

# REDMOND

МУЛЬТИКУХНЯ  
RMK-M271



ГОТОВИМ  
С REDMOND!

Скачайте мобильное приложение с рецептами от шеф-поваров REDMOND!

# 120 рецептов

ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

# REDMOND



**42**  
ПРОГРАММЫ

**16** АВТОМАТИЧЕСКИХ  
ПРОГРАММ  
**26** ПРОГРАММ  
РУЧНОЙ НАСТРОЙКИ

**Master**  
chief *lite*

**Master**  
*fry*

Мультикухня **REDMOND RMK-M271** способна готовить практически все — от простых блюд до настоящих гастрономических изысков. Отныне любая еда, приготовленная вами, всегда будет произведением кулинарного искусства.

Благодаря функции **MASTERFRY®** — запатентованной **REDMOND** технологии подъема ТЭНа — мультикухня **RMK-M271** легко трансформируется в программируемую плиту нового поколения и позволяет, используя автоматические программы, готовить на сковороде, в чаше, кастрюле, сотейнике и кипятить воду в чайнике. Стейки, оладьи, блинчики и другие блюда готовятся за считанные минуты на специальной сковороде с керамическим покрытием, входящей в комплект мультикухни. Поднимите нагревательный элемент на верхний уровень, установите сковороду или любую другую посуду подходящего диаметра и готовьте любимые блюда в удовольствие!

В **RMK-M271** реализованы **16 автоматических программ** и **26 программ ручной настройки**. Эта компактная мультикухня с легкостью готовит как классические первые и вторые блюда — супы, каши, рагу, плов, гарниры, — так и оригинальные: йогурт, фондю, глинтвейн, десерты, салаты и многое другое. **RMK-M271** станет незаменимой помощницей для тех, кто заботится о своем здоровье, ведь продукты, приготовленные в ней, сохраняют полезные вещества и микроэлементы!

Отдыхайте, занимайтесь любимым хобби, отправляйтесь на прогулку с семьей, а заботы о приготовлении еды возьмет на себя мультикухня **REDMOND RMK-M271!**

# О МУЛЬТИКУХНЯХ **REDMOND**



Мультикохня **RMK-M271** — многофункциональное устройство нового поколения. Реализованные в ней инновационные разработки в области техники для приготовления еды не только обеспечат ваше здоровое питание, но и позволят создать настоящие кулинарные шедевры, подарив свободное время. Ваши хлопоты по кухне станут незначительными и приятными, а блюда получатся вкусными и полезными!

## САЙТЫ ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВА **REDMOND** В РОССИИ

[www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro)  
[www.redmond.company](http://www.redmond.company)

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

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

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

Звонок по России бесплатный.

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

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

Звонок по России бесплатный.

# REDMOND

## УМНЫЙ ДОМ —

Новая грань твоей свободы!

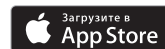
Будущее уже наступило! Каждый современный человек сегодня использует smart-технологии и достижения технической мысли. А завтра каждый дом можно будет по праву назвать «умным». Мы переступили порог новой технической революции, и настала эра беспроводных технологий и интеллектуального управления. **REDMOND**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

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



**RI-C250S**

#ready4sky



Удобное и интуитивно понятное единое **мобильное приложение** для всей техники **REDMOND R4S**



Использование новейших **энергосберегающих** решений



Удаленное управление устройствами из любой точки мира при подключении через **R4S gateway APP**

## REDMOND с технологией R4S



МУЛЬТИВАРКА



КОФЕМАШИНА



ЧАЙНИК



**Sky Home** Умная техника для дома



УВЛАЖНИТЕЛЬ



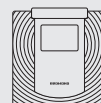
ОБОГРЕВАТЕЛЬ



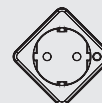
ВОЗДУХООЧИСТИТЕЛЬ



**Sky Fitness** и умные гаджеты



ВЕСЫ



РОЗЕТКА



ТРЕКЕР

Регулярное расширение функционала устройств за счет обновления мобильного приложения.

# Sky Kitchen

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

Посвяти свое время великим свершениям, доверив заботу о себе кухонной технике **Redmond Sky Kitchen**, которой ты сможешь управлять одним касанием из любой точки мира!



## SkyKettle REDMOND M170S

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

## SkyCoffee REDMOND 1505S

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

# Sky Home

Не теряй ни минуты своего времени! Находясь в дороге или на работе, ты одним прикосновением к экрану смартфона управляешь всей техникой **Sky Home** — регулируешь температуру и влажность воздуха, можешь охладить или согреть свой дом.

Благодаря технике **REDMOND Sky Home** твой дом становится интеллектуальным пространством, где все создано для твоего комфорта.



## SkyHeat REDMOND C4519S

Покидая сырую и мерзлую улицу, ты сразу погружаешься в приятное тепло, ведь запустить **SkyHeat** и прогреть помещение теперь ты можешь даже с работы!

## SkyAir Clean REDMOND 3707S

Твой дом всегда встречает тебя чистым воздухом — никаких примесей, запахов и даже бактерий. Ты запускаешь **SkyAirClean** удаленно, и ты надежно защищен от пыли и микробов!



# REDMOND CLUB

Присоединяйся!

## REDMONDCLUB.COM

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



## Клуб REDMOND

- Гарантия от 2 лет и полное гарантийное и сервисное обслуживание;
- Книги рецептов, созданные лучшими поварами **REDMOND** специально для каждой модели мультиварки и другой кухонной техники;
- Индивидуальные консультации шеф-повара **REDMOND** по вопросам приготовления;
- Обновляемые подборки рецептов на сайте **REDMONDCLUB.COM**;
- Мастер-классы от шеф-повара **REDMOND** с наглядной демонстрацией всех возможностей мультиварок;
- Видеорецепты различных блюд;
- Интересные статьи на самые актуальные кулинарные темы;
- Информация об истории и традициях различных кухонь мира и рецепты лучших национальных блюд;
- Новости современных технологий и вся информация о последних разработках **REDMOND**;
- Возможность приобрести полезные аксессуары, получить скидки и подарки, принять участие в акциях от **REDMOND**!



**Следи за  
НОВОСТЯМИ!**

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

# REDMOND

## Возможно все!

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

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

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

**REDMONDCLUB.COM**

Официальный сайт клуба **REDMOND**





# Путешествуй вместе с **REDMOND**

Главный приз

**ПУТЕШЕСТВИЕ НА ДВОИХ!**

Таиланд, Израиль, Черногория, Турция, Египет и другие курорты мира ждут тебя!

**ШАНСОВ ВЫИГРАТЬ  
СТАЛО БОЛЬШЕ !**

**Конкурс SMART HOME**

Придумайте иллюстрированную историю о жизни Умной техники **REDMOND** в вашей семье. Выиграй главный приз конкурса — путешествие на двоих!

ПОДРОБНОСТИ НА [REDMONDCLUB.COM](http://REDMONDCLUB.COM)



# УЧАСТВУЙ В КОНКУРСЕ «ПУТЕШЕСТВУЙ ВМЕСТЕ С REDMOND»

ПОДРОБНОСТИ НА  
[REDMONDCLUB.COM](http://REDMONDCLUB.COM)



## ФОТОКОНКУРС

Путешествие — это всегда новые открытия и впечатления, море позитива и незабываемых моментов.

Хочешь снова ощутить вкус жизни? Просто сфотографируйся с надписью «Путешествуй вместе с REDMOND» на фоне достопримечательности и выиграй поездку твоей мечты!

REDMOND CLUB



ШАГ 2  
сДЕЛАЙ  
ФОТО



ШАГ 3  
ЗАГРУЗИ ФОТО  
НА ОФИЦИАЛЬНУЮ  
СТРАНИЦУ КОНКУРСА

ШАГ 1  
ПРОЙДИ  
РЕГИСТРАЦИЮ  
НА REDMONDCLUB

**И ВЫИГРАЙ:**



II  
МЕСТО  
МУЛЬТИВАРКА  
REDMOND M170



I  
МЕСТО  
ПУТЕШЕСТВИЕ НА ДВОИХ  
В ТУРЦИЮ ИЛИ ЕГИПЕТ



III  
МЕСТО  
МУЛЬТИВАРКА  
REDMOND O11



## ВИДЕОКОНКУРС

Хочешь выиграть незабываемую поездку?

Просто разбуди в себе режиссера! Сними креативный видеоролик длиной 3-5 минут о процессе приготовления твоего кулинарного шедевра любой кухни мира в мультиварке REDMOND и выложи его на youtube.com!

REDMOND CLUB



ШАГ 2  
СНИМИ  
ВИДЕОРОЛИК



ШАГ 3  
ЗАГРУЗИ ФОТО  
НА ОФИЦИАЛЬНУЮ  
СТРАНИЦУ КОНКУРСА

ШАГ 1  
ПРОЙДИ  
РЕГИСТРАЦИЮ  
НА REDMONDCLUB

**И ВЫИГРАЙ:**



II  
МЕСТО  
МУЛЬТИВАРКА  
REDMOND IH300



I  
МЕСТО  
ПУТЕШЕСТВИЕ НА ДВОИХ  
В ТАЙЛАНД, ИЗРАИЛЬ,  
ЧЕРНОГОРИЮ...



III  
МЕСТО  
МЯСОРУБКА  
REDMOND 1203-8



## SMART HOME

Прими участие в конкурсе Smart Home «Путешествуй вместе с REDMOND» и выиграй поездку твоей мечты!

Для участия в конкурсе сделай умную технику REDMOND членом своей семьи и расскажи историю из своей жизни через фотографию или рисунок.

REDMOND CLUB



ШАГ 2  
сДЕЛАЙ  
ФОТО



ШАГ 3  
ЗАГРУЗИ ФОТО  
НА ОФИЦИАЛЬНУЮ  
СТРАНИЦУ КОНКУРСА

ШАГ 1  
ПРОЙДИ  
РЕГИСТРАЦИЮ  
НА REDMONDCLUB

**И ВЫИГРАЙ:**



II  
МЕСТО  
МУЛЬТИВАРКА  
REDMOND  
Skycooker M800S



I  
МЕСТО  
ПУТЕШЕСТВИЕ НА ДВОИХ  
В ТУРЦИЮ ИЛИ ЕГИПЕТ



III  
МЕСТО  
ЧАЙНИК  
REDMOND  
SkyKettle M170S

**“ЗАЙМИ СВОЕ МЕСТО ПОД СОЛНЦЕМ!”**  
КОНКУРС ПРОВОДИТСЯ 6 РАЗ В ГОД

# МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

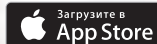
«ГОТОВИМ С REDMOND»



REDMOND

## Более 3000 рецептов

лучших блюд, которые можно приготовить в мультиварках и мультикухнях **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 мобильных устройствах с операционными системами Android, iOS





REDMOND

# МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

## «ГОТОВИМ С REDMOND»

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



### Выбор своей модели

Лучшие рецепты для каждого прибора!



### Выбор блюд по ингредиентам

Разнообразные блюда из любимых продуктов



### Выбор калорийности блюда

Самая вкусная диета!



### Сохранение избранных рецептов

Создавайте свою кулинарную книгу



### Выбор времени приготовления

Планируйте свой день!

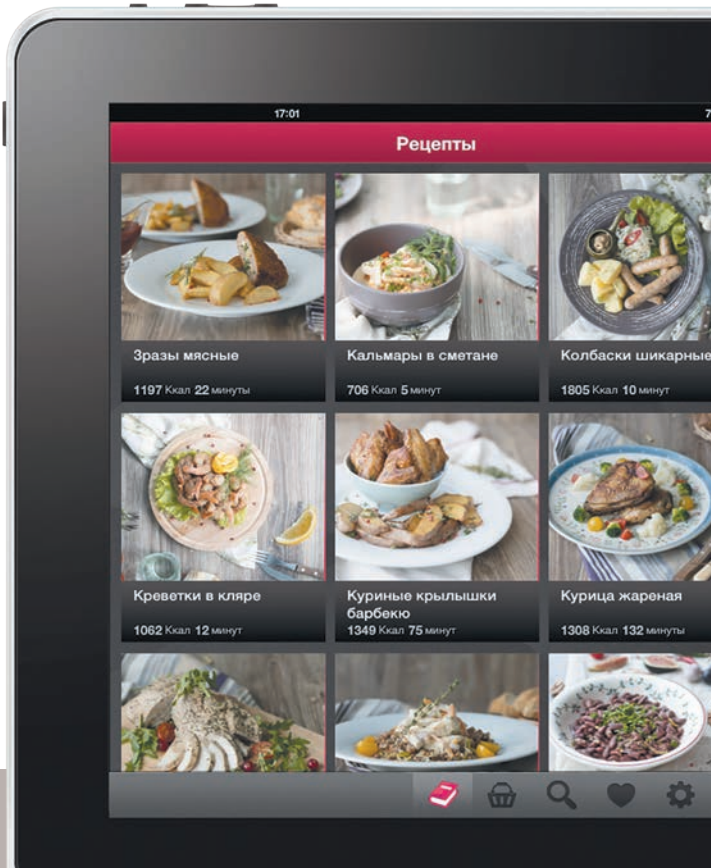


### Составление списка покупок

Ваш правильный выбор!

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

# Вкусно готовить – легко!



# REDMOND

## ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

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

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

### УНИКАЛЬНЫЙ МЕХАНИЗМ

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



Ветчинница  
**RHP-M02**



Ветчина



Колбаса



Рулеты



Буженина

### ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО СТАЛИ

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

# REDMOND

## ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

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



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

### Здоровое питание

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

### Режим самоочистки

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

### Функция разморозки

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

### Походная кухня

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



# REDMOND

ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

## Вакуумные упаковщики REDMOND M021 и M020

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



Технология приготовления

## SOUS VIDE

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

Вакуумная упаковка прекрасно подходит для:

✔ Долгосрочного хранения продуктов, домашних заготовок и готовых блюд



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

✔ транспортировки продуктов и блюд



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

✔ маринования продуктов



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

✔ хранения ценных предметов и документов



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

# REDMOND

## Машинка для пасты RKA-PM1

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

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



### РАСКАТЫВАЮЩИЕ РОЛИКИ

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



### НАРЕЗНОЙ БЛОК

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



### МЕХАНИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ

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





## ОГЛАВЛЕНИЕ

---

Модельный ряд бытовой техники <b>REDMOND</b> .....	16
Технические характеристики <b>RMK-M271</b> .....	24
Рекомендации поваров <b>REDMOND</b> .....	31
Таблица калорийности.....	32
<b>Рекомендации и требования к процессу приготовления блюд</b> .....	<b>35</b>
Фотоменю.....	36
Рецепты.....	44
Для самых маленьких.....	146
Стерилизация.....	167
Пастеризация.....	169

## Модельный ряд бытовой техники **REDMOND**

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

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



## REDMOND Техника для кухни

### Чайник **SkyKettle** **RK-M170S**



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

### Чайник **SkyKettle** **RK-M171S**



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

### Чайник **SkyKettle** **RK-M173S**



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

### Чайник **SkyKettle** **RK-G175S-E**



- Технология управления R4S
- Объем 1,7 л
- Мощность 2000 Вт
- Корпус из жаропрочного стекла и нержавеющей стали
- Нагрев воды без кипячения (от 40 до 100°C)
- Поддержание температуры воды до 12 часов
- Внутренняя подсветка
- Контактная группа Strix®
- Отсек для хранения шнура
- Книга рецептов чая в комплекте
- Гарантия 2 года

## REDMOND Техника для кухни

### Весы кухонные **SkyScales RS-741S**



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

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



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

### Кофеварка **SkyCoffee RCM-1508S**



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

### Кухонный комбайн **RFP-3907**



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

## REDMOND Техника для дома

### Обогреватель SkyHeat RFH-C4519S



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

### Очиститель воздуха SkyAirClean RAC-3705S



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

### Обогреватель SkyHeat RFH-C4511S



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

### Очиститель воздуха SkyAirClean RAC-3706S



- Технология управления R4S
- Мощность 27 Вт
- Обслуживаемая площадь до 50 м<sup>2</sup>
- 6 режимов работы
- Ионизация воздуха
- Быстрое удаление дыма
- Время непрерывной работы: 2/4/6/ 8 часов
- Скорость воздухообмена 264 м<sup>3</sup>/ч
- Уровень шума менее 60 дБ
- Гарантия 2 года

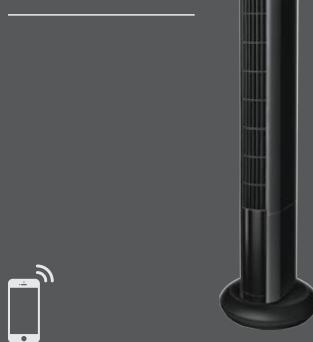
## REDMOND Техника для дома

### Очиститель воздуха SkyAirClean RAC-3707S



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

### Вентилятор SkyFan RAF-5005S



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

### Увлажнитель воздуха SkyDew RHF-3310S



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

### Утюг Skylron RI-C250S



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

### Сетевой фильтр **SkySocket RSP-E101S**

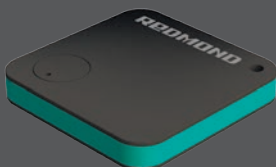
---



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

### Трекер **SkyTracker RFT-08S**

---



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

### Цоколь **SkySocket RSP-202S**

---



- Технология управления R4S:
  - Удаленное включение
  - Установка времени отключения
  - Расписание работы устройств
  - Режим автоактивации
  - Максимальная мощность 60 Вт
  - Для светодиодных и люминесцентных ламп

