

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки Weissgauff. Мы создали свои продукты с учетом высоких стандартов качества, функциональности и дизайна.

Узнать больше о компании Weissgauff, а также получить консультацию специалистов можно на сайте www.weissgauff.ru.

Интернет-магазин Weissgauff:
Москва +7 (495) 108-53-86
Санкт-Петербург +7 (812) 309-35-77
Краснодар +7 (861) 210-06-31.



Товар сертифицирован в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» и соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», Технического регламента Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» ТР ЕАЭС 037/2016.

© Weissgauff. Все права защищены. 2024

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

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	3
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	6
КОМПЛЕКТАЦИЯ	7
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА	8
УСТРОЙСТВО ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	9
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ	10
ПОРЯДОК РАБОТЫ	10
ЧИСТКА И УХОД	18
ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА	19
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	20
ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ	22
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	22
ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК И СРОК СЛУЖБЫ	23

Мы очень заботимся о Вашей безопасности. Прежде, чем начать использовать прибор, пожалуйста, внимательно изучите руководство пользователя. Будьте осторожны и внимательны при работе с устройством. Описанные меры предосторожности и порядок действий не охватывают все возможные ситуации при его эксплуатации. Используйте прибор исключительно по прямому назначению. Любые действия, не соответствующие инструкциям, могут вызвать повреждения устройства, а также привести к возможным травмам или несчастным случаям.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Производитель не несёт ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением техники безопасности и правил эксплуатации изделия.

Гарантия распространяется только на производственные дефекты и неполадки, возникшие при домашнем использовании. Любое повреждение или поломка, возникшие из-за несоблюдения настоящих инструкций, не подпадают под действие гарантии.

Перед каждым использованием прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора, сетевого шнура или вилок ни в коем случае не используйте прибор и не включайте в розетку.

Данный электроприбор предназначен для приготовления пищи и использования в бытовых условиях, может применяться

в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением правил надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несёт ответственности за возможные последствия.



Не используйте прибор вне помещений. Попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.

Включайте прибор только в источник переменного тока (~). Перед включением убедитесь, что прибор рассчитан на напряжение, используемое в сети. Номинальное рабочее напряжение прибора указано в технических характеристиках и на заводской табличке изделия.

Прибор может быть включен только в сеть с заземлением — это обязательное требование электробезопасности. Для обеспечения Вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам. Не пользуйтесь нестандартными источниками питания или устройствами подключения. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

Допускается использовать удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора: несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля удлинителя.

Не ставьте мультиварку рядом с источником тепла, а также в зоне попадания прямых солнечных лучей, так как корпус прибора может быть поврежден.

Запрещается протягивать шнур электропитания вблизи источников тепла, любых влажных или скользких поверхностей, а также острых краев. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

Свисающие шнуры могут быть причиной несчастных случаев, особенно, если за шнур потянули дети. Рекомендуется ставить прибор на рабочей поверхности как можно дальше от края стола/рабочей поверхности.



Случайно повредив кабель электропитания, можно вызвать неполадки, которые не соответствуют условиям гарантии, а также получить удар электротоком.

При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

Устанавливайте прибор только на ровные, термостойчивые и сухие поверхности, не накрывайте его во время работы: это может привести к нарушению работы и поломке устройства.



Запрещается переносить прибор, держа его за сетевой провод.

Не перемещайте включенный прибор.

Во избежание повреждения мебели горячим паром не ставьте прибор под нависающими панелями или кухонными шкафами.

Прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы удаленного управления.

Использование дополнительных аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.



Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются. При работе с прибором используйте кухонные рукавицы. Во избежание получения ожогов не держите руки над паром, выходящим из парового клапана. Не открывайте крышку, когда вода кипит. Не наклоняйтесь над прибором, открывая крышку.

Используйте прибор на высоте не более 2000 м.

Перед очисткой прибора обязательно проверьте, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.



Запрещается погружать корпус прибора в воду! Не прикасайтесь к прибору влажными руками. При намокании прибора сразу отключите его от сети.

Предохраняйте прибор от ударов об острые углы.

По окончании эксплуатации, при чистке или поломке прибора всегда отключайте прибор от сети. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.

Не используйте абразивные губки и агрессивные химические средства для очистки устройства.

Следите за тем, чтобы вода не попадала на электрические соединения, шнур питания, вилку и панель управления.



Не используйте прибор при наличии явных неисправностей в работе.

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании данного прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.

Упаковочные материалы (пленка, пенопласт и т. д.) опасны для детей. Опасность удушения! Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.



Запрещено самостоятельно ремонтировать прибор или вносить изменения в его конструкцию.

Любое вмешательство, кроме чистки и повседневного ухода, которые может выполнять пользователь, должно осуществляться специалистами авторизованного сервисного центра. Не профессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.



Запрещается эксплуатировать прибор при любых неисправностях!

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип товара	мультиварка
Товарный знак	Weissgauff
Модель	WMC 500 Kuchenchef ColorLoop
Мощность	860 Вт
Напряжение	220–240 В~, 50 Гц
Защита от поражения электротоком	класс I
Защита от перегрева	есть
Объём чаши	5 л
Покрытие чаши	антипригарное Daikin
Материал корпуса	пластик, металл
Управление	электронное, сенсорное
Количество автоматических программ	14
Съёмная внутренняя крышка	есть
Диапазон установки температуры	35–170 °С
Шаг установки температуры	1 °С
Длина шнура питания	1,2 м
Габаритные размеры (Ш × В × Г)	283 × 265 × 303 мм
Вес нетто	3 кг

ФУНКЦИИ

Поддержание температуры готовых блюд	до 12 часов
Разогрев блюд	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева	есть
Отсрочка старта	до 24 часов
Отключение звуковых сигналов	есть
Блокировка панели управления	есть

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

- | | |
|---------------|-------------------|
| 1. СУП | 8. ХЛЕБ |
| 2. ПАР | 9. ЖАРКА |
| 3. ПЛОВ | 10. ВЫПЕЧКА |
| 4. ТУШЕНИЕ | 11. ТОМЛЕНИЕ |
| 5. КРУПЫ | 12. ПАСТА |
| 6. ВАРКА | 13. МОЛОЧНАЯ КАША |
| 7. KUCHENCHEF | 14. ЙОГУРТ/ТЕСТО |

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мультиварка	1 шт.
Чаша	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару	1 шт.
Черпак	1 шт.
Плоская ложка	1 шт.
Мерный стакан	1 шт.
Шнур электропитания	1 шт.
Книга рецептов	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

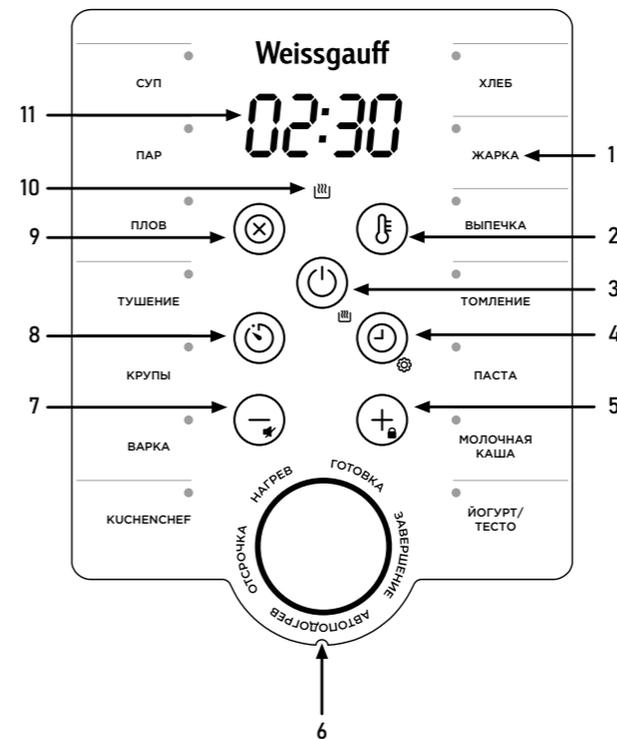
Производитель, постоянно улучшая и совершенствуя свою продукцию, оставляет за собой право вносить конструктивные изменения в спецификацию и дизайн товара, не ухудшающие его качество, без предварительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность ±10 %.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

1. Крышка
2. Уплотнительное кольцо (несъёмное)
3. Съёмная внутренняя крышка
4. Съёмный паровой клапан
5. Чаша с антипригарным покрытием
6. Держатель для плоской ложки/черпака
7. Корпус прибора
8. Съёмный электрошнур
9. Нескользящие ножки
10. Панель управления
11. Кнопка открытия крышки
12. Крышка съёмного парового клапана с отверстиями для выхода пара
13. Ручка
14. Контейнер для конденсата
15. Контейнер для приготовления на пару
16. Мерный стакан
17. Плоская ложка
18. Черпак



УСТРОЙСТВО ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



ПРОГРАММЫ С ИНДИКАТОРАМИ

1. Программы с индикаторами
2. Кнопка настройки температуры
3. Кнопка включения программы приготовления, включения/отключения автоподогрева
4. Кнопка настройки времени приготовления, включения/выключения цветного индикатора
5. Кнопка увеличения настраиваемого параметра, блокировки панели управления
6. Цветной индикатор статуса работы мультиварки
7. Кнопка уменьшения настраиваемого параметра, отключения звуковых сигналов
8. Кнопка отсрочки старта
9. Кнопка включения разогрева, отмены и сброса сделанных настроек
10. Индикатор работы автоподогрева и разогрева
11. Дисплей

ОПИСАНИЕ ЦВЕТНОГО ИНДИКАТОРА

- | | |
|------------|--|
| Красный | горит в процессе нагрева в программах с разгоном, а также в процессе нагрева в режиме автоподогрева, пока температура не достигнет 70°C. |
| Оранжевый | горит в процессе работы программы приготовления. |
| Зелёный | горит при завершении работы программы одновременно с надписью END или при завершении работы автоподогрева. |
| Синий | горит во время работы автоподогрева. |
| Фиолетовый | горит при работе отложенного старта. |

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Аккуратно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все элементы упаковки, принадлежности и наклейки, находящиеся как снаружи, так и внутри прибора.



Не снимайте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и заводскую табличку с серийным номером изделия на корпусе устройства!

После транспортировки или хранения при низких температурах выдержите прибор при комнатной температуре примерно 2-3 часа перед включением.

Протрите корпус изделия влажной тканью и дайте ему просохнуть. Убедитесь, что в разъёме шнура питания не осталось влаги.

Установите прибор на ровную твёрдую сухую горизонтальную поверхность. Прибор следует установить так, чтобы выходящий при работе пар из парового клапана не попадал на мебель, стены, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут быть повреждены повышенной влажностью и температурой горячего пара.

Размотайте электрошнур, подключите его к разъёму шнура питания. При необходимости допускается использование удлинителя подходящей мощности (не менее 2,5 кВт).

Перед началом использования вскипятите в мультиварке воду два-три раза и слейте ее. Данная процедура продезинфицирует прибор, а также удалит возможные посторонние запахи. Сполосните чашу мультиварки.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Общие рекомендации при использовании мультиварки.

- Используйте только чашу, входящую в комплект поставки или совместимую с данной моделью. Использование другой посуды запрещено.
- Не обрабатывайте продукты непосредственно в чаше. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия и к деформации чаши.
- Не используйте чашу с деформированным дном, это может вывести прибор из строя.
- В программах с разгоном всегда дожидайтесь окончания выхода на рабочие температуры, и только после этого приступайте к закладке продукта.
- При использовании некоторых программ допускается готовить при открытой крышке. Следуйте указаниям книги рецептов.

ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон установки времени приготовления / шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев
СУП	Приготовление бульонов, овощных и холодных супов, варки компотов, бобовых продуктов.	1:00	0:05–8:00 / 5 мин		Есть	Есть
ПАР	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов, детского питания. Для приготовления на пару используйте специальный контейнер.	0:20	0:01–2:00 / 1 мин	Есть	Есть	Есть
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова.	1:00	0:05–2:00 / 5 мин		Есть	Есть
ТУШЕНИЕ	Тушение мясных продуктов и морепродуктов, гарниров и прочих блюд, приготовление холодца.	1:00	0:05–12:00 / 5 мин		Есть	Есть
КРУПЫ	Приготовление риса, прочих круп и каш на воде. Программа работает до полного выкипания воды. Во время работы на дисплее отображается «Бегущая змейка»  .					
ВАРКА	Варка мяса, рыбы и овощей. Рекомендуемое время приготовления при варке — 1 час.	1:00	0:05–6:00 / 5 мин	Есть	Есть	Есть
KUCHENCHEF	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления. При установке температуры выше 130 °C время приготовления будет ограничено двумя часами.	0:30	0:01–15:00 / 1 мин Если температура >130 °C 0:01–2:00 / 1 мин		Есть	Есть

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон установки времени приготовления/ шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев
ХЛЕБ	Выпекание ржаного, белого, чёрного и прочих видов хлебов с расстойкой теста и автоматическим выпеканием. Время расстойки – 1 час, остальное время программы займёт процесс выпекания. Если установленное время работы программы менее 1 часа, то процесс выпекания запустится сразу после запуска программы. Время автоподогрева ограничено 4 часами.	3:00	0:05-6:00 / 5 мин		Есть	Есть
ЖАРКА	Жарка и приготовление во фритюре. По достижении рабочей температуры прибор подаст два звуковых сигнала. Закладку продуктов необходимо производить только после звукового сигнала. Не наливайте в чашу воду при использовании данной программы. Завершите программу «ЖАРКА» и включите программу, предназначенную для варки или тушения, если в процессе приготовления необходимо добавить воды. Данная программа в процессе жарки может быть использована только с открытой крышкой.	0:20	0:01-2:00 / 1 мин	Есть		Есть
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, пирогов и бисквитов, приготовление запеканок. Время автоподогрева ограничено 4 часами.	1:00	0:05-4:00 / 5 мин		Есть	Есть

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон установки времени приготовления/ шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев
ТОПЛЕНИЕ	Приготовление тушёнки, холодца, заливного и топлёного молока.	3:00	0:05-12:00 / 5 мин		Есть	Есть
ПАСТА	Для приготовления пасты, макарон,пельменей, сосисок. На данной программе необходимо дождаться закипания воды и звукового сигнала, означающего готовность к работе. Когда прозвучит звуковой сигнал, откройте крышку, поместите продукт в кипящую воду и нажмите кнопку  . Начнётся обратный отсчёт времени приготовления.	0:08	0:01-1:00 / 1 мин	Есть		
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке малой жирности.	0:30	0:01-4:00 / 1 мин		Есть	Есть
ЙОГУРТ / ТЕСТО	Подходит для приготовления йогуртов, также подходит для расстойки дрожжевого теста.	8:00	0:05-12:00 / 5 мин		Есть	

Запрещено использовать воду в программах, где температура приготовления выше 100°C.

ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

1. Подготовьте необходимые продукты для приготовления.
2. Разместите продукты в чаше или в контейнере для приготовления на пару. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка.
4. Подключите сетевой шнур к прибору, подключите прибор к электросети. Прибор подаст звуковой сигнал и перейдёт в режим ожидания. На дисплее отобразится  - - - -.
5. Для выбора автоматической программы нажимайте соответствующую кнопку автоматической программы. Индикатор выбранной программы загорится.
6. При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию (см. раздел «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»).
При выборе программы «KUCHENCHEF» Вы можете изменить температуру приготовления до старта программы или в процессе приготовления.
При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел «ОТСРОЧКА СТАРТА ПРОГРАММЫ»).
На любом этапе настройки параметров нажатие кнопки  приведёт к запуску программы приготовления с текущими настройками.
7. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку .
8. После запуска приготовления индикатор выбранной программы будет гореть постоянно, на дисплее будет отображаться оставшееся время до окончания работы программы. Цветной индикатор будет гореть соответствующим цветом, в зависимости от этапа программы.

В зависимости от выбранной программы обратный отсчёт начнётся сразу после запуска программы, либо по достижении необходимой температуры.

В программах «ПАР» и «ВАРКА» обратный отсчёт заданного времени начнётся только после закипания воды, а на программе «ЖАРКА» отсчёт начнётся только после нагрева чаши до заданной температуры. До этого момента цветной индикатор будет гореть красным цветом, по достижении требуемой температуры индикатор будет гореть оранжевым.

На программе «ПАСТА» после закипания воды прозвучит звуковой сигнал, сообщающий о готовности к работе.

После закладки продукта повторно нажмите на кнопку  для запуска обратного отсчёта времени программы.

При включённой функции автоподогрева будет гореть индикатор . Вы можете предварительно отключить автоподогрев и включить его снова. Для отключения автоподогрева нажмите на кнопку  во время работы программы, индикатор  погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, снова нажмите на кнопку , индикатор  загорится.

9. О завершении работы программы приготовления Вас оповестит звуковой сигнал. На дисплее появится надпись END и будет гореть постоянно, пока не будет нажата кнопка  или выбрана другая программа приготовления. Если была активирована функция автоподогрева, то прибор перейдёт в режим автоподогрева.
10. По окончании работы с прибором отключите его от сети.



Чтобы прервать процесс приготовления на любом этапе или отменить введенную программу, нажмите и удерживайте кнопку .

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Диапазон установки времени зависит от выбранной программы. Функция доступна на всех программах кроме программы «КРУПЫ».

1. До запуска программы или в процессе её работы нажмите на кнопку . Значение часов на дисплее начнёт мигать.
2. Нажимая кнопки  и , установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите на кнопку .
4. Аналогично установите значение минут. Изменения автоматически будут сохранены в течении нескольких секунд, значение на дисплее перестанет мигать. Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения ещё раз нажмите на кнопку .

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Установка температуры приготовления до запуска программы доступна только на программе «KUCHENCHEF».

1. До запуска программы нажмите на кнопку . Значение температуры на дисплее начнёт мигать.
2. Нажимая кнопки  и , установите желаемую температуру. Переключение происходит по кругу, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Изменения автоматически будут сохранены в течении нескольких секунд, значение на дисплее перестанет мигать. Дисплей будет снова отображать время приготовления.



Для защиты от перегрева при установке температуры выше 130 °C время работы программы будет ограничено двумя часами.

ОТСРОЧКА СТАРТА ПРОГРАММЫ

Данная функция позволяет установить время, по истечении которого запустится программа приготовления.



Данная функция доступна не на всех программах (см. таблицу «ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»).

1. После выбора программы нажмите на кнопку . На дисплее отобразится таймер отсрочки. Значение часов на дисплее будет мигать.
2. Нажимая кнопки и , установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите на кнопку .
4. Аналогично установите значение минут. Изменения автоматически будут сохранены в течении нескольких секунд, значение на дисплее перестанет мигать. Чтобы вернуться к настройке часов до автосохранения, ещё раз нажмите на кнопку .
5. После сохранения времени отсрочки на дисплее будет отображаться время приготовления программы.
6. Для запуска программы с отсрочкой старта нажмите кнопку .
7. Во время работы функции цветной индикатор будет гореть фиолетовым цветом. Также будет гореть индикатор выбранной программы на панели управления. На дисплее

будет отображаться обратный отсчёт времени отсрочки старта. Если включена функция автоподогрева, будет гореть индикатор .

Чтобы увидеть установленное время работы программы приготовления, нажмите на кнопку . На дисплее на несколько секунд отобразится установленное время работы программы.

8. По окончании времени отсрочки прозвучит звуковой сигнал, цветной индикатор сменит цвет в зависимости от этапа программы. Начнётся выполнение программы приготовления.

ФУНКЦИЯ АВТОПОДОГРЕВА

Данная функция включается автоматически по завершению работы программы приготовления и поддерживает температуру готового блюда до 12 часов.

Поддерживаемая температура 70–75 °С.



Данная функция доступна не на всех программах (см. таблицу «ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»).

Во время работы функции цветной индикатор горит синим цветом, также горит индикатор . На дисплее отображается поминутный отсчёт времени работы функции.

Для выключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку . Прибор перейдёт в режим ожидания.

В процессе работы программы Вы можете предварительно отключить автоподогрев и включить его снова. Для отключения

автоподогрева нажмите на кнопку во время работы программы, индикатор погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, снова нажмите на кнопку , индикатор загорится.

При установке температуры приготовления ниже 80 °С автоподогрев будет автоматически выключен. Если в процессе работы программы будет установлена температура выше 80 °С, автоподогрев включится снова.

ФУНКЦИЯ РАЗОГРЕВА

Для включения функции разогрева в режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку . Загорится цветной индикатор и индикатор . На дисплее отобразится поминутный отсчёт времени работы функции.

В процессе нагрева до 70 °С цветной индикатор будет гореть красным цветом. После разогрева до 70 °С индикатор будет гореть синим цветом.

Для выключения подогрева нажмите и удерживайте кнопку . Прибор перейдёт в режим ожидания.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВЫХ СИГНАЛОВ

Функция доступна в режиме ожидания, в процессе работы автоматической программы, автоподогрева, разогрева и отсрочки.

Для отключения звуковых сигналов нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку . На дисплее на несколько секунд отобразится надпись SOFF. Звуковые сигналы будут отключены.

Для включения сигналов нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку . На дисплее на несколько секунд отобразится надпись SOп, прозвучит звуковой сигнал.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Функция доступна в режиме ожидания, в процессе работы автоматической программы, автоподогрева, разогрева и отсрочки.

Для блокировки панели управления нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку . Прозвучит звуковой сигнал, на дисплее на несколько секунд отобразятся символы []. Панель управления будет заблокирована. При нажатии на любую кнопку на дисплее будут отображаться символы [].

Чтобы отключить блокировку панели управления нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку . Прозвучит звуковой сигнал, на дисплее появятся символы [], панель управления будет разблокирована.

ЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть. Корпус мультиварки очищайте влажной мягкой тканью и вытирайте насухо во избежание подтёков.

Запрещается погружать мультиварку, шнур электропитания и штепсель в воду или помещать их под струю воды!

Запрещается при очистке прибора использовать грубые салфетки или губки, абразивные пасты. Недопустимо использовать любые химически агрессивные или другие вещества, не рекомендованные для применения с предметами, контактирующими с пищей.



Перед повторным использованием мультиварки убедитесь, что все электрические контакты совершенно сухие!

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ВНУТРЕННЕЙ КРЫШКИ И ПАРОВОГО КЛАПАНА

В процессе эксплуатации необходимо снимать и мыть паровой клапан и съёмную внутреннюю крышку.

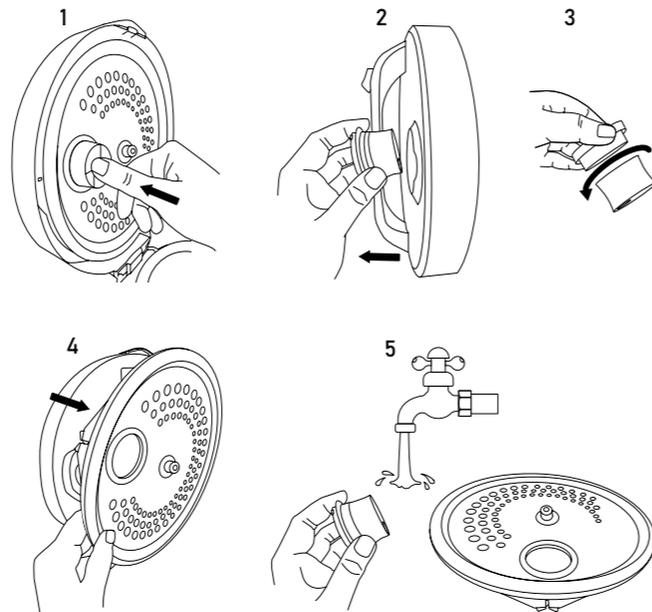
1. С внутренней стороны крышки нажмите на паровой клапан.
2. Вытащите паровой клапан с наружной стороны крышки.
3. Снимите крышку парового клапана, повернув её с небольшим усилием против часовой стрелки.

4. Возьмитесь за центральную часть внутренней крышки. Потяните на себя, чтобы снять внутреннюю крышку.

Обратите внимание, уплотнительное кольцо на крышке несъёмное.

5. Промойте все детали под проточной водой, используя мягкие моющие средства для посуды.

Порядок разборки и очистки представлен на схеме.



Просушите все детали и соберите устройство в обратном порядке.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Перед хранением очистите и просушите все части прибора. Прибор следует хранить в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.

При транспортировке и хранении не подвергайте прибор механическим воздействиям, которые могут повредить прибор и/или нарушить целостность упаковки.

Берегите упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не включается.	Отсутствует электропитание.	Убедитесь, что прибор подключён к исправной розетке.
	Прибор не подключён к электросети.	Проверьте соединение шнура электропитания с розеткой и прибором.
На дисплее отображается ошибка E*.	Вы положили продукт в мультиварку на режиме «ЖАРКА», не дождавшись выхода на рабочие параметры. При закладке продукта горел красный цветной индикатор.	Не закладывайте продукты на программе «ЖАРКА» до её выхода на рабочие параметры.
	В процессе жарки Вы залили воду в чашу или положили продукты с большим содержанием влаги.	Не заливайте воду в чашу в процессе работы программы «ЖАРКА».
Блюдо готовится слишком долго.	Между чашей и нагревательным элементом находится посторонний предмет или частицы продуктов.	Отключите прибор от сети, дайте ему остыть. Осмотрите нагревательный элемент и дно чаши, уберите посторонние предметы.
	Чаша установлена неровно.	Установите чашу ровно, без перекосов.
	Вы установили неоригинальную чашу, и её форма дна не совпадает с формой нагревательного элемента.	Используйте только оригинальную чашу при работе с мультиваркой. Наличие и способ приобретения оригинальных совместимых чаш Вы можете уточнить у производителя.

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Во время работы из-под крышки выходит пар.	Чаша неровно установлена в корпус прибора.	Установите чашу ровно, без перекосов.
	Крышка неплотно закрыта или под крышку попал посторонний предмет.	Проверьте, нет ли посторонних предметов между крышкой и корпусом прибора. При обнаружении удалите их. Закрывайте крышку плотно, до щелчка замка.
	Уплотнительное кольцо на крышке сильно загрязнено, деформировано или повреждено.	Проверьте состояние уплотнительного кольца, при необходимости произведите его очистку.
В процессе работы появился запах и дым.	На некоторые части устройства нанесена защитная смазка.	Не является неисправностью, через несколько использований запах и дым исчезнут.
	Между чашей и нагревательным элементом находится посторонний предмет или частицы продуктов.	Отключите прибор от сети, дайте ему остыть. Осмотрите нагревательный элемент и дно чаши, уберите посторонние предметы.

Если самостоятельно не удалось устранить неисправность, обратитесь в службу поддержки или в авторизованный сервисный центр.

ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Проявите заботу об окружающей среде. Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Производитель гарантирует бесперебойную работу устройства в течение всего гарантийного срока, а также отсутствие дефектов в материалах и сборке.

В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путём ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты.

В гарантийное обслуживание входит бесплатный ремонт или замена элементов, вышедших из строя не по вине потребителя в течение гарантийного срока при условии эксплуатации изделия согласно руководству пользователя. Ремонт или замена элементов производится на территории уполномоченных (авторизованных) сервисных центров.

Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена чеком, или печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признаётся лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия в том числе на антипригарное покрытие. Настоящая гарантия не распространяется на изделия, используемые в промышленных и/или коммерческих целях.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ В СЛЕДУЮЩИХ СЛУЧАЯХ

Истек Гарантийный срок.

Если изделие, предназначенное для личных (бытовых, семейных) нужд, использовалось для осуществления предпринимательской деятельности, а также в иных целях, не соответствующих его прямому назначению.

Производитель не несет ответственности за возможный материальный, моральный и иной вред, понесенный владельцем изделия и/или третьими лицами, по причине нарушения требований руководства пользователя при использовании, не соблюдения рекомендаций по установке и обслуживанию изделия.

Если дефект изделия вызван действием непреодолимой силы (природных стихий, пожаров, наводнений, землетрясений, бытовых факторов и прочих ситуаций, независящих от Производителя), либо действиями третьих лиц, которые Производитель не мог предвидеть.

Нарушение правил подключения (короткие замыкания,

возникшие также в результате воздействия несоответствующего сетевого напряжения, как на само изделие, так и на изделия, сопряженные с ним), хранения и транспортировки изделия.

Любые случаи механического повреждения вследствие небрежного обращения: деформации, трещины, следы ударов, сколы, вмятины, замятия, тепловые повреждения, повреждение электрического шнура и др., полученные при эксплуатации изделия.

Несоблюдение правил эксплуатации согласно прилагаемого руководства.

Попадание внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых, грызунов и т. д.

Имеются следы сторонней модификации, ремонта лицами, не имеющими соответствующей квалификации и не уполномоченными для проведения таких работ.

