

REDMOND

Мультиварка-скороварка
RMC-PM380

120
рецептов



ГОТОВИМ
с REDMOND!

Скачайте мобильное
приложение с рецептами
от шеф-поваров
REDMOND!

Master
chief *lite*

ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!



REDMOND



14 АВТОМАТИЧЕСКИХ
ПРОГРАММ

Master
chief *lite*

Мультиварка-скороварка **REDMOND RMC-PM380** готовит под давлением — **в 2 раза быстрее и сохраняет витамины и полезные вещества.** 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: мультиварка-скороварка сама приготовит любое блюдо!

В **RMC-PM380** реализованы **14** автоматических программ. Эта компактная мультиварка-скороварка с легкостью готовит как классические первые и вторые блюда — супы, каши, рагу, плов, стейки, гарниры, — так и оригинальные: сыры, творог, йогурт, фондю, глинтвейн, десерты, салаты и многое другое. Чаша с антипригарным покрытием обеспечивает поддержание оптимального теплового баланса во всей емкости и позволяет качественно готовить блюда под высоким и при нормальном давлении.

В **REDMOND-PM380** реализована инновационная функция **МАСТЕРШЕФ Лайт**, которая позволяет изменять время приготовления в процессе работы всех программ, кроме программы **ЭКСПРЕСС**, и температуру приготовления в процессе работы программ **ВАКУУМ, ВЫПЕЧКА, ЖАРКА/ФРИТЮР, МОЛОЧНАЯ КАША и ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ.** Кроме того, в мультиварке-скороварке **REDMOND-PM380** можно изменять уровень давления до запуска всех программ в режиме скороварки! Теперь вы можете полностью контролировать процесс приготовления и создавать собственные кулинарные шедевры!

Специалисты **REDMOND** разработали мультиварку-скороварку **RMC-PM380**, чтобы каждое ваше блюдо стало настоящим гастрономическим изыском, а кулинария — простым и захватывающим занятием!

О МУЛЬТИВАРКАХ **REDMOND**



Мультиварка-скороварка **RMC-PM380** — многофункциональное устройство нового поколения. В **RMC-PM380** реализована современная технология приготовления пищи под высоким давлением без доступа кислорода, позволяющая сократить время приготовления блюд более чем в **2 раза**. За счет сокращения времени термической обработки в продуктах сохраняются витамины и полезные вещества. Ваши хлопоты по кухне станут незначительными и приятными, а блюда получатся вкусными и полезными!

САЙТЫ ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВА **REDMOND** В РОССИИ

www.redmond.company

www.store.redmond.company

www.redmondclub.com

- Весь модельный ряд 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
- 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.

REDMOND

УМНЫЙ ДОМ —

Новая грань твоей свободы!

Будущее уже наступило! Каждый современный человек сегодня использует smart-технологии и достижения инженерной мысли. А завтра каждый дом можно будет по праву назвать «умным». Мы переступили порог новой технической революции, и настала эра Интернета вещей и интеллектуального управления. REDMOND и READY FOR SKY создают «умное» пространство вашего дома, настоящее и будущее современного человека.

R4S — это не только система управления, это новый стиль жизни!



RI-C250S

 Ready
for Sky



#ready4sky



Удобное и интуитивно понятное единое **мобильное приложение Ready for Sky** для всей техники



Использование новейших **энергосберегающих решений**



Управление устройствами из любой точки мира через бесплатное мобильное приложение на домашнем смартфоне **R4S Gateway**

REDMOND с технологией R4S



Sky Kitchen Умная техника для кухни



МУЛЬТИВАРКА



КОФЕМАШИНА



ЧАЙНИК



Sky Home Умная техника для дома



УВЛАЖНИТЕЛЬ



ОБОГРЕВАТЕЛЬ



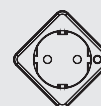
ВОЗДУХООЧИСТИТЕЛЬ



Sky Power Умные гаджеты



ЦОКОЛЬ



РОЗЕТКА



ТРЕКЕР

Регулярное расширение функционала устройств за счет обновления мобильного приложения.

Sky Kitchen



Успешным может быть только здоровый человек, а здоровье приходит с правильным питанием! Кухонная техника **Sky Kitchen** расширяет горизонт ваших возможностей в составлении правильного рациона — теперь можно учитывать пищевую ценность продуктов в блюде, сохраняя при этом хорошую физическую форму.

Посвятите свое время великим свершениям, доверив заботу о себе кухонной технике **REDMOND Sky Kitchen**, которой вы сможете управлять одним касанием из любой точки мира!

МОДУЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Модуль предназначен для дистанционного управления умной техникой. Он принимает сигналы от вашего личного смартфона и передает их **Sky**-технике — подключайте неограниченное количество умных приборов и управляйте их работой из любой точки мира!



SkyKettle
REDMOND RK-M170S

SkyKettle разбудит вас встроенным будильником и предложит вскипятить воду до идеальной температуры для любого чая.



SkyCoffee
REDMOND RCM-M1505S

Со **SkyCoffee** измельчить зерна, сварить кофе и подогреть его можно одним прикосновением к экрану смартфона.



SkyScales
REDMOND RS-741S

Современные кухонные весы помогут всегда придерживаться сбалансированного рациона. **SkyScales** укажут вес любого продукта с точностью до 1 г, а на смартфоне отобразится информация о его пищевой ценности.



Sklron
REDMOND RI-C250S

С умным утюгом C250S больше не нужно переживать — вы в любой момент можете получить информацию о статусе работы прибора и его положении в пространстве, а также легко отключить утюг с экрана смартфона.

Sky Home

Забываетесь о своем умном доме на расстоянии! Если дома маленькие дети или пожилые родственники, заблокируйте работу утюга прямо с экрана смартфона. С умной техникой для дома все тревоги останутся позади!

Благодаря технике **REDMOND Sky Home** ваш дом станет интеллектуальным пространством, где все создано для вашего комфорта и безопасности ваших близких.



REDMOND CLUB

Присоединяйся!

REDMONDCLUB.COM

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

- 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.COM**;
- Мастер-классы от шеф-повара **REDMOND** с наглядной демонстрацией всех возможностей мультиварок;
- Видорецепты различных блюд;
- Интересные статьи на самые актуальные кулинарные темы;
- Информация об истории и традициях различных кухонь мира и рецепты лучших национальных блюд;
- 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.COM** 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!

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.COM
Официальный сайт клуба **REDMOND**



МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ «ГОТОВИМ С REDMOND»



Более 3000 рецептов

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



Приложение работает
на мобильных устройствах
с операционными
системами Android, iOS





REDMOND

МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

«ГОТОВИМ С REDMOND»

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



Выбор своей модели

Лучшие рецепты для каждого прибора!



Выбор блюд по ингредиентам

Разнообразные блюда из любимых продуктов



Выбор калорийности блюда

Самая вкусная диета!



Сохранение избранных рецептов

Создавайте свою кулинарную книгу



Выбор времени приготовления

Планируйте свой день!

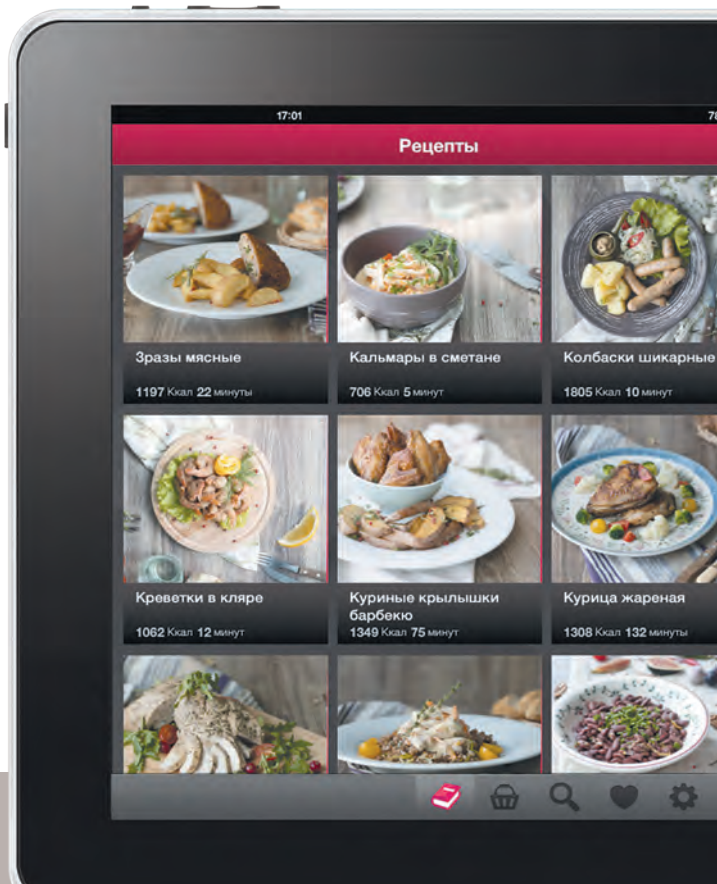


Составление списка покупок

Ваш правильный выбор!

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

Вкусно готовить – легко!



REDMOND

ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

Ветчинница **REDMOND RHP-M02** — это современный прибор, благодаря которому вы легко сможете приготовить домашние деликатесы из мяса, птицы, рыбы и морепродуктов с различными наполнителями и специями.

Отныне на вашем столе появятся настоящие гастрономические изыски из натуральных продуктов, которые вы выбрали сами.

УДОБНЫЙ МЕХАНИЗМ

дает возможность выбора объема готового продукта (3 разных объема в зависимости от ваших потребностей).



Ветчинница
RHP-M02



Ветчина



Колбаса



Рулеты



Буженина

ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО СТАЛИ

позволяет использовать ветчинницу в мультиварке, скороварке, духовом шкафу, аэрогриле или в кастрюле (объемом не менее 5 литров).

REDMOND

ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

Компания REDMOND первая выпустила на рынок **универсальный аэрогриль RAG-241**, который используется отдельно от привычной стеклянной чаши. Такое решение открыло для аэрогриля множество вариантов использования.



обычная кастрюля

чаша для мультиварки

жаропрочная посуда

глубокая сковорода

мультиварка*

*При совместном использовании с мультиваркой не следует устанавливать на аэрогриле RAG-241 температуру приготовления выше 150 °C !

Здоровое питание

Каждое блюдо, приготовленное с помощью аэрогриля **REDMOND 241** — не только вкусное, но и полезное. Экологичный галогеновый нагреватель и технология конвективной обработки продуктов позволяют готовить без масла, сохраняя все витамины и полезные вещества.

Режим самоочистки

В аэрогриле **REDMOND 241** реализована возможность самоочистки, чтобы сделать уход за прибором быстрым и простым. Для этого достаточно установить гриль и повернуть ручку регулировки температуры в положение «Wash».

Функция разморозки

Аэрогриль **REDMOND 241** можно использовать для размораживания продуктов. Для этого достаточно установить регулятор температуры в положение «Defrost» и выбрать необходимое время работы.

Походная кухня

Теперь вы можете готовить любимые блюда там, где вам удобно. Компактный аэрогриль **REDMOND 241** не займет много места в сумке: его можно взять с собой на дачу или в путешествие.



REDMOND

ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

Вакуумные упаковщики **REDMOND M021 и M020**

предназначены для вакуумирования продуктов и готовых блюд в специальных пакетах и контейнерах.

Технология приготовления

SOUS VIDE

С помощью упаковщиков **REDMOND** можно готовить блюда при низких температурах и по технологии **Sous Vide** — в процессе приготовления температура внутри и снаружи блюда одинакова, продукты не высыхают, не подгорают и приобретают великолепный вкус и аромат!

Вакуумная упаковка прекрасно подходит для:



долгосрочного хранения продуктов, домашних заготовок и готовых блюд



При хранении блюд в вакууме продукты остаются свежими гораздо дольше, чем в обычных условиях, в них сохраняются все витамины и полезные вещества. При заморозке продукты в вакуумной упаковке не теряют полезных свойств, не вымораживаются и не высыхают.



транспортировки продуктов и блюд



Продукты и блюда, упакованные в вакуумные пакеты, удобно переносить, они дольше остаются свежими и не занимают много места.



маринования продуктов



Благодаря отсутствию контакта с воздухом продукты, замаринованные в вакууме, становятся невероятно сочными, нежными и ароматными. Вакуумные пакеты с маринадами не занимают много места, их удобно хранить и переносить.



хранения ценных предметов и документов



Вакуумные пакеты надежно защищают ценные вещи и документы от влаги и других внешних воздействий, что особенно важно во время путешествий или переездов.



REDMOND

Машинка для пасты RKA-PM1

Благодаря машинке для пасты **REDMOND RKA-PM1** вы можете готовить разнообразную домашнюю лапшу из натуральных ингредиентов. Такая паста обладает высокими вкусовыми качествами и содержит множество полезных веществ.

С помощью машинки для пасты **REDMOND RKA-PM1** вы можете приготовить домашнюю лапшу, итальянскую пасту, японскую лапшу «соба», рисовую и яичную лапшу, восточные сладости (например, хворост и чак-чак), а также раскатать песочное или пресное тесто для пиццы, ravioli, пельменей, хинкали, вареников, лазаньи и другой домашней выпечки. Кроме того, вы можете добавить в тесто томаты, морковь, зелень или куркуму и приготовить цветную пасту, которая особенно понравится вашим детям!



РАСКАТЫВАЮЩИЕ РОЛИКИ

Благодаря специальным роликам **REDMOND RKA-PM1** быстро и качественно раскатывает тесто. Толщину теста можно менять в зависимости от выбранного блюда.



НАРЕЗНОЙ БЛОК

REDMOND RKA-PM1 позволяет устанавливать ширину нарезки лапши: можно нарезать тонкую (тальятelle, 2 мм) и широкую (феттучини, 6 мм) лапшу.



МЕХАНИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ

REDMOND RKA-PM1 не требует подключения к электросети. Раскатывание и нарезка теста происходят путем вращения ручки прибора с удобной рукояткой.



ОГЛАВЛЕНИЕ

Модельный ряд мультиварок REDMOND	14
Техника для кухни REDMOND	15
Техника для дома REDMOND	17
Техника для красоты REDMOND	21
Технические характеристики RMC-PM380	22
Рекомендации поваров REDMOND	28
Таблица калорийности.....	29
Рекомендации и требования к процессу приготовления блюд.....	33
Фотоменю.....	34
Рецепты.....	42
Для самых маленьких.....	144
Стерилизация.....	165
Пастеризация.....	167
Подогрев детского питания.....	168

Модельный ряд бытовой техники **REDMOND**

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

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



REDMOND Техника для кухни

Чайник SkyKettle RK-M170S



- Технология управления R4S
- Объем 1,7 л
- Мощность 2000–2400 Вт
- Корпус из нержавеющей стали
- Нагрев воды без кипячения (5 режимов)
- Поддержание температуры воды до 12 часов
- Съёмный фильтр
- Контактная группа Strix®
- Отсек для хранения шнура
- Книга рецептов чая в комплекте
- Гарантия 2 года

Чайник SkyKettle RK-M171S



- Технология управления R4S
- Объем 1,7 л
- Мощность 2000–2400 Вт
- Корпус из нержавеющей стали
- Индикатор температуры воды
- Нагрев воды без кипячения (13 режимов)
- Поддержание температуры воды до 12 часов
- Съёмный фильтр
- Контактная группа Strix®
- Отсек для хранения шнура
- Книга рецептов чая в комплекте
- Гарантия 2 года

Чайник SkyKettle RK-M173S-E



- Технология управления R4S
- Объем 1,7 л
- Мощность 2000–2400 Вт
- Корпус из нержавеющей стали
- Индикатор температуры воды
- Нагрев воды без кипячения
- Поддержание температуры воды
- Съёмный фильтр
- Контактная группа Strix®
- Отсек для хранения шнура
- Книга рецептов чая в комплекте
- Гарантия 2 года

Весы кухонные SkyScales RS-741S



- Технология управления R4S
- калькулятор калорий
- пищевая ценность продуктов и блюд
- 4 датчика
- Диапазон измерений: от 2 до 5000 г
- Граммы/фунты/унции
- Сенсорное управление
- ЖК-дисплей с подсветкой
- Платформа из закаленного стекла
- Вычет веса тары
- Автоматическое отключение
- Индикация перегрузки
- Гарантия 2 года

REDMOND Техника для кухни

Кофеварка со встроенной кофемолкой **SkyCoffee RCM-M1505S**



- Технология управления R4S
- Мощность 600 Вт
- Кувшин 500 мл из термостойкого стекла
- Встроенная кофемолка
- Съёмный металлический фильтр
- Светодиодная индикация работы
- Подогрев кувшина
- 3 степени защиты
- Книга рецептов кофе в комплекте
- Гарантия 2 года

Кофеварка **SkyCoffee** **RCM-1508S**



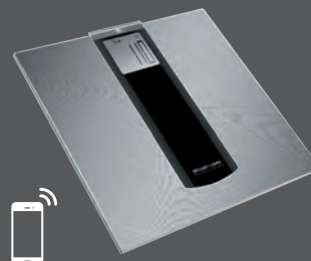
- Технология управления R4S
- Мощность 550 Вт
- Резервуар для воды объемом 600 мл
- Кувшин из термостойкого стекла
- Использование молотых зерен
- Съёмный фильтр
- Светодиодная индикация работы
- Бумажные фильтры в комплекте
- Гарантия 2 года

Кухонный комбайн **RFP-3907**



- Мощность 1350 Вт
- Скорость 13000–16000 об/мин
- Плавная регулировка скорости
- Турборежим
- Объем большой чаши 1750 мл
- Объем малой чаши 500 мл
- 2 S-образных ножа
- Нож для измельчения
- Насадка-блендер с пятью лезвиями
- Набор насадок для нарезки
- Насадка-венчик
- Гарантия 1 год

Весы напольные **SkyBalance RS-740S**



- Технология управления R4S
- Передача данных через Bluetooth v 4.0
- Биоимпедансный анализ
- 4 высокочувствительных датчика
- Диапазон измерений от 5 до 150 кг
- Килограммы/фунты/стоуны
- ЖК-дисплей с подсветкой
- Индикация перегрузки
- Автоматическое включение/отключение
- Гарантия 2 года

REDMOND Техника для дома

Обогреватель SkyHeat RFH-C4519S



- Технология управления R4S
- Мощность 2000 Вт
- Площадь обогрева до 20 м²
- Уровень шума менее 50 дБ
- Керамический нагревательный элемент
- 2 режима работы
- Интеллектуальный обогрев
- Съёмный воздушный фильтр
- Защита от детей
- Ручка для переноски
- Гарантия 2 года

Обогреватель SkyHeat RFH-C4511S



- Технология управления R4S
- Мощность 1800 Вт
- Площадь обогрева до 18 м²
- Уровень шума менее 50 дБ
- Керамический нагревательный элемент
- 3 уровня обогрева
- Интеллектуальный обогрев
- Угол поворота 60°
- Съёмный воздушный фильтр
- Гарантия 2 года

Очиститель воздуха SkyAirClean RAC-3705S



- Технология управления R4S
- Мощность 40 Вт
- Обслуживаемая площадь до 40 м²
- 6 ступеней фильтрации
- 3 режима работы
- Емкость резервуара для воды 1,9 л
- Расход воды 150 мл/ч
- Скорость воздухообмена 200 м³/ч
- Время непрерывной работы: 1/4/8 часов
- Уровень шума менее 70 дБ
- Гарантия 2 года

Очиститель воздуха SkyAirClean RAC-3706S



- Технология управления R4S
- Мощность 27 Вт
- Обслуживаемая площадь до 50 м²
- 6 режимов работы
- Ионизация воздуха
- Быстрое удаление дыма
- Время непрерывной работы: 2/4/6/8 часов
- Скорость воздухообмена 264 м³/ч
- Уровень шума менее 60 дБ
- Гарантия 2 года

REDMOND Техника для дома

Очиститель воздуха SkyAirClean RAC-3707S



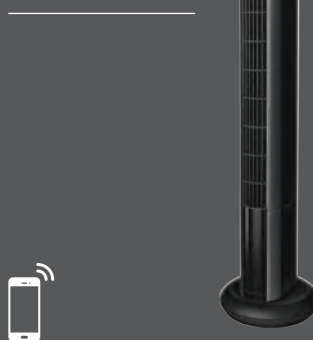
- Технология управления R4S
- Мощность 68 Вт
- Обслуживаемая площадь до 46 м²
- Многоуровневая очистка воздуха:
 - УФ-лампа
 - угольный и HEPA-фильтр
- 4 режима работы
- Ионизация воздуха
- Время непрерывной работы: 1/2/4 часа
- Уровень шума менее 45 дБ
- Гарантия 2 года

