

# KAMBROOK

THE SMARTER CHOICE



Мультиварка

AMC300

Руководство по эксплуатации

# KAMBROOK

## МУЛЬТИВАРКА

### АМС300

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220 В

Частота: 50 Гц

Мощность: 750 Вт

Объем чаши: 4 л

#### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мультиварка: 1 шт.

Внутренняя чаша: 1 шт.

Мерный стакан: 1 шт.

Решетка  
для приготовления  
на пару: 1 шт.

Ложка: 2 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.

Внимание!

Производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в технические характеристики вследствие постоянного совершенствования продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

#### 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 переносе 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, не превышайте верхнюю отметку.
- Аккуратно обращайтесь с чашей. Не используйте погружной блендер/миксер при взбивании/перемешивании в чаше. Избегайте повреждения керамического напыления.
- В процессе приготовления используйте специальные ложки, входящие в комплект.
- При обнаружении поврежденного 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.

# КАМБРООК МУЛЬТИВАРКА АМС300

## ОПИСАНИЕ

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



## ОПИСАНИЕ

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



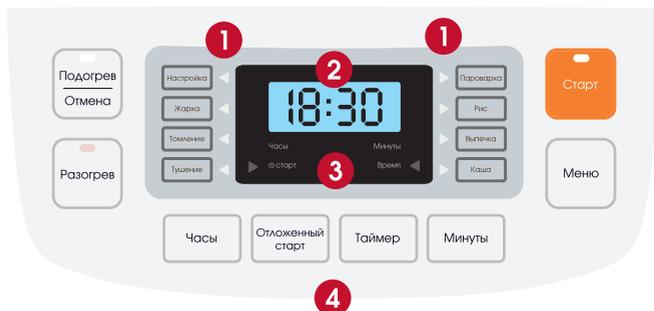
# KAMBROOK

## МУЛЬТИВАРКА

### АМС300

#### ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- 1 Индикация выбранной программы
- 2 Дисплей
- 3 Индикация отложенного старта / времени приготовления
- 4 Кнопки управления



#### КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ

##### Подогрев/Отмена

Включение режима **Подогрев** / отмена выбранного действия

##### Разогрев

Включение программы **Разогрев**

##### Часы, минуты

Установка времени приготовления и времени отложенного старта

##### Отложенный старт

Настройка отложенного старта

##### Таймер

Настройка времени приготовления

##### Меню

Выбор программы

##### Старт

Запуск процесса приготовления

#### ЭКСПЛУАТАЦИЯ

##### РЕЖИМ «ПОДОГРЕВ»

Этот режим используется для поддержания температуры готового блюда.

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

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

Мультиварка перейдет в режим ожидания.

##### РАЗОГРЕВ

Автоматическая программа предназначена для разогревания уже готовых блюд.

- Нажмите кнопку **Разогрев** на панели управления.
- По окончании процесса приготовления вы услышите звуковой сигнал. Мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

##### ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

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

Программы **Жарка, Выпечка** 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 по умолчанию.
- Нажмите кнопку **Таймер**.

При необходимости (если такая возможность заложена программой) уменьшите/увеличьте время приготовления блюда кнопками **Часы/Минуты**.

- Нажмите кнопку **Отложенный старт**. С помощью кнопок **Часы/Минуты** задайте время окончания приготовления (время, через которое блюдо будет готово). Диапазон 0–24 часа.
- Нажмите кнопку **Старт**. Начнется обратный отсчет времени до начала приготовления.

# KAMBROOK

## МУЛЬТИВАРКА

### АМС300

#### 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 крышку.
- Подключите шнур питания в сетевой разъем, а затем в сетевую розетку.



Прежде чем подключить шнур питания, убедитесь, что разъем сухой изнутри.

- Нажатием кнопки **Меню** выберите одну из восьми программ.
- Нажмите кнопку **Старт**. Начнется процесс приготовления.

#### РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

##### РЕЖИМЫ РАБОТЫ

Во избежание пригорания предварительно смазывайте чашу мультиварки маслом.