Если дефект вызван изменением конструкции или схемы изделия, подключением внешних устройств, не предусмотренных Производителем.

Гарантия не распространяется на узлы, механизмы и аксессуары, имеющие срок естественного износа. В соответствии с руководством по эксплуатации под действие гарантии не подпадают работы по периодическому обслуживанию изделия.

ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК И СРОК СЛУЖБЫ

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев, срок службы прибора составляет 3 года.

Вы можете получить дополнительную гарантию сроком на 12 месяцев, зарегистрировавшись на нашем сайте по ссылке: www.weissgauff.ru/warranty

Срок службы изделия и срок действия гарантии на него исчисляются со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством, применимыми техническими стандартами и при соблюдении условий гарантийного обслуживания.

В случаях если дату продажи определить невозможно, то срок службы изделия и гарантийный период исчисляются с даты изготовления изделия.

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 4-й и 5-й знаки обозначают месяц, 6-й и 7-й — год выпуска устройства.

X	X	X	1	1	2	2	3	3	3	3	3	3
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

1 — месяц производства

2 — год производства

3 — серийный номер модели

Weissgauff

WMC 500 Kuchenchef ColorLoop

МУЛЬТИВАРКА

Книга рецептов



КАШИ

Рисовая каша с яблоками и тыквой	5
Каша «5 злаков»	6
Каша овсяная	7
Манная каша	8
Гречневая каша на молоке	9
Пшенная каша	10
Гречневая каша со свиной	11
Перловая каша с томатами черри и сыром пармезан	12
Кукурузная каша со свежими фруктами	13

СУПЫ

Куриный суп с шампиньонами	15
Уха	16
Щавелевый суп	17
Суп-пицца	18
Грибной суп	19
Крем-суп из шпината с лососем	20
Суп с фрикадельками	21

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Картофельная запеканка с фаршем	23
Индейка с шампиньонами	24
Куриные котлеты с кабачком на пару	25
Рагу из свинины с черносливом	26
Курица с сушёными грибами	27
Тушёнка в мультиварке	28
Говяжья вырезка, томлённая в вине	29
Дорадо в апельсиновом соусе	30
Баранина с квашеной капустой	31
Утка с картофелем в сметанном соусе	32
Бефстроганов из говядины	33
Рулетики из тилапии с оливками	34

ПАСТА

Фетучини со свиной и овощами	36
Паста Болоньезе	37
Пенне с курицей, брокколи и грибами	38
Паста с томатным соусом и петрушкой	39
Паста с рикоттой и базиликом	40
Спагетти с креветками в чесночно-сливочном соусе	41

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

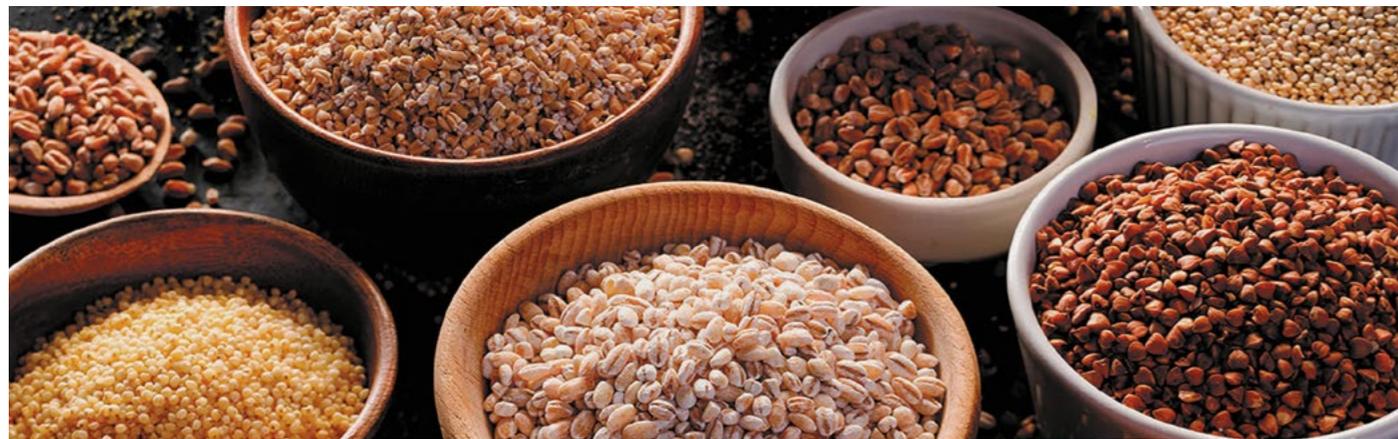
Салат с тунцом и грушей	43
Тёплый салат-карри с ананасом	44
Салат с тунцом и грушей	45
Тёплый салат-карри с ананасом	46
Фасоль в томатном соусе	47
Фаршированные кальмары с сыром фета, оливками и мятой	48
Шампиньоны с сыром и беконом	59
Жульен в тарталетках	50
Куриный ризотто с пряным соусом	51
Тёплый салат с печенью, салатным миксом и виноградом	52
Картофельный салат с беконом и маринованными огурцами	53
Мусс из баклажанов с кедровыми орешками	54
Омлет с манной крупой	55

ВЫПЕЧКА

Кукурузный хлеб	57
Хлеб с паприкой	58
Бисквит	59
Шоколадная шарлотка с ягодами	60
Джем из яблок и персиков	61
Домашний йогурт	62
Брауни с орехами	63

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Суп-пюре со шпинатом	65
Котлеты из говядины на пару	66
Гречневая каша	67
Морковные котлеты на пару	68
Тыквенное пюре с кабачком	69
Пюре из яблок и груш	70



КАШИ



РИСОВАЯ КАША С ЯБЛОКАМИ И ТЫКВОЙ

Рисовая крупа	1 стакан
Яблоки	150 г
Тыква	200 г
Вода	1 стакан
Молоко	1 стакан
Сливочное масло	1 ч.л.
Соль	0,5 ч.л.

🕒 40 минут

👤 4 порции

Тщательно промойте тыкву и яблоки, очистите плоды от кожуры и семечек, нарежьте кубиками.

Установите программу «ЖАРКА», время приготовления 10 минут. В чаше мультиварки растопите сливочное масло, выложите кусочки тыквы, обжаривайте 5 минут. После этого добавьте в чашу нарезанные яблоки, тщательно перемешайте и обжаривайте еще 5 минут.

Тщательно промойте рис в холодной воде, затем выложите его в чашу мультиварки к обжаренным плодам. Также добавьте в чашу молоко, воду и соль. Хорошо перемешайте ингредиенты и закройте крышку мультиварки.

Установите программу «МОЛОЧНАЯ КАША», время приготовления 30 минут.

Дождитесь окончания работы программы, затем готовой каше дайте остыть и подавайте её к столу.



КАША «5 ЗЛАКОВ»

Хлопья «5 злаков»	150 г
Вода	375 мл
Молоко	375 мл
Сливки	45 мл
Сахар	4,5 ст.л.
Яблоко	1–2 шт.

🕒 25 минут

🍽️ 4 порции

В чашу мультиварки выложите хлопья и сахар, влейте молоко, воду. Все ингредиенты тщательно перемешайте.

Установите программу «МОЛОЧНАЯ КАША», время приготовления 15 минут.

За это время тщательно промойте яблоки, очистите их от кожуры, удалите сердцевину. Натрите яблоки на тёрке.

Добавьте в чашу сливки и натёртое яблоко. Тщательно перемешайте все ингредиенты и закройте крышку мультиварки. Дайте каше настояться под закрытой крышкой 5 минут.

Готовую злаковую кашу можно украсить корицей, сухофруктами или орехами.



КАША ОВСЯНАЯ

Овсяные хлопья	1 стакан
Молоко	2 стакана
Вода	1/2 стакана
Сливочное масло	50 г
Сахар	1 ст.л.
Соль	по вкусу

🕒 25 минут

🍽️ 4 порции

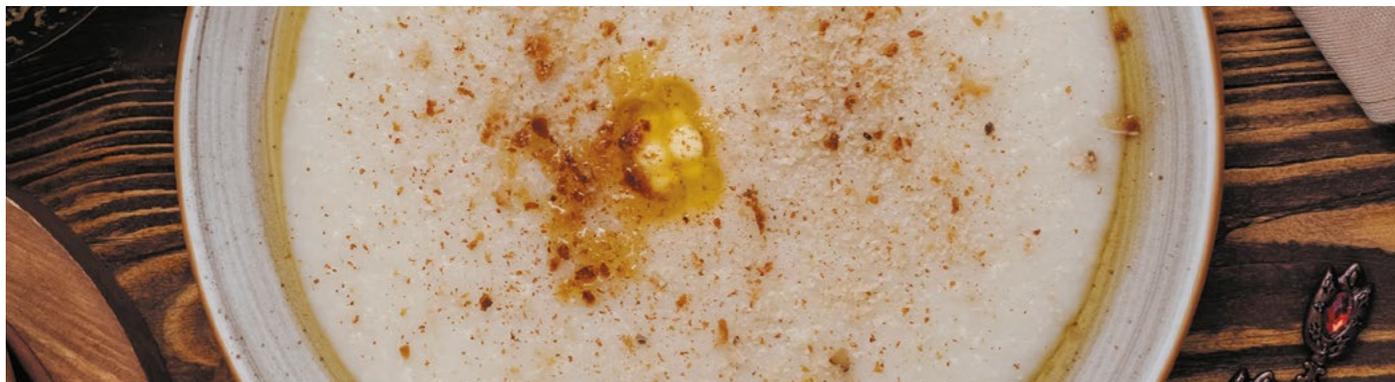
Выложите хлопья в чашу мультиварки, добавьте соль и сахарный песок.

Залейте ингредиенты молоком и водой, тщательно перемешайте.

Установите программу «МОЛОЧНАЯ КАША», время приготовления 25 минут.

По окончании приготовления в готовую кашу добавьте сливочное масло и хорошо перемешайте.

При желании дополните любимыми фруктами или орехами.



МАННАЯ КАША

Манная крупа	40 г
Молоко	450 мл
Сливочное масло	20 г
Соль	по вкусу
Сахар	по вкусу

🕒 25 минут

🍽️ 3 порции

Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом. Всыпьте в чашу манную крупу и влейте молоко.

Добавьте соль и сахар по вкусу, тщательно перемешайте ингредиенты.

Закройте крышку мультиварки. Установите программу «МОЛОЧНАЯ КАША», время приготовления 25 минут.

Оставьте блюдо готовиться до окончания программы.

Готовую кашу подавайте со свежими ягодами и фруктами.



ГРЕЧНЕВАЯ КАША НА МОЛОКЕ

Крупа гречневая	40 г
Молоко	500 мл
Сливочное масло	20 г
Сахар	3 ст.л.
Соль	по вкусу

🕒 50 минут

🍽️ 3 порции

Гречневую крупу промойте под проточной водой, после чего выложите крупу в чашу мультиварки.

Добавьте соль, сахар, молоко и сливочное масло. Все ингредиенты тщательно перемешайте и закройте крышку мультиварки.

Установите программу «МОЛОЧНАЯ КАША», время приготовления 50 минут. Дождитесь окончания работы программы.

Если хотите сделать кашу более жидкой, добавьте тёлое молоко. При желании добавьте сливочное масло в кашу.



ПШЁННАЯ КАША

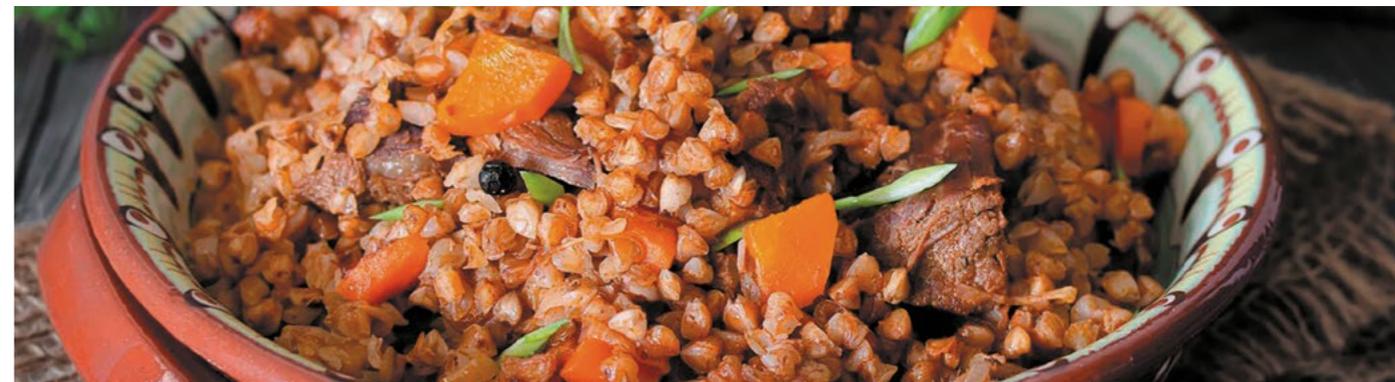
Пшённая крупа	1 стакан
Вода	1 стакан
Соль	по вкусу

🕒 30 минут

🍽️ 3 порции

В чашу мультиварки добавьте крупу, влейте воду. Посолите по вкусу.

Установите программу «КРУПЫ», готовьте до окончания программы. При подаче можно добавить кусочек сливочного масла.



ГРЕЧНЕВАЯ КАША СО СВИНИНОЙ

Крупа гречневая	200 г
Свинина (мякоть)	400 г
Лук репчатый	1 шт.
Морковь	1 шт.
Вода	400 мл
Масло растительное	3 ст.л.
Петрушка	1–2 веточки
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

🕒 40 минут

🍽️ 4 порции

Очистите и измельчите луковицу и морковь. Мясо нарежьте кубиками.

В чашу мультиварки налейте растительное масло, добавьте лук и морковь.

Установите программу «ЖАРКА», время приготовления 15 минут. Обжаривайте овощи, периодически помешивая.

Спустя 5 минут добавьте к ингредиентам свинину, обжаривайте до окончания работы программы.

Гречневую крупу тщательно промойте, добавьте в чашу мультиварки.

Влейте воду, добавьте соль и специи по вкусу, перемешайте все ингредиенты.

Установите программу «КРУПЫ». После полного выкипания воды программа автоматически отключится. Подавайте блюдо к столу, посыпав рубленной зеленью.



ПЕРЛОВАЯ КАША С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН

Перловая крупа	1 стакан
Томаты черри	200–250 г
Лук-шалот	1 шт.
Куриный бульон	2 стакана
Пармезан (тёртый)	50 г
Масло растительное	1 ст.л.
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

🕒 40 минут

🍽️ 4 порции

Измельчите лук-шалот, разрежьте помидоры на 4 части.

