



WMF Group

WMF

Бренд класса премиум



Silit



schaerer



WMF Group – a Groupe SEB company

WMF – бренд класса премиум

WMF Group

Что нужно, чтобы стать брендом класса премиум?



WMF – бренд класса премиум

Головной офис WMF

WMF Group

Что означает WMF?

W.....Württembergische
(регион на юге Германии)

M.....Metallwaren
(изделия из стали)

F.....Fabrik
(завод)



WMF – бренд класса премиум

История WMF

WMF Group

Как все начиналось

В 1853 году владелец мельницы Даниэль Штрауб вместе с братьями Швайцерами организовал мануфактуру по производству металлической посуды.

Поначалу в расположенной в Гайслингене компании было 16 работников.



История WMF

Первый успех

Уже в 1862 году посеребренная посуда Straub & Schweizer завоевала свои первые призы на всемирной выставке в Лондоне.



История WMF

Первый собственный розничный магазин и слияние с Ritter & Co

В 1868 году был открыт первый собственный розничный магазин в Берлине – это стало началом существующей розничной структуры.



В 1880 году компания объединилась с мануфактурой изделий из металла Ritter & Co из Эсслингена. Вместе они образовали компанию Württembergische Metallwarenfabrik (WMF).



WMF – бренд класса премиум

WMF сегодня

WMF Group

№1 в Германии

Бренд товаров для
дома

Свыше
€ 1 млрд
Годовая выручка



Более
5 000 человек
Численность персонала

WMF – бренд класса премиум

WMF входит в TOP-10 лучших брендов Германии

WMF Group



WMF был признан лучшим товарным брендом в Германии в рамках премии **Best Brand Awards 2019**.

Победители премии определяются на основании исследования проведенного немецким институтом рынка GfK, и выбираются исключительно потребителями, а не коллегией судей.

В исследовании оценивается экономический успех, а также популярность и привлекательность бренда.

WMF – бренд класса премиум

Три ведущих бизнес-подразделения

WMF Group

Профессиональные кофемашины



- ✓ Полностью автоматизированные кофемашины для профессионального использования.
- ✓ При поддержке собственных и дистрибьюторских сетей продаж и обслуживания



- ✓ 349 млн евро продано в 2014
- ✓ Лидер рынка в профессиональных автоматических кофемашинах в мире.

Потребительские товары



- ✓ Премиальные товары для столовой и кухни, малая бытовая техника
- ✓ Продается через розничных партнеров. 200 собственных магазинов в Германии, Австрии и Швейцарии и на сайте



- ✓ 587 млн продано в 2014
- ✓ Лидер рынка в Германии, Австрии и Швейцарии и быстрый рост в Китае в 2014 и 2015 гг.

Оборудование для отелей



- ✓ Премиальная продукция для отелей, ресторанов и круизных кораблей.
- ✓ Поддержание собственными каналами дистрибуции



- ✓ 79 млн продано в 2014
- ✓ Лидер рынка в Германии, Австрии и Швейцарии.

Наша продукция

WMF для гурманов и кулинаров:

- предлагает высококачественную и красивую продукцию
- удовлетворяет самые высокие требования
- призывает наполнить эмоциями процесс приготовления и приема пищи



WMF – бренд класса премиум

Качество

WMF Group

Определение качества WMF

- Лучшие материалы
- Высочайшее качество изготовления
- Долговечная эксплуатация
- Даже при широком ассортименте стандарты по этим базовым требованиям действительно высоки



WMF – бренд класса премиум

Инновационность

Определение инноваций WMF

- Инновации WMF часто становятся эталоном
- Серьезные инновации в области материалов
- Высокие требования к качеству и дизайну в отношении инноваций

WMF Group



Cromargan®
Stainless steel 18/10



Cromargan
protect®



Performance Cut
Sharper for longer

«Дизайн WMF - это философия, а не просто подразделение», - Ахим Больстер,
Вице-президент по исследованиям и разработкам