### Розетка **SkyPlug RSP-100S**

---



- Технология управления R4S:
  - Удаленное включение
  - Дистанционное отключение
  - Защита от перегрузки
  - График отключения
  - Расписание работы устройств
  - Режим автоактивации
  - Блокировка подачи тока
  - Стандарт розетки E4

## REDMOND Техника для дома

### Весы напольные SkyBalance RS-740S



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

### Увлажнитель RHF-3307



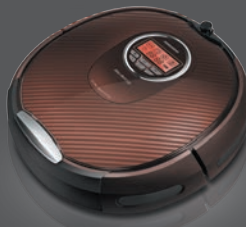
- Мощность 27 Вт
- Максимальный расход воды 300 мл/ч
- Объем резервуара для воды 3 л
- Непрерывная работа до 10 часов
- Сенсорная панель управления
- Ароматизация воздуха
- Ионизация воздуха
- Обслуживаемая площадь до 45 м<sup>2</sup>
- Подсветка корпуса
- Эко-дизайн
- Гарантия 2 года

### Утюг RI-C219



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

### Робот-пылесос RV-R400



- Мощность 38 Вт
- Площадь уборки до 120 м<sup>2</sup>
- 4 режима работы
- Повтор уборки до 3 раз
- Щетка шириной 16 см
- Непрерывная работа до 45 минут
- Полная зарядка за 4 часа
- Возвращение на зарядную станцию
- Датчик определения ступенек
- Низкий уровень шума
- Пульт дистанционного управления
- Магнитная лента и виртуальная стена в комплекте



## Пылесос RV-308



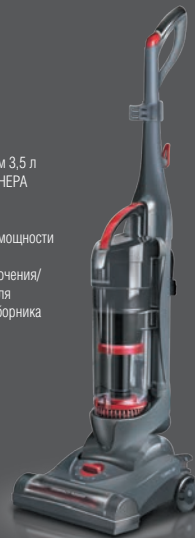
- Максимальная мощность 1600 Вт
- Системы защиты двигателя:
  - плавный пуск двигателя
  - электронный контроль температуры двигателя
  - отключение при перегреве
- Емкость контейнера для пыли 1,5 л
- Многоступенчатая циклоническая система фильтрации
- Тип HEPA фильтра: H12
- Радиус действия 10 метров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

## Пылесос RV-310



- Мощность 2000 Вт
- Система сбора пыли:
  - мешок-пылесборник объемом 3,5 л
  - сменный выпускной фильтр HEPA
- Регулировка мощности всасывания на корпусе
- Дополнительная регулировка мощности всасывания
- Светодиодный индикатор включения/мощности/перегрузки двигателя
- Индикация заполнения пылесборника
- Система электронного контроля работы двигателя
- Радиус действия 7,5 м
- Турбощетка в комплекте
- Автоматическое сматывание электрошнура
- Гарантия 2 года

## Пылесос RV-UR317



- Мощность 1200 Вт
- Мультициклон 9+1
- Емкость пылесборника 1,4 л
- 5 позиций регулировки подъема щетки
- Класс EPA-фильтра: E10
- Ширина щетки 28 см
- Радиус действия 5 м
- Гибкий шланг в комплекте
- 3 насадки в комплекте
- Гарантия 2 года

## REDMOND Техника для красоты

### Фен RF-503



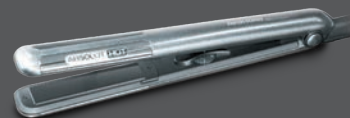
- Максимальная мощность 2400 Вт
- 2 скорости воздушного потока
- 3 температурных режима
- Ионизация воздуха
- Функция «Холодный воздух»
- Узкая насадка-концентратор (60 мм)
- Широкая насадка-концентратор (80 мм)
- Кольцо для подвешивания
- Длина шнура 2 м
- Гарантия 2 года

### Фен RF-505



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

### Стайлер RCI-2311



- Мощность 35 Вт
- Диапазон нагрева 140–230°C
- Быстрый нагрев
- Система «2 в 1»: выпрямление и завивка
- Тройная защита волос:
- Равномерное распределение тепла
- Легкое скольжение
- Антистатический эффект
- Профессиональные «плавающие» пластины из титана
- Зеркальная полировка пластин
- Светодиодная индикация включения

## Технические характеристики **REDMOND RMK-M271**

- 42 программы:
  - 16 автоматических программ
  - 26 программ ручной настройки
- Функция MasterFry®:  
подъем нагревательного элемента и приготовление с помощью автоматических программ в любой жаропрочной посуде подходящего диаметра
- Функция МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ:  
изменение времени и температуры в процессе приготовления
- Покрытие чаши антипригарное керамическое
- Объем чаши: 5 л
- Светодиодный дисплей
- Интуитивно понятная панель управления на русском языке
- Съемный паровой клапан
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев) – до 12 часов
- Функция предварительного отключения автоподогрева
- Функция отложенного старта – до 24 часов
- Функция разогрева блюд – до 12 часов
- Отключение звуковых сигналов

Кнопка открытия крышки

Крышка прибора

Корпус прибора

Панель управления с дисплеем



**Master fry**

**МУЛЬТИПОВАР**  
от 35 до 160°C (шаг 5°C)

**Master chef lite**

**42**  
ПРОГРАММЫ

**16** АВТОМАТИЧЕСКИХ  
ПРОГРАММ  
**26** ПРОГРАММ  
РУЧНОЙ НАСТРОЙКИ

## Функциональные особенности

Мульטיкухни **REDMOND** обретают все большую популярность среди ценителей здорового питания во всем мире. Совмещая в себе функции целого ряда кухонной техники, они экономят пространство в доме и личное время своих владельцев. Приготовленные в мультиварке блюда также расширяют детский рацион и вносят приятное разнообразие в ваше диетическое меню.

### Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

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

### Функция предварительного отключения автоподогрева

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

### Функция отложенного старта

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

### Съемный клапан выхода пара

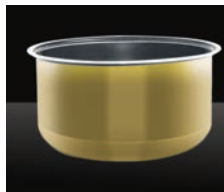
Съемный клапан обеспечивает безопасный выход пара и легко очищается.

### Современный дизайн

Стильный дизайн мультиварки **REDMOND RMK-M271** подчеркнет интерьерное решение любой кухни. Для удобства использования мультиварка оснащена цифровым дисплеем и панелью управления на русском языке.

## Базовая комплектация

Чаша RB-C508F  
с антипригарным  
керамическим  
покрытием



Сковорода FP-C501  
с антипригарным  
керамическим  
покрытием



Мерный стакан



Плоская ложка  
и черпак



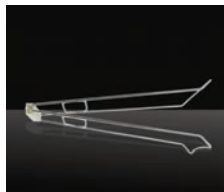
Баночки  
для йогурта



Контейнер  
для приготовления  
на пару



Щипцы для подъема  
ТЭНа



## Дополнительная комплектация

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



Контейнер для приготовления на пару **RAM-ST5** (стальной)

Аксессуар, выполненный из высококачественной стали, абсолютно безопасен в использовании, поскольку он не подвержен коррозии под действием высоких температур. Его можно мыть в посудомоечной машине.



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

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



Чаша с керамическим антипригарным покрытием **RB-C505F**

Чаша с антипригарным керамическим покрытием. Обладает превосходными антипригарными и теплопроводными свойствами. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов в холодильнике. Можно мыть в посудомоечной машине. Емкость 5 литров.



Ветчинница **RHP-M02**

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



Набор силиконовых ложек **RAM-KS1**

Состоит из трех предметов, которые необходимы для приготовления первых и вторых блюд. Основа выполнена из пищевого силикона, устойчивого к перепаду температур. Ручки сделаны из стали и оснащены петлями.

## Возможности мультикухни REDMOND RMK-M271



СУПЫ



БЛЮДА  
НА ПАРУ



ВЫПЕЧКА



РУЛЬКА



РАГУ



ПЛОВ



ХЛЕБ



КОНСЕРВАЦИЯ



ЙОГУРТ



ЗАКУСКИ



ФОНДЮ



ГЛИНТВЕЙН



## Мультикухня REDMOND RMK-M271

Мультикухня **REDMOND RMK-M271** создана для того, чтобы вы могли реализовать свой кулинарный талант в полном объеме. Ее функционал отвечает самым высоким запросам, а интуитивное управление понятно даже неискушенным пользователям.

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

## Описание некоторых программ



**МОЛОЧНАЯ КАША** — для приготовления манной, овсяной, пшеничной и других каш на молоке.



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



**ПЛОВ** — для приготовления разнообразных видов плова, от классического плова с мясом до оригинального плова с фруктами.



**НА ПАРУ** — для приготовления на пару овощей, бобовых, рыбы, мяса, мантов, диетических и вегетарианских блюд.



**ТОМЛЕНИЕ** — для приготовления аппетитной буженины и других мясных блюд.



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



## Функция MASTERFRY

Функция **Masterfry®** – новейшая из уникальных разработок **REDMOND**, с которой диапазон возможностей мультикухни стал поистине безграничен! Ведь теперь один прибор сочетает в себе функциональные возможности «классической» мультиварки и уникальной программируемой электроплиты.

Благодаря возможности поднять ТЭН, готовить с помощью мультикухни можно как в чаше, так и на сковороде или любой другой жаропрочной посуде подходящего диаметра. Вы можете установить на ТЭН сковороду и выпечь блинчиков, приготовить рагу в сотейнике или сварить кофе в турке.

Все программы и функции мультикухни доступны в обоих режимах работы – при поднятом и опущенном ТЭНе. Вы можете вскипятить чайник и настроить автоподогрев, чтобы вода оставалась теплой, но не выкипала. Также мультикухня положит конец страхам пересушить мясо или пережарить яичницу, забыв блюдо на варочной панели – по завершении приготовления нагрев ТЭНа прекращается, а значит, ничего не подгорит, как на обычной конфорке.

## Функция МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ

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

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

Инновационная функция **МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ** позволяет изменять настройки автоматических программ мультикухни на свой вкус. Не нужно возвращаться в меню, отменять и переустанавливать программы — с помощью функции **МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ** вы меняете температуру и время прямо в процессе приготовления. Одно нажатие кнопки, и мультикухня уже не жарит, а тушит!

Выбирая новые продукты для приготовления или уезжая с мультикухней на дачу или в отпуск, вы больше не будете беспокоиться, что блюда будут не такими, как вы привыкли! С функцией **МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ** мультикухня готовит по вашим правилам!

## Программа МУЛЬТИПОВАР

В **REDMOND RMK-M271** включена программа **МУЛЬТИПОВАР**. Она позволяет самостоятельно устанавливать параметры приготовления и готовить в мультикухне блюда по любым рецептам, найденным в кулинарной книге или в Интернете. Отныне вы можете экспериментировать и создавать множество уникальных авторских блюд!

Диапазон установки температуры в программе составляет **35–160 °C** с шагом изменения в **5 °C**. Диапазон установки времени приготовления — **от 2 минут до 12 часов** с шагом изменения в **1 минуту**.

Для вашего удобства, в случае приготовления блюд при температуре не выше 80°C, функция автоподогрева будет по умолчанию отключена.





## Рекомендации поваров REDMOND



«Мне очень нравятся национальные кухни различных стран мира — жгучая испанская, изысканная итальянская, утонченная японская... Невероятно эмоциональные блюда, для приготовления которых нужна специальная посуда и особый температурный режим. С мультикухней достаточно нажать пару кнопок, чтобы сделать соте из курицы или утиную грудку по-мюнхенски. Блюда получаются ароматными и сочными, словно их приготовили настоящие шеф-повара».



«Мультикухня привлекла мое внимание функцией поддержания температуры готовых блюд. Она позволяет сохранять пищу горячей в течение 8 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 мультикухня — 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».



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

## Таблица калорийности

Продукт	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Авокадо	2	15,3	4,1	169
Аджика	1	3,7	5,8	59
Апельсин	0,9	0,2	8,1	40
Ананас (консервированный)	0,4	0,2	11,5	49
Брусника	0,7	0	8,6	40
Бasilik	1,2	0,1	5,1	24
Бальзамический уксус	0,5	0	17	88
Бананы	1,5	0,1	21	89
Баранина (филе)	17	14,4	0	198
Бекон	10	52,7	0	514
Брокколи	4,4	2	5	33
Ветчина	22,6	20,9	0	279
Виноград	0,6	0,2	16,8	65
Гусь	15,2	39	0	412
Горчица	5,7	6,4	22	162
Гранатовый соус	0	0	62,5	250
Гвоздика	6	20,1	27	323
Геркулес	11	6,2	50	305
Говядина (суповой набор)	20,2	2,8	0	106
Говядина (филе)	20,2	2,8	0	106
Горох (сушеный)	20,5	2	48,6	298
Горох (зеленый)	5	0,2	12,8	73

Продукт	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Готовая мучная смесь для кекса	6,9	0,6	79,6	346,8
Гречневая крупа	12,6	3,3	62,1	335
Груша	0,4	0,3	9,8	42
Дрожжи	12,7	2,7	0	75,1
Дыня	0,6	0,3	0,6	33
Желатин	87,2	0,4	0,7	355
Жир свиной	0	99,7	0	897
Изюм	1,8	0	7,2	262
Имбирь молотый	1,8	1,8	15,8	80
Индейка (филе)	19,5	22	0	276
Йогурт без добавок	5	1,5	3,5	51
Какао	3,5	2,7	84,5	367
Кунжут	19	48	13,5	562
Капуста брюссельская	4,8	0	5,9	43
Капуста квашеная	1,8	0	2,2	19
Клюква сушеная	0,45	1,23	76,67	303
Кукуруза (в початках)	8,3	1,2	71,6	325
Кролик	20,7	9,3	0	148,67
Кабачок	0,6	0,3	4,9	23
Кальмары	18	14,2	0	110
Капуста белокочанная	1,8	0,1	4,7	27
Капуста цветная	2,5	0,3	4,2	30

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

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

## Таблица калорийности

Продукт	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Мука кукурузная	9,2	2,5	65,2	333
Нектарины	0,9	0,2	11,8	48
Огурцы	0,8	0,1	2,6	14
Огурцы соленые	0,8	0,1	1,6	13
Оливки	1,4	12,7	1,3	123
Орех грецкий	15,6	62	18,3	700
Орех кедровый	12	61	12	629
Окунь	17,6	5,5	0	117
Патока	0	0,3	78	296
Панировочные сухари	13,9	2,5	72,5	372
Персик	0,9	0,1	9,5	43
Перепела	21,76	4,53	0	134
Палочки корицы	3,9	3,2	79,8	261
Паприка	1,3	0	5,3	27
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

Продукт	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
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
Соевый соус	2,3	0	43	183
Сухари панировочные	8	9	53	348
Сыр плавленый	24	13,5	0	226
Сыр твердый	23	29	0	360
Сахар ванильный	0	0	94,8	379
Сахар коричневый	0	0	99,6	398
Сухое молоко	35,7	0,8	51,2	360

Продукт	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
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
Туец	22,7	0,7	0	96
Тыква	1	0,1	4,2	25
Треска (филе)	19	0,6	0	69
Фарш домашний (смешанный)	13,5	31,6	0	343,3
Яйцо (60 г)	12,7	11,5	0,7	157