Увлажнитель воздуха SkyDew RHF-3310S



- Технология управления R4S
- Мощность 85 Вт
- Обслуживаемая площадь до 80 м²
- Резервуар для воды 5 л
- Максимальный расход воды 500 мл/ч
- Выбор уровня влажности от 30 до 70%
- 4 режима работы
- Ароматизация воздуха
- Таймер отключения до 8 часов
- Автоотключение без воды
- Уровень шума менее 30 дБ
- Гарантия 2 года

Вентилятор SkyFan RAF-5005S



- Технология управления R4S
- Мощность 50 Вт
- 3 режима работы
- 3 скорости обдува
- Максимальная скорость обдува 5,6 м/с
- Угол поворота 70°
- Съёмный пылевой фильтр
- Таймер отключения до 8 часов
- Сенсорное управление
- Защита от перегрева
- Уровень шума менее 45 дБ
- Гарантия 2 года

Утюг SkyIron RI-C250S



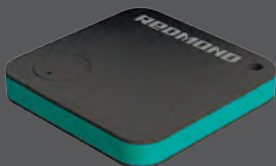
- Технология управления R4S
- Мощность 2200 Вт
- Паровой удар 125 г/мин
- Керамическое покрытие подошвы
- Вертикальное отпаривание
- Функция автоотключения
- Функция «Капля-стоп»
- Функция самоочистки
- Функция «Безопасный режим»
- Длина шнура 1,9 м
- Гарантия 2 года

Сетевой фильтр **SkySocket RSP-E101S**



- Технология управления R4S:
 - включение/выключение электроприборов
 - оповещение об отсоединении от основного источника питания
 - безопасный режим
 - автоактивация в ближней зоне
 - мониторинг потребления электричества
- Защита от резкого перепада напряжения
- Встроенный выключатель с подсветкой
- Максимальная мощность 3680 Вт
- Корпус из огнестойкого пластика

Трекер **SkyTracker RFT-08S**



- Технология управления R4S:
 - контроль за перемещениями детей
 - поиск предметов
 - уведомление о забытых вещах
 - мониторинг открытия дверей, окон
 - функция «Антивор»
 - управление затвором камеры
 - напоминание о важных делах
 - термометр
- Дальность связи:
 - в здании – 15 м
 - на улице – 50 м

Цоколь **SkySocket RSP-202S**



- Технология управления R4S:
 - удаленное включение
 - установка времени отключения
 - расписание работы устройств
 - режим автоактивации
- Максимальная мощность 60 Вт
- Для светодиодных и люминесцентных ламп

Розетка **SkyPlug RSP-100S**



- Технология управления R4S:
 - удаленное включение
 - дистанционное отключение
 - расписание работы устройств
 - режим автоактивации
 - блокировка подачи тока
- Защита от перегрузки
- Стандарт розетки E4

REDMOND Техника для дома

Утюг **RI-C234**



- Мощность 2400 Вт
- Беспроводной режим работы
- Подошва с керамическим покрытием
- Сильный паровой удар
- Сухое глажение
- Функция увлажнения
- Вертикальное отпаривание
- Емкость резервуара для воды 350 мл
- Функция самоочистки
- Функция «Капля-стоп»
- Светодиодная индикация работы
- Защита от накипи
- Автоотключение через 2 минуты
- Гарантия 2 года

Увлажнитель **RHF-3307**



- Мощность 27 Вт
- Максимальный расход воды 300 мл/ч
- Объем резервуара для воды 3 л
- Непрерывная работа до 10 часов
- Сенсорная панель управления
- Ароматизация воздуха
- Ионизация воздуха
- Обслуживаемая площадь до 45 м²
- Подсветка корпуса
- Эко-дизайн
- Гарантия 2 года

Утюг **RI-C219**



- Мощность 2400 Вт
- Механический тип управления
- Подошва с керамическим покрытием улучшенного скольжения
- 2 способа глажения: сухое/с паром
- Регулируемая подача пара
- Сильный паровой удар
- Емкость резервуара — для воды 350 мл
- Функция самоочистки
- Защита от перегрева
- Защита от накипи
- Защита от протекания
- Автоотключение в трех положениях
- Гарантия 2 года

Робот-пылесос **RV-R400**



- Мощность 38 Вт
- Площадь уборки до 120 м²
- 4 режима работы
- Повтор уборки до 3 раз
- Щетка шириной 16 см
- Непрерывная работа до 45 минут
- Полная зарядка за 4 часа
- Возвращение на зарядную станцию
- Датчик определения ступенек
- Низкий уровень шума
- Пульт дистанционного управления
- Магнитная лента и виртуальная стена в комплекте

Пылесос RV-308



- Максимальная мощность 1600 Вт
- Системы защиты двигателя:
 - плавный пуск двигателя
 - электронный контроль температуры двигателя
 - отключение при перегреве
- Емкость контейнера для пыли 1,5 л
- Многоступенчатая циклоническая система фильтрации
- Тип HEPA фильтра: H12
- Радиус действия 10 метров
- Турбо-щетка + 7 насадок в комплекте
- Автоматическая смотка шнура
- Гарантия 4 года

Пылесос RV-350



- Мощность 1400 Вт
- Контейнер для пыли объемом 1,5 л
- HEPA-фильтр
- Регулятор мощности всасывания на ручке
- Радиус действия 7 м
- Насадка «пол/ковер»
- Турбощетка
- Щелевая насадка
- Насадка для паркета/ламината
- Насадка для очистки мягкой мебели
- Автоматическое сматывание электрошнура
- Гарантия 2 года

Пылесос RV-322



- Мощность 2000 Вт
- Контейнер для пыли объемом 3,5 л
- HEPA-фильтр
- Регулятор мощности на корпусе
- Радиус действия 8 м
- Насадка «пол/ковер»
- Щелевая насадка «2 в 1»
- Насадка для очистки мягкой мебели
- Многоцветный текстильный мешок-пылесборник
- Одноразовые бумажные мешки-пылесборники
- Автоматическое сматывание электрошнура
- Гарантия 2 года

REDMOND Техника для красоты

Фен RF-503



- Максимальная мощность 2400 Вт
- 2 скорости воздушного потока
- 3 температурных режима
- Ионизация воздуха
- Функция «Холодный воздух»
- Узкая насадка-концентратор (60 мм)
- Широкая насадка-концентратор (80 мм)
- Кольцо для подвешивания
- Длина шнура 2 м
- Гарантия 2 года

Фен RF-505



- Максимальная мощность 2000 Вт
- Прорезиненный материал корпуса «Oil Spray»
- 2 скорости воздушного потока
- 3 температурных режима
- Ионизация воздуха
- Функция «Холодный воздух»
- Насадка-диффузор
- Узкая насадка-концентратор
- Широкая насадка-концентратор
- Кольцо для подвешивания
- Длина шнура 2 м
- Гарантия 2 года

Мультистайлер RMS-4301



- Мощность 1000 Вт
- 2 режима работы
- Холодный обдув
- Кольцо для подвешивания
- Защита от перегрева
- Насадки:
 - щипцы для завивки
 - круглая щетка со смешанной щетиной
 - щетка для придания объема

Технические характеристики **REDMOND RMC-PM380**

- 14 автоматических программ
- Функция МАСТЕРШЕФ Лайт
- Функция изменения уровня давления
- Объем чаши: 6 л
- Покрытие чаши: антипригарное
- Светодиодный цифровой дисплей
- Панель управления на русском языке
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев) – до 12 часов
- Функция предварительного отключения автоподогрева
- Функция отложенного старта – до 24 часов
- Функция разогрева блюд – до 12 часов
- Съемный паровой клапан
- Съемная крышка
- Отключение звуковых сигналов



Функциональные особенности

Мультиварки-скороварки **REDMOND** обретают все большую популярность среди ценителей здорового питания во всем мире. Соединяя в себе функции целого ряда кухонной техники, они экономят пространство в доме и личное время своих владельцев. Приготовленные в мультиварке-скороварке блюда также расширят детский рацион и внесут разнообразие в ваше меню.

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Функция включается автоматически по завершении программы приготовления и может поддерживать блюдо теплым до 12 часов.

Функция предварительного отключения автоподогрева

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

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 изменения уровня давления

Эта инновационная функция позволяет вам самостоятельно выбрать нужный уровень давления до запуска всех программ на режиме скороварки, не меняя времени приготовления. Возможность регулировки давления создает оптимальные условия для достижения определенного результата: сварить томленный суп при минимальном давлении или быстро приготовить обычный бульон при максимальном. Эта функция особенно важна для приготовления блюд из продуктов с разной текстурой, например, овощей и мяса.

Современный дизайн

Стильный дизайн мультиварки-скороварки **REDMOND RMC-PM380** подчеркнет интерьерное решение любой кухни. Для удобства использования мультиварка-скороварка оснащена светодиодным дисплеем и панелью управления на русском языке.

Базовая комплектация

Чаша с антипригарным покрытием **RB-A673**



Подставка



Контейнер для приготовления на пару



Черпак
Плоская ложка



Мерный стакан



Дополнительная комплектация

Чтобы сделать приготовление блюд в мультиварке еще удобнее, вы можете приобрести дополнительные аксессуары в Интернет-магазине представительства www.store.redmond.company



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



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



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.



Используется для приготовления различных продуктов в сильно разогретом или кипящем масле (фритюре). Подходит для любых чаш объемом от 3 литров. Изготовлена из нержавеющей стали, имеет съемную ручку и крючок для фиксации на чаше для облегчения слива лишнего масла после приготовления. Возможно использование с мультиварками других брендов. Можно мыть в посудомоечной машине.

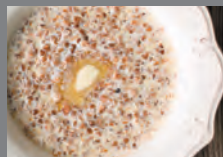
Возможности мультиварки-скороварки **RMC-PM380**



СТЕЙКИ



СУПЫ



МОЛОЧНЫЕ
КАШИ



БЛЮДА
НА ПАРУ



САЛАТЫ



БЛЮДА
В ВАКУУМЕ



ПЛОВ



ВЫПЕЧКА



ХЛЕБ



РУЛЬКА



ФОНДЮ



СЫР



ЙОГУРТ



ТВОРОГ



ДЕСЕРТЫ



ГЛИНТВЕЙН



Мультиварка-скороварка **REDMOND RMC-PM380**

Мультиварка-скороварка **RMC-PM380** создана для того, чтобы вы могли реализовать свой кулинарный талант в полном объеме. Этот многофункциональный прибор отвечает самым высоким запросам, а интуитивное управление **RMC-PM380** понятно даже неискушенным пользователям.

RMC-PM380 предоставляет широчайшие возможности для кулинарного творчества — вы сможете легко и быстро готовить не только классические первые и вторые блюда, но и разнообразные гарниры, оригинальные закуски, салаты, десерты, сырное и шоколадное фондю, глинтвейн, домашние сыры, творог, йогурт и многое другое!

Описание некоторых программ



СУП — для варки бульонов, супов, крем-супов, а также для приготовления детского питания.



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



ВАКУУМ — для приготовления блюд из мяса, птицы, рыбы и морепродуктов при низких температурах и по технологии Sous Vide (в вакууме).



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



ВЫПЕЧКА — для приготовления запеканок, пирогов, бисквитов, печенья, чизкейка, брауни, кексов и пиццы с разнообразными начинками, а также для запекания мяса, рыбы и овощей.



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



Функция МАСТЕРШЕФ Лайт

Убегает каша или выкипает суп? Для приготовления сложного блюда, требуется несколько раз переустанавливать программы? С функцией **МАСТЕРШЕФ Лайт** эти проблемы решены раз и навсегда!

Автоматические программы при всем желании производителя не могут учесть вкусовые пожелания каждого, все качественное разнообразие продуктов и специфику географических зон проживания. Если у вас что-то не получается при приготовлении в автоматическом режиме, или блюдо не соответствует вашим вкусовым предпочтениям, не нужно отказывать себе в удобстве использования мультитварки-скороварки.

Инновационная функция **МАСТЕРШЕФ Лайт** позволяет изменять время приготовления в процессе работы всех программ, кроме программы **ЭКСПРЕСС**, и температуру приготовления в процессе работы программ **ВАКУУМ**, **ВЫПЕЧКА**, **ЖАРКА/ФРИТЮР**, **МОЛОЧНАЯ КАША** и **ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ**. Не нужно возвращаться в меню, отменять и переустанавливать программы — с помощью функции **МАСТЕРШЕФ Лайт** вы меняете температуру и время прямо в процессе приготовления. Одно нажатие кнопки, и мультитварка-скороварка уже не жарит, а тушит!

Выбирая новые продукты для приготовления или уезжая с мультитваркой-скороваркой на дачу или в отпуск, вы больше не будете беспокоиться, что блюда будут не такими, как вы привыкли! С функцией **МАСТЕРШЕФ Лайт** мультитварка-скороварка готовит по вашим правилам!

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 соте из курицы или утиную грудку по-мюнхенски. Блюда получаются ароматными и сочными, словно их приготовили настоящие шеф-повара».



«Мультиварка-скороварка привлекла мое внимание функцией поддержания температуры готовых блюд. Она позволяет сохранять пищу горячей в течение 12 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-скороварка — 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-скороварка 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-скороварки».

Таблица калорийности

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

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

Таблица калорийности

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

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

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

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

Таблица калорийности

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

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

ВНИМАНИЕ!

РЕКОМЕНДАЦИИ И ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В рецептах этой книги указан вес очищенных и полностью подготовленных продуктов. Точные пропорции приведены не случайно – их соблюдение поможет вам добиться отличных результатов. С изменением этих показателей время приготовления 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.

Вязкость каши и время готовности напрямую зависят от продуктов, используемых для ее приготовления блюда (например, жирности молока и сорта крупы). Если вы любите более вязку. И разваристую молочную кашу, то после окончания основного времени приготовления, оставьте блюда на режиме «Автодогрев» в течение 10-20 мин.

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

Не пытайтесь открыть крышку мультиварки-скороварки до нормализации давления в рабочей камере!

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 пюреобразные блюда, необходимо подождать **не менее 7 минут**, чтобы прибор остыл, и лишь затем открывать клапан. Иначе возможен выброс горячей жидкости вместе с выходящим паром.

Каши

рецепт 1



Каша манная

рецепт 2



Каша гречневая

рецепт 3



Каша геркулесовая

рецепт 4



Каша рисовая

рецепт 5



Каша пшенная

рецепт 6



Каша кукурузная

Супы

рецепт 7



Борщ

рецепт 8



Щи

рецепт 9



Харчо

рецепт 10



Рассольник

рецепт 11



Солянка

рецепт 12



Уха

рецепт 13



Суп грибной

рецепт 14



Суп с фрикадельками

рецепт 15



Суп с домашней лапшой

рецепт 16



Суп гороховый с копченостями

рецепт 17



Крем-суп
овощной

рецепт 18



Крем-суп с семгой

Вторые
блюда

рецепт 19



Курица жареная

рецепт 20



Курица со сливками

рецепт 21



Чахохбили с фасолью

рецепт 22



Желудки куриные
тушеные

рецепт 23



Котлеты куриные
с сыром

рецепт 24



Свинина со сливками

рецепт 25



Свинина
по-французски

рецепт 26



Отбивные из свинины

рецепт 27



Рулька

рецепт 28



Рагу со свининой

рецепт 29



Гуляш из говядины

рецепт 30



Жаркое с паровым
картофелем

рецепт 31



Ассорти рыбное

рецепт 32



Гуляш
по-средиземноморски

рецепт 33



Бефстроганов

рецепт 34



Голубцы в сметанном соусе

рецепт 35



Овощное рагу

рецепт 36



Драники

рецепт 37



Омлет

рецепт 38



Бигус

рецепт 39



Перцы фаршированные

рецепт 40



Зразы

рецепт 41



Тефтели в белом соусе

рецепт 42



Печень жареная с луком

рецепт 43



Плов с овощами

рецепт 44



Плов со свиной

рецепт 45



Плов с морепродуктами

Копчение

рецепт 46



Курица копченая

рецепт 47



Свинина копченая

рецепт 48



Форель копченая

Блюда в вакууме

рецепт 49



Куриное филе в вакууме

рецепт 50



Ребра свиные
в вакууме

рецепт 51



Говядина в вакууме

рецепт 52



Рулет говяжий с орехами
и черносливом в вакууме

рецепт 53



Форель
фаршированная
в вакууме

Блюда
во фритюре

рецепт 54



Картофель фри

рецепт 55



Куриные наггетсы

Гарниры

рецепт 56



Пюре картофельное

рецепт 57



Картофель жареный
с грибами

рецепт 58



Рис отварной

рецепт 59



Рис с овощами

рецепт 60



Гречка рассыпчатая

рецепт 61



Фасоль красная
отварная

Блюда
на пару

рецепт 62



Овощи на пару

рецепт 63



Манты

рецепт 64



Котлеты куриные
на пару с рисом

рецепт 65



Свинина на пару
с картофелем

рецепт 66



Тилапия на пару

рецепт 67



Семга на пару
с картофелем

Закуски и салаты

рецепт 68



Паштет из куриной
печени

рецепт 69



Рулет «Московский»

рецепт 70



Буженина

рецепт 71



Холодец

рецепт 72



Заливное из семги

рецепт 73



Закуска пикантная

рецепт 74



Теплый салат
с креветками

Хлеб

рецепт 75



Тесто дрожжевое

рецепт 76



Хлеб
ржано-пшеничный

рецепт 77



Хлеб белый

рецепт 78



Лаваш

Выпечка

рецепт 79



Бисквит классический

рецепт 80



Шарлотка с яблоками

рецепт 81



Кекс шоколадный

рецепт 82



Кекс бананово-ореховый

рецепт 83



Пирог творожный

рецепт 84



Пирог с рыбой

рецепт 85



Пицца с саями

рецепт 86



Пицца с морепродуктами

Кисло-молочные продукты

рецепт 87



Творог

рецепт 88



Сыр домашний

рецепт 89



Сыр плавленый

рецепт 90



Йогурт классический

Фондю

рецепт 91



Фондю сырное

Десерты

рецепт 92



Варенье из лесных ягод

рецепт 93



Панна котта
шоколадная

рецепт 94



Халва подсолнечная

Напитки

рецепт 95



Морс брусничный

рецепт 96



Компот из
сухофруктов

рецепт 97



Глинтвейн

Консервация

рецепт 98



Лечо

рецепт 99



Икра кабачковая

рецепт 100



Маринад
для огурцов

рецепт 101



Маринад
для помидоров

Детское меню

рецепт 102



Каша манная
5-процентная

рецепт 103



Каша рисовая
протертая

рецепт 104



Пюре фруктовое

рецепт 105



Каша гречневая
протертая

рецепт 106



Каша манная
на овощном бульоне

рецепт 107



Каша манная
с яблочным пюре

рецепт 108



Каша из гречневой
и рисовой муки

рецепт 109



Пюре рыбное

рецепт 110



Каша манная
на курином бульоне

рецепт 111



Суп-пюре из цветной
капусты и кабачка

рецепт 112



Пюре овощное

рецепт 113



Отвар из шиповника

рецепт 114



Каша рисовая
с творогом

рецепт 115



Бульон мясной

рецепт 116



Суп-пюре
картофельный

рецепт 117



Суп-пюре
из курицы

рецепт 118



Суп-пюре
из печени

рецепт 119



Котлеты на пару

рецепт 120



Пюре из индейки



Каши

рецепт 1

Каша манная

Ингредиенты:

- Крупа манная – 30 г
- Молоко 2,5% – 480 мл
- Масло сливочное – 20 г
- Соль
- Сахар

Порядок приготовления

Крупу выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить молоком, добавить сливочное масло, соль, сахар и тщательно перемешать. Закрывать крышку и клапан. Установить программу **МОЛОЧНАЯ КАША**, время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

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

Каша гречневая

Ингредиенты:

- Крупа гречневая (ядрица) – 150 г
- Молоко 2,5% – 750 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 и тщательно перемешать. Закрывать крышку и клапан. Установить программу **МОЛОЧНАЯ КАША**, время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: вкус каши будет особенно насыщенным, если приготовить ее на топленном молоке.



Каши

рецепт 2



Каши

рецепт 3

Каша геркулесовая

Ингредиенты:

- Хлопья овсяные (помол №1) – 100 г
- Молоко 2,5% – 500 мл
- Масло сливочное – 20 г
- Соль
- Сахар

Порядок приготовления

Овсяные хлопья выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить молоком, добавить сливочное масло, соль и сахар, тщательно перемешать. Закрывать крышку и клапан. Установить программу **МОЛОЧНАЯ КАША**, время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: в готовую кашу можно добавить дольки свежих фруктов.

