

KAMBROOK

THE SMARTER CHOICE



Мультиварка

KMC402

Руководство по эксплуатации

KAMBROOK

МУЛЬТИВАРКА

KMC402

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50 Гц

Мощность: 600 Вт

Объем чаши: 3 л

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мультиварка: 1 шт.

Внутренняя чаша: 1 шт.

Мерный стакан: 1 шт.

Решетка
для приготовления
на пару: 1 шт.

Ложка: 2 шт.

Держатель
ложек: 1 шт.

Руководство
по эксплуатации: 1 шт.

Гарантийный талон: 1 шт.

В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ МЫ ЗАБОТИМСЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

Компания Kambrook уделяет большое внимание технике безопасности. При разработке и производстве наших изделий мы стремимся сделать их максимально безопасными для использования. Тем не менее убедительно просим вас соблюдать общепринятые нормы безопасности при работе с электроприборами и выполнять предписанные меры предосторожности.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей».

Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы для данного изделия составляет 3 года при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства по эксплуатации.
- Мультиварка не предназначена для использования детьми без надлежащего присмотра.
- Устанавливайте прибор только на сухую ровную горизонтальную поверхность.
- Не перемещайте мультиварку в процессе работы. При переноске используйте ручку.
- Никогда не погружайте мультиварку, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость.
- Не допускайте образования на них водного конденсата, не эксплуатируйте мультиварку в местах с повышенной влажностью.
- Не устанавливайте прибор в непосредственной близости от источников тепла.
- Перед началом работы убедитесь в том, что прибор правильно и полностью собран.
- При установке следите, чтобы горячий пар во время приготовления не попадал на мебель, бытовую технику, стены и т. п.
- По окончании приготовления крышку открывайте аккуратно, избегая контакта с паром.
- Не рекомендуется открывать крышку мультиварки в процессе приготовления в программе **Рис**, в этой программе мультиварка сама определяет время приготовления.
- Не закрывайте отверстие для автоматического выхода пара рукой. Это может привести к ожогам.
- Не распыляйте и не наносите на мультиварку какие-либо химикаты.
- Не переполняйте чашу мультиварки.
- Аккуратно обращайтесь с чашей. Избегайте повреждения керамического напыления.
- В процессе приготовления используйте специальные ложки, входящие в комплект.
- При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование мультиварки и передайте ее в ближайший сервисный центр для тестирования, замены или ремонта.
- В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию устройства, кроме чистки, должны выполняться только представителями уполномоченных авторизованных сервисных центров.

KAMBROOK

МУЛЬТИВАРКА

KMC402

ОПИСАНИЕ

- 1 Дисплей и панель управления
- 2 Кнопка открывания крышки
- 3 Клапан для выхода пара
- 4 Ручка для переноски
- 5 Крепление для держателя ложек



ОПИСАНИЕ

- 1 Чаша с керамическим напылением объемом 3 л
- 2 Решетка для приготовления на пару
- 3 Держатель для ложек
- 4 Ложка плоская
- 5 Ложка столовая
- 6 Мерный стакан емкостью 180 мл



KAMBROOK

МУЛЬТИВАРКА

KMC402

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- 1 Кнопка включения режима **Подогрев/** отмены выбранного действия **Отмена**
- 2 Кнопка настройки таймера
- 3 Кнопка выбора программы

- 4 Кнопка установки температуры в режиме **Жарка**
- 5 Кнопка включения программы **Разогрев**

- 6 Кнопка запуска процесса приготовления **Старт**
- 7 Кнопки установки времени приготовления и отложенного старта

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Режим «Подогрев»

Этот режим используется для поддержания температуры готового блюда.

Режим подогрева включается автоматически по окончании приготовления во всех программах (за исключением программ **Жарка**, **Йогурт**, **Выпечка**, **Корочка** и **Разогрев**) и отключается либо пользователем, либо автоматически через 24 часа.

- Для отключения функции нажмите кнопку **Подогрев/Отмена**.

Мультиварка перейдет в режим ожидания.

Таймер

Режим отложенного старта.

