

# REDMOND

series MultiPRO

МУЛЬТИВАРКА  
RMC-M60

# 120

РЕЦЕПТОВ



ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ !

# REDMOND

series multiPRO



**12**  
ПРОГРАММ

**9** АВТОМАТИЧЕСКИХ  
ПРОГРАММ  
**3** ПРОГРАММЫ  
РУЧНОЙ НАСТРОЙКИ



# МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ «ГОТОВИМ С REDMOND»

## Более 3000 рецептов

лучших блюд, которые можно приготовить в мультиварках **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, сыры и многое другое!



Приложение работает на телефонах и планшетах с операционными системами Android, iOS



# 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 мультиварки

Лучшие рецепты для каждой модели!



### 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 мультиварка **REDMOND**. Приятного аппетита!

## Вкусно готовить – легко!



# REDMOND

## Мультиварки № 1 в России!

Вы ощутите себя настоящим шеф-поваром с мультиваркой **REDMOND RMC-M6o**. Она создана специально для тех, кто ценит свое время и понимает важность здорового питания.

Мультиварка **REDMOND RMC-M6o** по праву займет достойное место на вашей кухне. При простоте использования она заменит целый ряд кухонных приборов: плиту, духовой шкаф, пароварку, хлебопечь, йогуртницу, фондюшницу и многое другое. Теперь в одной компактной мультиварке вы сможете готовить разнообразные блюда из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, печь хлеб, делать плов, каши, супы, гарниры, закуски, выпечку, варенья, десерты, компоты и даже йогурт, сыр, творог и фондю! При этом мультиварка **REDMOND RMC-M6o** позаботится о вашем здоровье: в ней реализована программа «**ТУШЕНИЕ**» с щадящей тепловой обработкой продуктов, позволяющая сохранить в пище все витамины и полезные вещества за счет приготовления блюд при температуре не выше 90° С.

Процесс приготовления в мультиварке **REDMOND RMC-M6o** полностью автоматизирован. 9 программ функциональны, интуитивно понятны и гарантируют простоту и удобство использования, а 3 программы ручной настройки откроют широкий простор для вашей кулинарной фантазии! Возможности мультиварки дополнены функциями отложенного старта и автоматического подогрева готовых блюд. Цифровой дисплей обеспечивает легкость управления, а современный дизайн подчеркнет интерьер каждой кухни.

Объема пятилитровой чаши мультиварки **REDMOND RMC-M6o** достаточно, чтобы приготовить еду для всей семьи. Мультиварки **REDMOND RMC-M6o** помогут вам порадовать себя и близких вкусными и полезными блюдами, не затрачивая времени и сил! Отдыхайте, занимайтесь важными делами или любимым хобби, отправляйтесь на прогулку с семьей, а заботы о приготовлении еды возьмет на себя мультиварка **REDMOND RMC-M6o!**

# О МУЛЬТИВАРКАХ **REDMOND**



Мультиварка **REDMOND RMC-M60** — многофункциональное устройство нового поколения. Реализованные в нем инновационные разработки в области кухонной техники не только обеспечат ваше здоровое питание, но и позволят создать настоящие кулинарные шедевры! Ваши хлопоты на кухне станут незначительными и приятными, а блюда получатся вкусными и полезными.

САЙТ ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВА REDMOND  
В РОССИИ:

## **multivarka.pro**

- Весь модельный ряд мультиварок и бытовой техники **REDMOND**
- Множество рецептов вкусных блюд, включая подробные видеорецепты
- Индивидуальные консультации шеф-поваров компании
- Множество интересных статей
- Специальные выпуски телепрограмм о мультиварках **REDMOND**
- Советы по эксплуатации
- Новости, акции и конкурсы
- Информация о новых разработках
- Вся техническая документация, инструкции

Сделать заказ и проконсультироваться со специалистом **REDMOND**  
в России: **8-800-200-77-21**  
Звонок по России бесплатный.

Консультация шеф-поваров по вопросам приготовления: **8-800-555-77-41**  
Звонок по России бесплатный.



## ОГЛАВЛЕНИЕ

---

Модельный ряд мультиварок <b>REDMOND</b> .....	6
Технические характеристики.....	12
Фотоменю.....	19
<b>Рекомендации и требования к приготовлению блюд</b> .....	<b>27</b>
Каши.....	28
Супы.....	33
Вторые блюда.....	48
Копчение.....	75
Гарниры.....	78
Блюда на пару.....	85
Салаты и закуски.....	93
Тесто.....	100
Хлеб.....	101
Выпечка.....	103
Десерты.....	112
Йогурт.....	117
Напитки.....	119
Консервация.....	123
Детское меню.....	130
Стерилизация.....	152
Пастеризация.....	154
Таблица калорийности.....	155

## Модельный ряд мультиварок REDMOND

С мультиварками **REDMOND** приготовление вкусной и полезной пищи станет для вас любимым ежедневным занятием. Специальные автоматические программы значительно сократят ваше время на готовку, при этом в каждом продукте сохранятся все витамины и микроэлементы. Рецепты блюд для книги, которую вы держите в руках, разработаны профессиональными поварами, а на их дегустацию были приглашены обычные, неискушенные в кулинарном искусстве люди. Полезную информацию о мультиварках, новинках и акциях, рецепты разнообразных блюд и кулинарные видеоролики вы сможете найти на официальном сайте, который посвящен мультиваркам **REDMOND** в России, — [www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro).

### Мультиварка RMC-M150



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

### Мультиварка RMC-M90



- Потребляемая мощность 860 Вт
- Объем чаши 5 л
- Покрытие чаши антипригарное керамическое
- МУЛЬТИПОВАР (выбор температуры приготовления в диапазоне 35–170°C с шагом в 5°C)
- 45 программ приготовления:
  - 17 автоматических программ
  - 28 программ ручной настройки
- Русифицированный цветной дисплей
- 3D-нагрев (нижний, боковой, верхний)
- Сенсорная панель
- Функция отложенного старта (до 24 часов)
- Функция поддержания температуры готовых блюд (до 24 часов)
- Функция разогрева блюд
- Дополнительные возможности: приготовление йогурта, фондю, расстойка теста, жарка во фритюре, выпечка хлеба, пастеризация, стерилизация, консервация, подогрев детского питания
- Книга «200 рецептов»
- Гарантия 25 месяцев

## Мультиварка RMC-M70



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

## Мультиварка-скороварка RMC-M110



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

## Мультиварка RMC-M4502



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

## Мультиварка RMC-01



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

## Мультиварка RMC-02



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

## Мультиварка RMC-M50



- Потребляемая мощность 700 Вт
- Объем чаши 4 л
- Покрытие чаши антипригарное керамическое
- МУЛЬТИПОВАР (выбор температуры приготовления в диапазоне 35–170°C с шагом в 5°C)
- 36 программ приготовления:
- 8 автоматических программ
- 28 программ ручной настройки
- ЖК-дисплей с трехцветной функциональной подсветкой
- Функция отложенного старта (до 24 часов)
- Функция поддержания температуры готовых блюд (до 24 часов)
- Функция разогрева блюд
- Энергонезависимая память
- Дополнительные возможности: приготовление йогурта, фондю, расстойка теста, жарка во фритюре, выпечка хлеба, пастеризация, стерилизация, подогрев детского питания
- Книга «120 рецептов» для данной модели
- Гарантия 25 месяцев

## Мультиварка RMC-M60



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

## Мультиварка RMC-M20



- Потребляемая мощность 800 Вт
- Объем чаши 5 л
- Покрытие чаши антипригарное
- 10 автоматических программ приготовления: йогурт, варка на пару, жарка, тушение, рис, выпечка, плов, молочная каша, гречка, суп
- Цифровой светодиодный дисплей
- Энергонезависимая память
- Функция поддержания температуры готовых блюд (до 24 часов)
- Функция отложенного старта (до 24 часов)
- Функция разогрева блюд
- Дополнительные возможности: приготовление фондю, выпечка хлеба, пастеризация, стерилизация, консервация, подогрев детского питания
- Книга «120 рецептов» для данной модели
- Гарантия 25 месяцев

## Мультиварка RMC-M11



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

## Мультиварка RMC-M4500



- Потребляемая мощность 700 Вт
- Объем чаши 5 л
- Покрытие чаши антипригарное
- Съёмный паровой клапан
- Светодиодный дисплей
- 10 автоматических программ приготовления: рис/крупы, плов, на пару, молочная каша, тушение, суп, варка, выпечка, жарка, йогурт
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)
- Функция отложенного старта (до 24 часов)
- Функция разогрева блюд
- Многоуровневая система защиты: температурный датчик, температурный предохранитель
- Дополнительные возможности: расстойка теста, приготовление фондю, выпечка хлеба, пастеризация, стерилизация
- Книга «120 рецептов» для данной модели
- Гарантия 12 месяцев

## Мультиварка RMC-M10



- Потребляемая мощность 500 Вт
- Объем чаши 3 л
- Покрытие чаши антипригарное
- 10 автоматических программ приготовления: йогурт, варка на пару, жарка, тушение, рис, выпечка, плов, молочная каша, гречка, суп
- Цифровой светодиодный дисплей
- Энергонезависимая память
- Функция поддержания температуры готовых блюд (до 24 часов)
- Функция отложенного старта (до 24 часов)
- Функция разогрева блюд
- Дополнительные возможности: приготовление фондю, выпечка хлеба, пастеризация, стерилизация, консервация, подогрев детского питания
- Книга «120 рецептов» для данной модели
- Гарантия 25 месяцев

## Мультиварка RMC-M4505



- Потребляемая мощность 500 Вт
- Объем чаши 3 л
- Покрытие чаши антипригарное
- 10 автоматических программ приготовления: варка на пару, жарка, тушение, рис, выпечка, плов, молочная каша, гречка, суп, подогрев
- Светодиодный дисплей
- Функция поддержания температуры готовых блюд (до 24 часов)
- Функция отложенного старта (до 24 часов)
- Съёмный паровой клапан
- Энергонезависимая память
- Дополнительные возможности: приготовление фондю, выпечка хлеба, пастеризация, стерилизация, консервация
- Книга «120 рецептов» для данной модели
- Гарантия 12 месяцев

## Мультиварка-скороварка RMC-M4504



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

## Мультиварка RMC-4503



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

## Мультиварка RMC-M45021



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

## Мультиварка RMC-M45011



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

## Мультиварка-скороварка RMC-PM4506



- Потребляемая мощность 900 Вт
- Объем чаши 5 л
- Покрытие чаши антипригарное DAIKIN® (Япония)
- Технология приготовления под давлением/без давления
- 6 автоматических программ приготовления (жарка/фритюр, пар/десерты, выпечка/запекание, молочная каша/крупы, варка/суп, тушение/плов)
- Светодиодный цифровой дисплей
- Функция поддержания температуры готовых блюд (до 8 часов)
- Функция отложенного старта (до 24 часов)
- Функция разогрева блюд (до 8 часов)
- Дополнительные возможности: приготовление детского питания, стерилизация
- 4-уровневая система защиты
- Книга «101 рецепт» для данной модели
- Гарантия 25 месяцев

## Мультиварка RMC-M4525



- Потребляемая мощность 900 Вт
- Объем чаши 5 л
- Покрытие чаши антипригарное
- 6 автоматических программ приготовления (пар/макаронны, тушение/суп, плов/десерты, выпечка/хлеб, молочная каша/крупы, жарка)
- Светодиодный цифровой дисплей
- Функция поддержания температуры готовых блюд (до 12 часов)
- Функция отложенного старта (до 24 часов)
- Функция разогрева блюд (до 12 часов)
- Дополнительные возможности: приготовление и подогрев детского питания, стерилизация, пастеризация, консервирование, выпечка хлеба; приготовление фондю, творога, сыра
- Книга «101 рецепт» для данной модели
- Гарантия 12 месяцев

