

Малая бытовая техника 2



Кофеварки



Устройство для приготовления кофе без необходимости кипячения воды в отдельной ёмкости.

Основные типы кофеварок:

- **капельный (фильтрационный)**
- **эспрессо (рожковый)**
- **гейзерный**
- **капсульный**
- **комбинированный**

Капельная кофеварка



**Не создает
специального давления
горячей
воды. Вода через
молотый кофе
протекает просто
согласно законам
физики, - под силой
тяжести (вода протекает
по капле, отсюда и
название кофеварок).**

Основные характеристики

- **Мощность-** чем меньше мощность, тем крепче кофе. Для любителей крепкого кофе **750-800Вт**(не относится к кофеваркам с регулятором крепости).
- **Материал колбы-** стекло или пластик. С пластиковой колбой желательно выбирать дорогие кофеварки, чтобы избежать привкуса от некачественных материалов
- **Фильтр-** бумажный(самый экологичный, одноразовый), нейлоновый(до 60 завариваний, требует постоянного ухода), золотой(нейлоновый фильтр покрытый нитридом титана. Дольше служит и легче моется. Значительно увеличивает цену)

Дополнительные функции

- Функция защиты от переливания - аппарат автоматически отключается при заполнении кофейника до верхнего предела.
- Плавающая корзина фильтродержателя – конструкция отъезжает в сторону, что облегчает процесс засыпания кофе в корзину.
- Подогреваемая подставка с функцией автоматического выключения- позволяет держать кофе горячим в течение нескольких часов, а потом сама отключается.
- Функция автоматической дозировки- позволяет запрограммировать и обеспечить оптимальное соотношение воды и кофе в напитке.
- Функция выбора крепости кофе- позволяет контролировать вкус напитка и устанавливать желаемую крепость. Большинство таких кофеварок работает в двух режимах: «крепкий» и «мягкий» кофе. Достигается такая возможность либо с изменением мощности прибора, либо с изменением пути воды через фильтр с кофе. В случае изменения мощности используется комбинация двух нагревательных элементов.
- Шкала соответствия- поможет определить, сколько ложек молотого кофе нужно насыпать для приготовления указанного объема напитка.
- Противокапельный механизм - приостановит вытекание кофе из кофеварки при извлечении колбы

- Таймер программирования- позволяет, установив таймер на определенное время, предварительно засыпав порошок в фильтр и залив воду, получить свежесваренный напиток к часу X.
- 2-ступенчатый переключатель количества чашек- в зависимости от того, сколько человек за столом, можно приготовить от четырех до восьми чашек (от двух до пяти), получая оптимальную крепость кофе независимо от количества чашек. Это осуществляется с помощью двухступенчатого переключателя: при переводе его в положение, соответствующее числу готовящихся чашек, изменяется скорость, с которой вода проходит через фильтр с кофе, а значит, и степень крепости, поскольку количество вкусовых и ароматических веществ, которые кофе передает воде, зависит от длительности их контакта.
- Индикатор температуры приготовленного кофе на кувшине- позволяет определить, насколько кофе горячий. Красный цвет индикатора указывает на температуру кофе выше 65 °C - кофе надлежащей температуры, пригодной для потребления. Черный цвет индикатора указывает на температуру кофе ниже 65 °C - кофе считается холодным

Эспрессо (Рожковый)



Рожковые кофеварки готовят кофе из молотых зерен под высоким давлением пара.(Эспрессо)

Пар под высоким давлением проходит через кофейный порошок, а готовый напиток наливается в вашу чашку.