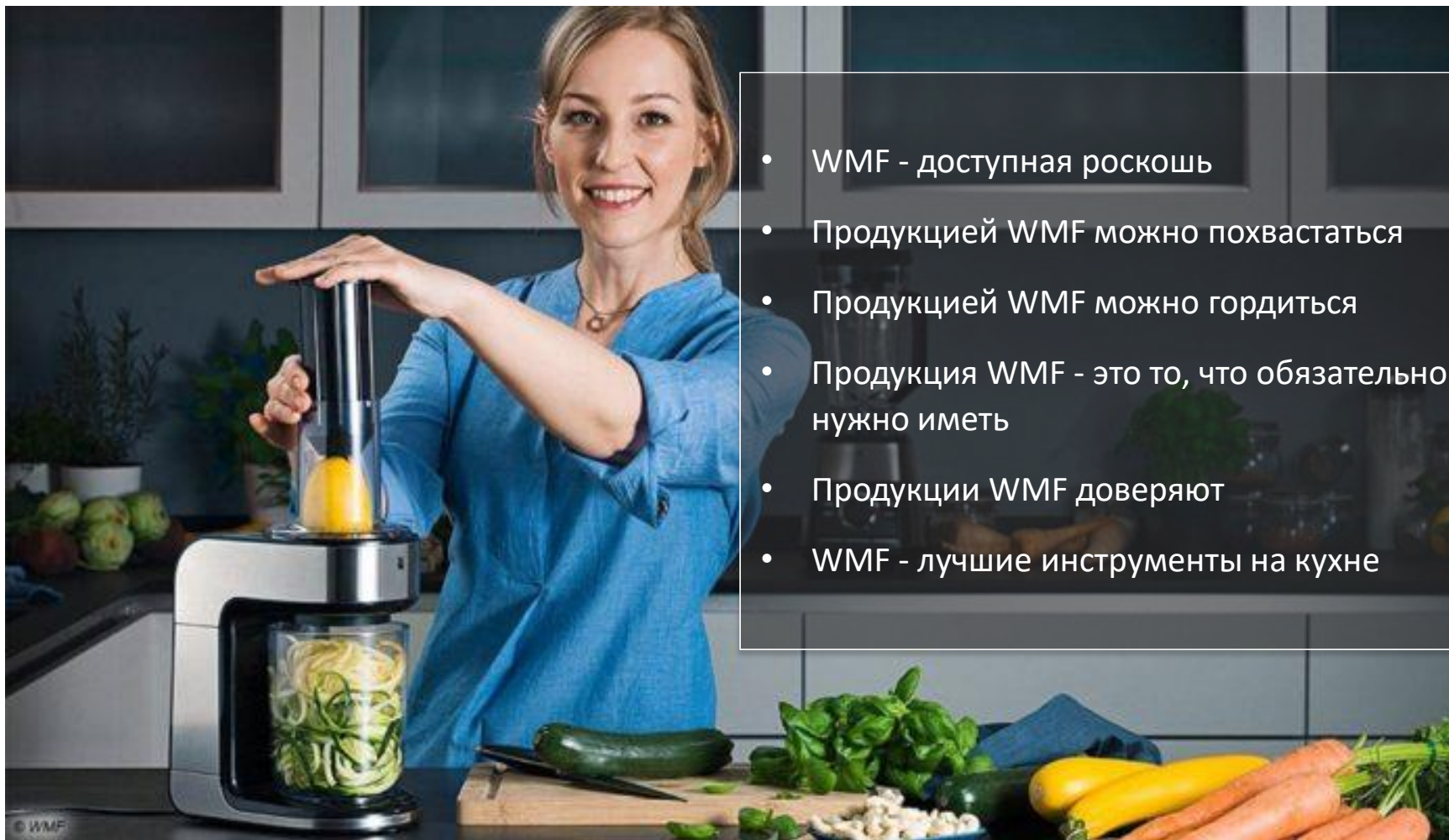


В настоящее время творческий коллектив компании WMF тесно сотрудничает со всемирно известными дизайнерами из самых разных областей.

WMF – бренд класса премиум

Продукция WMF глазами клиентов

WMF Group



- WMF - доступная роскошь
- Продукцией WMF можно похвастаться
- Продукцией WMF можно гордиться
- Продукция WMF - это то, что обязательно нужно иметь
- Продукции WMF доверяют
- WMF - лучшие инструменты на кухне

WMF – бренд класса премиум

WMF Group

Наша цель

A man with a beard, wearing a grey long-sleeved shirt and a light-colored apron, is smiling and cooking in a black frying pan on a stovetop. He is using a silver spatula. To his left, a woman in a blue button-down shirt is smiling and looking at him. The kitchen counter is cluttered with various items: a bowl of colorful vegetables (peppers, tomatoes), a small pot of green soup, a small jar of dark sauce, a small metal strainer, and some green beans. The background is a blurred kitchen with a brick wall and a potted plant.

Наша цель - превратить приготовление и прием пищи в истинное наслаждение.



Подготовка



Приготовление



Обеденный
стол



Напитки



Электроприборы

Бытовая техника WMF

Стратегия дизайна

WMF Group

Мой кухонный набор WMF

Широкий ассортимент, охватывающий такие категории как завтрак, подготовка продуктов, кулинарная обработка

- Единая концепция дизайна
 - Единая гарантия качества
- Возможность смешивать разные продукты SDA различных категорий, размеров, функций и цен.
- Общая особенность всех продуктов - полированная и шлифованная поверхность Cromargan®.



Бытовая техника WMF

Стратегия дизайна

WMF Group

Cromargan® - особый узнаваемый блеск

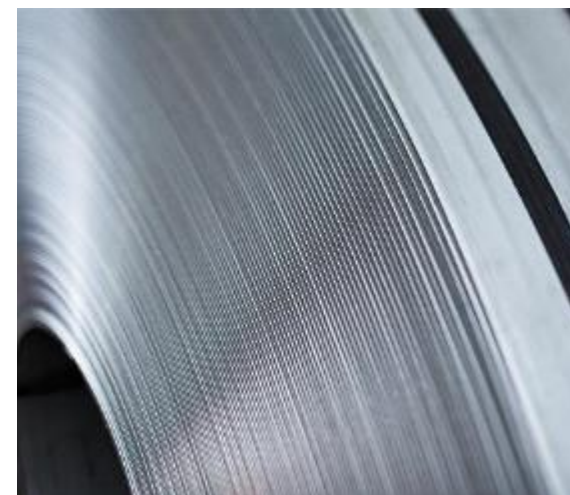
- Очень важный фактор успеха продукции WMF SDA
- Cromargan® - уникальная технология, используемая эксклюзивно WMF
- Хорошо полированный или шелковистый матовый - Cromargan® всегда выглядит стильно, чрезвычайно надежен и долговечен.
- Полированный никогда не потеряет утонченного блеска, а матовый всегда сохраняет благородный оттенок



