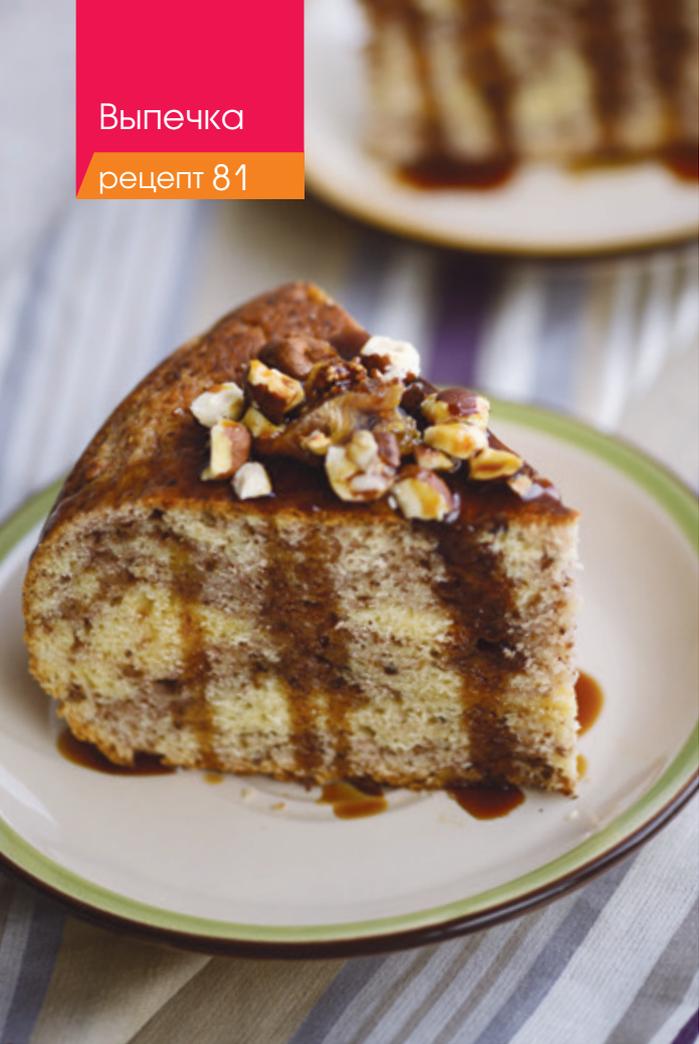
Яблоки очистить от кожуры и семян, разрезать пополам и нарезать пластинками по 0,5 см. Тесто разделить на две части и раскатать до толщины 1 см. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом и выложить в нее первую часть теста. Затем по поверхности равномерно распределить яблоки, посыпать их сахаром, корицей. Накрыть начинку второй частью теста и тщательно защипать края пирога. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «Открыт». Нажать кнопку «ВЫПЕЧКА». Нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **1 час**. За 30 минут до окончания времени приготовления открыть крышку, перевернуть пирог. Закрывать крышку, готовить до завершения программы.

Совет: украсьте пирог ягодами красной смородины.

Выпечка

рецепт 80





Кекс бананово-ореховый

Ингредиенты:

- Мука пшеничная (высший сорт) — 560 г
- Бананы — 380 г
- Сахар — 190 г
- Яйцо — 150 г (3 шт.)
- Масло сливочное — 150 г
- Грецкие орехи — 100 г
- Разрыхлитель — 20 г

Порядок приготовления

Сливочное масло растопить. Яйца взбить с сахаром до стойкой пены и, постоянно помешивая, ввести в смесь сливочное масло, муку, разрыхлитель для теста. Грецкие орехи и бананы пропустить через мясорубку. Полученную массу аккуратно вмешать в тесто и перемешать все до однородной массы. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, выложить на ее дно тесто и разровнять его. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение **«Открыт»**. Нажать кнопку **«ВЫПЕЧКА»**, нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **1 час 10 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

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

Кекс медовый

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Яичные белки отделить от желтков и взбить венчиком или миксером с сахаром до стойкой пены. Не переставая взбивать, добавить в смесь мед, желтки, разрыхлитель для теста и ванильный сахар. Продолжая мешать, ввести муку, пока не получится однородная масса. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, перелить в нее получившееся тесто. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «Открыт». Выбрать программу «ВЫПЕЧКА», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **1 час**. Готовить до завершения программы.