В чашу мультиварки влейте растительное масло.

Установите программу «ЖАРКА», время приготовления 10 минут.

К маслу добавьте лук, обжаривайте 5 минут. Выложите помидоры, обжаривайте, помешивая, до окончания программы.

Перловую крупу тщательно промойте, выложите в чашу мультиварки к обжаренным ингредиентам, затем залейте бульоном. Посолите, приправьте специями и перемешайте.

Установите программу «КРУПЫ». После полного выкипания воды программа автоматически отключится.

По окончании работы программы добавьте в чашу натёртый пармезан, тщательно перемешайте и дайте каше настояться 5 минут под закрытой крышкой.



КУКУРУЗНАЯ КАША СО СВЕЖИМИ ФРУКТАМИ

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

🕒 40 минут

🍽️ 3 порции

В чашу мультиварки выложите крупу, залейте молоком, добавьте сливочное масло, сахар, соль и тщательно перемешайте.

Закройте крышку. Установите программу «МОЛОЧНАЯ КАША», время приготовления 30 минут.

Любимые фрукты нарежьте кубиками или дольками, украсьте готовую кашу.



СУПЫ



КУРИНЫЙ СУП С ШАМПИньОНАМИ

Филе куриное	300 г
Шампиньоны	300 г
Картофель	3 шт.
Лук репчатый	1 шт.
Морковь	1 шт.
Вода	1,5 л
Масло растительное	2-3 ст.л.
Свежая зелень (петрушка, укроп)	2-3 веточки
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

🕒 1 час 20 минут

🍽️ 5 порций

Курицу, картофель и лук нарежьте кубиками, шампиньоны — ломтиками. Морковь натрите на крупной тёрке.

Влейте в чашу мультиварки масло. Установите программу «ЖАРКА», время приготовления 15 минут.

Выложите в чашу лук и грибы, обжаривайте, помешивая, 5 минут.

Добавьте к за жарке морковь и курицу. Все ингредиенты обжаривайте до окончания программы.

Влейте в чашу мультиварки воду и хорошо перемешайте смесь. Установите программу «СУП», время приготовления 30 минут.

По окончании работы программы выложите в чашу нарезанный картофель, Установите программу «СУП», установите время приготовления 30 минут. Готовьте до окончания программы.

При подаче украсьте измельчённой свежей зеленью.



УХА

Филе окуня	180 г
Филе судака	180 г
Картофель	200 г
Лук репчатый	1 шт.
Помидоры	120 г
Болгарский перец	60 г
Вода	1,2 л
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Очистите филе рыбы от кожи и костей, промойте под водой.

Удалите семена и плодоножку у болгарского перца.

Нарежьте все ингредиенты (рыба, картофель, перец, помидоры, лук) кубиками и выложите в чашу мультиварки.

Влейте воду, добавьте специи и соль, всё перемешайте и закройте крышку.

Установите программу «СУП», время приготовления 1 час.

Готовому супу дайте немного остыть, а затем подавайте со свежим ароматным хлебом и зеленью.

🕒 1 час 30 минут

🍽️ 5 порций



ЩАВЕЛЕВЫЙ СУП

Филе куриное	300 г
Картофель	200 г
Щавель (свежий)	100 г
Лук репчатый	120 г
Вода	1,5 л
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Филе курицы и овощи (картофель, лук, щавель) нарежьте соломкой. Все ингредиенты выложите в чашу мультиварки.

Влейте в чашу 1,5 л воды, добавьте соль, специи. Тщательно перемешайте.

Установите программу «СУП», время приготовления 1 час 15 минут. Готовьте до окончания программы.

При подаче суп можно украсить половинкой отварного яйца.

🕒 1 час 15 минут

🍽️ 4 порции



СУП-ПИЦЦА

Куриный бульон	1 л
Томаты в собственном соку	330 г
Шампиньоны	200 г
Бекон (сырокопчёный)	200 г
Лук репчатый	1 шт.
Перец красный сладкий	1 шт.
Твёрдый сыр	50 г
Маслины	50 г
Сахар	1 ч.л.

Нарежьте бекон полосками, измельчите лук, в программе «ЖАРКА» обжаривайте ингредиенты 5 минут, помешивая. После достаньте ингредиенты и переложите в отдельную ёмкость.

Полукольцами нарежьте шампиньоны и перец, выложите их в чашу мультиварки.

Добавьте в чашу томаты в собственном соку и сахар. Влейте куриный бульон и хорошо перемешайте все ингредиенты. Установите программу «СУП», время приготовления 35 минут.

Пока основные ингредиенты варятся в мультиварке, нарежьте маслины кольцами толщиной 2–3 мм.

По окончании работы программы добавьте в чашу мультиварки обжаренный бекон и нарезанные маслины. Тщательно перемешайте ингредиенты.

Установите программу «СУП» ещё на 10 минут.

Готовому супу дайте остыть, а затем подавайте к столу, украсив порции тёртым сыром и свежей зеленью.

🕒 45 минут

🍽️ 6 порций



ГРИБНОЙ СУП

Картофель	300 г
Шампиньоны	300 г
Морковь (средняя)	1 шт.
Лук репчатый	1 шт.
Вода	1,2 л
Грибной бульон (в кубиках)	1 шт.
Масло растительное	1 ст.л.
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Лук и морковь хорошо очистите и мелко порубите.

Выложите измельчённые овощи в чашу мультиварки, добавьте небольшое количество растительного масла. Обжаривайте лук с морковью в программе «ЖАРКА» в течение 5–7 минут, периодически помешивая.

Нарежьте грибы и картофель кубиками, переложите в чашу мультиварки к обжаренным ингредиентам.

Влейте в чашу воду, добавьте бульонный кубик, специи и соль, хорошо перемешайте.

Закройте крышку мультиварки установите программу «СУП», время приготовления 1 час 10 минут.

Готовьте до окончания работы программы, а затем дайте готовому супу немного остыть и подавайте его к столу.

🕒 1 час 20 минут

🍽️ 6 порций



КРЕМ-СУП ИЗ ШПИНАТА С ЛОСОСЕМ

Шпинат свежий	200 г
Картофель	100 г
Лук репчатый	1 шт.
Лосось слабосоленый	50–70 г
Сливки 10%	100 мл
Сухарики (гренки)	20 г
Вода	300 мл
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

🕒 45 минут

🍽️ 3 порции

Картофель и лук очистите, нарежьте кубиками, выложите в чашу мультиварки.

Промойте и обсушите зелень шпината. Затем порубите его и также добавьте в чашу мультиварки. Добавьте соль и специи по вкусу. Влейте воду.

Установите программу «СУП», время приготовления 40 минут.

По окончании программы слегка остудите готовый суп и перелейте его в блендер, затем измельчите до однородной консистенции. Добавьте к смеси сливки и повторно взбейте в блендере.

Лосось нарежьте небольшими ломтиками.

Готовый крем-суп разлейте по порциям, добавьте к нему ломтики лосося, украсьте сухариками.



СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Фарш мясной	250 г
Картофель	3 шт.
Морковь	1 шт.
Лук репчатый	1 шт.
Вермишель	20 г
Вода	1,5 л
Масло растительное	1 ст.л.
Зелень укропа, петрушки	1–2 веточки
Соль	по вкусу

🕒 1 час

🍽️ 5 порций

Мелко порубите лук, натрите морковь на тёрке. В чашу мультиварки влейте масло. Включите программу «ЖАРКА», время приготовления 7 минут.

В разогретую чашу выложите измельчённые лук и морковь, обжаривайте овощи, периодически помешивая.

Картофель очистите, нарежьте кубиками, добавьте в чашу мультиварки. Влейте воду, посолите по вкусу. Установите программу «СУП», время приготовления 20 минут.

Мясной фарш хорошо вымесите, а затем сформируйте из него фрикадельки.

В чашу мультиварки добавьте сформированные фрикадельки и установите программу приготовления «СУП» ещё на 15 минут.

По окончании работы программы добавьте в суп вермишель, тщательно перемешайте все ингредиенты. Установите программу «СУП» и оставьте блюдо готовиться ещё на 10 минут.

Готовому супу дайте немного остыть, а затем подавайте к столу, украсив свежей зеленью.



ВТОРЫЕ БЛЮДА



КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С ФАРШЕМ

Картофель	500 г
Фарш мясной	250 г
Лук репчатый	1 шт.
Помидоры	1–2 шт.
Масло сливочное	10 г
Яйцо куриное	2 шт.
Сливки 10%	150 мл
Панировочные сухари	2 ст.л.
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

🕒 1 час 30 минут

🍽️ 4 порции

Для приготовления соуса в отдельной ёмкости смешайте яйца и сливки.

Мелко нарежьте лук, выложите его в чашу мультиварки и добавьте туда фарш. Слегка помешивая, готовьте фарш с луком в программе «ЖАРКА», время приготовления 5–7 минут.

Картофель и помидоры нарежьте кружками толщиной по 0,5 см.

Очищенную чашу мультиварки смажьте сливочным маслом, слегка присыпьте дно и стенки мультиварки панировочными сухарями.

Выложите слоями ингредиенты в следующем порядке: картофель, обжаренный с луком фарш, помидоры, картофель. После выкладывания каждого слоя добавляйте соль и специи по вкусу. После того, как вы выложите слоями все ингредиенты, добавьте в чашу соус.

Установите программу «ВЫПЕЧКА», время приготовления 60 минут.

По окончании приготовления оставьте готовую запеканку в мультиварке на 10–15 минут, а затем подавайте к столу, украсив свежей зеленью.



ИНДЕЙКА С ШАМПИньОНАМИ

Филе индейки	400 г
Картофель	300 г
Шампиньоны	150 г
Лук репчатый	1 шт.
Морковь	1 шт.
Помидоры	2 шт.
Вода	100 мл
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Нарежьте кубиками филе индейки, картофель, лук, помидоры. Морковь и шампиньоны измельчите слайсами.

Все ингредиенты выложите в чашу мультиварки, добавьте воду, соль и специи. Аккуратно перемешайте.

Установите программу «ТУШЕНИЕ», время приготовления 1 час 30 минут.

При подаче украсьте блюдо свежей зеленью.

🕒 1 час 30 минут

🍽️ 4 порции



КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ С КАБАЧКОМ НА ПАРУ

Филе бедра курицы	400 г
Кабачок	150 г
Зелень петрушки	1–2 веточки
Вода	500 мл
Масло растительное	1 ч. л.
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Измельчите курицу в блендере или с помощью мясорубки. Кабачок очистите от кожуры и натрите на тёрке.

Соедините фарш и тёртый кабачок, добавьте рубленую зелень и специи и тщательно перемешайте все ингредиенты до однородности. Из полученной массы сформируйте котлеты.

В чашу мультиварки влейте 500 мл чистой воды. Установите поверх чаши контейнер для приготовления на пару.

Контейнер для приготовления на пару смажьте растительным маслом, выложите на поверхность сформированные котлеты.

Установите программу «ПАР», время приготовления 30 минут.

Готовые котлеты подавайте с гарниром на свой вкус.

🕒 50 минут

🍽️ 4 порции



РАГУ ИЗ СВИНИНЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Свинина	1,5 кг
Лук репчатый	1 шт.
Чеснок	2 зубчика
Чернослив	375 г
Масло растительное	1 ст.л.
Вода	100–150 мл
Соль	по вкусу
Молотый перец	по вкусу

Мякоть свинины нарежьте кубиками.

В чашу мультиварки добавьте небольшое количество растительного масла и выложите нарезанное мясо. Обжаривайте свинину в мультиварке в программе «ЖАРКА» до образования румяной корочки (примерно 5 минут).

Лук нарежьте тонкими полукольцами, чеснок пропустите через пресс.

Добавьте лук и чеснок в чашу мультиварки к обжаренному мясу и продолжайте готовить в программе «ЖАРКА» в течение 4 минут, периодически помешивая.

К за жарке из мяса и овощей добавьте чернослив, соль и специи по вкусу. Влейте в чашу воду. Хорошо перемешайте все ингредиенты.

Установите программу «ТУШЕНИЕ», время приготовления 2 часа.

Готовому блюду дайте немного остыть, затем подавайте его к столу, украсив свежей зеленью.

🕒 2 часа 20 минут

🍽️ 7 порций



КУРИЦА С СУШЁНЫМИ ГРИБАМИ

Куриное филе	500 г
Сушёные грибы	20 г
Масло растительное	2 ст.л.
Лук репчатый	1 шт.
Чеснок	2 зубчика
Горчица (столовая и/или французская)	1 ст.л.
Сметана	250 г
Вода	100 мл
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Сушёные грибы залейте кипятком и оставьте на 30 минут. После тщательно промойте, слейте лишнюю жидкость и слегка отожмите грибы. Нарежьте их небольшими кусочками. В чашу мультиварки влейте растительное масло. Установите программу «ЖАРКА», время приготовления 10 минут.

Добавьте в чашу мелко нарезанный лук, обжаривайте его, периодически помешивая, в течение 3–4 минут. Добавьте в чашу нарезанные грибы, продолжая помешивать, обжаривайте ингредиенты до испарения влаги. За 30 секунд до окончания работы программы «ЖАРКА» добавьте к смеси пропущенный через пресс чеснок и тщательно перемешайте.

Нарежьте курицу кубиками и выложите её в чашу мультиварки. Туда же добавьте соль и специи по вкусу, а также влейте воду. Тщательно перемешайте все ингредиенты. Закрыйте крышку мультиварки и установите программу «ТУШЕНИЕ», время приготовления 40 минут.

Пока курица с грибами готовится под крышкой, в отдельной ёмкости смешайте сметану и горчицу. За 5 минут до окончания работы программы «ТУШЕНИЕ» добавьте в чашу мультиварки сметанно-горчичный соус и хорошо перемешайте все ингредиенты. Оставьте блюдо готовиться под крышкой до окончания работы программы. Готовому блюду дайте немного остыть, а затем подавайте к столу с гарниром на Ваш вкус.

🕒 1 час

🍽️ 4 порции



ТУШЁНКА В МУЛЬТИВАРКЕ

Свинина (мякоть)	700 г
Говядина без кости	700 г
Сало свиное	250 г
Лук репчатый	1 шт.
Морковь	1 шт.
Кориандр	1 ч.л.
Чёрный перец	1 ч.л.
Лавровый лист	2–4 шт.
Вода	400 мл
Соль	2 ч.л.
Желатин	1/2 ч.л.