Так как кофе готовится под высоким давлением, то из кофейного порошка выделяется максимальное количество полезных и ароматических веществ. Кроме того, при высоком давлении воды экстрагируется до 25% кофейной субстанции, вместо обычных 15–18%, что позволяет примерно на треть снизить расход кофейных зерен. Многие ценят рожковые кофеварки и за то, что в процессе приготовления образуется так называемый «крем» – ароматная пенка на поверхности кофе

Основные характеристики

Давление пара:

- **3-4 бара (у младших моделей)- делает кофе бодрящим, но частично убивает аромат. Мощность таких кофеварок около 1000 Вт. Время приготовления чашки кофе- примерно 2 мин.**
- **10-15 бар- делает кофе более насыщенным. Мощность до 1700 Вт. Время приготовления чашки кофе- примерно 0,5 мин**

Материал рожка- металл или пластик. Металл предпочтительней, т.к. в нем кофе равномерно прогревается, напиток более густой и насыщенный. В пластике кофе получается более водянистым и кислым

Дополнительные функции

- **Капучинатор**- позволяет приготовить густую молочную пенку к кофе. Может быть механическим(трубочка с насадкой опускается в стакан с молоком, через нее под давлением прогоняется пар, который и делает пенку) и автоматическим(молоко наливается в специальный резервуар, включается режим «капучино» и пена стекает в чашку).
- **Функция автоматического отключения** при перегреве и специальные клапаны для пара уменьшают вероятность ожогов, сохраняют здоровье пользователей и увеличивают срок службы прибора.

- **Съемный резервуар для капель-** облегчает уход за рожковой кофеваркой, и «местностью» вокруг нее. В резервуаре оказывается весь кофе, который случайно прольется мимо чашек.
- **Кнопка «пуск - стоп»-** позволяет прервать процесс приготовления кофе, если это необходимо.
- **Двойное сопло-** позволяет разливать кофе в две чашки одновременно.
- **Функция автоматического отключения при перегреве и специальные клапаны для пара-** уменьшают вероятность ожогов, сохраняют здоровье пользователей и увеличивают срок службы прибора.
- **2 помпы-** позволяют готовить «эспрессо» и «капучино» одновременно
- **Функция подогрева кофе и молока-** позволяет поддерживать напиток горячим

Гейзерный



Кофе заваривается путем многократного прохождения горячей воды или пара через слой молотого кофе. По конструкции – это довольно простой прибор. Гейзерная кофеварка состоит из металлического сосуда и специальных разделителей, отделяющих воду и молотый кофе друг от друга.

В нижний отсек наливается вода, закипая, она поднимается, и проходит через молотый кофе в верхний отсек. Либо по специальной высокой трубке пар попадает в третий контейнер, где остывает и конденсируется.

Время приготовления кофе в гейзерной кофеварке составляет примерно 5 минут

Основные характеристики

- **Мощность-** от 400 до 1000 Вт. Чем больше объем, тем выше нужна мощность. Процесс приготовления кофе в маломощной кофеварке с большим объемом будет занимать много времени.
- **Объем-** нужно продумать в каком объеме будет потребляться кофе. Т.к. гейзерная кофеварка работает только при полной загрузке, излишний объем приведет к тому, что кофе будет оставаться и пропадать (лишние расходы), а маленький объем- кофе может не хватить на всех.

Дополнительные функции

- **функция автовыключения после приготовления**- автоматически отключит питание после приготовления кофе. Позволит не «переварить» напиток и сэкономит электроэнергию
- **24-часовой программируемый цифровой таймер**- позволяет приготовить кофе к нужному моменту времени
- **наличие ненагревающейся автономной основы с поворотом на 360 градусов**- позволяет поставить кофеварку в удобном положении. Не мешает шнур при наливании кофе
- **наличие регулятора крепости кофе**- позволяет приготовить кофе нужной крепости.

Капсульный



- Принцип работы капсульной кофеварки очень похож на «эспрессо». Только кофе закладывается не в рожок, а уже продается в специальных герметичных капсулах. Капсула помещается в специальное отделение, где машина самостоятельно вскрывает капсулу, удаляет ее и пропускает пар через кофе
- Поскольку эта технология запатентована компанией Nescafe, такие кофеварки часто называют Nespresso
- Основной недостаток капсульных кофеварок- высокая стоимость эксплуатации. 1 капсула- 1чашка. При средней стоимости капсулы 20 руб. и потреблении три чашки в день расходы за год составят почти 22000 руб.

