

# KAMBROOK

THE SMARTER CHOICE



Мультиварка

AMC404

Руководство по эксплуатации

# KAMBROOK

## МУЛЬТИВАРКА

### АМС404

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50 Гц

Мощность: 800 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: 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.

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 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. Не используйте погружной блендер/миксер при взбивании/перемешивании в чаше. Избегайте повреждения керамического напыления.
- В процессе приготовления используйте специальную ложку, входящую в комплект.
- При обнаружении повреждения 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 АМС404

## ОПИСАНИЕ

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



## ОПИСАНИЕ

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



# KAMBROOK

## МУЛЬТИВАРКА

### АМС404

#### ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

##### Подогрев

Кнопка включения/отмены режима Подогрев

##### Самоочистка

Кнопка запуска режима самоочистки

##### Разогрев

Кнопка включения программы Разогрев

##### Часы/Минуты

Кнопки установки времени приготовления и отложенного старта

##### Таймер

Кнопка настройки таймера (отложенного старта)

##### Меню

Кнопка выбора программы

##### Старт/Стоп

Кнопка запуска процесса приготовления (с индикатором) / отмены выбранного действия

#### ЭКСПЛУАТАЦИЯ

##### УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

- Нажмите и удерживайте кнопку **Часы/Минуты** в течение 2 секунд.

На дисплее начнет мигать показатель времени.

- Нажатием кнопок **Часы/Минуты** установите текущее время.
- Нажмите **Старт/Стоп** для подтверждения текущего времени.

Время установится автоматически, если не нажимать на кнопки в течение 10 секунд.

##### 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**) и отключается либо пользователем, либо автоматически через 12 часов.

- Для отключения функции повторно нажмите кнопку **Подогрев**. Мультиварка перейдет в режим ожидания.

# KAMBROOK

## МУЛЬТИВАРКА

### АМС404

#### ЭКСПЛУАТАЦИЯ

#### 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**, **Выпечка**, **Паста** 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 по умолчанию.

- При необходимости (если такая возможность заложена программой) уменьшите/увеличьте время приготовления блюда нажатием кнопок **Часы/Минуты**.
- Нажмите кнопку **Таймер**. С помощью кнопок **Часы/Минуты** задайте время окончания приготовления. Диапазон 0–24 часа.
- Нажмите кнопку **Старт/Стоп**.

#### РАЗОГРЕВ

Программа предназначена для разогревания уже готовых блюд.

- Нажмите кнопку **Разогрев** на панели управления.

Время разогрева по умолчанию 15 минут.

Диапазон времени можно варьировать от 5 минут до 1 часа.

Шаг установки — 1 минута.

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

#### РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

#### 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.
- 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 12 программ.
- Нажмите кнопку **Старт/Стоп**. Начнется процесс приготовления.

Если в процессе приготовления вы захотите выбрать другую программу, повторно нажмите кнопку **Старт/Стоп**.

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

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

Если ни одна из кнопок не будет нажата в течение 5 минут, мультиварка перейдет в режим ожидания.

# KAMBROOK

## МУЛЬТИВАРКА

### АМС404

#### РЕЖИМЫ РАБОТЫ



Во избежание пригорания предварительно смазывайте чашу мультиварки маслом.

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

#### ВАРКА

Предназначена для приготовления гарниров и основных блюд: круп, рыбы, мяса, овощей.

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

Время приготовления по умолчанию 20 минут.

Диапазон времени можно варьировать от 5 минут до 1 часа.

Шаг установки — 1 минута.

Время закипания воды не входит в заданное вами время приготовления.

- Нажмите кнопку **Старт/Стоп**.

Мультиварка начнет приготовление в заданной программе.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Предусмотрен режим **Таймер**.

#### 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 10 минут.

Диапазон времени можно варьировать от 5 минут до 1 часа.

Шаг установки — 1 минута.

- Нажмите кнопку **Старт/Стоп**.

Мультиварка начнет приготовление в заданной программе.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим ожидания.

Режим **Таймер** не предусмотрен.

#### 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 30 минут.

Диапазон времени можно варьировать от 30 минут до 4 часов.

Шаг установки — 10 минут.

- Нажмите кнопку **Старт/Стоп**.

Мультиварка начнет приготовление в заданной программе.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Предусмотрен режим **Таймер**.

# KAMBROOK

## МУЛЬТИВАРКА

### АМС404

#### РЕЖИМЫ РАБОТЫ

##### 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 10 минут.

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

Шаг установки — 1 минута.

Время закипания воды не входит в заданное вами время приготовления.

- Нажмите кнопку **Старт/Стоп**.