Мясо (говядину и свинину) промойте, обсушите и нарежьте на кусочки. Свиное сало нарежьте на небольшие кусочки, выложите в чашу мультиварки. Установите программу «ЖАРКА» и в течение 20 минут вытапливайте жир, периодически помешивая.

Лук и морковь очистите и промойте, лук нарежьте кубиками, морковь натрите на средней тёрке. В чашу мультиварки выложите измельчённые лук с морковью и хорошо перемешайте овощи с растопленным салом. Установите программу «ЖАРКА», время приготовления 10 минут. Обжаривайте смесь, периодически помешивая, под открытой крышкой.

По окончании обжарки добавьте в чашу нарезанное мясо, влейте воду. Установите программу «ТОМЛЕНИЕ», время приготовления 4 часа и закройте крышку. По окончании работы программы добавьте в чашу лавровый лист, соль, перец и кориандр. Хорошо перемешайте все ингредиенты. Установите программу «ТОМЛЕНИЕ», время приготовления 30 минут. Оставьте блюдо готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.

Готовой тушёнке дайте немного остыть, а затем добавьте желатин и быстро размешайте смесь до полного растворения желатина. Разложите смесь по простерилизованным баночкам, закатайте крышками, оставьте до полного остывания и уберите в прохладное место для хранения.

🕒 5 часов

🍽️ 8 порций



ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА, ТОМЛЁННАЯ В ВИНЕ

Мякоть говядины	500 г
Перец болгарский	250 г
Морковь	1 шт.
Лук репчатый	1 шт.
Вино красное полусладкое	200 мл
Протёртые томаты в собственном соку	200 мл
Растительное масло	1–2 ст.л.
Чеснок	1–2 зубчика
Тимьян	1 веточка
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Мякоть говядины нарежьте крупными кусками.

В чашу мультиварки влейте растительное масло, установите программу «ЖАРКА», время приготовления 15 минут.

К разогретому маслу добавьте зубчик чеснока и веточку тимьяна, выложите мясо, обжарьте куски с двух сторон до появления румяной корочки.

Болгарский перец очистите от плодоножки и семян, нарежьте крупными кубиками.

Морковь очистите, нарежьте кольцами, очищенный лук — полукольцами.

Добавьте овощи к мясу. Готовьте овощи с мясом, периодически помешивая, в программе «ЖАРКА» в течение 5 минут.

Влейте в чашу красное вино и протёртые томаты, посолите, добавьте любимые специи.

Установите программу «ТОМЛЕНИЕ», время приготовления 3 часа.

Готовому блюду дайте немного остыть, а затем подавайте к столу, украсив свежей зеленью и семенами граната.

🕒 3 часа 20 минут

🍽️ 4 порции



ДОРАДО В АПЕЛЬСИНОВОМ СОУСЕ

Филе дорадо	400 г
Лук-шалот	2 шт.
Сельдерей	1 стебель
Чеснок сушёный	1 ч.л.
Белое сухое вино	100 мл
Оливковое масло	2 ст.л.
Маслины	2,5 ст.л.
Апельсины	2 шт.
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

🕒 40 минут

👤 3 порции

Нарежьте кольцами лук-шалот и стебель сельдерея. Переложите ингредиенты в чашу мультиварки, влейте оливковое масло.

Установите программу «ЖАРКА», время приготовления 15 минут. Обжаривайте содержимое чаши, периодически помешивая. Через 5 минут влейте в чашу белое вино. Помешивайте смесь, давая жидкости выпариться.

Нарежьте маслины небольшими колечками. Из свежих апельсинов выжмите сок. Когда половина жидкости в чаше мультиварки выпарится, добавьте туда нарезанные маслины и свежевыжатый апельсиновый сок.

Тщательно перемешайте и оставьте смесь готовиться до окончания работы программы. Рыбное филе нарежьте крупными кубиками, вместе с сушёным чесноком переложите в чашу мультиварки с приготовленным соусом.

Все ингредиенты посолите и приправьте любимыми специями (перец, орегано, базилик), аккуратно перемешайте. Установите программу «ТУШЕНИЕ», время приготовления 20 минут.

Дождитесь окончания программы, подавая украсьте зеленью и цедрой апельсина.



БАРАНИНА С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

Баранина на кости	4 шт.
Лук репчатый	2 шт.
Чеснок	1–2 зубчика
Капуста квашеная	400 г
Бульон куриный	200 мл
Масло растительное	2 ст.л.
Тимьян	1/2 ч.л.
Соль	по вкусу
Перец чёрный молотый	по вкусу

🕒 2 часа

👤 4 порции

Мясо промойте под проточной водой, просушите. В чашу мультиварки влейте 1 столовую ложку масла. Установите программу «ЖАРКА», время приготовления 15 минут.

Выложите мясо в чашу, обжарьте с двух сторон до румяной корочки. Переложите в отдельную ёмкость, посолите и поперчите по вкусу.

Измельчите лук, добавьте в чашу, где обжаривали мясо, при необходимости добавьте ещё немного растительного масла. Помешивая, обжарьте лук в программе «ЖАРКА» на протяжении 5 минут.

В отдельной миске смешайте квашеную капусту, мелко нашинкованный чеснок и тимьян. Выложите половину капусты со специями в чашу мультиварки поверх обжаренного лука, затем выложите поверх капусты мясо, поверх мяса — вторую часть капусты. Влейте куриный бульон.

Установите программу «ТУШЕНИЕ», время приготовления 1 час 30 минут. Готовьте до окончания программы.

Готовому блюду дайте немного настояться, затем слегка охладите и подавайте к столу, украсив свежей зеленью.



УТКА С КАРТОФЕЛЕМ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

Филе утки	600 г
Картофель	2–3 шт.
Сметана	300 г
Мука	2 ч.л.
Масло растительное	2 ст.л.
Вода	500 мл
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

⌚ 2 часа

🍽️ 4 порции

Мясо утки нарежьте на небольшие кусочки, равномерно посолите и поперчите, обваляйте в муке.

Установите программу «ЖАРКА», время приготовления 10 минут.

Влейте в чашу масло, обжарьте утку с двух сторон.

Добавьте в чашу мультиварки воду, сметану, специи. Все ингредиенты аккуратно перемешайте.

Установите программу «ТУШЕНИЕ», время приготовления 1 час. Готовьте до окончания программы.

Очистите и нарежьте картофель на крупные части, добавьте к мясу.

Установите программу «ТУШЕНИЕ», время приготовления 30 минут. Готовьте до окончания программы.

Затем слегка остудите блюдо и подавайте его к столу, украсив свежей зеленью и овощами.



БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Мякоть говядины	450 г
Цедра лимона	10–15 г
Мука	2 ч.л.
Сливки 10%	300 мл
Лук репчатый	1 шт.
Петрушка	1–2 веточки
Соль	по вкусу
Перец чёрный молотый	по вкусу

⌚ 40 минут

🍽️ 4 порции

Мясо слегка отбейте, нарежьте брусочками длиной 4 см.

Снимите цедру с лимона, мелко порубите её ножом. Смешайте цедру с нарезанным мясом.

В мультиварке установите программу «ЖАРКА», время приготовления 20 минут.

В чашу мультиварки влейте масло. Когда оно разогреется, выложите туда мясо. Обжаривайте, помешивая, 5–7 минут.

Нарежьте соломкой лук, выложите в чашу, обжаривайте ингредиенты до золотистой корочки.

За 3 минуты до окончания программы добавьте в чашу муку, перемешайте.

После обжарки добавьте в чашу мультиварки сливки, соль и перец. Хорошо перемешайте ингредиенты.

Установите программу «KUCHENCHEF», температуру 100 °С, время 10 минут. Готовьте до окончания программы.

Подавать бефстроганов лучше с картофельным пюре, украсив свежей зеленью.



РУЛЕТКИ ИЗ ТИЛАПИИ С ОЛИВКАМИ

Тилапия (филе)	600 г
Оливки	50 г
Масло сливочное	30 г
Сок лимона	1 ст.л.
Свежая зелень	1–2 веточки
Вода	500 мл
Соль	по вкусу
Перец чёрный молотый	по вкусу

30 минут

4 порции

Филе рыбы промойте и просушите с помощью бумажных полотенец. Затем сбрызните филе соком лимона, посолите и поперчите.

Свежую зелень мелко порубите, оливки нарежьте тонкими колечками, смешайте с маслом в однородную массу.

Полученную смесь выложите на филе рыбы таким образом, чтобы далее свернуть кусочки филе в виде рулетиков. Скрепите получившиеся рулеты деревянными шпажками.

В чашу мультиварки влейте воду, установите контейнер для приготовления на пару.

Выложите на контейнер рулетики, закройте крышку.

Установите программу «ПАР», время приготовления 20 минут. Готовьте до окончания программы.

Нарежьте рулетики на равные части, подавайте с любимым гарниром и/или овощами.



ПАСТА



ФЕТТУЧИНИ СО СВИНИНОЙ И ОВОЩАМИ

Свинина	300 г
Томаты вяленые	70 г
Перец чили свежий	20 г
Перец болгарский	70 г
Вода	2 стакана
Масло оливковое	70 г
Тимьян, розмарин (свежие)	по 10 г
Паста фетучини	200 г
Сыр Пармезан тёртый	40 г
Оливки и маслины	40 г
Пряности «Итальянские травы», смесь пяти перцев	по вкусу
Соус Песто	по вкусу
Соль морская	по вкусу

⌚ 40 минут

🍴 3 порции

Свинину нарежьте небольшими кусочками. Острый и сладкий перец хорошо промойте, очистите от плодоножки и семян, порубите ножом. Зеленые и тёмные оливки, а также вяленые томаты мелко нарежьте.

В чашу мультиварки добавьте оливковое масло. Установите программу «ЖАРКА», время приготовления 7 минут.

Когда масло разогреется, выложите нарезанную свинину и обжаривайте её периодически помешивая до окончания работы программы. А затем достаньте обжаренную свинину из чаши и выложите в отдельную посуду.

В чашу добавьте небольшое количество оливкового масла. Выложите лапшу фетучини. Сверху выложите обжаренное мясо, веточки тимьяна и розмарина, чили, болгарский перец, оливки, маслины, вяленые томаты.

Добавьте соус Песто и влейте 2 стакана воды и 1 столовую ложку оливкового масла. Добавьте соль, итальянские травы и смесь из перцев. Сверху посыпьте ингредиенты тёртым пармезаном.

Закройте крышку мультиварки и установите программу «ПАСТА», время приготовления 15 минут. Готовьте пасту под закрытой крышкой до окончания работы программы.

Подавайте готовую пасту со свежей зеленью.



ПАСТА БОЛОНЬЕЗЕ

Фарш мясной (домашний)	500 г
Томаты	200 г
Спагетти	400 г
Лук	100 г
Сладкий перец	100 г
Морковь	80 г
Чеснок	4 зубчика
Масло растительное	60 мл
Паста томатная	100 г
Твёрдый сыр	50 г
Черный и красный перец молотый	по вкусу
Кориандр молотый, паприка	по вкусу
Лавровый лист, соль	по вкусу

⌚ 1 час

🍴 5 порций

В чашу мультиварки добавьте 2 ложки растительного масла и установите программу «ЖАРКА» время приготовления 15 минут. Когда масло нагреется, выложите в чашу мультиварки фарш. Обжаривайте фарш, периодически помешивая, до окончания работы программы.

Морковь и лук очистите от кожуры. Лук мелко порубите, морковь натрите на тёрке. Перец очистите от плодоножки и семян. Нарежьте соломкой. Томаты очистите от кожуры и нарежьте мелкими кубиками. Чеснок очистите и пропустите через пресс.

В хорошо обжаренный фарш добавьте измельчённые лук и морковь. Установите программу «ЖАРКА», время приготовления 10 минут. К обжаренному с овощами фаршу добавьте измельчённый сладкий перец, томаты, томатную пасту, чеснок и лавровый лист, а также добавьте соль и специи по вкусу. Тщательно перемешайте все ингредиенты.

Закройте крышку мультиварки и установите программу «ТУШЕНИЕ», время приготовления 25 минут. Готовый соус выложите из чаши в отдельную ёмкость и накройте крышкой, чтобы смесь настоялась. В очищенную чашу мультиварки влейте литр воды.

Установите программу «ПАСТА», время приготовления 8 минут. Когда вода закипит, выложите в чашу спагетти. Немного помешайте и оставьте спагетти готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.

Натрите твёрдый сыр на тёрке. Готовые спагетти разложите в порционные тарелки, выложите поверх мясной соус, а затем посыпьте тёртым сыром.



ПЕННЕ С КУРИЦЕЙ, БРОККОЛИ И ГРИБАМИ

Филе куриное	450 г
Паста пенне	280 г
Брокколи	600 г
Шампиньоны (мелкие)	200 г
Масло сливочное	2 ст.л.
Сыр Чеддер	110 г
Сыр Пармезан	60 г
Бульон куриный	350 мл
Сливки 30%	60 мл
Паприка	1 ч.л.
Горчичный порошок	1/2 ч.л.

🕒 30 минут

🍴 4 порции

Куриное филе нарежьте небольшими кусочками. Шампиньоны хорошо промойте, обсушите с помощью бумажных полотенец. Нарежьте грибы тонкими пластинками.

В чашу мультиварки выложите сливочное масло. Установите программу «ЖАРКА», время приготовления 10 минут.

В разогретое масло выложите измельчённую курицу и шампиньоны. Обжаривайте до окончания программы, периодически помешивая.

Брокколи хорошо промойте и обсушите. Затем нарежьте соцветия на 4 части.

В чашу мультиварки выложите брокколи, добавьте паприку и горчицу, влейте сливки и куриный бульон. Также в чашу выложите пасту.

Закройте крышку мультиварки и установите программу «ПАСТА», время приготовления 8 минут. Оставьте готовиться до окончания работы программы.

Сыры Чеддер и Пармезан натрите на тёрке.

По окончании работы программы откройте крышку мультиварки, добавьте к пасте натёртые сыры чеддер и пармезан, помешивайте ингредиенты до загустения. Готовой пасте дайте немного остыть, а затем подавайте к столу.



ПАСТА С ТОМАТНЫМ СОУСОМ И ПЕТРУШКОЙ

Паста пенне	450 г
Чеснок	5 зубчиков
Петрушка	30 г
Лук-шалот	2 шт.
Перец красный молотый	1 ч.л.
Оливковое масло	40 мл
Томаты в собственном соку	600 мл
Вода	2 л

🕒 30 минут

🍴 3 порции

Лук и чеснок хорошо очистите и мелко нарежьте. Петрушку хорошо промойте и обсушите с помощью бумажных полотенец. А затем мелко порубите.

