

уникальная мясорубка **slow mincer** +  
керамическая шнековая соковыжималка

el'master



инструкция по эксплуатации и книга рецептов

element



## el'master - это 2 прибора в 1

Уникальная мясорубка **Slow Mincer**

+

Керамическая шнековая соковыжималка  
(холодный отжим)

**Slow Mincer** – мощная, но при этом тихая мясорубка с низкооборотистым двигателем всего 170 Вт, шнеком уникальной формы из прочного полимерного материала и самозатачивающимися ножами из нержавеющей стали.

## el'master - это 9 функций в 1

1. Сочный мягкий фарш.
2. Сосиски и кебабы (опционально).
3. Пасты (макаронные изделия).
4. Соки холодного отжима из всех овощей, фруктов, ягод и трав.
5. Соусы, заправки и подливы (хумус, песто и т.п.).
6. Детское питание и пюре.
7. Сорбеты и мороженое из ягод и фруктов.
8. Коктейли и смузи.
9. Джемы и варенья.



## Долговечный

Низкооборотистый двигатель постоянного тока PMDC с ферритовыми магнитами обеспечивает стабильную и надежную работу прибора, вот почему мы даем гарантию на двигатель **5 лет!** Прибор снабжен дополнительной системой защиты двигателя от перегрузок.

## Надежный

Металлическое соединение «двигатель-шнек-нож» обеспечивает высокую работоспособность и надежность прибора, а плавный старт позволяет увеличить срок службы вашей машины и всех ее деталей. Помимо этого **el'master** оснащен системой реверса для того, чтобы легко удалять застрявшие продукты.

## Безопасный

Шнек из высокопрочного полимерного материала (PMMA) со стальным стержнем стоек к истиранию и повышенным нагрузкам. Он ударопрочен, но в отличие от металлических шнеков, не окисляется, не подвержен коррозии, не впитывает запахи и устойчив к воздействию чистящих средств. Все детали, которые соприкасаются с пищей, абсолютно безвредны и не содержат бисфенол А.

## Многофункциональный

В комплекте имеются насадки для приготовления домашней пасты, сосисок, а также 2 вида фильтров для разного типа фруктов. Благодаря такому разнообразию, **el'master** станет незаменимым помощником на вашей кухне! А также он практически бесшумен ( всего 65 дБ), так что его можно использовать в любое время дня, и это не помешает отдыху даже самых маленьких членов семьи.

## Выносливый

Самозатачивающаяся решетка и серповидный нож из высококачественной нержавеющей стали справятся даже с жестким жилистым мясом, не продавливая, а именно разрезая его, что позволяет получать сочный мягкий фарш.



## Уникальный

Шнек для мясорубки с 13 ребрами и большим расстоянием между витками спирали способствует легкому (самостоятельному) продвижению продуктов в камере, что избавляет вас от контроля над прибором и использования толкателя. А размер камеры позволяет использовать куски большого размера и сократить время на их подготовку.

## Практичный

Конструкция соковыжималки предусматривает автоматическое удаление жмыха и непрерывную работу прибора в течение 20 минут. Также **el'master** легко разбирается и моется, не создавая дополнительных хлопот своим хозяевам!

## Непревзойденный

Первый в мире керамический шнек **CeramicPro+** имеет 17 ребер, стоек к истиранию, не окрашивается, не впитывает запахи и легко моется. В сочетании с низкой скоростью вращения, шнек обеспечивает бережный холодный отжим, что позволяет сохранять до 68% полезных ферментов, минералов и витаминов, в то время как центробежные соковыжималки сохраняют около 17%. Во время отжима сок не окисляется, сохраняя вкус и аромат свежих фруктов и овощей в течение 72 часов.



## инструкция по эксплуатации

Важные указания по безопасности . . . . .	6
Сборка блока мясорубки . . . . .	8
Использование мясорубки . . . . .	8
Сборка блока соковыжималки . . . . .	9
Использование соковыжималки . . . . .	10
Обслуживание и чистка . . . . .	10
Ремонт и устранение неисправностей . . . . .	10

## книга рецептов

Фруктовые соки . . . . .	12
Овощные соки . . . . .	16
Супы . . . . .	20
Домашняя кулинария . . . . .	22
Мороженое . . . . .	24

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель!

Поздравляем с приобретением multifunctionальной мясорубки **el'master!**

Использование этого прибора позволит с легкостью справляться с разнообразными кулинарными задачами по обработке продуктов, а эксплуатация доставит несомненное удовольствие.