# ВНИМАНИЕ!

## РЕКОМЕНДАЦИИ И ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

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

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

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

# Каши

рецепт 1



Каша манная

рецепт 2



Каша гречневая

рецепт 3



Каша геркулесовая

рецепт 4



Каша рисовая

рецепт 5



Каша пшеничная

рецепт 6



Каша кукурузная

# Супы

рецепт 7



Борщ

рецепт 8



Щи

рецепт 9



Харчо

рецепт 10



Рассольник

рецепт 11



Солянка

рецепт 12



Уха

рецепт 13



Суп грибной

рецепт 14



Суп щавелевый

рецепт 15



Суп с фрикадельками

рецепт 16



Суп с домашней лапшой

рецепт 17



Суп гороховый  
с копченостями

рецепт 18



Крем-суп  
овощной

рецепт 19



Крем-суп с семгой

## Вторые блюда

рецепт 20



Курица жареная

рецепт 21



Курица со сливками

рецепт 22



Чахобили с фасолью

рецепт 23



Куриные желудки  
тушеные

рецепт 24



Котлеты куриные  
с сыром

рецепт 25



Свинина со сливками

рецепт 26



Свинина  
по-французски

рецепт 27



Отбивные из свинины

рецепт 28



Рулька

рецепт 29



Рагу со свиной

рецепт 30



Гуляш из говядины

рецепт 31



Жаркое с паровым  
картофелем

рецепт 32



Ассорти рыбное

рецепт 33



Гуляш  
по-средиземноморски

рецепт 34



Бефстроганов

рецепт 35



Голубцы  
в сметанном соусе

рецепт 36



Рагу овощное

рецепт 37



Драники

рецепт 38



Яичница

рецепт 39



Омлет

рецепт 40



Макароны  
по-флотски

рецепт 41



Бигос

рецепт 42



Перцы  
фаршированные

рецепт 43



Зrazy

рецепт 44



Тефтели  
в белом соусе

рецепт 45



Печень куриная  
жареная с луком

рецепт 46



Плов с овощами

рецепт 47



Плов со свиной

рецепт 48



Плов  
с морепродуктами

рецепт 49



Вареники  
с творогом

Копчение

рецепт 50



Курица копченая



рецепт 51



Свинина копченая

рецепт 52



Форель копченая

Фри

рецепт 53



Картофель фри

рецепт 54



Наггетсы куриные

Гарниры

рецепт 55



Пюре картофельное

рецепт 56



Картофель жареный с грибами

рецепт 57



Рис отварной

рецепт 58



Рис с овощами

рецепт 59



Гречка рассыпчатая

рецепт 60



Фасоль красная отварная

рецепт 61



Макароны

Блюда на пару

рецепт 62



Овощи на пару

рецепт 63



Манты

рецепт 64



Котлеты куриные на пару с рисом

рецепт 65



Свинина на пару с картофелем

рецепт 66



Тилапия на пару

рецепт 67



Семга на пару с картофелем

рецепт 68



Семга под ореховой корочкой

## Закуски и салаты

рецепт 69



Паштет из куриной печени

рецепт 70



Руллет «Московский»

рецепт 71



Буженина

рецепт 72



Холодец

рецепт 73



Заливное из рыбы

рецепт 74



Теплый салат с креветками

## Хлеб

рецепт 75



Тесто дрожжевое

рецепт 76



Хлеб ржано-пшеничный

рецепт 77



Хлеб белый

рецепт 78



Лаваш

## Выпечка

рецепт 79



Бисквит классический

рецепт 80



Шарлотка

рецепт 81



Кекс шоколадный

рецепт 82



Кекс бананово-ореховый

рецепт 83



Пирог творожный

рецепт 84



Пирог рыбный

рецепт 85



Пицца с салями

Кисломолочные продукты

рецепт 86



Творог

рецепт 87



Сыр домашний

рецепт 88



Сыр плавленный

рецепт 89



Йогурт классический

Фондю

рецепт 90



Фондю сырное

Десерты

рецепт 91



Варенье из лесных ягод

рецепт 92



Панна котта шоколадная

рецепт 93



Халва подсолнечная

рецепт 94



Блины на молоке

## Напитки

рецепт 95



Морс брусничный

рецепт 96



Компот из сухофруктов

рецепт 97



Глинтвейн

## Консервация

рецепт 98



Лечо

рецепт 99



Икра кабачковая

рецепт 100



Маринад для огурцов

рецепт 101



Маринад для помидоров

## Детское меню

рецепт 102



Каша манная 5-процентная

рецепт 103



Каша рисовая протертая

рецепт 104



Пюре фруктовое

рецепт 105



Каша гречневая протертая

рецепт 106



Каша манная на овощном бульоне

рецепт 107



Каша манная с яблочным пюре

рецепт 108



Каша из гречневой и рисовой муки

рецепт 109



Пюре рыбное

рецепт 110



Каша манная  
на курином бульоне

рецепт 111



Суп-пюре из цветной  
капусты и кабачка

рецепт 112



Пюре овощное

рецепт 113



Отвар из шиповника

рецепт 114



Каша рисовая  
с творогом

рецепт 115



Бульон мясной

рецепт 116



Суп-пюре  
из курицы

рецепт 117



Суп-пюре  
из печени

рецепт 118



Суп-пюре  
картофельный

рецепт 119



Котлеты на пару

рецепт 120



Пюре из индейки

Каши

рецепт 1



## Каша манная

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Крупу выложить в чашу мультикухни, залить молоком, добавить сливочное масло, соль, сахар и тщательно перемешать. Закрыть крышку. Установить программу **МОЛОЧНАЯ КАША**, время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

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

# Каша гречневая

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Крупу промыть до прозрачной воды, выложить в чашу мультиварки, залить молоком, добавить сливочное масло, соль, сахар и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **МОЛОЧНАЯ КАША**, время приготовления **35 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

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



Каши

рецепт 2

Каши

рецепт 3



## Каша геркулесовая

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

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

**Совет:** в готовую кашу можно добавить дольки свежих фруктов.



# Каша рисовая

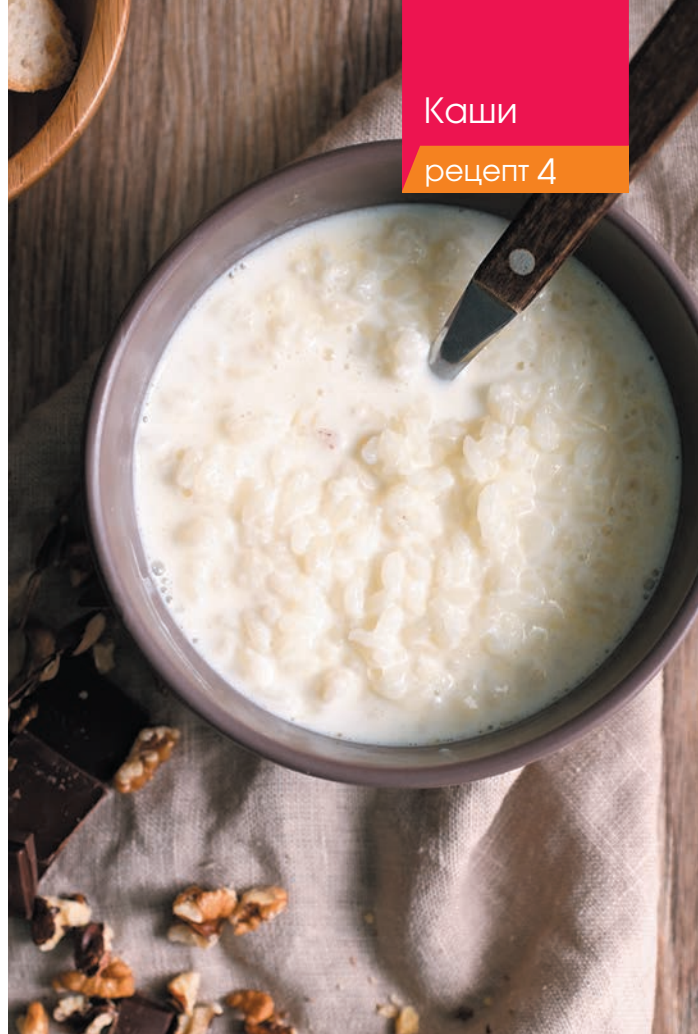
## Ингредиенты:

- Рис круглозерный (шлифованный) — 100 г
- Молоко 2,5% — 500 мл
- Масло сливочное — 20 г
- Соль
- Сахар

## Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды, выложить в чашу мультиварки, залить молоком, добавить сливочное масло, соль, сахар. Закрывать крышку. Установить программу **МОЛОЧНАЯ КАША**, время приготовления **25 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** украсьте кашу грецкими орехами.



Каши

рецепт 5



## Каша пшенная

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

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

**Совет:** в готовую кашу можно добавить дольки свежих фруктов.

# Каша кукурузная

## Ингредиенты:

- Крупа кукурузная — 100 г
- Молоко — 750 мл
- Масло сливочное — 20 г
- Соль
- Сахар

## Порядок приготовления

Крупу промыть до прозрачной воды, выложить в чашу мультиварки, залить молоком, добавить сливочное масло, соль, сахар и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **МОЛОЧНАЯ КАША**, время приготовления **35 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

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





## Борщ

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Говядину промыть. Мясо, лук, свеклу, морковь, капусту и картофель нарезать средней соломкой, чеснок измельчить ножом. В чашу мультикухни налить растительное масло. Установить программу **ЖАРКА**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить при открытой крышке. После звукового сигнала в чашу выложить лук, морковь и томатную пасту, перемешать. Готовить, периодически помешивая, до окончания программы. Затем нажать **«Отмена»**, в чашу мультикухни добавить все оставшиеся ингредиенты и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **СУП**, время приготовления **1 час 10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

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

# Щи

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Говядину промыть и нарезать кубиками по 2 см. Морковь натереть на крупной терке, капусту мелко нашинковать, картофель и лук нарезать средней соломкой, чеснок измельчить ножом. В чашу мультиварки налить растительное масло. Установить программу **ЖАРКА**, время приготовления **8 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить при открытой крышке. После звукового сигнала в чашу выложить морковь и лук, перемешать. Готовить, периодически помешивая, до окончания программы. Затем нажать **«Отмена»**, в чашу мультиварки выложить все оставшиеся ингредиенты и перемешать. Закрыть крышку. Установить программу **СУП**, время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. За 30 минут до завершения приготовления открыть крышку, снять с бульона белковую пенку, добавить все оставшиеся ингредиенты и перемешать. Готовить до окончания программы.

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





## Харчо

### Ингредиенты:

- Баранина (филе) — 500 г
- Картофель — 400 г
- Лук репчатый — 150 г
- Томатная паста — 80 г
- Рис шлифованный — 70 г
- Чеснок — 15 г
- Масло растительное — 50 мл
- Вода — 1,5 л
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Баранину промыть, рис промыть до прозрачной воды. Мясо и картофель нарезать кубиками по 1–1,5 см, лук нарезать кубиками по 0,5 см, чеснок измельчить ножом. В чашу мультиварки налить растительное масло. Установить программу **ЖАРКА**, время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить при открытой крышке. После звукового сигнала в чашу выложить лук и томатную пасту, перемешать. Готовить, периодически помешивая, до окончания программы. Затем нажать **«Отмена»**, в чашу мультиварки добавить все оставшиеся ингредиенты и перемешать. Закрыть крышку. Установить программу **СУП**, время приготовления **1 час 10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

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

# Рассольник

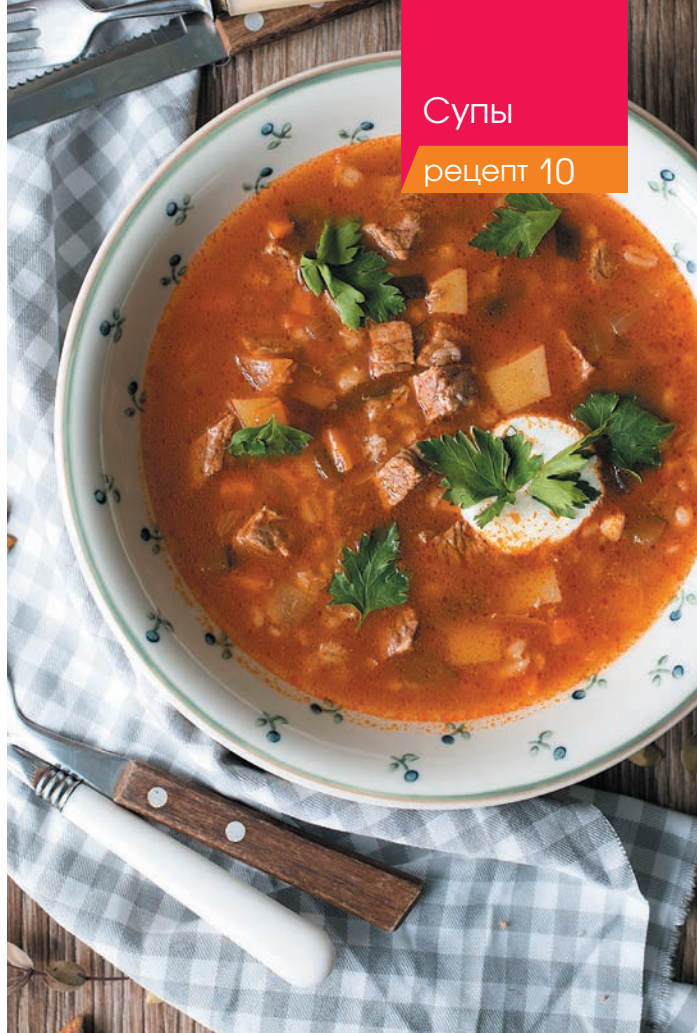
## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Говядину промыть. Мясо и картофель нарезать кубиками по 1,5 см, морковь, лук и огурцы — кубиками по 0,5–1 см. Перловую крупу промыть до прозрачной воды, чеснок измельчить ножом. В чашу мультиварки налить растительное масло. Установить программу **ЖАРКА**, время приготовления **12 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить при открытой крышке. После звукового сигнала в чашу выложить морковь, лук, огурцы, добавить томатную пасту и перемешать. Готовить, помешивая. За 5 минут до завершения приготовления открыть крышку, добавить огуречный рассол и закрыть крышку. Готовить, до окончания программы, периодически помешивая. Затем нажать **«Отмена»**, в чашу мультиварки выложить все оставшиеся ингредиенты и перемешать. Закрыть крышку. Установить программу **СУП**, время приготовления **1 час 10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. За 40 минут до завершения приготовления открыть крышку, снять с бульона белковую пенку, добавить, все оставшиеся ингредиенты и перемешать. Закрыть крышку, готовить до окончания программы.

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



Супы

рецепт 10



## Солянка

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Говядину промойте. Мясо, колбаски, курицу, лук, соленые огурцы, морковь и картофель нарезать средней соломкой. В чашу мультиварки налить растительное масло. Установить программу **ЖАРКА**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить при открытой крышке. После звукового сигнала в чашу выложить лук, морковь, соленые огурцы, колбаски, курицу и томатную пасту, перемешать. Готовить, периодически помешивая, до окончания программы. Затем нажать **«Отмена»**, в чашу мультиварки добавить все оставшиеся ингредиенты и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **СУП**, время приготовления **45 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

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



# Уха

## Ингредиенты:

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

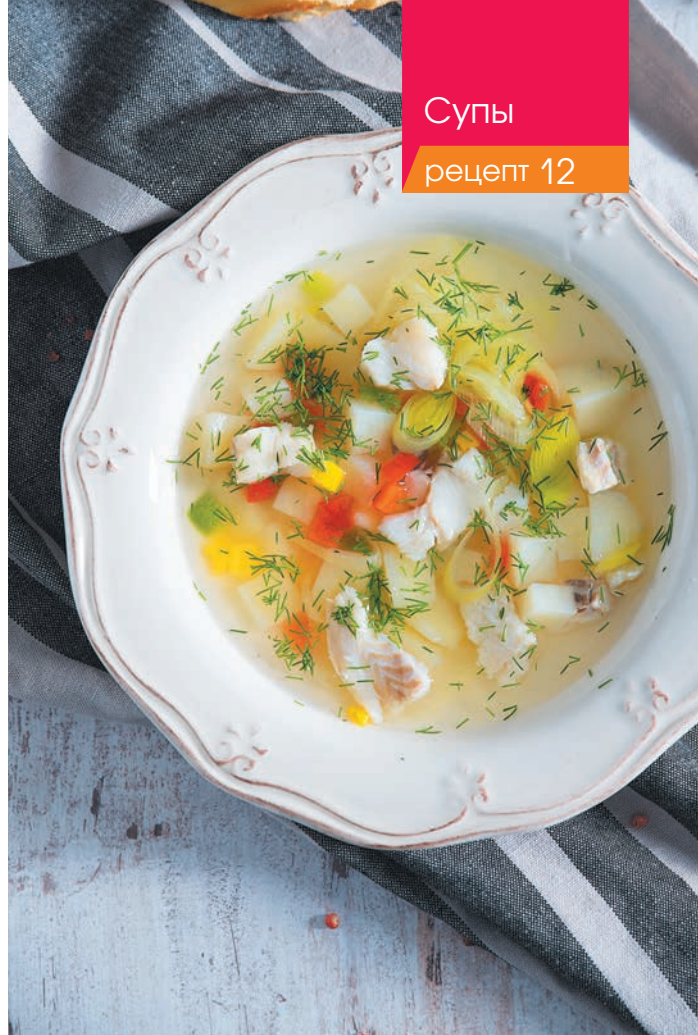
## Порядок приготовления

Филе (без кожи и костей) промыть. Рыбу, болгарский перец, картофель и помидоры нарезать кубиками по 1 см, лук нарезать средней соломкой. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки и перемешать. Закрыть крышку. Установить программу **СУП**, время приготовления **50 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

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

Супы

рецепт 12





## Суп грибной

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Грибы разморозить, промыть, откинуть на сито и дать стечь воде. Картофель, лук и морковь нарезать кубиками по 1 см. Все ингредиенты выложить в чашу мультикоухни и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **СУП**, время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

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

# Суп щавелевый

## Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 300 г
- Картофель — 200 г
- Щавель свежий — 100 г
- Лук репчатый — 120 г
- Вода — 1,5 л
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

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

**Совет:** перед подачей в порции можно добавить дольки отварного яйца.





## Суп с фрикадельками

### Ингредиенты:

- Фарш домашний — 200 г
- Картофель — 400 г
- Лук репчатый — 100 г
- Морковь — 100 г
- Томатная паста — 50 г
- Чеснок — 5 г
- Масло растительное — 20 мл
- Вода — 1,5 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. В чашу мультиварки налить растительное масло. Установить программу **ЖАРКА**, время приготовления **12 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После звукового сигнала в чашу выложить лук, морковь и томатную пасту, перемешать. Готовить периодически помешивая, до окончания программы. Затем нажать **«Отмена»**, в чашу мультиварки добавить картофель, чеснок, воду, соль, специи и перемешать, добавить фрикадельки. Закрывать крышку. Установить программу **СУП**, время приготовления **50 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. 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 — 100 г
- Лук репчатый — 100 г
- Вода — 1,5 л
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Филе промыть. Курицу и картофель нарезать средней соломкой, лук — мелкой соломкой. Все ингредиенты (кроме лапши) выложить в чашу мультиварки и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **СУП**, время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. За 10 минут до завершения приготовления открыть крышку, добавить лапшу и перемешать, закрыть крышку. Готовить до окончания программы.

