

REDMOND

series MultiPRO

ВЕТЧИНИЦА
RHP-M02

Руководство по эксплуатации
Книга рецептов

20

РЕЦЕПТОВ

ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!



REDMOND



series MultiPRO

КОРПУС И СЪЕМНЫЕ ДЕТАЛИ
ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

ВЫБОР 3-Х РАЗНЫХ ОБЪЕМОВ
ГОТОВОГО ПРОДУКТА

REDMOND разработал ветчинницу **RHP-M02**, чтобы вы могли самостоятельно готовить домашние рулеты, колбасы, буженину и другие блюда. Продукты в **RHP-M02** максимально сохраняют витамины и питательные вещества. Отныне на вашем столе — натуральные мясные деликатесы, во вкусе и качестве которых сомневаться не придется!

Вы можете готовить мясные блюда в ветчиннице **REDMOND**, используя мультиварки с чашами объемом от 5 литров, мультиварки-скороварки, скороварки, аэрогрили, духовые шкафы и даже обычные кастрюли.

Творите, экспериментируйте и открывайте новые грани кулинарных возможностей вместе с техникой **REDMOND!**



Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Ге (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049.

Виробник: «Пауэр Пойнт Инк. Лімітед» №1202 Хай Юн Ге (В1) Лін Хай Шан Чжуан Сямейлін Футьян, Шеньжень, Китай, 518049.

Импортер в РФ: ООО «ОРЛИС», 192019, г. Санкт-Петербург, ул. Седова, д. 11, офис 613.

Імпортер в Україні: ТОВ ПІІ «АСБІС-УКРАЇНА», 03061, м. Київ, вул. Газова, будинок 30.

Importer (EU): SIA "SPILVA TRADING", Jelgava, Meiju cels 43-62, LV-3007.

© REDMOND. Все права защищены. 2019

Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

В книге представлены варианты сервировки. Блюда, приготовленные с помощью RHP-M02, могут отличаться от изображений, так как результат приготовления зависит от множества факторов, в первую очередь от характеристик и параметров используемых продуктов.

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим вас за то, что вы отдали предпочтение бытовым приборам компании **REDMOND**.

REDMOND — это качество, надежность и внимательное отношение к потребностям наших покупателей. Мы надеемся, что и в будущем вы будете выбирать изделия нашей компании.

Ветчинница **REDMOND RHP-M02** — устройство, предназначенное для приготовления ветчины, колбас, рулетов и других деликатесов из мяса, птицы или рыбы с добавлением различных специй и наполнителей. Принцип приготовления в ветчиннице основан на температурной обработке продуктов при одновременном их сжатии внутри пресс-формы.

Команда поваров **REDMOND** разработала специально для вас **20 рецептов** различных блюд, которые вы можете приготовить с помощью ветчинницы **RHP-M02**. С ними вы можете ознакомиться в приложенной к этому руководству по эксплуатации книге рецептов.

REDMOND – ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт www.multivarka.pro.

Страницы официального интернет-представительства REDMOND в России, Белоруссии, Украине и Казахстане содержат самую актуальную информацию о предлагаемой технике REDMOND и ожидаемых новинках. Здесь вы можете получить консультацию онлайн, а также заказать продукцию REDMOND и оригинальные аксессуары к ней в нашем интернет-магазине.

Служба поддержки пользователей REDMOND в России:
8-800-200-77-21 (звонок по России бесплатный).

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики.....	7
Комплектация.....	8
Устройство модели.....	9
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	10
Меры безопасности.....	10
Перед первым использованием.....	11
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ.....	12
III. УХОД ЗА ИЗДЕЛИЕМ.....	15
IV. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	16
КНИГА РЕЦЕПТОВ.....	18

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель

RHP-M02

Тип устройства

пресс-форма для термической
обработки пищевых продуктов

Материал корпуса и съемных деталей

нержавеющая сталь

Количество настроек рабочего объема

3

Настройки	1	2	3
Максимальный рабочий объем (в зависимости от настройки), л	0,9	1,13	1,5
Объем выхода готового продукта (в зависимости от свойств ингредиентов), л	0,2–0,8	0,5–1,0	0,75–1,4