Каша рисовая

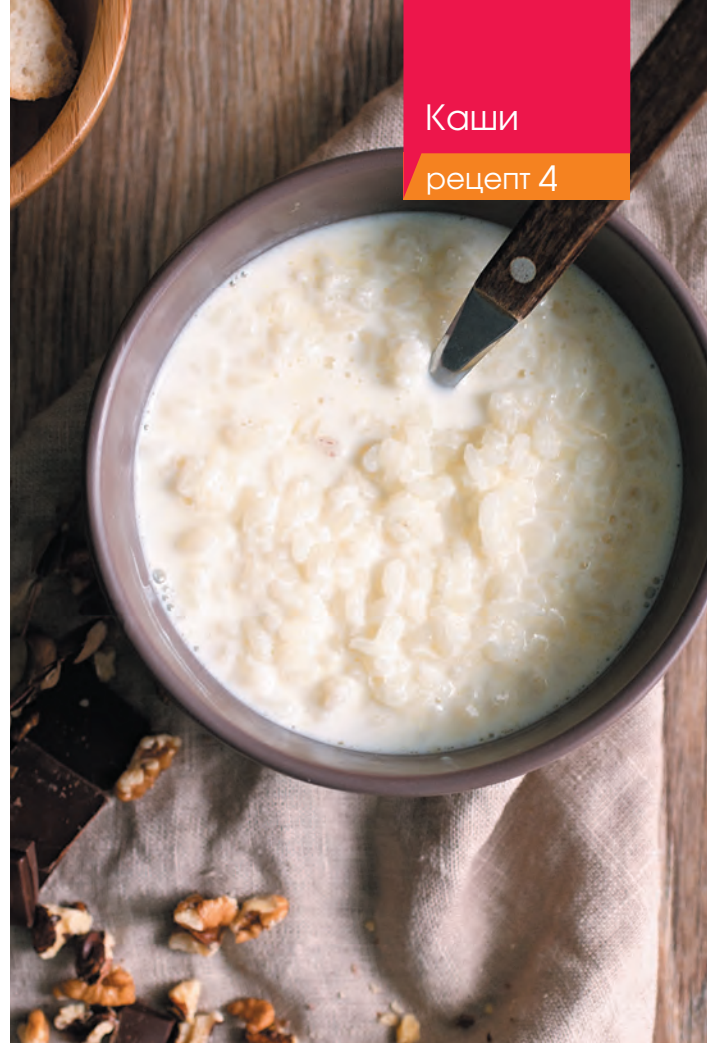
Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды, выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить молоком, добавить сливочное масло, соль, сахар. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **МОЛОЧНАЯ КАША**, время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: украсьте готовую кашу грецкими орехами.





Каша пшенная

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

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

Совет: в готовую кашу можно добавить дольки свежих фруктов.

Каша кукурузная

Ингредиенты:

- Крупа кукурузная – 100 г
- Молоко – 750 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 и тщательно перемешать. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **МОЛОЧНАЯ КАША**, время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: подавайте кашу со свежими ягодами.





Борщ

Ингредиенты:

- Говядина (филе) – 250 г
- Картофель – 300 г
- Свекла – 150 г
- Капуста белокочанная – 150 г
- Лук репчатый – 80 г
- Морковь – 80 г
- Томатная паста – 80 г
- Чеснок – 10 г
- Масло растительное – 40 мл
- Вода – 1,5 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Говядину промыть. Мясо, лук, свеклу, морковь, капусту и картофель нарезать средней соломкой, чеснок измельчить ножом. В чашу мультиварки-скороварки налить растительное масло, крышку не закрывать. Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **12 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После звукового сигнала в чашу выложить лук, морковь и томатную пасту, перемешать. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы. Нажать кнопку **«Отмена»**. В чашу мультиварки-скороварки добавить все оставшиеся ингредиенты и перемешать. Закрывать крышку и клапан. Установить программу **СУП**, время приготовления **35 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: готовый борщ можно украсить свежей зеленью.

Щи

Ингредиенты:

- Говядина (филе) – 400 г
- Капуста белокочанная – 300 г
- Картофель – 150 г
- Морковь – 100 г
- Лук репчатый – 80 г
- Чеснок – 5 г
- Масло растительное – 40 мл
- Вода – 1,5 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Говядину промыть и нарезать кубиками по 2 см. Морковь натереть на крупной терке, капусту мелко нашинковать, картофель и лук нарезать средней соломкой, чеснок измельчить ножом. В чашу мультиварки-скороварки налить растительное масло, крышку не закрывать. Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **7 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После звукового сигнала в чашу выложить морковь и лук, перемешать. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы. Нажать кнопку **«Отмена»**. В чашу мультиварки-скороварки выложить все оставшиеся ингредиенты и перемешать. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **СУП**, время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

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

Супы

рецепт 8





Харчо

Ингредиенты:

- Баранина (филе) – 500 г
- Картофель – 400 г
- Лук репчатый – 150 г
- Томатная паста – 80 г
- Рис шлифованный – 70 г
- Чеснок – 15 г
- Масло растительное – 40 мл
- Вода – 1,5 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Баранину промыть, рис промыть до прозрачной воды. Мясо и картофель нарезать кубиками по 1–1,5 см, лук нарезать кубиками по 0,5 см, чеснок измельчить ножом. В чашу мультиварки-скороварки налить растительное масло, крышку не закрывать. Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **12 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После звукового сигнала в чашу выложить лук и томатную пасту, перемешать. Готовить, периодически помешивая, до окончания программы. Нажать кнопку **«Отмена»**. В чашу мультиварки-скороварки добавить все оставшиеся ингредиенты и перемешать. Закрывать крышку и клапан. Установить программу **СУП**, время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: суп приобретет особенно пикантный аромат, если добавить в него шафран и молотый базилик.

Рассольник

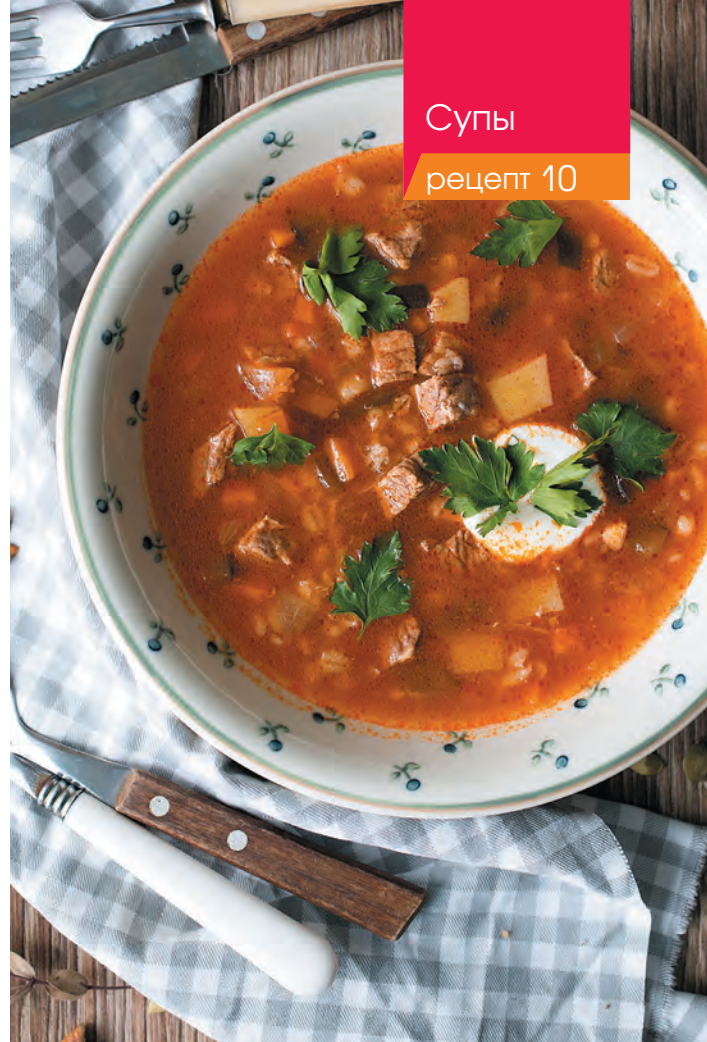
Ингредиенты:

- Говядина (филе) – 250 г
- Картофель – 300 г
- Лук репчатый – 100 г
- Огурцы соленые – 100 г
- Морковь – 80 г
- Томатная паста – 80 г
- Крупа перловая – 70 г
- Чеснок – 10 г
- Огуречный рассол – 100 мл
- Масло растительное – 40 мл
- Вода – 1,7 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Говядину промыть. Мясо и картофель нарезать кубиками по 1,5 см, морковь, лук и огурцы — кубиками по 0,5–1 см. Перловую крупу промыть до прозрачной воды, чеснок измельчить ножом. В чашу мультиварки-скороварки налить растительное масло, крышку не закрывать. Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После звукового сигнала в чашу выложить морковь, лук, огурцы, добавить томатную пасту и перемешать. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая. За 5 минут до завершения приготовления добавить огуречный рассол и перемешать. Готовить до окончания программы, периодически помешивая. Нажать кнопку **«Отмена»**. В чашу мультиварки-скороварки выложить все оставшиеся ингредиенты и перемешать. Закрывать крышку и клапан. Установить программу **СУП**, время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

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



Супы

рецепт 10



Солянка

Ингредиенты:

- Говядина (филе) – 300 г
- Курица копченая – 200 г
- Колбаски охотничьи – 130 г
- Картофель – 400 г
- Огурцы соленые – 130 г
- Морковь – 100 г
- Томатная паста – 100 г
- Лук репчатый – 70 г
- Огуречный рассол – 100 мл
- Масло растительное – 40 мл
- Вода – 1,5 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Говядину промыть. Мясо, колбаски, курицу, лук, соленые огурцы, морковь и картофель нарезать средней соломкой. В чашу мультиварки-скороварки налить растительное масло, крышку не закрывать. Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После звукового сигнала в чашу выложить лук, морковь, соленые огурцы, колбаски, курицу и томатную пасту, перемешать. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы. Нажать кнопку **«Отмена»**. В чашу мультиварки-скороварки добавить все оставшиеся ингредиенты и перемешать. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **СУП**, время приготовления **35 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

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

Уха

Ингредиенты:

- Судак (филе) – 250 г
- Окунь (филе) – 250 г
- Картофель – 300 г
- Помидоры – 200 г
- Лук-порей – 100 г
- Перец болгарский – 100 г
- Вода – 2 л
- Соль
- Специи

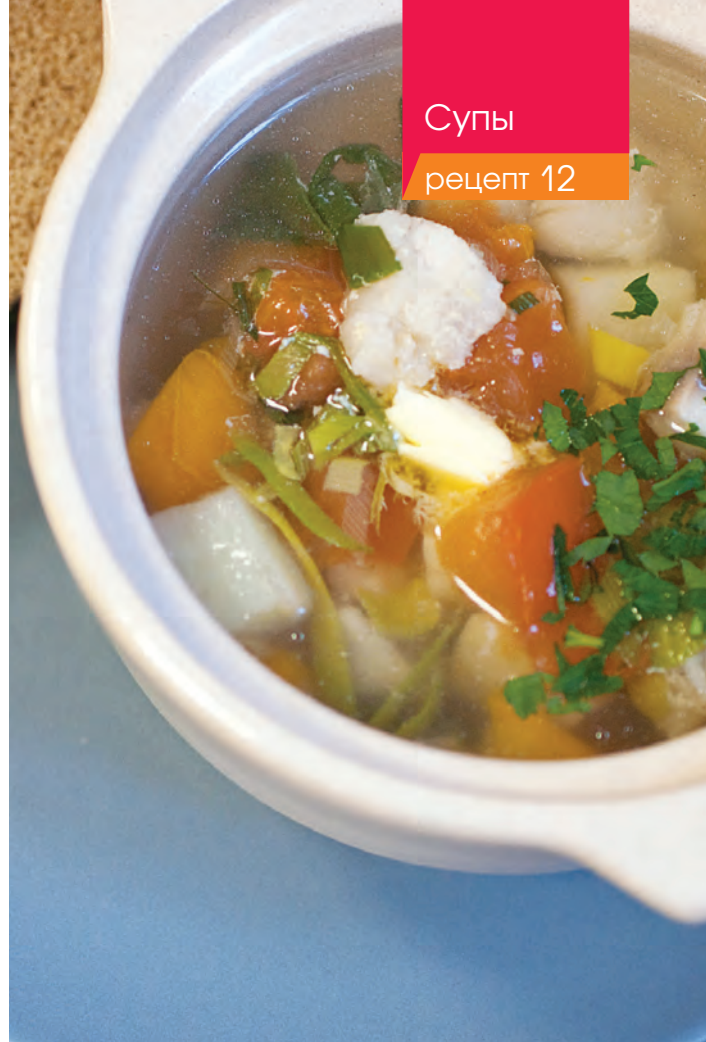
Порядок приготовления

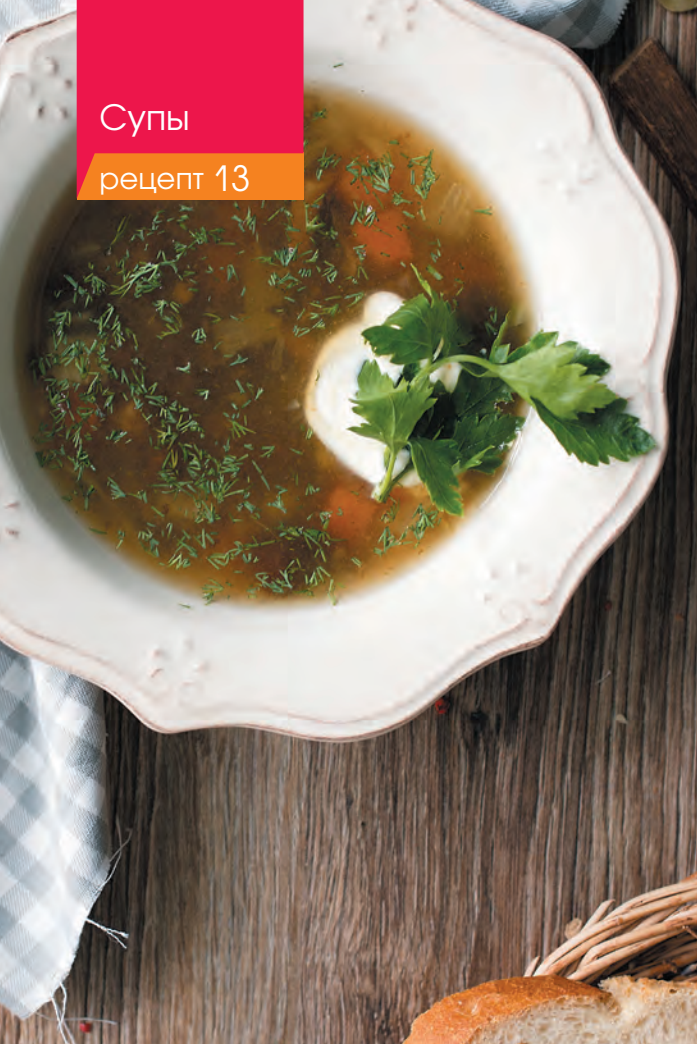
Филе рыбы промыть, перец очистить от сердцевины и семян. Рыбу, болгарский перец, картофель и помидоры нарезать кубиками по 1 см, лук нарезать средней соломкой. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить соль и специи, перемешать. Закрывать крышку и клапан. Установить программу **СУП**, время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

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

Супы

рецепт 12





Суп грибной

Ингредиенты:

- Грибы свежемороженые – 300 г
- Картофель – 350 г
- Морковь – 100 г
- Лук репчатый – 80 г
- Вода – 1,5 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Грибы разморозить, промыть, откинуть на сито и дать стечь воде. Картофель, лук и морковь нарезать кубиками по 1 см. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой, добавить соль и специи, перемешать. Закрывать крышку и клапан. Установить программу **СУП**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

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

Суп с фрикадельками

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Из фарша сформировать фрикадельки диаметром 1,5–2 см. Лук, морковь и картофель нарезать кубиками по 1 см, чеснок измельчить ножом. В чашу мультиварки-скороварки налить растительное масло, крышку не закрывать. Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После звукового сигнала в чашу выложить лук, морковь и томатную пасту, перемешать. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы. Нажать кнопку **«Отмена»**. В чашу мультиварки-скороварки добавить картофель, чеснок, соль, специи, залить водой и перемешать, выложить фрикадельки. Закрывать крышку и клапан. Установить программу **СУП**, время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

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



Супы

рецепт 14



Суп с домашней лапшой

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Филе промыть. Курицу и картофель нарезать средней соломкой, лук — мелкой соломкой. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки-скороварки и перемешать. Закрывать крышку и клапан. Установить программу **СУП**, время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

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

Суп гороховый с копченостями

Ингредиенты:

- | | |
|-----------------------------------|------------------------------|
| ■ Ребра свиные копченые – 300 г | ■ Морковь – 100 г |
| ■ Колбаса копченая – 100 г | ■ Масло растительное – 30 мл |
| ■ Картофель – 500 г | ■ Вода – 1,5 л |
| ■ Горох шлифованный целый – 300 г | ■ Соль |
| ■ Лук репчатый – 150 г | ■ Специи |

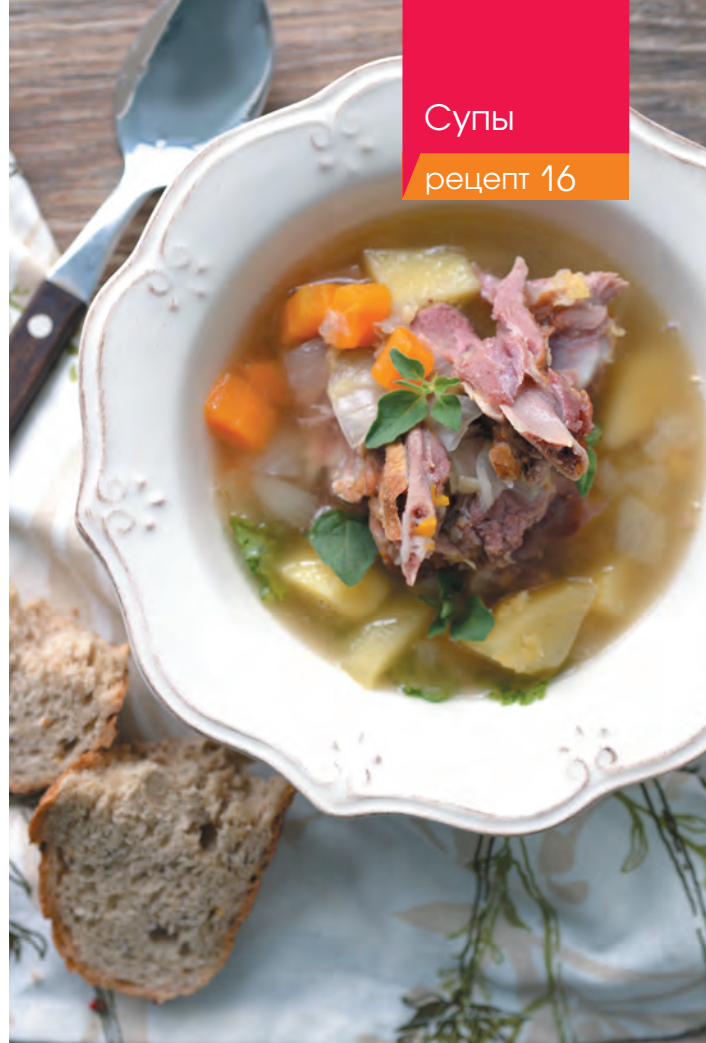
Порядок приготовления

Горох замочить в горячей воде (85°C) на 1 час, затем слить с него воду. Ребра промыть, отделить друг от друга. Морковь, лук, колбасу и картофель нарезать кубиками по 1 см. В чашу мультиварки-скороварки налить растительное масло, крышку не закрывать. Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **12 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После звукового сигнала в чашу выложить морковь и лук, перемешать. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы. Затем нажать кнопку **«Отмена»**. В чашу мультиварки-скороварки выложить остальные ингредиенты и перемешать. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **СУП**, время приготовления **35 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: подавайте готовый суп с обжаренными ломтиками бекона.

Супы

рецепт 16





Крем-суп овощной

Ингредиенты:

- Брокколи – 200 г
- Цветная капуста – 200 г
- Картофель – 160 г
- Морковь – 60 г
- Вода – 1 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Картофель и морковь нарезать кубиками по 1,5 см. В чашу мультиварки-скороварки выложить все ингредиенты, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку и клапан. Установить программу **СУП**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовый суп перелить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

Совет: готовый суп можно украсить измельченными орехами.