## Мультиварка RMC-M4515



- Потребляемая мощность 700 Вт
- Объем чаши 4 л
- Покрытие чаши антипригарное
- 6 автоматических программ приготовления (жарка, плов, молочная каша/крупы, выпечка/пицца, тушение/десерты, пар/суп/паста)
- Светодиодный цифровой дисплей
- Функция поддержания температуры готовых блюд (до 24 часов)
- Функция отложенного старта (до 24 часов)
- Функция разогрева блюд (до 24 часов)
- Дополнительные возможности: приготовление и подогрев детского питания, стерилизация, пастеризация, консервирование, расстойка теста, выпечка хлеба; приготовление фондю, творога, сыра
- Книга «101 рецепт» для данной модели
- Гарантия 12 месяцев

## Технические характеристики **REDMOND RMC-M60**

- Мощность: 750 Вт
- Напряжение: 220-240 В
- Объем чаши: 5 л
- Покрытие чаши: антипригарное керамическое
- ЖК-дисплей на русском языке
- Влагозащищенная панель управления на русском языке
- 3D-нагрев
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)
- Возможность предварительного отключения автоподогрева
- Функция разогрева блюд
- Функция отложенного старта
- 12 программ:  
9 автоматических,  
3 ручной настройки



## Возможности мультиварки **REDMOND RMC-M60**



ЖАРКА



ТУШЕНИЕ



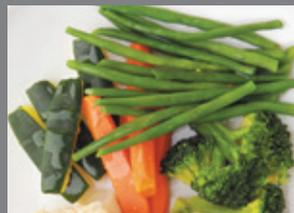
СУП



МОЛОЧНАЯ КАША



КРУПЫ



БЛЮДА НА ПАРУ



ВЫПЕЧКА



ЭКСПРЕСС



МУЛЬТИПОВАР



### Мультиварка **REDMOND RMC-M60**

Мультиварка **REDMOND RMC-M60** создана для того, чтобы вы могли реализовать свой кулинарный талант в полном объеме. Ее функционал отвечает самым высоким запросам, дизайн подчеркнет интерьер любой кухни, а интуитивное управление понятно даже неискушенным пользователям.

Мультиварка **REDMOND RMC-M60** не требует постоянного присутствия на кухне и незаменима для динамичных современных людей, которым важна каждая минута. Она позволит отказаться от другой громоздкой кухонной техники: электрической плиты, духовки, пароварки, йогуртницы, хлебопечи и т.д. Благодаря программе «**МУЛЬТИПОВАР**» ваша кухня превратится в творческую мастерскую!

## ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ



**ЭКСПРЕСС** – для быстрого приготовления риса и рассыпчатых каш на воде.



**РИС – КРУПЫ** – для приготовления риса, различных видов пшеницы и рассыпчатых каш из круп.



**МОЛОЧНАЯ КАША** – для приготовления разнообразных каш на молоке.



**ПАР** – для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мантов, диетических и вегетарианских блюд, а также блюд детского меню.



**СУП** – для приготовления различных супов, а также компотов и других напитков.



**ЖАРКА** – для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов.



**ТУШЕНИЕ** – для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов. Это специальная программа с щадящей тепловой обработкой, сохраняющая в продуктах витамины и полезные вещества.



**ВЫПЕЧКА** – для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, пиццы, запекания рыбы, мяса и овощей.



## МУЛЬТИПОВАР –

для практически любых блюд с возможностью самостоятельной регулировки параметров приготовления. Температура задается от 40° до 130°C (шаг 30°C), а время – от 2 минут до 15 часов (шаг от 1 до 5 минут).

## Функциональные особенности

Уникальные мультиварки **REDMOND** обретают все большую популярность среди ценителей здорового питания во всем мире. Совмещая в себе функции целого ряда бытовых приборов, они экономят пространство на любой кухне и личное время своих владельцев. Приготовленные в мультиварке блюда также расширяют детский рацион питания и внесут приятное разнообразие в ваше диетическое меню.

### Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Функция включается автоматически по завершении программы приготовления и может поддерживать блюдо теплым в течение 24 часов.

### Предварительное отключение автоподогрева

Если включение функции автоподогрева по окончании работы программы нежелательно, можно отключить ее заранее.

### Функция разогрева блюд

Эта функция позволяет использовать мультиварку для подогрева остывших блюд.

### Функция отложенного старта

Функция отложенного старта позволяет приготовить блюдо к нужному времени. Полезный завтрак, горячий обед, изысканный ужин — все будет готово точно в срок!

### Современный дизайн

Современный дизайн мультиварки **REDMOND RMC-M60** подчеркнет интерьерное решение любой кухни.

## Базовая комплектация

Чаша с антипригарным керамическим покрытием



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



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



Предназначен для приготовления различных йогуртов. Банки имеют маркеры даты, позволяющие контролировать срок годности.



Чаша с антипригарным покрытием Teflon® от компании DuPont™ RB-A2 (RIP-A2)

Обладает превосходными антипригарными и теплопроводными свойствами. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и для приготовления блюд в духовом шкафу при температуре до 260°C. Можно мыть в посудомоечной машине. Емкость — 5 литров.



Чаша с керамическим покрытием производства компании Anato® (Корея) RB-C2 (RIP-C2)

Обладает повышенной устойчивостью к механическим повреждениям, отличными антипригарными и теплопроводными свойствами, благодаря чему пища не прилипает к поверхности, прожаривается и тушится равномерно течение всего процесса приготовления. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и для приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине. Емкость — 5 литров.



Стальная чаша  
RB-S2 (RIP-S2)

Обладает повышенной устойчивостью к механическим повреждениям. Рекомендуется для приготовления различных супов, компотов, джемов и варений. Подходит для использования в ней блендера, миксера и других кухонных приборов при приготовлении овощных и фруктовых пюре и крем-супов. Можно мыть в посудомоечной машине. Емкость — 5 литров.



## Рекомендации поваров



«Мне очень нравится китайская кухня: много овощей, яичная и рисовая лапша, морепродукты, мясо. И все это сдобрено кисло-сладким соусом или дерзким имбирем. Невероятно эмоциональные блюда... для приготовления которых нужна специальная посуда и особый температурный режим. С мультиваркой достаточно нажать пару кнопок, чтобы сделать соте из курицы или сычуаньскую хрустящую утку. Блюда получаются ароматными и сочными — словно их приготовил настоящий повар из Китая».



«Мультиварка привлекла мое внимание функцией поддержания температуры готовых блюд. Она позволяет сохранять пищу горячей в течение 24 часов! А это так актуально, когда дома собираются по торжественному случаю. Можно готовить в любое время и оставаться уверенным в том, что к приходу гостей блюдо будет нужной температуры».



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



«С появлением на кухне мультиварки можно забыть о капельках жира, которые обычно разлетаются в разные стороны, когда жарить мясо или рыбу. И вы никогда не почувствуете запаха готовящегося блюда, потому что крышка мультиварки-скороварки герметична. Каждый день вы будете открывать для себя новые положительные стороны этого кухонного прибора».

## Каши



28

Каша гречневая



29

Каша геркулесовая



30

Каша рисовая



31

Каша пшенинная



32

Каша кукурузная

## Супы



33

Борщ



34

Щи



35

Харчо



36

Рассольник



37

Солянка



38

Уха



39

Суп грибной



40

Суп гороховый



41

Суп щавелевый



42

Суп с фрикадельками



43

Суп с домашней лапшой



44

Суп сырный  
с копченостями



45

Крем-суп  
с рыбой



46

Крем-суп  
овощной



47

Фитнес-суп  
овощной



## Вторые блюда



48

Ножки куриные  
жареные



49

Курица со сливками



50

Желудки куриные  
тушеные



51

Куриные крылышки  
с аджикой



52

Котлеты куриные  
с сыром



53

Свинина в сливках



54

Свинина  
по-французски



55

Отбивные из свинины



56

Рулька



57

Рагу со свининой



58

Бефстроганов



59

Гуляш из говядины



60

Форель жареная



61

Ассорти рыбное



62

Гуляш по-средиземноморски



63

Кальмары в сметане



64

Рагу овощное



65

Омлет



66

Перцы фаршированные



67

Бигус



68

Зразы



69

Тефтели в белом соусе



70

Печень жареная с луком



71

Плов с овощами



72

Плов с фруктами



73

Плов со свиной



74

Плов с морепродуктами



## Копчение



75

Курица копченая



76

Свинина копченая



77

Форель копченая

## Гарниры



78

Картофель жареный



79

Пюре картофельное



80

Рис отварной



81

Рис с овощами



82

Греча рассыпчатая



83

Фасоль красная отварная



84

Макароны

## Блюда на пару



85

Овощи на пару



86

Голубцы



87

Манты



88

Котлеты куриные на пару



89

Свинина на пару с картофелем



90

Тилапия на пару с овощами



91

Семга на пару с картофелем



92

Семга под ореховой корочкой

## Салаты и закуски



Фондю сырное

93



Паштет из куриной печени

94



Рулет «Московский»

95



Буженина

96



Холодец

97



Теплый салат с креветками

98



Закуска пикантная

99

## Тесто



Тесто дрожжевое

100

## Хлеб



Хлеб ржано-пшеничный

101



Хлеб белый

102

## Выпечка



Бисквит классический

103



Шарлотка с яблоками

104



Кекс шоколадный

105



Кекс бананово-ореховый

106



107

Кекс медовый



108

Пирог творожный



109

Пирог рыбный



110

Пицца с саями



111

Пицца с морепродуктами

## Десерты



112

Варенье из лесных ягод



113

Яблоки медовые



114

Медовое желе с изюмом и курагой



115

Панна котта шоколадная



116

Фондю шоколадное

## Йогурт



117

Йогурт классический



118

Йогурт с фруктами

## Напитки



119

Морс брусничный



120

Напиток фруктовый



121

Компот  
из сухофруктов



122

Глинтвейн



Консервация



123

Лечо



124

Лечо по-казански



125

Икра кабачковая



126

Маринад  
для огурцов



127

Маринад  
для помидоров



128

Маринад  
для грибов



Детское  
меню



132

Каша манная  
5-процентная



133

Каша рисовая  
протертая



134

Пюре фруктовое



135

Каша гречневая  
протертая



136

Каша манная  
на овощном бульоне



137

Каша манная  
с яблочным пюре



138

Каша из гречневой  
и рисовой муки



139

Пюре рыбное



140

Каша манная  
на курином бульоне



141

Суп-пюре из цветной  
капусты и кабачка



142

Пюре овощное



143

Отвар из шиповника



144

Каша рисовая  
с творогом



145

Бульон мясной



146

Суп-пюре  
картофельный



147

Суп-пюре  
из курицы



148

Суп-пюре  
из печени



149

Котлеты на пару



150

Пюре из индейки





# ВНИМАНИЕ!

## РЕКОМЕНДАЦИИ И ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

---

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

Если в ходе приготовления у вас возникли вопросы, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» руководства по эксплуатации к данной мультиварке. В этом разделе приведены основные ошибки, допускаемые при приготовлении пищи в мультиварке, которые зачастую приводят к неудовлетворительному результату, а также рассмотрены возможные причины такого результата и пути их устранения.

В случае, если вы не найдете ответа на возникшие вопросы в книге рецептов и руководстве по эксплуатации к данной мультиварке, вы можете позвонить по телефонам, приведенным на с. 2, и получить консультацию специалистов или шеф-поваров компании **REDMOND**.