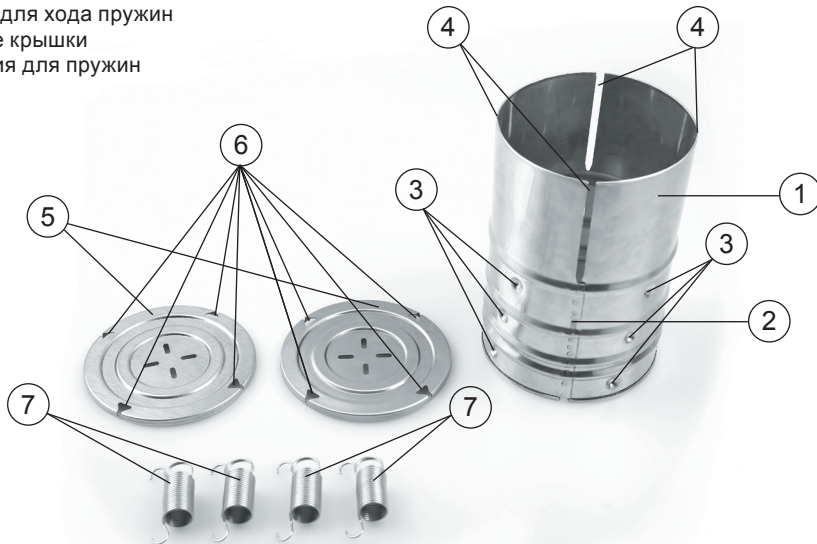
КОМПЛЕКТАЦИЯ

Корпус	1 шт.
Съемные крышки	2 шт.
Пружины	4 шт.
Руководство по эксплуатации (с приложением на 20 рецептов)	1 шт.
Сервисная книжка	1 шт.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе постоянного совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ

1. Корпус
2. Отверстия для промежуточной фиксации пружин
3. Фиксаторы крышки
4. Прорези для хода пружин
5. Съёмные крышки
6. Отверстия для пружин
7. Пружины



I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Перед началом использования изделия внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочника. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.

Меры безопасности

- Изделие предназначено для эксплуатации в бытовых условиях и не предназначено для промышленного использования.
- Используйте изделие только по назначению. Использование прибора в целях, отличающихся от указанных в данной инструкции, является нарушением правил эксплуатации.
- **Внимание!** Корпус прибора изготовлен из тонкого металла. Будьте осторожны при его эксплуатации и очистке во избежание травм. При загрузке ингредиентов ставьте прибор на твердую устойчивую поверхность.
- Берегите корпус прибора и съемные крышки от ударов и падений — это может привести к деформации деталей и поломке изделия.
- Прибор не предназначен для использования детьми, а также людьми с ограниченными физическими, сенсорными, умственными способностями, если они не находятся под наблюдением лиц, отвечающих за их безопасность.
- При очистке и хранении прибора строго придерживайтесь правил, указанных в разделе «Уход за изделием». Не оставляйте детали прибора в воде на длительное время.

Внимание! Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие вследствие несоблюдения требований по технике безопасности и правил эксплуатации прибора.

Перед первым использованием

1. Выньте изделие из коробки, удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.
2. Прокипятите все части прибора в течение 3–5 минут в солевом растворе (1 чайная ложка соли на 1 литр воды) для устранения остатков заводской смазки.
3. Промойте части прибора в соответствии с правилами по уходу и просушите их.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

Для правильной эксплуатации изделия и получения оптимального результата необходимо соблюдение следующих правил:

- Точно следуйте рецепту при подготовке ингредиентов, соблюдая вес и пропорции.
 - Размещайте ингредиенты в ветчиннице таким образом, чтобы часть корпуса с прорезями для хода пружин была всегда заполнена. Это необходимо, чтобы обеспечить достаточный запас хода пружин для максимального сжатия продукта.
1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом.
 2. Установите корпус изделия на ровную твердую поверхность вертикальными прорезями вверх.
 3. Установите одну из крышек загнутой кромкой вверх внутрь корпуса изделия на фиксаторы одной из трех уровней так, чтобы подготовленные ингредиенты могли заполнить оставшийся объем корпуса до самого верха.
 4. Поместите внутрь корпуса пакет или рукав для запекания (приобретается отдельно). Верхний край пакета выверните на внешнюю сторону корпуса корпуса.