Не перегружайте чашу мультиварки—не превышайте максимальный уровень (верхняя отметка).

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

На дисплее отобразится оставшееся время до окончания приготовления (кроме программ **Рис** и **Разогрев**).

- По окончании процесса приготовления вы услышите звуковой сигнал. Мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.
- Откройте крышку.

##### НАСТРОЙКА

Универсальный режим позволяет задать время приготовления, а также выбрать один из четырех температурных режимов.

- Нажатием кнопки **Меню** выберите программу **Настройка**.
- Нажатием кнопок **Часы/Минуты** выберите один из четырех температурных режимов: 40, 70, 100, 130 °С.
- Нажмите кнопку **Таймер**. Установите необходимое время приготовления.

Время приготовления по умолчанию 60 минут.

Диапазон времени можно варьировать от 5 минут до 2 часов.

Шаг установки— 1 минута.

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

Предусмотрен режим отложенного старта.

# KAMBROOK

## МУЛЬТИВАРКА

### АМС300

#### РЕЖИМЫ РАБОТЫ

##### ЖАРКА

Заменяет процесс поджаривания на сковороде.

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

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

Время приготовления по умолчанию 20 минут.

Диапазон времени можно варьировать от 5 минут до 1 часа.

Шаг установки — 1 минута.

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

Режим отложенного старта не предусмотрен.

##### ТОМЛЕНИЕ

Подходит для приготовления блюд, требующих длительного томления.

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

Время приготовления по умолчанию 5 часов.

Диапазон времени можно варьировать от 2 до 8 часов.

Шаг установки — 5 минут.

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

Предусмотрен режим отложенного старта.

#### РЕЖИМЫ РАБОТЫ

##### ТУШЕНИЕ

В этой программе продукт готовится в собственном соку. Воду добавлять необязательно.

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

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

Время приготовления по умолчанию 60 минут.

Диапазон времени можно варьировать от 30 минут до 2 часов.

Шаг установки — 5 минут.

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

Предусмотрен режим отложенного старта.

##### ПАРОВАРКА

В пароварке пища готовится на пару и под давлением, сохраняются витамины и вкус продуктов.

Для приготовления блюд используйте решетку для приготовления на пару.

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

Время приготовления по умолчанию 30 минут.

Диапазон времени можно варьировать от 5 минут до 1 часа.

Шаг установки — 1 минута.

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

Предусмотрен режим отложенного старта.

# KAMBROOK

## МУЛЬТИВАРКА

### АМС300

#### РЕЖИМЫ РАБОТЫ

##### РИС

Программа **Рис** — автоматическая, то есть время работы определяется самим устройством в зависимости от количества ингредиентов.

Программа предназначена для приготовления блюд из риса.

- 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**.

Время приготовления зависит от количества продуктов и воды.

Предусмотрен режим отложенного старта.

##### ВЫПЕЧКА

Подходит для приготовления бисквитов, запеканок, кексов, а также для запекания мяса, птицы и овощей.

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

Время приготовления по умолчанию 50 минут.

Диапазон времени можно варьировать от 30 минут до 2 часов.

Шаг установки — 5 минут.

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

Режим отложенного старта не предусмотрен.

#### РЕЖИМЫ РАБОТЫ

##### КАША

Благодаря этой программе вы сможете приготовить каши из любых круп, добавляя к ним дополнительные ингредиенты.

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

Время приготовления по умолчанию 10 минут.

Диапазон времени можно варьировать от 10 минут до 1,5 часов.

Шаг установки — 5 минут.

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

Предусмотрен режим отложенного старта.

# KAMBROOK

## МУЛЬТИВАРКА

### АМС300

#### УХОД И ЧИСТКА

Каждый раз по окончании приготовления тщательно промывайте 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, нажав одновременно на крепления в верхней части крышки.
- Промойте крышку теплой водой.



- 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.