Комбинированный



- Объединяет в себе капельную и рожковую кофеварку, соответственно обладает преимуществами обоих

Кофемашины



Кофемашина - это аппарат в котором процесс приготовления кофе от помола зерен до разлива напитка полностью автоматизирован. В то время как процесс приготовления кофе в кофеварке требует определенного человеческого участия.

Некоторые производители называют кофемашинами дорогие рожковые кофеварки, видимо для того, чтобы оправдать высокую стоимость аппарата.

Производительность

По критерию объема рабочих ёмкостей кофемашины и ее производительности можно разделить условно на два класса:

- Кофемашины для дома или офиса с небольшим количеством сотрудников и потреблением кофе до 50 порций в день;**
- Кофемашины для офисов с большим количеством сотрудников, баров и ресторанов (полупрофессиональные и профессиональные).**

В случае некорректного подбора модели кофемашина будет требовать слишком частого обслуживания и быстро отработает свой ресурс (например при установке бытовой кофемашины в большой офис или бар), либо вы переплачиваете за слишком производительную кофемашину для установки в место где бы могла использоваться более дешевая и простая модель (профессиональная кофемашина в маленьком офисе или дома)

Заварной механизм

- Устройство, в котором происходит непосредственно процесс приготовления кофе. Сначала в него из кофемолки подаётся порция молотого кофе, затем кофе формуется в «таблетку» и начинается подача воды. Под давлением вода проходит через кофе и поступает в чашку уже в виде готового напитка – эспresso. После завершения процесса приготовления использованная «таблетка кофе» отправляется заварочным механизмом в контейнер для отработанного кофе. После этого кофемашина готова начать приготовление следующей порции эспresso.

- **Съемный заварной механизм- позволяет самостоятельно его достать и промыть под струей воды в любой момент. Для промывки гидросистемы(трубок подачи воды и кофе, удаление отходов и т.д.) необходимо использовать специальные таблетки.**
- **Несъемный заварной механизм- каждые 200-220 чашек необходимо использовать специальные таблетки для очистки. Преимущество в том, что при каждом использовании таблетки чистится и гидросистема**

Бойлер

- **Одиночный-** машины с одиночным бойлером дешевле, но для получения пара при приготовлении капучино требуется от 2,5 до 5 минут пока бойлер перейдет в режим пара
- **Двойной-** два бойлера, один из которых работает на подачу воды, а второй постоянно готов к подаче пара.
- **Функция быстрого пара-** снабжаются машины с одиночным бойлером. Существенно сокращает переход бойлера в режим пара- около 10 сек.

Кофемолка

- **Керамические жернова- меньше шумят, но более чувствительны к нагрузкам. Рекомендуются при незначительном потреблении кофе (30-50 чашек/день). Для дома или небольших офисов.**
- **Стальные жернова- более шумны, но проще в обслуживании и менее чувствительны к нагрузкам. Рекомендуются для мест с большим потреблением кофе.**

Дополнительные опции

- **Дисплей-** отображается информация о текущем состоянии кофемашины или о необходимости совершения определённых действий: долить воды, досыпать кофе, опустошить контейнер с отработанным кофе, произвести очистку и другие.
- **Программирование-** позволяет: задать объём наполнения для трёх разных чашек; выбрать температуру подаваемого кофе; выполнять автоматическую ежедневную промывку; активировать функцию помола на следующую чашку, необходимую для непрерывного приготовления большого количества порций кофе, и многие другие.(только на машинах с дисплеем)

- **Регулировка помола кофе- качество помола влияет на вкусовые качества кофе. Мелкий помол- эспрессо. Крупный- американо. (Слишком мелкий помол дает излишнюю горечь, слишком крупный- водянистость).**
- **Настройки дозирования кофе- позволяет изменять крепость кофе по своему предпочтению.**
- **Подогрев платформы для чашек- подогревает чашки для более качественного приготовления некоторых видов кофе(например эспрессо).**
- **Подача горячей воды- есть у всех кофемашин. Можно разогреть чашку или просто заварить чай.**

Кухонные комбайны



Многофункциональный электро-механический бытовой прибор, предназначенный для обработки различных продуктов. Кухонный комбайн сочетает в себе ряд универсальных функций: миксер, тёрка, блендер, мясорубка, ломтерезка, шинковка, чистка.