Мультиварка может работать как в обычном режиме — со стартом в режиме реального времени, так и в режиме отложенного старта.



Программы **Жарка**, **Йогурт**, **Выпечка**, **Корочка** и **Разогрев** не могут работать в режиме отложенного старта, они работают только в режиме реального времени.

- Нажатием кнопки **Меню** выберите одну из программ.

На дисплее отобразится время приготовления блюда.

- При необходимости (если такая возможность заложена программой) уменьшите/увеличьте время приготовления блюда кнопками **Часы/Минуты**.
- Нажмите кнопку **Таймер**. С помощью кнопок **Часы/Минуты** задайте время окончания приготовления.

Диапазон 0–24 часа.

- Нажмите кнопку **Старт**. Начнется обратный отсчет времени до начала приготовления.

KAMBROOK

МУЛЬТИВАРКА

КМС402

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите упаковочные материалы с мультиварки.
- Промойте чашу проточной водой и протрите сухой мягкой тканью.
- Установите мультиварку на горизонтальную ровную поверхность.
- Добавьте в чашу необходимые ингредиенты.
- Установите чашу в корпус мультиварки, закройте верхнюю крышку.
- Нажатием кнопки **Меню** выберите одну из восьми программ.
- Нажмите кнопку **Старт**. Начнется процесс приготовления.

Если в процессе приготовления вы захотите выбрать другую программу, нажмите кнопку **Подогрев/Отмена**.

На дисплее отобразится оставшееся время до окончания приготовления (кроме программы **Рис**).

По окончании процесса приготовления вы услышите звуковой сигнал.



Время окончания процесса приготовления можно контролировать кнопкой **Подогрев / Отмена**.

РЕЖИМЫ РАБОТЫ



Во избежание пригорания предварительно смазывайте чашу мультиварки маслом.

Не перегружайте чашу мультиварки — не превышайте максимальный уровень.

РИС

Программа **Рис** автоматическая, т. е. время работы определяется самим устройством в зависимости от количества ингредиентов.

Программа предназначена для приготовления гарниров и каш из любой крупы: гречки, риса, пшена, перловки. Также подходит для приготовления других продуктов.

- Нажатием кнопки **Меню** выберите программу **Рис**.
- Нажмите кнопку **Старт**. Мультиварка начнет приготовление в заданной программе.
- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Уровень воды должен превышать уровень крупы на 2–3 см.

Предусмотрен режим **Таймер**.

КОРОЧКА

В этой программе возможно приготовление и запекание блюд с поджаренной корочкой.

- Нажатием кнопки **Меню** выберите программу **Корочка**.

Время приготовления по умолчанию 20 минут.

- Нажатием кнопок **Часы/Минуты** установите время приготовления.

Диапазон времени: 20 минут — 2 часа, шаг — 5 минут.

- Нажмите кнопку **Старт**. Мультиварка начнет приготовление в заданной программе.
- По окончании процесса приготовления прозвучит звуковой сигнал и мультиварка перейдет в режим ожидания.

Режим **Таймер** не предусмотрен.

KAMBROOK

МУЛЬТИВАРКА

KMC402

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

ЖАРКА

Заменяет процесс поджаривания на сковороде без разбрызгивания жира.

Поджаривание может происходить как с открытой, так и с закрытой крышкой.

- Нажатием кнопки **Меню** выберите программу **Жарка**.

Время приготовления по умолчанию 30 минут.

- Нажатием кнопок **Часы/Минуты** установите время приготовления.

Диапазон времени: 5 минут — 1 час.

- Нажатием кнопки **ТЕМП** установите температуру приготовления.

Температура по умолчанию 160°C. Диапазон 100–160°C.

- Нажмите кнопку **Старт**. Мультиварка начнет приготовление в заданной программе.
- По окончании процесса приготовления прозвучит звуковой сигнал и мультиварка перейдет в режим ожидания.

Отсчет времени начнется после того, как мультиварка наберет нужную температуру нагрева.

Режим **Таймер** не предусмотрен.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

В пароварке пища готовится на пару, сохраняя витамины и вкус продуктов.

Для приготовления блюд используйте решетку для приготовления на пару.