WMF CROMARGAN® зарегистрированная торговая марка

Cromargan® - это нержавеющая сталь со следующим составом:

- **18% хрома** для устойчивости к коррозии
- **10% никеля** для непревзойденного блеска и устойчивости к кислотам
- **72% стали** высочайшего качества
- Сохраняет идеальный внешний вид и неповторимый блеск надолго
- Не подвержен коррозии
- Имеет узнаваемый долговечный блеск
- Нейтрален по вкусу и устойчив к воздействию кислот



Бытовая техника WMF

Серия KitchenMinis

WMF Group

- Широкий ассортимент продукции всех категорий
- Адаптация к современному образу жизни
- Компактность без ущерба функциональности
- Всегда найдется пространство для хранения
- Внешний материал Cromargan®



Кухонные машины WMF



Ассортимент кухонных машин 2020

Кухонная машина
Profi Plus



0416320771

NEW

Кухонная машина
Kitchen Minis One for All
Edition



416680771

Выводится

Кухонная машина
Kitchen Minis



416680711

Выводится

Кухонная машина
Kitchen Minis



416680701

Кухонная машина Profi Plus 0416320771



- Материал: цельнометаллический корпус
- Чаша 5л для смешивания из нержавеющей стали **Cromargan®** с крышкой **анти разбрызгивателем**
- Максимальная загрузка чаши **3кг** (для крутого теста 2,5кг)
- Взбивание **до 12 белков** одновременно
- **Все внутренние механизмы металлические**
- В комплекте: насадка для взбивания, венчик, крюк для густого теста
- **8 установок скорости**
- **Электронный контроль и мягкий старт**
- **Планетарное смешивание**
- Система **компактного хранения шнура**
- Мощность 1000 Вт

Бытовая техника WMF
Кухонная машина Profi Plus 0416320771

WMF Group



Венчик для
взбивания



Крюк для теста



Плоская мешалка



Венчик для взбивания



Муссы, суфле, десерт «Макарон», десерт «Анны Павловой», Тирамису, воздушные десерты.

Для приготовления тонкого теста, безе или кремов.

Скорость	Жидкие легкие смеси	Время приготовления
6-8	Бисквитное тесто	60-80 сек.
6-8	Бисквитное тесто	40-80 сек.
8	Взбитые сливки	40-80 сек.



Плоская мешалка

Для приготовления пюре,
заварного теста

Скорость	Тесто (от мягкой до нормальной консистенции)	Время приготовления
2-4	Тесто для тортов/смесь для кексов	40-80 сек.
2-4	Песочное тесто	40-60 сек.
1-3	Картофельное пюре	40-70 сек.



Крюк для замешивания

Тяжелое дрожжевое тесто
или тесто для хлеба

Скорость	Крутое тесто	Время приготовления
1-2	Дрожжевое тесто, тесто для пиццы	40-80 сек.
1-2	Тесто для хлеба	40-60 сек.
3-5	Тесто на основе творога	60-90 сек.

Бытовая техника WMF

Кухонная машина Profi Plus 0416320771

WMF Group



Кухонная машина Profi Plus 0416320771



- **Плавный запуск** – бережная защита мотора и идеальный результат без брызг.
- **Интеллектуальный контроль скорости** - машина адаптируется к нагрузке и сама регулирует мощность.
- **Планетарная система смешивания** – тщательное и равномерное перемешивание ингредиентов без налипания на стенках чаши.
- **Функция добавления ингредиентов** - равномерное замешивание самых разных компонентов в более крутых смесях.
- **Защита от перегрузки** - система охлаждения двигателя обеспечивает длительное время безопасной работы, а в случае экстремальных нагрузок машину защищает система отключения.

Кухонная машина Profi Plus 0416320771



Плавный запуск

Благодаря функции плавного запуска, прибор всегда начинает работу на низкой скорости, независимо от того какая скорость выбрана в качестве рабочей. Затем скорость постепенно повышается, пока не достигнет заданного значения. Это предотвращает разбрызгивание ингредиентов.



Электронная настройка скорости

Прибор оснащен электронным переключателем устройством контроля скорости, благодаря которому скорость остается постоянной при различных нагрузках.



Планетарная система перемешивания

Планетарная система перемешивания обеспечивает тщательное и равномерное перемешивание ингредиентов. Это предотвращает налипание ингредиентов/теста на кромки чаши.