Крем-суп с семгой

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

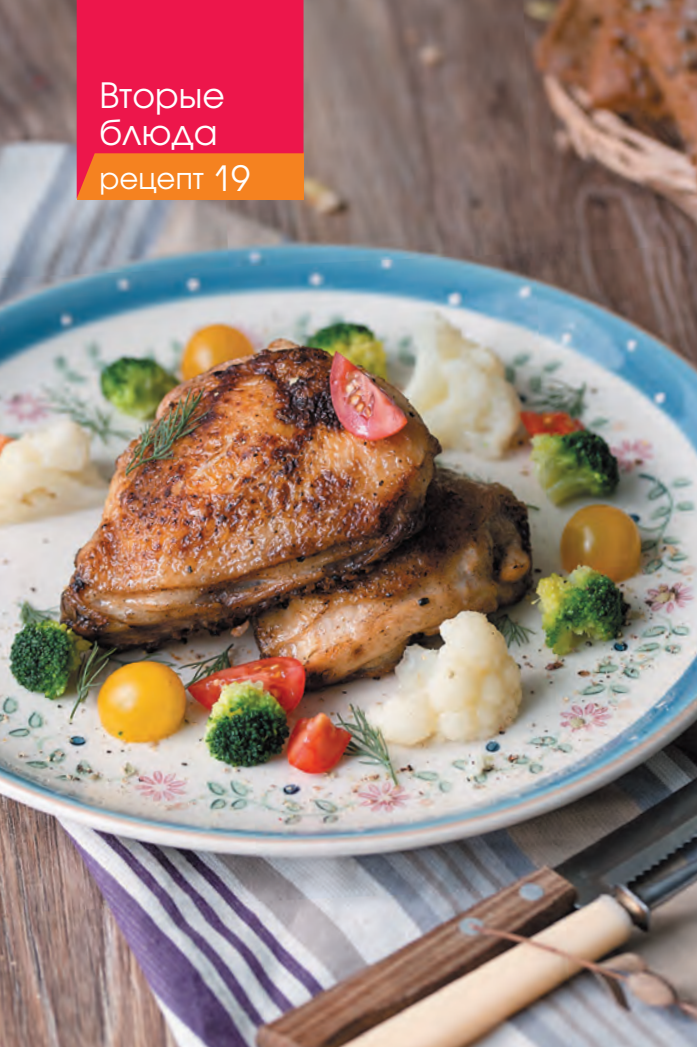
Семгу промыть. Рыбу и овощи нарезать кубиками по 1,5 см. Все ингредиенты (кроме сливок) выложить в чашу мультиварки-скороварки и перемешать. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **СУП**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовый суп перелить в отдельную емкость, добавить соль, специи, сливки и взбить блендером до однородной массы.

Совет: из специй к этому супу отлично подойдут тимьян и розмарин.

Супы

рецепт 18





Курица жареная

Ингредиенты:

- Курица (голень, бедро) – 400 г
- Лимон – 20 г
- Чеснок – 15 г
- Масло растительное – 40 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Курицу промыть. Из лимона выдавить сок, чеснок натереть на мелкой терке. Курицу натереть смесью из лимонного сока, чеснока и специй и поставить в холодильник на 2 часа. В чашу мультиварки-скороварки налить растительное масло, крышку не закрывать. Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После звукового сигнала в чашу выложить курицу и закрыть крышку. Готовить, периодически открывая крышку и переворачивая курицу, до окончания программы.

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

Курица со сливками

Ингредиенты:

- Курица (филе) – 440 г
- Сливки 33% – 200 мл
- Лук-порей – 60 г
- Вода – 80 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Курицу промыть, нарезать кубиками по 1,5–2 см, лук-порей нарезать мелкой соломкой. Все ингредиенты (кроме сливок) выложить в чашу мультиварки-скороварки и перемешать. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**, время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Затем открыть крышку, добавить сливки и оставить на режиме **«Автоподогрев»** на **10 минут**.

Совет: из специй подойдут майоран и чабрец.

Вторые
блюда
рецепт 20





Чахохбили с фасолью

Ингредиенты:

- Курица (филе) – 300 г
- Фасоль стручковая свежая – 200 г
- Перец болгарский – 100 г
- Томатная паста – 100 г
- Лук репчатый – 100 г
- Масло растительное – 50 мл
- Вода – 200 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Перец и лук нарезать средней соломкой. Филе промыть, нарезать кубиками по 0,5–1 см. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки-скороварки и перемешать. Закрывать крышку и клапан. Установить программу **ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**, время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: из пряностей можно добавить хмели-сунели и лимонный перец.

Желудки куриные тушеные

Вторые
блюда
рецепт 22

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Желудки промыть, перец очистить от сердцевины и семян. Желудки и овощи нарезать средней соломкой. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки-скороварки и перемешать. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**, время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

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





Котлеты куриные с сыром

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Сыр натереть на крупной терке, зелень измельчить ножом. Сыр смешать с зеленью, сливочным маслом и солью. Из сырной массы сформировать пять шариков равного диаметра и поместить в морозилку на 5 минут. Куриное филе промыть, пропустить через мясорубку, добавить соль, специи и перемешать до однородной массы. Из фарша сформировать пять лепешек, выложить на каждую сырный шарик, сформировать котлеты и обвалять их в панировочных сухарях. В чашу мультиварки-скороварки налить масло, крышку не закрывать. Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **18 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После звукового сигнала в чашу выложить котлеты и закрыть крышку. За 9 минут до завершения приготовления открыть крышку и перевернуть котлеты. Закрыть крышку. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте котлеты с соусом тартар.

Свинина со сливками

Ингредиенты:

- Свинина (филе) – 560 г
- Сливки 33% – 100 мл
- Лук репчатый – 160 г
- Шампиньоны свежие – 100 г
- Чеснок – 12 г
- Вода – 80 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Свинину промыть. Мясо, лук и грибы нарезать средней соломкой, чеснок — измельчить ножом. Все ингредиенты (кроме сливок) выложить в чашу мультиварки-скороварки и перемешать. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**, время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Затем открыть крышку, добавить сливки и оставить на режиме **«Автоподогрев»** на **10 минут**.

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

Вторые
блюда
рецепт 24





Свинина по-французски

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать на стейки толщиной 2 см и слегка отбить. Помидоры и грибы нарезать слайсами по 0,5 см, сыр натереть на крупной терке. В чашу мультиварки-скороварки налить растительное масло, крышку не закрывать. Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После звукового сигнала выложить мясо, посыпать его солью и специями, сверху выложить помидоры и грибы, посыпать сыром. Закрыть, но не фиксировать крышку. Готовить до окончания программы.

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

Отбивные из свинины

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать на стейки толщиной 2–2,5 см и отбить до толщины 0,5 см, натереть солью и специями. В чашу мультиварки-скороварки налить растительное масло, крышку не закрывать. Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **17 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После звукового сигнала в чашу выложить мясо. За 9 минут до завершения приготовления свинину перевернуть. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте отбивные с соусом ткемали.

Вторые
блюда
рецепт 26





Рулька

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Рульку промыть, сделать в ней глубокие надрезы и нашпиговать зубчиками чеснока. Лук и базилик измельчить ножом, смешать с солью и специями. Полученной смесью натереть рульку и оставить мариноваться в холодильнике на 9 часов. Рульку выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить растительное масло и воду. Закрывать крышку и клапан. Установить программу **ТОМЛЕНИЕ**, время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: подавайте с маринованным луком и черемшой.

Рагу со свиной

Вторые
блюда
рецепт 28

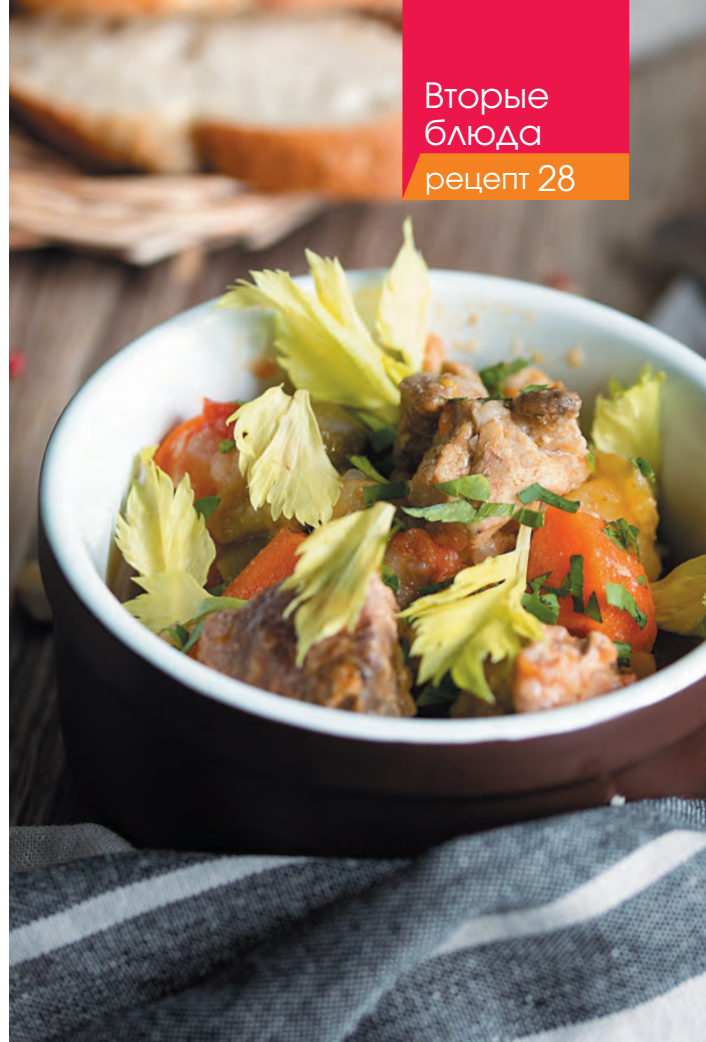
Ингредиенты:

- Свинина (филе) – 400 г
- Картофель – 500 г
- Перец болгарский – 200 г
- Помидоры – 200 г
- Морковь – 150 г
- Лук репчатый – 100 г
- Чеснок – 15 г
- Петрушка – 10 г
- Вода – 50 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Свинину промыть. Мясо и овощи нарезать кубиками по 2 см, петрушку и чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты (кроме петрушки) выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить соль, специи, влить воду и перемешать. Закрывать крышку и клапан. Установить программу **ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**, время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовое блюдо посыпать петрушкой.

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





Гуляш из говядины

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Говядину промыть. Мясо и лук нарезать кубиками по 1,5–2 см, чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить томатную пасту, соль и специи, растительное масло, залить водой и тщательно перемешать. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**, время приготовления **25 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: из специй подойдут тимьян, паприка и майоран.

Жаркое с паровым картофелем

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Говядину промыть, нарезать кубиками по 1–1,5 см, лук и морковь — кубиками по 0,5–1 см, имбирь очистить и измельчить ножом. Картофель разрезать вдоль на две равные части. Говядину, лук, морковь и имбирь выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить воду, растительное масло, соль, специи и перемешать. Сверху установить подставку и контейнер для приготовления на пару, равномерно выложить в него картофель. Закрывать крышку и клапан. Установить программу **ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**, время приготовления **25 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: к этому блюду подойдет кисло-сладкий соус.





Ассорти рыбное

Ингредиенты:

- Тилапия (филе) – 230 г
- Семга (филе) – 200 г
- Шампиньоны свежие – 100 г
- Сыр твердый – 100 г
- Лук-порей – 80 г
- Сливки 10% – 100 мл
- Масло растительное – 30 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Рыбу промыть и нарезать кубиками по 1,5–2 см, сыр натереть на крупной терке, грибы нарезать дольками, лук-порей нарезать тонкими кольцами. В чашу мультиварки-скороварки налить растительное масло, крышку не закрывать. Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После звукового сигнала в чашу выложить грибы и лук. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы. Затем нажать кнопку **«Отмена»**. К обжаренным овощам добавить рыбу, сливки, соль, специи и аккуратно перемешать, сверху посыпать сыром. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**, время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

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

Гуляш по-средиземноморски

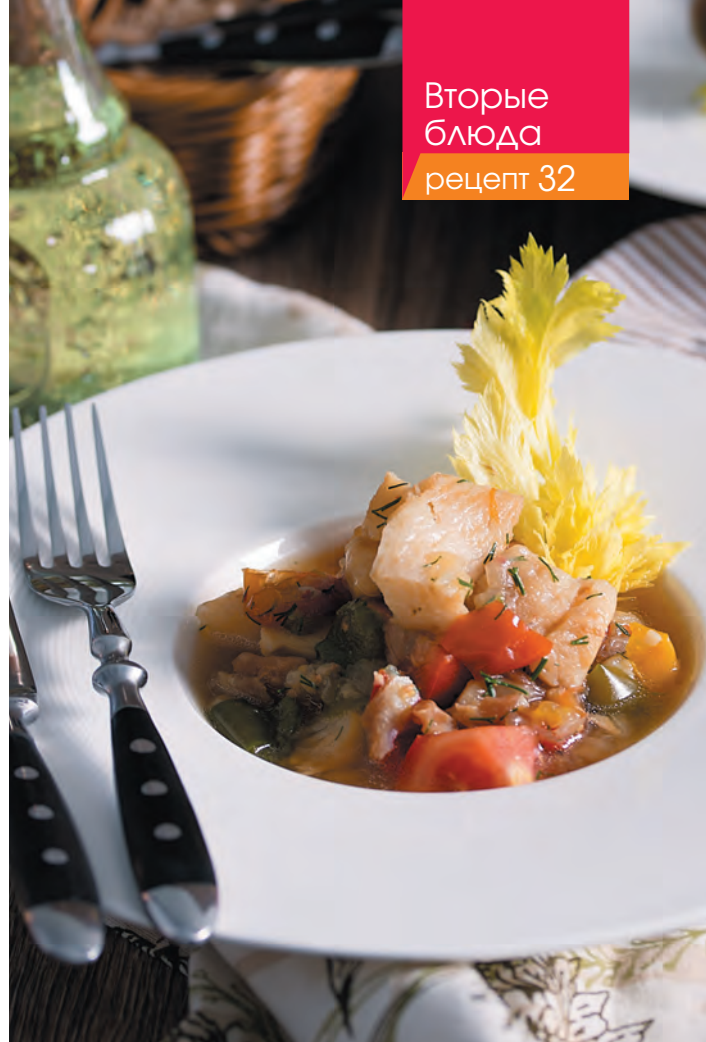
Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Филе промыть. Рыбу, перец и помидоры нарезать кубиками по 2 см, лук — кубиками по 1 см, чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку и клапан. Установить программу **ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: из специй к этому блюду отлично подойдут тимьян и розмарин.





Бефстроганов

Ингредиенты:

- Говядина (филе) – 500 г
- Сливки 33% – 200 г
- Лук репчатый – 120 г
- Масло сливочное – 30 г
- Вода – 100 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Мясо нарезать широкими полосками толщиной 1,5–2 см, отбить до толщины 0,5–0,8 см и нарезать поперек волокон средней соломкой длиной 3–4 см. Лук нарезать средней соломкой. В чашу мультиварки-скороварки выложить все ингредиенты (кроме сливок) и перемешать. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**, время приготовления **25 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Открыть крышку, залить сливки, перемешать и оставить на режиме **«Автоподогрев»** на **10 минут**.

Совет: подавайте с гарниром из картофеля и грибов.

Голубцы в сметанном соусе

Ингредиенты:

- | | |
|--|--------------------------|
| ■ Говядина (филе) – 400 г | ■ Масло сливочное – 30 г |
| ■ Сметана 15% – 300 г | ■ Мука – 20 г |
| ■ Капуста белокочанная
(крупные листья) – 200 г | ■ Чеснок – 15 г |
| ■ Лук репчатый – 150 г | ■ Вода – 300 мл |
| ■ Рис отварной – 100 г | ■ Соль |
| ■ Яйцо – 50 г (1 шт.) | ■ Специи |

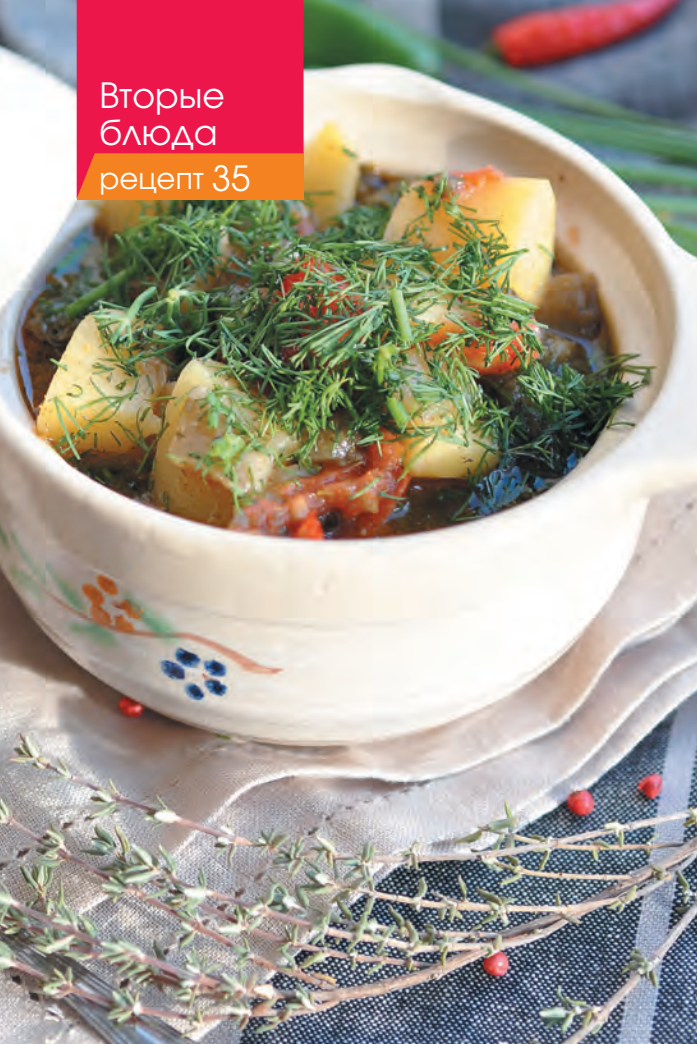
Порядок приготовления

Капустные листья выдержать в кипятке (около 95°C) 5 минут, крупные прожилки отбить. Говядину промыть и вместе с луком и чесноком пропустить через мясорубку, добавить соль, специи, рис и яйцо, все тщательно перемешать. На каждый капустный лист выложить небольшую порцию фарша и плотно завернуть. В отдельной емкости смешать сметану, муку и воду до однородной массы. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, на дно выложить сформированные голубцы швом вниз и залить сметанным соусом. Закрывать крышку и клапан. Установить программу **ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**, время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

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

Вторые
блюда
рецепт 34





Овощное рагу

Ингредиенты:

- Картофель – 500 г
- Капуста белокочанная – 350 г
- Баклажаны – 300 г
- Помидоры – 150 г
- Морковь – 150 г
- Лук репчатый – 100 г
- Масло сливочное – 50 г
- Чеснок – 10 г
- Вода – 200 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Картофель, капусту, баклажаны и помидоры нарезать кубиками по 2 см, морковь и лук — кубиками по 1 см, чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой, добавить сливочное масло, чеснок, соль, специи и перемешать. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**, время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: вкус блюда подчеркнут прованские травы.

Драники

Ингредиенты:

- Картофель – 270 г
- Яйцо – 25 г
- Мука – 10 г
- Масло растительное – 50 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Картофель натереть на крупной терке, смешать с яйцом, солью, специями и мукой. Из картофельной массы сформировать драники. В чашу мультиварки-скороварки налить растительное масло, крышку не закрывать. Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **16 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После звукового сигнала в чашу выложить драники. За 7 минут до завершения приготовления драники перевернуть. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте драники со сметаной.



Вторые
блюда
рецепт 36



Омлет

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Яйца с молоком взбить венчиком до однородной массы, добавить соль, специи и перемешать. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, влить молочно-яичную смесь. Закрыть крышку. Установить программу **ВЫПЕЧКА**, время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: готовый омлет можно посыпать тертым сыром.

Бигус

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Говядину промыть. Мясо, капусту и лук нарезать средней соломкой, морковь натереть на крупной терке. Мясо, лук и морковь выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить томатную пасту, соль, специи и перемешать. Сверху выложить капусту, посыпать солью и специями, залить водой. Закрывать крышку и клапан. Установить программу **ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**, время приготовления **35 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: в блюдо можно добавить обжаренные шампиньоны.