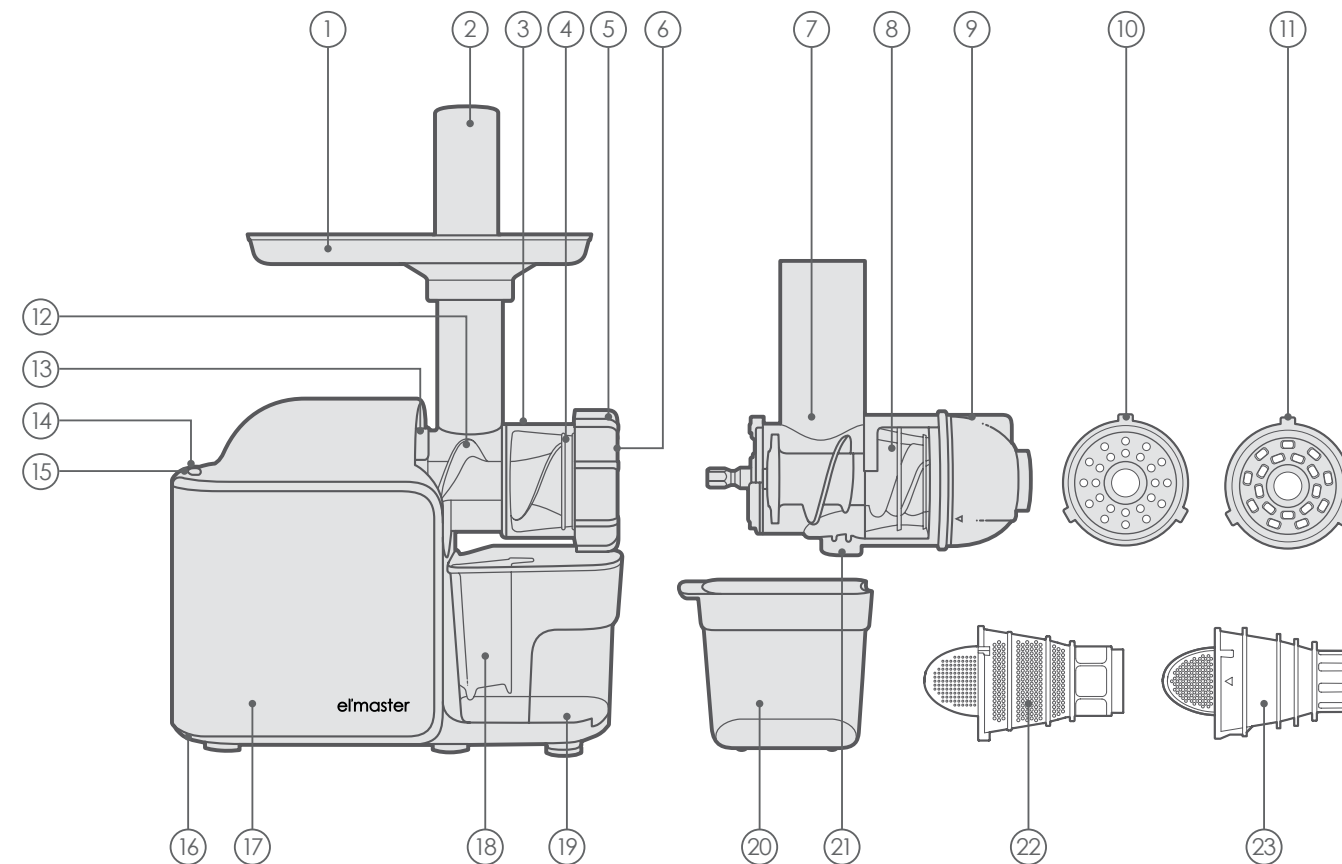
### ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Прежде чем использовать этот прибор, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации.

- Изготовитель не несет ответственности за любые травмы или ущербы, возникшие вследствие неправильной эксплуатации прибора.
- Мясорубка является бытовым электроприбором и предназначена для использования в домашних условиях, в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации. Неправильная эксплуатация и техническая модификация мясорубки могут создать условия, опасные для жизни и здоровья пользователя.
- Этот электроприбор не предназначен для использования детьми или недееспособными взрослыми без надлежащего контроля, а также лицами, не имеющими достаточных навыков по использованию электроприборов и не знакомыми с инструкцией по эксплуатации.
- Не допускайте, чтобы дети играли электроприбором.
- Перед подключением мясорубки к электросети удостоверьтесь в том, что напряжение электросети соответствует напряжению, паспортизированному для данного электроприбора.

- Всегда отключайте мясорубку от электросети, когда оставляете ее без присмотра, по окончании использования, а также перед ее разборкой или чисткой.
- При отключении мясорубки от электросети не тяните за сетевой шнур. Не прикасайтесь к вилке сетевого шнура мокрыми руками
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур не касался поверхностей, способных повредить его.
- Не используйте при подключении поврежденные или перегруженные удлинители.
- Не эксплуатируйте мясорубку в местах с повышенной влажностью, вблизи источников тепла, не допускайте длительного воздействия на прибор прямого солнечного света.
- Во избежание поражения электротоком не погружайте блок с двигателем, сетевой шнур или его вилку в воду или иную жидкость.
- Не касайтесь во время работы движущихся частей мясорубки. Не допускайте попадания посторонних предметов на ножи мясорубки.
- При проталкивании продуктов в загрузочную воронку, используйте только толкатель, идущий в комплекте.
- Не обрабатывайте мясорубкой очень горячие продукты.
- Мясорубка относится к устройствам класса I и должна быть надежно заземлена.
- Не рекомендуется нагревать детали мясорубки, в том числе в микроволновой печи.
- Не рекомендуется мыть пластиковые детали в посудомоечной машине
- Соблюдайте осторожность при обращении с ножами мясорубки – лезвия ножей очень острые.
- Не промывайте насадки, не отсоединив их от блока с электродвигателем.

- Во избежание травм и повреждения имущества используйте только оригинальные аксессуары, которые входят в комплект прибора.
- Для хранения упакуйте мясорубку в коробку и храните в сухом помещении, в местах, недоступных для детей.
- Сохраните эту инструкцию для дальнейших справок, а в случае передачи мясорубки другому владельцу, передайте инструкцию вместе с прибором.



1. Съёмный лоток для продуктов
2. Толкатель
3. Рабочая камера блока-мясорубки
4. Конусообразная направляющая
5. Винтовое крепление (гайка)
6. Нож и насадка (металлическая решетка) для измельчения мяса
7. Рабочая камера блока-соковыжималки
8. Керамический шнек для соковыжималки **Ceramic Pro+**

9. Винтовое крепление (гайка) с отверстием для выхода жмыха.
10. Насадка для приготовления спагетти
11. Насадка для приготовления лапши
12. Шнек для мясорубки
13. Кнопка отсоединения рабочей камеры
14. Кнопка on/off (включения/выключения)
15. Кнопка обратного хода «Reverse». Для кратковременного вращения шнека в обратном направлении

16. Сетевой шнур
17. Корпус с двигателем
18. Сепаратор пены
19. Контейнер для сока
20. Контейнер для жмыха
21. Отверстие для выхода сока
22. Фильтр-сетка для мягких плодов, имеет ячеистую структуру на всей поверхности.
23. Фильтр-сетка для твердых плодов и травы

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

**ВНИМАНИЕ!** Всегда отключайте мясорубку от электросети, когда она не используется, перед разборкой/сборкой или чисткой.

Вымойте все съемные детали мясорубки в теплой воде с моющим средством, затем промойте чистой водой и тщательно просушите.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

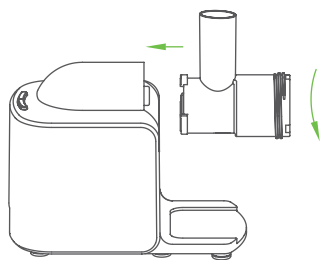
Смажьте решетку и нож растительным маслом. Не используйте прибор вхолостую, если решетки не смазаны.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

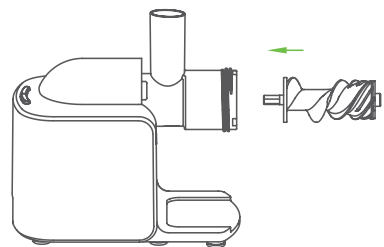
**ВНИМАНИЕ!** Во избежание перегрева двигателя не эксплуатируйте прибор непрерывно более **20 минут**, в противном случае он выключится автоматически.