Функция добавления ингредиентов

Данная функция используется для добавления легких или жидких ингредиентов в более крутые смеси (например, в тесто для маффинов, меренге, муссы, пенистые смеси, бисквитное тесто и суфле) или для медленного добавления муки и других ингредиентов (например, изюма и орехов) в тесто. Когда выбрана данная функция, прибор работает на низкой скорости, останавливается на несколько секунд, а затем снова начинает работу в режиме добавления ингредиентов.

По окончании использования функции добавления ингредиентов переключатель скорости следует повернуть в положение Off (Выкл) (0).

Кухонная машина Profi Plus 0416320771



Устройство контроля скорости

Прибор оснащен устройством контроля скорости с восьмью разными настройками скорости (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8), которые можно использовать для обработки самых разнообразных видов теста/смесей. С помощью данного устройства можно также выбрать функцию добавления ингредиентов (Рис.Е).



Защита от перегрузки

Прибор оснащен системой защиты от перегрузки. Она предотвращает повреждение двигателя из-за перегрузки.

Если прибор отключается в процессе эксплуатации, необходимо сделать следующее:

- Повернуть регулятор скорости в положение Off (Выкл) (0), вынуть из розетки вилку и оставить прибор остывать на 20-30 минут.
- После остывания прибора, снова вставить вилку в розетку и продолжить работу.

Кухонная машина Profi Plus 0416320771

Насадка	Настройка скорости	Примеры использования	Рекомендуемое время работы
Насадка для взбивания		Тесто (от мягкой до нормальной консистенции)	
	2-4	Тесто для тортов/ смесь для кексов	40-80 сек.
	2-4	Песочное тесто	40-60 сек.
	1-3	Картофельное пюре	40-70 сек.
Крюк для перемешивания		Крутое тесто	
	1-2	Дрожжевое тесто, тесто для пиццы	40-80 сек.
	1-2	Тесто для хлеба	40-80 сек.
	3-5	Тесто на основе творога	60-90 сек.
Венчик		Жидкие легкие смеси (с пузырьками воздуха)	
	6-8	Бисквитное тесто	60-80 сек.
	6-8	Бисквитное тесто	40-80 сек.
	8	Взбитые сливки	40-80 сек.

Кухонная машина Profi Plus 0416320771

	 Можно мыть в посудомоечной машине	 Можно ополаскивать проточной водой	 Протирать влажной тряпкой
Чаша для смешивания	✓	✓	✓
Экран от брызг	—	✓	✓
Блок двигателя	—	—	✓
Насадка для взбивания	—	✓	✓
Крюк для перемешивания	—	✓	✓
Венчик	—	✓	✓



VS



- 1000 Вт
- Чаша 5л из Cromargan
- Максимальная загрузка чаши 3кг
- 8 скоростей
- Интеллектуальный контроль скорости
- Компактное хранение шнура
- Система плавного запуска
- Функция добавления ингредиентов

- 300 Вт
- Чаша 4.83л
- До 0,9 кг муки
- 10 скоростей
- -
- -
- -
- -

Кухонная машина KitchenMinis 416680711



- Материал: цельнометаллический корпус
- На **42% меньше** и на **28% легче** чем Profi Plus
- 3л чаша для смешивания из нержавеющей стали **Cromargan®** с крышкой **анти разбрызгивателем**
- В комплекте: миксер, **стеклянная чаша для блендера 0,8 л**, насадка для взбивания, венчик, крюк для густого теста, лопатка для теста
- **8 установок** скорости
- **Все внутренние механизмы металлические**
- **Электронный контроль и мягкий старт**
- Таймер с **LCD дисплеем** для высокой точности готовки
- **Автоматическое отключение** (при установке)
- **Автоматическое сматывание** шнура
- **АС мотор**
- Мощность 430 Вт

Кухонная машина KitchenMinis 416680771

One for All Edition



- Материал: цельнометаллический корпус
- На **42% меньше** и на **28% легче** чем Profi Plus
- Зл чаша для смешивания из нержавеющей стали **Cromargan®** с крышкой **анти разбрызгивателем**
- В комплекте: миксер, **чаша для блендера из Тритана на 550 мл**, насадка для взбивания, венчик, крюк для густого теста, лопатка для теста
- **8 установок** скорости
- **Все внутренние механизмы металлические**
- **Электронный контроль и мягкий старт**
- Таймер с **LCD дисплеем** для высокой точности готовки
- **Автоматическое отключение** (при установке)
- **Автоматическое сматывание** шнура
- **АС мотор**
- Мощность 430 Вт
- 16 000 оборотов/минуту

Кухонная машина Kitchen Minis One for All Edition



**Блендер на 550 мл
из тритана**
Для освежающих
смузи



**Чаша из Cromargan
на 3 л**
Для приготовления
до 1 кг теста



Плоская мешалка
Для песочного теста
и пюре



Венчик
Для воздушных
десертов, муссов



Крюк
Для сдобного и
теста для хлеба

Бытовая техника WMF

WMF Group

Кухонная машина KitchenMinis 0416440711/ 0416440771



Кухонная машина KitchenMinis 0416440711/ 416680771



- **Плавный запуск** – бережная защита мотора и идеальный результат без брызг.
- **Интеллектуальный контроль скорости** - машина адаптируется к нагрузке и сама регулирует мощность.
- **Планетарная система смешивания** – тщательное и равномерное перемешивание ингредиентов без налипания на стенках чаши.
- **Функция добавления ингредиентов** - равномерное замешивание самых разных компонентов в более крутых смесях.
- **Защита от перегрузки** - система охлаждения двигателя обеспечивает длительное время безопасной работы, а в случае экстремальных нагрузок машину защищает система отключения.