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

Выпечка

рецепт 82





Пирог творожный

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Белки отделить от желтков, добавить соль, взбить венчиком или миксером до устойчивой пены. Творог, желтки, сахар, муку также перемешать до однородной массы. В полученную творожную массу ввести взбитые белки и все аккуратно перемешать лопаткой. Апельсин очистить от кожуры. Нарезать апельсины и клубнику тонкими ломтиками по 0,3 см. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, выложить на ее дно половину творожной массы, после – слоями ломтики апельсина, клубники и в завершение оставшуюся часть творожной массы, затем разровнять поверхность. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «Открыт». Нажать кнопку «ВЫПЕЧКА», нажать кнопку «+» и «-» установить время приготовления **25 минут**. Готовить до завершения программы.

Совет: пирог можно украсить заварным кремом и свежими ягодами.

Пирог рыбный

Выпечка

рецепт 84

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Консервированную рыбу размять вилкой, картофель нарезать тонкими кружочками. Вареное яйцо натереть на крупной терке, зеленый лук измельчить ножом. Рыбу перемешать с яйцом и луком. Тесто разделить на две части и раскатать до толщины 1 см. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом и выложить на ее дно первую часть теста. На его поверхность равномерно слоями выложить рыбную начинку, затем кружочки картофеля. Начинку посолить, приправить специями, не перемешивая, после чего закрыть второй частью теста. Защипать края пирога и сделать в нем несколько проколов вилкой сверху. Закрыть крышку, паровой клапан установить в положение «Открыт». Нажать кнопку «**ВЫПЕЧКА**», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **40 минут**. За 20 минут до окончания времени приготовления перевернуть пирог. Готовить до завершения программы.

Совет: также вместо сайры для начинки можно также использовать отварную красную рыбу.





Пицца с салями

Ингредиенты:

- Тесто дрожжевое — 160 г
- Сыр твердый — 60 г
- Томаты черри — 60 г
- Салями — 40 г
- Томатная паста — 20 г
- Майонез — 20 г
- Оливки — 15 г
- Сливочное масло — 15 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Для начинки: салями нарезать тонкой соломкой, черри — кружочками, оливки — колечками. Приготовить соус: томатную пасту смешать с майонезом, солью, специями до однородной массы. Тесто раскатать в круглую лепешку толщиной 0,5 см и диаметром, равным диаметру чаши мультиварки-скороварки. Сыр натереть на крупной терке. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, на ее дно выложить тесто, смазать его поверхность приготовленным соусом и равномерно распределить по всему диаметру начинку. Посыпать все сверху сыром. Закрыть крышку, паровой клапан установить в положение «Открыт». Нажать кнопку «**ВЫПЕЧКА**», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **20 минут**. Готовить до завершения программы.

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

Пицца с морепродуктами

Выпечка

рецепт 86

Ингредиенты:

- Тесто дрожжевое — 160 г
- Сыр твердый — 60 г
- Томаты черри — 60 г
- Коктейль из морепродуктов (свежемороженый) — 40 г
- Томатная паста — 20 г
- Сметана 20% — 20 г
- Оливки — 15 г
- Сливочное масло — 15 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Для начинки: коктейль из морепродуктов разморозить, промыть, откинуть на сито, дать воде стечь. Помидоры нарезать кружочками, оливки — колечками. Приготовить соус: томатную пасту смешать со сметаной, солью, специями до однородной массы. Тесто раскатать в круглую лепешку толщиной 0,5 см диаметром, равным диаметру чаши мультиварки-скороварки. Сыр натереть на крупной терке. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, на ее дно выложить тесто, смазать его поверхность приготовленным соусом и равномерно распределить по всему диаметру начинку. Посыпать все сверху сыром. Закрыть крышку, паровой клапан установить в положение «Открыт». Нажать кнопку «**ВЫПЕЧКА**», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **20 минут**. Готовить до завершения программы.

Совет: из специй к этой пицце отлично подойдет орегано.





Десерты

рецепт 87

Варенье малиновое

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

В чашу мультиварки-скороварки выложить малину, добавить сахар, залить водой и все аккуратно перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение **«Закрывает»**. Нажатием кнопки **«ТУШЕНИЕ»** выбрать вид продукта **«Овощи»**, нажатием кнопок **«+»** и **«-»** установить время приготовления **30 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: перед приготовлением к ягодам можно добавить немного лимонного сока.

Яблоки медовые

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

У яблок срезать верхнюю часть, удалить сердцевину. В образовавшуюся выемку положить мед, посыпать его сверху щепоткой корицы, накрыть яблоки срезанными верхушками. Яблоки выложить в чашу мультиварки-скороварки так, чтобы мед не вытек. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «Открыт». Нажать кнопку «**ВЫПЕЧКА**», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **1 час**. Готовить до завершения программы.