Основные характеристики

- **Мощность-** измеряется в Вт. Важно, чтобы мощность соответствовала объему чаши. Если комбайн большой мощности имеет маленькую чашу- это только увеличит его производительность, а маломощный комбайн с большой чашей будет плохо справляться со своими задачами. Оптимальное соотношение мощность-объем:
300Вт- 1,5л.
400Вт- 2л.
700Вт- 3л.
- **Материал чаши-** пластик, стекло или металл
- **Емкость чаши-** емкость нужно выбирать исходя из потребностей. А так же необходимо обратить внимание на минимальный объем продуктов, необходимы для нормальной работы.

Насадки

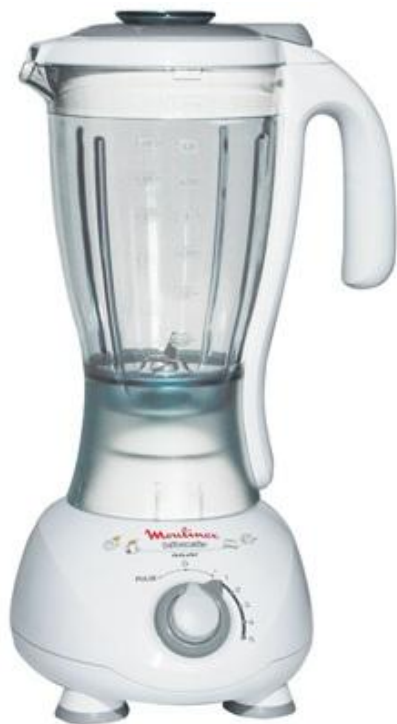
- Нож в комплекте не один, как правило, их несколько. Они изготовлены из нержавеющей стали, используются для измельчения, рубки, приготовления фарша для паштета. Степень измельчения зависит от того, насколько долго и при какой скорости продукты будут обрабатываться комбайном. Нож в виде диска с диагональной прорезью используется для шинковки капусты и нарезания ломтиками. Два лезвия на пластмассовом держателе используются для того, чтобы резать на кусочки неправильной формы.
- Тёрка используется, соответственно, для шинковки и измельчения. Тёрки могут иметь отверстия разного диаметра, от них зависит то, насколько мелкой будет нарезка.
- Диск-эмульгатор служит для того, чтобы взбивать

- **Тестомесильный крюк** представляет собой крюк в виде лопатки или изогнутой «рогульки». Благодаря ему тесто не просто перемешивается в одном месте чаши, это происходит поочерёдно с каждой порцией до образования однородной массы. При этом, на стенках рабочей чаши не остаётся муки и других продуктов.
- **Мороженица**, соответственно, предназначена для приготовления мороженого. Примите во внимание, что за сутки до использования этой функции насадку необходимо поместить в морозильную камеру для того, чтобы она достигла рабочей температуры. Затем в чаше смешивают все ингредиенты и включают прибор для замораживания.
- **Мясорубка**, в принципе, мало чем отличается от стандартной электрической мясорубки, к ней дополнительно можно приобрести всевозможные ножи, решётки и насадки.
- **Мультимиксер**, который также носит название мини-мельницы, мини-мясорубки, используется для измельчения зубцов чеснока, орехов, лука, петрушки и укропа, то есть любых маленьких порций продуктов.

- **Пресс** – специальная насадка, которая предназначена для приготовления картофельного пюре и фруктовой массы из мягких плодов без косточек. Густота пюре зависит от вида ситечка-решётки.
- **Мельница** способна измельчать крупы до порошкообразного состояния. Как правило, эта насадка представляет собой стальные жернова.
- **Блендер** – специальная насадка, которая предназначена для смешивания всевозможных жидкостей, приготовления коктейлей и детского питания. При помощи блендера также можно измельчать лёд для получения мелкой крошки.
- **Соковыжималка** способна выжать сок из свежих фруктов. Но при использовании в этих целях комбайна, а не отдельной соковыжималки, значительно увеличивается объём отходов. Количество полученного сока зависит от объёма рабочей чаши. Соковыжималка для цитрусовых во многом походит на обычный цитрус-пресс, она способна производить 1 литр сока в минуту.