Бытовая техника WMF

WMF Group

Кухонная машина KitchenMinis 0416440711/ 416680771

- **Электронный таймер** – может использоваться вместе или отдельно от других функций, например, засечь время когда поднимется тесто.
- **Функция автоматического выключения** – автоматизирует работу для достижения наилучших результатов.



Кухонная машина KitchenMinis 0416440711/ 416680771



Плавный запуск

Благодаря функции плавного запуска, прибор всегда начинает работу на низкой скорости, независимо от того какая скорость выбрана в качестве рабочей. Затем скорость постепенно повышается, пока не достигнет заданного значения. Это предотвращает разбрызгивание ингредиентов.



Электронная настройка скорости

Прибор оснащен электронным переключателем устройством контроля скорости, благодаря которому скорость остается постоянной при различных нагрузках.



Планетарная система перемешивания

Планетарная система перемешивания обеспечивает тщательное и равномерное перемешивание ингредиентов. Это предотвращает налипание ингредиентов/теста на кромки чаши.



Функция добавления ингредиентов

Данная функция используется для добавления легких или жидких ингредиентов в более крутые смеси (например, в тесто для маффинов, меренге, муссы, пенистые смеси, бисквитное тесто и суфле) или для медленного добавления муки и других ингредиентов (например, изюма и орехов) в тесто. Когда выбрана данная функция, прибор работает на низкой скорости, останавливается на несколько секунд, а затем снова начинает работу в режиме добавления ингредиентов.

По окончании использования функции добавления ингредиентов переключатель скорости следует повернуть в положение Off (Выкл) (0).

Кухонная машина KitchenMinis 0416440711



Функция пульсации

Для запуска функции пульсации, необходимо выбрать PULSE (Пульсация) на регуляторе скорости (10).

Двигатель будет работать на максимальной скорости, а регулятор скорости (10) будет настроен на функцию пульсации. Максимальное время работы данной функции не должно превышать одну минуту.



Функция таймера

Функция таймера может использоваться вместе или отдельно от других функций прибора, например, для того, чтобы задать время, пока будет подниматься тесто. После активации функции таймера можно продолжать использовать другие функции прибора.

Примечание: Функция таймера может быть активирована, только если регулятор скорости (10) находится в положении Off (Выкл) (0).



Постановка функции таймера на паузу

Функцию таймера можно в любой момент «поставить на паузу».

- Нажать кнопку Start/Pause (Пуск/Пауза) для приостановки времени. Иконка  начнет мигать.
- Для реактивации функции таймера следует нажать кнопку Start/Pause (Пуск/Пауза). Иконка  перестанет мигать.



Функция таймера и автоматическое выключение

Если функция таймера используется одновременно с функцией автоматического выключения, прибор автоматически отключается по истечении заранее заданного времени.

Кухонная машина KitchenMinis 0416440711/ 416680771



Функция таймера и автоматическое выключение

Если функция таймера используется одновременно с функцией автоматического выключения, прибор автоматически отключается по истечении заранее заданного времени.



- Желаемое значение времени можно задать согласно описанию в разделе «Функция таймера».
- Запустить функцию таймера, выбрав значение скорости на регуляторе скорости. (Рис. 6) Светодиодное кольцо загорится белым. На дисплее появится соответствующая иконка  и будет показано оставшееся время.

Примечание: Таймер не работает одновременно с функцией пульсации.

Примечание: Данное значение времени можно также изменить уже при активированном таймере с помощью кнопок Plus/Minus (Плюс/Минус).

- По истечению заданного времени прибор издает сигнал и автоматически отключается. Светодиодное кольцо на регуляторе скорости мигает, пока его не повернут в положение Off (Выкл) (0).

Кухонная машина KitchenMinis 0416440711/ 416680771

Приспособление	Примеры использования	Максимальное количество смешиваемой массы	Настройка скорости	Рекомендуемое время смешивания
Насадка для взбивания	Тесто (от мягкой до нормальной консистенции)			
	Тесто для тортов/ жидкое тесто	1,1 кг	2-4	40-80 сек
	Песочное тесто	1 кг	2-4	40-60 сек
	Картофельное пюре	1,3 кг	1-3	40-70 сек.
Крюк для замешивания теста	Крутое тесто			
	Дрожжевое тесто/тесто для пиццы	1,1 кг	1-2	40-80 сек
	Тесто для хлеба	1,1 кг	1-2	40-80 сек
	Тесто на основе творога	1,1 кг	3-5	60-90 сек
Венчик	Жидкие легкие смеси (с пузырьками воздуха)			
	Яичные белки	2-8 яиц	6-8	60-80 сек
	Опарное тесто	700 г	6-8	40-80 сек
	Взбитые сливки	600 г	8	40-80 сек

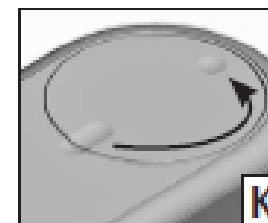
Максимальное количество теста: 685 г муки + 345 мл воды

Количество яиц: 2-8 шт

Рекомендуемое время смешивания является лишь общей рекомендацией. Оно может варьироваться в зависимости от используемого объема.