В чашу мультиварки добавьте оливковое масло. Установите программу «ЖАРКА», время приготовления 10 минут.

Когда масло разогреется, выложите в чашу измельчённые лук и чеснок. Обжаривайте, периодически помешивая, до золотистого цвета. После чего добавьте к овощам томатную пасту и измельчённую петрушку. Продолжайте обжаривать, периодически помешивая, до окончания работы программы и загустения соуса.

Готовый соус выложите в отдельную посуду и оставьте немного настояться.

Очистите чашу мультиварки. Влейте в чашу воду, добавьте небольшое количество соли. Установите программу «ПАСТА», время приготовления 8 минут.

Когда вода в мультиварке разогреется, добавьте в чашу пасту пенне и оставьте её готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы. Из готовой пасты слейте воду, а затем смешайте её с томатным соусом.

Готовое блюдо рекомендуем подавать со свежей зеленью и тёртым пармезаном.



ПАСТА С РИКОТТОЙ И БАЗИЛИКОМ

Короткая паста (пенне/фузилли/тортильони)	100 г
Протёртые томаты в собственном соку	200 г
Листья базилика	3 г
Вода	200 мл
Рикотта	80 г
Оливковое масло	20 мл
Чеснок	5 г
Соль	по вкусу
Свежемолотый черный перец	по вкусу

🕒 20 минут

🍴 2 порции

В чашу мультиварки влейте 100 мл воды и добавьте протёртые томаты в собственном соку. Пропустите чеснок через пресс и также добавьте в чашу мультиварки. Хорошо перемешайте ингредиенты.

Установите программу «ТУШЕНИЕ», время приготовления 10 минут. Оставьте готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.

Добавьте в чашу пасту и влейте 100 мл воды. Перемешайте ингредиенты. Установите программу «ПАСТА», время приготовления 8 минут. Готовьте под закрытой крышкой до окончания работы программы.

По окончании работы программы добавьте к пасте рикотту. Посолите и поперчите по вкусу. Тщательно перемешайте все ингредиенты.

Зелень базилика хорошо промойте и просушите с помощью бумажных полотенец, а затем мелко порубите.

Подавайте готовую пасту к столу, украсив свежей зеленью базилика.



СПАГЕТТИ С КРЕВЕТКАМИ В ЧЕСНОЧНО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Спагетти	400 г
Креветки (очищенные отварные)	350 г
Сливки 20%	250 мл
Вода	1 л
Растительное масло	2 ст.л.
Сок лимона	2 ст.л.
Чеснок	1 зубчик
Зелень укропа и петрушки	1-2 веточки
Соль	по вкусу

🕒 20 минут

🍴 4 порции

В чашу мультиварки влейте воду. Установите программу «ПАСТА», время приготовления 8 минут.

После начала обратного отсчета выложите в кипящую воду спагетти, добавьте соль. Закройте крышку, готовьте до окончания программы. Готовую лапшу откиньте на дуршлаг.

Очистите и измельчите чеснок.

Установите программу «KUCHENCHEF», установите температуру 160°C, время приготовления 10 минут.

Разогрейте масло в чаше мультиварки и обжаривайте чеснок на протяжении 30 секунд.

Сбрызнутые лимонным соком креветки выложите в чашу, влейте сливки. Уваривайте соус в течение 5 минут.

Выложите спагетти к соусу и креветкам, перемешайте.

Перед подачей добавьте измельчённую зелень.



ЗАКУСКИ И САЛАТЫ



САЛАТ С ТУНЦОМ И ГРУШЕЙ

Тунец (филе)	300 г
Томаты черри	150 г
Салат руккола	200 г
Бasilik (свежий)	10 г
Груша	1 шт.
Оливковое масло	1 ст.л.
Подсолнечное масло	1 ст.л.
Сок апельсиновый (свежевыжатый)	20 мл
Соль	по вкусу
Перец	по вкусу

⌚ 15 минут

👤 3 порции

Вымойте грушу, помидоры, рукколу и базилик. Просушите.

Грушу очистите от кожуры, плодоножки и сердцевины, нарежьте слайсами. Томаты черри разрежьте пополам. Базилик мелко порубите.

Все ингредиенты выложите на тарелку.

Тунец натрите специями и солью.

Чашу мультиварки смажьте небольшим количеством подсолнечного масла. Установите программу «ЖАРКА», время приготовления 10 минут.

Когда чаша с маслом разогреется, выложите тунец в чашу. Обжарьте рыбу с каждой стороны.

Готовый тунец нарежьте кусочками или пластинами, выложите на подготовленный салат.

Для приготовления заправки смешайте оливковое масло, апельсиновый сок и базилик. Заправьте салат полученным соусом. Сверху посыпьте семенами кунжута.



ТЁПЛЫЙ САЛАТ-КАРРИ С АНАНАСОМ

Ананас	1,5 шт.
Курица (филе)	400 г
Рис	200 г
Изюм	100 г
Лук-шалот	1 шт.
Вода	400 мл
Масло растительное	2 ст.л.
Приправа карри	10–15 г
Семена кунжута	10 г
Зелень петрушки	1–2 веточки
Соль	по вкусу

Лук-шалот и курицу нарежьте кубиками.

В чашу мультиварки добавьте растительное масло. Установите программу «ЖАРКА», время приготовления 10 минут. Обжарьте измельчённые ингредиенты, периодически помешивая.

Разрежьте ананас вдоль, аккуратно достаньте мякоть и нарежьте её кубиками.

Добавьте в чашу мультиварки нарезанный ананас, рис, изюм, соль и специи, влейте воду. Тщательно перемешайте.

Установите программу «ПЛОВ», время приготовления 60 минут. Готовьте до окончания программы.

Полученную смесь выложите в половинки ананаса и подавайте, украсив зеленью и семенами кунжута.

🕒 1 час 20 минут

🍽️ 4 порции



ФАСОЛЬ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Фасоль белая	1,5 стакана
Лук репчатый	1 шт.
Морковь	1 шт.
Чеснок	1 зубчик
Томатная паста	2 ст.л.
Вода	700 мл
Масло растительное	1–2 ст.л.
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Фасоль промойте и залейте на ночь холодной водой.

На крупной тёрке натрите морковь, измельчите лук и чеснок.

В чашу мультиварки влейте масло. Установите программу «ЖАРКА», время приготовления 8 минут.

В разогретую чашу выложите измельченные овощи. Помешивая, обжаривайте ингредиенты до окончания программы.

Добавьте в чашу фасоль, томатную пасту, воду, соль и специи. Аккуратно перемешайте.

Установите программу «ТУШЕНИЕ», время приготовления 1 час 30 минут. Готовьте до окончания программы.

Готовому блюду дайте немного остыть, а затем подавайте к столу.

🕒 1 час 40 минут

🍽️ 4 порции



ФАРШИРОВАННЫЕ КАЛЬМАРЫ С СЫРОМ ФЕТА, ОЛИВКАМИ И МЯТОЙ

Кальмар	600 г (3 тушки)
Сыр фета	100 г
Оливки	2 ст.л.
Мята	5 веточек
Сухое белое вино	100 мл
Масло оливковое	1 ст.л.
Соль	по вкусу
Перец	по вкусу

Промойте и очистите кальмаров от пленки.

Оливки нарежьте кольцами, мяту измельчите, сыр разомните вилкой. Смешайте ингредиенты, посолите и поперчите по вкусу.

Тушки кальмара нафаршируйте начинкой, закрепите края шпажками или зубочистками.

В чашу мультиварки влейте масло. Установите программу «ЖАРКА», время приготовления 10 минут.

Обжаривайте кальмаров по 3–5 минут с каждой стороны.

За 2 минуты до окончания программы влейте в чашу к кальмарам вино, за это время жидкость успеет выпариться.

Дайте готовому блюду слегка остыть, а затем подавайте к столу.

🕒 15 минут

👤 3 порции



ШАМПИНЬОНЫ С СЫРОМ И БЕКОНОМ

Шампиньоны	500 г
Бекон	200 г
Сыр (твёрдый)	150 г
Лук репчатый	1 шт.
Масло растительное	2 ст.л.
Чеснок	2 зубчика
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Промойте шампиньоны под проточной водой, обсушите, аккуратно отделите ножки от шляпок. Мелко нарежьте лук, бекон и ножки грибов. Чеснок пропустите через пресс, сыр натрите на средней тёрке.

В чашу мультиварки влейте масло. Установите программу «ЖАРКА», время приготовления 10 минут.

Обжаривайте лук в течение 5 минут, после добавьте в чашу измельченные ножки грибов и чеснок. Обжаривайте, помешивая, до окончания программы.

Дайте смеси остыть, в отдельной ёмкости смешайте её с беконом и сыром. Хорошо перемешайте все ингредиенты.

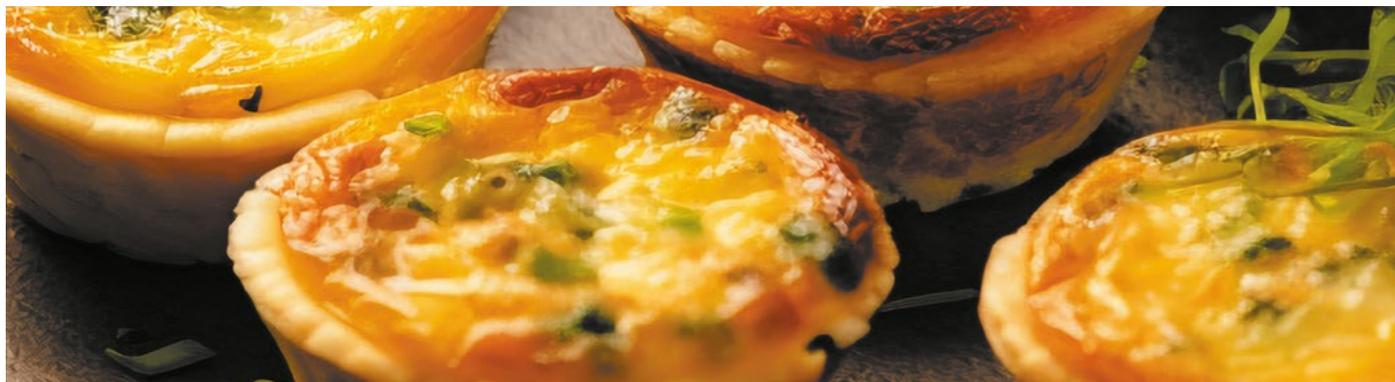
Наполните получившейся смесью шляпки грибов, выложите фаршированные шампиньоны в чашу мультиварки. Чашу можно смазать маслом и присыпать панировочными сухарями.

Установите программу «ВЫПЕЧКА», время приготовления 40 минут. Готовьте до окончания программы.

При подаче украсьте блюдо свежей зеленью.

🕒 1 час

👤 4 порции



ЖЮЛЬЕН В ТАРТАЛЕТКАХ

Филе куриное	500 г
Шампиньоны	300 г
Тарталетки (в зависимости от размера)	5–15 шт.
Лук репчатый	1 шт.
Сыр твёрдый	200 г
Масло растительное	3 ст.л.
Масло сливочное	60 г
Мука	20 г
Сливки 10%	200 мл
Соль	по вкусу
Перец	по вкусу

🕒 30 минут

🍽️ 8 порций

Грибы нарежьте тонкими пластинами, курицу и лук — мелкими кубиками. В чашу мультиварки влейте масло. Установите программу «ЖАРКА», время приготовления 15 минут.

Выложите в чашу лук, обжаривайте его в течение 5 минут. Добавьте к луку нарезанные грибы и курицу. Посолите по вкусу. Обжаривайте ингредиенты до окончания работы программы, после этого переложите смесь в отдельную ёмкость.

Для приготовления соуса установите программу «ЖАРКА», время приготовления 8 минут.

Выложите в чашу сливочное масло, когда оно растопится, введите в него муку. Быстро помешивайте смесь в течение 2–3 минут.

Тонкой струйкой влейте в чашу сливки, непрерывно помешивайте смесь до окончания работы программы. В соус выложите приготовленную ранее смесь из грибов, курицы и лука. Поперчите по вкусу.

Сыр натрите на средней тёрке, добавьте его к готовой смеси и тщательно перемешайте.

Когда сыр расплавится, закуску можно разложить по тарталеткам и подавать к столу.



КУРИНЫЙ РИЕТ С ПРЯНЫМ СОУСОМ

Курица (окорочок)	2 шт.
Лук репчатый	1 шт.
Чеснок	2 зубчика
Лавровый лист	2 шт.
Томатная паста	2 ст.л.
Горчица в зёрнах	2 ст.л.
Желатин	10 г
Соль	1 ч.л.
Перец чёрный (горошек)	5–6 шт.
Вода	1 л

🕒 2 часа

🍽️ 4 порции

Мясо промойте и просушите с помощью бумажных полотенец. Лук и чеснок очистите, разрежьте пополам.

В чашу мультиварки выложите ингредиенты, добавьте лавровый лист, соль и перец. Влейте воду.

Установите программу «ВАРКА», время приготовления 40 минут.

Отварное мясо выложите на тарелку и дайте остыть. Избавьтесь от косточек, мясо разделите на волокна и измельчите до однородной массы с помощью блендера. Выложите в удобную форму.

Для приготовления соуса в 50–60 мл горячего бульона размешайте желатин, зернистую горчицу и томатную пасту. Оставьте на 5 минут.

Залейте мясо пряной заливкой, поместите в холодильник на 1 час для застывания.

Готовый рьет можно украсить зеленью и подавать к столу.



ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ, САЛАТНЫМ МИКСОМ И ВИНОГРАД

Печень куриная	1 кг
Вино белое сухое	250 мл
Виноград (кишмиш)	100 г
Салатная смесь	75 г
Помидоры черри	7 шт.
Мука пшеничная	100 г
Масло оливковое	1 ст.л.
Соевый соус	1 ст.л.
Дижонская горчица	15 г

⌚ 1 час

🍴 4 порции

Кусочки печени посолите, поперчите, залейте белым вином. Оставьте мариноваться на 25–30 минут.

Помидоры черри и виноград тщательно промойте, обсушите с помощью бумажных полотенец и разрежьте пополам.