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





## Суп гороховый с копченостями

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Горох замочить в горячей воде (85°C) на 1 час, затем слить с него воду. Ребра промыть, отделить друг от друга. Морковь, лук, колбасу и картофель нарезать кубиками по 0,7 см. В чашу мультиварки налить растительное масло. Установить программу **ЖАРКА**, время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить при открытой крышке. После звукового сигнала в чашу выложить морковь и лук, перемешать. Готовить, периодически помешивая, до окончания программы. Затем нажать **«Отмена»**, в чашу мультиварки выложить все ингредиенты и перемешать. Закрыть крышку. Установить программу **СУП**, время приготовления **1 час 10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**.

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

# Крем-суп овощной

## Ингредиенты:

- Брокколи — 200 г
- Капуста цветная — 200 г
- Картофель — 160 г
- Морковь — 60 г
- Вода — 1 л
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Картофель и морковь нарезать кубиками по 1,5 см. В чашу мультиварки выложить все ингредиенты и перемешать. Закрыть крышку. Установить программу **СУП**, время приготовления **45 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовый суп перелить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

**Совет:** готовый суп можно украсить измельченными орехами.





## Крем-суп с семгой

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Семгу (без кожи и костей) промыть. Рыбу и овощи нарезать кубиками по 1,5 см. Все ингредиенты (кроме сливок) выложить в чашу мультиварки и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **СУП**, время приготовления **45 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовый суп перелить в отдельную емкость, добавить соль, специи, сливки и взбить блендером до однородной массы.

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



# Курица жареная

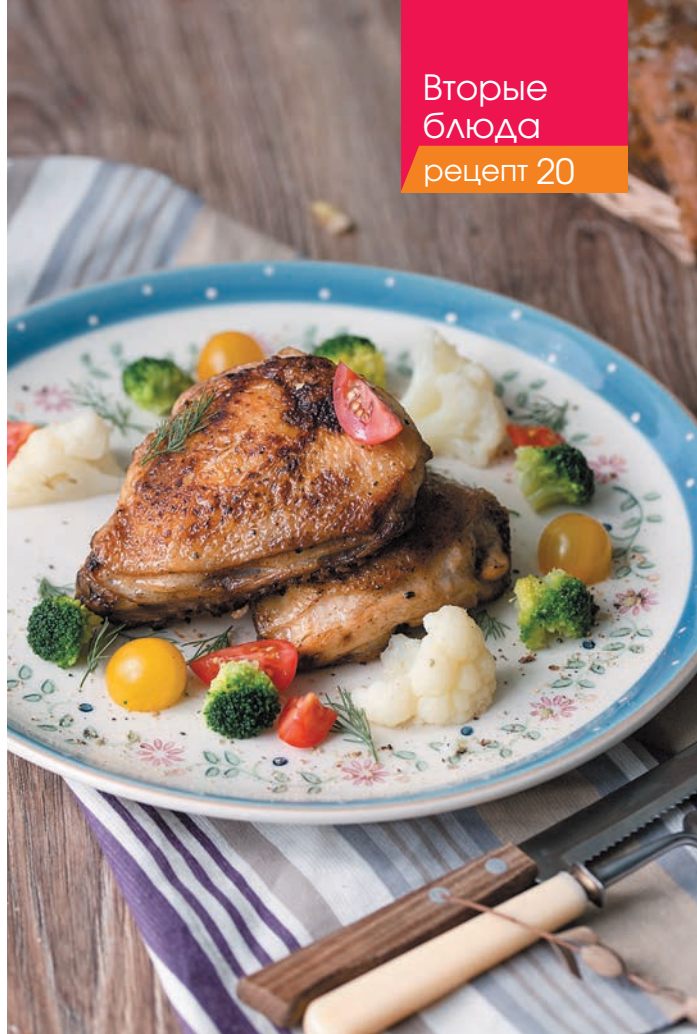
## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

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

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





## Курица со сливками

### Ингредиенты:

- Курица (филе) — 440 г
- Сливки 33% — 200 мл
- Молоко — 100 мл
- Лук порей — 60 г
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Курицу промыть, нарезать кубиком по 1,5 см, лук-порей нарезать мелкой соломкой. Все ингредиенты выложить в чашу мульти-кухни и перемешать. Закрыть крышку. Установить программу **ТУШЕНИЕ**, время **35 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

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

# Чахохбили с фасолью

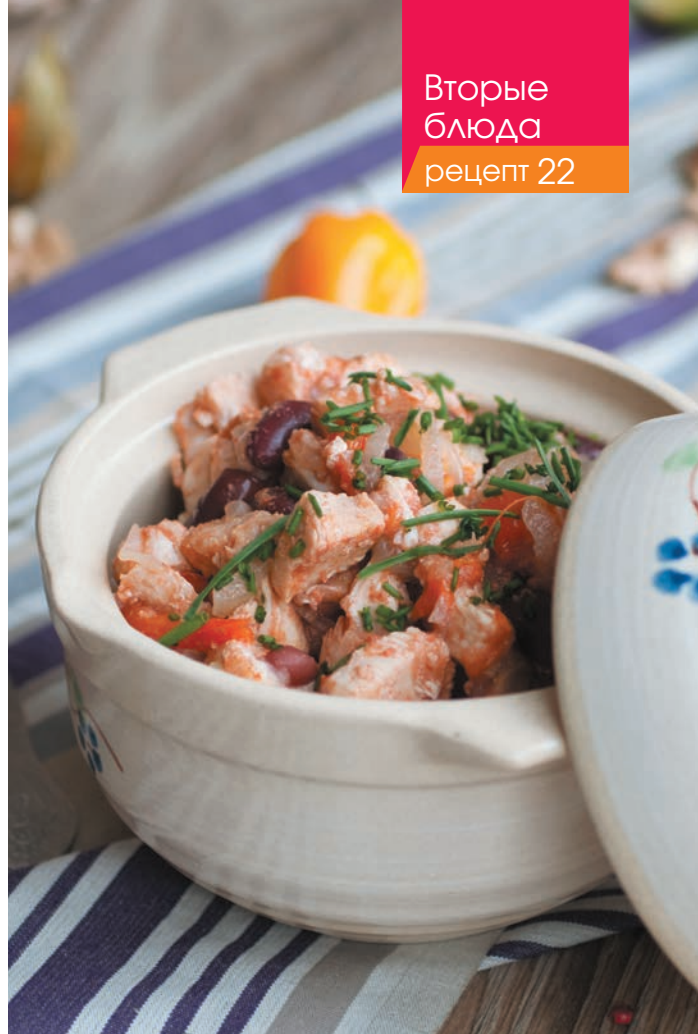
## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Перец и лук нарезать средней соломкой. Филе промыть, нарезать кубиками по 0,5–1 см. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **ТУШЕНИЕ**, время приготовления **35 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

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





## Куриные желудки тушеные

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Желудки промыть и нарезать вместе с овощами средней соломкой. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **ТУШЕНИЕ**, время приготовления **50 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

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

# 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, сливочным маслом и солью. Из сырной массы сформировать пять шариков равного диаметра и поместить в морозилку на 5 минут. Куриное филе промыть, пропустить через мясорубку, добавить соль, специи и перемешать до однородной массы. Из фарша сформировать пять лепешек, выложить на каждую сырный шарик, сформировать котлеты и обвалять их в панировочных сухарях. В чашу мультикоухни налить масло. Установить программу **ЖАРКА**, время приготовления **16 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После звукового сигнала в чашу выложить котлеты и закрыть крышку. За 8 минут до завершения приготовления открыть крышку и перевернуть котлеты. Закрыть крышку и готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте к блюду соус тартар.





## Свинина со сливками

### Ингредиенты:

- Свинина (филе) — 560 г
- Сливки 33% — 100 мл
- Молоко — 100 мл
- Лук репчатый — 160 г
- Шампиньоны свежие — 100 г
- Чеснок — 12 г
- Масло растительное — 35 мл
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Свинину промыть. Мясо, лук и грибы нарезать средней соломкой, чеснок — измельчить ножом. В чашу мультиварки налить масло, установить программу **ЖАРКА**, время приготовления **20 минут**. После звукового сигнала в чашу мультиварки выложить свинину, лук и перемешать. Свинину обжаривать при открытой крышке периодически помешивая до окончания программы. После окончания программы в чашу мультиварки выложить оставшиеся ингредиенты и перемешать. Закрыть крышку. Установить программу **ТУШЕНИЕ**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

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

# Свинина по-французски

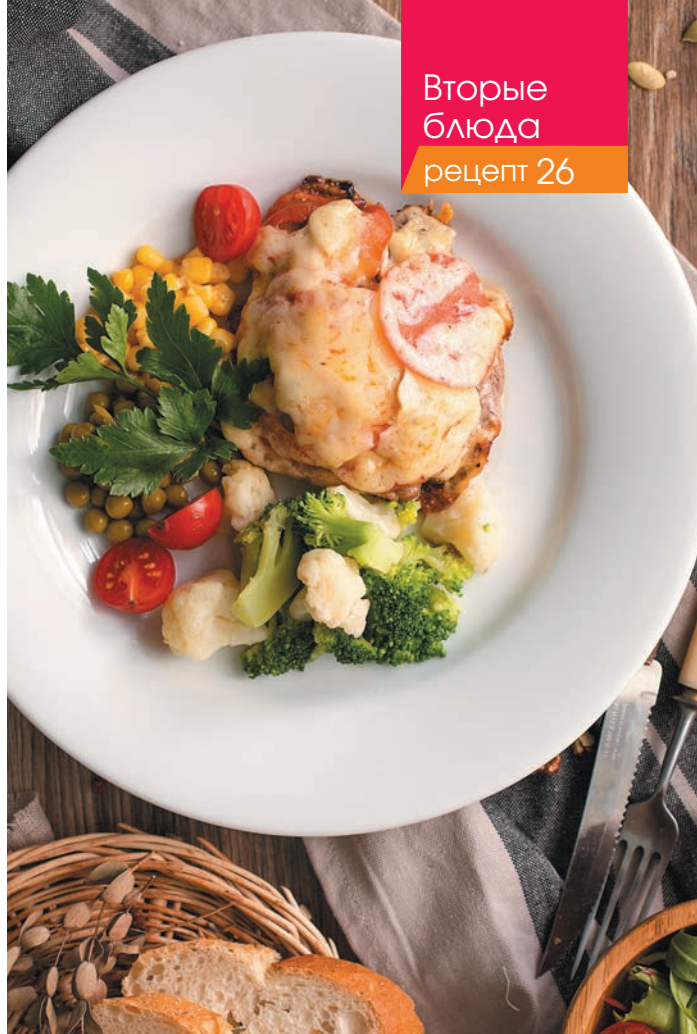
## Ингредиенты:

- 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 слайсами по 0,5 см, сыр натереть на крупной терке. В чашу мультиварки налить растительное масло. Установить программу **ЖАРКА**, время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После звукового сигнала выложить мясо, посыпать его солью и специями. Сверху выложить помидоры и грибы, посыпать сыром. Закрывать крышку. Готовить до окончания программы.

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





## Отбивные из свинины

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать на стейки толщиной 2–2,5 см и отбить до толщины 0,5 см, посолить и поперчить. В чашу мультиварки налить растительное масло. Установить программу **ЖАРКА**, время приготовления **17 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить при открытой крышке. После звукового сигнала в чашу выложить мясо. За 9 минут до завершения приготовления свинину перевернуть. Готовить до окончания программы.

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



# Рулька

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Рульку промыть, сделать в ней глубокие надрезы и нашпиговать зубчиками чеснока. Лук измельчить ножом, смешать с солью, специями и базиликом. Полученной смесью натереть рульку и оставить мариноваться в холодильнике на 9 часов. Рульку выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло и воду. Закрывать крышку. Установить программу **ТОМЛЕНИЕ**, время приготовления **2 часа 30 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

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





## Рагу со свиной

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Свинину промыть. Мясо и овощи нарезать кубиками по 2 см, петрушку и чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **ТУШЕНИЕ**, время приготовления **45 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовое блюдо посыпать петрушкой.

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

# Гуляш из говядины

## Ингредиенты:

- Говядина — 700 г
- Лук репчатый — 200 г
- Томатная паста — 100 г
- Чеснок — 20 г
- Масло растительное — 40 мл
- Вода — 200 мл
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Говядину промыть. Мясо и лук нарезать кубиками по 1,5–2 см, чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **ТУШЕНИЕ**, время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

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

Вторые  
блюда  
рецепт 30





## Жаркое с паровым картофелем

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

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

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

# Ассорти рыбное

## Ингредиенты:

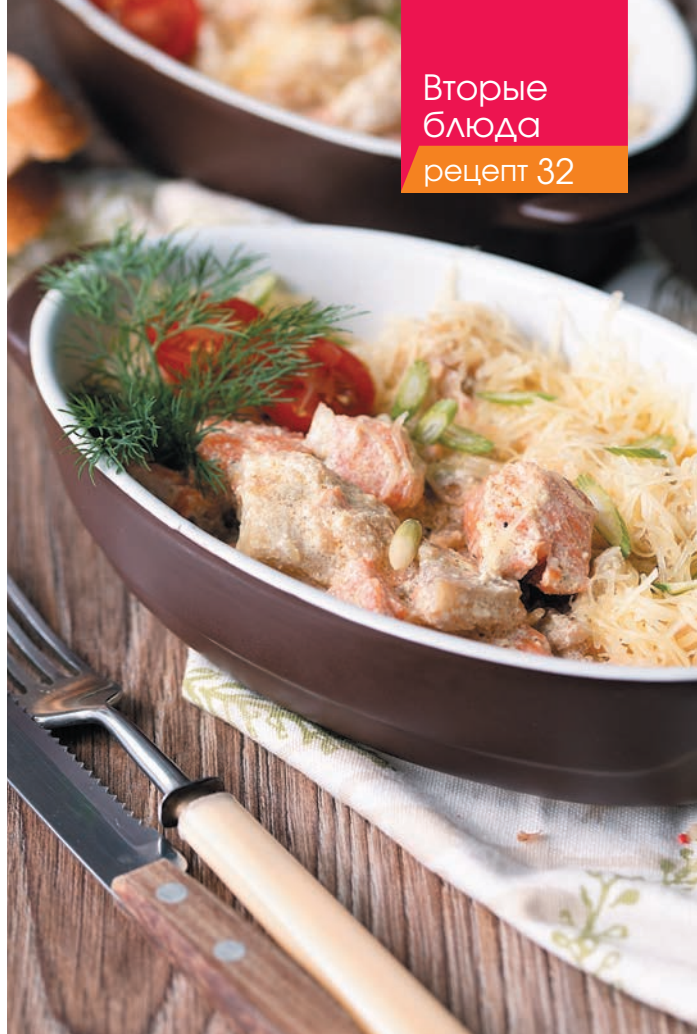
- Тилапия (филе) — 230 г
- Семга (филе) — 200 г
- Шампиньоны свежие — 100 г
- Сыр твердый — 100 г
- Лук-порей — 80 г
- Сливки 10% — 100 мл
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Рыбу (без кожи и костей) промыть и нарезать кубиками по 1,5–2 см, сыр натереть на крупной терке, грибы нарезать дольками, лук-порей нарезать тонкими кольцами. В чашу мультиварки налить растительное масло. Установить программу **ЖАРКА**, время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После звукового сигнала в чашу выложить грибы и лук. Готовить, периодически помешивая, до окончания программы. Затем нажать **«Отмена»**. К обжаренным овощам добавить рыбу, сливки, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **ТУШЕНИЕ**, время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Затем открыть крышку и посыпать блюдо тертым сыром. Закрывать крышку и оставить на режиме **«Разогрев»** на 5 минут.