Вторые
блюда
рецепт 38





Перцы фаршированные

Ингредиенты:

- Фарш домашний – 600 г
- Перец болгарский – 500 г (3 шт.)
- Рис отварной – 150 г
- Вода – 100 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Фарш смешать с рисом, добавить соль, специи и перемешать. Перцы очистить от сердцевины и семян, каждый наполнить фаршем, выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**, уровень давления «**Средний**», время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

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

Зразы

Ингредиенты:

- Фарш домашний – 210 г
- Лук репчатый – 80 г
- Яйцо вареное – 50 г (1 шт.)
- Масло сливочное – 20 г
- Сухари панировочные – 20 г
- Лук зеленый – 20 г
- Петрушка – 10 г
- Масло растительное – 50 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

В фарш добавить соль, специи и перемешать до однородной массы. Петрушку и зеленый лук измельчить ножом, яйцо натереть на крупной терке, репчатый лук нарезать кубиками по 0,5 см. В чашу мультиварки-скороварки выложить сливочное масло, крышку не закрывать. Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **5 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После звукового сигнала в чашу выложить лук. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы. Нажать кнопку **«Отмена»**. Обжаренный лук выложить в отдельную емкость, добавить тертое яйцо, зелень и перемешать. Из фарша сформировать четыре одинаковые овальные лепешки, в середину каждой выложить смесь из лука, зелени и яйца. Соединить края лепешек, сформировать зразы и обвалять в панировочных сухарях. В чашу мультиварки-скороварки налить растительное масло, крышку не закрывать. Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **18 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После звукового сигнала в чашу выложить зразы. Готовить, периодически переворачивая зразы, до окончания программы.

Совет: подавайте зразы с запеченным картофелем.

Вторые
блюда
рецепт 40





Тефтели в белом соусе

Ингредиенты:

- Фарш домашний – 320 г
- Лук репчатый – 80 г
- Хлеб пшеничный – 80 г
- Масло сливочное – 5 г
- Соус бешамель – 500 мл
- Молоко 2,5% – 80 мл
- Соль
- Специи

Для соуса:

- Масло сливочное – 50 г
- Мука – 50 г
- Мускатный орех (молотый) – 6 г
- Молоко 2,5% – 500 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Приготовить соус: в чашу мультиварки-скороварки налить молоко, выложить масло, муку и перемешать венчиком. Установить программу **МОЛОЧНАЯ КАША**, время приготовления **7 минут**. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая. За 5 минут до завершения приготовления добавить соль, специи и мускатный орех. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы. Нажать кнопку **«Отмена»**. Готовый соус бешамель перелить в отдельную емкость. Приготовить тефтели: хлеб замочить в молоке на 5 минут. Фарш, хлеб и лук пропустить через мясорубку, добавить молоко, соль и специи, перемешать до однородной массы и выбить. Из массы сформировать тефтели диаметром 5 см. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, на дно выложить сформированные тефтели, добавить соус бешамель, соль и специи. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**, уровень давления **«Средний»**, время приготовления **25 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: подавайте с картофельным пюре.

Печень жареная с луком

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Печень промыть. Печень и лук нарезать средней соломкой. В чашу мультиварки-скороварки налить растительное масло, крышку не закрывать. Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **17 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После звукового сигнала в чашу выложить лук. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая. За 13 минут до завершения приготовления в чашу добавить печень, соль, специи и перемешать. Готовить при открытой крышке до окончания программы, периодически помешивая.

Совет: подавайте с чесночным соусом.

Вторые
блюда
рецепт 42





Плов с овощами

Ингредиенты:

- Рис шлифованный – 260 г
- Кукуруза консервированная – 100 г
- Перец болгарский – 100 г
- Морковь – 70 г
- Лук репчатый – 70 г
- Масло растительное – 70 мл
- Вода – 330 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Перец очистить от сердцевин и семян. Морковь, лук и перец нарезать кубиками по 0,5 см. С кукурузы слить жидкость. Все овощи выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить растительное масло, соль, специи и перемешать. Сверху на овощи выложить рис и разровнять лопаткой, залить водой. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **ПЛОВ**, уровень давления **«Средний»**, время приготовления **25 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовое блюдо перемешать.

Совет: в это блюдо можно добавить чернослив.

Плов со свинойной

Ингредиенты:

- Свиная (шея) – 300 г
- Рис шлифованный – 260 г
- Морковь – 100 г
- Лук репчатый – 100 г
- Чеснок – 10 г
- Масло растительное – 35 мл
- Вода – 330 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды, мясо промыть и нарезать кубиками по 2–2,5 см. Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать крупной соломкой, чеснок промыть (можно не чистить). Мясо, морковь, лук выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить растительное масло, соль, специи и перемешать. Сверху на мясо выложить рис и разровнять лопаткой, в рис заложить зубчики чеснока, залить водой. Закрывать крышку и клапан. Установить программу **ПЛОВ**, время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовое блюдо перемешать.

Совет: добавьте в плов карри, чтобы придать ему золотистый цвет.

Вторые
блюда
рецепт 44





Плов с морепродуктами

Ингредиенты:

- Коктейль из морепродуктов (замороженный) – 300 г
- Рис шлифованный – 300 г
- Морковь – 120 г
- Лук репчатый – 100 г
- Вода – 360 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Морепродукты разморозить, промыть и слить воду. Лук и морковь нарезать мелкой соломкой, выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить коктейль из морепродуктов, соль, специи и перемешать. Сверху выложить рис и разровнять лопаткой, залить водой. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **ПЛОВ**, время приготовления **25 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовое блюдо перемешать.

Совет: украсьте готовое блюдо отварными креветками и мидиями.

Курица копченая

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Курицу промыть, нарезать на порционные куски весом 100 г, натереть солью, специями и «Жидким дымом». Подготовленные куски курицы завернуть в лист фольги в 2–3 слоя и выложить в чашу мультиварки-скороварки. Закрывать крышку. Установить программу **ВЫПЕЧКА**, время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте курицу с дижонской горчицей и свежими овощами.





Свинина копченая

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать на порционные куски толщиной 2–2,5 см, натереть солью, специями и «Жидким дымом». Каждый кусок завернуть в лист фольги в 2–3 слоя и выложить в чашу мультиварки-скороварки. Закрыть крышку. Установить программу **ВЫПЕЧКА**, время приготовления **1 час 10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте свинину с соусом барбекю.

Форель копченая

Ингредиенты:

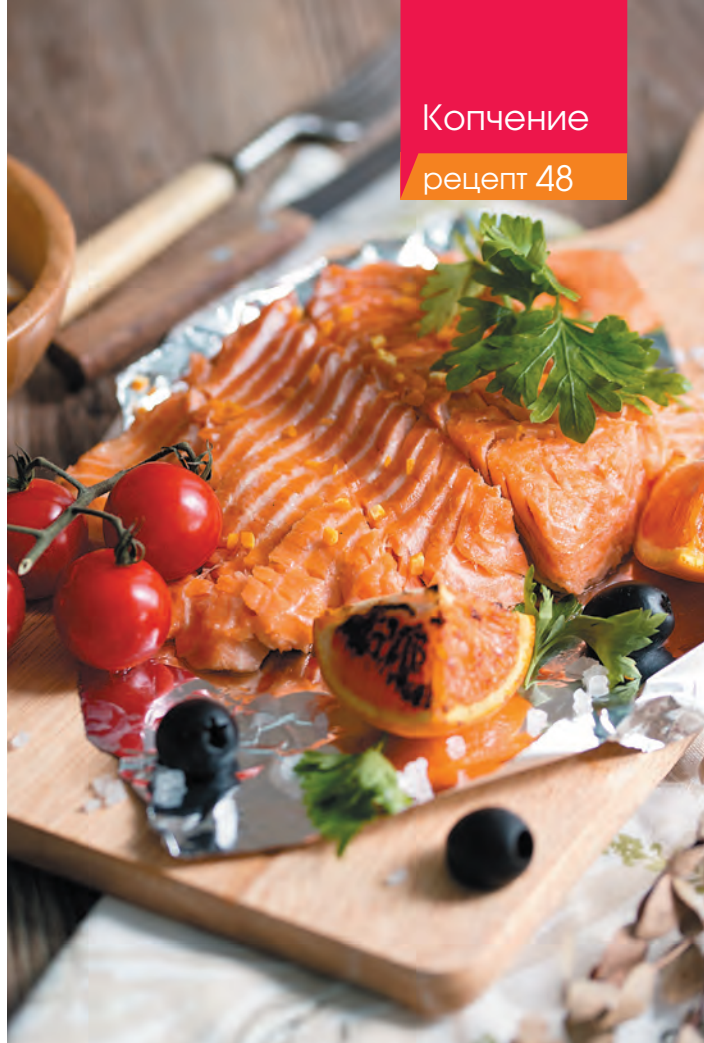
- Форель (стейк) – 300 г
- «Жидкий дым» – 10 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Рыбу промыть, натереть солью, специями и «Жидким дымом». Рыбу завернуть в лист фольги и выложить в чашу мультиварки-скороварки. Закрывать крышку. Установить программу **ВЫПЕЧКА**, время приготовления **25 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: готовую форель можно украсить дольками апельсина и маслинами.

Копчение
рецепт 48





Куриное филе в вакууме

Ингредиенты:

- Курица (филе) – 500 г
- Прованские травы – 3 г
- Соевый соус – 30 мл
- Вода – 1,5 л
- Смесь перцев

Порядок приготовления

Куриное филе натереть травами и перцем, залить соевым соусом, поместить курицу в специальный пакет и завакуумировать. Поставить в холодильник на 3 часа. В чашу мультиварки-скороварки налить воду, выложить запечатанную курицу. Закрывать крышку. Установить программу **ВАКУУМ**, время приготовления **2 часа**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

Совет: из специй отлично подойдут паприка и карри.

Ребра свиные в вакууме

Блюда
в вакууме
рецепт 50

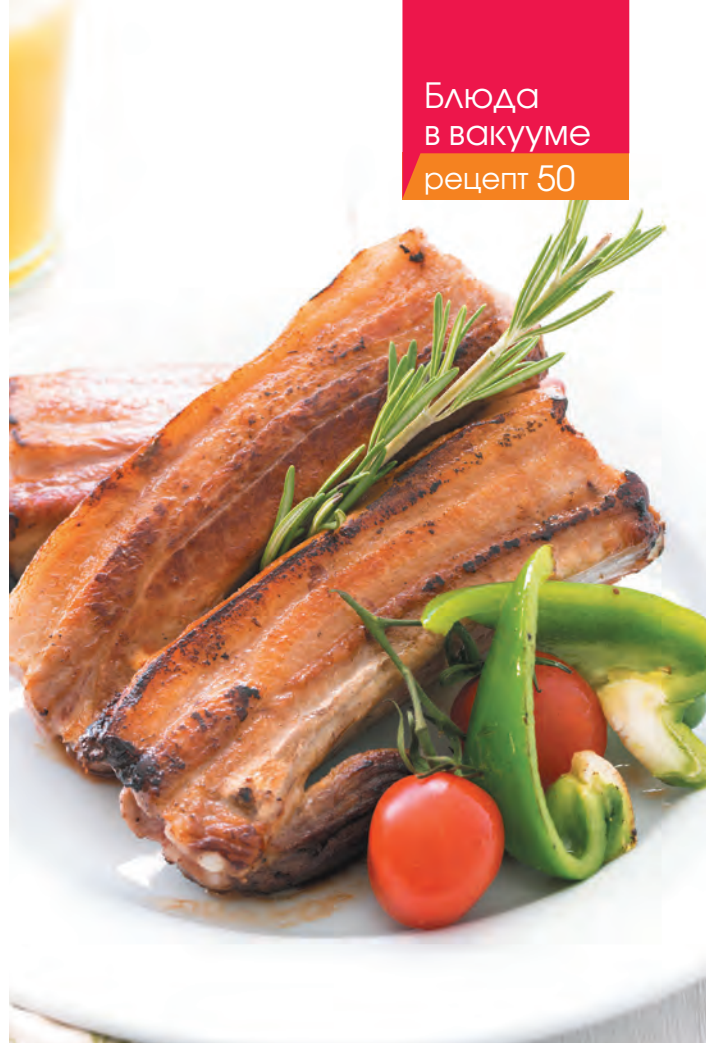
Ингредиенты:

- Ребра свиные – 1 кг
- Горчица – 30 г
- Мед – 20 г
- Томатная паста – 20 г
- Перец чили – 10 г
- Чеснок – 3 г
- Соевый соус – 10 мл
- Масло растительное – 20 мл
- Вода – 1,5 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Перец чили и чеснок измельчить ножом. Ребра натереть солью и специями. Все ингредиенты (кроме воды и масла) перемешать, выложить в специальный пакет и завакуумировать. Положить пакет в холодильник на 4 часа. В чашу мультиварки-скороварки налить воду, выложить запечатанные ребра. Закрыть крышку. Установить программу **ВАКУУМ**, время приготовления **3 часа**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы. Нажать кнопку «**Отмена**». Ребра извлечь из чаши и снять вакуумную упаковку. Из чаши вылить оставшуюся воду. В чашу мультиварки-скороварки налить масло, крышку не закрывать. Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». После звукового сигнала в чашу выложить ребра. Готовить при открытой крышке, периодически переворачивая ребра, до окончания программы.

Совет: подавайте с тушеной квашеной капустой.





Говядина в вакууме

Ингредиенты:

- Говядина филе – 800 г
- Перец душистый (горошком) – 5 г
- Лавровый лист – 2 шт.
- Вода – 1,5 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Говядину натереть солью и специями. Все ингредиенты (кроме воды) перемешать, выложить в специальный пакет и завакуумировать. Положить пакет в холодильник на 8 часов. В чашу мультиварки-скороварки налить воду, выложить запечатанную говядину. Закрыть крышку. Установить программу **ВАКУУМ**, время приготовления **6 часов**. Нажать «Старт». Готовить до окончания программы.

Совет: при вакуумировании добавьте к говядине веточку розмарина.

Рулет говяжий с орехами и черносливом в вакууме

Ингредиенты:

- Говядина (вырезка) – 400 г
- Чернослив – 50 г
- Орехи – 30 г
- Масло сливочное – 20 г
- Петрушка – 5 г
- Вода – 1,5 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Чернослив, петрушку и орехи измельчить ножом. Филе отбить до толщины 0,5 см, натереть солью и специями. На филе равномерно выложить орехи, петрушку, чернослив и сливочное масло. Завернуть филе в рулет, выложить в специальный пакет и завакуумировать. В чашу мультиварки-скороварки налить воду, выложить запечатанный рулет. Закрыть крышку. Установить программу **ВАКУУМ**, время приготовления **2 часа**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: из специй отлично подойдут паприка и кориандр.

Блюда
в вакууме
рецепт 52





Форель фаршированная в вакууме

Ингредиенты:

- Форель (тушка) – 500 г
- Шампиньоны – 100 г
- Лук репчатый – 50 г
- Лимон – 30 г
- Лук зеленый – 10 г

Порядок приготовления

Форель выпотрошить, очистить от чешуи и промыть, натереть солью и специями. Шампиньоны, лук репчатый и лук зеленый измельчить ножом. Лимон нарезать тонкими кружками. В чашу мультиварки-скороварки налить масло, крышку не закрывать. Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **12 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После звукового сигнала в чашу выложить репчатый лук и шампиньоны. Готовить при открытой крышке до окончания программы, периодически помешивая. Нажать кнопку **«Отмена»**. Готовую начинку выложить в отдельную емкость, добавить зеленый лук, соль, специи и перемешать. Нафаршировать начинкой форель. Форель и лимон выложить в специальный пакет и завакуумировать. Положить пакет в холодильник на 2 часа. В чашу мультиварки-скороварки налить воду, выложить запечатанную рыбу. Закрыть крышку. Установить программу **ВАКУУМ**, время приготовления **1 час 30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: вкус блюда подчеркнут фенхель и чабрец.

Картофель фри

Ингредиенты:

- Картофель фри (полуфабрикат) – 200 г
- Масло растительное – 300 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

В чашу мультиварки-скороварки налить растительное масло, крышку не закрывать. Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После звукового сигнала выложить картофель в чашу мультиварки-скороварки. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы. Перед подачей посыпать специями и солью.

Совет: подавайте с сырным, томатным и грибным соусами.



Блюда
во фритюре
рецепт 54



Куриные наггетсы

Ингредиенты:

- Курица (филе) – 340 г
- Яйцо – 180 г (3 шт.)
- Масло растительное – 300 мл
- Сухари панировочные
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Куриное филе промыть и нарезать кубиками по 2,5–3 см. Яйца взбить венчиком или миксером до однородной массы. Филе посолить и приправить специями, обмакнуть в яйцо и обвалять в панировочных сухарях. В чашу мультиварки-скороварки налить растительное масло, крышку не закрывать. Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После звукового сигнала выложить наггетсы в чашу мультиварки-скороварки. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы.

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

Пюре картофельное

Ингредиенты:

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

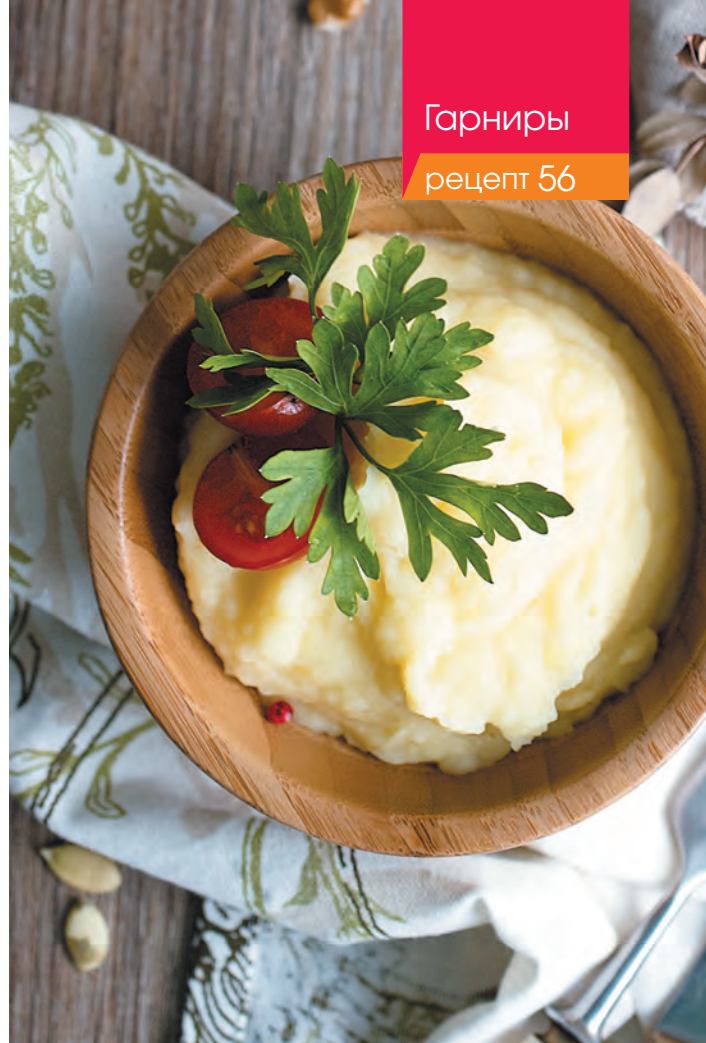
Порядок приготовления

Картофель разрезать на 6 частей, выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить молоком и водой, добавить сливочное масло и соль. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **ПАР/ВАРКА**, время приготовления **25 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Из готового картофеля сделать пюре.

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

Гарниры

рецепт 56





Картофель жареный с грибами

Ингредиенты:

- Картофель – 400 г
- Шампиньоны свежие – 130 г
- Масло растительное – 60 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Картофель нарезать средней соломкой, грибы — ломтиками толщиной 0,5 см. В чашу мультиварки-скороварки налить растительное масло, крышку не закрывать. Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **22 минуты**. Нажать кнопку **«Старт»**. После звукового сигнала в чашу выложить все ингредиенты, добавить соль, специи и перемешать. Готовить, периодически помешивая, до окончания программы.

Совет: к жареному картофелю отлично подойдет соус песто.

Рис отварной

Ингредиенты:

- Рис пропаренный – 260 г
- Масло сливочное – 10 г
- Вода – 330 мл
- Соль

Порядок приготовления

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

Совет: рис приобретет пикантный аромат, если при приготовлении в воду добавить сушеную зелень.

Гарниры

рецепт 58





Рис с овощами

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды, морковь и чеснок натереть на крупной терке, лук нарезать кубиками по 0,5 см, оливки разрезать пополам. В чашу мультиварки-скороварки выложить все ингредиенты, перемешать и разровнять лопаткой. Закрывать крышку и клапан. Установить программу **РИС/КРУПЫ**, время приготовления **25 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: рис приобретет золотистый цвет и пряный аромат, если в него добавить щепотку куркумы.

Гречка рассыпчатая

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Крупу промыть до прозрачной воды. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, выложить в нее промытую крупу, залить водой, добавить соль и перемешать. Закрывать крышку и клапан. Установить программу **РИС/КРУПЫ**, время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: в гречку можно добавить обжаренный лук.





Фасоль красная отварная

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Фасоль залить кипятком и оставить на 1 час, затем откинуть на сито и дать стечь жидкости. В чашу мультиварки-скороварки выложить фасоль, залить водой, добавить соль и специи. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **ПАР/ВАРКА**, время приготовления **45 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: подавайте с жареными грибами.