- Нажатием кнопки **Меню** выберите программу **Приготовление на пару**.

Время приготовления по умолчанию 15 минут.

- Нажатием кнопок **Часы/Минуты** установите время приготовления.

Время закипания воды не входит в заданное вами время приготовления.

Диапазон времени: 5 минут — 1 час.

- Нажмите кнопку **Старт**. Мультиварка начнет приготовление в заданной программе.
- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Предусмотрен режим **Таймер**.

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

СУП

Программа предназначена для приготовления супов, крем-супов, супов-пюре или бульонов, компотов и других напитков, а также каш.

- Нажатием кнопки **Меню** выберите программу **Суп**.

Время приготовления по умолчанию 1 час.

- Нажатием кнопок **Часы/Минуты** установите время приготовления.

Диапазон времени: 20 минут — 4 часа.

- Нажмите кнопку **Старт**. Мультиварка начнет приготовление в заданной программе.
- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Предусмотрен режим **Таймер**.

ТУШЕНИЕ

В этой программе продукт готовится в собственном соку. Воду добавлять не обязательно.

Подходит для варки супов, тушения мяса, печени, рыбы, овощей, а также для приготовления заливного, гарниров и диетических блюд.

- Нажатием кнопки **Меню** выберите программу **Тушение**.

Время приготовления по умолчанию 1 час.

- Нажатием кнопок **Часы/Минуты** установите время приготовления.

Диапазон времени: 45 минут — 4 часа.

- Нажмите кнопку **Старт**. Мультиварка начнет приготовление в заданной программе.
- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Предусмотрен режим **Таймер**.

KAMBROOK

МУЛЬТИВАРКА

KMC402

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

ВЫПЕЧКА

Программа для выпекания коржей, кексов, пирогов и других кондитерских изделий, а также для запекания мяса, рыбы и овощей.

- Нажатием кнопки **Меню** выберите программу **Выпечка**.

Время приготовления по умолчанию 50 минут.

- Нажмите кнопку **Старт**. Мультиварка начнет приготовление в заданной программе.
- По окончании процесса приготовления прозвучит звуковой сигнал и мультиварка перейдет в режим ожидания.

Режим **Таймер** не предусмотрен.



Максимальный вес выпечки не должен превышать 400 г.

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

ЙОГУРТ

Программа предназначена исключительно для приготовления йогурта. В чаше постоянно поддерживается температура (38–42°C), необходимая для роста бифидобактерий и получения йогурта из закваски и молока.

- Нажатием кнопки **Меню** выберите программу **Йогурт**.

Время приготовления по умолчанию 8 часов.

- Нажатием кнопок **Часы/Минуты** установите время приготовления.

Диапазон времени: 6–12 часов.

- Нажмите кнопку **Старт**. Мультиварка начнет приготовление в заданной программе.
- По окончании процесса приготовления прозвучит звуковой сигнал и мультиварка перейдет в режим ожидания.

Режим **Таймер** не предусмотрен.

KAMBROOK

МУЛЬТИВАРКА

KMC402

УХОД И ЧИСТКА

Каждый раз по окончании приготовления тщательно промойвайте и протирайте насухо все рабочие части мультиварки.

Не используйте для чистки мультиварки проволочные мочалки, химикаты, абразивные чистящие средства, средства, содержащие сульфаниламидную или лимонную кислоту.



Не мойте корпус мультиварки проточной водой. Это может вывести прибор из строя.

ЧИСТКА ЧАШИ С КЕРАМИЧЕСКИМ НАПЫЛЕНИЕМ

- Отключите мультиварку от сети.
- Откройте крышку мультиварки.
- Дождитесь, пока чаша остынет, выньте ее.

При необходимости замочите чашу перед очисткой.

- Промойте чашу проточной водой, используя средство для мытья посуды и мягкую ткань.
- Насухо протрите внешнюю и внутреннюю поверхности чаши.

ЧИСТКА КОРПУСА

- Очищайте корпус прибора по мере необходимости, при этом используйте мягкую ткань, смоченную теплой водой.

ВНУТРЕННЯЯ КРЫШКА

- Снимите внутреннюю крышку мультиварки. Промойте в теплой воде.