5. Равномерно заполните вставленный в корпус пакет подготовленными ингредиентами и тщательно их утрамбуйте, чтобы в пакете не оставалось пустот. Следите за тем, чтобы часть корпуса с прорезями для хода пружин была максимально заполнена. При необходимости аккуратно выньте пакет с ингредиентами и переустановите нижнюю крышку на другой уровень, после чего поместите пакет с ингредиентами обратно в корпус.
6. Поднимите края пакета и аккуратно скрутите их жгутом, чтобы внутри получившейся заполненной оболочки не осталось пустот. Закрепите жгут специальной клипсой или перевяжите ниткой. Лишнюю часть жгута отрежьте.
7. Поверх завязанного пакета установите вторую крышку загнутой кромкой вниз. Совместите четыре отверстия на крышке с прорезями для пружин на корпусе.
8. Удерживая крышку рукой, установите на корпус изделия по очереди четыре пружины кольцами вниз. Для этого возьмите пружину, верхний крючок пружины вставьте в отверстие на крышке. Потянув за кольцо книзу, вставьте другой крючок в отверстие для промежуточной фиксации пружин. Повторите эти действия с остальными пружинами. Действуйте аккуратно. Небольшие проколы пакета допустимы, однако значительные повреждения могут привести к снижению качества конечного продукта.



9. Переверните изделие. Аккуратно удерживая корпус рукой, возьмитесь за кольцо одной из пружин и, растянув ее вверх, зацепите крючок за край корпуса. Повторите эту операцию с остальными пружинами.
10. Положите изделие на бок в чашу мультиварки. Наполните чашу чистой водой так, чтобы она покрывала корпус ветчинницы. В данном случае допустимо, чтобы уровень воды превышал максимальную отметку, однако до краев чаши должно оставаться не менее 1 см.
11. Аккуратно установите чашу в мультиварку, закройте крышку прибора до щелчка, подключите мультиварку к электросети. Установите программу приготовления согласно рецепту.
12. По окончании приготовления выньте чашу из мультиварки и аккуратно извлеките ветчинницу. Остудите прибор до комнатной температуры, после чего уберите в холодильник минимум на 3 часа.

Будьте осторожны! После приготовления чаша мультиварки и ветчинница очень горячие. НЕ разбирайте ветчинницу, пока ее содержимое полностью не остынет.

13. После того, как продукт остыл, аккуратно снимите пружины с корпуса, потянув каждую за кольцо, снимите крышку и извлеките готовый продукт.



III. УХОД ЗА ИЗДЕЛИЕМ

Сразу после использования промойте корпус и съемные части изделия теплой водой с мягким моющим средством для мытья посуды (можете воспользоваться посудомоечной машиной). Затем протрите их сухой тканью и полностью просушите при комнатной температуре.

Не используйте при очистке растворители (бензин, ацетон и т. п.), металлические мочалки, губки с абразивным покрытием и абразивные чистящие средства.

Храните прибор в сухом вентилируемом месте.

IV. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется рабочая гарантия сроком на 5 лет с момента его приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с инструкцией по эксплуатации, не ремонтировалось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия.

Согласно п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей», производителем установлен минимальный срок службы для данного изделия, который составляет не менее 5 лет с момента производства при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящей инструкцией и предъявляемыми техническими требованиями.

Печать организации:

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

Дата продажи _____

Подпись продавца _____



О ТЕХНИКЕ **REDMOND**

REDMOND — современный динамично развивающийся бренд бытовой техники. Участвуя в создании передовых технологий и модных тенденций, формируя современный образ жизни, компания предлагает лучшие достижения в области разработки и производства бытовой техники.

Цель **REDMOND** — предоставить жителям всех стран мира технику, соответствующую уровню современного потребления, в которой находят отражение достижения новейших технологий и инноваций в области электроники по обеспечению современного уровня жизни, удовлетворяющих последним тенденциям и течениям современного дизайна, культуры использования и здорового образа жизни.



САЙТЫ ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВА **REDMOND** В РОССИИ

www.redmond.company

www.store.redmond.company

www.redmondclub.com

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

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

8-800-200-77-21

Звонок по России бесплатный.

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

8-800-555-77-41

Звонок по России бесплатный.