Овощи на пару

Ингредиенты:

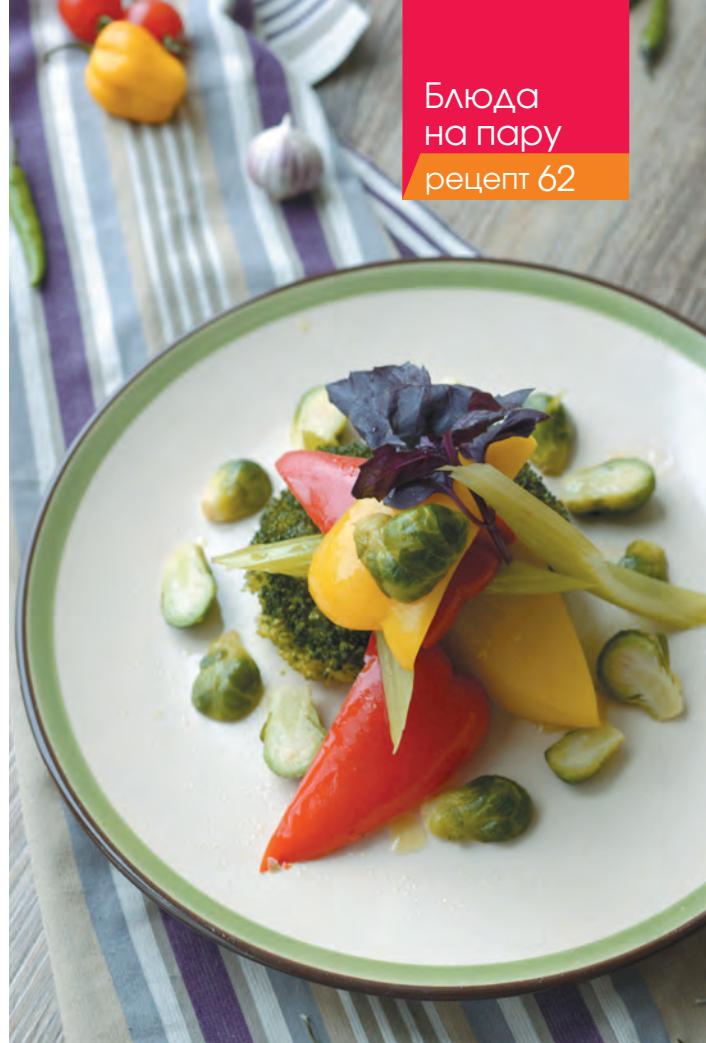
- Картофель – 150 г
- Перец болгарский – 120 г
- Стручковая фасоль – 100 г
- Брокколи (замороженная) – 100 г
- Вода – 1 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Картофель нарезать кубиками по 2 см, болгарский перец очистить от сердцевины и семян, нарезать кубиками по 3 см. В чашу мультиварки-скороварки налить воду, установить подставку и контейнер для приготовления на пару, выложить в него все овощи, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку и клапан. Установить программу **ПАР/ВАРКА**, время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: блюдо можно заправить соевым соусом.

Блюда
на пару
рецепт 62





Манты

Ингредиенты:

Для теста:

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

Для фарша:

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

Порядок приготовления

Замесить тесто: в муке сделать небольшое углубление, аккуратно вбить в него яйца, добавить растительное масло, подсоленную воду и перемешать. Вымешивать до тех пор, пока тесто не станет однородным. Приготовить фарш: мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком, добавить яйца, соль, специи и перемешать. Раскатать тесто в пласт толщиной 3 мм и вырезать из него кружки диаметром 10 см. В середину каждого выложить небольшую порцию мясного фарша и круговым движением защипать края теста. В чашу мультиварки-скороварки налить воду, установить подставку и контейнер для приготовления на пару, выложить в него манты. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **ПАР/ВАРКА**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

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

Котлеты куриные на пару с рисом

Ингредиенты:

- Курица (филе) – 600 г
- Рис шлифованный – 300 г
- Лук репчатый – 100 г
- Масло сливочное – 10 г
- Чеснок – 6 г
- Вода – 370 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Филе промыть. Курицу, лук и чеснок пропустить через мясорубку, добавить соль, специи и вымесить до однородной массы. Из фарша сформировать котлеты. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, выложить рис, залить водой, добавить соль и перемешать. Установить подставку и контейнер для приготовления на пару, выложить в него котлеты. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **РИС/КРУПЫ**, время приготовления **25 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: подавайте блюдо с томатным соусом.



Блюда
на пару
рецепт 64



Свинина с картофелем на пару

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать на стейки толщиной 2 см, натереть солью, специями и горчицей. Поставить в холодильник на 2 часа. Картофель нарезать кубиками по 2 см. В чашу мультиварки-скороварки налить воду, установить подставку и контейнер для приготовления на пару, выложить в него свинину и картофель. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **ПАР/ВАРКА**, время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: подавайте с горчичным соусом.

Тилапия на пару

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Рыбу промыть, натереть солью и специями, морковь нарезать кружками по 0,3 см. В чашу мультиварки-скороварки налить воду, сверху установить подставку и контейнер для приготовления на пару, выложить в него овощи и рыбу, добавить соль и специи. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **ПАР/ВАРКА**, время приготовления **12 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: из специй подойдут к тилапии фенхель и майоран.





Семга на пару с картофелем

Ингредиенты:

- Семга (стейк) – 300 г
- Картофель – 350 г
- Вода – 1 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Стейк промыть, натереть солью, специями. Картофель нарезать кубиками по 2 см. В чашу мультиварки-скороварки залить воду, установить подставку и контейнер для приготовления на пару, выложить в него рыбу, картофель, добавить соль и специи. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **ПАР/ВАРКА**, время приготовления **12 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: блюдо можно приправить лимонным перцем.

Паштет из куриной печени

Закуски
и салаты
рецепт 68

Ингредиенты:

- Печень куриная – 380 г
- Лук репчатый – 100 г
- Масло сливочное – 30 г
- Сливки 10 % – 40 мл
- Масло растительное – 20 мл
- Мускатный орех (тертый)
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Лук нарезать крупными кольцами. Печень промыть и очистить, нарезать кубиками по 1 см. В чашу мультиварки-скороварки налить растительное масло, крышку не закрывать. Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **17 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После звукового сигнала выложить лук и печень. Готовить при открытой крышке до окончания программы, периодически помешивая. Готовую печень остудить, выложить в отдельную емкость, добавить сливочное масло, сливки, мускатный орех, соль, специи и взбить блендером до однородной массы.

Совет: из специй подойдут базилик и тмин.





Рулет «Московский»

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Свинину промыть, нарезать на стейки толщиной 2–2,5 см, отбить до толщины 0,5 см. Грибы и лук измельчить ножом, смешать со сливочным маслом, солью и специями. На каждый кусок мяса ближе к краю выложить порцию начинки и свернуть в рулет. В чашу мультиварки-скороварки налить растительное масло, крышку не закрывать. Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **18 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После звукового сигнала в чашу выложить рулеты швом вниз. Готовить при открытой крышке, периодически переворачивая рулеты, до окончания программы.

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

Буженина

Ингредиенты:

- Свинина (шея) – 700 г
- Чеснок – 10 г
- Имбирь (молотый) – 1 г
- Кориандр (молотый) – 1 г
- Базилик – 1 г
- Масло оливковое – 30 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Мясо промыть, натереть смесью из оливкового масла, соли и специй. В мясе ножом сделать надрезы, нашпиговать зубчиками чеснока и оставить мариноваться в холодильнике в течение 4–8 часов. Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **17 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Крышку не закрывать. После звукового сигнала в чашу выложить свинину. Готовить при открытой крышке, периодически переворачивая мясо, до окончания программы. Нажать кнопку **«Отмена»**. Обжаренное мясо завернуть в 2–3 слоя фольги и выложить в чашу мультиварки-скороварки. Закрыть крышку. Установить программу **ВЫПЕЧКА**, время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте буженину с маринованными овощами и пряной зеленью.



Закуски
и салаты
рецепт 70



Холодец

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Морковь нарезать дольками, лук — кольцами. Чеснок измельчить ножом. Свиные ножки промыть, выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить лук, чеснок, морковь, соль и специи, залить водой до максимальной отметки. Закрывать крышку и клапан. Установить программу **ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**, время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовые свиные ножки остудить, мясо отделить от костей и измельчить ножом. Бульон процедить. Разложить кусочки мяса по формам для холодца, залить их бульоном и поставить в холодильник до застывания.

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

Заливное из семги

рецепт 72

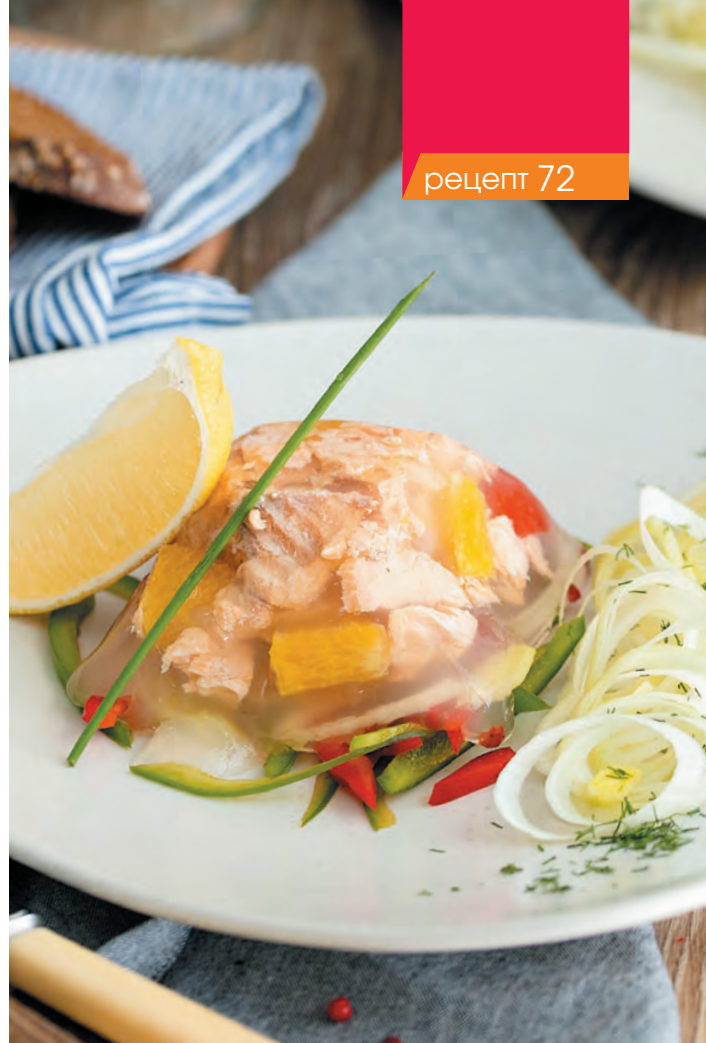
Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Рыбу промыть, удалить жабры. Желатин замочить в холодной воде на 5 минут, затем отжать. Лук и морковь нарезать кубиками 1 см. В чашу мультиварки-скороварки выложить все ингредиенты (кроме желатина), залить водой, добавить соль и специи. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**, время приготовления **35 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Затем извлечь рыбу и овощи из бульона, бульон процедить, рыбу остудить, отделить мясо от костей и выложить в форму вместе с морковью. В горячем бульоне развести желатин и залить им рыбу и морковь. Поставить в холодильник для застывания.

Совет: подавайте с дольками лимона.





Закуска пикантная

Ингредиенты:

- Креветки тигровые – 600 г
- Чеснок – 5 г
- Петрушка – 5 г
- Масло растительное – 35 мл
- Сок лимона – 5 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Креветки промыть, очистить от панциря, оставив хвостик. Чеснок и петрушку измельчить ножом. В отдельную емкость выложить креветки, добавить лимонный сок, чеснок, петрушку, соль, специи и перемешать. Поставить мариноваться в холодильник на 4 часа. В чашу мультиварки-скороварки налить растительное масло, крышку не закрывать. Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **12 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После звукового сигнала в чашу выложить креветки и перемешать. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы.

Совет: подавайте к закуске сливочно-грибной соус.

Теплый салат с креветками

Ингредиенты:

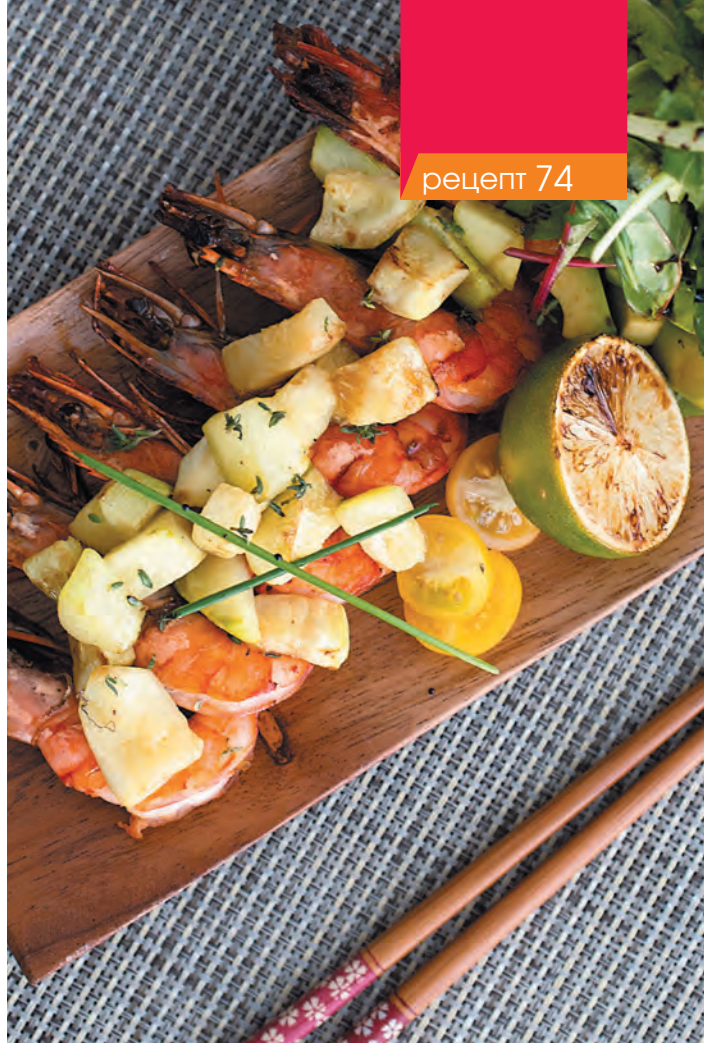
- | | |
|--------------------------------|------------------------------|
| ■ Креветки королевские – 100 г | ■ Имбирь (корень) – 2 г |
| ■ Помидоры черри – 80 г | ■ Масло растительное – 30 мл |
| ■ Авокадо – 80 г | ■ Масло оливковое – 10 мл |
| ■ Цуккини – 80 г | ■ Соль |
| ■ Листья салата – 20 г | ■ Специи |
| ■ Базилик красный свежий – 5 г | |

Порядок приготовления

Креветки промыть, очистить от панциря, оставив хвостик. Цуккини очистить от кожицы и нарезать кубиками 1 см. Авокадо очистить от кожуры, вынуть косточку, нарезать кубиками по 1 см, имбирь очистить, натереть на мелкой терке. Помидоры разрезать пополам, базилик измельчить ножом, листья салата нарвать руками. В отдельной емкости смешать авокадо, помидоры, листья салата, добавить тертый корень имбиря, базилик, соль, полить оливковым маслом и перемешать. В чашу мультиварки-скороварки налить растительное масло, крышку не закрывать. Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **12 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После звукового сигнала в чашу выложить в один слой креветки и цуккини. Готовить при открытой крышке до окончания программы, периодически переворачивая цуккини и креветки. На салатную смесь выложить цуккини и креветки. При подаче цуккини и креветки должны быть теплыми.

Совет: готовый салат можно сбрызнуть лимонным соком.

рецепт 74





Тесто дрожжевое

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

В отдельной емкости смешать муку, соль, сахар и дрожжи. Продолжая помешивать, тонкой струйкой влить воду. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к стенкам емкости. Чашу мультиварки-скороварки смазать растительным маслом, выложить тесто. Закрыть крышку, снять паровой клапан. Установить программу **ЙОГУРТ/ТЕСТО**, время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: тесто прекрасно подойдет для выпечки пирожков и пиццы.

Хлеб ржано-пшеничный

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Пшеничную муку просеять в отдельную емкость, добавить гречневую и ржаную муку, соль, солод, тмин, дрожжи и перемешать. Не переставая помешивать, влить тонкой струйкой воду комнатной температуры, мед и оливковое масло. Тесто вымесить руками до получения однородной массы. Чашу мультиварки-скороварки смазать растительным маслом и выложить тесто. Закрыть крышку. Установить программу **ЙОГУРТ/ТЕСТО**, время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Нажать кнопку **«Отмена»**. Затем выложить тесто на доску, обмять и хорошо вымесить. Чашу мультиварки-скороварки смазать растительным маслом, выложить тесто и разровнять. Сверху посыпать кедровыми орехами и слегка примять. Закрыть крышку, снять паровой клапан. Установить программу **ХЛЕБ**, время приготовления **2 часа 20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. За 40 минут до завершения приготовления открыть крышку, перевернуть хлеб, закрыть крышку. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте с паштетом из куриной печени.

Хлеб

рецепт 76





Хлеб белый

Ингредиенты:

- Мука пшеничная в/с – 660 г
- Сахар – 25 г
- Дрожжи сухие – 15 г
- Соль – 10 г
- Масло растительное – 30 мл
- Вода комнатной температуры – 270 мл

Порядок приготовления

В отдельной емкости смешать муку, соль, сахар и дрожжи. Продолжая помешивать, тонкой струйкой влить воду и растительное масло (20 мл). Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок емкости. Чашу мультиварки-скороварки смазать растительным маслом (10 мл), выложить тесто и разровнять. Закрыть крышку, снять паровой клапан. Установить программу **ХЛЕБ**, время приготовления **3 часа**. Нажать кнопку **«Старт»**. За 1 час до завершения приготовления открыть крышку, перевернуть хлеб, закрыть крышку. Готовить до окончания программы. Готовый хлеб вынуть из чаши и дать ему остыть в течение 30 минут.

Совет: подавайте со сливочным сыром.

Лаваш

Ингредиенты:

- Мука пшеничная – 150 г
- Дрожжи сухие – 5 г
- Сахар – 5 г
- Соль – 2 г
- Масло растительное – 20 мл
- Вода – 90 мл

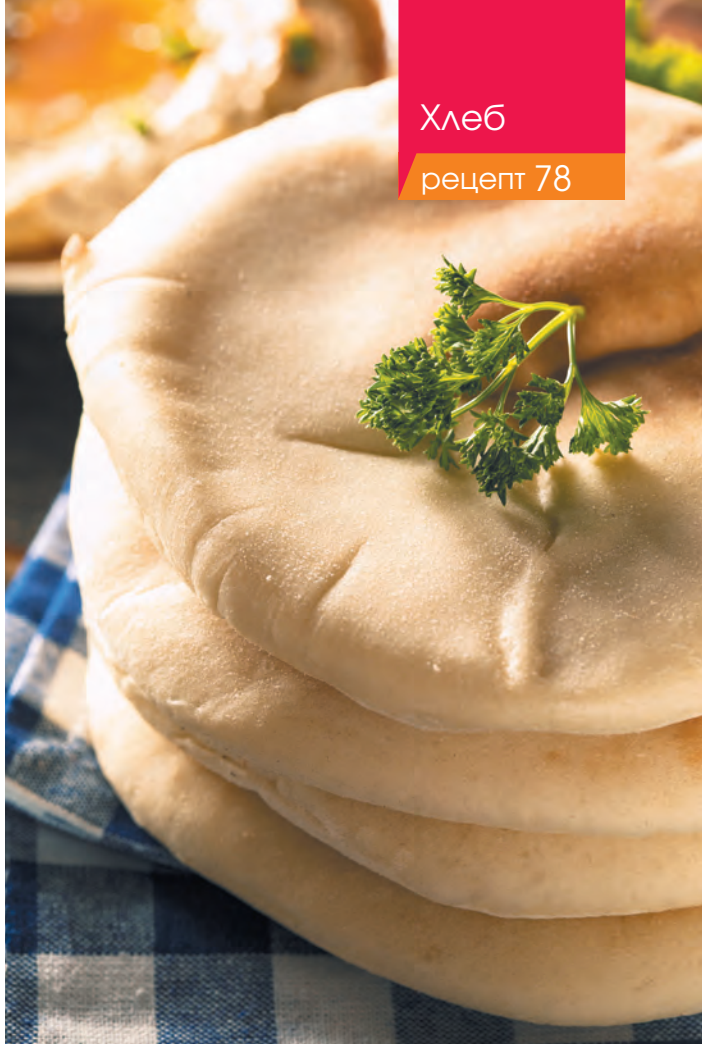
Порядок приготовления

В теплой воде растворить дрожжи, сахар и соль, добавить муку, растительное масло и вымесить тесто. Чашу мультиварки-скороварки смазать растительным маслом (10 мл), выложить тесто. Закрыть крышку. Установить программу **ЙОГУРТ/ТЕСТО**, время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Нажать кнопку **«Отмена»**. Тесто выложить из чаши мультиварки-скороварки на стол и аккуратно размять руками в круг, равный диаметру чаши, вилкой сделать бороздки. Чашу мультиварки-скороварки смазать маслом, крышку не закрывать. Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **18 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После звукового сигнала в чашу выложить лаваш. За 9 минут до завершения приготовления лаваш перевернуть. Готовить при открытой крышке до окончания программы.