---



## Каша гречневая

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Гречу промыть до прозрачной воды, выложить в чашу мультиварки, залить молоком, добавить сливочное масло, сахар, соль и тщательно перемешать. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **35 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

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

# Каша геркулесовая

Каша

## Ингредиенты:

- Хлопья овсяные (помол №1) — 150 г
- Масло сливочное — 20 г
- Молоко 2,5% — 750 мл
- Соль
- Сахар

## Порядок приготовления

Геркулес выложить в чашу мультиварки, залить молоком, добавить сливочное масло, сахар, соль и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Нажатием кнопки «**Меню**» выбрать программу «**МОЛОЧНАЯ КАША**». Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** в готовую кашу можно добавить изюм, курагу и чернослив.





## Каша рисовая

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Рис и изюм промыть до прозрачной воды, выложить в чашу мультиварки, залить молоком, добавить сливочное масло, сахар, соль и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Нажатием кнопки «**Меню**» выбрать программу «**МОЛОЧНАЯ КАША**». Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **35 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** украсьте готовую кашу измельченными грецкими орехами.

# Каша пшенная

## Ингредиенты:

- Крупа пшенная — 100 г
- Масло сливочное — 20 г
- Молоко 2,5% — 650 мл
- Соль
- Сахар

## Порядок приготовления

Крупу пшенную промыть до прозрачной воды, выложить в чашу мультиварки, залить молоком, добавить сливочное масло, сахар, соль и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Нажатием кнопки «**Меню**» выбрать программу «**МОЛОЧНАЯ КАША**». Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовить до окончания программы.

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

Каши





## Каша кукурузная

### Ингредиенты:

- Крупа кукурузная — 100 г
- Масло сливочное — 20 г
- Молоко 2,5% — 650 мл
- Соль
- Сахар

### Порядок приготовления

Крупу насыпать в чашу мультиварки, залить молоком, добавить сливочное масло, сахар, соль и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Нажатием кнопки «Меню» выбрать программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

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

# Борщ

## Ингредиенты:

- Говядина (филе) – 400 г
- Картофель – 500 г
- Капуста белокочанная – 250 г
- Свекла – 200 г
- Лук репчатый – 100 г
- Морковь – 100 г
- Томатная паста – 80 г
- Чеснок – 10 г
- Вода – 2 л
- Петрушка
- Укроп
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Мясо промыть, вместе с луком, свеклой, морковью, капустой и картофелем нарезать соломкой 0,5х3 см. Чеснок и зелень измельчить ножом. В чашу мультиварки выложить все ингредиенты, залить водой, добавить соль, специи, томатную пасту и перемешать. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«СУП»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления 1 час 30 минут. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовый борщ посыпать измельченной зеленью.

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

Супы





## Щи

### Ингредиенты:

- Говядина (филе) – 500 г
- Капуста белокочанная – 350 г
- Картофель – 200 г
- Морковь – 150 г
- Лук репчатый – 100 г
- Вода – 1,5 л
- Масло растительное – 70 мл
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать кубиками по 2 см. Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать соломкой, капусту тонко нашинковать, картофель нарезать соломкой 0,3x5 см. Морковь и лук выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«ЖАРКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы, периодически помешивая. Обжаренные овощи переместить в отдельную емкость. В чашу мультиварки выложить мясо, залить водой. Закрывать крышку. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«СУП»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. За 30 минут до завершения приготовления открыть крышку, снять с бульона белковую пенку, добавить обжаренные овощи, картофель, капусту, добавить соль и специи. Залить водой, перемешать. Закрывать крышку. Готовить до окончания программы.

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

# Харчо

## Ингредиенты:

- Баранина (филе) – 530 г
- Картофель – 550 г
- Лук репчатый – 200 г
- Рис шлифованный – 100 г
- Томатная паста – 80 г
- Чеснок – 15 г
- Вода – 1,5 л
- Масло растительное – 50 мл
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Баранину промыть и вместе с картофелем нарезать средними кубиками по 1-1,5 см, лук нарезать мелкими кубиками 0,5 см, чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить томатную пасту, соль, специи и перемешать. Закрыть крышку. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«СУП»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

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





## Рассольник

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать вместе с картофелем кубиками по 1,5-2 см. Морковь, лук и огурцы нарезать кубиками по 0,5-1 см. Перловую крупу промыть до прозрачной воды. В чашу мультиварки выложить морковь, лук, огурцы, добавить томатную пасту и растительное масло. Закрыть крышку. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«ЖАРКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**, готовить до окончания программы, периодически помешивая. За 5 минут до завершения приготовления открыть крышку, добавить огуречный рассол, закрыть крышку. Обжаренные овощи выложить на тарелку. В чашу мультиварки выложить мясо и перловую крупу, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрыть крышку. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«СУП»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **1 час 30 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. За 30 минут до завершения приготовления снять с бульона белковую пенку, добавить картофель и обжаренные овощи. Закрыть крышку, готовить до окончания программы.

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

# Солянка

## Ингредиенты:

- Говядина (филе) – 400 г
- Курица копченая – 200 г
- Колбаски охотничьи – 130 г
- Картофель – 560 г
- Морковь – 150 г
- Огурцы соленые – 130 г
- Лук репчатый – 100 г
- Томатная паста – 100 г
- Чеснок – 10 г
- Вода – 2 л
- Огуречный рассол – 100 мл
- Масло растительное – 100 мл
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать вместе с луком, солеными огурцами, морковью, картофелем, колбасками и курицей соломкой по 0,5 см. Лук, морковь, чеснок выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло. Закрывать крышку. Нажатием кнопки «**Меню**» выбрать программу «**ЖАРКА**». Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». За 5 минут до завершения приготовления добавить томатную пасту и огуречный рассол, перемешать, закрыть крышку. Готовить до окончания программы, периодически помешивая. Затем в чашу мультиварки добавить остальные ингредиенты. Закрывать крышку. Нажатием кнопки «**Меню**» выбрать программу «**СУП**». Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовить до окончания программы.

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



Супы



## Уха

### Ингредиенты:

- Минтай (филе) – 250 г
- Окунь (филе) – 250
- Картофель – 500 г
- Помидор – 200 г
- Лук репчатый – 100 г
- Вода – 2 л
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Рыбу промыть, перец очистить от сердцевины и семян. Филе рыбы, картофель и помидоры нарезать кубиками по 2 см, лук измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«СУП»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

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

# Суп грибной

## Ингредиенты:

- Грибы (свежемороженые) – 300 г
- Картофель – 500 г
- Морковь – 120 г
- Лук репчатый – 100 г
- Вода – 1,5 л
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Грибы разморозить, промыть, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Картофель, лук и морковь нарезать кубиками по 1,5 см. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Нажатием кнопки «**Меню**» выбрать программу «**СУП**». Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовить до окончания программы.

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





## Суп гороховый

### Ингредиенты:

- Ребра свиные копченые – 300 г
- Колбаски охотничьи – 100 г
- Горох шлифованный целый – 300 г
- Картофель – 700 г
- Лук репчатый – 200 г
- Морковь – 120 г
- Вода – 2 л
- Масло растительное – 30 мл
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Горох замочить в горячей воде (85°C) на 1 час, затем слить воду. Ребра промыть, отделить друг от друга, морковь, лук и картофель нарезать кубиками по 1 см, колбаски – кружочками. Морковь и лук выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«ЖАРКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы, периодически помешивая. Обжаренные овощи выложить в отдельную емкость, в чашу мультиварки выложить ребра и горох, залить водой. Закрыть крышку. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«СУП»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **2 часа**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. За 30 минут до завершения приготовления добавить колбаски, картофель, обжаренные овощи, соль, специи и перемешать. Закрыть крышку, готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте суп с пшеничными гренками.

# Суп щавелевый

## Ингредиенты:

- Говядина (филе) – 300 г
- Картофель – 200 г
- Щавель свежий – 300 г
- Яйцо вареное – 150 г / 3 шт.
- Лук репчатый – 120 г
- Вода – 1,5 л
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Мясо и щавель промыть, нарезать вместе с луком и картофелем соломкой 0,5х3 см. Овощи и мясо выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрыть крышку. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«СУП»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** вареное яйцо можно заменить сырым взбитым яйцом, добавив его во время варки.





## Суп с фрикадельками

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Из фарша сформировать фрикадельки размером с грецкий орех. Лук, морковь и картофель нарезать кубиками по 1 см, чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить сливочное масло, томатную пасту, соль, специи и перемешать. Нажатием кнопки «**Меню**» выбрать программу «**СУП**». Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовить до окончания программы. Готовить до окончания программы.

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

# Суп с домашней лапшой

## Ингредиенты:

- Курица (филе) – 200 г
- Картофель – 200 г
- Лапша домашняя – 190 г
- Лук репчатый – 100 г
- Вода – 1,5 л
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Куриное филе промыть, вместе с картофелем нарезать средней соломкой 0,8x5 см, лук нарезать тонкой соломкой. Все ингредиенты (кроме лапши) выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Нажатием кнопки «**Меню**» выбрать программу «**СУП**». Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». За 20 минут до завершения приготовления добавить лапшу и перемешать. Закрывать крышку, готовить до окончания программы.

**Совет:** суп можно украсить половинками вареных перепелиных яиц.



Супы



## Суп сырный с копченостями

### Ингредиенты:

- Ребра свиные копченые – 300 г
- Картофель – 400 г
- Морковь – 270 г
- Лук репчатый – 250 г
- Сыр плавленый – 120 г
- Вода – 1,5 л
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Ребра промыть, отделить друг от друга. Картофель нарезать кубиками по 0,5-1 см, морковь натереть на крупной терке, лук нарезать соломкой 0,5х3 см. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить сыр, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«СУП»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте суп с чесночными сухариками.

# Крем-суп с рыбой

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Рыбу промыть, вместе с овощами нарезать кубиками по 2 см. Все ингредиенты (кроме сливок) выложить в чашу мультиварки, залить водой. Закрывать крышку. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«СУП»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Суп перелить в отдельную емкость, добавить сливки и взбить блендером до однородной массы.

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





## Крем-суп овощной

### Ингредиенты:

- Картофель – 160 г
- Брокколи – 200 г
- Цветная капуста – 200 г
- Лук репчатый – 120 г
- Морковь – 60 г
- Вода – 600 л
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Картофель и морковь нарезать кубиками по 2 см. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«СУП»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Суп перелить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

**Совет:** готовый суп украсьте тыквенными семечками.

# Фитнес-суп овощной

## Ингредиенты:

- Картофель – 200 г
- Цветная капуста – 100 г
- Брокколи – 100 г
- Морковь – 100 г
- Лук репчатый – 100 г
- Кукуруза консервированная – 50 г
- Лук зеленый – 10 г
- Вода – 2 л
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

С кукурузы слить жидкость. Картофель, лук и морковь нарезать кубиками по 0,5 см, зеленый лук измельчить ножом. Брокколи и цветную капусту разделить на соцветия. Все ингредиенты (кроме зеленого лука) выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Нажатием кнопки «**Меню**» выбрать программу «**СУП**». Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовить до окончания программы. Готовый суп посыпать зеленым луком.

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

Супы





## Ножки куриные жареные

### Ингредиенты:

- Курица (голени) — 400 г / 4 шт.
- Чеснок — 15 г
- Масло растительное — 60 мл
- Сок лимонный — 20 мл
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Курицу промыть. Из лимона выдавить сок, чеснок натереть на мелкой терке. Курицу натереть смесью из лимонного сока, чеснока, соли и специй, поставить в холодильник на 2 часа. В чашу мультиварки залить растительное масло, выложить предварительно замаринованную курицу. Закрывать крышку. Кнопкой «**Меню**» выбрать программу «**ЖАРКА**». Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **25 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** это блюдо можно подать с картофелем айдахо.