рецепт 1



Ветчина рыбная
с креветками

рецепт 2



Ветчина рыбная
с кальмарами

рецепт 3



Ветчина рыбная
с креветками
и оливками

рецепт 4



Ветчина из лосося
с кальмарами

рецепт 5



Ветчина из индейки
с грибами

рецепт 6



Ветчина из индейки
с куриными
сердечками

рецепт 7



Ветчина из телятины
со спаржей

рецепт 8



Рулет деликатесный
из свинины

рецепт 9



Буженина

рецепт 10



Рулет из свиного
языка

рецепт 11



Ветчина из свинины с индейкой и грибами

рецепт 12



Ветчина из свинины и индейки с каперсами

рецепт 13



Колбаса домашняя «Докторская»

рецепт 14



Ветчина «Царская»

рецепт 15



Ветчина из свиного языка с каперсами

рецепт 16



Ветчина «Купеческая»

рецепт 17



Ветчина «Украинская»

рецепт 18



Ветчина из говядины со сливками

рецепт 19



Ветчина из говядины и судака

рецепт 20



Ветчина ливерная

Ветчина рыбная с креветками

Ингредиенты:

- Форель (филе) — 500 г
- Окунь морской (филе) — 300 г
- Креветки салатные очищенные — 300 г
- Шампиньоны — 100 г
- Батон — 80 г
- Лук репчатый — 50 г
- Маслины — 40 г
- Чеснок — 10 г
- Желатин (сухой) — 7 г
- Молоко — 80 мл
- Масло растительное — 30 мл

Порядок приготовления

Шампиньоны и лук измельчить. Батон замочить в молоке на 5 минут. Филе рыбы, чеснок и батон пропустить через мясорубку. В чашу мультиварки выложить шампиньоны и лук, добавить растительное масло. Закрывать крышку.

Установить программу **ЖАРКА**, время приготовления **5 минут**. Готовить, периодически помешивая, до окончания программы.

Обжаренные грибы с луком, креветки и желатин добавить в фарш, перемешать до однородной массы. Выложить фарш в ветчинницу (см. раздел «**Эксплуатация изделия**», п. 2–11).

Установить программу **СУП**, время приготовления **1 час 30 минут**. Готовить до окончания программы.

Далее выполнить п. 12–13 раздела «**Эксплуатация изделия**».





Ветчина рыбная с кальмарами

Ингредиенты:

- Тилапия (филе) — 600 г
- Судак (филе) — 480 г
- Щука (филе) — 450 г
- Кальмары очищенные — 370 г
- Каперсы — 100 г
- Крупа манная — 15 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Рыбу и кальмары пропустить через мясорубку, в фарш добавить соль, специи, крупу манную, каперсы, перемешать до однородной массы.

Выложить фарш в ветчинницу (см. раздел «Эксплуатация изделия», п. 2–11).

Установить программу **СУП**, время приготовления **1 час 30 минут**. Готовить до окончания программы.

Далее выполнить п. 12–13 раздела «Эксплуатация изделия».

Ветчина рыбная с креветками и оливками

Ингредиенты:

- Креветки салатные очищенные — 700 г
- Форель (филе) — 600 г
- Тилапия (филе) — 500 г
- Оливки — 100 г
- Сок лимонный — 20 мл
- Желатин (сухой) — 15 г
- Зелень сушеная
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Тилапию пропустить через мясорубку, форель нарезать кубиками по 2 см. В фарш добавить форель, креветки, оливки, сок, желатин, сушеную зелень, соль, специи, перемешать до однородной массы. Выложить фарш в ветчинницу (см. раздел «**Эксплуатация изделия**», п. 2–11).

Установить программу **СУП**, время приготовления **1 час 30 минут**. Готовить до окончания программы.

Далее выполнить п. 12–13 раздела «**Эксплуатация изделия**».





Ветчина из лосося с кальмарами

Ингредиенты:

- Лосось (филе) — 750 г
- Кальмары очищенные — 400 г
- Морковь — 150 г
- Шампиньоны — 150 г
- Желатин (сухой) — 15 г
- Зелень
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Рыбу и кальмары вместе с шампиньонами и морковью (80 г) пропустить через мясорубку. Зелень измельчить. В фарш добавить зелень, соль, специи, желатин, перемешать до однородной массы. Оставшуюся морковь нарезать брусочками. Выложить фарш в ветчинницу (см. раздел **«Эксплуатация изделия», п. 2–5**). Нашиговать фарш морковью.

Далее следовать инструкции в соответствии с разделом **«Эксплуатация изделия», п. 6–11**.

Установить программу **СУП**, время приготовления **2 часа**. Готовить до окончания программы.

Далее выполнить **п. 12–13** раздела **«Эксплуатация изделия»**.