Мультиварка начнет приготовление в заданной программе.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Предусмотрен режим **Таймер**.

##### ТОМЛЕНИЕ

Подходит для приготовления блюд, требующих длительного томления.

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

Время приготовления по умолчанию 2 часа.

Диапазон времени можно варьировать от 2 до 8 часов.

Шаг установки — 10 минут.

- Нажмите кнопку **Старт/Стоп**.

Мультиварка начнет приготовление в заданной программе.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Предусмотрен режим **Таймер**.

#### РЕЖИМЫ РАБОТЫ

##### 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 45 минут.

Диапазон времени можно варьировать от 40 минут до 2 часов.

Шаг установки — 1 минута.

- Нажмите кнопку **Старт/Стоп**.

Мультиварка начнет приготовление в заданной программе.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Режим **Таймер** не предусмотрен.

##### СУП

Режим предназначен для приготовления бульонов, супов и различных супов-пюре.

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

Время приготовления по умолчанию 1 час.

Диапазон времени можно варьировать от 20 минут до 4 часов.

Шаг установки — 10 минут.

- Нажмите кнопку **Старт/Стоп**.

Мультиварка начнет приготовление в заданной программе.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Предусмотрен режим **Таймер**.

# KAMBROOK

## МУЛЬТИВАРКА

### АМС404

#### РЕЖИМЫ РАБОТЫ

##### ПАСТА

Режим предназначен для приготовления макаронных изделий и пасты.

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

Время приготовления по умолчанию 10 минут.

Диапазон времени можно варьировать от 5 минут до 1 часа.

Шаг установки — 1 минута.

Время закипания воды не входит в заданное вами время приготовления.

- Как только вода закипит, вы услышите три звуковых сигнала. Добавьте необходимые ингредиенты и нажмите кнопку **Старт/Стоп**.

Мультиварка начнет приготовление в заданной программе.

Если в течение 5 минут после сигнала о закипании воды вы не нажали кнопку **Старт/Стоп**, мультиварка автоматически перейдет в режим ожидания.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Режим **Таймер** не предусмотрен.

##### 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/Стоп**.

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 **Таймер**.

#### 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 20 минут.

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

Шаг установки — 1 минута.

- Нажмите кнопку **Старт/Стоп**.

Мультиварка начнет приготовление в заданной программе.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Предусмотрен режим **Таймер**.

##### ГРЕЧКА

Подходит для приготовления гарниров из круп – пшена, гречки, перловки.

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

Время приготовления по умолчанию 20 минут.

Диапазон времени можно варьировать от 15 минут до 45 минут.

Шаг установки — 1 минута.

- Нажмите кнопку **Старт/Стоп**.

Мультиварка начнет приготовление в заданной программе.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Предусмотрен режим **Таймер**.



# KAMBROOK

## МУЛЬТИВАРКА

### АМС404

#### РЕЖИМЫ РАБОТЫ

##### ЙОГУРТ

Режим предназначен исключительно для приготовления йогурта.

Во внутренней чаше постоянно поддерживается температура (38–42 °С), необходимая для роста бифидобактерий и получения йогурта из закваски и молока.

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

Время приготовления по умолчанию 8 часов.

Диапазон времени можно варьировать от 6 до 12 часов.

Шаг установки — 10 минут.

- Нажмите кнопку **Старт/Стоп**.

Мультиварка начнет приготовление в заданной программе.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим ожидания.

Предусмотрен режим **Таймер**.

#### УХОД И ЧИСТКА

##### САМООЧИСТКА

Предназначена для борьбы с запахом, а также для дезинфекции чаши.

- Для запуска режима самоочистки наполните чашу водой до отметки 2 на шкале, закройте крышку.
- Нажмите кнопку **Самоочистка**. На дисплее отобразится надпись **Очистка** и начнется обратный отсчет.
- По окончании программы прозвучит звуковой сигнал.
- Подождите несколько минут и откройте крышку. Слейте воду, подождите, пока чаша остынет, и вымойте ее.

Время работы мультиварки в режиме самоочистки — 25 минут.

##### САМООЧИСТКА ПУТЕМ ВЫЖИГАНИЯ ОСТАТКОВ ПРОДУКТОВ

- Освободите чашу от остатков продуктов.
- Закройте крышку. Нажмите кнопку **Самоочистка**.

Время работы мультиварки в режиме самоочистки — 25 минут.

# КАМБРООК

## МУЛЬТИВАРКА

### АМС404

#### УХОД И ЧИСТКА

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

#### 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.



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 КОРПУСА

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

#### ВНУТРЕННЯЯ КРЫШКА

- Протрите крышку мягкой тканью, смоченной теплой водой.
- Протрите уплотнение, расположенное по периметру крышки.