# Курица со сливками

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Курицу промыть, вместе с помидорами нарезать кубиками по 1,5-2 см. Все ингредиенты (кроме сливок) выложить в чашу мультиварки, добавить соль, специи и перемешать. Закрыть крышку. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Нажатием кнопки **«t°C»** установить температуру **130°C**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. За 10 минут до завершения приготовления открыть крышку, добавить сливки, закрыть крышку. Готовить до окончания программы.

**Совет:** приправьте блюдо майораном и чабрецом.





## Желудки куриные тушеные

### Ингредиенты:

- Желудки куриные – 250 г
- Помидоры – 140 г
- Лук репчатый – 100 г
- Морковь – 70 г
- Перец болгарский – 60 г
- Вода – 450 мл
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Перец очистить от сердцевины и семян. Желудки промыть, вместе с овощами нарезать соломкой по 0,5 см. Желудки выложить в чашу мультиварки, добавить воду, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Нажатием кнопки **«t°C»** установить температуру **130°C**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. За 20 минут до завершения приготовления открыть крышку, добавить овощи и перемешать. Закрывать крышку. За 7 минут до завершения приготовления добавить сливки.

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

# Куриные крылышки с аджикой

## Ингредиенты:

- Курица (крылья) – 600 г
- Аджика – 10 г
- Масло растительное – 30 г
- Томатный соус – 200 мл
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Крылья промыть, натереть солью, специями, аджикой, выложить в отдельную емкость и залить томатным соусом. Оставить мариноваться на 1 час. В чашу мультиварки залить масло, выложить крылья. Закрывать крышку. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«ЖАРКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Открыть крышку, влить маринад, закрыть крышку. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Нажатием кнопки **«t°C»** установить температуру **130°C**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте это блюдо с красной отварной фасолью.





## Котлеты куриные с сыром

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Сыр натереть на крупной терке, зелень измельчить ножом. Сыр смешать с зеленью и сливочным маслом, добавить соль. Из сырной массы сформировать шарики, поместить в морозилку на 5 минут. Куриное филе промыть, пропустить через мясорубку, добавить соль, специи и вымесить до однородной массы. Из фарша сформировать лепешки, выложить на каждую сырный шарик, сформировать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях. В чашу мультиварки залить масло, выложить котлеты. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«ЖАРКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. За 10 минут до завершения приготовления котлеты перевернуть.

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

# Свинина со сливками

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать вместе с луком и грибами соломкой по 0,5 см, чеснок – пластинками. Все ингредиенты кроме сливок выложить в чашу мультиварки, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Нажатием кнопки «**Меню**» выбрать программу «**МУЛЬТИПОВАР**». Нажатием кнопки «**t°C**» установить температуру **130°C**. Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». За 5 минут до завершения приготовления открыть крышку, влить сливки, закрыть крышку. Готовить до окончания программы.

**Совет:** из специй подойдут паприка, мускатный орех и кориандр.





## Свинина по-французски

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать на стейки толщиной 2 см и слегка отбить. Помидоры и грибы нарезать тонкими пластинками по 0,5 см, сыр натереть на крупной терке. В чашу мультиварки налить оливковое масло, выложить на дно мясо, посыпать его солью и специями. Закрывать крышку. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«ЖАРКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. За 10 минут до завершения приготовления открыть крышку, перевернуть мясо, выложить на него шампиньоны, помидоры и сыр. Закрывать крышку. Готовить до окончания программы.

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

## Отбивные из свинины

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Свинину промыть, нарезать на стейки толщиной 2-2,5 см и отбить до толщины 0,5 см. В отдельной емкости смешать до однородной массы яйцо, молоко, соль и специи. Куски свинины обмакнуть в смесь и запанировать в овсяных хлопьях. В чашу мультиварки налить оливковое масло, выложить на дно мясо. Нажатием кнопки «**Меню**» выбрать программу «**МУЛЬТИПОВАР**». Нажатием кнопки «**t°C**» установить температуру **130°C**. Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». За 7 минут до завершения приготовления свинину перевернуть. Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте с соусом ткемали.





## Рулька

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Рульку промыть, сделать в ней глубокие надрезы и нашпиговать зубчиками чеснока. Лук измельчить ножом, смешать с солью, специями и базиликом. Полученной смесью натереть рульку и оставить мариноваться в холодильнике на 9 часов. Затем рульку выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло и воду. Закрыть крышку. Нажатием кнопки «**Меню**» выбрать программу «**МУЛЬТИПОВАР**». Нажатием кнопки «**t°C**» установить температуру **130°C**. Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **4 часа**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». За 2 часа до завершения приготовления перевернуть. Закрыть крышку, готовить до окончания программы.

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

# Рагу со свиной

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Мясо промыть, вместе с овощами нарезать кубиками по 2 см, зелень и чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить зелень, чеснок, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Нажатием кнопки **«t°C»** установить температуру **130°C**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

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





## Бефстроганов

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать широкими кусками толщиной 1,5-2 см, отбить до толщины 5-8 мм и затем нарезать брусочками длиной 3-4 см. Лук нарезать соломкой. В чашу мультиварки выложить сливочное масло, мясо и лук, добавить, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Нажатием кнопки **«t°C»** установить температуру **130°C**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. За 5 минут до завершения приготовления открыть крышку, добавить сметану и перемешать. Закрывать крышку. Готовить до окончания программы.

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

# Гуляш из говядины

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Говядину промыть, вместе с луком нарезать кубиками по 1,5-2 см, чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить томатную пасту, растительное масло, соль, специи, воду и тщательно перемешать. Закрыть крышку. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **50 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** приправьте это блюдо майораном.





## Форель жареная

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Рыбу промыть, натереть солью и специями. В чашу мультиварки залить растительное масло и выложить стейк. Закрывать крышку. Нажатием кнопки «**Меню**» выбрать программу «**ЖАРКА**». Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». За 10 минут до окончания приготовления перевернуть стейки, закрыть крышку и готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте это блюдо с салатом из манго, авокадо и листьев рукколы.

# Ассорти рыбное

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Рыбу промыть, нарезать кубиками по 1,5 см, сыр натереть на крупной терке. Рыбу выложить в чашу мультиварки, залить сливками, добавить соль, специи и перемешать, сверху посыпать сыром. Закреть крышку. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **50 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

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





## Гуляш по-средиземноморски

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Рыбу промыть, вместе с перцем и помидорами нарезать кубиками по 2 см, лук нарезать кубиками по 1 см, чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрыть крышку. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** приправьте это блюдо фенхелем и душистым перцем.

# Кальмары в сметане

## Ингредиенты:

- Кольца кальмара (свежзамороженные) – 260 г
- Сметана – 220 г
- Помидоры – 160 г
- Морковь – 100 г
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Кальмары разморозить и откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь. Морковь натереть на крупной терке, помидоры нарезать крупной соломкой по 0,5 см. Овощи и кальмары выложить в чашку мультиварки, добавить сметану, соль, специи, перемешать. Закрыть крышку. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** приправьте это блюдо мускатным цветом.





## Рагу овощное

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Картофель, капусту, баклажаны и помидоры нарезать кубиками по 2 см, морковь и лук нарезать кубиками по 1 см, чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить сливочное масло, соль, специи, измельченный чеснок и перемешать. Закрывать крышку. Нажатием кнопки «**Меню**» выбрать программу «**МУЛЬТИПОВАР**». Нажатием кнопки «**t°C**» установить температуру **130°C**. Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** к овощному рагу отлично подходят прованские травы.

# Омлет

## Ингредиенты:

- Яйцо куриное – 500 г / 10 шт.
- Молоко 2,5% – 500 мл
- Масло сливочное – 30 г
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Яйца с молоком взбить венчиком до однородной массы, добавить соль, специи и перемешать. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, влить молочно-яичную смесь. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ВЫПЕЧКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** готовый омлет можно посыпать тертым сыром.





## Перцы фаршированные

### Ингредиенты:

- Фарш домашний – 600 г
- Перец болгарский – 500 г / 3 шт.
- Рис отварной – 150 г
- Вода – 200 мл
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Фарш смешать с рисом, добавить соль, специи и перемешать. Перцы очистить от сердцевины и семян, наполнить каждый фаршем, уложить в чашу мультиварки, залить водой. Закрывать крышку. Нажатием кнопки «Меню» выбрать программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Нажатием кнопки **«t°C»** установить температуру **130°C**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **35 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** чтобы блюдо выглядело ярче, выбирайте перцы различных цветов.

# Бигус

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Мясо промыть, вместе с капустой и луком нарезать соломкой 0,5х4 см, морковь натереть на крупной терке. Мясо, лук и морковь выложить в чашу мультиварки, добавить томатную пасту, соль, специи и перемешать. Сверху выложить капусту, посыпать солью и специями, залить водой. Закрыть крышку. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Нажатием кнопки **«t°C»** установить температуру **130°C**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** в бигус можно добавить обжаренные шампиньоны.





## Зразы

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Хлеб замочить в холодной воде на 5 минут, хорошо отжать. В фарш добавить хлеб, молоко, соль, специи, хорошо вымесить до однородной массы. Петрушку и зеленый лук измельчить ножом, яйцо натереть на крупной терке, лук нарезать кубиками по 0,5 см. В чашу мультиварки выложить сливочное масло и репчатый лук. Кнопкой «**Меню**» выбрать программу «**ЖАРКА**». Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **5 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовить до окончания программы. Обжаренный лук выложить в отдельную емкость, добавить тертое яйцо, зелень и перемешать. Фарш сформировать в виде лепешки толщиной 1 см, на середину выложить смесь из лука, зелени и яйца. Соединить края лепешек, сформировать зразы, запанировать в сухарях. В чашу мультиварки залить растительное масло, выложить зразы. Закрыть крышку. Кнопкой «**Меню**» выбрать программу «**ЖАРКА**». Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». За 5 минут до окончания времени открыть крышку, перевернуть зразы, закрыть крышку и готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте с соусом из свежего тертого огурца, чеснока и сметаны.

# Тефтели в белом соусе

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Хлеб замочить в холодной воде на 5 минут и хорошо отжать. Фарш с луком и хлебом пропустить через мясорубку, добавить соль, специи и молоко. Вымесить до однородной массы и выбить. Из массы сформировать тефтели диаметром 5 см. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, на дно выложить сформированные тефтели, добавить соус бешамель, соль и специи. Закрывать крышку. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Нажатием кнопки **«t°C»** установить температуру **130°C**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **25 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

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





## Печень жареная с луком

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Печень промыть, вместе с луком нарезать соломкой. В чашу мультиварки залить растительное масло и выложить лук. Кнопкой «**Меню**» выбрать программу «**ЖАРКА**». Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Обжаривать при открытой крышке, периодически помешивая. За 10 минут до завершения приготовления добавить печень и перемешать, готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте с сырным соусом.

# Плов с овощами

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Перец очистить от сердцевины и семян. Перец и морковь нарезать кубиками по 1 см, лук-порей – кольцами по 0,3 см. С горошка слить жидкость. Все овощи выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло, соль, специи и перемешать. Сверху на овощи выложить рис и разровнять. Залить водой. Закрыть крышку. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«РИС – КРУПЫ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовый плов перемешать.

**Совет:** при приготовлении этого плова воду можно заменить овощным отваром.





## Плов с фруктами

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Апельсин очистить от кожуры. Яблоки очистить от сердцевин. Курагу, изюм и чернослив замочить в кипятке на 5 минут, затем промыть и откинуть на сито, нарезать соломкой. Яблоки и апельсины нарезать кубиками по 1 см, орехи измельчить ножом. В чашу мультиварки ровным слоем выложить фрукты, сухофрукты, орехи, залить медом и перемешать. Сверху на фрукты выложить рис и разровнять. Залить водой. Закрыть крышку. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«РИС – КРУПЫ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовый плов перемешать.