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

Вторые  
блюда  
рецепт 32





## Гуляш по-средиземноморски

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Филе (без кожи и костей) промыть. Рыбу, перец и помидоры нарезать кубиками по 2 см, лук — кубиками по 1 см, чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **ТУШЕНИЕ**, время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

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

# Бефстроганов

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Мясо нарезать широкими полосками толщиной 1,5–2 см, отбить до толщины 0,5–0,8 см и затем нарезать поперек волокон брусочками длиной 3–4 см. Лук нарезать средней соломкой. В чашу мультиварки выложить все ингредиенты и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **ТУШЕНИЕ**, время приготовления **35 минут**. Нажать **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** вкус блюда будет насыщеннее, если добавить в него немного томатной пасты.





## Голубцы в сметанном соусе

### Ингредиенты:

- Фарш домашний — 400 г
- Сметана 15% — 300 г
- Капуста белокочанная (крупные листья) — 200 г
- Лук репчатый — 150 г
- Рис отварной — 100 г
- Яйцо — 50 г/1 шт.
- Масло сливочное — 30 г
- Мука — 20 г
- Чеснок — 15 г
- Вода — 300 мл
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Капустные листья выдержать 5 минут в кипятке (около 95°C), крупные прожилки отбить. Говядину промыть и вместе с луком и чесноком пропустить через мясорубку, добавить соль, специи, рис и яйцо, все тщательно перемешать. На каждый капустный лист выложить небольшую порцию фарша и плотно завернуть. Сметану, муку и воду смешать в отдельной емкости до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, на дно выложить сформированные голубцы швом вниз и залить сметанным соусом. Закрывать крышку. Установить программу **ТУШЕНИЕ**, время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

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



# Рагу овощное

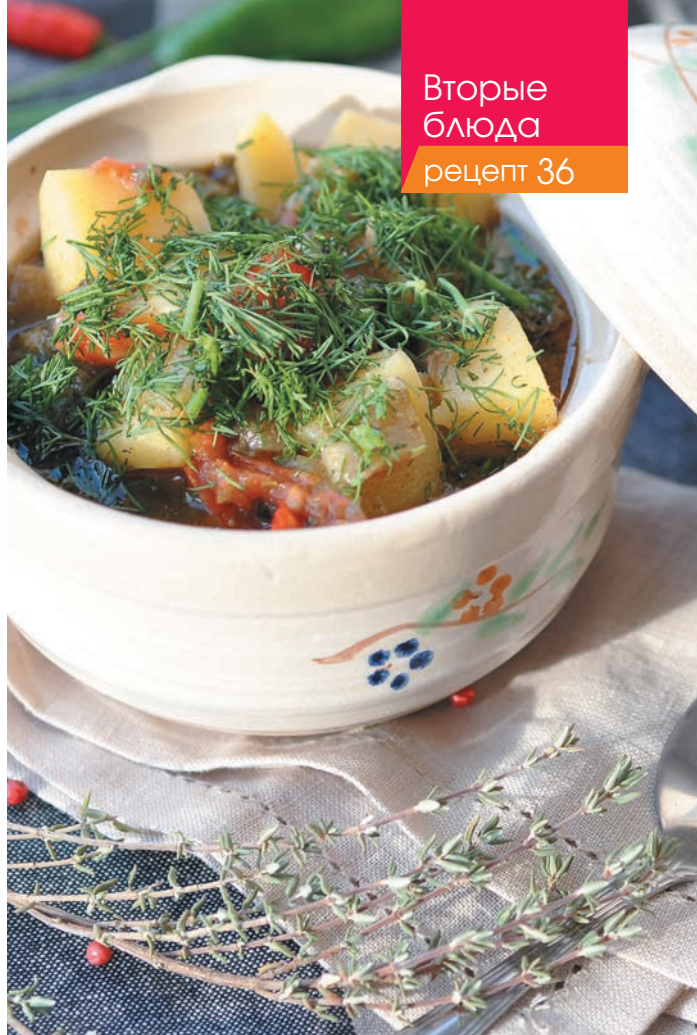
## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Картофель, капусту, баклажаны и помидоры нарезать кубиками по 2 см, морковь и лук — кубиками по 1 см, чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **ТУШЕНИЕ**, время приготовления **35 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

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





## Драники

### Ингредиенты:

- Картофель — 270 г
- Яйцо — 50 г/1 шт.
- Мука — 10 г
- Масло растительное — 50 мл
- Соль
- Специи

### Порядок приготовления

Картофель натереть на крупной терке, смешать с яйцом, солью, специями и мукой. В чашу мультиварки налить растительное масло. Из картофельной массы сформировать лепешки. Закрывать крышку. Установить программу **ЖАРКА**, время приготовления **18 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». После звукового сигнала в чашу выложить лепешки. Готовить при открытой крышке. За 8 минут до завершения приготовления драники перевернуть. Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте драники со сметаной.

# Яичница

## Ингредиенты:

- Яйцо – 100 г/2 шт.
- Масло растительное – 10 мл
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Открыть крышку мультиварки. Поднять ТЭН и закрепить его в верхнем положении, поставить на ТЭН сковороду. Установить программу **ЖАРКА**, время приготовления **2 минуты**. Нажать кнопку **«Старт»**. На сковороду налить масло. После звукового сигнала на разогретую сковороду разбить яйца, добавить соль и специи. Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте с ломтиками свежего хлеба.



Вторые  
блюда  
рецепт 38



## Омлет

### Ингредиенты:

- Яйцо — 500 г/10 шт.
- Молоко 2,5% — 500 мл
- 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. Закрывать крышку. Установить программу **ВЫПЕЧКА**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы

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

# Макароны по-флотски

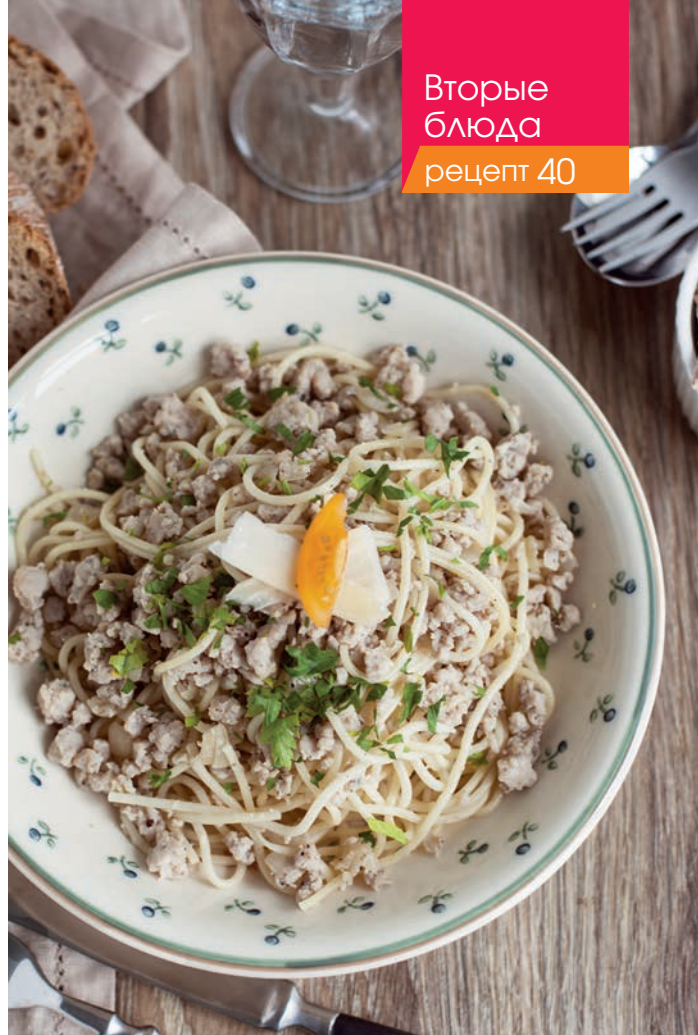
## Ингредиенты:

- Фарш говяжий — 300 г
- Макароны — 230 г
- Лук репчатый — 150 г
- Бульон мясной — 150 мл
- Масло растительное — 30 мл
- Вода — 800 мл
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Лук нарезать кубиками по 0,5 см. В чашу мультиварки налить воду, добавить соль. Закрыть крышку. Установить программу **МАКАРОНЫ**, время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После звукового сигнала открыть крышку и выложить макароны, закрыть крышку. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Затем нажать **«Отмена»**. Готовые макароны откинуть на дуршлаг и промыть. В чашу мультиварки налить растительное масло. Установить программу **ЖАРКА**, время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить при открытой крышке. После звукового сигнала в чашу выложить фарш, лук, добавить соль и специи. За 5 минут до завершения приготовления добавить макароны и бульон, все перемешать. Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте с помидорами черри.





## Бигус

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Говядину промыть. Мясо, капусту и лук нарезать средней соломкой, морковь натереть на крупной терке. Мясо, лук и морковь выложить в чашу мультиварки, добавить томатную пасту, соль, специи и перемешать. Сверху выложить капусту, посыпать солью и специями, залить водой. Закрывать крышку. Установить программу **ТУШЕНИЕ**, время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

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

# Перцы фаршированные

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Фарш смешать с рисом, добавить соль, специи и перемешать. Перцы очистить от сердцевины и семян, каждый наполнить фаршем, выложить в чашу мультиварки, залить водой. Закрывать крышку. Установить программу **ТУШЕНИЕ**, время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

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





## Зразы

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

В фарш добавить соль, специи и перемешать до однородной массы. Петрушку и зеленый лук измельчить ножом, яйцо натереть на крупной терке, репчатый лук нарезать кубиками по 0,5 см. В чашу мультиварки выложить масло. Установить программу **ЖАРКА**, время приготовления **5 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить при открытой крышке. После звукового сигнала в чашу выложить лук. Готовить, периодически помешивая, до окончания программы. Затем нажать **«Отмена»**. Обжаренный лук выложить в отдельную емкость, добавить тертое яйцо, зелень и перемешать. Из фарша сформировать четыре одинаковые овальные лепешки, в середину каждой выложить смесь из лука, зелени и яйца. Соединить края лепешек, сформировать зразы и обвалить в панировочных сухарях. В чашу мультиварки налить растительное масло. Закрывать крышку. Установить программу **ЖАРКА**, время приготовления **17 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить при открытой крышке. После звукового сигнала в чашу выложить зразы. Готовить, периодически переворачивая зразы, до окончания программы.

**Совет:** подавайте с запеченным картофелем.



# Тефтели в белом соусе

## Ингредиенты:

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

## Для соуса:

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

## Порядок приготовления

В чашу мультиварки налить молоко, выложить масло, муку и перемешать венчиком. Установить программу **МОЛОЧНАЯ КАША**, время приготовления **15 минут**. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая. За 5 минут до завершения приготовления добавить соль, специи и мускатный орех. Готовить, помешивая, до окончания программы. Затем нажать **«Отмена»**. Готовый соус бешамель перелить в отдельную емкость. Хлеб замочить в молоке на 5 минут. Фарш, хлеб и лук пропустить через мясорубку, добавить соль, специи, перемешать до однородной массы и выбить. Из массы сформировать тефтели диаметром 5 см. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить сформированные тефтели, добавить соус бешамель, соль и специи. Закрывать крышку. Установить программу **ТУШЕНИЕ**, время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте с картофельным пюре.

Вторые  
блюда  
рецепт 44





## Печень жареная с луком

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Печень промыть. Печень и лук нарезать средней соломкой. В чашу мультиварки налить растительное масло. Установить программу **ЖАРКА**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить при открытой крышке. После звукового сигнала в чашу выложить лук. Готовить, помешивая. За 12 минут до завершения приготовления в чашу добавить печень, соль, специи и перемешать. Готовить до окончания программы, периодически помешивая.

**Совет:** из специй подойдут карри и базилик.

# Плов с овощами

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Морковь, лук и перец нарезать кубиками по 0,5 см. С кукурузы слить жидкость. Все овощи выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло, соль, специи и перемешать. Сверху на овощи выложить рис и разровнять лопаткой, залить водой. Закрыть крышку. Установить программу **ПЛОВ**, время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовое блюдо перемешать.

**Совет:** при приготовлении можно добавить чернослив.





## Плов со свинойной

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды, мясо промыть и нарезать кубиками по 2–2,5 см. Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать крупной соломкой, чеснок промыть (можно не чистить). Мясо, морковь, лук выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло, соль, специи и перемешать. Сверху на мясо выложить рис и разровнять, в рис заложить зубчики чеснока, залить водой. Закрыть крышку. Установить программу **ПЛОВ**, время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовое блюдо перемешать.

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

# Плов с морепродуктами

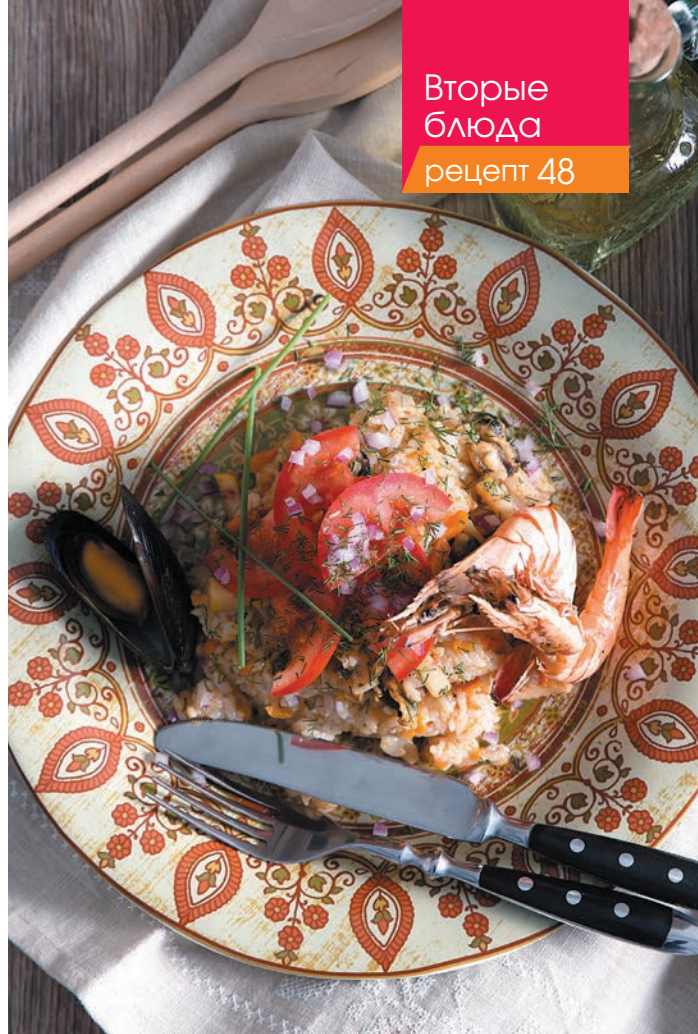
## Ингредиенты:

- Коктейль из морепродуктов — 300 г
- Рис шлифованный — 300 г
- Морковь — 120 г
- Лук репчатый — 100 г
- Вода — 360 мл
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Лук и морковь нарезать мелкой соломкой, выложить в чашу мультикухни, добавить коктейль из морепродуктов, соль, специи и перемешать. Сверху выложить рис и разровнять, залить водой. Закрывать крышку. Установить программу **ПЛОВ**, время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовое блюдо перемешать.

**Совет:** украсьте блюдо отварными креветками и мидиями.





## Вареники с творогом

### Ингредиенты:

#### Для теста:

- Вода — 180 мл
- Мука — 90 г
- Соль

- Вода — 1 л
- Соль

#### Для начинки:

- Творог 9% — 220 г
- Сахар

### Порядок приготовления

Творог смешать с сахаром. Замесить тесто: смешать воду с мукой и солью. Раскатать тесто толщиной 0,5 см, нарезать формой на круги диаметром 8 см, выложить в центр каждого творог. Сформировать вареники. В чашу мультиварки налить воду. Закрывать крышку. Установить программу **МАКАРОНЫ**, время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После звукового сигнала открыть крышку, в кипящую воду выложить вареники, добавить соль, закрыть крышку. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте со свежими ягодами.

# Курица копченая

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Курицу промыть, нарезать на порционные куски весом 100 г, натереть солью, специями и жидким дымом. Подготовленные куски курицы завернуть в лист фольги в 2–3 слоя и выложить в чашу мультиварки. Закрывать крышку. Установить программу **ВЫПЕЧКА**, время приготовления **50 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте с дижонской горчицей.