#### СБОРКА БЛОКА МЯСОРУБКИ

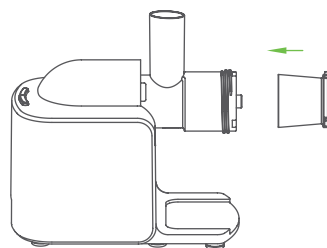
Отключите прибор от сети. Наклоните камеру вправо и вставьте в корпус. Переведите камеру в вертикальное положение, чтобы заблокировать насадку (до щелчка).



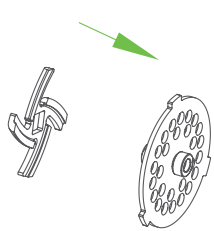
Вставьте шнек в камеру (длинной осью вперед).



Вставьте конусообразную направляющую широкой частью внутрь так, чтобы выступы вошли в пазы на камере.

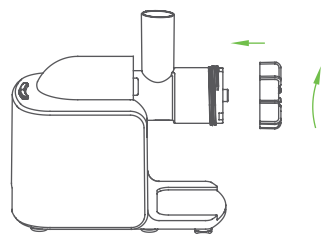


Наденьте нож на ось решетки. Режущие кромки должны примыкать к решетке. Вставьте решетку ножом внутрь так, чтобы выступы вошли в пазы на направляющей.

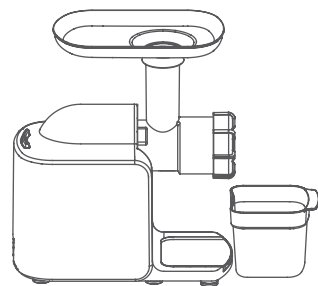


При использовании насадок для приготовления лапши и спагетти металлическая решетка и ножи не используются.

Завинтите до упора гайку на корпусе (по часовой стрелке).



Установите лоток для продуктов на выступы загрузочной воронки.



Подставьте контейнер для фарша. Включите прибор: он готов к работе.

#### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСОРУБКИ

- Полностью подготовьте продукты к помолу. Удалите кости, хрящи и сухожилия.
- Нарезьте мясо на кусочки подходящего размера и положите его на лоток
- Для начала работы нажмите кнопку включения **on/off**.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не включайте прибор мокрыми руками. Не включайте прибор, если на основной выключатель попала жидкость.

- Постепенно подавайте мясо в камеру, при необходимости используйте толкатель.

**ВНИМАНИЕ!** Никогда не подталкивайте продукты пальцами, не используйте в качестве толкателя посторонние предметы (вилки, ложки, палочки для еды и пр.)

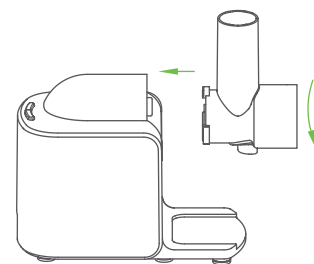
- Если мясорубка забилась, нажмите на кнопку **on/off** для того чтобы отключить мясорубку, затем нажмите на кнопку обратного хода **Reverse**

- Шнек сделает несколько оборотов в обратном направлении и вытолкнет застрявшие продукты.

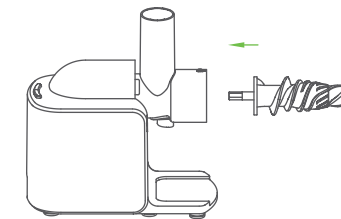
- Если это не помогает, отключите мясорубку от электросети, разберите и прочистите камеру вручную.

#### СБОРКА БЛОКА СОКОВЫЖИМАЛКИ

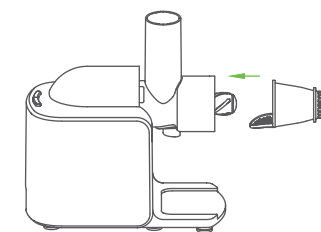
Отключите прибор от сети. Наклоните камеру соковыжималки вправо и вставьте в корпус. Переведите камеру в вертикальное положение, чтобы заблокировать насадку (до щелчка).



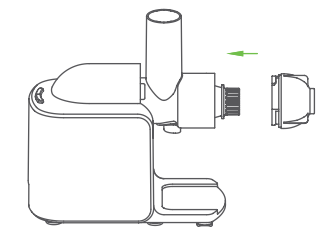
Вставьте шнек в корпус (длинной осью вперед).



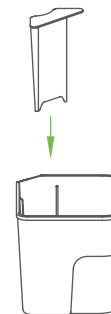
Вставьте фильтр-сетку до упора таким образом, чтобы металлическая часть совпала с отверстиями на нижней части камеры. Используйте подходящий фильтр, в зависимости от твердости плодов.



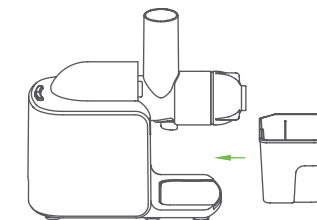
Вставьте винтовое крепление так, чтобы выступы совпали с пазами на камере, затем поверните его против часовой стрелки до упора.



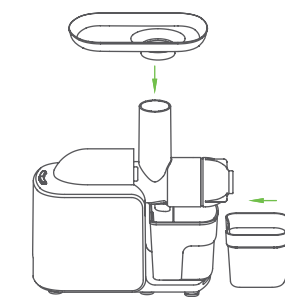
Вставьте сепаратор пены в контейнер для сока.



Установите контейнер для сока на подставку.



Подставьте еще один контейнер для жмыха. Установите лоток для продуктов на загрузочную воронку.



Подключите прибор к сети: он готов к работе.

#### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СОКОВЫЖИМАЛКИ

- Подготовьте продукты, помойте, удалите крупные косточки и, при необходимости, кожуру.
- Разрежьте плоды на кусочки подходящего размера, чтобы они проходили в загрузочную воронку.
- Для начала работы нажмите кнопку включения **on/off**.

*ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!* Не включайте прибор мокрыми руками. Не включайте прибор, если на основной выключатель попала жидкость.