**Совет:** украсьте готовый плов фисташками и орехами кешью.

# Плов со свинойной

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Мясо промыть и нарезать кубиками по 2 см, морковь натереть на крупной терке, лук нарезать тонкой соломкой, чеснок промыть (можно не чистить). Мясо, морковь и лук выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло, соль, специи и перемешать. Сверху на мясо выложить рис и разровнять, в него заложить зубчики чеснока, залить водой. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«РИС – КРУПЫ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** приправьте плов зирой, барбарисом и куркумой.





## Плов с морепродуктами

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Лук и морковь нарезать тонкой соломкой, выложить в чашу мультиварки, добавить морепродукты, соль, специи и перемешать. Сверху выложить рис и разровнять, залить водой. Закрыть крышку. Нажатием кнопки Меню выбрать программу «РИС – КРУПЫ». Нажать кнопку «Установка/Таймер», кнопками «Час» и «Мин» установить время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку «Старт/Подогрев». Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте с дольками лайма.

# Курица копченая

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Курицу промыть, натереть солью, специями и жидким дымом. Курицу завернуть в фольгу в 2-3 слоя, выложить в чашу мультиварки. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ВЫПЕЧКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте с дижонской горчицей.

Копчение





## Свинина копченая

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать на порционные куски толщиной 1,5-2 см, натереть солью, специями и жидким дымом. Каждый кусок завернуть в 2-3 слоя фольги. Мясо выложить в чашу мультиварки. Закрыть крышку. Кнопкой «**Меню**» установить программу «**ВЫПЕЧКА**». Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте с соусом барбекю.

# Форель копченая

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Рыбу промыть, натереть солью, специями и жидким дымом. Рыбу завернуть в 2-3 слоя фольги, выложить в чашу мультиварки. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ВЫПЕЧКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** перед подачей украсьте готовое блюдо ломтиками карамболы.

Копчение





## Картофель жареный

### Ингредиенты:

- Картофель – 200 г
- Масло растительное – 70 мл
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Картофель нарезать соломкой 3х1см. В чашу мультиварки залить растительное масло, выложить картофель. Крышку не закрывать. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ЖАРКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы, периодически помешивая. Готовый картофель посыпать солью, специями и перемешать.

**Совет:** подавайте картофель с томатным соусом.

# Пюре картофельное

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Картофель разрезать на 6 частей, выложить в чашу мультиварки, залить молоком и водой, добавить сливочное масло и соль. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Нажатием кнопки **«t°C»** установить температуру **100°C**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **50 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Из готового картофеля сделать пюре.

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





## Рис отварной

### Ингредиенты:

- Рис шлифованный – 260 г
- Масло сливочное – 20 г
- Вода – 330 мл
- Соль

### Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить в нее рис, залить водой, добавить соль и перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой «**Меню**» выбрать программу «**РИС – КРУПЫ**». Нажать кнопку «**Установка/ Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовить до окончания программы. Готовый рис перемешать.

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

# Рис с овощами

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды, морковь и чеснок натереть на крупной терке, лук нарезать мелкими кубиками по 0,5 см, оливки разрезать пополам. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить оливковое масло, соль и специи. Залить водой, разровнять лопаткой. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«РИС – КРУПЫ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **35 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовый рис перемешать.

**Совет:** для приготовления этого гарнира можно использовать вместо воды мясной или овощной бульон.





## Греча рассыпчатая

### Ингредиенты:

- Греча (ядрица) – 260 г
- Масло сливочное – 20 г
- Вода – 330 г
- Соль

### Порядок приготовления

Крупу промыть до чистой воды. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить в нее промытую гречу, залить водой, добавить соль и перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой «**Меню**» выбрать программу «**РИС – КРУПЫ**». Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **35 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовить до окончания программы. Готовую гречу перемешать.

**Совет:** вкус гречи станет более насыщенным, если перед подачей добавить в нее кусочек сливочного масла.

# Фасоль красная отварная

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Фасоль залить кипятком и дать постоять 1 час, затем откинуть на сито и дать воде стечь. В чашу мультиварки выложить фасоль, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **2 часа**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовую фасоль откинуть на сито и дать стечь жидкости.

**Совет:** из приправ к фасоли подойдут кинза и орегано.





## Макаронны

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

В чашу мультиварки залить воду, добавить соль и растительное масло. Закрывать крышку. Кнопкой «**Меню**» выбрать программу «**МУЛЬТИПОВАР**». Нажатием кнопки «**t°C**» установить температуру **100°C**. Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». За 10 минут до окончания программы открыть крышку, выложить в чашу макароны и перемешать. Закрывать крышку. Готовить до окончания программы. Готовые макароны откинуть на дуршлаг и промыть.

**Совет:** посыпьте отварные макароны тертым сыром пармезан.

## Овощи на пару

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Картофель нарезать кубиками по 2 см, болгарский перец очистить от сердцевины и семян, нарезать кубиками по 3 см. В чашу мультиварки залить воду, установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него все ингредиенты и перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ПАР»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

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





## Голубцы

### Ингредиенты:

- Фарш домашний – 400 г
- Капуста белокочанная (листья) – 200 г
- Лук репчатый – 150 г
- Рис отварной – 100 г
- Яйцо куриное – 50 г / 1 шт.
- Чеснок – 15 г
- Вода – 500 мл
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

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

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

# Манты

## Ингредиенты:

Для теста:

- Мука пшеничная – 500 г
- Яйцо куриное – 100 г / 2 шт.
- Масло растительное – 15 г
- Вода – 200 мл

Для фарша:

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

## Порядок приготовления

Замесить тесто: в муке сделать небольшое углубление, аккуратно выбить в него яйца, добавить растительное масло, подсоленную воду и перемешать. Вымешивать до тех пор, пока тесто станет однородным. Приготовить фарш: мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком, добавить яйца, соль, специи и перемешать. Раскатать тесто тонким слоем и вырезать из него кружки диаметром 8 см, в середину каждого выложить небольшую порцию мясного фарша и круговым движением защипать края теста. В чашу мультиварки залить воду, установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него манты. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ПАР»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **50 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

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





## Котлеты куриные на пару

### Ингредиенты:

- Филе куриное – 500 г
- Лук репчатый – 100 г
- Чеснок – 6 г
- Вода – 500 мл
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Курицу промыть, вместе с луком и чесноком пропустить через мясорубку, добавить соль, специи и вымесить до однородной массы, сформировать котлеты. В чашу мультиварки залить воду, установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него котлеты. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ПАР»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте со сметанным соусом.

# Свинина на пару с картофелем

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать на стейки толщиной 2 см, натереть горчицей, солью и специями. Поставить в холодильник мариноваться на 2 часа. Картофель нарезать кубиками по 1 см. В чашу мультиварки залить воду, установить контейнер для приготовления на пару, выложить на нее свинину и картофель. Закрывать крышку. Кнопкой «**Меню**» выбрать программу «**ПАР**». Нажать «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **50 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовить до окончания программы.

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





## Тилапия на пару с овощами

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Рыбу промыть, натереть солью и специями, морковь нарезать кружочками толщиной 0,3 см. В чашу мультиварки залить воду, на дно установить решетку для приготовления на пару, выложить на нее все ингредиенты, добавить соль и специи. Закрыть крышку. Кнопкой «**Меню**» выбрать программу «**ПАР**». Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** готовую рыбу можно сбрызнуть лимонным соком.

# Семга на пару с картофелем

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Рыбу промыть, натереть солью и специями, картофель нарезать кубиками по 2 см. В чашу мультиварки залить воду, на дно установить решетку для приготовления на пару, выложить на нее рыбу и картофель. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ПАР»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **35 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте с соусом песто.





## Семга под ореховой корочкой

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Рыбу промыть, натереть солью и специями, орехи измельчить ножом. В чашу мультиварки залить воду, установить решетку для приготовления на пару, выложить в нее рыбу, посыпать орехами и слегка примять. Закрывать крышку. Кнопкой «**Меню**» выбрать программу «**ПАР**». Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **35 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовить до окончания программы.

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

## Фондю сырное

### Ингредиенты:

- Сыр чеддер — 350 г
- Чеснок — 10 г
- Крахмал — 10 г
- Вино белое сухое — 150 мл
- Сливки 22% — 75 мл
- Вода — 50 мл
- Сахар, соль, специи

### Порядок приготовления

Сыр натереть на мелкой терке, чеснок измельчить ножом. Сливки, воду, крахмал и сахар смешать в отдельной емкости до однородной массы. В чашу мультиварки залить вино. Закрыть крышку. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Нажатием кнопки **«t°C»** установить температуру **100°C**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления 10 минут. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. За 6 минут до завершения приготовления добавить чеснок и сыр, постоянно помешивая, чтобы получилась однородная масса. Продолжая помешивать, добавить соль и специи. За 3 минуты до завершения приготовления, не прекращая мешать, добавить смесь из сливок и крахмала. Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте фондю с сухариками из пшеничного хлеба.





## Паштет из куриной печени

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Печень промыть, вместе с луком дважды пропустить через мясорубку, в фарш добавить сливки, манную крупу, соль, специи, мускатный орех на кончике ножа и взбить миксером до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить на дно получившуюся массу и разровнять. Закрывать крышку. Кнопкой «**Меню**» выбрать программу «**ВЫПЕЧКА**». Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **50 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** из специй к этому паштету подойдет 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 завернуть в рулет. Чашу мультиварки смазать растительным маслом, выложить на дно рулеты швом вниз. Закрывать крышку. Кнопкой «**Меню**» выбрать программу «**ЖАРКА**». Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **25 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». За 10 минут до окончания приготовления открыть крышку, перевернуть рулеты, закрыть крышку. Готовить до окончания программы.

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





## Буженина

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Свинину промыть. Если кусок крупный, разрезать его вдоль волокон толщиной не более 1 см. Затем мясо натереть растительным маслом, горчицей, солью и специями. В мясе сделать надрезы ножом, нашпиговать зубчиками чеснока и поставить в холодильник на 4 часа. Маринованное мясо завернуть рулетом и обернуть в 2-3 слоя фольги, выложить на дно чаши мультиварки. Закрывать крышку. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«ВЫПЕЧКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **2 часа**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

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

# Холодец

## Ингредиенты:

- Свинина (ножки) – 1,2 кг
- Говядина (филе) – 500 г
- Лук репчатый – 150 г
- Морковь – 120 г
- Чеснок – 20 г
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Говядину промыть, вместе с морковью крупно нарезать, чеснок измельчить ножом. Свиные ножки промыть, при необходимости разрубить. В чашу мультиварки выложить все ингредиенты, добавить соль и специи, залить водой до максимальной отметки. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **8 часов**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовые свиные ножки и говядину остудить, мясо отделить от костей и измельчить ножом, бульон процедить. Разложить кусочки мяса и морковь по формам для холодца, добавить в каждую форму чеснок, залить бульоном и поставить в холодильник до застывания.

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





## Теплый салат с креветками

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Креветки промыть, очистить от панциря, оставив при этом хвостик. Кабачки очистить от кожицы и нарезать кружочками толщиной 0,5 см. Авокадо очистить от кожуры, вынуть косточку, нарезать кубиками по 1 см, имбирь очистить, натереть на мелкой терке, черри разрезать пополам, базилик измельчить ножом, листья салата нарвать руками. В отдельной емкости смешать авокадо, помидоры, листья салата, добавить тертый корень имбиря, базилик, оливковое масло и перемешать. В чашу мультиварки налить подсолнечное масло, выложить на дно в один слой креветки и кружочки кабачков. Кнопкой «**Меню**» выбрать программу «**ЖАРКА**». Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления 7 минут. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовить до окончания программы при открытой крышке, периодически переворачивая кабачки и креветки. На салатную смесь выложить по кругу цукини и украсить креветками. При подаче кабачки и креветки должны быть теплыми.