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





Халва подсолнечная

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

В чашу мультиварки-скороварки высыпать семечки. Нажатием кнопки «ЖАРКА» выбрать вид продукта «Овощи». Нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **15 минут**. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до завершения программы. Семечки пересыпать в отдельную чашу и измельчить блендером до однородной массы. В чашу мультиварки-скороварки высыпать муку. Нажатием кнопки «ЖАРКА» выбрать вид продукта «Овощи». Нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **15 минут**. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до завершения программы. Затем смешать муку и измельченные семечки в отдельной емкости до однородной массы. В чашу мультиварки-скороварки налить воду, добавить сахар, все перемешать. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «Закрывает». Нажать кнопку «МОЛОЧНАЯ КАША», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **10 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Затем добавить сливочное масло, все перемешать. После добавления получившийся сироп в семечки, перемешанные с мукой. Тщательно перемешать. Массу разложить в формы, поставить в холодильник на 2 часа.

Совет: перед подачей халву можно посыпать смесью из сахарной пудры и корицы.

Панна котта

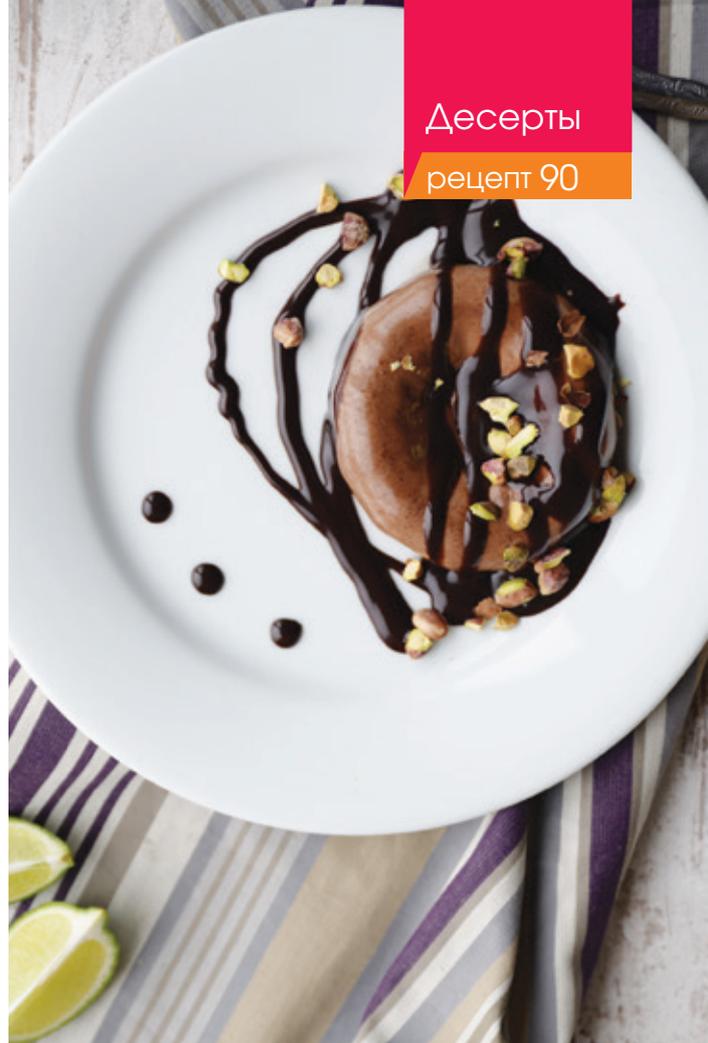
Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Шоколад натереть на мелкой терке. Желатин замочить в холодной воде на 1 минуту, затем отжать. В чашу мультиварки-скороварки выложить натертый шоколад, добавить сливки, сахар, молоко, ванилин, все перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «**Закрыт**». Нажать кнопку «**МОЛОЧНАЯ КАША**», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **10 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Открыть крышку мультиварки-скороварки, перемешать содержимое венчиком. Добавить желатин и снова все перемешать до его полного растворения. Готовую массу разлить по формам и убрать в холодильник до полного застывания на 3–4 часа.

Совет: подавайте с шоколадным топпингом и фисташками.



Десерты
рецепт 90



Фондю шоколадное

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Разломать плитку шоколада на дольки, положить их в чашу мультиварки-скороварки, залить сливками. Нажать кнопку «МОЛОЧНАЯ КАША», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **10 минут**. В процессе приготовления блюда шоколадно-сливочную смесь постоянно перемешивать венчиком до однородной массы. Готовить при открытой крышке до завершения программы.

Совет: чтобы оттенить вкус шоколада, можно добавить немного апельсинового ликера.

Морс брусничный

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Бруснику и мед выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой, все тщательно перемешать. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение «**Закрывает**». Кнопкой «**СУП**» выбрать вид продукта «**Овощи**», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **25 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: для клюквенного морса лучше всего подходит цветочный мед.