- Постепенно подавайте продукты в камеру, используя толкатель.

*ВНИМАНИЕ!* Никогда не подталкивайте продукты пальцами, не используйте в качестве толкателя посторонние предметы (вилки, ложки, палочки для еды и пр.)

- Если плоды застряли в камере и их необходимо извлечь, нажмите на кнопку **on/off** для того, чтобы отключить прибор, затем нажмите на кнопку обратного хода **Reverse**. Шнек сделает несколько оборотов в обратном направлении и вытолкнет застрявшие продукты. Если это не помогает, отключите прибор от электросети, разберите и прочистите камеру вручную.

#### ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

- Выполняйте чистку прибора сразу после каждого использования, в противном случае последующая чистка может быть затруднена.
- Перед чисткой, а также после каждого использования отключайте прибор от электросети.
- Не используйте для чистки абразивные чистящие средства.

*ВНИМАНИЕ!* Никогда не погружайте блок с электродвигателем, а также сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или другую жидкость, не мойте их под проточной водой или в посудомоечной машине.

1. Для чистки блока с электродвигателем используйте влажную салфетку. После чистки вытрите его насухо мягкой салфеткой.
2. Съемные части можно мыть проточной водой с мягким моющим средством. После чистки вытрите все детали насухо мягкой салфеткой.

*ВНИМАНИЕ!* Лезвия ножей очень острые, соблюдайте осторожность при обращении с ними.

#### РЕМОНТ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- В целях безопасности ремонт электроприбора должен осуществляться только квалифицированными специалистами авторизованного сервисного центра.
- Гарантия не распространяется на неисправности, обусловленные неквалифицированным ремонтом, а также неправильной эксплуатацией электроприбора.
- Запрещается использование неисправного электроприбора, а также при механических или иных повреждениях самого электроприбора, сетевого шнура или его вилки.
- Никогда не разбирайте электроприбор самостоятельно, не вставляйте никакие посторонние предметы в отверстия в корпусе электроприбора.
- Если электроприбор не подлежит ремонту, не выбрасывайте его вместе с бытовыми отходами. Позаботьтесь об окружающей среде! Неисправный электроприбор необходимо сдать в специализированный пункт утилизации. Адреса пунктов приема бытовых электроприборов на

переработку Вы можете получить в муниципальных службах Вашего города.

- При замене неисправного электроприбора на новый юридическую ответственность за утилизацию должен нести продавец.

#### СПЕЦИФИКАЦИЯ

Номинальная мощность 170 Вт  
Питание: 220–240 В / 50 Гц  
Скорость вращения: 75 об/мин.  
Макс. время непрерывной работы: 20 минут

Производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в технические характеристики, комплектацию и конструкцию данной модели без предварительного уведомления.

#### 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 равен 5 годам, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.

#### ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК

Гарантийный срок составляет 12 месяцев с документально подтвержденной даты продажи Оборудования/Изделия Потребителю Продавцом. Гарантия на двигатель составляет 5 лет. В случае отсутствия у Потребителя документов, подтверждающих дату покупки, гарантийный срок рассчитывается с даты изготовления.

# Почувствуйте удобство профессиональных кухонных приборов у себя дома



# Фруктовые соки

Фруктовые соки, приготовленные **el'master**, сохраняют в полной мере свои питательные вещества, витамины, а также естественный вкус, аромат и цвет.

Свежие фрукты богаты витаминами и минералами, необходимыми для здоровья, а также антиоксидантами, незаменимыми для профилактики различных заболеваний.

Готовые фруктовые соки, имеющиеся в продаже, содержат искусственные ароматизаторы и красители, а также консерванты, и не обладают целительной силой натуральных соков.

Отжим соков в обычной соковыжималке путем измельчения фруктов сопровождается окислением мякоти, что является причиной частичной потери питательных свойств и отрицательно сказывается на внешнем виде готового продукта.

Отжим соков в **el'master** происходит без окисления мякоти, которая удаляется в процессе отжима, сок сохраняет все питательные свойства и аппетитный внешний вид.



## Клубничный сок

Насыщенный красный цвет придает клубнике содержащийся в ней ликопин – мощный антиоксидант, укрепляющий иммунную и кровеносную систему, замедляющий процесс старения. В 5-6 ягодах клубники содержится суточная доза витамина С.

### Приготовление

1. Вымойте клубнику и удалите плодоножки.
2. Положите клубнику в загрузочный желоб соковыжималки.

## Дынный сок

Богатая витамином С и каротином дыня является прекрасным средством для снятия усталости и стресса, дынный сок замедляет процесс старения, а высокое содержание калия помогает стабилизировать давление и регулирует функцию почек.

### Приготовление

1. Срежьте кожуру и нарежьте дыню кусочками.
2. Удаление семян позволит снизить содержание сахара в соке.

## Черничный сок

Черника – кладезь витаминов и полезных веществ. В чернике содержатся антиоксиданты, защищающие от онкологических заболеваний, инсульта и преждевременного старения. Черника улучшает память и восстанавливает зрение.

### Приготовление

1. Вымойте ягоды черники и положите в загрузочный желоб соковыжималки.
2. Пигмент, содержащийся в кожице черники, обеспечивает соку темно-фиолетовую окраску.
3. Из черники получается немного сока, поэтому мы рекомендуем комбинировать чернику с яблоками и/или грушами.



### Виноградный сок

Виноград содержит флавоноиды, предотвращающие образование тромбов в кровеносных сосудах, виноградный сок благотворно влияет на сердечно-сосудистую систему, укрепляет сердце. Содержащиеся в винограде и виноградных косточках пектины и дубильные вещества улучшают пищеварение.

#### Приготовление

1. Вымойте виноград и отделите ягоды от веточек.
2. Положите виноград в загрузочный желоб соковыжималки.



### Грушевый сок

В грушах содержится большое количество пектина и клетчатки, способствующей пищеварению и регулирующей обменные процессы, а также калий, улучшающий работу почек. Груши также рекомендованы для лечения кашля и астмы.

#### Приготовление

1. Вымойте груши и разрежьте на дольки.
2. Положите дольки в загрузочный желоб соковыжималки.
3. Чтобы подсластить сок используйте мед, можно также добавить имбирь.