**Совет:** перед подачей салат можно сбрызнуть лимонным соком.

## Закуска пикантная

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Креветки промыть, очистить от панциря, оставив при этом хвостик. Чеснок и петрушку измельчить ножом. В отдельную емкость выложить креветки, добавить соль, лимонный сок, чеснок, петрушку, специи и перемешать, поставить в холодильник мариноваться на 4 часа. В чашу мультиварки залить растительное масло, выложить креветки и перемешать. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«ЖАРКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы при открытой крышке, периодически помешивая.

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



## Тесто дрожжевое

### Ингредиенты:

- Мука – 600 г
- Сахар – 20 г
- Дрожжи сухие – 15 г
- Соль – 5 г
- Вода теплая – 300 мл
- Масло растительное – 10 мл

### Порядок приготовления

В отдельные емкости смешать муку, соль, сахар и дрожжи, продолжая помешивать, тонкой струйкой влить воду комнатной температуры. Руками вымесить тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок емкости. Чашу мультivarки смазать растительным маслом, выложить тесто в чашу мультivarки. Закрyть крышку. Кнопкой «**Меню**» выбрать программу «**МУЛЬТИПОВАР**». Кнопкой «**t°C**» установить температуру **40°C**. Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** это тесто отлично подойдет для приготовления пирожков и пиццы.

# Хлеб ржано-пшеничный

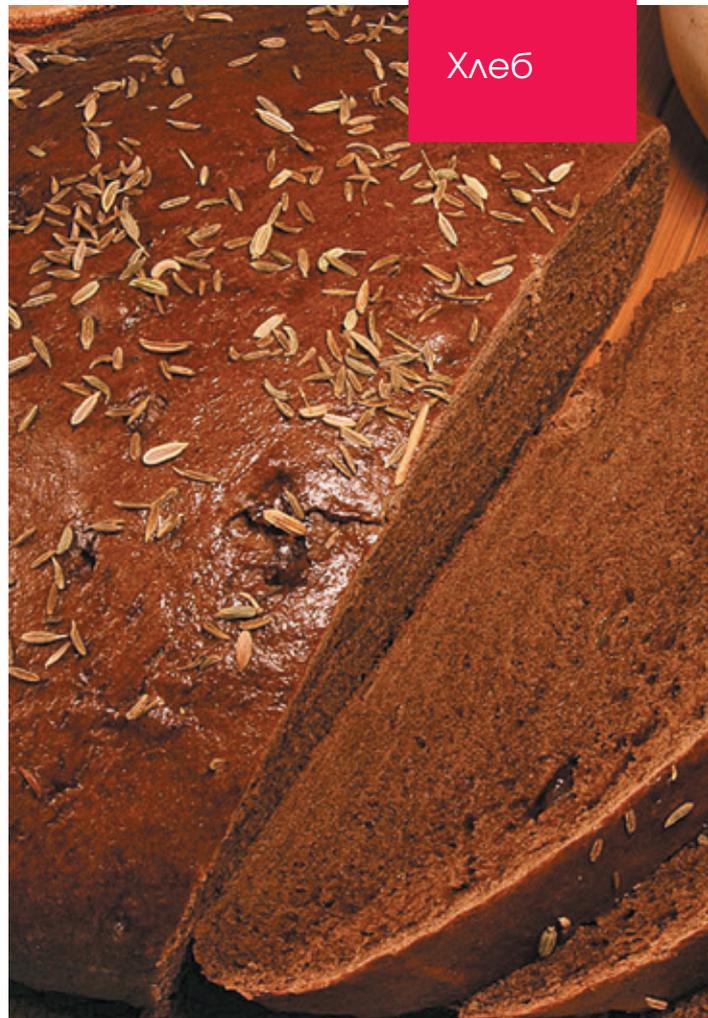
## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Пшеничную муку просеять, добавить гречневую и ржаную муку, соль, солод, тмин, дрожжи и перемешать. Не переставая помешивать, влить тонкой струйкой воду комнатной температуры, мед и оливковое масло. Тесто вымесить до получения однородной массы. Чашу мультиварки смазать маслом и выложить тесто на дно. Закрыть крышку. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Нажатием кнопки **«t°C»** установить температуру **40°C**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. После звукового сигнала нажать кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Выложить тесто на доску, обмять и хорошо вымесить. Чашу мультиварки смазать маслом, в нее выложить тесто и разровнять. Сверху посыпать кедровыми орешками и слегка примять. Закрыть крышку. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«ВЫПЕЧКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **2 часа**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. За 1 час до завершения приготовления перевернуть хлеб. Закрыть крышку.

**Совет:** подавайте этот хлеб с ореховой пастой.





## Хлеб белый

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

В отдельной емкости смешать муку, соль, сахар и дрожжи. Постоянно помешивая, тонкой струйкой влить воду и растительное масло. Руками месить тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок емкости. Чашу мультиварки смазать растительным маслом, выложить в нее замешанное тесто и разровнять. Закрыть крышку. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Нажатием кнопки **«t°C»** установить температуру **40°C**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Не открывая крышки нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«ВЫПЕЧКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **2 часа**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. За 1 час до окончания 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:** этот хлеб отлично подойдет для приготовления тартинков и канапе.

# Бисквит классический

## Ингредиенты:

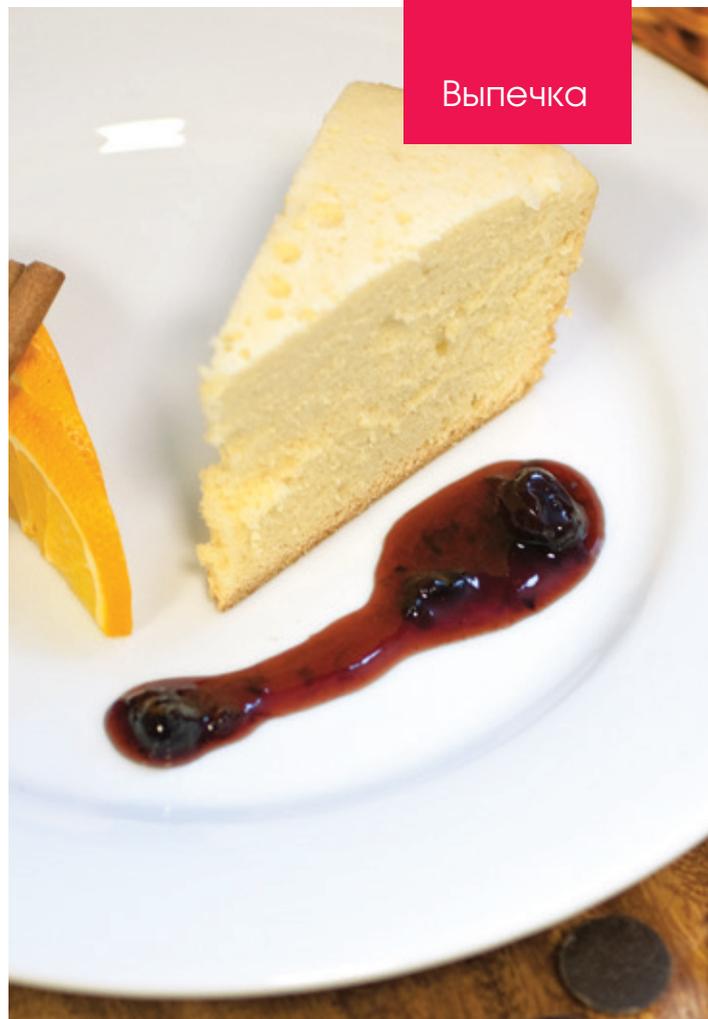
- Мука пшеничная (в/с) – 180 г
- Яйцо куриное – 300 г / 6 шт.
- Сахар – 150 г
- Масло сливочное – 10 г
- Разрыхлитель – 5 г

## Порядок приготовления

В отдельной емкости взбить яйца с сахаром до стойкой пены. Постоянно помешивая, добавить муку, разрыхлитель и тщательно перемешать до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить в нее тесто. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ВЫПЕЧКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час и Мин»** установить время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовый бисквит оставить в мультиварке на 15 минут.

**Совет:** бисквит можно украсить вареньем или джемом.

Выпечка





## Шарлотка с яблоками

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Яблоки очистить от сердцевинки и семян, нарезать кубиками по 1 см. В отдельной емкости взбить яйца с сахаром до стойкой пены. При постоянном помешивании добавить муку, разрыхлитель, корицу и тщательно перемешать до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, дно чаши залить небольшим количеством теста, выложить яблоки, залить оставшейся частью теста. Закрывать крышку. Кнопкой «**Меню**» выбрать программу «**ВЫПЕЧКА**». Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовить до окончания программы.

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

# Кекс шоколадный

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

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

**Совет:** готовый кекс можно украсить сахарной пудрой и дробленным фундуком.

Выпечка





## Кекс бананово-ореховый

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Яйцо взбить с сахаром до стойкой пены. Сливочное масло растопить. При постоянном помешивании добавить в яичную массу сливочное масло, муку и разрыхлитель. Грецкий орех и банан пропустить через мясорубку, получившуюся смесь аккуратно вмешать в тесто и перемешать до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить на дно готовое тесто и разровнять. Закрыть крышку. Кнопкой «**Меню**» выбрать программу «**ВЫПЕЧКА**». Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** готовый кекс можно разделить на слои и пропитать ванильным сиропом.

# Кекс медовый

## Ингредиенты:

- Мука пшеничная (в/с) — 180 г
- Яйцо куриное — 250 г / 5 шт.
- Мед — 120 г
- Сахар — 150 г
- Масло сливочное — 50 г
- Масло сливочное — 10г
- Разрыхлитель — 5 г
- Соль — 1 г

## Порядок приготовления

Яичные белки отделить от желтков. Белки взбить с сахаром до стойкой пены. Не переставая взбивать, добавить мед, желтки, разрыхлитель и ванильный сахар. Постоянно помешивая, понемногу добавлять муку, тщательно перемешать до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и залить получившееся тесто. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ВЫПЕЧКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

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





## Пирог творожный

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Белки отделить от желтков. В белки добавить соль и взбить миксером до устойчивой пены. Апельсин очистить от кожуры и вместе с клубникой нарезать ломтиками по 0,3 см. Творог, желтки, сахар и муку смешать миксером до однородной массы. В творожную массу добавить взбитые белки и аккуратно перемешать лопаткой. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить половину творожной массы на дно, далее выложить слоями апельсины и клубнику. Выложить оставшуюся часть творожной массы и разровнять. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ВЫПЕЧКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **50 мин.** Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовый пирог оставить в мультиварке на 35 минут.

**Совет:** украсьте пирог заварным кремом и свежими ягодами.

# Пирог рыбный

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Консервированную рыбу размять вилкой, картофель нарезать тонкими кружочками. Яйцо натереть на крупной терке, зеленый лук измельчить ножом. Рыбу смешать с яйцом и луком. Тесто разделить на две части и раскатать до толщины 1 см. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и выложить в нее первую часть теста, сверху равномерно распределить рыбу, смешанную с зеленым луком и яйцом, затем выложить кружочки картофеля, посыпать солью и специями. Накрывать второй частью теста, защипать края и сделать несколько проколов вилкой. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ВЫПЕЧКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте с соусом тартар.