Кухонная машина KitchenMinis 0416440711/ 416680771

Примеры	Скорость	Максимальное время смешивания	Максимальный объем заполнения
Коктейли	Низкая (мин.)	40-60 сек.	500 мл
Мягкие фрукты (например, бананы, абрикосы)	Низкая (мин)	30-60 сек	250 г
Молочные коктейли / смузи из мягких фруктов	Низкая (мин)	30-60 сек	250 г фруктов + 150 мл молока / сока
Супы, соусы	Средняя	30-60 сек.	500 мл
Молочные коктейли / смузи из более твердых фруктов	Средняя	40-60 сек.	250 г фруктов + 150 мл молока /сока
Молочные коктейли / смузи из замороженных фруктов, зеленые смузи	Высокая (макс.)	40-60 сек	250 г фруктов + 150 мл молока /сока



Кухонная машина KitchenMinis 0416440711/ 416680771

	 Можно мыть в посудомоечной машине	 Можно ополаскивать проточной водой	 Протирать влажной тряпкой
Чаша для смешивания (8)	✓	✓	✓
Экран от брызг (9)	—	✓	✓
Корпус (6)	—	—	✓
Насадка для взбивания (11)	—	✓	✓
Крюк для замешивания теста (12)	—	✓	✓
Венчик (13)	—	✓	✓



VS



- 430 Вт
- Чаша 3л из Cromargan
- Максимальная загрузка чаши 1,3кг
- 8 скоростей
- Интеллектуальный контроль скорости
- Автосматывание шнура
- Система плавного запуска
- Функция добавления ингредиентов
- Таймер отключения

- 250 Вт
- Чаша 3.3л
- Максимальная загрузка чаши 680г муки
- 10 скоростей
- -
- -
- -
- -
- -

Бытовая техника WMF

WMF Group

Насадка для пасты (для раскатывания теста) 0416950721

для кухонных машин PROFI PLUS и KitchenMinis



Бытовая техника WMF

WMF Group

Насадка для пасты (таглиателли) 0416910721

для кухонных машин PROFI PLUS и KitchenMinis



Бытовая техника WMF

WMF Group

Насадка для пасты (спагетти) 0416810721

для кухонных машин PROFI PLUS и KitchenMinis



Бытовая техника WMF

WMF Group

Насадка-мясорубка 0416920711

для кухонных машин PROFI PLUS и KitchenMinis



Бытовая техника WMF

WMF Group

Насадка для печенья 0416940711

для кухонных машин PROFI PLUS и KitchenMinis



Бытовая техника WMF

WMF Group

Насадка-овощерезка 0416960771

для кухонных машин PROFI PLUS и KitchenMinis





Чайники

WMF

Бытовая техника WMF

Ассортимент электрических чайников WMF

WMF Group

New
Lumero



0413290011

New
Lumero
Multi-Kettle



0413260011

SkyLine Vario



0413110721

SkyLine



0413050721

Lono



0413130711

Lineo



0413060711

Выводится

KitchenMinis



0413140711

KitchenMinis



0413180712

KitchenMinis



0413190751

Выводится

KitchenMinis



0413190741

Выводится

KitchenMinis



0413190711

Lumero Multi-Kettle 0413260011



- Материал матовая нержавеющей сталь **Cromargan®**
- **5 в 1:** чайник + заварочный чайник + приготовление йогуртов+ глазури для фондю + подогрев детского питания
- **Практичная стеклянная чаша 900 мл** для приготовления
- 4 уровня нагрева: **70°C, 80°C, 90°C, 100°C** для разных видов чая: зеленый, белый, оолонг
- Настраиваемое время заваривания: **от 0 до 15 мин**
- Кнопка индивидуально настраиваемой программы для температуры **60-100°C**
- **Функция длительного подогрева** до 8 часов
- Стильный дизайн со светодиодной LED-подсветкой
- Объем: Чай до 1.4 л/ вода до 1.6 л
- Мощность 3,000 Вт

Lumero Multi-Kettle 0413260011



- **Идеальная температура и время заваривания** – возможность выбрать температуру от 60°C до 100°C и время заваривания от 30 секунд до 15 минут.
- **5 предустановленных программ** для кипячения воды, приготовления чая, йогурта и глазури для шоколадного фондю, а также для разогрева детского питания
- **Приготовления йогурта из любого вида молока**, в том числе соевого миндального или сухого, подогрева детского питания и приготовления глазури.
- **Функция постоянного подогрева**– Эта функция позволяет поддерживать выбранную температуру воды в течение периода до 8 часов после подогрева.
- **Система безопасности** – встроенный термостат защищает пустой чайник от перегрева в результате его случайного включения без воды.