### Арбузный сок

Фруктоза и глюкоза, содержащиеся в арбузах, эффективны при лечении усталости и стресса. Арбузы рекомендованы при гипертонии, болезнях сердца и почек, также в качестве натурального и эффективного мочегонного средства при отеках, например, в период беременности.

#### Приготовление

1. Нарезьте арбуз ломтиками, удалите семена и срежьте кожуру.
2. Положите ломтики в загрузочный желоб соковыжималки.
3. Срезанную кожуру можно использовать как косметическое средство для увлажнения кожи.



### Ананасовый сок

Ананасы – тропические фрукты с высоким содержанием сахара, поэтому они рекомендованы как тонизирующее средство. Кроме того, ананасы улучшают пищеварение и эффективны для лечения артрита. Высокое содержание витамина С оказывает благотворное влияние на состояние кожи и волос.

#### Приготовление

1. Срежьте кожуру и удалите твердую сердцевину.
2. Разрежьте мякоть на кусочки.
3. Положите кусочки ананаса в загрузочный желоб соковыжималки.

Добавьте немного ананаса к овощным сокам – насыщенный сладкий вкус и аромат ананаса хорошо оттеняет вкус овощей и делает овощные соки более сладкими и питательными.



### Апельсиновый сок

В апельсинах содержится большое количество витамина С, а также флавоноиды и бета-каротин, укрепляющие иммунную систему. Апельсины – прекрасное мультивитаминное средство для укрепления здоровья и профилактики различных заболеваний.

#### Приготовление

1. Снимите кожуру и разделите апельсины на дольки.
2. Положите дольки в загрузочный желоб соковыжималки.

Для осветления и фильтрации пропустите полученный сок через соковыжималку еще раз.

# Овощные соки

Овощные соки – эффективное средство профилактики опасных заболеваний, они укрепляют иммунную систему и замедляют процессы старения.

Свежие овощи содержат не только большое количество витаминов и минералов, но и растительные ферменты, являющиеся мощными природными антиоксидантами. Регулярное употребление овощных соков – простой и наиболее эффективный способ профилактики заболеваний и укрепления здоровья.

Клетчатка, содержащаяся в овощах и фруктах, снижает процент усвоения питательных веществ и замедляет скорость их усвоения в среднем до 3-5 часов. Свежевыжатые соки, не содержащие клетчатки, усваиваются на практически сразу после употребления, не нагружая при этом пищеварительную систему.

## Советы по приготовлению овощных соков

### Овощи с низким содержанием жидкости смешивайте с сочными фруктами.

Овощи содержат меньше сахара и жидкости, чем фрукты. Поэтому для получения соков из овощей с низким содержанием жидкости мы рекомендуем добавлять к овощам сочные фрукты. Груши, дыни и яблоки содержат большое количество жидкости, они прекрасно сочетаются со многими овощами, оттеняя их вкус и аромат.

### Овощи с большим содержанием растительных волокон нарежьте кусочками.

Для максимальной экстракции сока волокнистые овощи, такие как сельдерей, следует перед отжимом сока нарезать кусочками.

### Тщательно вымойте овощи перед отжимом сока.

Овощи необходимо тщательно мыть перед отжимом соков, особенно корнеплоды, чтобы полностью удалить с корней песок и остатки грунта.

### Двойной отжим сделает сок светлее.

Для осветления соков и дополнительной фильтрации пропустите сок через **el'master** еще раз.



## Сок из ростков пшеницы

Ростки пшеницы изобилуют витаминами и минералами, они очищают организм, улучшают кровообращение, нормализуют артериальное давление и оказывают общеукрепляющее действие на организм. Это очень полезный сок, рекомендованный всем без исключения.

### Приготовление

1. Срежьте пучок ростков пшеницы.
2. Положите пучок в загрузочный желоб соковыжималки.
3. Ростки пшеницы хорошо сочетаются с апельсинами и грушами. Добавьте несколько ломтиков фруктов.

Ростки пшеницы можно приобрести в супермаркете или вырастить в домашних условиях.

## Капустный сок

Капуста богата витамином D и снижает образование мокроты при кашле. Витамин U, содержащийся в капусте, способствует снижению температуры тела, а кальций предотвращает остеопороз. Капуста рекомендована при желудочно-кишечных заболеваниях и является эффективным антиоксидантом.

### Приготовление

1. Нарежьте кочан капусты кусками.
2. Капуста содержит мало жидкости, поэтому для получения сока добавьте грушу или дыню.
3. Для осветления и фильтрации сока пропустите его через соковыжималку повторно.

При отжиме сока из капусты соковыжималка может шуметь чуть сильнее обычного. Это нормальное явление и не свидетельствует о неисправности соковыжималки.

## Морковный сок

Морковь – основной источник бета-каротина и витамина A, необходимых для сохранения зрения, предупреждающих онкологические заболевания и замедляющие процессы старения.

### Приготовление

1. Вымойте морковь и нарежьте брусочками.
2. Положите брусочки моркови в загрузочный желоб соковыжималки.
3. Для осветления и фильтрации сока пропустите его через соковыжималку повторно.

Оранжевый пигмент моркови окрашивает пластмассовые детали соковыжималки. Пятна удаляются естественным путем при обработке других ингредиентов.



### Томатный сок

Томаты входят в первую десятку продуктов, признанных, по мнению журнала «Time», самыми полезными продуктами для диетического питания. Содержащийся в томатах ликопин – эффективное натуральное средство для профилактики онкологических заболеваний. Томаты замедляют процессы старения, нормализуют артериальное давление и предотвращают образование тромбов.

#### Приготовление

1. Тщательно вымойте томаты и нарежьте дольками, не срезая плодоножку.
2. Положите томаты в загрузочный желоб соковыжималки.

Томаты черри имеют более плотную текстуру, меньше сока и содержат больше питательных веществ. Все сорта томатов содержат незначительное количество калорий, поэтому томатный сок включен в диеты, способствующие похудению.



### Сок из сельдерея

Уникальный запах сельдерея снимает усталость и повышает аппетит. Сельдерей регулирует выделительную систему – контролирует потоотделение, диурез и температуру тела. Сельдерей содержит пищевые волокна, способствующие снижению уровня холестерина в крови, укрепляет нервную систему, он полезен при пищевых отравлениях, невралгии, а также рекомендован женщинам в период менопаузы.

#### Приготовление

1. Вымойте сельдерей и нарежьте кусочками.
2. Положите кусочки сельдерея в загрузочный желоб соковыжималки.