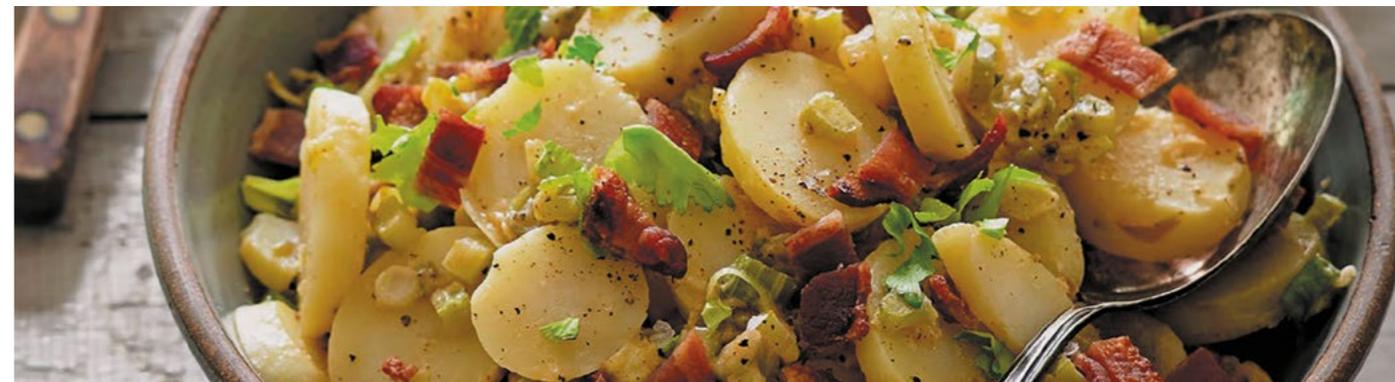
Достаньте из маринада кусочки печени, обваляйте в муке.

Установите программу «ЖАРКА», время приготовления 25 минут.

В чаше мультиварки растопите сливочное масло, выложите печень. Обжаривайте, помешивая, до окончания программы.

Для приготовления соуса смешайте оливковое масло, соевый соус и дижонскую горчицу.

На сервировочное блюдо выложите салатную смесь, обжаренную печень, томаты черри и виноград. Заправьте приготовленным соусом, аккуратно перемешайте и подавайте к столу.



КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ С БЕКОНОМ И МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЦАМИ

Картофель	3–4 шт.
Бекон	100 г
Лук красный	1 шт.
Огурцы маринованные	50 г
Масло оливковое	3 ст.л.
Вода	800–1000 мл
Горчица зернистая	1 ч.л.
Зелень (по вкусу)	1–2 веточки
Соль	по вкусу
Перец	по вкусу

⌚ 1 час

🍴 4 порции

Картофель тщательно промойте и разрежьте плоды пополам. В чашу мультиварки выложите промытый картофель, влейте воду. Установите программу «ВАРКА», время приготовления 30 минут.

По окончании программы достаньте картофель из воды и дайте ему остыть. Очистите картофель от кожуры, нарежьте крупными ломтиками, переложите в глубокую тарелку.

Бекон нарежьте крупными кубиками или полосками, переложите в очищенную сухую чашу мультиварки.

Установите программу «ЖАРКА», время приготовления 5 минут. После того, как чаша разогреется, выложите туда нарезанный бекон и обжаривайте его до окончания работы программы.

Обжаренный бекон добавьте к картофелю. Маринованные огурцы нарежьте тонкими слайсами, красный лук полукольцами. Переложите в тарелку к остальным ингредиентам.

Для заправки салата смешайте горчицу с оливковым маслом, добавьте соль и перец по вкусу. Приготовленным соусом заправьте салат, добавьте нарубленную зелень, аккуратно перемешайте.



МУСС ИЗ БАКЛАЖАНОВ С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ

Баклажан	4 шт.
Чеснок	1 зубчик
Масло оливковое	3 ст.л.
Сметана	2–3 ст.л.
Кедровые орешки	50 г
Соль	по вкусу
Перец	по вкусу

🕒 1 час 40 минут

🍴 4 порции

Вымойте баклажаны и обсушите их с помощью бумажных полотенец. Очистите овощи от плодоножек.

Оберните каждый баклажан в фольгу, затем прямо в фольге выложите в чашу мультиварки. Установите программу «ВЫПЕЧКА», время приготовления 1 час 10 минут.

По окончании работы программы достаньте баклажаны из чаши и снимите с них фольгу. Дайте овощам остыть.

Очистите баклажаны от кожуры, нарежьте мякоть крупными кубиками. Немного посолите, переложите в сито и дайте стечь лишней жидкости (на это уйдёт около 20 минут).

В чашу блендера выложите нарезанные баклажаны, добавьте сметану, оливковое масло, чеснок. Поперчите по вкусу. Взбейте ингредиенты до однородной консистенции.

Воздушный мусс переложите в ёмкость для подачи, украсьте сверху кедровыми орешками. Дайте блюду немного настояться в холодильнике. Подавайте мусс с тостами, крекерами или гренками.



ОМЛЕТ С МАННОЙ КРУПОЙ

Яйцо куриное	5 шт.
Молоко	50 мл
Масло сливочное	30 г
Манная крупа	3 ст.л.
Соль	по вкусу

🕒 40 минут

🍴 3 порции

Яйца и молоко взбейте с небольшим количеством соли с помощью вилки или венчика.

Добавьте к взбитой смеси манную крупу, оставьте на 15 минут. После чего тщательно перемешайте.

Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом, влейте в неё приготовленную смесь.

Закройте крышку, установите программу «ВЫПЕЧКА», время приготовления 20 минут.

Готовьте до окончания программы.

Омлет разрежьте на порции, дополните любимыми овощами или фруктами.



ВЫПЕЧКА



КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ

Мука пшеничная	550 г
Мука кукурузная	220 г
Вода	320 мл
Молоко (2,5%)	100 мл
Масло растительное	50 мл
Дрожжи сухие	20 г
Сахар	20 г
Соль	10 г

 3 часа 30 минут

 8 порций

В отдельной ёмкости смешайте сухие ингредиенты: пшеничную и кукурузную муку, соль, сахар, сухие дрожжи. Тщательно размешайте смесь до однородности.

Непрерывно помешивая смесь, постепенно введите в сухие ингредиенты молоко, воду и 3 столовых ложки растительного масла. Тщательно вымесите однородное тесто таким образом, чтобы готовое тесто не прилипло к стенкам ёмкости.

Чашу мультиварки смажьте растительным маслом и выложите в неё готовое тесто. Слегка разровняйте массу из теста.

Установите программу «ХЛЕБ», время приготовления 3 часа. Оставьте хлеб готовиться под закрытой крышкой.

За 1 час до окончания работы программы достаньте хлеб из чаши и переверните его. Выложите хлеб в чашу и оставьте готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.

Готовому хлебу дайте остыть, а затем нарежьте на порционные кусочки и подавайте к столу.



ХЛЕБ С ПАПРИКОЙ

Мука пшеничная	660 г
Молоко сухое	75 г
Вода	420 мл
Масло оливковое	60 мл
Сахар	45 г
Паприка (сухая)	30 г
Дрожжи сухие	15 г
Соль	15 г

🕒 3 часа

🍴 8 порций

В отдельной глубокой посуде смешайте все сухие ингредиенты: муку, сухое молоко, сахар, соль и сухие дрожжи. Перемешайте смесь до однородности.

Непрерывно помешивая, постепенно введите в будущее тесто жидкие ингредиенты: воду, 3 столовых ложки оливкового масла. Замешивайте тесто до тех пор, пока готовая масса не перестанет липнуть к стенкам ёмкости.

Чашу мультиварки смажьте маслом.

Выложите в чашу готовое тесто и слегка разровняйте его.

Закройте крышку мультиварки и установите программу «ХЛЕБ», время приготовления 2 часа.

По окончании работы программы «ХЛЕБ», не открывая крышку, установите программу «ВЫПЕЧКА», время приготовления 1 час. Готовьте до окончания работы программы под закрытой крышкой.

Готовому хлебу дайте остыть, а затем нарежьте на порционные кусочки и подавайте к столу.



БИСКВИТ

Яйцо куриное	5 шт.
Сахар	1 стакан
Мука	1 стакан
Разрыхлитель	1 пакетик
Ванильный сахар	10 г
Масло сливочное	10 г

🕒 1 час 20 минут

🍴 6 порций

Отделите белки от желтков. Желтки взбейте вместе с сахаром. Отдельно взбейте белки до устойчивой пены.

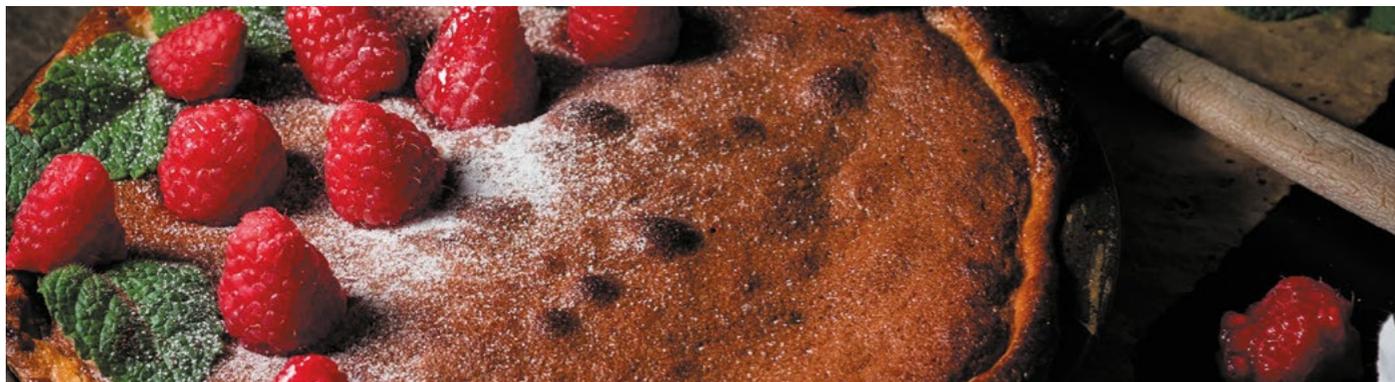
Взбитые желтки дополните просеянной мукой, ванильным сахаром и разрыхлителем. Тщательно перемешайте.

К полученной смеси добавьте взбитые белки. Аккуратно перемешайте все ингредиенты до однородной консистенции.

Чашу мультиварки смажьте маслом, выложите в чашу полученное тесто.

Установите программу «ВЫПЕЧКА», время приготовления 70 минут.

По окончании работы программы достаньте и остудите бисквит.



ШОКОЛАДНАЯ ШАРЛОТКА С ЯГОДАМИ

Яйцо куриное	6 шт.
Сахар	1 стакан
Мука	1,5 стакана
Какао	3 ст.л.
Сливочное масло	20 г
Ягоды	100 г

🕒 1 час

🍽️ 5 порций

Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом и слегка присыпьте мукой.

Взбейте яйца с сахаром, добавьте к ним просеянную муку и какао.

В чашу выложите промытые и просушенные ягоды по вкусу (малина, ежевика и др.), залейте их приготовленной смесью.

Установите программу «ВЫПЕЧКА», готовьте под закрытой крышкой 60 минут.

Готовый десерт достаньте из чаши и дайте остыть. После чего подавайте к столу, украсив свежими ягодами и сахарной пудрой.



ДЖЕМ ИЗ ЯБЛОК И ПЕРСИКОВ

Яблоки (без сердцевины)	300 г
Персики (без косточек)	300 г
Вода	70 мл
Сахар	300 г
Желатин	25 г

🕒 30 минут

🍽️ 3 порции

Яблоки и персики очистите от косточек и сердцевины, нарежьте кубиками.

Смешайте фрукты с сахарным песком и желатином. В чашу мультиварки выложите полученную смесь, влейте воду.

Установите программу «KUCHENCHEF», установите температуру 105 °С, время приготовления 30 минут. Готовьте, периодически помешивая, до окончания работы программы.

Вкусному домашнему лакомству дайте остыть, а затем подавайте к столу, украсив свежей мятой.



ДОМАШНИЙ ЙОГУРТ

Молоко	1 л
Йогурт натуральный без добавок*	100 г
Ягоды/фрукты/орехи (для подачи и украшения)	по вкусу

⌚ 10 часов

🍴 4 порции

* Для приготовления йогурта вместо 100 г натурального йогурта Вы также можете использовать специальную закуску. Достаточно соединить её с молоком и далее следовать рецепту.

Влейте молоко в чашу мультиварки и закройте крышку. Установите программу «KUCHENCHEF», установите температуру 160 °С. Время работы зависит от изначальной температуры молока. Необходимо довести его до кипения, а затем остановить программу.

Дайте молоку остыть до 38–40 °С, а затем снимите с него пенку.

Добавьте натуральный йогурт к молоку. Хорошо перемешайте до однородности. Закройте крышку мультиварки.

Установите программу «ЙОГУРТ» и оставьте блюдо готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.

По окончании работы программы готовый йогурт разлейте в формочки** и поместите в холодильник на 2–3 часа до остывания и загустения.

Готовый йогурт подавайте со свежими ягодами, фруктами, орехами и любыми другими добавками по своему вкусу.

** Чтобы сделать приготовление йогурта ещё более удобным, используйте баночки для йогурта (не входят в комплектацию с прибором).