Бытовая техника WMF

Lumero Multi-Kettle 0413260011

WMF Group



Lumero Multi-Kettle 0413260011

Кнопка	Программа	Температура	Время
	Кипячение воды	100°C или 212°F	По достижению температуры, прибор автоматически выключается.
	Поддержание температуры (например, для шоколадного фондю)	40–90°C или 104–194°F	Можно установить на время от 5 минут до 8 часов.
	Приготовление чая	40–100°C или 104–212°F	Можно установить на время от 30 секунд до 15 минут.
	Приготовление йогурта	42°C или 108°F	Можно установить на время от 1 до 24 часов.
	Подогрев детского питания	38°C or 50°C или 100°F or 122°F	Можно установить на время от 5 минут до 2 часов.

Lumero Multi-Kettle 0413260011

Приготовление чая

1. Наполните ситечко (4) и следуйте инструкции на упаковке, чтобы добавить необходимое количество чая. Ориентировочно, на 250 мл воды должна приходиться одна чайная ложка чайных листьев.
 2. Налейте необходимое количество воды в чайник. Не наполняйте выше чайной отметки.
 3. Поставьте чайник на подставку (10).
 4. Поместите чайное ситечко (4) в чайник, установив держатель чайного ситечка (3) через крышку и закрепив на колпачке (1) (Рис. В)
 5. Убедитесь, что чайное ситечко (4) расположено на одном уровне с крышкой. Для этого потяните чайное ситечко (4) вверх за держатель чайного ситечка (3) (Рис С).
 6. Используйте программу «Чай» (15), чтобы установить требуемую температуру (13, 14) и время заваривания (18, 19).
 7. Для запуска процесса подогрева необходимо нажать кнопку start/stop (пуск/стоп) (21).
 8. При достижении требуемой температуры подается звуковой сигнал и выбранное время заваривания начинает мигать на дисплее. Чайное ситечко (4) сейчас можно опустить в воду и время заваривания начинается путем нажатия кнопки start/stop (пуск/стоп) (21).
 9. Дайте чаю завариться в течение необходимого времени, в зависимости от сорта чая. По истечении заданного времени прибор издает сигнал и автоматически отключается.
 10. Удалите чайное ситечко (4) с помощью колпачка (1).
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Поднимающийся пар может вызвать ожоги и привести к нагреванию ситечка (4) и держателя ситечка (3).

–

Lumero Multi-Kettle 0413260011

Приготовление йогурта

Йогурт – продукт ферментации молока. Допускается использование любого типа молока: цельное или обезжиренное пастеризованное молоко, цельное или подвергавшееся ультравысокотемпературной стерилизации обезжиренное молоко, парное молоко, соевое молоко, миндальное молоко или сухое молоко. Ультрапастеризованное молоко лучше всего подходит для процесса ферментации. Любой другой тип молока необходимо быстро прогреть до 90°C (немного не доводя до кипения), а затем остудить до 40°C. Для приготовления йогурта вам необходима молочная и йогуртная закваска или свежий натуральный йогурт. При использовании йогуртной закваски важно следовать особым указаниям производителя. Ультрапастеризованное молоко должно быть комнатной температуры перед использованием. Йогурт можно приготовить в стеклянном вставном блоке (6) прибора из примерно 900 мл молока и двух столовых ложек готового йогурта или аналогичного количества йогуртной закваски.

Lumero Multi-Kettle 0413260011

Разогрев детского питания

Программа «Детское питание» предназначена для подогрева детского питания, первоначальная температура которого составляет 4–5°C (температура в холодильнике).

Обратите внимание, что при иной первоначальной температуре время подогрева увеличится или уменьшится.

Пища не кипятится в данной программе, следовательно, она только разогревается, а не стерилизуется. Если Вы приготовили детское питание сами, убедитесь в том, что оно хорошо простерилизовано, прежде чем разогревать питание в приборе.

Готовое питание в оригинальных закупоренных баночках как правило отвечает данному требованию.

Используйте только простерилизованные и подходящие кухонные принадлежности для помешивания (деревянные ложки и другие подобных приборы не подходят для этой цели)!

Примечание: детское питание необходимо постоянно помешивать (особенно при использовании более высокой температуры), чтобы обеспечить равномерный нагрев!

ВАЖНО: Перед тем, как подавать (детское) питание или кормить им, несколько раз перемешайте и тщательно проверьте температуру! С помощью программы «Детское питание» (17) Вы можете подогреть 900 мл молока или детского питания.

Lumero Multi-Kettle 0413260011

Функция постоянного подогрева

Эта функция позволяет поддерживать выбранную температуру воды в течение периода до 8 часов после подогрева.

1. Выберите необходимую температуру и время подогрева с помощью программы подогрева (12).
2. Как только температура воды достигнет необходимой температуры, автоматически начнется время подогрева.

Примечание: При использовании стеклянного вставного блока (6) выбранная температура не может превышать 50°C, в противном случае существует риск ожогов при вынимании стеклянного вставного блока (6).

Бытовая техника WMF

Lumero Multi-Kettle 0413260011

WMF Group



➤ Функция индивидуальной настройки :

1. Включите чайник и задайте нужную температуру.
2. По достижении желаемой температуры чайник подскажет, что пора заваривать чай.
3. На дисплее появится время заваривания – опустите рукоятку чайного ситечка вниз и запустите программу заваривания.
4. По истечении времени заваривания прибор издаст звуковой сигнал и автоматически отключится.