### Сок из шпината

Шпинат содержит большое количество кальция, поэтому он очень полезен при анемии, а также женщинам в период менопаузы. Шпинат содержит витамин А, который улучшает зрение и способствует физическому росту, поэтому особенно рекомендован для детского питания.

#### Приготовление

1. Используйте шпинат с корешками, так как в них содержится много питательных веществ.
2. Положите тщательно вымытый шпинат в загрузочный желоб соковыжималки.
3. Всегда храните шпинат с корешками, чтобы дольше сохранить его свежим.



### Сок из сладкого перца

Сладкий перец снижает уровень холестерина и рекомендован при лечении мышечной атрофии. Сок сладкого перца содержит большое количество витаминов, поэтому рекомендован людям с ослабленным здоровьем и детям.

#### Приготовление

1. Удалите семена и нарежьте перец кусочками.
2. Положите кусочки перца в загрузочный желоб соковыжималки.



### Сок из брокколи

Брокколи содержит селен – мощный природный антиоксидант, необходимый для очищения организма и укрепления иммунитета. Брокколи также содержит бета-каротин.

#### Приготовление

1. Нарежьте брокколи кусочками.
2. Положите кусочки брокколи в загрузочный желоб соковыжималки.
3. Для улучшения вкуса и аромата сока добавьте несколько ломтиков груши, яблока или дыни.

# Супы



## 1. Грибной суп с лопухом

**Ингредиенты** (на 4 порции)

½ корня лопуха / 2 луковицы тара  
100 г грибов / 2 куриные грудки  
200 мл воды / 500 мл молока / щепотка соли  
щепотка перца / немного итальянской петрушки

### Приготовление

1. Очистите лопух и лук, порежьте кубиками размером 2 см, обдайте водой. Смойте с грибов землю и тонко порежьте.
2. Положите ингредиенты, приготовленные на этапе 1, и куриную грудку в кастрюлю, добавьте воды, готовьте на среднем огне до тех пор, пока ингредиенты не станут мягкими.
3. Выньте куриные грудки, пропустите овощи через мясорубку, смешайте с молоком. Разломайте руками куриные грудки на части.
4. Готовьте снова на медленном огне, посолите и поперчите по вкусу.
5. Разлейте суп по тарелкам, добавьте куриные грудки, приготовленные на этапе 3, и украсьте итальянской петрушкой.

## 2. Пюре из зеленых овощей

**Ингредиенты** (на 4 порции)

200 г бобов (без стручков)  
½ пучка японского горчичного шпината  
500 мл концентрированного бульона  
щепотка соли / немного соевого соуса

### Приготовление

1. Очистите кожицу с бобов, порежьте японский горчичный шпинат кусочками длиной 2 см.
2. Поместите ингредиенты, приготовленные на этапе 1, и концентрированный бульон в кастрюлю, готовьте на среднем огне до тех пор, пока ингредиенты не размякнут.
3. Выключите нагрев и пропустите смесь через мясорубку. Включите нагрев снова и удерживайте на медленном огне, когда суп закипит, посолите и добавьте соевый соус по вкусу.

## 3. Морковный суп

**Ингредиенты** (на 4 порции)

4 моркови / 30 г сушеных помидоров  
½ луковицы / 1 столовая ложка оливкового масла  
400 мл воды / 40 г риса / 300 мл молока  
щепотка соли / щепотка перца  
сухарики для супа / немного свежих сливок

### Приготовление

1. Порежьте морковь и сушеные помидоры кубиками размером 2 см, тонко порежьте лук.
2. Разогрейте оливковое масло в кастрюле, обжарьте морковь с луком. Когда лук станет мягким, добавьте сушеные помидоры и воду, закройте кастрюлю крышкой и тушите на медленном огне.
3. Выключите нагрев, когда овощи, приготовленные на этапе 2, станут мягкими, добавьте сваренный рис, пропустите смесь через мясорубку. Добавьте молоко и готовьте на медленном огне до загустения. Посолите и поперчите по вкусу.
4. Разлейте суп по тарелкам, добавьте сухарики и немного свежих сливок.

## 4. Суп с корнеплодами

**Ингредиенты** (на 4 порции)

½ моркови / ½ корня лопуха  
1 небольшой корень лотоса (80 г)  
100 г дайкона / ½ стебля лука-порей  
½ кубика тофу / 2 столовые ложки мисо  
600 мл воды / немного зеленого лука

### Приготовление

1. Порежьте корнеплоды кубиками размером 2 см. Тонко порежьте лук.
2. Поместите ингредиенты, приготовленные на этапе 1 и воду в кастрюлю и готовьте на среднем огне. Когда смесь размякнет, выключите нагрев, добавьте тофу и мисо и пропустите смесь через мясорубку.
3. Нагревайте на медленном огне, после закипания разлейте суп по тарелкам и украсьте мелко порубленным зеленым луком.

## 5. Холодный томатный суп

**Ингредиенты** (на 4 порции)

2 помидора / ½ красного болгарского перца  
400 мл томатного сока / бальзамический уксус  
1 столовая ложка оливкового масла / сметана

### Приготовление

1. Бланшируйте (обдайте кипятком) и очистите помидоры от кожицы и порежьте кубиками размером 2 см, порежьте красный болгарский перец кубиками размером 2 см.
2. Поместите все ингредиенты, приготовленные на этапе 1 и томатный сок в контейнер, добавьте 1 столовую ложку бальзамического уксуса и оливковое масло, пропустите смесь через мясорубку.
3. Разлейте суп, приготовленный на этапе 2, по тарелкам, положите сметану и размешайте, добавив немного бальзамического уксуса.

## 6. Суп вишисуаз с карри

**Ингредиенты** (на 4 порции)

1 картофель / ¼ луковицы / 150 мл куриного бульона / 1 столовая ложка карри / 300 мл молока  
10 г сливочного масла / щепотка соли  
щепотка перца / лук-резанец

### Приготовление

1. Очистите и тонко порежьте картофель и лук.
2. Растопите масло в кастрюле и обжарьте ингредиенты, приготовленные на этапе 1, когда лук станет мягким, добавьте куриный бульон и карри, готовьте на среднем огне.
3. Выключите нагрев, когда овощи, приготовленные на этапе 2, размякнут, пропустите их через мясорубку.
4. Добавьте молоко и нагревайте на медленном огне. Когда суп закипит, посолите и поперчите по вкусу. Остудите суп в холодильнике, затем разлейте по тарелкам и украсьте луком-резанцом.