Блендер

Стационарный



Погружной



Стационарный блендер

- Стационарный блендер обычно представляет собой расположенный на устойчивом основании корпус, внутри которого расположен электродвигатель— привод блендера, на который сверху надевается специальная узкая и высокая чаша с крышкой, внутри которой расположен лопастной нож. В Европе такой блендер называют *шейкером*

Применение, достоинства, недостатки

- **Применение:**
 - приготовление коктейлей;
 - приготовление соусов;
 - приготовление пюре.
- **Достоинства:**
 - не нужно держать в руках;
 - способен перемешивать жидкое тесто, колоть лед (отдельные модели);
 - удобен для приготовления и разливания коктейлей, т.к. чаша имеет носик.
- **Недостатки**
 - занимает много места;
 - плохо подходит для измельчения овощей.

Погружной

- **Высокоскоростной погружной блендер - миксер, оснащённый вместо венчиков для взбивания одной лопастной насадкой-ножом. Но в данное время используются разнообразные насадки и чаши для измельчения позволяющие не только смешать жидкие продукты но и измельчить, нарезать овощи и зелень в считанные секунды. Быстро сменить насадки позволяет специальный фиксатор на моторной части, что позволяет сделать данный прибор многофункциональным.**

Применение, достоинства, недостатки

- **Применение:**
 - измельчения овощей или фруктов;
 - приготовления овощных или фруктовых пюре;
 - приготовления соусов.
- **Достоинства:**
 - компактный, занимает мало места;
 - без проблем измельчает даже небольшие порции – идеальный вариант для приготовления пищи для ребенка.
- **Недостатки:**
 - во время работы все время нужно держать в руках
 - плохо подходит для приготовления коктейлей.

Характеристики

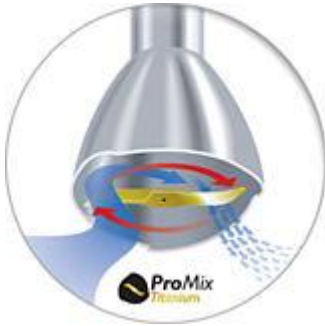
- **Мощность- 200-2270Вт. Маломощные блендеры подходят только для и измельчения мягких продуктов и коктейлей. Мощный блендер справится с твердыми овощами и колкой льда.**
- **Количество скоростей- 1-30. Позволяет выбрать оптимальную скорость и качество измельчения.**
- **Материал погружной части:**
 - **пластик. Меньше весит и легко моется. Нельзя работать с горячими продуктами, т.к. теряет форму.**
 - **нержавеющая сталь- очень прочная и долговечная. Позволяет работать с горячими продуктами. Увеличивает вес**

Опции

- **Насадки:**
 - **мини-измельчитель**- для измельчения зелени, овощей и т.д.
 - **Венчики**- для приготовления муссов, взбитых сливок и т.д.
 - **Диск для нарезки ломтиками**
 - **Вакуумный насос**- насадку, помогающую создавать вакуум в специальных контейнерах, также входящих в комплект. Продукты, упакованные таким образом хранятся в несколько раз дольше.

- **Турборежим- режим кратковременного увеличения оборотов двигателя. Включается отдельной кнопкой**
- **Импульсный режим- режим кратковременного включения от нажатия кнопки. Обороты двигателя регулируются силой нажатия**
- **Точная настройка- позволяет вручную установить скорость вращения насадки с точностью до оборота**

Philips



Технология ProMix-используется треугольная форма насадки блендера, обеспечивающая идеальную консистенцию супов, коктейлей и других блюд.



Титановое покрытие ножа- новый нож с титановым покрытием золотистого цвета более чем в шесть раз тверже своих предшественников и в три раза прочнее самурайского меча. А значит лезвие еще дольше останется острым.