- Во время чистки аккуратно промойте уплотнение, не снимая его с крышки.
- Уплотнение должно плотно прилегать к крышке.

УХОД И ЧИСТКА

ОЧИСТКА КЛАПАНА ДЛЯ ВЫХОДА ПАРА

Каждый раз после использования мультиварки производите очистку клапана для выхода пара.

- Аккуратно снимите клапан, расположенный на внешней стороне крышки.



- Очистите пространство под ним с помощью мягкой губки и щетки.
- Разберите клапан и очистите пространство внутри него.



- Промойте части клапана проточной водой, после чего тщательно просушите и установите собранный клапан на место.

KAMBROOK

МУЛЬТИВАРКА

KMC402

РЕЦЕПТЫ

КАША МАННАЯ

- 40 г манной крупы
- 400 мл молока
- 20 г сливочного масла
- соль, сахар по вкусу
- В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки влейте холодное молоко, добавьте крупы, сахар, соль и тщательно перемешайте.
- Готовьте в режиме **Приготовление на пару** с открытой крышкой 10 минут, постоянно помешивая.

По желанию в готовую кашу можно добавить орехи или варенье.

ПШЕННАЯ КАША С ТЫКВОЙ

- 1 мерный стакан пшена
- 150 г очищенной тыквы
- 100 г сливок (33%)
- 30 г сливочного масла
- 600 мл воды
- сахар, соль по вкусу
- Очистите и нарежьте тыкву кубиками, тщательно промойте пшено.
- Положите пшено и тыкву в чашу мультиварки, перемешайте и залейте водой. Добавьте сахар и соль. Закройте крышку. Готовьте в режиме **Суп** 40 минут.
- По окончании приготовления добавьте сливки и сливочное масло. Закройте крышку и включить режим **Подогрев** на 10 минут.

КАША ОВСЯНАЯ

- 150 г хлопьев овсяных
- 600 мл молока
- 20 г масла сливочного
- соль, сахар по вкусу
- В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложите хлопья, залейте молоком, добавьте сахар, соль и тщательно перемешайте.
- Закройте крышку. Готовьте в режиме **Суп** 20 минут.

По желанию в кашу можно добавить сухофрукты.

КАША РИСОВАЯ

- 200 г риса
- 800 мл молока
- 20 г масла сливочного
- соль, сахар по вкусу
- Промойте рис.
- В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложите рис, залейте молоком, добавьте сахар, соль и тщательно перемешайте.
- Закройте крышку. Готовьте в режиме **Суп** 30 минут.

Каша получится более ароматной и сладкой, если добавить в нее цукаты.

РЕЦЕПТЫ

ЙОГУРТ КЛАССИЧЕСКИЙ

- 350 мл молока (3,2%)
- 350 мл сливок (10%)
- 300 мл простокваши (2,5%)
- Молоко смешайте со сливками и простоквашей, влейте в чашу мультиварки. Закройте крышку.
- Готовьте в режиме **Йогурт** 8 часов.
- Готовый йогурт поставьте в холодильник на 3 часа.

Для приготовления йогурта используйте продукты комнатной температуры.

ОМЛЕТ С ОВОЩАМИ И БЕКОНОМ

- 3 яйца
- 1/2 стакана молока
- 50 г бекона
- 1 помидор
- 1/4 болгарского перца
- соль, перец по вкусу
- Мелко нарежьте болгарский перец, бекон и помидор. Обжаривайте в течение 5–7 минут в режиме **Жарка**.
- В отдельной емкости смешайте яйца с молоком, добавьте черный перец, соль и тщательно перемешайте. Полученную смесь добавьте к обжаренным ингредиентам.
- Готовьте в режиме **Приготовление на пару** 15–20 минут.

СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

- 1 морковь
- 1 головка репчатого лука
- 250 г фарша
- 2 клубня картофеля
- лавровый лист, зелень, соль, перец (молотый или горошком) по вкусу
- Установите режим **Жарка** и время 25 минут.
- Обжаривайте лук и морковь в режиме **Жарка** в течение 10 минут.
- Сформируйте небольшие фрикадельки из фарша. Добавьте к овощам и обжаривайте до окончания режима.
- Добавьте нарезанный кубиками картофель, лавровый лист и перец.
- Добавьте воду (отметка 1 литр), посолите и готовьте в режиме **Суп** 40–50 минут.
- За 3 минуты до готовности добавьте зелень.

Данные рецепты не являются инструкцией по пользованию мультиваркой. Рецепты содержат рекомендации и советы по приготовлению блюд в мультиварках Kambrook, разработанные для удобства наших покупателей.

Строгое соблюдение рецептур не обязательно. Вы можете изменять состав и количество ингредиентов по собственному вкусу.

KAMBROOK

МУЛЬТИВАРКА

KMC402

РЕЦЕПТЫ

КРЕМ-СУП ОВОЩНОЙ

- 150 г брокколи
- 150 г цветной капусты
- 150 г картофеля
- 80 г моркови
- 500 мл воды
- соль, специи по вкусу
- Картофель и морковь нарежьте кубиками. Брокколи и цветную капусту разделите на соцветия.
- Все ингредиенты выложите в чашу мультиварки, залейте водой, добавьте соль, специи и перемешайте.
- Готовьте в режиме **Суп** 30–40 минут.
- Готовый суп перелейте в отдельную емкость и взбейте блендером до однородной массы.
- Перед подачей украсьте веточкой свежей зелени, семечками кунжута и дольками свежих овощей.

ТИЛЯПИЯ НА ПАРУ

- 150 г тилапии (филе)
- 100 г моркови
- 100 г брокколи
- 100 г цветной капусты
- соль, специи по вкусу
- В чашу налейте воду и поставьте решетку для пароварки: вода не должна доходить до уровня решетки.
- Морковь нарежьте кружочками по 0,5 см, брокколи и цветную капусту разделите на соцветия.
- Натрите филе солью и специями. Все ингредиенты выложите на решетку.
- Готовьте в режиме **Приготовление на пару** 15–20 минут.

СЕМГА НА ПАРУ

- 2 филе семги
- прованские травы
- 1/2 лимона
- соль, перец по вкусу
- В чашу налейте воду и поставьте решетку для пароварки: вода не должна доходить до уровня решетки.
- Натрите филе солью и перцем и выложите на решетку.
- Посыпьте сухими травами и сбрызните соком лимона.
- Готовьте в режиме **Приготовление на пару** 15–20 минут.

РЕЦЕПТЫ

МИДИИ В БЕЛОМ ВИНЕ

- 350 г свежих мидий
- 1 лук-шалот
- 2 зубчика чеснока
- 1/2 лимона
- 80 мл белого вина
- 1 перец чили
- 1 лавровый лист
- 1 мерный стакан воды
- 50 г сливочного масла
- соль, перец по вкусу
- Установите режим **Корочка** с открытой крышкой и время 20 минут.
- Растопите масло. Обжарьте измельченный лук и чеснок в течение 10 минут.
- Добавьте промытые очищенные мидии, вино, лавровый лист, соль, перец и воду. Закройте крышку и готовьте до окончания режима.
- После сигнала об окончании приготовления откройте крышку и с помощью шумовки достаньте мидии, полейте их оставшимся в чаше соусом, добавьте перец чили, сбрызните соком лимона.

ГРЕЧКА СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

- 250 г гречневой крупы
 - 600 мл воды
 - 30 г сливочного масла
 - соль, перец по вкусу
 - Промойте крупу.
 - В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложите крупу, залейте водой, добавьте соль и тщательно перемешайте.
 - Готовьте в режиме **Рис**.
 - После сигнала об окончании приготовления переложите гречку на тарелку, добавьте перец и сливочное масло и тщательно перемешайте.
- Чтобы гречка получилась ароматнее, ее следует предварительно слегка обжарить в режиме **Жарка**.