#### 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

### АМС404

#### 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
E1-E5	Неисправность панели управления / сбой в работе датчика температуры	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
	Чаша с керамическим напылением повреждена	Обратитесь в сервисный центр
	Сбой в работе датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
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	Закройте крышку

# KAMBROOK

## МУЛЬТИВАРКА

### АМС404

#### 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 10 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.
- Готовьте в режиме **Каша** 15–20 минут, периодически помешивая.

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** 30 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** 30–35 минут.
- По окончании приготовления добавьте сливки и сливочное масло. Закройте крышку, оставьте в режиме **Подогрев** на 10 минут.

# KAMBROOK

## МУЛЬТИВАРКА

### АМС404

#### 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** 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** 15–20 минут.

#### РЕЦЕПТЫ

#### 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 **Суп** 40–50 минут.
- За 3 минуты до готовности добавьте зелень.

#### 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.

# KAMBROOK

## МУЛЬТИВАРКА

### АМС404

#### РЕЦЕПТЫ

##### 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** 10–15 минут.

##### СЕМГА НА ПАРУ

- 2 филе семги
- прованские травы
- 1/2 лимона
- соль, перец, прованские травы 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** 10–15 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 **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.

##### 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.
- Закройте крышку. Установите режим **Гречка** и время 25 минут.
- 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

### АМС404

#### 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

##### ТЕФТЕЛИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

- 400 г телячьего фарша
- 2 головки лука репчатого
- 1 морковь
- 30 г белого хлеба
- ½ мерного стакана риса
- 1 мерный стакан молока
- 1 яйцо
- 2 мерных стакана воды
- 1 ст. л. растительного масла
- 1 ст. л. томатной пасты
- ½ 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.

##### СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ

- 400 г мясного (говяжьего) фарша
- 350 г спагетти
- 2 головки лука репчатого
- 4 зубчика чеснока
- 450 г помидоров
- 100 мл красного сухого вина
- 1 ст. л. сахарного песка
- 1 мерный стакан воды
- 1 ст. л. оливкового масла
- соль, перец, специи (базилик, орегано, тимьян) по вкусу
- Установите режим **Жарка** с открытой крышкой и время 20 минут.
- На дно чаши мультиварки налейте масло, выложите измельченный лук, обжарьте в течение 10 минут.
- Добавьте фарш, готовьте, постоянно помешивая, до окончания режима.
- Влейте вино, добавьте мелко нарезанные помидоры, измельченный чеснок, сахар, соль, перец, специи и тщательно перемешайте.
- Закройте крышку, установите режим **Тушение** и время 40 минут.
- Отдельно приготовьте спагетти: установите режим **Паста** и время, указанное на упаковке. После сигнала о закипании воды добавьте пасту.
- Готовую пасту заправьте соусом и посыпьте тертым пармезаном.

# KAMBROOK

## МУЛЬТИВАРКА

### АМС404

#### 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, установите режим **Выпечка** и время 40 минут.

##### 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 заливного, залейте мясо бульоном и уберите в холодильник на 7-8 часов.

#### РЕЦЕПТЫ

##### КУРИЦА СО СЛИВКАМИ

- 500 г куриного 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.

##### СЛИВОЧНЫЙ СУП С КРЕВЕТКАМИ

- 150 г лука репчатого
- 200 г моркови
- 150 г болгарского перца
- 150 г помидоров
- 1/3 мерного стакана муки
- 600 мл воды
- 30 г лука порея
- 250 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 соломкой, очищенные томаты.
- При постоянном помешивании добавьте сливочный сыр и муку.
- Постепенно влейте воду, добавьте креветки.
- Закройте крышку, установите режим **Суп** и время 30 минут.
- В готовый суп добавьте соль, специи и лук порей.



# KAMBROOK

## МУЛЬТИВАРКА

### АМС404

#### РЕЦЕПТЫ

##### 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 **Варка** 30 минут.

##### 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.

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

#### 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 к блюдам из любого мяса и овощей.

# KAMBROOK

## МУЛЬТИВАРКА

### АМС404

#### 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** 40 минут.

#### РЕЦЕПТЫ

##### АПЕЛЬСИНОВЫЙ ПИРОГ

- 4 яйца
- 230 г сахарного песка
- 240 г муки
- 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!

##### 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** и время 1 час 10 минут.



Во время приготовления не открывайте крышку!

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

**KAMBROOK**

THE SMARTER CHOICE