## Пицца с салями

### Ингредиенты:

- Тесто дрожжевое (см. рецепт дрожжевого теста на странице 100) – 150 г
- Сыр твердый – 60 г
- Помидоры черри – 60 г
- Салями – 40 г
- Томатная паста – 20 г
- Майонез – 20 г
- Оливки – 15 г
- Сливочное масло – 15 г
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Для начинки: салями нарезать тонкой соломкой, помидоры – кружочками, оливки – колечками. Приготовить соус: томатную пасту смешать с майонезом, солью и специями до однородной массы. Тесто раскатать в круглую лепешку, равную диаметру чаши толщиной 0,5 см, сыр натереть на крупной терке. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, на дно выложить тесто, смазать его соусом, сверху по всему диаметру равномерно выложить начинку и посыпать сыром. Закрывать крышку. Нажатием кнопки «**Меню**» выбрать программу «**ВЫПЕЧКА**». Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **50 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовить до окончания программы.

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

# Пицца с морепродуктами

## Ингредиенты:

- Тесто дрожжевое (см. рецепт дрожжевого теста на странице 100) – 150 г
- Сыр твердый – 60 г
- Помидоры черри – 60 г
- Коктейль из морепродуктов – 40 г
- Томатная паста – 20 г
- Сметана 20% – 20 г
- Оливки – 15 г
- Сливочное масло – 15 г
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Для начинки: морской коктейль разморозить, промыть, откинуть на сито и дать стечь воде, помидоры – кружочками, оливки – колечками. Приготовить соус: томатную пасту смешать со сметаной, солью и специями до однородной массы. Тесто раскатать в круглую лепешку, равную диаметру чаши толщиной 0,5 см, сыр натереть на крушной терке. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, на дно выложить тесто, смазать его соусом, сверху по всему диаметру равномерно выложить начинку и посыпать сыром. Закрыть крышку. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«ВЫПЕЧКА»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **50 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** украсьте готовую пиццу листиками свежего орегано.





## Варенье из лесных ягод

### Ингредиенты:

- Лесные ягоды (сбор) – 800 г
- Сахар – 800 г
- Вода – 250 мл

### Порядок приготовления

В чашу мультиварки выложить лесные ягоды, добавить сахар, залить водой и перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Кнопкой **«t°C»** установить температуру **100°C**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **1 час 30 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** за 5 минут до завершения приготовления можно добавить в варенье 50 г лимонного сока – тогда оно будет храниться дольше.

# Яблоки медовые

## Ингредиенты:

- Яблоки – 300 г
- Мед – 60 г
- Корица

## Порядок приготовления

У яблок срезать верхнюю часть, удалить сердцевину. В образовавшуюся выемку положить мед и добавить щепотку корицы, накрыть яблоко верхней частью. Яблоки уложить в чашу мультиварки таким образом, чтобы мед не вытек. Закрывать крышку. Нажатием кнопки «**Меню**» выбрать программу «**ВЫПЕЧКА**». Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте медовые яблоки со сливочным мороженым.





## Медовое желе с изюмом и курагой

### Ингредиенты:

- Мед – 90 г
- Курага – 60 г
- Изюм – 60 г
- Желатин листовой – 12 г
- Сок лимонный – 5 г
- Вода – 330 мл

### Порядок приготовления

Курагу и изюм промыть, залить кипятком на 5 минут, откинуть на сито и дать стечь воде. Курагу нарезать кубиками по 1 см, в воде растворить мед. В чашу мультиварки выложить изюм и курагу, залить медовой водой и перемешать. Закрыть крышку. Нажатием кнопки «**Меню**» выбрать программу «**МУЛЬТИПОВАР**». Нажатием кнопки «**t°C**» установить температуру **100°C**. Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовить до окончания программы. Желатин залить холодной водой на 1 минуту, затем отжать, добавить в чашу мультиварки к смеси из сухофруктов, тщательно перемешать. Смесь разлить по формам, дать остыть и убрать в холодильник на 3 часа до полного застывания.

**Совет:** по желанию в этот десерт можно добавить чернослив.

# Панна котта шоколадная

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Шоколад натереть на мелкой терке, желатин замочить в холодной воде на 1 минуту и отжать. В чашу мультиварки выложить шоколад, добавить сливки, сахар, молоко, ванилин и перемешать. Закрывать крышку. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Нажатием кнопки **«t°C»** установить температуру **100°C**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления открыть крышку, перемешать содержимое венчиком, добавить желатин и снова перемешать до полного растворения желатина. Готовую массу разлить по формочкам и убрать в холодильник до застывания на 3-4 часа.

**Совет:** украсьте десерт шоколадным топпингом и фисташками.





## Фондю шоколадное

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Разломайте плитку шоколада на дольки. В чашу мультиварки выложить шоколад, залить сливками. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Кнопкой **«t°C»** установить температуру **100°C**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Помешивать содержимое при открытой крышке до окончания программы.

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

# Йогурт классический

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Молоко, сливки и простоквашу комнатной температуры смешать и перелить в чашу мультиварки. Закрыть крышку. Кнопкой «**Меню**» выбрать программу «**МУЛЬТИПОВАР**». Кнопкой «**t°C**» установить температуру **40°C**. Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **12 часов**. Дважды нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовить до окончания программы. Готовый йогурт разлить по баночкам и поставить в холодильник на 3 часа.

**Совет:** перед подачей добавьте в йогурт свежие ягоды и измельченные орехи.

Йогурт





## Йогурт с фруктами

### Ингредиенты:

- Молоко 3,2% – 350 мл
- Сливки 10% – 350 мл
- Простокваша 2,5% – 300 мл
- Яблоки зеленых сортов – 100 г

### Порядок приготовления

Яблоки очистить от сердцевины, нарезать на мелкие кусочки. Молоко, сливки и простоквашу комнатной температуры смешать, добавить яблоки, перемешать, налить в чашу мультиварки. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Кнопкой **«t°C»** установить температуру **40°C**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **12 часов**. Дважды нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовый йогурт разлить по баночкам и поставить в холодильник на 3 часа.

**Совет:** вместо яблок можно использовать любые другие фрукты.

# Морс брусничный

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Бруснику промыть. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой и тщательно перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Кнопкой **«t°C»** установить температуру **100°C**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

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





## Напиток фруктовый

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Кнопкой **«t°C»** установить температуру **100°C**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** напиток приобретет кисло-сладкий вкус, если в него добавить сок цитрусовых.

# Компот из сухофруктов

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Сухофрукты промыть, откинуть на сито и дать стечь воде. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить сахар, залить водой и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Кнопкой **«t°C»** установить температуру **100°C**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовый компот настоять.

**Совет:** в компот можно добавить гвоздику – это придаст напитку пряный вкус.





## Глинтвейн

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Изюм и имбирь выложить в чашу мультиварки, залить вином, добавить сахар, померанцевую корку, корицу, кардамон, гвоздику и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой «**Меню**» выбрать программу «**МУЛЬТИПОВАР**». Кнопкой «**t°C**» установить температуру **70°C**. Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** при подаче украсьте край стакана долькой апельсина.

# Лечо

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Помидоры пропустить через мясорубку. Болгарский перец очистить от сердцевины и семян, нарезать дольками шириной 1,5 см, чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить масло, сахар, соль, чеснок, уксус и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Нажатием кнопки **«t°C»** установить температуру **130°C**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

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

Консервация





## Лечо по-казански

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Помидоры и морковь пропустить через мясорубку. Зеленый перец, чеснок, перец чили измельчить ножом. Болгарский перец очистить от сердцевины и семян, нарезать кольцами. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить сахар, растительное масло, уксус, соль и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Нажатием кнопки **«t°C»** установить температуру **130°C**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

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

# Икра кабачковая

## Ингредиенты:

- Кабачок — 2 кг
- Морковь — 800 г
- Лук репчатый — 200 г
- 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. Выложить в чашу мультиварки лук, морковь, чеснок, добавить растительное масло и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Нажатием кнопки **«t°C»** установить температуру **130°C**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. За 40 минут до завершения приготовления выложить кабачки. Закрывать крышку. Готовые овощи пропустить через мясорубку, выложить в чашу мультиварки, добавить соль, сахар, перец, уксус и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Нажатием кнопки **«Меню»** выбрать программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Нажатием кнопки **«t°C»** установить температуру **130°C**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте с пряной зеленью и кукурузным хлебом.

Консервация





## Маринад для огурцов

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой «**Меню**» выбрать программу «**МУЛЬТИПОВАР**». Кнопкой «**t°C**» установить температуру **100°C**. Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **1 час 20 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовить до окончания программы.

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

# Маринад для помидоров

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой «**Меню**» выбрать программу «**МУЛЬТИПОВАР**». Кнопкой «**t°C**» установить температуру **100°C**. Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **1 час 20 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». По окончании программы маринад готов к консервации.

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





## Маринад для грибов

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Кнопкой **«t°C»** установить температуру **100°C**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **1 час 20 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. По окончании программы продукт готов к консервации. Готовить до окончания программы.

**Совет:** также в маринад можно добавить фенхель и белый перец – вкус станет более пряным.



# REDMOND

## Для самых маленьких

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

До года ребенок должен получать пищу в строго установленные часы. Благодаря функции «Отложенный старт» мультиварка **REDMOND RMC-M60** поможет вам готовить продукты к нужному времени, тем самым не нарушая рацион малыша.

Очень полезны для питания детей раннего возраста кисломолочные продукты. Программы мультиварки позволяют готовить в домашних условиях натуральный йогурт, а значит, у вас не будет необходимости кормить ребенка покупными кисломолочными продуктами.

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

Готовить вкусные и полезные блюда для малыша поможет мультиварка **REDMOND RMC-M60**. Она подарит вам возможность проводить больше времени с ребенком за веселыми и познавательными играми, потому что процесс приготовления в мультиварке очень прост. Молочные каши, фруктовое и овощное пюре, блюда на пару и многое другое можно приготовить быстро и без лишних усилий!

В мультиварке **REDMOND RMC-M60** можно не только готовить, но и подогревать детское питание, а также стерилизовать бутылочки.

При приготовлении блюд для самых маленьких вместо соли и сахара следует 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.





## Каша манная 5-процентная

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить в нее крупу, залить молоком и водой, добавить фруктозный сироп и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовую кашу тщательно перемешать и протереть через сито.

**Совет:** с четырех месяцев.

# Каша рисовая протертая

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить в нее рис, залить молоком и водой, добавить фруктозный сироп, солевой раствор и перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **25 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовую кашу протереть через сито.

**Совет:** с четырех месяцев.





## Пюре фруктовое

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Фрукты очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кубиками по 3 см. В чашу мультиварки налить воду, сверху установить контейнер для приготовления на пару, равномерно выложить в него фрукты, полить фруктозным сиропом. Закрыть крышку. Кнопкой «**Меню**» выбрать программу «**ПАР**». Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **1 час**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовить до окончания программы. Готовые фрукты переложить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

**Совет:** с четырех месяцев.

# Каша гречневая протертая

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Крупу промыть до прозрачной воды, выложить в чашу мультиварки. Закрывать крышку. Кнопкой «**Меню**» выбрать программу «**МУЛЬТИПОВАР**». Кнопкой «**t°C**» установить температуру **130°C**. Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». По окончании программы нажать кнопку «**Тепло/Отмена**». Открыть крышку, добавить в чашу фруктозный сироп, солевой раствор, залить воду и молоко. Перемешать, закрыть крышку. Кнопкой «**Меню**» выбрать программу «**МОЛОЧНАЯ КАША**». Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовую кашу протереть через сито.

**Совет:** с пяти месяцев.





## Каша манная на овощном бульоне

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Овощи очистить и замочить в воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 1 см, выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Нажатием кнопки **«t°C»** установить температуру **100°C**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Полученный овощной бульон процедить. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, залить бульон, высыпать манную крупу и тщательно перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы, после чего кашу тщательно перемешать.