KAMBROOK

МУЛЬТИВАРКА

KMC402

РЕЦЕПТЫ

РИС БАСМАТИ С ЗИРОЙ

- 2 мерных стакана риса басмати
- 20 г сливочного масла
- 1 ст. л. растительного масла
- 3 мерных стакана воды
- 1 ч. л. зиры
- 1/2 ч. л. куркумы
- соль по вкусу

- Промойте рис, поместите его в чашу мультиварки, добавьте зиру и куркуму, залейте водой.
- Закройте крышку. Готовьте в режиме **Рис**.
- После сигнала об окончании приготовления переложите рис на тарелку, добавьте сливочное масло, соль и тщательно перемешайте.

Рис также можно варить с кукурузой, курагой, черносливом.

ГОВЯДИНА В АДЖИЧНО-СМЕТАННОМ СОУСЕ

- 800 г говяжьей вырезки
- 1 головка репчатого лука
- 200 г сметаны
- 4 ст. л. домашней аджики
- растительное масло
- морская соль, смесь перцев по вкусу

- Промойте говядину в холодной воде, обсушите, нарежьте кусочками.
- Чашу мультиварки смажьте растительным маслом, добавьте нарезанный полукольцами лук и мясо.
- В отдельной емкости смешайте сметану и аджику для соуса.
- Полейте мясо соусом, посолите, поперчите и перемешайте.
- Готовьте в режиме **Тушение** 1,5–2 часа.

РИС С МОРЕПРОДУКТАМИ

- 300 г морского коктейля (размороженного)
- 300 г риса
- 30 мл оливкового масла
- 500 мл воды
- соль, специи по вкусу

- Промойте рис.
- В чашу мультиварки выложите все ингредиенты, добавьте воду, соль, специи и перемешайте.
- Готовьте в режиме **Приготовление на пару** 30 минут.

РЕЦЕПТЫ

ОВОЩНОЙ ГАРНИР

- 1 небольшой баклажан
- 1 небольшой цукини
- 2 небольших помидора
- 1 болгарский перец
- 2 зубчика чеснока
- 1 головка репчатого лука
- 1 ст. л. оливкового масла
- соль, специи по вкусу

- Овощи нарежьте кубиками по 2 см. В чашу мультиварки налейте масло, выложите все ингредиенты, добавьте соль, специи и перемешайте.
- Готовьте в режиме **Суп** 30 минут.

Блюдо можно подавать как самостоятельное, так и в качестве гарнира к мясу.

БАКЛАЖАННАЯ ИКРА

- 1–2 небольших баклажана
- 1 головка репчатого лука
- 1 морковь
- 1 болгарский перец
- 1 помидор
- 2 ст. л. томатной пасты
- 3 ст. л. оливкового масла
- 2 зубчика чеснока
- соль, перец, зелень, специи по вкусу

- Мелко нарежьте овощи.
- Установите режим **Жарка** с открытой крышкой и время 25 минут. В чашу мультиварки налейте масло, обжаривайте лук в течение 10–15 минут.
- Добавьте болгарский перец, морковь, баклажан и тщательно перемешайте. Продолжайте готовить до окончания режима.
- Добавьте помидоры. Закройте крышку. Готовьте в режиме **Суп** 30–40 минут.
- За 20 минут до окончания режима добавьте томатную пасту, измельченный чеснок, соль, перец и специи.
- Готовое блюдо посыпьте зеленью.

KAMBROOK

МУЛЬТИВАРКА

KMC402

РЕЦЕПТЫ

ГРИБНОЙ СОУС

- 2 головки репчатого лука
- 300 г консервированных грибов
- 100 г плавленого сливочного сыра
- 300 мл воды
- 2 ст. л. муки
- соль, перец, специи по вкусу

- Установите режим **Жарка** с открытой крышкой и время 20 минут. Лук мелко нарежьте и обжаривайте в течение 10 минут.
- Присыпьте обжаренный лук мукой, перемешайте. Добавьте мелко нарезанные грибы и обжаривайте до окончания режима.
- Добавьте сливочный сыр и перемешайте.
- Влейте воду, посолите, добавьте специи по вкусу и готовьте в режиме **Тушение** 20–30 минут.

Соус прекрасно подойдет ко всем блюдам из любого мяса и овощей.

КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ

- 100 г кураги
- 100 г изюма
- 100 г чернослива
- 100 г вяленых яблок
- 1,5 л воды
- сахар по вкусу

- Все ингредиенты выложите в чашу мультиварки, залейте горячей водой, добавьте сахар и перемешайте.
- Готовьте в режиме **Суп** 30 минут.

ЯБЛОКИ С ОРЕХАМИ

- 2–3 средних яблока
- 3–4 ч. л. меда
- 3 г кураги
- 3 г чернослива
- 3 г кедровых орехов
- 1/2 мерного стакана воды

- Измельчите чернослив и курагу. Удалите сердцевину из яблок. На дно чаши мультиварки налейте воду.
- Начините яблоки медом, сухофруктами и орехами, положите яблоки на дно чаши. Закройте крышку и готовьте в режиме **Тушение** 45 минут.

РЕЦЕПТЫ

КЛАССИЧЕСКАЯ ШАРЛОТКА

- 4 яйца
- 1 мерный стакан сахарного песка
- 1 мерный стакан пшеничной муки высшего сорта
- 2–3 средних яблока
- 10 г сливочного масла
- 1/2 ч. л. разрыхлителя теста
- 1 лимон
- щепотка молотой корицы
- сахарная пудра по вкусу

- Снимите кожуру с яблок, удалите сердцевину, нарежьте тонкими ломтиками, сбрызните лимонным соком.
- Взбивайте яйца с сахаром не менее 10 минут до образования густой однородной массы. При помощи лопатки замешайте муку в массу, добавьте разрыхлитель.
- Дно и стенки чаши мультиварки смажьте маслом, половину теста вылейте в чашу. Сверху выложите яблоки и вылейте оставшуюся часть теста.
- Закройте крышку, установите режим **Выпечка**.

ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ

- 300 г нежирного творога
- 100 г сахара
- 1 ст. л. сливочного масла
- 2 яйца
- 4 ст. л. муки
- 1/2 ч. л. ванилина
- 150 г сметаны
- 100 г изюма
- сахарная пудра

- Отделите желтки от белков.
- В глубокой емкости тщательно смешайте творог и сахар. Добавьте желтки, ванилин, изюм, растопленное сливочное масло и еще раз перемешайте.
- Продолжайте перемешивать, постепенно добавляя муку. Полученную массу смешайте с белками. Тесто переложите в чашу мультиварки.
- Готовьте в режиме **Выпечка**.
- После сигнала об окончании приготовления остудите творожный пудинг в чаше мультиварки. Перед подачей на стол полейте сметаной и украсьте сахарной пудрой.



Во время приготовления не открывайте крышку.

- Перед подачей посыпьте шарлотку сахарной пудрой, корицей и украсьте цедрой лимона.

KAMBROOK

МУЛЬТИВАРКА

КМС402

ДИАГНОСТИКА И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если в процессе эксплуатации возникли какие-либо трудности, рекомендуем вам попробовать найти причину ошибки и способы ее устранения в приведенной таблице.

Проблема	Возможная причина	Устранение неполадки
Нагревательный элемент не нагревается, индикаторы не загораются	Не подается питание	Проверьте напряжение в сети Проверьте розетку, шнур питания и вилку
	Повреждена панель управления	Обратитесь в сервисный центр
	Нагревательный элемент поврежден	
Блюдо не готово	Слишком много/мало ингредиентов	Выберите правильное соотношение ингредиентов и воды Уменьшите/увеличьте время приготовления, выберите соответствующую программу
	Деформирован нагревательный элемент	Обратитесь в сервисный центр
	Внутренняя чаша повреждена	
	Повреждена панель управления	
Сбой в работе датчика температуры		

ДИАГНОСТИКА И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Устранение неполадки
Вода/жидкость переливается через край	Жидкость превышает максимальную отметку	Уменьшите количество воды/жидкости
	Клапан для выхода пара засорился	Проведите чистку клапана для выхода пара Обратитесь в сервисный центр
Крышка не закрыта	Крышка не закрыта	Закройте крышку
	На дисплее отображается ошибка E1/E2/E3/E4	Неисправность панели управления Обратитесь в сервисный центр