## Свинина копченая

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

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

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



# Форель копченая

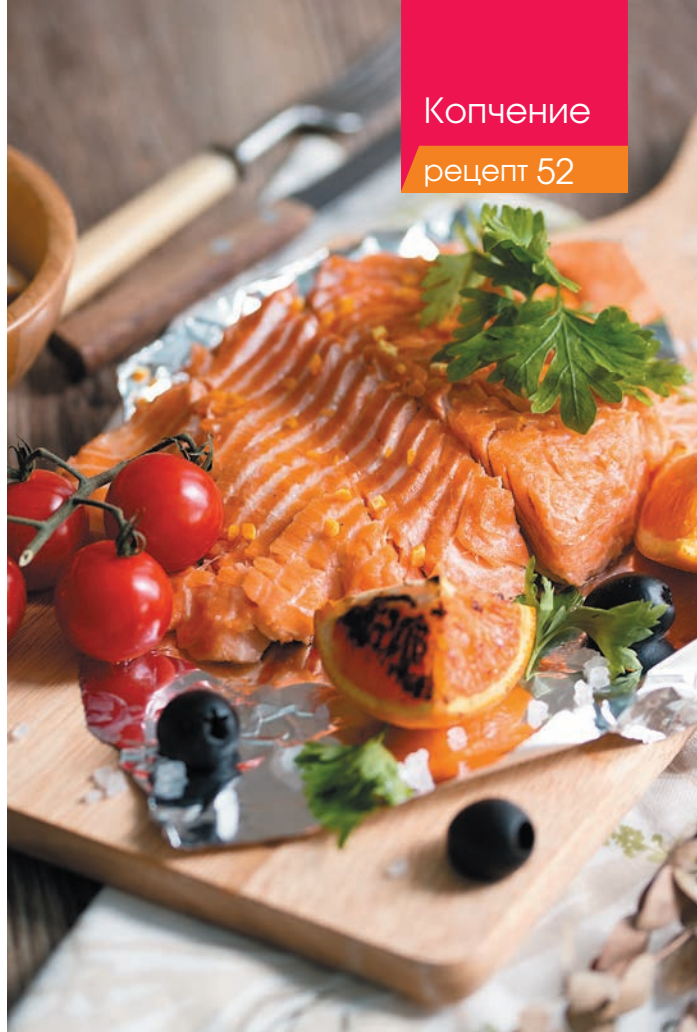
## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Рыбу (без кожи и костей) промыть, натереть солью, специями и жидким дымом. Рыбу завернуть в лист фольги и выложить в чашу мультиварки. Закрывать крышку. Установить программу **ВЫПЕЧКА**, время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** готовую форель можно украсить дольками апельсина и маслинами.





## Картофель фри

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Картофель выложить в корзину для жарки во фритюре. В чашу мультиварки налить растительное масло, крышку не закрывать. Установить программу **ЖАРКА**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить при открытой крышке. За 13 минут до окончания программы опустить корзину с картофелем в масло. Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте с сырным, томатным и грибным соусами.

# Куриные наггетсы

## Ингредиенты:

- Курица (филе) — 340 г
- Яйцо — 180 г (3 шт.)
- Масло растительное — 700 мл
- Сухари панировочные
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Куриное филе промыть и нарезать кубиками по 2,5–3 см. Яйца взбить венчиком или миксером до однородной массы. Филе посолить и приправить специями, обмакнуть в яйцо и обвалить в панировочных сухарях. Наггетсы выложить в корзину для жарки во фритюре в один слой. В чашу мультиварки налить растительное масло, крышку не закрывать. Установить программу **ЖАРКА**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить при открытой крышке. После звукового сигнала опустить корзину для жарки с наггетсами в масло. Готовить при открытой крышке до окончания программы.

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





## Пюре картофельное

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Картофель разрезать на 6 частей, выложить в чашу мультиварки, залить молоком и водой, добавить сливочное масло и соль. Закрыть крышку. Установить программу **ВАРКА**, время приготовления **50 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Из готового картофеля сделать пюре.

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

# Картофель жареный с грибами

## Ингредиенты:

- Картофель — 400 г
- Шампиньоны свежие — 130 г
- Масло растительное — 50 мл
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Картофель нарезать средней соломкой, грибы — ломтиками толщиной 0,5 см. В чашу мультиварки налить растительное масло. Установить программу **ЖАРКА**, время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить при открытой крышке. После звукового сигнала в чашу выложить все оставшиеся ингредиенты и перемешать. Готовить, периодически помешивая, до окончания программы.

**Совет:** к этому блюду подойдет соус песто.

Гарниры

рецепт 56





## Рис отварной

### Ингредиенты:

- Рис шлифованный — 260 г
- Масло сливочное — 10 г
- Вода — 380 мл
- Соль

### Порядок приготовления

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

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

# Рис с овощами

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

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

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





## Гречка рассыпчатая

### Ингредиенты:

- Крупа гречневая (ядрица) — 260 г
- Масло сливочное — 20 г
- Вода — 600 мл
- Соль

### Порядок приготовления

Крупу промыть до прозрачной воды. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить в нее промытую крупу, залить водой, добавить соль и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **КРУПЫ**, время приготовления **25 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** в гречку можно добавить обжаренный лук.



# Фасоль красная отварная

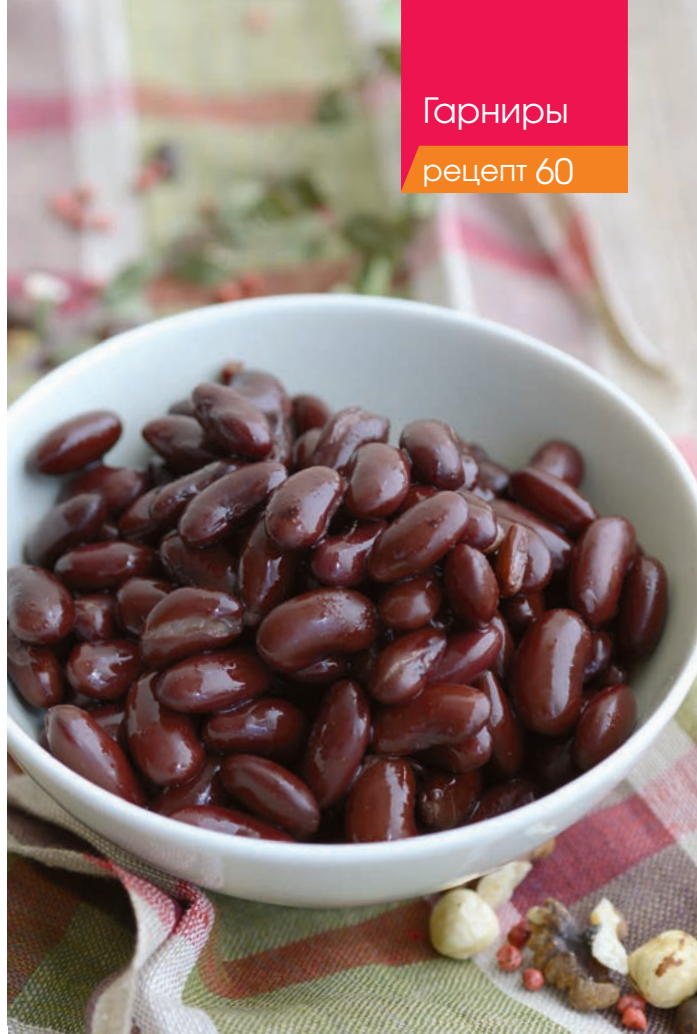
## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Фасоль залить кипятком и оставить на 1 час, затем откинуть на сито и дать стечь жидкости. В чашу мультиварки выложить фасоль, залить водой, добавить соль и специи. Закрывать крышку. Установить программу **ВАРКА**, время приготовления **2 часа**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте с жареными грибами.



Гарниры

рецепт 60



## Макаронны

### Ингредиенты:

- Макароны — 240 г
- Масло растительное — 20 мл
- Вода — 1 л
- Соль

### Порядок приготовления

В чашу мультиварки налить воду, добавить соль и растительное масло. Закрывать крышку. Установить программу **МАКАРОНЫ**, время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После звукового сигнала открыть крышку и выложить макароны, закрыть крышку. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

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

# Овощи на пару

## Ингредиенты:

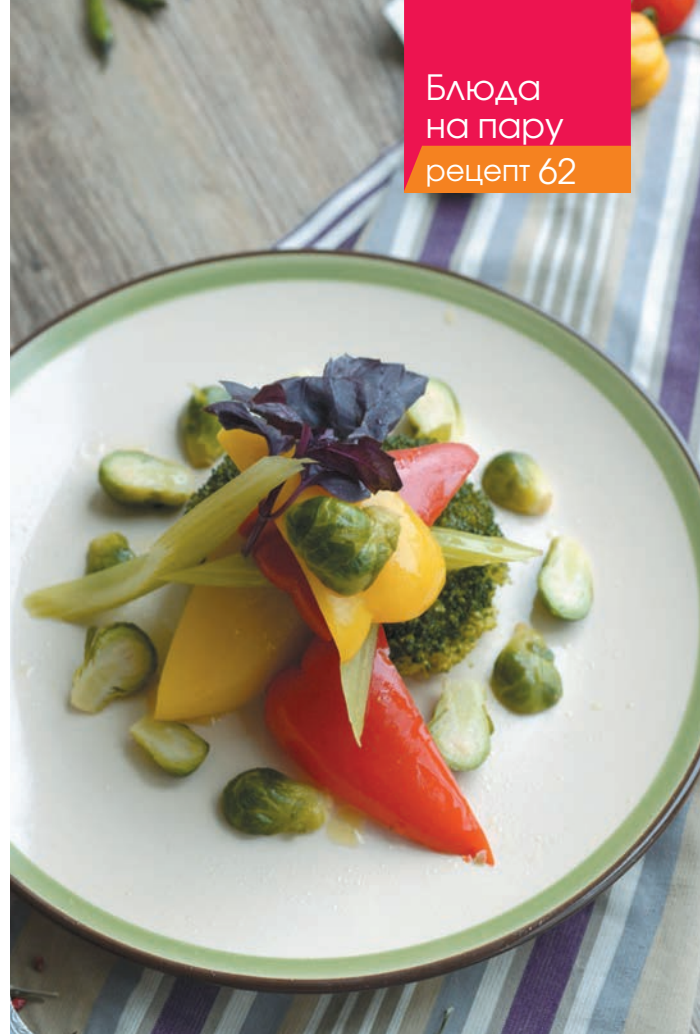
- Картофель — 150 г
- Перец болгарский — 120 г
- Фасоль стручковая — 100 г
- Брокколи (замороженная) — 100 г
- Вода — 1 л
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Картофель нарезать кубиками по 2 см, болгарский перец нарезать кубиками по 3 см. В чашу мультиварки налить воду, установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него все овощи, добавить соль, специи и перемешать. Закрыть крышку. Установить программу **НА ПАРУ**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

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

Блюда  
на пару  
рецепт 62





## Манты

### Ингредиенты:

#### Для теста:

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

#### Для фарша:

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

### Порядок приготовления

Замесить тесто: в муке сделать небольшое углубление, аккуратно вбить в него яйца, добавить растительное масло, подсоленную воду и перемешать. Вымешивать до тех пор, пока тесто не станет однородным. Приготовить фарш: мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком, добавить яйца, соль, специи и перемешать. Раскатать тесто в пласт толщиной 3 мм и вырезать кружки диаметром 10 см. В середину каждого выложить небольшую порцию фарша и круговым движением защипать края теста. В чашу мультиварки налить воду, установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него манты. Закрыть крышку. Установить программу **НА ПАРУ**, время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

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

# Котлеты куриные на пару с рисом

## Ингредиенты:

- Курица (филе) — 600 г
- Рис шлифованный — 300 г
- Лук репчатый — 100 г
- Масло сливочное — 10 г
- Чеснок — 6 г
- Вода — 400 мл
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

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

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





## Свинина на пару с картофелем

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

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

**Совет:** подавайте с горчичным соусом.

# Тилапия на пару

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Рыбу (без кожи и костей) промыть, морковь нарезать кружками толщиной 0,3 см. В чашу мультиварки налить воду, сверху установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него овощи и рыбу, добавить соль и специи. Закрыть крышку. Установить программу **НА ПАРУ**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

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

Блюда  
на пару  
рецепт 66





## Семга на пару с картофелем

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Семгу промыть, натереть солью, специями. Картофель нарезать кубиками по 2 см. В чашу мультикухни залить воду, установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него рыбу, картофель, добавить соль и специи. Закрывать крышку. Установить программу **НА ПАРУ**, время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до завершения программы.

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



# Семга под ореховой корочкой

## Ингредиенты:

- Семга (стейк) — 270 г
- Орехи грецкие — 15 г
- Орехи кедровые — 15 г
- Вода — 1 л
- Соль
- Специи

## Порядок приготовления

Рыбу промыть, натереть солью и специями, орехи измельчить ножом. В чашу мультиварки налить воду, сверху установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него рыбу, посыпать орехами и слегка примять. Закрывать крышку. Установить программу **НА ПАРУ**, время приготовления **25 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы.

**Совет:** рыба получится более ароматной, если орехи смешать с апельсиновой цедрой.

Блюда  
на пару  
рецепт 68





## Паштет из куриной печени

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Лук нарезать крупными кольцами. Печень промыть и очистить. Установить программу **ЖАРКА**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. В чашу мультиварки налить растительное масло. После звукового сигнала выложить лук и печень. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы. Готовую печень остудить, выложить в отдельную емкость, добавить сливочное масло, сливки, соль, специи и взбить блендером до однородной массы.

**Совет:** из специй подойдут базилик и тмин.

# Рулет «Московский»

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Свинину промыть, нарезать на стейки толщиной 2–2,5 см, отбить до толщины 0,5 см. Грибы и лук измельчить ножом, смешать со сливочным маслом, солью и специями. На каждый кусок мяса ближе к краю выложить порцию начинки и свернуть в рулет. В чашу мультиварки налить растительное масло. Закрывать крышку. Установить программу **ЖАРКА**, время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить при открытой крышке. После звукового сигнала в чашу выложить рулеты швом вниз. Готовить, периодически переворачивая рулеты, до окончания программы.

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





## Буженина

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Мясо промыть, натереть смесью из оливкового масла, соли и специй. В мясе ножом сделать надрезы, нашпиговать зубчиками чеснока и оставить мариноваться в холодильнике в течение 4–8 часов. Установить программу **ЖАРКА**, время приготовления **18 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить при открытой крышке. После звукового сигнала в чашу выложить свинину. Готовить, периодически переворачивая мясо, до окончания программы. Затем нажать кнопку **«Отмена»**. Обжаренное мясо завернуть в 2–3 слоя фольги и выложить в чашу мультиварки. Закрыть крышку. Установить программу **ВЫПЕЧКА**, время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

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

# Холодец

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Морковь нарезать дольками, лук — кольцами. Чеснок измельчить ножом. Свиные ножки промыть, выложить в чашу мультиварки, добавить лук, чеснок, морковь, соль и специи, залить водой до максимальной отметки. Закрывать крышку. Установить программу **ТОМЛЕНИЕ**, время приготовления **3 часа**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовые свиные ножки остудить, мясо отделить от костей и измельчить ножом. Бульон процедить. Разложить кусочки мяса по формам для холодца, залить их бульоном и поставить в холодильник до застывания.

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

Закуски  
и салаты  
рецепт 72





## Заливное из рыбы

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Рыбу промыть, удалить жабры. Лук и морковь нарезать кубиками по 1 см. В чашу мультиварки выложить все ингредиенты, кроме желатина, залить водой, добавить соль и специи, закрыть крышку. Установить программу **ТОМЛЕНИЕ**, время приготовления **2 часа**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы, периодически открывая крышку и снимая белковую пену. После завершения приготовления вынуть рыбу и овощи, бульон процедить, рыбе дать остыть и отделить филе от костей, выложить в форму вместе с овощами. В горячем бульоне развести желатин и залить им рыбу и овощи. Поставить в холодильник до застывания.