БРАУНИ С ОРЕХАМИ

Шоколад горький	150 г
Масло сливочное	150 г
Сахар	200 г
Яйцо куриное	3 шт.
Мука пшеничная	60 г
Какао-порошок	1 ст.л.
Соль	1/4 ч. л.
Орехи (по вкусу)	100 г
Вода	600 мл

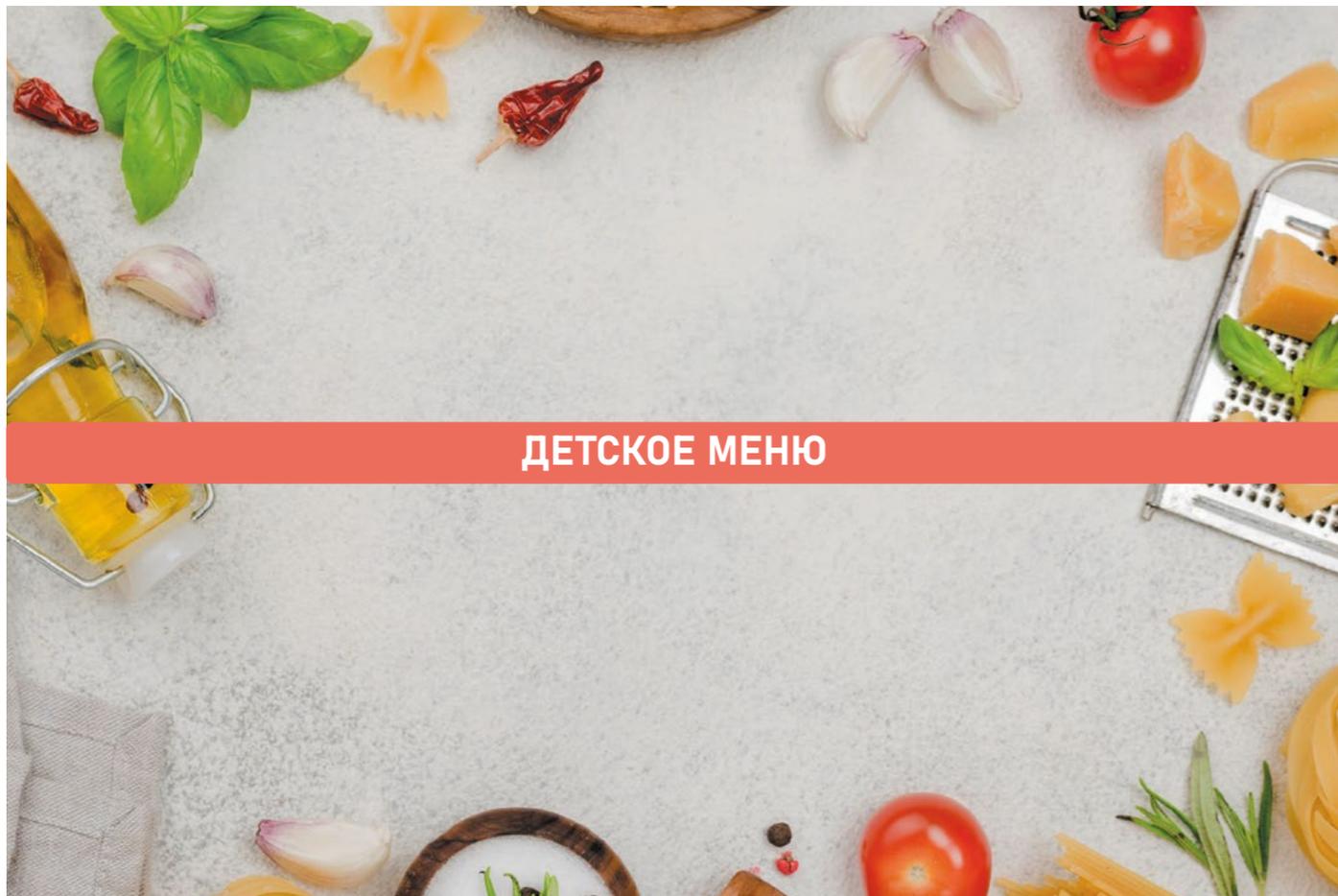
⌚ 1 час 20 минут

🍴 4 порции

Сливочное масло нарежьте небольшими кусочками, шоколад также разломайте небольшими кусочками. В чашу мультиварки влейте воду, установите поддон для приготовления на пару. Выложите масло и шоколад в отдельную миску и поставьте её сверху на лоток для приготовления на пару. Установите программу «ПАР», время приготовления 30 минут (точное время зависит от того, как быстро растопятся ингредиенты на пару). Периодически помешивая дождитесь того, чтобы масло и шоколад на пару растопились до нужной однородной консистенции. Как только это произойдёт, выключите программу «ПАР», снимите миску с готовой массой и слейте воду из чаши. Готовой массе дайте немного остыть.

Измельчите орехи при помощи ножа, блендера или ступки. В остывшую шоколадную массу добавьте яйца и сахар. Хорошо перемешайте ингредиенты с помощью венчика. Смешивайте до полного растворения сахара. Добавьте к полученной смеси хорошо просеянную муку, соль и какао-порошок. Замешайте однородное тесто при помощи венчика.

В тесто добавьте измельчённые орехи и хорошо перемешайте готовую смесь. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом и присыпьте тонким слоем муки (в качестве альтернативы можно простелить дно и стенки чаши пергаментом). Выложите тесто в подготовленную чашу мультиварки. Выберите программу «ВЫПЕЧКА», время приготовления 40 минут, готовьте брауни под закрытой крышкой до окончания работы программы. Готовый брауни достаньте из чаши мультиварки и оставьте до полного остывания. Подавайте брауни с орехами с добавками на свой вкус.



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Забота о малышах — многогранный процесс, с которым сталкиваются родители. Кормление самых маленьких — особенно важная часть ухода. Приготовить вкусные и полезные блюда и напитки для детей поможет мультиварка.

Широкий диапазон настройки температуры поможет подобрать оптимальные условия для обработки продуктов. А функция разогрева позволит идеально соблюдать нужную температуру при подготовке детского питания.

Благодаря встроенным автоматическим программам можно доверить компактной помощнице весь процесс приготовления, уделив свое внимание приятным занятиям с детьми. Не пропустите новые открытия и первые шаги своего малыша, а приготовлением пищи займётся мультиварка.

Порадуйте маленьких гурманов вкусными и полезными молочными кашами, натуральными пюре из фруктов и овощей, домашними котлетками и блюдами, приготовленным на пару. Пробуйте новые рецепты и готовьте самые любимые блюда и напитки ваших малышек в удобном пользовательском программе.

При приготовлении еды для самых маленьких вместо соли и сахара стоит использовать специально приготовленный фруктозный (или сахарный) сироп и раствор соли.

- Чтобы приготовить раствор соли, необходимо 15 г соли растворить в 50 мл тёплой воды.
- Чтобы приготовить сахарный сироп, необходимо растворить 100 г сахара в 40 мл тёплой воды.
- Чтобы приготовить фруктозный сироп, растворите в 50 мл тёплой воды 100 г фруктозы.

Помните, что не стоит готовить раствор и сироп в большом количестве, чтобы не подвергать их долгому хранению.

При длительном хранении в растворах могут появиться бактерии и прочие микроорганизмы.

СТЕРИЛИЗАЦИЯ

Чтобы не провоцировать неокрепший иммунитет малышей, стерилизуйте посуду, из которой ваш ребёнок принимает пищу. С помощью мультиварки сделать это можно быстро, эффективно и безопасно, как с помощью воды, так и с помощью пара.

СТЕРИЛИЗАЦИЯ С ПОМОЩЬЮ ВОДЫ

Бутылочки и другую детскую посуду наполните водой, плотно закройте крышками и поместите в чашу мультиварки.

- В чашу влейте воду таким образом, чтобы она доходила до уровня горлышка бутылочек, но при этом не превышала максимальную отметку на самой чаше.
- Закройте крышку мультиварки и подключите устройство к сети питания.
- Выберите программу приготовления «KUCHENCHEF». Установите температуру 100–110 °С и настройте желаемое время стерилизации. При этом помните о том, что отсчёт времени выполнения программы начнётся только после того, как мультиварка разогреется до заданной температуры и вода начнёт закипать.
- Запустите программу. На дисплее будут отображаться все параметры, а также будет показано время до окончания выполнения программы.

После завершения работы программы раздастся звуковой сигнал. Баночки можно достать и опустошить, дать им остыть и вновь использовать их для кормления малышей.

СТЕРИЛИЗАЦИЯ С ПОМОЩЬЮ ПАРА

Такой способ стерилизации подойдёт для мелких предметов: сосок, столовых приборов и т.д.

- Разместите предметы в поддоне для приготовления на пару.
- В чашу мультиварки залейте 500 мл воды, сверху установите поддон для приготовления на пару с выложенными на него предметами, которые необходимо стерилизовать. Закройте крышку мультиварки.
- Выберите программу «KUCHENCHEF», установите время стерилизации 15 минут. Температура 110 °С.
- Запустите выбранную программу, на дисплее будут отображаться все необходимые параметры, а также время до окончания работы программы.
- По завершении выполнения программы предметы для кормления малышей могут вновь быть использованы после полного остывания.

ПАСТЕРИЗАЦИЯ

Чтобы обеззаразить различные жидкие продукты и тем самым увеличить их срок хранения, многие родители используют процесс пастеризации при кормлении малышей. Сделать это с помощью мультиварки будет в разы удобнее, так как соблюсти идеальные температурные условия получится без лишних усилий.

В процессе пастеризации жидкие продукты выдерживаются в течение часа при температуре около 60 °С. или в течение нескольких минут — при температуре от 70 °С. до 80 °С. Чтобы пастеризовать продукты быстро и просто, используйте программу «KUCHENCHEF».

- Залейте продукт в чашу мультиварки таким образом, чтобы он не превышал максимальную отметку на самой чаше.
- Выберите в меню мультиварки программу «KUCHENCHEF». Установите температуру пастеризации (рекомендуемая температура 80 °С.), настройте желаемое время работы программы.
- Запустите выбранную программу и дождитесь окончания её выполнения. Вся нужная информация будет отображаться на дисплее.
- После завершения работы программы готовый продукт перелейте в отдельную ёмкость и отправьте на хранение в холодильник.

Время пастеризации зависит от объёма продукта, загруженного внутрь чаши.

При небольшом объёме продукта (300–500 мл) рекомендуемое время пастеризации составляет 5 минут, для продукта объёмом 800–1000 мл рекомендуемое время пастеризации 8 минут, а при пастеризации продуктов объёмом 1200–1300 мл время пастеризации составит 10–12 минут.

ПОДОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Каждый родитель знает, как важно подобрать оптимальную температуру для детского питания, чтобы малышу было особенно удобно и безопасно принимать пищу.

С помощью мультиварки можно осуществлять быстрый и безопасный подогрев детского питания на водяной бане.

- В чаше мультиварки разместите закрытую ёмкость с разогретой пищей, а также налейте воду (уровень воды при этом не должен превышать максимальную отметку). Закройте крышку мультиварки.
- Выберите программу «KUCHENCHEF», установите температуру 40 °С и настройте желаемое время приготовления.
- Запустите программу и дождитесь окончания её выполнения.
- Разогретый продукт немножко встряхните перед употреблением.



СУП-ПЮРЕ СО ШПИНАТОМ

Шпинат свежемороженый	400 г
Мука пшеничная	20 г
Масло сливочное	10 г
Молоко	200 мл
Вода	180 мл
Сахарный сироп	по вкусу
Раствор соли	по вкусу

🕒 40 минут

🍽️ 3 порции

Шпинат разморозьте и дайте стечь лишней жидкости.

Смешайте муку с водой и молоком, доведите до однородной консистенции без комочков.

Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом. Выложите в чашу готовую смесь, добавьте шпинат, сахарный сироп и раствор соли по вкусу. Закройте крышку мультиварки.

Установите программу «СУП», время приготовления 30 минут.

По окончании приготовления перелейте суп в другую ёмкость и измельчите с помощью блендера до однородной консистенции.

Готовый суп остудите до комфортной температуры и подавайте к столу.



КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ НА ПАРУ

Филе говядины	350 г
(или готовый говяжий фарш без примесей)	
Хлеб пшеничный	50 г
Вода	500 мл
Раствор соли	по вкусу

🕒 1 час

🍽️ 3-4 порции

Вымочите пшеничный хлеб в воде, оставив его в ней на 10 минут.

Филе говядины хорошо промойте и обсушите с помощью бумажных полотенец. Дважды пропустите через мясорубку мясо и вымоченный хлеб.

Добавьте к полученной смеси раствор соли по вкусу и тщательно перемешайте до однородности.

Из готовой массы сформируйте небольшие котлеты.

В чашу мультиварки добавьте воду. Установите поддон для приготовления на пару. Выложите в него сформированные котлеты. Закройте крышку мультиварки.

Установите программу «ПАР/ВАРКА». Готовьте паровые котлеты под закрытой крышкой до окончания работы программы.

Готовые котлеты слегка остудите и подавайте к столу.



ЯЧНЕВАЯ КАША

Ячневая крупа	200 г
Молоко	1 л
Масло сливочное	20 г
Сахарный сироп	2 ст.л.
Раствор соли	по вкусу

🕒 40 минут

🍴 4 порции

Чашу мультиварки смажьте маслом.

Выложите крупу, влейте молоко. Добавьте сахарный сироп и раствор соли по вкусу. Перемешайте.

Установите программу «МОЛОЧНАЯ КАША», время приготовления 40 минут. Готовьте до окончания программы.

Готовую кашу слегка остудите и подавайте со свежими фруктами и ягодами.



МОРКОВНЫЕ КОТЛЕТЫ НА ПАРУ

Морковь	3 шт.
Яйцо куриное	2 шт.
Манная крупа	4 ст.л.
Вода	1 л
Масло растительное	1 ст.л.
Раствор соли	по вкусу

🕒 1 час

🍴 3 порции

Морковь измельчите с помощью блендера или натрите на мелкой тёрке.

Добавьте яйца, манную крупу и раствор соли по вкусу. Тщательно перемешайте все ингредиенты. Оставьте полученную массу настояться на 20 минут.

В чашу мультиварки влейте воду, установите контейнер для приготовления на пару. Смажьте дно контейнера небольшим количеством растительного масла.

Сформируйте из морковной массы котлеты и выложите их на контейнер.

Установите программу «ПАР», время приготовления 25 минут.

Готовые морковные котлеты немного остудите и подавайте к столу.



ТЫКВЕННОЕ ПЮРЕ С КАБАЧКОМ

Молоко (2,5%)	300 мл
Мякоть тыквы	200 г
Кабачок	100 г
Масло сливочное	10 г
Сахарный сироп	по вкусу

🕒 2 часа

👤 3 порции

Подготовьте овощи к приготовлению. Тыкву и кабачок хорошо промойте и очистите от кожуры и сердцевины, а затем нарежьте маленькими кубиками и оставьте в холодной воде примерно на 1 час.

Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом, выложите в неё подготовленные овощи, влейте молоко и сироп. Тщательно перемешайте ингредиенты и закройте крышку мультиварки.

Установите программу «ТУШЕНИЕ», время приготовления 50 минут. Готовьте под закрытой крышкой.

По окончании приготовления овощи вместе с бульоном измельчите до однородной консистенции с помощью блендера и остудите до комфортной температуры.



ПЮРЕ ИЗ ЯБЛОК И ГРУШ

Яблоко	2 шт.
Груша	2 шт.
Вода	2 стакана

🕒 25 минут

👤 3 порции

Очистите фрукты от кожуры и семечек, разрежьте на 4 части.

Влейте воду в чашу мультиварки, установите контейнер для приготовления на пару, выложите фрукты.

Установите программу «ПАР», время приготовления 20 минут.

По окончании программы измельчите фрукты с помощью блендера до однородной консистенции.