# Домашняя кулинария

При помощи **el'master** можно легко и просто приготовить полезные и вкусные блюда и десерты для всей семьи – супы-пюре, соусы, джемы, желе и многое другое.



## Суп-пюре из кукурузы

### Ингредиенты

1 банка консервированной кукурузы, 15 г лука, 100 мл молока.

### Приготовление

1. Слейте с консервированной кукурузы жидкость.
2. Смешайте кукурузу с молоком и положите в загрузочный желоб мясорубки.
3. Положите в загрузочный желоб лук.
4. Проварите получившуюся смесь в кастрюльке на среднем огне.



## Виноградный джем

### Ингредиенты

200 г винограда, 100 г сахара

### Приготовление

1. Вымойте виноград и отделите ягоды от веточек.
2. Положите виноград в загрузочный желоб мясорубки.
3. Перелейте полученный виноградный сок в кастрюльку, добавьте сахар и варите на медленном огне до загустения.

Джем готов, когда капелька джема не растекается в холодной воде.



## Кетчуп

### Ингредиенты

3 спелых томата, половинка луковицы среднего размера, 4 столовые ложки уксуса, 3 столовые ложки меда, 1 столовая ложка крахмала, соль по вкусу, 1 лавровый лист

### Приготовление

1. Вымойте томаты и лук и положите их в загрузочный желоб соковыжималки. Смешайте одну ложку получившегося сока с крахмалом.
2. Остальной сок перелейте в кастрюльку, добавьте лавровый лист и варите на медленном огне до загустения.
3. Добавьте мед, уксус и соль по вкусу.
4. Влейте в смесь растворенный крахмал, доведите до кипения и выключите смесь.
5. Удалите лавровый лист, перелейте кетчуп в бутылку и поставьте в холодильник.

Кетчуп можно хранить в холодильнике в течение месяца.

# Мороженое

Свежие фрукты, формочки для мороженого и фантазия – это все, что Вам нужно, чтобы приготовить вкусные и полезные десерты для всей семьи. Десерты, приготовленные в домашних условиях, не содержат консервантов, красителей, искусственных ароматизаторов, поэтому они не только полезны и вкусны, но и безопасны даже для маленьких детей. По своим питательным свойствам домашние десерты намного превосходят готовые кондитерские изделия, имеющиеся в продаже. Кроме того, Вы можете варьировать рецепты, в зависимости от личных вкусовых предпочтений, а также экономить бюджет семьи, используя сезонные ягоды и фрукты. **el'master** предоставляет выбор, ограниченный только Вашей фантазией.



## Фруктовый лед

Этот фруктовый лед приготовлен на основе только натуральных фруктовых соков без консервантов и пищевых добавок.

Лучший выбор для приготовления фруктового льда: дыни, апельсины, ананасы, клубника, яблоки

**Ингредиенты:** фрукты, сгущенное молоко

## Приготовление

1. Почистите фрукты и порежьте их на кусочки.
2. Положите подготовленные фрукты в загрузочный желоб соковыжималки.
3. Смешайте полученный сок со сгущенным молоком (1 столовая ложка сгущенного молока на 100 мл сока), разлейте в формочки и поставьте в морозильную камеру.

В продаже имеется большой выбор формочек для мороженого. Вы можете также использовать для этих целей бумажную или пластиковую одноразовую посуду.

## Мягкое мороженое

Гармоничное сочетание сладких фруктов и молока обладает нежным и естественным вкусом. Лучший выбор для приготовления мягкого мороженого: дыни, груши, яблоки, клубника

**Ингредиенты:** 300 мл яблочного сока, 4 столовые ложки сухого обезжиренного молока, 2 столовые ложки сгущенного молока.

## Приготовление

1. Вымойте яблоки и нарежьте их дольками.
2. Положите подготовленные яблоки в загрузочный желоб соковыжималки.
3. Растворите сухое молоко в небольшом количестве полученного сока, затем добавьте сгущенное молоко и тщательно перемешайте.
4. Смешайте с остальным соком.
5. Положите получившуюся смесь в контейнер для замораживания.
6. Поставьте контейнер в морозильную камеру. Перемешивайте замерзающее мороженое каждые 1-2 часа до полного замораживания.

Сухое обезжиренное молоко придаст домашнему мороженому привычный вкус мороженого, произведенного промышленным способом. Использование обезжиренного молока снижает калорийность мороженого.



### Шербет

Шербеты делаются на основе замороженного фруктового сока без добавления молока. Шербеты обладают натуральным вкусом фруктов, прекрасно освежают и тонизируют.

Лучший выбор для приготовления шербетов: арбузы, груши, виноград, дыни

**Ингредиенты:** фрукты, мед

#### Приготовление

1. Почистите фрукты и порежьте их на кусочки.
2. Положите подготовленные фрукты в загрузочный желоб соковыжималки.
3. Смешайте сок с медом и тщательно перемешайте (1 столовая ложка меда на 100 мл сока).
4. Перелейте сок в контейнер для замораживания и поставьте в морозильную камеру на 3-4 часа, чтобы сок не замерз до состояния льда. Затем извлеките контейнер и ложкой соскребите не до конца замерзший сок в креманку. Украсьте шербет кусочками фруктов.

Натуральный замерзший сок может казаться недостаточно сладким. Поэтому добавляйте мед до замораживания шербета.



### Мороженое из йогурта

Фруктовое мороженое с добавлением йогурта имеет легкий вкус и нежную консистенцию.

**Ингредиенты:** 300 мл ананасового сока, 1 баночка йогурта, 3 столовые ложки сгущенного молока.

#### Приготовление

1. Срежьте с ананаса кожуру и удалите твердую сердцевину.
2. Разрежьте ананас на кусочки и положите в загрузочный желоб соковыжималки.
3. Тщательно смешайте сок с йогуртом, сгущенным молоком и поместите в контейнер для замораживания.
4. Поставьте контейнер в морозильную камеру. Перемешивайте замерзающее мороженое каждые 1-2 часа до полного замораживания.

Фрукты, которые имеют кислый вкус, такие как апельсины и ананасы, лучше сочетаются с обычным йогуртом, чем с обезжиренным молоком или сливками.