**Совет:** подавайте с дольками лимона.

# Теплый салат с креветками

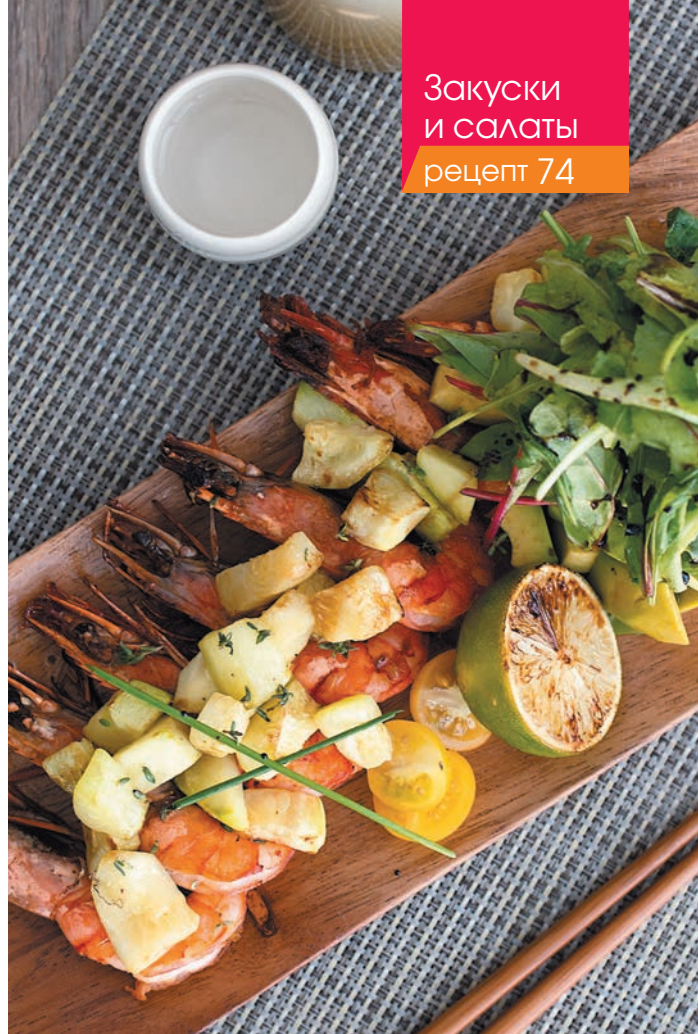
## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Креветки промыть, очистить от панциря, оставив хвостик. Цуккини очистить от кожицы и нарезать кубиками 1 см. Авокадо очистить от кожуры, вынуть косточку, нарезать кубиками по 1 см, имбирь очистить, натереть на мелкой терке. Помидоры разрезать пополам, базилик измельчить ножом, листья салата нарвать руками. В отдельной емкости смешать авокадо, помидоры, листья салата, добавить тертый корень имбиря, базилик, соль, полить оливковым маслом и перемешать. В чашу мультиварки налить растительное масло. Установить программу **ЖАРКА**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». После звукового сигнала в чашу выложить в один слой креветки и цуккини. Готовить до окончания программы, периодически переворачивая цуккини и креветки. На салатную смесь выложить цуккини и креветки. При подаче цуккини и креветки должны быть теплыми.

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





## Тесто дрожжевое

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

В отдельной емкости смешать муку, соль, сахар и дрожжи. Продолжая помешивать, тонкой струйкой влить воду. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к стенкам емкости. Чашу мультиварки смазать растительным маслом, выложить тесто. Закрыть крышку. Установить программу **МУЛЬТИ-ПОВАР**, температуру **35°C**, время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

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



# Хлеб ржано-пшеничный

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Пшеничную муку просеять в отдельную емкость, добавить гречневую и ржаную муку, соль, солод, тмин, дрожжи и перемешать. Не переставая помешивать, влить тонкой струйкой воду комнатной температуры, мед и оливковое масло. Тесто вымесить руками до получения однородной массы. Чашу мультиварки смазать растительным маслом, выложить тесто и разровнять. Сверху посыпать кедровыми орехами и слегка примять. Закрыть крышку, снять паровой клапан. Установить программу **ХЛЕБ**, время приготовления **3 часа**. Нажать кнопку «**Старт**». За 1 час до окончания программы открыть крышку, перевернуть хлеб, закрыть крышку. Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте с паштетом из куриной печени.



Хлеб

рецепт 76



## Хлеб белый

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

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

**Совет:** подавайте со сливочным сыром.

# Лаваш

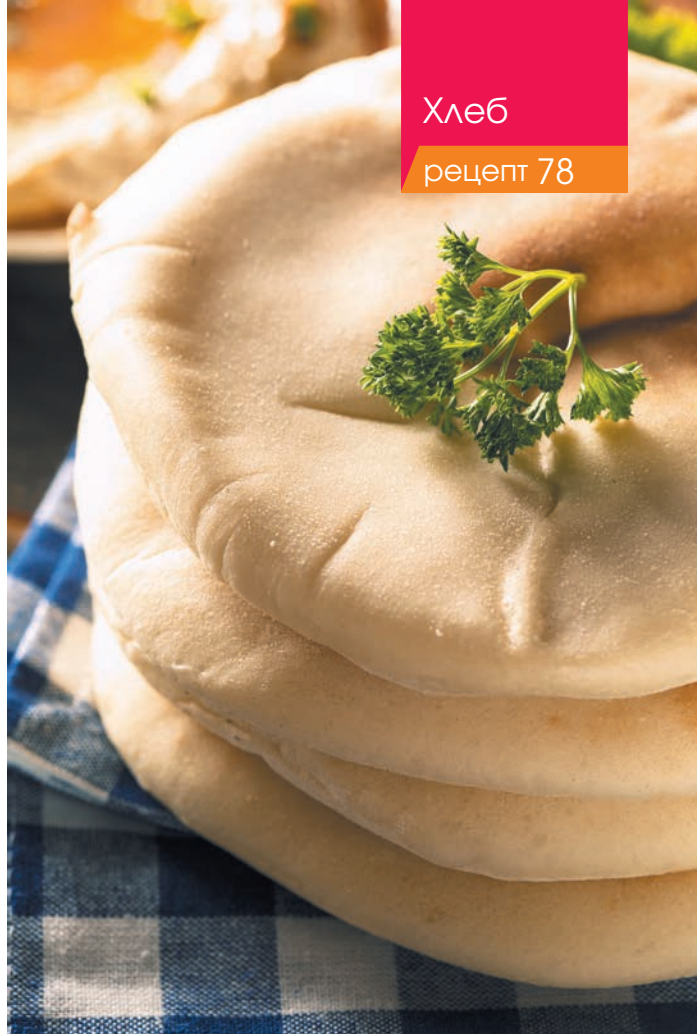
## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

В теплой воде растворить дрожжи, сахар и соль. Добавить муку, растительное масло и вымесить тесто. Чашу мультиварки смазать маслом (10 мл), выложить тесто. Закрыть крышку. Установить программу **МУЛЬТИПОВАР**, температуру **35°C**, время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. После окончания программы нажать **«Отмена»** и открыть крышку. Вытащить тесто и аккуратно, примять руками, придать форму лаваша и сделать вилкой бороздки. Чашу мультиварки смазать маслом. Установить программу **ЖАРКА**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить при открытой крышке. После начала обратного отсчета в чашу выложить лаваш. Через 7 минут перевернуть лаваш. Готовить до окончания программы при открытой крышке.

**Совет:** подавайте с разнообразными мясными начинками.



Хлеб

рецепт 78

Выпечка

рецепт 79



## Бисквит классический

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

В отдельной емкости взбить яйца с сахаром до устойчивой пены. Постоянно помешивая, добавить муку, разрыхлитель и тщательно перемешать до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и выложить получившееся тесто. Закрывать крышку. Установить программу **ВЫПЕЧКА**, время приготовления **50 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы. Готовый бисквит оставить в мультиварке на 15 минут.

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

# Шарлотка

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Яблоки очистить от сердцевин и семян, нарезать кубиками по 1 см. В отдельной емкости взбить яйца с сахаром до устойчивой пены. Постоянно помешивая, добавить муку, разрыхлитель, корицу, яблоки и тщательно перемешать до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить получившееся тесто. Закрывать крышку. Установить программу **ВЫПЕЧКА**, время приготовления **50 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

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





## Кекс шоколадный

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Шоколад натереть на мелкой терке. В отдельной емкости взбить яйца с сахаром до устойчивой пены. При постоянном помешивании добавить размягченное сливочное масло (150 г), муку, разрыхлитель, тертый шоколад и тщательно перемешать до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом (5 г) и выложить получившееся тесто. Закрывать крышку. Установить программу **ВЫПЕЧКА**, время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

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

# Кекс бананово-ореховый

## Ингредиенты:

- Мука пшеничная в/с — 500 г
- Банан — 380 г
- Орехи грецкие — 200 г
- Сахар — 190 г
- Яйцо — 150 г/3 шт.
- Масло сливочное — 150 г
- Разрыхлитель — 20 г

## Порядок приготовления

Яйца взбить с сахаром до устойчивой пены. При постоянном помешивании добавить размягченное сливочное масло, муку и разрыхлитель. Грецкие орехи и банан пропустить через мясорубку, получившуюся смесь аккуратно вмешать в тесто и перемешать до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить получившееся тесто и разровнять. Закрывать крышку. Установить программу **ВЫПЕЧКА**, время приготовления **1 час 20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. За 20 минут до окончания программы открыть крышку перевернуть кекс. Готовить до окончания программы. Готовый кекс оставить в мультиварке на 15 минут.

**Совет:** украсьте кекс грецкими орехами.





## Пирог творожный

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Белки отделить от желтков. В белки добавить соль и взбить миксером до устойчивой пены. Апельсин очистить от кожуры. Клубнику и апельсин нарезать мелкими ломтиками. Творог, желтки, сахар и муку смешать миксером до однородной массы. В творожную массу добавить взбитые белки и аккуратно перемешать лопаткой. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить половину творожной массы, сверху выложить слоями апельсины и клубнику. Оставшуюся часть творожной массы выложить сверху и разровнять. Закрывать крышку. Установить программу **ВЫПЕЧКА**, время приготовления **45 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовый пирог оставить в мультиварке на 10 минут.

**Совет:** украсьте пирог сахарной пудрой и свежими ягодами.



# Пирог рыбный

Выпечка

рецепт 84

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

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

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





## Пицца с салями

### Ингредиенты:

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

### Для начинки:

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

### Порядок приготовления

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

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

# Творог

## Ингредиенты:

- Кефир — 1,2 л

## Порядок приготовления

В чашу мультикухни налить кефир. Закрывать крышку. Установить программу **МОЛОЧНАЯ КАША**, время приготовления **20 минут**. Готовить до окончания программы. Готовый творог откинуть на дуршлаг и слить жидкость.

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

Кисломолочные  
продукты

рецепт 86





## Сыр домашний

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

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

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

# Сыр плавеный

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Творог пропустить через мясорубку. В отдельной емкости смешать творог, сливочное масло, яйцо, соль, специи и соду, перемешать до однородной массы. Получившуюся массу выложить в чашу мультикухни. Установить программу **МУЛЬТИПОВАР**, температуру **90 °С**, время приготовления **12 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить при открытой крышке, постоянно помешивая, до окончания программы. Готовую массу перелить в отдельную емкость и дать остыть.

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

Кисломолочные  
продукты

рецепт 88





## Йогурт классический

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Молоко, сливки и простоквашу комнатной температуры смешать в отдельной емкости, перелить в чашу мультикоухни. Закрывать крышку. Установить программу **ЙОГУРТ**, время приготовления **12 часов**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовый йогурт поставить в холодильник на 3 часа.

**Совет:** йогурт отлично подойдет для заправки овощных салатов.

# Фондю сырное

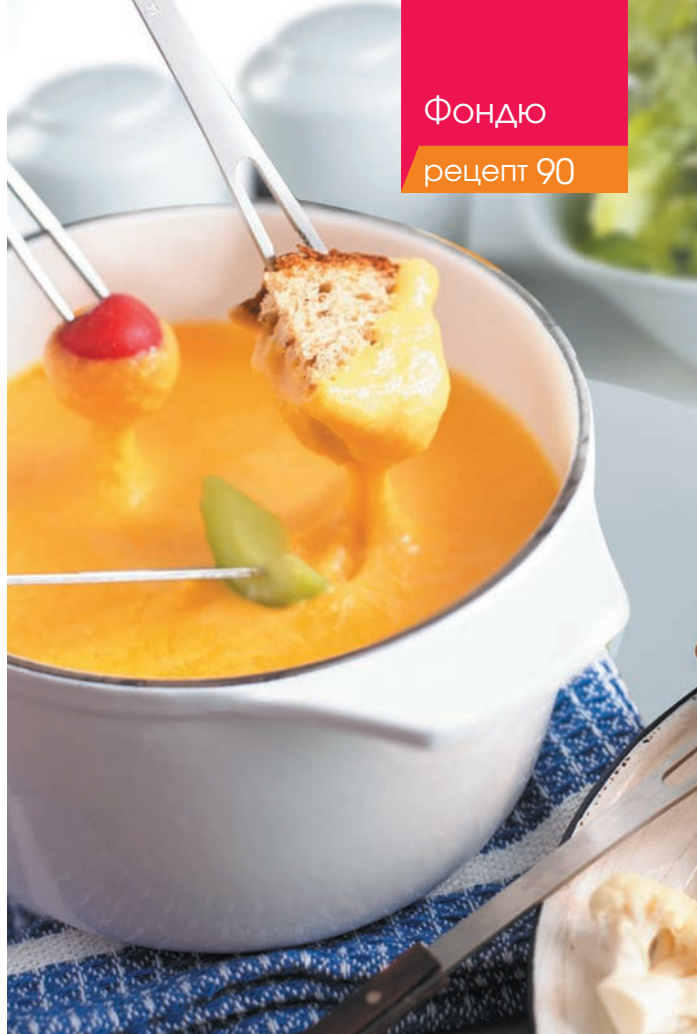
## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Сыр натереть на мелкой терке, чеснок измельчить ножом. Сливки, воду, крахмал смешать в отдельной емкости до однородной массы. В чашу мультикухни залить вино. Установить программу **МУЛЬТИПОВАР**, температуру **90 °С**, время приготовления **12 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. За 7 минут до завершения приготовления добавить чеснок и сыр, постоянно помешивая, чтобы получилась однородная масса. Не прекращая помешивать, добавить лимонный сок, соль и специи. За 3 минуты до завершения приготовления при постоянном помешивании добавить смесь из сливок и крахмала. Готовить до окончания программы.

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





## Варенье из лесных ягод

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

В чашу мультиварки выложить лесные ягоды, добавить сахар, залить водой и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **МУЛЬТИПОВАР**, температуру **100 °С**, время приготовления **1 час 20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

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



# Шоколадная панна котта

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Шоколад натереть на мелкой терке. Желатин замочить в холодной воде на 1 минуту и отжать. В чашу мультиварки налить молоко и сливки, добавить тертый шоколад, сахар, ванилин и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **МУЛЬТИПОВАР**, температуру **90°C**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить, периодически открывая крышку и помешивая венчиком, до окончания программы. Затем открыть крышку, перемешать содержимое венчиком, добавить желатин и снова перемешать до полного растворения желатина. Готовую массу разлить по формочкам и убрать в холодильник до застывания на 3–4 часа.

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





## Халва подсолнечная

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Установить программу **ЖАРКА**, время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить при открытой крышке. После звукового сигнала в чашу мультиварки выложить семечки. Готовить, периодически перемешивая, до окончания программы. Затем нажать **«Отмена»**. Семечки пересыпать в отдельную емкость и измельчить блендером до однородной массы. Установить программу **ЖАРКА**, время приготовления **7 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить при открытой крышке. После звукового сигнала в чашу мультиварки выложить муку. Готовить, периодически помешивая, до окончания программы. Затем нажать **«Отмена»**. Муку всыпать к измельченным семечкам и перемешать до однородной массы. В чашу мультиварки налить воду, добавить сахар и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **МУЛЬТИПОВАР**, температуру **130 °С**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. За 10 минут до завершения приготовления открыть крышку, добавить сливочное масло и тщательно перемешать венчиком, закрыть крышку. Готовить до окончания программы. Затем добавить сироп в массу из семечек и муки, тщательно перемешать. Массу разложить в формы и поставить в холодильник на 2 часа.

**Совет:** перед подачей украсьте халву семенами подсолнечника.

# Блины на молоке

## Ингредиенты:

- Мука пшеничная – 100 г
- Яйцо – 50 г/1 шт.
- Сахар – 20 г
- Молоко – 250 мл
- Масло растительное – 80 мл
- Соль

## Порядок приготовления

Муку просеять. В отдельной емкости смешать молоко, яйцо, соль и сахар. Непрерывно помешивая молочную смесь венчиком, добавить в несколько приемов муку и налить масло (50 мл). Вымешивать тесто до консистенции жидкой сметаны, дать тесту настояться 20–30 минут при комнатной температуре. Открыть крышку мультиварки. Поднять ТЭН и закрепить его в верхнем положении, поставить на ТЭН сковороду. Установить программу **ЖАРКА**, время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Сковороду слегка смазать маслом. После звукового сигнала налить на сковороду небольшую порцию теста и равномерно распределить его по всей поверхности сковороды. За 17 минут до окончания программы перевернуть блин. За 16 минут до окончания программы снять готовый блин со сковороды, налить следующую порцию теста. Повторить действия с оставшимся тестом. Готовить до окончания программы.

**Совет:** подавайте блины со сметаной, вареньем или свежими ягодами.





## Морс брусничный

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Ягоды промыть. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **ВАРКА**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Оставить морс в чаше мультиварки на 20 минут, после чего процедить.