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



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



# KAMBROOK

## МУЛЬТИВАРКА

### АМС300

#### 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.

Код ошибки	Описание ошибки	Устранение неполадки
E0-E3	Неисправность панели управления	Обратитесь в сервисный центр

Проблема	Возможные причины	Устранение неполадки
Нагревательный элемент не нагревается, индикатор не загорается	Не подается питание	Проверьте напряжение в сети Проверьте розетку, шнур питания и вилку
	Повреждена панель управления	Обратитесь в сервисный центр
	Нагревательный элемент поврежден	Обратитесь в сервисный центр

#### ДИАГНОСТИКА И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможные причины	Устранение неполадки
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
	Повреждена панель управления	Обратитесь в сервисный центр
	Керамическая чаша повреждена	Обратитесь в сервисный центр
Вода/жидкость переливается через край	Сбой в работе датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
	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		Закройте крышку

# KAMBROOK

## МУЛЬТИВАРКА

### АМС300

#### РЕЦЕПТЫ

##### КАША МАННАЯ

- 40 г манной крупы
- 400 мл молока
- 20 г сливочного масла
- соль, сахарный песок по вкусу

- В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки влейте холодное молоко, добавьте крупу, сахар, соль и тщательно перемешайте.
- Готовьте в режиме **Каша** с открытой крышкой 20 минут, постоянно помешивая.

По желанию в готовую кашу можно добавить орехи или варенье.

##### КАША ОВСЯНАЯ

- 150 г хлопьев овсяных
- 600 мл молока
- 20 г масла сливочного
- соль, сахарный песок по вкусу

- В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложите хлопья, залейте молоком, добавьте сахар, соль и тщательно перемешайте.
- Закройте крышку. Готовьте в режиме **Каша** 20 минут, периодически помешивая.
- По окончании приготовления оставьте готовую кашу в режиме **Подогрев** на 5–10 минут.

По желанию в кашу можно добавить сухофрукты.

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.

#### РЕЦЕПТЫ

##### КАША РИСОВАЯ

- 200 г риса
- 800 мл молока
- 20 г масла сливочного
- соль, сахарный песок 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 **Каша** 40 минут.

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

##### ПШЕННАЯ КАША С ТЫКВОЙ

- 1 мерный стакан пшена
- 150 г очищенной тыквы
- 100 г сливок (33%)
- 30 г сливочного масла
- 600 мл воды
- сахарный песок, 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 **Каша** 40–45 минут.
- По окончании приготовления добавьте сливки и сливочное масло. Закройте крышку и включите режим **Подогрев** на 15 минут.

# KAMBROOK

## МУЛЬТИВАРКА

### АМС300

#### РЕЦЕПТЫ

##### 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** с открытой крышкой.
- В отдельной емкости смешайте яйца с молоком, добавьте черный перец, соль и тщательно перемешайте. Полученную смесь добавьте к обжаренным ингредиентам.
- Готовьте в режиме **Разогрев** в течение 15 минут.

##### СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

- 1 морковь
- 1 головка лука репчатого
- 250 г фарша
- 2 клубня картофеля
- лавровый лист, зелень, соль, перец (молотый или горошком) по вкусу
- Установите режим **Жарка** с открытой крышкой и время 25 минут.
- Обжаривайте лук и морковь 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 **Тушение** 40–50 минут.
- За 3 минуты до готовности добавьте зелень.

#### 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 **Тушение** 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.

##### СЛИВОЧНЫЙ СУП С КРЕВЕТКАМИ

- 150 г лука репчатого
- 200 г моркови
- 150 г перца болгарского
- 150 г помидоров
- 1/3 мерного стакана муки
- 600 мл воды
- 30 г лука порея
- 200 г очищенных креветок (замороженных)
- 150 г сливочного сыра
- 1 ст. л. растительного масла
- соль, специи по вкусу
- Установите режим **Жарка** с открытой крышкой и время 15–17 минут.
- Обжарьте на растительном масле мелко нарезанный лук, морковь и болгарский перец, нарезанные соломкой, очищенные томаты.
- При постоянном помешивании добавьте сливочный сыр и муку.
- Влейте воду, добавьте креветки.
- Закройте крышку, установите режим **Тушение** и время 30 минут.
- В готовый суп добавьте соль, специи и лук порей.