Напитки

рецепт 92





Напиток фруктовый

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Клубнику, вишню и сливы выложить в чашу мультиварки-скороварки и залить водой. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «**Закрывает**». Кнопкой «**СУП**» выбрать вид продукта «**Овощи**», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **25 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: в напиток также можно добавить сок цитрусовых.

Компот из сухофруктов

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Сухофрукты промыть, откинуть на сито, дать воде стечь. Затем выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить сахар, залить водой, перемешать. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение **«Закрывает»**. Кнопкой **«СУП»** выбрать вид продукта **«Овощи»**, нажатием кнопок **«+»** и **«-»** установить время приготовления **25 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: перед подачей в компот можно добавить дольку лайма.

Напитки

рецепт 94





Глинтвейн

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Изюм промыть, имбирь измельчить ножом. Изюм и имбирь выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить вином. Добавить сахар, померанцевую корку, корицу, кардамон, гвоздику, все тщательно перемешать. Закрыть крышку, паровой клапан установить в положение «**Закрыт**». Нажать кнопку «**Разогрев/Отмена**» и через 30 минут открыть клапан и выпустить пар. Снова нажать кнопку «**Разогрев/Отмена**».

Совет: в глинтвейн также можно добавить цедру лимона.

Лечо

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Помидоры пропустить через мясорубку. Болгарский перец очистить от сердцевины, семян, нарезать дольками шириной 1,5 см. Чеснок измельчить ножом. Подготовленные ингредиенты выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить масло, сахар, соль, чеснок, уксус, все тщательно перемешать. Закрывать крышку, клапан установить в положение «**Закрыт**». Кнопкой «**ТУШЕНИЕ**» выбрать вид продукта «**Овощи**», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **30 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

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

Консервация

рецепт 96





Лечо по-казански

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Помидоры и морковь пропустить через мясорубку. Зелень, чеснок, перец чили измельчить ножом. Болгарский перец очистить от сердцевины и семян, нарезать кольцами. Подготовленные ингредиенты поместить в чашу мультиварки-скороварки, добавить сахар, растительное масло, уксус, соль, все тщательно перемешать. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «**Закрывает**». Кнопкой «**ТУШЕНИЕ**» выбрать вид продукта «**Овощи**», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **30 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

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

Икра кабачковая

Ингредиенты:

- Кабачок — 2 кг
- Морковь — 800 г
- Лук репчатый — 200 г
- Масло растительное — 150 мл
- Уксус 9% — 15 мл
- Чеснок — 40 г
- Соль — 18 г
- Сахар — 12 г
- Перец черный молотый — 2 г

Порядок приготовления

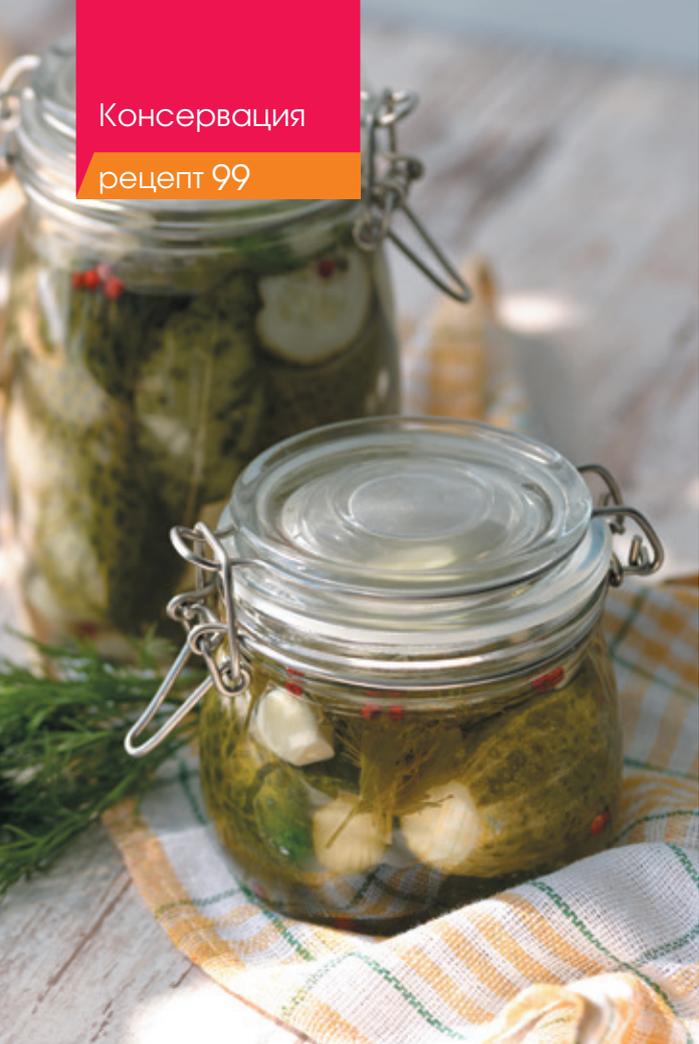
Кабачки очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками по 1,5–2 см. Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать полукольцами, чеснок измельчить ножом. Лук, морковь и чеснок выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить растительное масло, все тщательно перемешать. Кнопкой «**ЖАРКА**» выбрать вид продукта «**Овощи**». Нажатием кнопки «+» и «-» установить время приготовления **20 минут** и обжаривать овощи при открытой крышке, периодически помешивая. Готовить до завершения программы. Затем в чашу мультиварки-скороварки выложить кабачки, все перемешать. Закрыть крышку, паровой клапан установить в положение «**Закрыт**». Кнопкой «**ТУШЕНИЕ**» выбрать вид продукта «**Овощи**», нажатию кнопки «+» и «-» установить время приготовления **30 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовые овощи пропустить через мясорубку, выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить соль, сахар, перец, уксус, все тщательно перемешать. Закрыть крышку, клапан установить в положение «**Закрыт**». Кнопкой «**ТУШЕНИЕ**» выбрать вид продукта «**Овощи**», нажатию кнопки «+» и «-» установить время приготовления **10 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: подавайте кабачковую икру с припой зеленью.