### Классическое мороженое

Традиционное мороженое из фруктового сока с добавлением яиц и сливок – питательный и полезный десерт, любимое лакомство детей и взрослых. Лучший выбор для приготовления классического мороженого: клубника, виноград, апельсины, ананасы, яблоки

**Ингредиенты:** 300 мл клубничного сока, 5 столовых ложек сухого обезжиренного молока, 3 столовые ложки сгущенного молока, 1 яичный желток, 100 мл сливок.

#### Приготовление

1. Вымойте клубнику и приготовьте клубничный сок.
2. Смешайте сухое обезжиренное молоко, сгущенное молоко и яичный желток с соком.
3. Поместите смесь в кастрюльку и доведите до кипения на слабом огне, постоянно помешивая, затем охладите. Взбейте сливки в крепкую пену.
4. Влейте приготовленную охлажденную смесь в сливки и тщательно перемешайте.
5. Поместите смесь в контейнер для замораживания и поставьте в морозильную камеру. Перемешивайте замерзающее мороженое каждые 1-2 часа до полного замораживания.

Специальный бытовой прибор (мороженица) упрощает приготовление мороженого в домашних условиях.

**element** постоянно заботится о вашем здоровье и времени

Откройте новые грани вкуса с индукционной мультиваркой **el'chef** и ваши блюда станут настоящими шедеврами кулинарного искусства – быстро, вкусно и полезно!

Индукционная мультиварка **el'chef** с давлением готовит быстро, сохраняя и обогащая вкусовые качества блюд. В распоряжении хозяйки 15 программ приготовления и режим «шеф-повар», в котором можно вручную изменять температуру и время. «Голосовой помощник» сопровождает на каждом этапе приготовления. **el'chef** имеет толстую девятислойную чашу с сверхпрочным алмазным напылением и оснащен чувствительной сенсорной панелью управления. Мультиварка **element** – это Ваш персональный гуру кулинарного искусства!



**мультиварка el'chef [ FWA01PB ]**

Приятным дополнением к мультиварке **el'chef** станут

**«111 лучших рецептов для мультиварок со всего мира»!**

Эта книга содержит исчерпывающий набор рецептов, адаптированных специально для ТЭНовых мультиварок и индукционных мультиварок, работающих под давлением, с указанием времени приготовления. Здесь вы найдете проверенные рецепты блюд со всего мира: от традиционной русской кухни до экзотики Марокко!



книга содержит ссылки на видео-версии рецептов

# мультиварка el'chef [FWA01PB]

## индукционный нагревательный элемент

Сочетание индукционного нагревательного элемента и высокого давления обеспечит приготовление блюда в максимально короткие сроки, при этом сохраняя его полезные свойства и делая вкус насыщенным.



## 9-слойная структура чаши с антипригарным покрытием

Сочетание алюминия, нержавеющей стали и верхнего слоя нанесенного на чашу способом термического напыления при 2000 °С способствует увеличению теплопроводности, снижению времени на приготовление и, соответственно, уменьшению энергозатрат. Антипригарное покрытие с алмазным напылением надежно защищает поверхность чаши от повреждений и значительно продлевает срок службы.



Первичный слой  
Слой Dyking  
Слой Black Diamond  
Финишное антипригарное покрытие

Алюминий  
Нержавеющая сталь  
Алюминий  
Нержавеющая сталь  
Термическое напыление



## сенсорная панель управления с дисплеем

Управление всеми функциями мультиварки осуществляется с помощью лишь нескольких кнопок. При прикосновении к кнопкам включается подсветка активных кнопок, подсказывая дальнейшие действия. Сенсорная панель неприхотлива к вашим кухонным экспериментам и легко очищается, что выгодно отличает el'chef от моделей с традиционными кнопками.

## не содержит pfoa

PFOA – перфтороктановая кислота, часто используемая при нанесении антипригарных покрытий, включена в список самых опасных веществ ООН. При производстве чаши мультиварки Element PFOA не используется.

## высокая энергоэффективность

Наличие автоматического режима энергосбережения позволяет экономить электроэнергию. Мультиварка классифицируется как энергосберегающий прибор класса А (потребление электроэнергии на 12,9% эффективнее, чем у мультиварок предыдущего поколения).



## автоматический режим подогрева/разогрева

Новая функция автоматического подогрева/разогрева паром позволяет сохранять блюдо теплым в течение продолжительного времени или подогреть приготовленное блюдо без пересушивания и изменения вкуса.



## крышка парового клапана

Распыляет струю пара, замедляя его выпуск для предотвращения ожогов. Кроме того, частички пищи, выходящие с паром, оседают во внутреннем резервуаре крышки.



## русскоговорящий голосовой помощник

Процесс управления сопровождается голосовыми инструкциями при каждом нажатии кнопок и необходимыми советами и уточнениями по приготовлению того или иного блюда, а также сообщением об окончании приготовления. Следование рекомендациям «Голосового помощника» гарантирует отличный результат, начиная с первого включения.



## режим самоочистки

В режиме самоочистки тройная подача пара осуществляется таким образом, чтобы прочистить паровой клапан и внутреннюю крышку. Режим значительно упрощает чистку мультиварки и рекомендован для удаления сильных загрязнений и дезинфекции прибора.



## снимаемая внутренняя крышка

Крышка снимается и присоединяется в одно касание для удобства эксплуатации и чистки.

## 15 программ приготовления

Благодаря тщательно подобранному набору программ, мультиварка сможет приготовить практически любое блюдо, будь то суп, жаркое, пирог или плов. А режим «Шеф-повар» открывает поистине неограниченные возможности для приготовления собственных кулинарных шедевров.

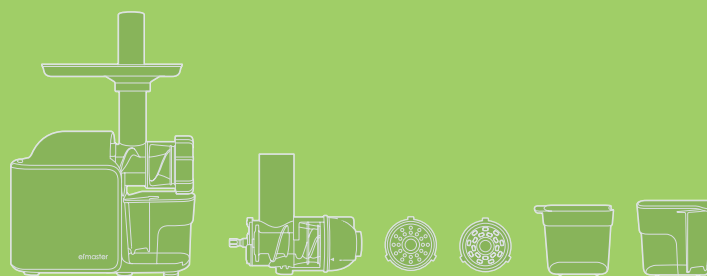




el'chef



[www.ellement.ru](http://www.ellement.ru)



el'master