Ветчина из индейки с грибами

Ингредиенты:

- Индейка (филе бедра) — 600 г
- Курица (филе бедра) — 600 г
- Лисички отварные — 150 г
- Лук репчатый — 130 г
- Опята отварные — 100 г
- Яйцо — 50 г (1 шт.)
- Чеснок — 30 г
- Желатин (сухой) — 15 г
- Зелень — 10 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Филе вместе с грибами, зеленью, луком и чесноком пропустить через мясорубку. В фарш добавить соль, специи, яйцо, желатин, перемешать до однородной массы.

Выложить фарш в ветчинницу (см. раздел «Эксплуатация изделия», п. 2–11).

Установить программу СУП, время приготовления **2 часа**. Готовить до окончания программы.

Далее выполнить п. 12–13 раздела «Эксплуатация изделия».





Индейка
рецепт 6

Ветчина из индейки с куриными сердечками

Ингредиенты:

- Индейка (филе) — 1,5 кг
- Сердечки куриные — 600 г
- Морковь — 200 г
- Чеснок — 20 г
- Крупа манная — 15 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Мясо и сердечки вместе с морковью (100 г) и чесноком (5 г) пропустить через мясорубку, в фарш добавить манную крупу, соль, специи, перемешать до однородной массы. Оставшуюся морковь (100 г) нарезать брусочками.

Выложить фарш в ветчинницу (см. раздел «**Эксплуатация изделия**», п. 2–5). Нашинговать фарш морковью. Далее следовать инструкции в соответствии с разделом «**Эксплуатация изделия**», п. 6–11.

Установить программу **СУП**, время приготовления **1 час 30 минут**. Готовить до окончания программы. Далее выполнить п. 12–13 раздела «**Эксплуатация изделия**».

Ветчина из телятины со спаржей

Ингредиенты:

- Телятина (филе) — 1,5 кг
- Спаржа — 35 г
- Сельдерей — 35 г
- Чеснок — 20 г
- Желатин (гранулированный) — 15 г
- Аджика — 10 г
- Зелень
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Зелень измельчить. Мясо вместе с чесноком пропустить через мясорубку, в фарш добавить соль, специи, желатин, зелень, аджику, перемешать до однородной массы. Сельдерей нарезать вдоль.

Выложить фарш в ветчинницу (см. раздел «**Эксплуатация изделия**», п. 2–5). Нашпиговать фарш спаржей и сельдереем. Далее следовать инструкции в соответствии с разделом «**Эксплуатация изделия**», п. 6–11.

Установить программу СУП, время приготовления **2 часа**. Готовить до окончания программы.

Далее выполнить п. 12–13 раздела «**Эксплуатация изделия**».



Телятина
рецепт 7

Свинина
рецепт 8



Рулет деликатесный из свинины

Ингредиенты:

- Свинина (филе) — 1, 2 кг
- Кожа свиная — 500 г
- Чеснок — 30 г
- Имбирь маринованный — 25 г
- Горчица зернистая — 20 г
- Желатин (сухой) — 15 г
- Зелень сушеная — 10 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Мясо нарезать кубиками по 2 см. Чеснок измельчить. В отдельной емкости смешать мясо, чеснок, соль, специи, горчицу, сушеную зелень, имбирь, желатин, все перемешать. Кожу нарезать шириной 14 см, длиной 30 см. По внутреннему диаметру ветчинницы распределить кожу, в нее выложить мясо (см. раздел «**Эксплуатация изделия**», п. 2–11). Установить программу **СУП**, время приготовления **1 час 30 минут**. Готовить до окончания программы. Далее выполнить п. 12–13 раздела «**Эксплуатация изделия**».

Буженина

Ингредиенты:

- Свинина (шея) — 2 кг
- Чеснок — 20 г
- Горчица зернистая — 20 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

В мясе сделать надрезы, нашпиговать чесноком, натереть солью, специями, горчицей, оставить мариноваться на 3 часа. Выложить мясо в ветчинницу (см. раздел «**Эксплуатация изделия**», п. 2–11).

Установить программу **СУП**, время приготовления **1 час 30 минут**. Готовить до окончания программы.

Далее выполнить п. 12–13 раздела «**Эксплуатация изделия**».



Свинина
рецепт 9



Рулет из свиного языка

Ингредиенты:

- Язык свиной — 1,2 кг
- Желатин (сухой) — 15 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Язык обдать кипятком, затем снять кожу, нарезать вдоль ломтиками толщиной 0,3 см. В отдельной емкости смешать язык, желатин, соль, специи, тщательно перемешать. Свернуть язык в рулет, равный внутреннему диаметру ветчинницы. Выложить рулет в ветчинницу (см. раздел **«Эксплуатация изделия»**, п. 2–11). Установить программу **СУП**, время приготовления **1 час 30 минут**. Готовить до окончания программы. Далее выполнить п. 12–13 раздела **«Эксплуатация изделия»**.