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

# Компот из сухофруктов

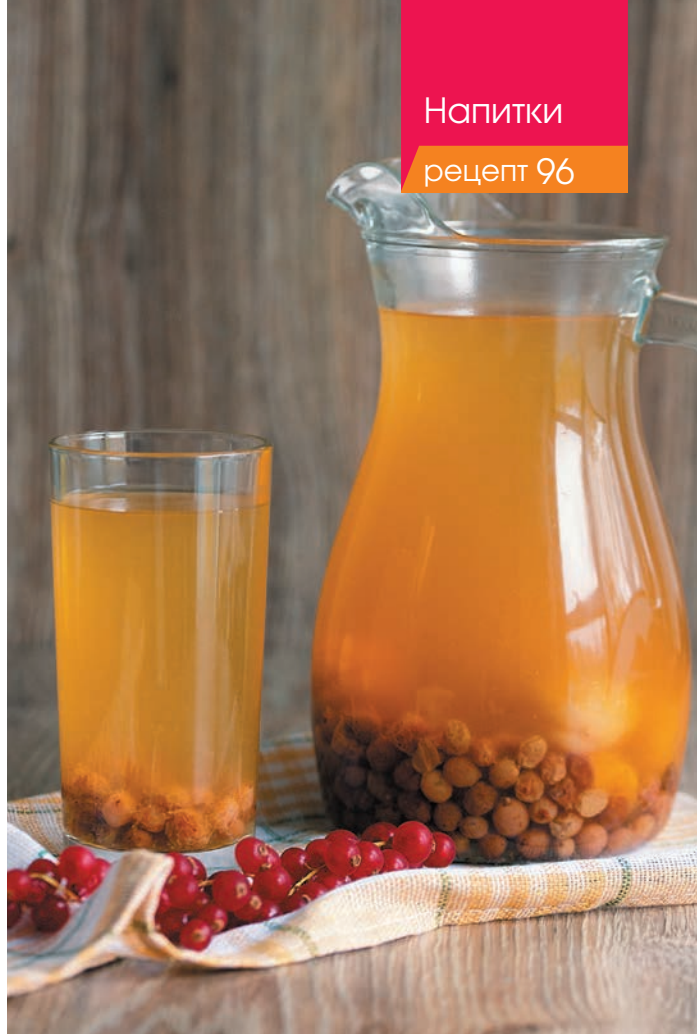
## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Сухофрукты промыть, откинуть на сито и дать стечь жидкости. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, и перемешать. Закрыть крышку. Установить программу **ВАРКА**, время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

**Совет:** в компот можно добавить сок лайма.





## Глинтвейн

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Все ингредиенты выложить в чашу мультикухни и перемешать. Закрыть крышку. Установить программу **МУЛЬТИПОВАР**, температуру **80°C**, время приготовления **25 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

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

# Лечо

## Ингредиенты:

- Перец болгарский — 1,2 кг
- Помидоры — 700 г
- Морковь — 200 г
- Сахар — 100 г
- Чеснок — 50 г
- Петрушка — 15 г
- Укроп — 15 г
- Перец чили — 7 г
- Масло растительное — 90 мл
- Уксус 9% — 50 мл
- Соль

## Порядок приготовления

Помидоры и морковь пропустить через мясорубку. Зелень, чеснок, перец чили измельчить ножом. Болгарский перец нарезать кольцами. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **ТУШЕНИЕ**, время приготовления **1 час**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

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

Консервация

рецепт 98





## Икра кабачковая

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

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

**Совет:** подавайте с кукурузной лепешкой.



# Маринад для огурцов

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Все ингредиенты выложить в чашу мультикухни и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **ВАРКА**, время приготовления **35 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

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



Консервация

рецепт 100



## 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 и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **ВАРКА**, время приготовления **35 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы.

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



# 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 мультикухня **REDMOND RMK-M271** поможет вам приготовить продукты к нужному времени, тем самым не нарушая рацион малыша.

Ближе к году в меню малыша появляются молочные каши, протертые ягоды, перемолотое мясо, тушеные блюда из овощей и фруктов, 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 мультикухня **REDMOND RMK-M271**, оснащенная автоматическими программами. Она подарит вам возможность проводить больше времени с ребенком за веселыми и познавательными играми, потому что процесс приготовления в мультикухне очень прост. Достаточно выложить ингредиенты в чашу и запустить нужную программу. Молочные каши, фруктовое и овощное пюре, йогурт, блюда на пару и многое другое можно готовить нажатием одной кнопки!

В мультикухне **REDMOND RMK-M271** можно не только готовить, но и подогревать детское питание и стерилизовать бутылочки. А когда ваш ребенок дорастет до «взрослого» меню, это многофункциональное устройство позволит готовить разнообразные блюда всех кухонь мира.

Для придания вкуса блюдам из детского меню используется 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. Желательно это делать по необходимости, так как в процессе хранения в них могут появиться бактерии и другие микроорганизмы.





## Каша манная 5-процентная

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить крупу, залить молоком и водой, добавить фруктозный сироп и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **МУЛЬТИПОВАР**, температуру **95 °С**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовую кашу тщательно перемешать и протереть через сито.

**Совет:** с четырех месяцев.

# Каша рисовая протертая

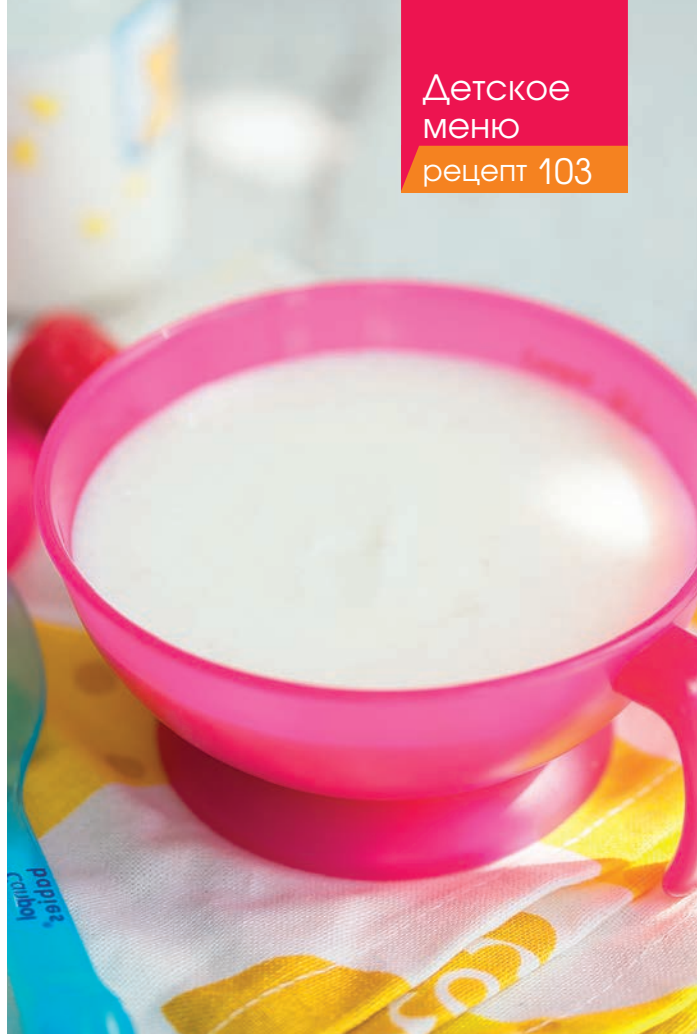
## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить рис, залить молоком и водой, добавить фруктозный сироп, солевой раствор и перемешать. Закрыть крышку. Установить программу **МУЛЬТИПОВАР**, температуру **95°C**, время приготовления **25 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовую кашу тщательно перемешать и протереть через сито.

**Совет:** с четырех месяцев.





## Пюре фруктовое

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Фрукты очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кубиками по 3 см. В чашу мультиварки налить воду, сверху установить контейнер для приготовления на пару, равномерно выложить в него фрукты, полить фруктозным сиропом. Установить программу **НА ПАРУ**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовые фрукты переложить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

**Совет:** с четырех месяцев.



# Каша гречневая протертая

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Крупу промыть до прозрачной воды. Установить программу **ЖАРКА**, время приготовления **5 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить при открытой крышке. После звукового сигнала в чашу выложить крупу. Готовить, периодически помешивая, до окончания программы. Затем нажать кнопку **«Отмена»**, крупу перемешать, залить водой и молоком, добавить солевой раствор, фруктозный сироп и снова перемешать. Закрыть крышку. Установить программу **МОЛОЧНАЯ КАША**, время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. 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. Установить программу **ВАРКА**, время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Затем нажать **«Отмена»**. Готовый бульон процедить. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, налить бульон, добавить крупу и перемешать. Закрыть крышку. Установить программу **МУЛЬТИПОВАР**, температуру **95°C**, время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовую кашу тщательно перемешать и протереть через сито.

**Совет:** с шести месяцев.

# Каша манная с яблочным пюре

## Ингредиенты:

- Яблоки зеленые — 210 г
- Крупа манная — 20 г
- 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 крупу, яблоки, залить молоком, добавить фруктозный сироп и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **МОЛОЧНАЯ КАША**, время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовую кашу тщательно перемешать.

**Совет:** с шести месяцев.

Детское  
меню

рецепт 107





## Каша из гречневой и рисовой муки

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Рисовую и гречневую муку смешать с водой, перемешать венчиком до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, залить молоко, добавить солевой раствор, фруктозный сироп и перемешать. Закрыть крышку. Установить программу **МОЛОЧНАЯ КАША**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». За 5 минут до завершения приготовления открыть крышку, добавить мучную смесь и перемешать до однородной массы. Готовить до окончания программы. Готовую кашу тщательно перемешать.

**Совет:** с шести месяцев.

# Пюре рыбное

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Рыбу очистить от кожи и костей, промыть. Молоко прокипятить. В чашу мультиварки налить воду, установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него рыбу, полить солевым раствором. Закрыть крышку. Установить программу **НА ПАРУ**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовую рыбу выложить в отдельную емкость, добавить кипяченое молоко и взбить блендером до однородной массы.

**Совет:** с шести месяцев.





## Каша манная на курином бульоне

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Курицу промыть, нарезать кубиками по 0,5 см, выложить в чашу мультиварки, залить водой и добавить солевой раствор. Закрыть крышку. Установить программу **ВАРКА**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Затем нажать **«Отмена»**. Готовый бульон процедить. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, налить бульон, добавить крупу и перемешать. Закрыть крышку. Установить программу **МУЛЬТИПОВАР**, температуру **95°C**, время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовую кашу тщательно перемешать и протереть через сито.

**Совет:** с семи месяцев.

# Суп-пюре из цветной капусты и кабачка

## Ингредиенты:

- Капуста цветная — 100 г
- Кабачок — 100 г
- Масло сливочное — 5 г
- Солевой раствор — 3 мл
- Вода — 200 мл

## Порядок приготовления

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

**Совет:** с семи месяцев.

Детское  
меню

рецепт 111





## Пюре овощное

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Овощи замочить в воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 1 см. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить овощи, залить водой, добавить фруктозный сироп, солевой раствор и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **ТУШЕНИЕ**, время приготовления **40 минут**. Нажать кнопку «**Старт**». Готовить до окончания программы. Готовые овощи переложить в отдельную емкость, залить полученным отваром и взбить блендером до однородной массы.

**Совет:** с семи месяцев.



# Отвар из шиповника

## Ингредиенты:

- Плоды шиповника — 20 г
- Фруктоза — 5 г
- Вода — 500 мл

## Порядок приготовления

Плоды шиповника перебрать и промыть, выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить фруктозу и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **ВАРКА**, время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовый отвар настаивать 6–8 часов, затем процедить через марлю.

**Совет:** с семи месяцев.





## Каша рисовая с творогом

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить рис, залить водой, добавить фруктозу и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **РИС**, время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовый рис вместе с отваром переложить в отдельную емкость, добавить творог и взбить блендером до однородной массы.

**Совет:** с восьми месяцев.

## Бульон мясной

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

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

**Совет:** с восьми месяцев.





## Суп-пюре картофельный

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Картофель промыть, замочить в воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 1 см. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить картофель, залить молоком и водой, добавить солевой раствор и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **СУП**, время приготовления **35 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовый картофель вместе с отваром протереть через сито.

**Совет:** с восьми месяцев.

## Суп-пюре из курицы

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

Филе промыть. Курицу и лук пропустить через мясорубку два раза. Молоко смешать с водой, добавить муку и размешать венчиком до однородной массы. Фарш выложить в чашу мультикоухни, залить молочно-мучной смесью, добавить солевой раствор, сливочное масло и перемешать. Закрыть крышку. Установить программу **СУП**, время приготовления **35 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. 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
- Яйцо (желток) — 10 г
- Масло сливочное — 5 г
- Овощной отвар — 200 мл
- Молоко 2,5% — 50 мл
- Солевой раствор — 3 мл

### Порядок приготовления

Печень промыть, вырезать прожилки, срезать пленку и пропустить через мясорубку. Хлеб замочить в молоке на 10 минут, затем пропустить через мясорубку. Печень смешать с хлебом, добавить желток, тщательно перемешать и протереть через сито. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить протертую массу, залить овощным отваром, добавить солевой раствор и перемешать. Закрыть крышку. Установить программу **СУП**, время приготовления **30 минут**. Нажать кнопку **«Старт»**. Готовить до окончания программы. Готовый суп перелить в отдельную емкость и тщательно перемешать венчиком до однородной массы.

**Совет:** с восьми месяцев.

# Котлеты на пару

## Ингредиенты:

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

## Порядок приготовления

Хлеб замочить в воде (60 мл) на 10 минут. Мясо промыть, пропустить вместе с хлебом через мясорубку 2 раза, добавить солевой раствор, вымесить до однородной массы и сформировать котлеты. В чашу мультиварки налить воду (600 мл), сверху установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него котлеты. Закрыть крышку. Установить программу **НА ПАРУ**, время приготовления **15 минут**. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

**Совет:** с восьми месяцев.





## Пюре из индейки

### Ингредиенты:

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

### Порядок приготовления

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

**Совет:** с одиннадцати месяцев.



# Стерилизация

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация поможет полностью защитить его от вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды или пара. В мультиварке **REDMOND RMK-M271** можно быстро и эффективно стерилизовать посуду как паровым, так и водяным (медицинским) способом.

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

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше.
2. Наполните чашу водой до горлышка бутылочек, но не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
3. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Вы берите программу нажатием кнопки **НА ПАРУ**. Загорится индикатор выбранной программы, а также индикатор времени, установленного по умолчанию.
5. Установите необходимое время стерилизации.
6. Помните, что обратный отсчет времени стерилизации начнется только после выхода прибора на рабочие параметры (после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше).
7. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется выполнение программы. На дисплее будут отображаться время, оставшееся до окончания ее работы, и индикатор процесса стерилизации.
8. По завершении программы прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрев (горит индикатор кнопки **«Разогрев/Отмена»**) или в режим ожидания.
9. Для прерывания процесса стерилизации или отмены введенной программы нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Разогрев/Отмена»**.

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

Мелкие предметы (соски, детские столовые приборы, прорезыватели и т. д.) разместите в контейнере для приготовления на пару.

1. Залейте в чашу 600 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Выберите программу нажатием кнопки **НА ПАРУ**. Загорится индикатор выбранной программы, а также индикатор времени, установленного по умолчанию.
4. Установите время стерилизации **15 минут**. При необходимости установите время отсрочки старта программы.
5. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется выполнение программы. На дисплее будут отображаться время, оставшееся до окончания ее работы, и индикатор процесса стерилизации.

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

# Пастеризация

Процесс одноразового нагревания жидких продуктов до 60 °С в течение 1 часа либо до температуры 70–80 °С на несколько минут. Применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все их вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов. В мультиварке **REDMOND RMK-M271** можно пастеризовать продукты на программе **МУЛЬТИПОВАР**.

1. Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку программы **МУЛЬТИПОВАР**. На дисплее загорится индикатор **«Приготовление»**. Индикатор выбранной программы, а также индикатор времени, установленного по умолчанию, будут мигать.
4. Установите необходимое время пастеризации.
5. Нажмите кнопку **«Температура»** затем нажатием кнопок **«+»** и **«-»** установите температуру пастеризации (80 °С).
6. Нажать кнопку **«Старт»**. Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее будут отображаться время, оставшееся до окончания ее работы, и индикатор процесса приготовления.
7. По завершении программы прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Разогрев/Отмена»**) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса пастеризации или отмены введенной программы нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Разогрев/Отмена»**.

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

## Время пастеризации в зависимости от объема жидкости:

Объем, л	0,5	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0
Время пастеризации, мин	4	6	8	10	12	14







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










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

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

[www.redmond.company](http://www.redmond.company)  
[www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro)

**REDMOND** в социальных сетях:

-  [vk.com/multipro](http://vk.com/multipro)
-  [www.odnoklassniki.ru/multivarkapro](http://www.odnoklassniki.ru/multivarkapro)
-  [www.facebook.com/redmond.official](http://www.facebook.com/redmond.official)
-  [www.youtube.com/user/RedmondRussia](http://www.youtube.com/user/RedmondRussia)
-  [redmond-russia.livejournal.com](http://redmond-russia.livejournal.com)
-  [instagram.com/redmond\\_multicookers](http://instagram.com/redmond_multicookers)
-  [twitter.com/Redmond\\_IG](http://twitter.com/Redmond_IG)



ГОТОВИМ  
С **REDMOND!**

Скачайте мобильное приложение с рецептами от шеф-поваров **REDMOND!**

Дата выпуска:  
24.11.2015

RMK-M271-CB-1