# KAMBROOK

## МУЛЬТИВАРКА

### АМС300

#### РЕЦЕПТЫ

##### СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ

- 250–300 г мяса (курицы)
- 1 перец болгарский
- 2 помидора
- 1 морковь
- 1 головка лука репчатого
- 4 клубня картофеля
- 600 мл бульона (можно воды)
- соль, специи по вкусу
- Промойте и обсушите мясо. Натрите на крупной терке морковь, кубиками нарежьте перец, измельчите лук.
- Овощи (за исключением помидоров) и мясо обжарьте в режиме **Жарка** с открытой крышкой в течение 20 минут.
- Влейте в чашу мультиварки мясной бульон, добавьте нарезанный кубиками картофель, соль.
- Закройте крышку. Установите режим **Тушение** и время 1 час.
- За 10 минут до готовности добавьте мелко нарезанные помидоры.

##### 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 **Пароварка** 15–20 минут.

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

#### РЕЦЕПТЫ

##### 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 **Пароварка** 15–20 минут.

##### 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 **Жарка** 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.

# KAMBROOK

## МУЛЬТИВАРКА

### АМС300

#### 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 лука репчатого
- 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 **Томление** 2,5–3 часа.

#### РЕЦЕПТЫ

##### СВИНИНА С КУРАГОЙ

- 850 г свинины (вырезка)
- 1 головка лука репчатого
- 1 морковь
- 1 перец болгарский
- 200 г кураги
- 3 ст. л. соевого соуса
- 250 мл воды
- растительное масло
- соль, специи по вкусу

- Промойте свинину в холодной воде, обсушите, нарежьте небольшими кусочками.
- Курагу разрежьте пополам. Лук и перец нарежьте соломкой. Морковь натрите на крупной терке.
- В миске смешайте воду, соевый соус, соль, специи. Маринуйте свинину в полученном соусе в течение 10–15 минут.
- Налейте в чашу мультиварки масло. Слойми выложите мясо, лук, морковь, перец, курагу. Залейте полученной смесью.
- Закройте крышку. Установите режим **Тушение** и время 1 час.

##### ТЕФТЕЛИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

- 400 г фарш из телятины
- 2 головки лука репчатого
- 1 морковь
- 30 г белого хлеба
- 1/3 мерного стакана риса
- 1 мерный стакан молока
- 1 яйцо
- 2 мерных стакана воды
- 1 ст. л. растительного масла
- 1 ст. л. томатной пасты
- 1/2 мерного стакана муки
- соль, перец, специи по вкусу

- Установите режим **Жарка** с открытой крышкой и время 10–15 минут.
- В чашу мультиварки добавьте масло, выложите мелко нарезанный лук (1 луковица), мелкой соломкой нарезанную морковь. Добавьте томатную пасту и перемешайте.
- Влейте воду и еще раз перемешайте.
- Добавьте в фарш измельченный лук (1 луковица), размоченный в молоке хлеб, яйцо и рис.
- Тщательно перемешайте. Добавьте соль и специи по вкусу.
- Сформируйте тефтели, обваляйте их в муке, выложите на дно мультиварки в горячий соус.
- Закройте крышку, установите режим **Тушение** и время 30 минут.

# KAMBROOK

## МУЛЬТИВАРКА

### АМС300

#### РЕЦЕПТЫ

##### СВИНАЯ ВЫРЕЗКА С КАРТОФЕЛЕМ

- 500 г свиной вырезки
- 4 клубня картофеля
- соль, специи по вкусу
- Посолите, поперчите вырезку и картофель. Добавьте специи.
- На фольгу выложите мясо и картофель. Заверните (не плотно) и поместите в чашу мультиварки.
- Закройте крышку и установите режим **Выпечка** и время 50 минут.