Совет: подавайте со сливочным сыром.

Хлеб

рецепт 78





Бисквит классический

Ингредиенты:

- Мука пшеничная в/с – 180 г
- Яйцо – 250 г (5 шт.)
- Сахар – 150 г
- Масло сливочное – 10 г
- Разрыхлитель – 2 г

Порядок приготовления

В отдельной емкости взбить яйца с сахаром до стойкой пены. Постоянно помешивая, добавить муку, разрыхлитель и тщательно перемешать до однородной массы. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом и выложить получившееся тесто. Закрыть крышку, снять паровой клапан. Установить программу **ВЫПЕЧКА**, время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовый бисквит оставить в мультиварке-скороварке на 15 минут.

Совет: бисквит можно украсить взбитыми сливками и свежими ягодами.

Шарлотка с яблоками

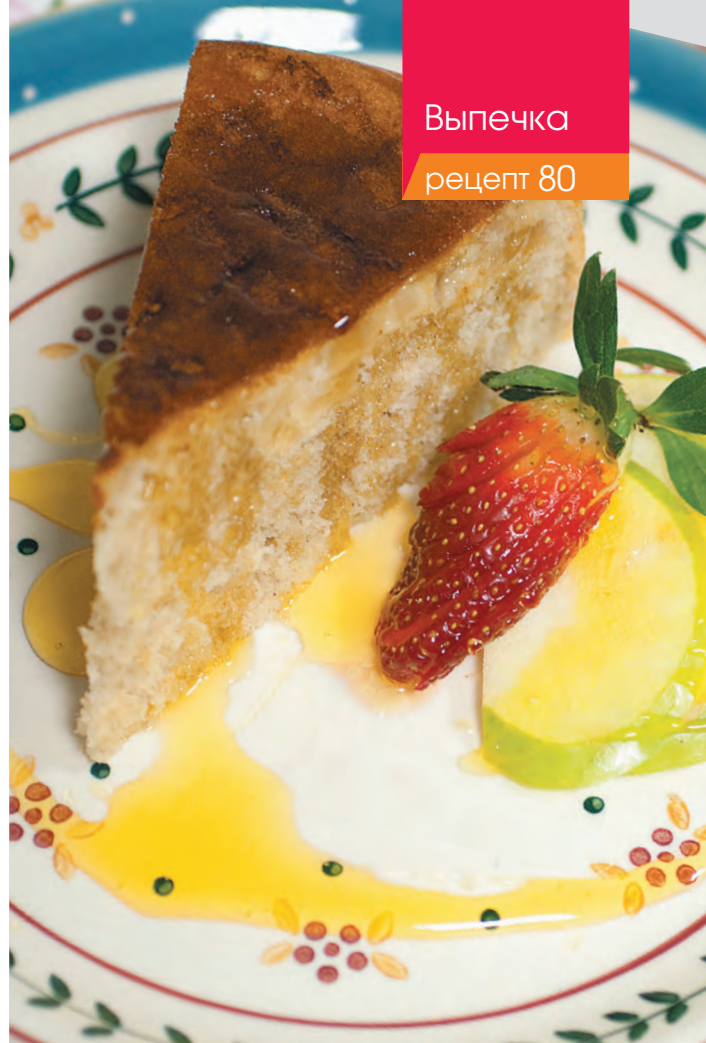
Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Яблоки очистить от сердцевины и семян, нарезать кубиками по 1 см. В отдельной емкости взбить яйца с сахаром до стойкой пены. Постоянно помешивая, добавить муку, разрыхлитель, корицу, яблоки и тщательно перемешать до однородной массы. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, выложить получившееся тесто. Закрывать крышку, снять паровой клапан. Установить программу **ВЫПЕЧКА**, время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

Совет: вместо яблок для начинки можно использовать груши.



Выпечка

рецепт 80



Кекс шоколадный

Ингредиенты:

- Мука пшеничная в/с – 110 г
- Яйцо – 200 г (4 шт.)
- Масло сливочное – 155 г
- Сахар – 150 г
- Шоколад черный (горький) – 60 г
- Разрыхлитель – 2 г

Порядок приготовления

Шоколад натереть на мелкой терке. В отдельной емкости взбить яйца с сахаром до стойкой пены. При постоянном помешивании добавить размягченное сливочное масло (150 г), муку, разрыхлитель, тертый шоколад и тщательно перемешать до однородной массы. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом (5 г) и выложить получившееся тесто. Закрыть крышку, снять паровой клапан. Установить программу **ВЫПЕЧКА**, время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

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

Кекс бананово-ореховый

Выпечка

рецепт 82

Ингредиенты:

- Мука пшеничная в/с – 560 г
- Банан – 380 г
- Грецкий орех – 200 г
- Сахар – 190 г
- Яйцо – 150 г (3 шт.)
- Масло сливочное – 150 г
- Разрыхлитель – 2 г

Порядок приготовления

Яйца взбить с сахаром до стойкой пены, при постоянном помешивании добавить размягченное сливочное масло, муку и разрыхлитель. Грецкий орех и банан пропустить через мясорубку, получившуюся смесь аккуратно вмешать в тесто и перемешать до однородной массы. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, выложить получившееся тесто и разровнять. Закрыть крышку, снять паровой клапан. Установить программу **ВЫПЕЧКА**, время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовый кекс оставить в мультиварке-скороварке на 15 минут.

Совет: украсьте кекс грецкими орехами.





Пирог творожный

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Белки отделить от желтков. В белки добавить соль и взбить миксером до стойкой пены. Апельсин очистить от кожуры. Клубнику и апельсин нарезать мелкими ломтиками. Творог, желтки, сахар и муку смешать миксером до однородной массы. В творожную массу добавить взбитые белки и аккуратно перемешать лопаткой. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, выложить половину творожной массы, сверху выложить слоями апельсины и клубнику. Оставшуюся часть творожной массы выложить сверху и разровнять. Закрыть крышку, снять паровой клапан. Установить программу **ВЫПЕЧКА**, время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовый пирог оставить в мультиварке-скороварке на 35 минут.

Совет: украсьте пирог сахарной пудрой и свежими ягодами.

Пирог с рыбой

Выпечка

рецепт 84

Ингредиенты:

- Тесто слоеное (замороженное) – 500 г
- Сайра консервированная – 250 г
- Картофель – 150 г
- Яйцо вареное – 50 г (1 шт.)
- Лук зеленый – 50 г
- Масло сливочное – 10 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

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

Совет: начинку также можно сделать из отварной красной рыбы.





Пицца с салями

Ингредиенты:

- Тесто дрожжевое – 250 г
- Масло сливочное – 15 г

Для начинки:

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

Порядок приготовления

Для начинки: салями нарезать мелкой соломкой, помидоры — кружками, оливки — колечками. Сыр натереть на крупной терке. Для соуса: томатную пасту смешать с майонезом, солью и специями до однородной массы. Дрожжевое тесто раскатать в круг, равный диаметру чаши, толщиной 0,5 см. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, на дно выложить тесто, смазать его соусом, сверху по всему диаметру выложить начинку и посыпать сыром. Закрыть крышку, снять паровой клапан. Установить программу **ВЫПЕЧКА**, время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

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

Пицца с морепродуктами

Выпечка

рецепт 86

Ингредиенты:

- Тесто дрожжевое – 250 г
- Масло сливочное – 15 г

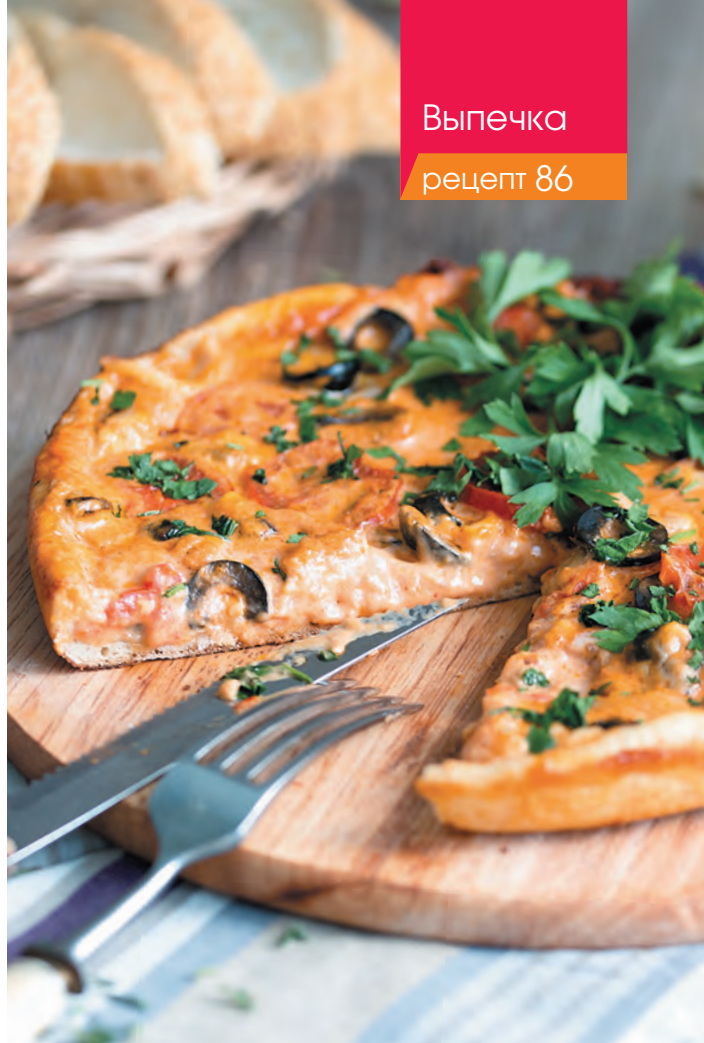
Для начинки:

- Сыр твердый – 60 г
- Помидоры черри – 60 г
- Коктейль из морепродуктов – 40 г
- Оливки – 15 г
- Томатная паста – 15 г
- Сметана 20% – 15 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Для начинки: морской коктейль разморозить, промыть, откинуть на сито и дать стечь жидкости. Помидоры нарезать кружками, оливки – колечками. Сыр натереть на крупной терке. Для соуса: томатную пасту смешать со сметаной, солью и специями до однородной массы. Дрожжевое тесто раскатать в круг, равный диаметру чаши, толщиной 0,5 см. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, на дно выложить тесто, смазать его соусом, сверху по всему диаметру выложить начинку и посыпать сыром. Закрыть крышку, снять паровой клапан. Установить программу **ВЫПЕЧКА**, время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

Совет: в соус для пиццы можно добавить орегано и розмарин.





Творог

Ингредиенты:

- Кефир – 1,2 л

Порядок приготовления

В чашу мультиварки-скороварки налить кефир. Закрывать крышку и клапан. Установить программу **МОЛОЧНАЯ КАША**, время приготовления **25 минут**. Нажать кнопку «Старт». После начала обратного отсчета установить температуру **90°C**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовый творог откинуть на дуршлаг и слить жидкость.

Совет: перед подачей в творог можно добавить свежие ягоды.

Сыр домашний

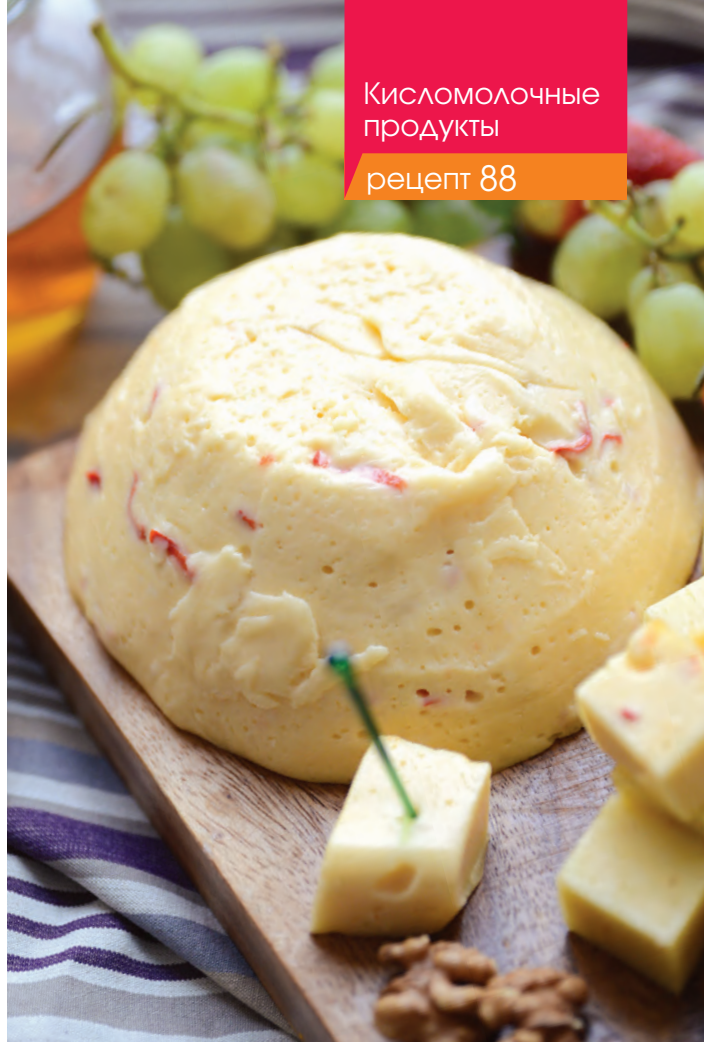
Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Творог пропустить через мясорубку, яйца разбить, отделить желтки от белков, сливочное масло размягчить. В отдельной емкости смешать сливочное масло, желтки, соду и соль до однородной массы. В чашу мультиварки-скороварки налить молоко. Закрывать крышку и клапан. Установить программу **МОЛОЧНАЯ КАША**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Затем открыть крышку и добавить в молоко творог, перемешать до однородной консистенции, закрыть крышку. Оставить на режиме **«Автоподогрев»** на **10 минут**. Нажать кнопку **«Отмена»**. Чистую марлю смочить в холодной воде, сложить в два слоя и застелить ею дуршлаг. Горячую творожную массу перелить в дуршлаг, дать сыворотке стечь. Крепко завязать марлю и повесить над раковиной. Когда лишняя жидкость полностью стечет, переложить творог в отдельную емкость, смешать с взбитым маслом и желтками до однородной массы. Получившуюся массу выложить в чашу мультиварки-скороварки. Установить программу **МОЛОЧНАЯ КАША**, время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После начала обратного отсчета установить температуру **100°C**. Готовить при открытой крышке, непрерывно помешивая, до окончания программы. Переложить горячую сырную массу в предварительно смазанную сливочным маслом форму, сверху придавить легким прессом и убрать в холодильник на 10–12 часов.

Совет: подавайте с медом и грецкими орехами.



Кисломолочные
продукты

рецепт 88



Сыр плавленный

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Творог пропустить через мясорубку. В отдельной емкости смешать творог, сливочное масло, яйцо, соль, специи и соду, перемешать до однородной массы. Получившуюся массу выложить в чашу мультиварки-скороварки. Установить программу **МОЛОЧНАЯ КАША**, время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После начала обратного отсчета установить температуру **90°C**. Готовить при открытой крышке, постоянно помешивая, до окончания программы. Готовую массу перелить в отдельную емкость и дать остыть.

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

Йогурт классический

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Молоко, сливки и простоквашу комнатной температуры смешать в отдельной емкости, перелить в чашу мультиварки-скороварки. Закрывать крышку. Установить программу **ЙОГУРТ/ТЕСТО**, время приготовления **8 часов**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовый йогурт поставить в холодильник на 3 часа.

Совет: йогурт можно использовать в качестве легкой заправки для овощных салатов.

Кисломолочные
продукты

рецепт 90





Фондю сырное

Ингредиенты:

- Сыр чеддер – 350 г
- Крахмал – 10 г
- Чеснок – 10 г
- Белое сухое вино – 150 мл
- Сливки 22% – 75 мл
- Сок лимона – 5 мл
- Вода – 50 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Сыр натереть на мелкой терке, чеснок измельчить ножом. Сливки, воду, крахмал и сахар смешать в отдельной емкости до однородной массы. В чашу мультиварки-скороварки залить вино, крышку не закрывать. Установить программу **МОЛОЧНАЯ КАША**, время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. За 7 минут до завершения приготовления добавить чеснок и сыр, постоянно помешивая, чтобы получилась однородная масса. Не прекращая помешивать, добавить лимонный сок, соль и специи. За 3 минуты до завершения приготовления при постоянном помешивании добавить смесь из сливок и крахмала. Готовить до окончания программы.

Совет: подавайте фондю с пшеничными гренками.

Варенье из лесных ягод

Ингредиенты:

- Лесные ягоды – 800 г
- Сахар – 800 г
- Вода – 250 мл

Порядок приготовления

В чашу мультиварки-скороварки выложить ягоды, добавить сахар, залить водой и перемешать. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **ПАР/ВАРКА**, время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

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

Десерты

рецепт 92





Шоколадная панна котта

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Шоколад натереть на мелкой терке. В чашу мультиварки-скороварки налить молоко и сливки, добавить тертый шоколад, сахар, ванилин и перемешать. Закрыть крышку. Установить программу **МОЛОЧНАЯ КАША**, время приготовления **5 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить, периодически открывая крышку и помешивая венчиком, до окончания программы. Желатин замочить в холодной воде на 1 минуту и отжать. Затем открыть крышку мультиварки-скороварки, перемешать содержимое венчиком, добавить желатин и снова перемешать до полного растворения желатина. Готовую массу разлить по формочкам и убрать в холодильник до застывания на 3–4 часа.

Совет: подавайте с шоколадным топпингом и дроблеными фисташками.

Халва подсолнечная

Десерты

рецепт 94

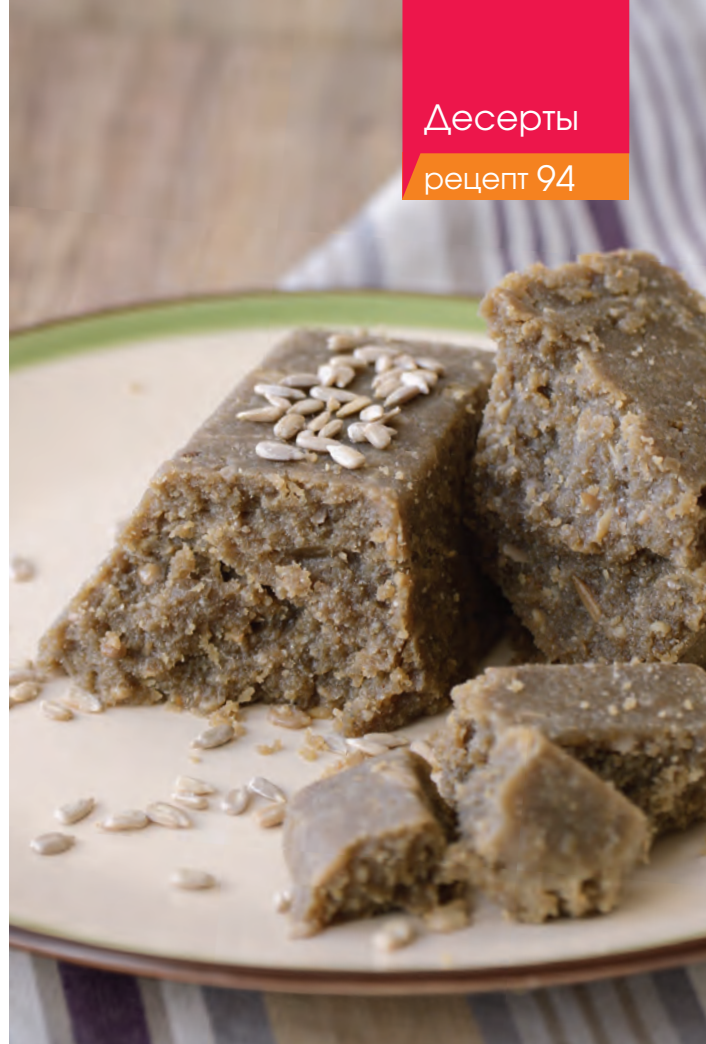
Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Крышку мультиварки-скороварки не закрывать. Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **12 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После звукового сигнала в чашу мультиварки-скороварки выложить семечки. Готовить при открытой крышке, периодически перемешивая, до окончания программы. Нажать кнопку **«Отмена»**. Семечки пересыпать в отдельную емкость и измельчить блендером до однородной массы. Крышку мультиварки-скороварки не закрывать. Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После звукового сигнала в чашу мультиварки-скороварки выложить муку. Готовить, периодически помешивая муку, до окончания программы. Нажать кнопку **«Отмена»**. Затем смешать муку и измельченные семечки в отдельной емкости до однородной массы. В чашу мультиварки-скороварки налить воду, добавить сахар и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **МОЛОЧНАЯ КАША**, время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. За 5 минут до завершения приготовления открыть крышку, добавить сливочное масло и тщательно перемешать венчиком, закрыть крышку. Готовить до окончания программы. Затем добавить сироп в массу из семечек и муки, тщательно перемешать. Массу разложить в формы и поставить в холодильник на 2 часа.