Консервация

рецепт 98





Маринад для огурцов

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой и тщательно перемешать. Закрыть крышку, паровой клапан установить в положение **«Закрыт»**. Кнопкой **«СУП»** выбрать вид продукта **«Овощи»**, нажатием кнопок **«+»** и **«-»** установить время приготовления **25 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: растворите в литре воды 30 г соли и вымачивайте в ней огурцы в течение 30 минут — так они не потеряют упругость после консервации.

Маринад для помидоров

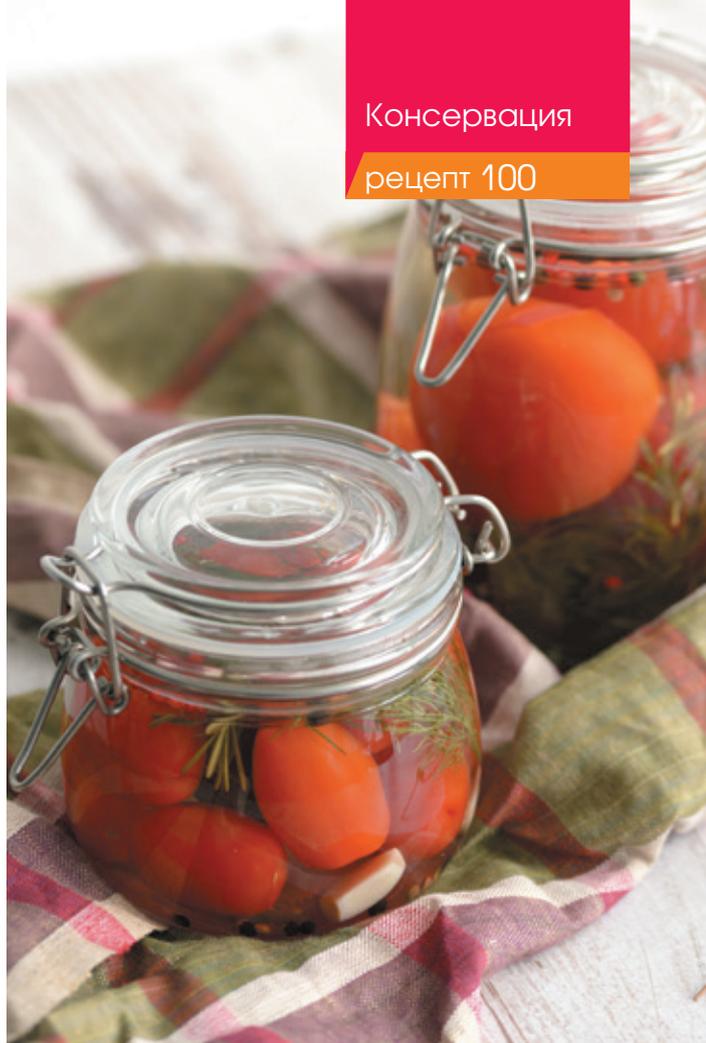
Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Все ингредиенты положить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой и тщательно перемешать. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение **«Закрывает»**. Кнопкой **«СУП»** выбрать вид продукта **«Овощи»**, нажатием кнопок **«+»** и **«-»** установить время приготовления **25 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

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



Консервация

рецепт 100



Маринад для грибов

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой, тщательно перемешать. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «**Закрывает**». Кнопкой «**СУП**» выбрать вид продукта «**Овощи**», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **25 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

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



REDMOND

Для самых маленьких

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

До года ребенок должен получать пищу в строго установленные часы. Благодаря функции «Отсрочка старта» мультиварка-скороварка **REDMOND RMC-PM180** поможет вам готовить продукты к нужному времени, тем самым не нарушая рацион малыша.