##### КУРИЦА СО СЛИВКАМИ

- 500 г курицы (филе)
- 300 мл сливок (20%)
- 200 г помидоров
- 1 ст. л. растительного масла
- соль, специи по вкусу
- Промойте курицу в холодной воде, обсушите, нарежьте кубиками по 2–3 см.
- Очистите помидоры от кожицы и нарежьте дольками. Обжарьте в режиме **Жарка** с открытой крышкой в течение 7–10 минут.
- В чашу мультиварки выложите курицу, залейте сливками, добавьте, соль, специи и перемешайте.
- Закройте крышку, установите режим **Тушение** и время 30 минут. Во время приготовления периодически открывайте крышку и перемешивайте блюдо.

#### РЕЦЕПТЫ

##### ЗАЛИВНОЕ

- 1,2 кг свиных ножек
- 500 г говядины
- 1 головка лука репчатого
- 1 морковь
- 2 зубчика чеснока
- соль, специи по вкусу
- Промойте мясо в холодной воде, обсушите, при необходимости разрубите ножку на несколько частей.
- Выложите в чашу все ингредиенты, добавьте соль и специи, залейте воду до максимальной отметки.
- Закройте крышку, установите режим **Томление** и время 6–7 часов.
- По окончании приготовления ножки и говядину остудите, мясо отделите от кости и измельчите. Процедите бульон.
- Разложите мясо по формам для холодца, залейте бульоном и уберите в холодильник на 7–8 часов.

##### ОВОЩНОЙ ГАРНИР

- 1 небольшой баклажан
- 1 небольшой цукини
- 2 небольших помидора
- 1 болгарский перец
- 2 зубчика чеснока
- 1 головка лука репчатого
- 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 **Тушение** 30 минут.

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

# KAMBROOK

## МУЛЬТИВАРКА

### АМС300

#### РЕЦЕПТЫ

##### БАКЛАЖАННАЯ ИКРА

- 1–2 небольших баклажана
- 1 головка лука репчатого
- 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 **Тушение** 30–40 минут.
- За 20 минут до окончания режима добавьте томатную пасту, измельченный чеснок, соль, перец и специи.
- Готовое блюдо посыпьте зеленью.

##### ГРИБНОЙ СОУС

- 2 головки лука репчатого
- 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.

#### РЕЦЕПТЫ

##### КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ

- 100 г кураги
- 100 г изюма
- 100 г чернослива
- 100 г вяленых яблок
- 1,5 л воды
- сахарный песок по вкусу
- Все ингредиенты выложите в чашу мультиварки, залейте горячей водой, добавьте сахар и перемешайте.
- Готовьте в режиме **Тушение** 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.

# KAMBROOK

## МУЛЬТИВАРКА

### АМС300

#### РЕЦЕПТЫ

#### КЛАССИЧЕСКАЯ ШАРЛОТКА

- 4 яйца
- 1 мерный стакан сахарного песка
- 2 мерных 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** и время 1 час 10 минут.



Во время приготовления не открывайте крышку!

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

#### РЕЦЕПТЫ

#### АПЕЛЬСИНОВЫЙ ПИРОГ

- 4 яйца
- 230 г сахарного песка (1 стакан)
- 240 г муки (1,5 стакана)
- цедра 2 апельсинов
- 1/2 пакета разрыхлителя
- дольки апельсинов по вкусу
- Тщательно перемешайте в блендере все ингредиенты, переложите в предварительно смазанную маслом чашу мультиварки.
- Добавьте дольки апельсина, разрезанные пополам.
- Закройте крышку. Установите режим **Выпечка** и время 1 час.



Во время приготовления не открывайте крышку!

#### ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ

- 300 г нежирного творога
- 100 г сахарного песка
- 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** 50 минут.
- После сигнала об окончании приготовления остудите творожный пудинг в чаше мультиварки.
- Перед подачей на стол полейте сметаной и украсьте сахарной пудрой.

**KAMBROOK**

THE SMARTER CHOICE