Moulinex



Технология ActivFlow представляет собой систему из 4-х лезвий: 2 изогнутых лезвия создают вихревой поток, а два прямых - идеально смешивают ингредиенты, обеспечивая вашему блюду идеально нежную текстуру без комочков.

Kenwood



 **triblade**

Технология TriBlade-обеспечивает более быстрое и эффективное смешивание. Ножи расположены под разными углами обработка продуктов происходит на трех различных уровнях, позволяя достичь **идеального результата в считанные**

Bosch



**Технология QuattroBlade- нож с
четырьмя лезвиями,
заточенными по особой
технологии, для превосходной
производительности при
измельчении и смешивании.**

Мясорубки



**Механическое или
электромеханическое
приспособление для
измельчения мяса.
Может также
использоваться для
измельчения других
видов продуктов, а
также для изготовления
лапши, спагетти,
печенья, сока из мягких
фруктов и овощей.**

Электромясорубка

- **Мощность-** измеряется в Вт. Чем выше мощность, тем легче мясорубка переработает крупные куски мяса, жилы, мелкие кости, хрящи и т.д. Маломощные мясорубки дешевле, но и хорошо перерабатывают только маленькие куски мяса, мягкие овощи и т.д.
- **Производительность-** количество мяса, переработанного за 1 мин. Измеряется в кг/мин.

- **Корпус-** может изготавливаться из пластика или нержавеющей стали. Практической разницы нет. Сталь естественно прочнее.
- **Шнек-** может быть пластиковым и стальным. Пластик- для ягод, теста и мягких фруктов и овощей. Стальной- мясо и твердые продукты.
- **Ножи-** чем лучше сталь, тем дольше прослужит. Есть модели с самозатачивающимися ножами

Насадки

- **Насадка-овощерезка (шинковка)- позволяет нарезать твердые овощи кружочками, кубиками и брусочками.**
- **Насадка Кеббе- предназначена для получения полых сосисок для последующего наполнения их фаршем и обжаривания.**
- **Насадка для колбасы- предназначена для приготовления домашней колбасы, сосисок и сарделек.**
- **Моделирующая насадка для фарша- позволяет распределять фарш на равномерные порции.**
- **Насадка для томатов- предназначена для приготовления томатного сока и пасты.**
- **Насадка пресс- помогает готовить соки из мягких фруктов и овощей.**
- **Насадка-терка- позволяют использовать мясорубку в качестве тёрки.**
- **Насадки для теста- используют для приготовления лапши, спагетти и печенья.**

Дополнительные опции

- **Реверс- (автореверс, обратная прокрутка) –** вращение шнека в обратную сторону. Поможет справиться с застрявшей жилой – при реверсе ее просто вытолкнет в сторону входного отверстия.
- **Защита мотора-** предохраняет мотор от перегрева
- **Лоток(загрузочная платформа)-** Крепится сверху на входное отверстие мясорубки (горловину), позволяет с большим удобством обеспечить подачу исходного продукта, поскольку горловина достаточно узкая. При этом маленькие кусочки не будут падать мимо
- **Толкатель** предназначен для того, чтобы максимально безопасно продвигать продукт через горловину к шнеку. Для большей эффективности его форма такова, что зазоров между стенками толкателя и горловины не

Мультиварки



Мультиварка — многофункциональный бытовой кухонный электроприбор с программным управлением, предназначенный для приготовления широкого спектра блюд в автоматическом режиме.