Ветчина из свинины с индейкой и грибами

Ингредиенты:

- Свинина (филе) — 750 г
- Индейка (филе) — 550 г
- Лук репчатый — 100 г
- Шампиньоны — 50 г
- Сельдерей (стебель) — 50 г
- Чеснок — 25 г
- Крупа манная — 15 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Мясо вместе с шампиньонами, луком и чесноком (10 г) пропустить через мясорубку, в фарш добавить манную крупу, соль, специи, перемешать до однородной массы. Сельдерей нарезать вдоль брусочками.

Выложить фарш в ветчинницу (см. раздел «Эксплуатация изделия», п. 2–5). Нашпиговать фарш чесноком (15 г) и сельдереем.

Далее следовать инструкции в соответствии с разделом «Эксплуатация изделия», п. 6–11.

Установить программу СУП, время приготовления **1 час 30 минут**. Готовить до окончания программы.

Далее выполнить п. 12–13 раздела «Эксплуатация изделия».





Ветчина из свинины и индейки с каперсами

Ингредиенты:

- Свинина (шея) — 650 г
- Индейка (филе бедра) — 650 г
- Морковь — 50 г
- Сельдерей (стебель) — 40 г
- Лук репчатый — 40 г
- Зелень — 30 г
- Каперсы — 20 г
- Желатин (сухой) — 15 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Мясо вместе с луком и зеленью пропустить через мясорубку. В фарш добавить соль, специи, каперсы, желатин, перемешать до однородной массы. Морковь и сельдерей нарезать вдоль брусочками.

Выложить фарш в ветчинницу (см. раздел «Эксплуатация изделия», п. 2–5). Нашпиговать фарш морковью и сельдереем. Далее следовать инструкции в соответствии с разделом «Эксплуатация изделия», п. 6–11.

Установить программу **СУП**, время приготовления **1 час 30 минут**. Готовить до окончания программы.

Далее выполнить п. 12–13 раздела «Эксплуатация изделия».

Колбаса домашняя «Докторская»

Ингредиенты:

- Свинина (филе) — 900 г
- Говядина (филе) — 300 г
- Яйцо — 50 г (1 шт.)
- Молоко сухое — 25 г
- Орех мускатный молотый — 6 г
- Соль
- Сахар

Порядок приготовления

Мясо пропустить через мясорубку (на мелкой решетке) 3–4 раза, в фарш добавить яйцо, сухое молоко, соль, сахар, перемешать до однородной массы.

Выложить фарш в ветчинницу (см. раздел «Эксплуатация изделия», п. 2–11).

Установить программу **СУП**, время приготовления **1 час 30 минут**. Готовить до окончания программы.

Далее выполнить п. 12–13 раздела «Эксплуатация изделия».





Ветчина «Царская»

Ингредиенты:

- Свинина (филе) — 500 г
- Говядина (филе) — 500 г
- Желатин (сухой) — 15 г
- Чеснок — 6 г
- Орех мускатный — 3 г
- Перец черный
- Соль

Порядок приготовления

Мясо крупно нарезать, чеснок измельчить. Мясо и чеснок смешать, добавить желатин, мускатный орех, соль, специи, перемешать.

Выложить мясо в ветчинницу (см. раздел «Эксплуатация изделия», п. 2–11).

Установить программу СУП, время приготовления **1 час 30 минут**. Готовить до окончания программы.

Далее выполнить п. 12–13 раздела «Эксплуатация изделия».

Ветчина из свиного языка с каперсами

Ингредиенты:

- Свинина (филе) — 700 г
- Язык свиной отварной — 350 г
- Шампиньоны свежие — 100 г
- Каперсы — 50 г
- Чеснок — 20 г
- Крупа манная — 15 г
- Зелень
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Зелень измельчить. Свинину, чеснок (5 г), язык и шампиньоны пропустить через мясорубку, в фарш добавить соль, специи, каперсы, зелень, крупу манную, перемешать до однородной массы.

Выложить фарш в ветчинницу (см. раздел «**Эксплуатация изделия**», п. 2–5). Нашпиговать фарш чесноком (15 г).