Совет: перед подачей украсьте халву семечками подсолнечника.





Морс брусничный

Ингредиенты:

- Брусника – 500 г
- Мед – 80 г
- Сахар – 50 г
- Вода – 2 л

Порядок приготовления

Ягоды промыть. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой и перемешать. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **ПАР/ВАРКА**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Оставить морс в чаше мультиварки-скороварки на 20 минут, после чего процедить.

Совет: для этого морса лучше всего подойдет цветочный мед.

Компот из сухофруктов

Напитки

рецепт 96

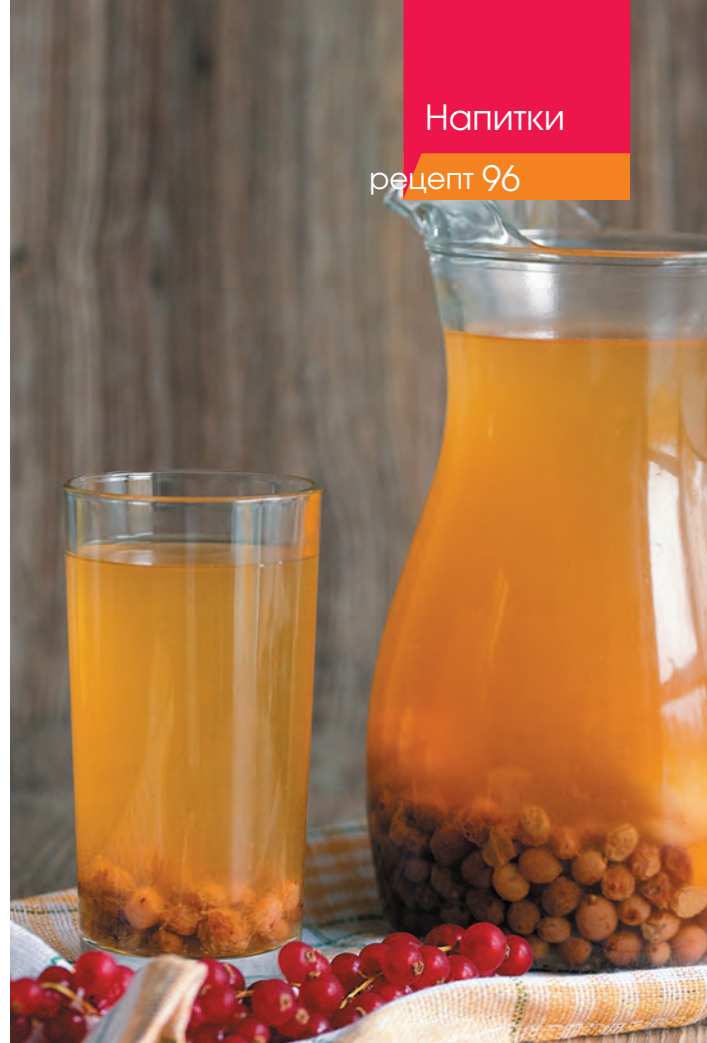
Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Сухофрукты промыть, откинуть на сито и дать стечь. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки-скороварки и перемешать. Закрывать крышку и клапан. Установить программу **ПАР/ВАРКА**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: в компот можно добавить сок лайма.





Глинтвейн

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки-скороварки и перемешать. Закрывать крышку. Нажать кнопку **«Отмена/Разогрев»**. Через **40 минут** повторно нажать кнопку **«Отмена/Разогрев»**.

Совет: глинтвейн также можно приготовить из виноградного сока.

Лечо

Консервация

рецепт 98

Ингредиенты:

- Перец болгарский – 1,2 кг
- Помидоры – 700 г
- 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 сердцевин и семян, нарезать кольцами. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки-скороварки и перемешать. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**, время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

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





Икра кабачковая

Ингредиенты:

- Кабачки – 1,5 кг
- Морковь – 500 г
- Лук репчатый – 200 г
- Чеснок – 40 г
- Соль – 18 г
- Сахар – 12 г
- Перец черный молотый – 2 г
- Масло растительное – 150 мл
- Уксус 9% – 14 мл

Порядок приготовления

Кабачки очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками по 1,5–2 см. Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать полукольцами, чеснок измельчить ножом. В чашу мультиварки-скороварки налить растительное масло, крышку не закрывать. Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **25 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После звукового сигнала в чашу выложить кабачки, лук, морковь и чеснок. Готовить при открытой крышке до окончания программы, периодически помешивая. Нажать кнопку **«Отмена»**. Готовые овощи пропустить через мясорубку, выложить в чашу мультиварки-скороварки, добавить соль, сахар, перец, уксус и тщательно перемешать. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**, время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: подавайте с кукурузной лепешкой.

Маринад для огурцов

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки-скороварки и перемешать. Закрывать крышку и клапан. Установить программу **ПАР/ВАРКА**, время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

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





Маринад для помидоров

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки-скороварки и тщательно перемешать. Закрывать крышку и клапан. Установить программу **ПАР/ВАРКА**, время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: чтобы помидоры приобрели пикантный вкус, сделайте в них небольшие надрезы и вставьте зубчики чеснока, а на дно банки для консервации уложите веточки укропа.



REDMOND

Для самых маленьких

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

До года ребенок должен получать пищу в строго установленные часы. Благодаря функции **«Отложенный старт»** мультиварка-скороварка **REDMOND RMC-PM380** 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-PM380**, оснащенная автоматическими программами. Она подарит вам возможность проводить больше времени с ребенком за веселыми и познавательными играми, потому что процесс приготовления в мультиварке очень прост.

Достаточно выложить ингредиенты в чашу и запустить нужную программу. Молочные каши, фруктовое и овощное пюре, блюда на пару и многое другое можно готовить нажатием одной кнопки!

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

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

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

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

В мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-PM380** также можно стерилизовать бутылочки и соски, пастеризовать продукты и подогревать детское питание.





Каша манная 5-процентная

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

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

Совет: с четырех месяцев.

Каша рисовая протертая

Детское
меню
рецепт 103

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

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

Совет: с четырех месяцев.





Пюре фруктовое

Ингредиенты:

- Груши – 240 г
- Яблоки зеленые – 240 г
- Фруктозный сироп – 3 мл
- Вода – 600 мл

Порядок приготовления

Фрукты очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кубиками по 3 см. В чашу мультиварки-скороварки налить воду, сверху установить подставку и контейнер для приготовления на пару, равномерно выложить в нее фрукты, полить фруктозным сиропом. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **ПАР/ВАРКА**, время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовые фрукты переложить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

Совет: с четырех месяцев.

Каша гречневая протертая

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Крупу промыть до прозрачной воды. Крышку мультиварки-скороварки не закрывать. Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **5 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После звукового сигнала в чашу выложить крупу. Готовить, периодически помешивая, до окончания программы. Нажать кнопку **«Отмена»**. Затем крупу перемешать, залить водой и молоком, добавить солевой раствор, фруктозный сироп и снова перемешать. Закрывать крышку и клапан. Установить программу **ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовую кашу протереть через сито.

Совет: с пяти месяцев.

Детское
меню
рецепт 105





Каша манная на овощном бульоне

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Овощи очистить и замочить в воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 1 см, выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой, добавить соль. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **ПАР/ВАРКА**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовый бульон процедить. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, налить в нее бульон, добавить крупу и перемешать. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ**, время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовую кашу тщательно перемешать и протереть через сито.

Совет: с шести месяцев.

Каша манная с яблочным пюре

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, натереть на мелкой терке. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, выложить в нее крупу, яблоки, залить молоком, добавить фруктозный сироп и перемешать. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовую кашу тщательно перемешать.

Совет: с шести месяцев.





Каша из гречневой и рисовой муки

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Рисовую и гречневую муку смешать с водой, перемешать венчиком до однородной массы. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, залить молоко, добавить солевой раствор, фруктозный сироп, добавить мучную смесь и перемешать до однородной массы. Закрывать крышку и клапан. Установить программу **ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ**, время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Совет: с шести месяцев.

Пюре рыбное

Детское
меню
рецепт 109

Ингредиенты:

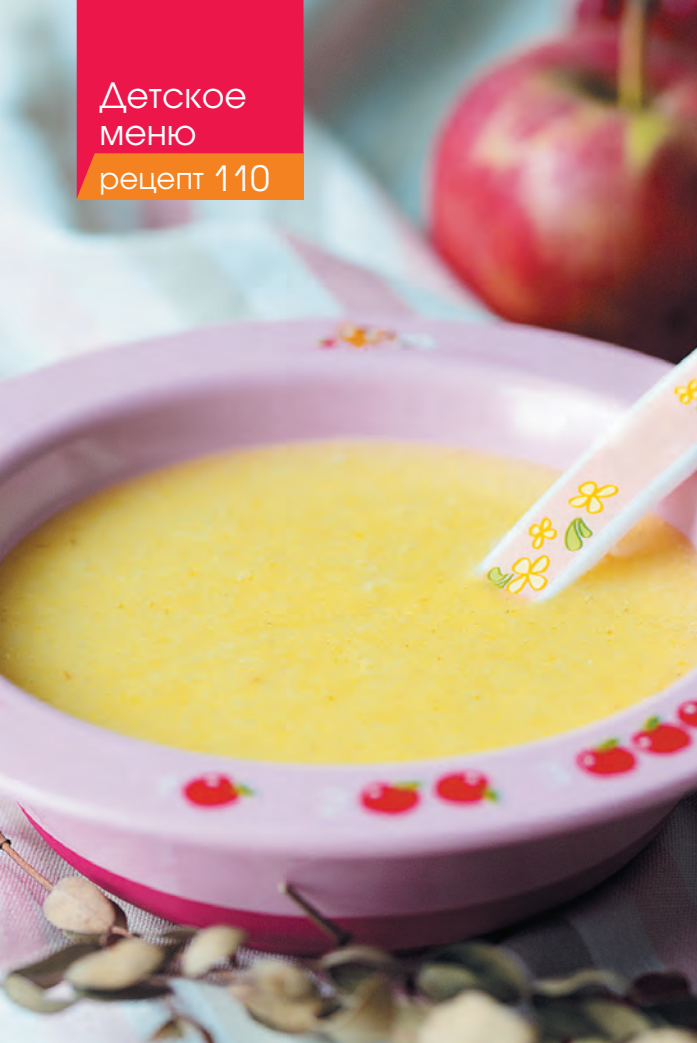
- Треска (филе) – 150 г
- Молоко 2,5% – 80 мл
- Солевой раствор – 3 мл
- Вода – 600 мл

Порядок приготовления

Рыбу очистить от кожи и костей, промыть. Молоко прокипятить. В чашу мультиварки-скороварки налить воду, установить подставку и контейнер для приготовления на пару, выложить в него рыбу, полить солевым раствором. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **ПАР/ВАРКА**, время приготовления **12 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовую рыбу выложить в отдельную емкость, добавить кипяченое молоко и взбить блендером до однородной массы.

Совет: с шести месяцев.





Каша манная на курином бульоне

Ингредиенты:

- Курица (филе) – 100 г
- Крупа манная – 20 г
- Масло сливочное – 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 добавить солевой раствор. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **ПАР/ВАРКА**, время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовый бульон процедить. Чашу мультиварки-скороварки сливочным маслом, налить в нее бульон, добавить крупу и перемешать. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ**, время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовую кашу тщательно перемешать и протереть через сито.

Совет: с шести месяцев.

Суп-пюре из цветной капусты и кабачка

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Кабачок очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками по 1 см, капусту измельчить ножом. Овощи замочить в холодной воде на 1 час. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, выложить в нее овощи, залить водой, добавить солевой раствор и перемешать. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **СУП**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовый суп перелить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

Совет: с семи месяцев.

Детское
меню
рецепт 111





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, в нее выложить овощи, залить водой, добавить фруктозный сироп, солевой раствор и перемешать. Закрывать крышку и клапан. Установить программу **ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**, время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. 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 – 400 мл

Порядок приготовления

Плоды шиповника перебрать и промыть, выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой, добавить фруктозу и перемешать. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **ПАР/ВАРКА**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовый отвар настаивать 6–8 часов, затем процедить через марлю.

Совет: с семи месяцев.

Детское
меню
рецепт 113





Каша рисовая с творогом

Ингредиенты:

- Творог – 50 г
- Рис шлифованный – 30 г
- Масло сливочное – 5 г
- Фруктоза – 5 г
- Вода – 300 мл

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, выложить в нее рис, залить водой, добавить фруктозу и перемешать. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ**, время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовый рис вместе с отваром переложить в отдельную емкость, добавить творог и взбить блендером до однородной массы.

Совет: с восьми месяцев.

Бульон мясной

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать кубиками по 1 см. Овощи промыть, замочить в воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 0,5–1 см, петрушку крупно нарезать. Мясо, овощи и зелень выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой, добавить солевой раствор и перемешать. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **ПАР/ВАРКА**, время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовый бульон процедить.

Совет: с восьми месяцев.

Детское
меню
рецепт 115





Суп-пюре картофельный

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Картофель промыть, замочить в воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 1 см. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, выложить картофель, залить молоком и водой, добавить солевой раствор и перемешать. Закрыть крышу и клапан. Установить программу **СУП**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовый картофель вместе с отваром протереть через сито.

Совет: с восьми месяцев.

Суп-пюре из курицы

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Филе промыть. Курицу и лук пропустить через мясорубку два раза. Молоко смешать с водой, добавить муку и размешать венчиком до однородной массы. Фарш выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить молочно-мучной смесью, добавить солевой раствор, сливочное масло и перемешать. Закрывать крышку и клапан. Установить программу **СУП**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовый суп перелить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

Совет: с восьми месяцев.

Детское
меню
рецепт 117





Суп–пюре из печени

Ингредиенты:

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

Порядок приготовления

Печень промыть, вырезать прожилки, срезать пленку и пропустить через мясорубку. Хлеб замочить в молоке на 10 минут, затем пропустить через мясорубку. Печень смешать с хлебом, добавить желток, тщательно перемешать и протереть через сито. Чашу мультиварки-скороварки смазать сливочным маслом, выложить протертую массу, залить овощным отваром, добавить солевой раствор и перемешать. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **СУП**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовый суп перелить в отдельную емкость и тщательно перемешать венчиком до однородной массы.

Совет: с восьми месяцев.

Котлеты на пару

Ингредиенты:

- Говядина (филе) – 180 г
- Хлеб пшеничный – 30 г
- Солевой раствор – 5 мл
- Вода – 660 мл

Порядок приготовления

Хлеб замочить в воде (60 мл) на 10 минут. Мясо промыть, пропустить вместе с хлебом через мясорубку 2 раза, добавить солевой раствор, вымесить до однородной массы и сформировать котлеты. В чашу мультиварки-скороварки налить воду (600 мл), сверху установить подставку и контейнер для приготовления на пару, выложить в него котлеты. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **ПАР/ВАРКА**, время приготовления **12 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания 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
- Солевой раствор – 3 мл
- Вода – 200 мл

Порядок приготовления

С горошка слить жидкость, затем его промыть. Индейку промыть и пропустить через мясорубку 2 раза. Фарш и горошек выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой, добавить солевой раствор и перемешать. Закрывать крышку и клапан. Установить программу **ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**, время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовое мясо с горошком переложить в отдельную емкость, добавить отвар (50 мл) и взбить блендером до однородной массы.

Совет: с одиннадцати месяцев.

Стерилизация

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация поможет полностью защитить его от вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды или пара. В мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-PM380** можно быстро и эффективно стерилизовать посуду как паровым, так и водяным (медицинским) способом.

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 горлышка бутылочек, но не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку прибора и поверните в положение **Закрыто** до упора. Переведите паровой клапан в положение **Закрыто**. Подключите прибор к электросети.
3. Выберите программу **СУП** (загорится соответствующий индикатор программы).
4. Для установки времени приготовления нажмите кнопку **«Время»**. Нажимая кнопки **«Час»** и **«Мин»**, установите время приготовления **5 минут**. При необходимости установите время отсрочки старта.
5. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется выполнение программы.
6. Отключите функцию автоподогрева, нажав кнопку **«Старт»** после запуска программы (индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** на дисплее погаснет).
7. По окончании приготовления дайте прибору остыть в течение нескольких минут, после чего переведите паровой клапан в положение **Открыто** для нормализации давления в рабочей камере. После нормализации давления в чаше откройте крышку прибора.
8. Отменить заданные настройки, прервать процесс стерилизации или автоподогрев можно нажатием кнопки **«Отмена/Разогрев»**.

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

Для сосок и мелких предметов (паровой способ):

1. Мелкие предметы (соски, детские столовые приборы, прорезыватели и т. д.) равномерно разместите в контейнере для стерилизации на пару.
2. Залейте в чашу 700 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу.
3. Закройте крышку прибора и поверните в положение **Закрыто** до упора. Переведите паровой клапан в положение **Закрыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Выберите программу **ПАР/ВАРКА** (загорится соответствующий индикатор программы).
5. Для установки времени приготовления нажмите кнопку **«Время»**. Нажимая кнопки **«Час»** и **«Мин»**, установите время приготовления **5 минут**. При необходимости установите время отсрочки старта.
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется выполнение программы.
7. Отключите функцию автоподогрева, нажав кнопку **«Старт»** после запуска программы (индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** на дисплее погаснет.).
8. По окончании приготовления дайте прибору остыть в течение нескольких минут, после чего переведите паровой клапан в положение **Открыто** для нормализации давления в рабочей камере. После нормализации давления в чаше откройте крышку прибора.
9. Отменить заданные настройки, прервать процесс стерилизации или автоподогрев можно нажатием кнопки **«Отмена/Разогрев»**.

Помните, что обратный отсчет времени стерилизации начнется только после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше.

Пастеризация

Процесс одноразового нагревания жидких продуктов до 60°C в течение 1 часа либо до температуры 70–80°C на несколько минут. Применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все их вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов. В мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-PM380** можно пастеризовать продукты на режиме «Разогрев».

1. Залейте продукт в чашу (не выше максимальной отметки, указанной на внутренней поверхности чаши), установите чашу в мультиварку-скороварку.
2. Закройте крышку прибора и поверните в положение **Закрыто** до упора. Переведите паровой клапан в положение **Открыто**. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**». Начнется прямой отсчет времени работы в данном режиме.
4. Через время, указанное в таблице времени пастеризации в зависимости от объема жидкости, повторно нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**».
5. Откройте крышку прибора.

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

Время пастеризации в зависимости от объема жидкости

Объем, л	0,5	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0
Время, мин	35	36	38	41	43	44

Подогрев детского питания

В мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-PM380** можно создать эффект водяной бани. Это быстрый и безопасный способ равномерно подогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры.

1. Залейте в чашу 1 литр воды, разместите в чаше емкости с продуктом. Установите чашу в мультиварку-скороварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку прибора и поверните в положение **Закр**ыто до упора. Переведите паровой клапан в положение **Откры**то. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**. Начнется прямой отсчет времени работы в данном режиме.
4. По достижении продуктом нужной температуры повторно нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.
5. Откройте крышку прибора.

Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом!

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



REDMOND является зарегистрированным товарным знаком группы компаний **REDMOND**. Названия прочих компаний и продуктов, упомянутые здесь, могут являться товарными знаками соответствующих компаний. Продукты сторонних фирм упоминаются исключительно в информационных целях, а не для одобрения или рекомендации.

Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного сборника или любой его части без предварительного письменного разрешения группы компаний **REDMOND** запрещены.©

www.redmond.company
www.store.redmond.company

REDMOND Industrial Group LLC, USA

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



ГОТОВИМ
с **REDMOND!**

Скачайте мобильное
приложение с рецептами
от шеф-поваров
REDMOND!

Дата выпуска:
17.05.2016

RMC-PM380-CB-3