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

Готовить вкусные и полезные блюда для малыша поможет мультиварка-скороварка **REDMOND RMC-PM180**, оснащенная автоматическими программами. Она подарит вам возможность проводить больше времени с ребенком за веселыми и познавательными играми, потому

что процесс приготовления в мультиварке-скороварке 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.

Кроме того, в мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-PM180** можно стерилизовать бутылочки и соски.



Каша манная 5-процентная

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, выложить в нее крупу, залить молоком и водой, добавить фруктозный сироп, все перемешать. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «**Закрывает**». Нажать кнопку «**МОЛОЧНАЯ КАША**», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **10 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовую кашу тщательно перемешать и протереть через сито.

Совет: с четырех месяцев.

Каша рисовая протертая

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, выложить в нее крупу, залить молоком, водой, добавить фруктозный сироп, солевой раствор, все перемешать. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение **«Закрывает»**. Нажать кнопку **«МОЛОЧНАЯ КАША»**, нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **20 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. 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, сердцевины, нарезать кубиками по 3 см. В чашу мультиварки-скороварки налить воду, установить в нее решетку, на нее — контейнер для приготовления на пару. На дне контейнера равномерно разложить фрукты, полить их фруктозным сиропом. Закрыть крышку, паровой клапан установить в положение «**Закрыт**». Нажатием кнопки «**ПАР/ВАРКА**» выбрать вид продукта «**Овощи**». Нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **10 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовые фрукты переложить в отдельную емкость, 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, высыпать в чашу мультиварки-скороварки. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «**Закр**ыт». Нажать кнопку «**МОЛОЧНАЯ КАША**», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **20 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. 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 — 15 г
- Масло сливочное — 5 г
- Соль — 3 г
- Вода — 300 мл

Порядок приготовления

Овощи очистить и замочить в воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 1 см, выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой, добавить соль. Закрывать крышку. Паровой клапан установить в положение **«Закрывает»**. Нажатием кнопки **«СУП»** выбрать вид продукта **«Овощи»**. Нажатием кнопок **«+»** и **«-»** установить время приготовления **10 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Отвар процедить и снова залить в чашу мультиварки-скороварки. Затем добавить манную крупу, сливочное масло и соль. Все перемешать. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение **«Закрывает»**. Нажать кнопку **«МОЛОЧНАЯ КАША»**, нажатием кнопок **«+»** и **«-»** установить время приготовления **10 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовую кашу тщательно перемешать.

Совет: с шести месяцев.

Каша манная с яблочным пюре

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, натереть на мелкой терке. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, выложить в нее крупу и яблоки, залить молоком, добавить фруктозный сироп, все перемешать. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «**Закрыт**». Нажать кнопку «**МОЛОЧНАЯ КАША**», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **10 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовую кашу тщательно перемешать и протереть через сито.

Совет: с шести месяцев.





Каша из гречневой и рисовой муки

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Рисовую и гречневую муку размешать с водой венчиком до однородной массы. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, налить в нее молоко, мучную смесь, добавить солевой раствор, фруктозный сироп, все перемешать. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «**Закрыт**». Нажать кнопку «**МОЛОЧНАЯ КАША**» и нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **10 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовую кашу тщательно перемешать и протереть через сито.

Совет: с шести месяцев.

Пюре рыбное

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Рыбу очистить от кожи и костей, тщательно промыть. Молоко прокипятить. В чашу мультиварки-скороварки налить воду, установить в нее решетку, на нее поставить контейнер для приготовления на пару. Рыбу выложить в контейнер и полить ее солевым раствором. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение **«Закрывает»**. Нажатием кнопки **«ПАР/ВАРКА»** выбрать вид продукта **«Рыба»**. Нажатием кнопок **«+»** и **«-»** установить время приготовления **5 минут**. Готовить до завершения программы. Готовую рыбу выложить в отдельную емкость, добавить кипяченое молоко и взбить блендером до однородной массы.

Совет: с шести месяцев.