**Совет:** с шести месяцев.

## Каша манная с яблочным пюре

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, натереть на мелкой терке. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить в нее крупу, яблоко, залить молоком, добавить фруктозный сироп и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопкой **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. За 5 минут до завершения приготовления открыть крышку, добавить в кашу тертое яблоко и тщательно перемешать. Закрыть крышку. Готовить до окончания программы. Готовую кашу тщательно перемешать.

**Совет:** с шести месяцев.





## Каша из гречневой и рисовой муки

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Рисовую и гречневую муку смешать с водой, перемешать венчиком до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, залить молоко, мучную смесь, добавить солевой раствор, фруктозный сироп и перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой «**Меню**» выбрать программу «**МОЛОЧНАЯ КАША**». Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». За 5 минут до завершения приготовления открыть крышку, добавить мучную смесь и тщательно перемешать до однородной массы. Закрывать крышку и готовить до окончания программы. Готовую кашу тщательно перемешать.

**Совет:** с шести месяцев.

# Пюре рыбное

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Рыбу очистить от кожи и костей, промыть. В чашу мультиварки налить воду, сверху установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него рыбу, полить солевым раствором. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ПАР»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **35 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовую рыбу переложить в отдельную емкость, добавить 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
- Вода — 450 мл
- Солевой раствор — 3 мл

### Порядок приготовления

Курицу промыть, нарезать кубиками по 0,5 см, выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить солевой раствор. Закрывать крышку. Кнопкой «**Меню**» выбрать программу «**СУП**». Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **50 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовить до окончания программы. Полученный бульон процедить. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить в нее манку, залить бульоном и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой «**Меню**» выбрать программу «**МОЛОЧНАЯ КАША**». Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**» и готовить до окончания программы. Готовую кашу тщательно перемешать.

**Совет:** с семи месяцев.

## Суп-пюре из цветной капусты и кабачка

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Кабачок очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками по 1 см, капусту измельчить ножом. Овощи замочить в холодной воде на 1 час. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить в нее овощи, залить водой, добавить солевой раствор и перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовый суп перелить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

**Совет:** с семи месяцев.





## Пюре овощное

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Овощи замочить в холодной воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 1 см. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, в нее выложить подготовленные овощи, залить водой, добавить фруктозный сироп, солевой раствор и перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Нажатием кнопки **«t°C»** установить температуру **100°C**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы, после чего сваренные овощи переложить в отдельную емкость, залить получившимся бульоном и взбить блендером до однородной массы.

**Совет:** с семи месяцев.

## Отвар из шиповника

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Плоды шиповника перебрать и промыть, выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить фруктозу и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Нажатием кнопки **«t°C»** установить температуру **100°C**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовому отвару дать настояться 6-8 часов, после чего процедить через марлю.

**Совет:** с семи месяцев.





## Каша рисовая с творогом

### Ингредиенты:

- Рис (шлифованный) — 30 г
- Творог — 50 г
- Масло сливочное — 5 г
- Вода — 300 мл
- Фруктозный сироп — 5 мл

### Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Выложить в смазанную сливочным маслом чашу мультиварки, залить водой, добавить фруктозный сироп и перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой «**Меню**» выбрать программу «**МУЛЬТИПОВАР**». Кнопкой «**t°C**» установить температуру **100°C**. Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **25 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовить до окончания программы. Готовый рис переложить в отдельную емкость, добавить к нему творог и взбить блендером до однородной массы.

**Совет:** с восьми месяцев.

# Бульон мясной

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать кубиками по 1 см. Промытые овощи замочить в холодной воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 0,5-1 см. Петрушку крупно нарезать. Мясо, овощи и зелень выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить солевой раствор и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **50 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Получившийся бульон процедить.

**Совет:** с восьми месяцев.





## Суп-пюре картофельный

### Ингредиенты:

- Картофель — 200 г
- Масло сливочное — 5 г
- Молоко 2,5% — 350 мл
- Вода — 100 мл
- Солевой раствор — 3 мл

### Порядок приготовления

Картофель промыть, замочить в воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 1 см. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить картофель, залить молоком и водой, добавить солевой раствор и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовый картофель вместе с отваром протереть через сито.

**Совет:** с восьми месяцев.

## Суп-пюре из курицы

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Курицу промыть, вместе с луком пропустить через мясорубку два раза. Молоко смешать с водой, добавить муку и размешать венчиком до однородной массы. Фарш выложить в чашу мультитварки, залить молочно-мучной смесью, добавить солевой раствор, сливочное масло и перемешать. Закрывать крышку. Кнопкой «**Меню**» выбрать программу «**СУП**». Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовить до окончания программы. Готовый суп перелить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

**Совет:** с восьми месяцев.





## Суп-пюре из печени

### Ингредиенты:

- Печень телячья — 50 г
- Хлеб белый (без корочки) — 50 г
- Желток яичный — 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 смазать сливочным маслом, выложить протертую массу, залить овощным отваром, добавить солевой раствор и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«СУП»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы. Готовый суп перелить в отдельную емкость и тщательно перемешать венчиком до однородной массы.

**Совет:** с восьми месяцев.

# Котлеты на пару

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Хлеб замочить в 60 мл воды на 10 минут. Мясо промыть, вместе с хлебом дважды пропустить через мясорубку. Добавить в фарш солевой раствор, вымесить до однородной массы и сформировать котлеты. В чашу мультиварки налить воду, сверху установить контейнер для приготовления на пару и выложить в него котлеты. Закрыть крышку. Кнопкой **«Меню»** выбрать программу **«ПАР»**. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время приготовления **50 минут**. Нажать кнопку **«Старт/Подогрев»**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** с восьми месяцев.

Детское  
меню





## Пюре из индейки

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

С горошка слить жидкость и промыть. Мясо промыть, дважды пропустить через мясорубку. Фарш и горошек выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить солевой раствор и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой «**Меню**» выбрать программу «**СУП**». Нажать кнопку «**Установка/Таймер**», кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку «**Старт/Подогрев**». Готовить до окончания программы. Готовое мясо с горошком переложить в отдельную емкость, добавить 50 мл бульона и взбить блендером до однородной массы.

**Совет:** с одиннадцати месяцев.



# Стерилизация

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация посуды для питания поможет защитить его от многих вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды (автоклав) или пара. В мультиварке **REDMOND RMC-M60** можно легко и быстро простерилизовать предметы как водяным (медицинским), так и паровым способами.

## **ДЛЯ БУТЫЛОЧЕК И КРУПНЫХ ПРЕДМЕТОВ (ВОДЯНОЙ СПОСОБ ПО ПРИНЦИПУ АВТОКЛАВА):**

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше.
2. Наполните чашу водой до горлышка бутылочек, но не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«СУП»**.
5. Нажмите кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установите время работы программы согласно рецепту. По умолчанию в программе **«СУП»** время приготовления составляет **1 час**.
6. При необходимости нажмите кнопку **«Отложенный старт»** и установите время отложенного старта.
7. Нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления, загорятся индикаторы кнопок **«Тепло/Отмена»** и **«Старт/Подогрев»**. Повторным нажатием кнопки **«Старт/Подогрев»** отключите автоподогрев (индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»** погаснет).
8. По завершении программы прозвучит сигнал.
9. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**.

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

### **ДЛЯ СОСОК И МЕЛКИХ ПРЕДМЕТОВ (ПАРОВОЙ СПОСОБ):**

1. Мелкие предметы (соски, детские столовые приборы, прорезыватели и т. д.) равномерно разместите в контейнере для приготовления на пару.
2. Залейте в чашу 600-1000 мл воды, установите чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу.
3. Установите чашу в корпус мультиварки. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ПАР»**.
5. Нажать кнопку **«Установка/Таймер»**. Кнопками **«Час»** и **«Мин»** установить время работы программы. По умолчанию в программе **«ПАР»** время стерилизации составляет **30 минут**.
6. При необходимости нажмите кнопку **«Отложенный старт»** и установите время отложенного старта.
7. Нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления. Загорятся индикаторы кнопок **«Тепло/Отмена»** и **«Старт/Подогрев»**. Повторным нажатием кнопки **«Старт/Подогрев»** отключите автоподогрев (индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»** погаснет). Обратный отсчет времени работы программы начнется после выхода мультиварки на рабочий режим.
8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал.
9. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**.

По окончании работы программы все заложенные в контейнер предметы будут простерилизованы.

# Пастеризация

Процесс однократного нагрева жидких продуктов до 60 °С в течение 1 часа либо до температуры 70—80 °С в течение нескольких минут. Применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов. В мультиварке **REDMOND RMC-M60** можно пастеризовать продукты при помощи программы «**МУЛЬТИПОВАР**».

1. Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «**Меню**» выберите программу «**МУЛЬТИПОВАР**».
4. Нажимая кнопку «**t°C**» установите температуру **70°C**. По умолчанию в программе «**МУЛЬТИПОВАР**» установлена температура **40°C**.
5. Нажать кнопку «**Установка/Таймер**». Кнопками «**Час**» и «**Мин**» установить время работы программы. По умолчанию в программе «**МУЛЬТИПОВАР**» время приготовления составляет **30 минут**.
6. Нажмите кнопку «**Старт/Подогрев**». Начнется выполнение установленной программы приготовления. Загорятся индикаторы кнопок «**Тепло/Отмена**» и «**Старт/Подогрев**». Начнется обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы прозвучит сигнал. Включится автоподогрев, начнется прямой отсчет времени работы в данном режиме. Отключить функцию можно нажатием кнопки «**Тепло/Отмена**».
8. Для отмены введенной программы или прерывания процесса тепловой обработки нажмите кнопку «**Тепло/Отмена**». По окончании режима пастеризации выньте готовый продукт из мультиварки, остудите и храните в холодном месте.

**Таблица времени пастеризации в зависимости от объема жидкости**

Объем, л	0,5	1	1,5	2
Время	35 минут	40 минут	1 час	1 час 40 минут

## Таблица калорийности

	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
Вино белое сухое	0	0	0,2	66
Вино красное сухое	0,2	0	0,3	64
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 (суловой набор)	20,2	2,8	0	106
Говядина (филе)	20,2	2,8	0	106
Горох (сушеный)	20,5	2	48,6	298
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
Грибы	2,1	0,7	1	18,7
Груша	0,4	0,3	9,8	42

	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
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
Кефир	3	0,1	3,8	30
Капуста брюссельская	4,8	0	5,9	43
Капуста квашеная	1,8	0	2,2	19
Кллеква 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
Коньяк	0	0	1,5	240
Кабачок	0,6	0,3	4,9	23
Кальмары	18	14,2	0	110
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 подкопченая	27,4	24,3	0	326
Колбаски охотничьи	27,4	24,3	0	326

## Таблица калорийности

	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Кориандр молотый	1,5	0	5	25
Корица	3,9	3,2	3,2	261
Креветки	17,8	1,1	0	81
Крупа кукурузная	8,3	1,2	71,6	337
Крупа пшеничная	11,5	3,3	66,5	348
Кукуруза (консервированная)	2,2	0,4	11,2	58
Курата	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
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

	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
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
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
Пиво	0,3	0	4,6	42
Перепела	21,76	4,53	0	134
Палочки корицы	3,9	3,2	79,8	261

	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Паприка	1,3	0	5,3	27
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
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

	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
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
Семечки	28	46,7	15,7	600
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
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







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



**REDMOND** в социальных сетях:



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



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



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



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



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



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



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

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

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

REDMOND Industrial Group LLC, USA

Printed in Finland



Дата выпуска: 25.03.2014