Составляющие

- Корпус с одним или несколькими электрическими нагревательными элементами
- Герметично закрывающийся крышка с паровым клапаном
- Емкость для приготовления (кастрюли) с антипригарным покрытием
- Встроенный микроконтроллер для управления приготовлением
- Пользовательский интерфейс(управление) для управления микроконтроллером

Чаша

- **Объем- 1,5-6 литров. В зависимости от количества членов семьи надо выбирать мультиварку соответствующего объема. Нужно учитывать: в чаше 4,5 литра получается около 3 литров компота или 2 литров риса**
- **Покрыте**
 - **Антипригарное- смесь фторопласта с полиэтиленом/полипропиленом(у каждого производителя свой рецепт.) Очень легко царапается, желательно использовать силиконовые лопатки**
 - **керамика- очень прочное, не боится царапин. Но дорогое, хрупкое, со временем может потрескаться. Пищевые красители оставляют пятна.**

Нагрев

- Нагрев производится за счет ТЭНов расположенных снизу и по бокам чаши. На некоторых моделях нагревательный элемент установлен в крышку (3D-нагрев). Это позволяет быстро и равномерно прогреть пищу. ТЭН в крышке обычно слабый и нагревается до 50°C , чаще используется при подогреве

Программы

- **Автоматические:** количество автопрограмм может достигать 55 штук.
- **Самые распространенные:**
 - **Приготовление круп.** $T = 100^{\circ}\text{C}$. Режим для приготовления чистых круп, таких как гречка, рис и др.
 - **Приготовление на пару.** $T = 100^{\circ}\text{C}$. В этом режиме мультиварка работает аналогично пароварке и позволяет готовить блюда на пару. В чашу заливается вода, устанавливается контейнер для приготовления на пару. Кипящая вода превращается в пар, на котором и готовятся продукты.
 - **Выпечка.** $T = 180^{\circ}\text{C}$. Режим предназначенный как для приготовления тортов, пирогов, бисквитов, кексов, таки для омлетов и запеканок. Так же позволяет поджаривать продукты: сделать поджарку для супа или пожарить курицу кусочками.
 - **Молочная каша.** $T = 100^{\circ}\text{C}$. Режим готовит молочные каши из различных видов круп. Интересен вместе с отсрочкой старта, позволяет приготовить кашу к завтраку.

- Тушение. $T = 100-105^{\circ}\text{C}$. Предназначен для приготовления сложных и диетических блюд из мяса, гарниров, овощей, круп. В этом режим так же могут быть приготовлены холодец или заливное. Продукты томятся не подвергаясь жесткой температурной обработке.
- Плов. $T = 100^{\circ}\text{C}$. В основном предназначен для приготовления риса с мясом, морепродуктами или овощами. Этим режимом так же пользуются для приготовления картофеля или макарон. В нём мультиварка доводит воду до кипения, выпаривает, а затем высушивает и поджаривает блюдо.
- Гречка. $T = 100^{\circ}\text{C}$. Аналогично режиму Приготовление круп (см. выше).
- Суп. $T = 100^{\circ}\text{C}$. Режим предназначенный для приготовления обычных супов, крем-супов, бульонов или супов-пюре. Может использоваться для варки компотов и других напитков.
- Йогурт. $T = 40^{\circ}\text{C}$. Используется для приготовления йогуртов из закваски.
- Подогрев. $T = 50-75^{\circ}\text{C}$. Режим служащий подогревом только что приготовленному блюду, что бы оно не остывало. Может быть использован для разогрева охлажденного блюда.
- Ручные: в ручных настройках чаще всего можно регулировать только температуру и время.

Дополнительные опции

- **Отложенный старт- возможность приготовить пищу к нужному времени. Нужно учитывать, что при исполнении некоторых программ мультиварки разных производителей не поддерживают данную функцию (например Redmond не позволяет отложить приготовление каши, Panasonic- супа и т.д.)**
- **Функция скороварки- при готовке МВ закрывается герметично и внутри увеличивается давление, что ускоряет приготовление пищи**

- **Подогрев-** после приготовления пищи мультиварка автоматически переходит в режим подогрева, поддерживая пищу горячей. Режим практически нигде не отключается, поэтому, если не хотите чтобы пища подогревалась, надо либо отключать мультиварку от сети, либо использовать внешние таймеры с отключением.
- **Голосовой гид-** голосовые подсказки при использовании меню
- **Дисплей-** отображает информацию о выбранных программах и ходе их выполнения

Благодарю за внимание!
Высоких вам продаж,
коллеги!