Детское
меню
рецепт 109





Каша манная на курином бульоне

Ингредиенты:

- Курица (филе) — 100 г
- Крупа манная — 20 г
- Масло сливочное — 5 г
- Солевой раствор — 3 мл
- Вода — 450 мл

Порядок приготовления

Курицу промыть, нарезать кубиками по 0,5 см, выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой и солевым раствором. Закрывать крышку, установить паровой клапан в положение «**Закрывает**». Нажатием кнопки «**СУП**» выбрать вид продукта «**Птица**», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **15 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовый бульон процедить, перелить в отдельную емкость. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, вновь залить в нее бульон, добавить крупу, все перемешать. Закрывать крышку. Клапан установить в положение «**Закрывает**». Нажать кнопку «**МОЛОЧНАЯ КАША**», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **10 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. 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. Цветную капусту измельчить ножом. Овощи замочить в холодной воде на 1 час. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, выложить в нее овощи, залить их водой, солевым раствором, все перемешать. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «**Закрыт**». Нажатием кнопки «**СУП**» выбрать вид продукта «**Овощи**». Нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **15 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. 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-скороварки смазать сливочным маслом, выложить в нее овощи, залить водой, добавить фруктозный сироп, солевой раствор, все перемешать. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение **«Закрывает»**. Нажатием кнопки **«ТУШЕНИЕ»** выбрать вид продукта **«Овощи»**. Нажатием кнопок **«+»** и **«-»** установить время приготовления **20 минут**. Готовить до завершения программы. Готовые овощи переложить в отдельную емкость, залить полученным отваром и взбить блендером до однородной массы.

Совет: с семи месяцев.

Отвар из шиповника

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Плоды шиповника перебрать и промыть, выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой, добавить фруктозу, все перемешать. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение **«Закрывает»**. Нажатием кнопки **«СУП»** выбрать вид продукта **«Овощи»**. Нажатием кнопок **«+»** и **«-»** установить время приготовления **20 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовый отвар оставить настояться 6–8 часов, после чего процедить его 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 — 300 мл

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, высыпать в нее рис, фруктозу, залить все водой и перемешать. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение «**Закрыт**». Нажать кнопку «**МОЛОЧНАЯ КАША**», нажатием кнопок «+» и «-» установить время приготовления **10 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовый рис вместе с отваром переложить в отдельную емкость, добавить творог и взбить все блендером до однородной массы.

Совет: с восьми месяцев.

Бульон мясной

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать кубиками по 1 см. Овощи промыть, замочить в воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 0,5–1 см. Петрушку крупно нарезать. Мясо, овощи, зелень выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой, добавить солевой раствор, все перемешать. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение **«Закрывает»**. Нажатием кнопки **«СУП»** выбрать вид продукта **«Мясо»**. Нажатием кнопок **«+»** и **«-»** установить время приготовления **20 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовый бульон процедить.

Совет: с восьми месяцев.





Суп-пюре картофельный

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Картофель замочить в воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 1 см. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, выложить в нее картофель, залить молоком, водой, добавить солевой раствор, все перемешать. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение **«Закрывает»**. Нажатием кнопки **«СУП»** выбрать вид продукта **«Овощи»**. Нажатием кнопок **«+»** и **«-»** установить время приготовления **20 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовый картофель протереть через сито, отвар процедить. Все перемешать до однородной массы.

Совет: с восьми месяцев.

Суп-пюре из курицы

Ингредиенты:

- Курица (филе) — 70 г
- Молоко 2,5% — 50 мл
- Мука пшеничная (в/с) — 5 г
- Лук репчатый — 5 г
- Масло сливочное — 5 г
- Солевой раствор — 3 мл
- Вода — 200 мл

Порядок приготовления

Филе курицы промыть, пропустить вместе с луком через мясорубку два раза. Молоко смешать с водой, добавить муку и размешать смесь венчиком до однородной массы. Фарш выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить молочно-мучной смесью, добавить солевой раствор, сливочное масло, все перемешать. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение **«Закрыт»**. Нажатием кнопки **«СУП»** выбрать вид продукта **«Птица»**. Нажатием кнопок **«+»** и **«-»** установить время приготовления **20 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовый суп перелить в отдельную емкость, 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
- Овощной отвар — 200 мл
- Молоко 2,5% — 50 мл
- Яйцо (желток) — 10 г
- Масло сливочное — 5 г
- Солевой раствор — 3 мл

Порядок приготовления

Печень промыть, срезать пленку, вырезать прожилки и пропустить через мясорубку. Хлеб замочить в молоке на 10 минут, затем пропустить через мясорубку. Печень перемешать с хлебом, добавить к массе желток, снова все тщательно перемешать и протереть через сито. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, положить протертую массу, залить овощным отваром, добавить солевой раствор, перемешать. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение **«Закрыт»**. Нажатием кнопки **«СУП»** выбрать вид продукта **«Мясо»**. Нажатием кнопок **«+»** и **«-»** установить время приготовления **15 минут**. Готовить до завершения программы, после чего отключить клапан и выпустить пар. Готовый суп перелить в отдельную емкость и взбить блендером 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. Филе говядины тщательно промыть. Мясо и хлеб пропустить через мясорубку два раза, добавить к полученной смеси солевой раствор, перемешать все до однородной массы и сформировать из нее котлеты. В чашу мультиварки-скороварки налить воду, установить в нее решетку, на нее поставить контейнер для приготовления на пару. В контейнер выложить котлеты. Закрыть крышку, паровой клапан установить в положение **«Закрыт»**. Нажатием кнопки **«СУП»** выбрать вид продукта **«Мясо»**. Нажатием кнопок **«+»** и **«-»** установить время приготовления **15 минут**. Готовить до завершения программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: с восьми месяцев.