Далее следовать инструкции в соответствии с разделом «**Эксплуатация изделия**», п. 6–11.

Установить программу **СУП**, время приготовления **1 час 30 минут**. Готовить до окончания программы.

Далее выполнить п. 12–13 раздела «**Эксплуатация изделия**».



Свинина
рецепт 15



Ветчина «Купеческая»

Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 400 г
- Свинина (филе) — 400 г
- Фарш из свинины и говядины — 300 г
- Яйцо — 50 г (1 шт.)
- Желатин (сухой) — 15 г
- Чеснок — 10 г
- Молоко сухое — 10 г
- Орех мускатный — 5 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Мясо нарезать кубиками по 2 см, чеснок измельчить. В отдельной емкости смешать мясо, фарш, мускатный орех, яйцо, сухое молоко, чеснок, желатин, соль, специи, тщательно перемешать.

Выложить фарш в ветчинницу (см. раздел «Эксплуатация изделия», п. 2–11).

Установить программу **СУП**, время приготовления **1 час 30 минут**. Готовить до окончания программы.

Далее выполнить п. 12–13 раздела «Эксплуатация изделия».

Ветчина «Украинская»

Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 700 г
- Сало свиное — 130 г
- Желатин (сухой) — 15 г
- Соус соевый — 5 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Мясо пропустить через мясорубку. Сало нарезать кубиками по 0,5 см. В отдельной емкости смешать мясо, сало, желатин, соус, соль, специи, все тщательно перемешать.

Выложить фарш в ветчинницу (см. раздел «Эксплуатация изделия», п. 2–11).

Установить программу **СУП**, время приготовления **2 часа**. Готовить до окончания программы.

Далее выполнить п. 12–13 раздела «Эксплуатация изделия».



Говядина
рецепт 17



Ветчина из говядины со сливками

Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 1,3 кг
- Масло сливочное — 50 г
- Лук зеленый — 20 г
- Чеснок — 20 г
- Желатин (сухой) — 15 г
- Сливки (22%) — 90 мл
- Соус соевый — 5 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Мясо нарезать кубиками по 0,5 см, лук и чеснок измельчить, масло растопить. В отдельной емкости смешать все ингредиенты, добавить соль, специи, все перемешать, оставить мариноваться на 2 часа.

Выложить мясо в ветчинницу (см. раздел «Эксплуатация изделия», п. 2–11).

Установить программу **СУП**, время приготовления **2 часа**. Готовить до окончания программы.

Далее выполнить п. 12–13 раздела «Эксплуатация изделия».

Ветчина из говядины и судака

Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 750 г
- Судак (филе) — 300 г
- Лук репчатый — 75 г
- Оливки — 50 г
- Сельдерей (стебель) — 50 г
- Спаржа — 30 г
- Желатин (сухой) — 15 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Мясо и рыбу вместе с луком пропустить через мясорубку, в фарш добавить оливки, соль, специи, желатин, перемешать до однородной массы. Сельдерей нарезать вдоль. Выложить фарш в ветчинницу (см. раздел «Эксплуатация изделия», п. 2–5).

Нашпиговать фарш сельдереем и спаржей. Далее следовать инструкции в соответствии с разделом «Эксплуатация изделия», п. 6–11.

Установить программу **СУП**, время приготовления **2 часа**. Готовить до окончания программы.

Далее выполнить п. 12–13 раздела «Эксплуатация изделия».





Ветчина ливерная

Ингредиенты:

- Печень говяжья — 300 г
- Желудки куриные — 300 г
- Говядина (филе) — 300 г
- Печень куриная — 200 г
- Морковь — 150 г
- Лук репчатый — 100 г
- Крупа манная — 15 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Желудки, печень, говядину, пропустить вместе с луком и морковью (100 г) через мясорубку, в фарш добавить манную крупу, соль, специи, перемешать до однородной массы. Оставшуюся морковь нарезать брусочками.

Выложить фарш в ветчинницу (см. раздел «**Эксплуатация изделия**», п. 2–5). Нашпиговать фарш морковью.

Далее следовать инструкции в соответствии с разделом «**Эксплуатация изделия**», п. 6–11.

Установить программу СУП, время приготовления **2 часа**. Готовить до окончания программы.

Далее выполнить п. 12–13 раздела «**Эксплуатация изделия**».

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



www.redmond.company
www.multivarka.pro
www.store.redmond.company
www.smartredmond.com
Made in China.

RHP-M02-UM-7