Детское
меню
рецепт 119



Пюре из индейки

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Горошек откинуть на дуршлаг и промыть в проточной воде. Филе индейки промыть и пропустить через мясорубку два раза. Фарш и горошек положить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой, добавить солевой раствор, все перемешать. Закрывать крышку, паровой клапан установить в положение **«Закрывает»**. Кнопкой **«ТУШЕНИЕ»** выбрать вид продукт **«Птица»**, паровой клапан установить в положение **«Закрывает»**. Нажатием кнопок **«+»** и **«-»** установить время приготовления **15 минут**. Готовое мясо с горошком переложить в отдельную емкость, добавить 50 мл отвара и взбить все блендером до однородной массы.

Совет: с одиннадцати месяцев.



Стерилизация

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация посуды для питания поможет защитить его от многих вредоносных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды (автоклав) или пара. В мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-PM180** можно легко простерилизовать предметы как водяным (медицинским), так и паровым способами.

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

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше. Наполните чашу водой до горловины бутылочек. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте и заблокируйте крышку мультиварки-скороварки, установите паровой клапан в положение **«ЗАКРЫТ»**, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«СУП»**. Загорится индикатор кнопки, на дисплее будет мигать установленное по умолчанию время работы программы — **40 минут** (без учета времени, необходимого для выхода на рабочие параметры).
4. Нажимая на кнопки **«+»** и **«-»** установите время стерилизации согласно рецепту.
5. При необходимости установите время отложенного старта.
6. Через несколько секунд после завершения установок начнется работа программы. Обратный отсчет времени начнется с момента, когда в мультиварке-скороварке будут достигнуты рабочие температура и давление.
7. Отключите функцию автоподогрева, нажав кнопку **«Автоподогрев»**, ее индикатор погаснет.
8. Для прерывания процесса обработки или отмены заданной программы нажмите кнопку **«Разогрев/Отмена»**.
9. По окончании обработки выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. При необходимости вылейте воду из бутылочек и используйте их по назначению.

Для сосок и мелких предметов (паровой способ):

1. Мелкие предметы (соски, столовые приборы, прорезыватели и т. д.) разместите в контейнере для приготовления на пару.
2. Залейте в чашу 600 мл воды, установите в чашу решетку и контейнер для приготовления на пару.
3. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и зафиксируйте крышку мультиварки-скороварки.
4. Установите паровой клапан в положение **«ЗАКРЫТ»**, подключите прибор к электросети.
5. Нажимайте кнопку **«ПАР/ВАРКА»**, пока на дисплее не загорится индикатор **«Мясо»**. Начнет мигать индикатор кнопки, на дисплее появится установленное по умолчанию время приготовления — **20 минут** (без учета времени необходимого для выхода на рабочие параметры).
6. Программа стартует автоматически через несколько секунд после завершения установок. На дисплее загорится индикатор **«Нагрев»**. Обратный отсчет времени работы начнется после выхода прибора на рабочие параметры, когда на дисплее загорится индикатор **«Давление»**.
7. Заранее отключите режим автоподогрева, нажав кнопку **«Автоподогрев»** — ее индикатор погаснет.
8. По завершении работы программы прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
9. Подождите 2–3 минуты, пока снизится давление в рабочей камере, иначе при открытии клапана выпуска пара возможен выброс горячей жидкости. Откройте клапан выпуска пара, дождитесь, пока выход пара прекратится. Все предметы простерилизованы.
10. В случае необходимости вы можете прервать процесс стерилизации и отменить все заданные настройки, нажав кнопку **«Разогрев/Отмена»**.

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



REDMOND в социальных сетях:



vk.com/multipro



www.odnoklassniki.ru/multivarkapro



www.facebook.com/redmond.official



www.youtube.com/user/RedmondRussia



redmond-russia.livejournal.com



instagram.com/redmond_multicookers



twitter.com/Redmond_IG

www.multivarka.pro

www.redmond-ig.com

REDMOND Industrial Group LLC, USA

Printed in Finland



Дата выпуска: 19.11.2013