Бытовая техника WMF

Lumero Multi-Kettle 0413260011

WMF Group



«Только представьте, это не просто чайник, а полноценная чайная станция с которой вы сможете приготовить различные виды чая по всем канонам. И каждая чашка будет наполнена насыщенным вкусом и не превзойденным ароматом. А также дополнить свой завтрак домашними натуральными йогуртами и десерты или использовать для деликатного разогрева детского питания»

Температура	Тип чая	Время заваривания
60°C	Японский зеленый чай	3-4 Мин.
70°C	Белый чай	3-4 Мин.
	Желтый чай	1-3 Мин.
80°C	Зеленый чай	3-4 Мин.
	Улун	1-2 Мин.
90-100°C	Черный чай	3-4 Мин.
	Травяной, фруктовый чай	5-8 Мин.

Чайник KitchenMinis Vario 1л 0413180712



- Классический дизайн
- Материал: матовая нержавеющая сталь **Cromargan®**
- Стекло **SCHOTT Duran** -жаропрочное, не меняет вкус воды и легко моется
- Съёмное ситечко из нержавеющей стали **Cromargan®**
- Функция приготовления чая с 5-тью настраиваемыми уровнями температуры для разных сортов чая: 60°C, 70°C, 80°C, 90°C, 100°C
- **Функция pre-boil** и сохранения тепла в течение 20 мин
- Мощность: 1900 Вт
- Объем: 1 л
- Звуковой сигнал
- LED подсветка

Чайник KitchenMinis Vario 1л 0413180712



- **5 температурных режимов** – идеальная температура заваривания для каждого типа чая.
- **Звуковая индикация** – чайник сообщит, когда вода достигнет выбранной температуры.
- **Функция Keep Warm** – поддержание выбранной температуры до 20 минут.
- **Функция Pre-boil** – чайник вскипятит воду, а после сообщит, когда она достигнет выбранной температуры.
- **KitchenMinis** – яркий пример рационального использования пространства.

Чайник KitchenMinis Vario 1л 0413180712

Функция предварительного кипячения

Чайник оснащен функцией предварительного кипячения.

Для активации этой функции нажмите кнопку выбора температуры дважды для выбора желаемой температуры (70°, 80° или 90°C). Включится подсветка выбранной кнопки температуры и кнопка 100°C.

Для запуска процесса кипячения необходимо нажать кнопку Start/Stop (Пуск/Стоп).

После закипания воды подсветка кнопки 100°C выключится, и процесс охлаждения начнется автоматически. Кнопка Start/Stop (Пуск/Стоп) начнет мигать. Реальная температура воды будет отображена на дисплее. По достижении желаемой температуры раздастся звуковой сигнал (несколько гудков через определенные интервалы). А теперь можно заварить чай и начать кипятить или использовать воду в других целях.

Примечание: Обратите внимание, что для остывания воды со 100°C до 60°C или 70°C требуется несколько минут.

Чайник Lono 1.7 л 0413150711



- Материал: нержавеющей сталь матовый **Cromargan®**
- Стекло **Schott DURAN®** -жаропрочное, не меняет вкус воды и легко моется
- Съёмная крышка для легкости ухода
- Удобное открывание крышки одним нажатием
- Высокий уровень безопасности благодаря защите от выкипания и перегрева
- Автоматическое выключение и блокировка крышки
- Объем 1.7 л
- Мощность 3000 Вт

Бытовая техника WMF

WMF Group

Чайник Lono 1.7 л стеклянный 0413150711



Чайник SkyLine Vario 1.6 л 0413110721



- Современный дизайн
- Материал: полированная нержавеющая сталь **Cromargan®**
- 5 уровней нагрева: **60°, 70°, 80°, 90°, 100°C**
- Звуковой сигнал при достижении необходимой температуры
- Функция сохранения тепла в течение 20мин
- **Прорезиненная нескользящая ручка** для максимального комфорта и безопасности
- Подсветка
- Мощность 3000 Вт
- Объем 1.6 л

Чайник SkyLine 1.6 л 0413050721



- Современный дизайн
- Материал: полированная нержавеющая сталь **Cromargan®**
- Прорезиненная нескользящая ручка для максимального комфорта и безопасности
- Высокий уровень безопасности благодаря защите от выкипания и перегрева
- Подсветка
- Мощность 3000 Вт
- Объем 1.6 л

Бытовая техника WMF

Чайник SkyLine Vario 1.6 л

WMF Group



Чайник Lono 1.6 л 0413130711



- Современный дизайн
- Материал: матовая нержавеющая сталь **Cromargan®**
- Сменный, моющийся фильтр от накипи
- Автоматическое выключение и блокировка крышки
- Объем 1.6л
- 2.400 Вт

Чайник Lineo 1.6 л 0413060711



- Классический дизайн
- Материал: матовая нержавеющей сталь **Cromargan®**
- Внешний индикатор уровня воды
- Высокий уровень безопасности благодаря защите от выкипания и перегрева
- Мощность: 1900 Вт
- Объем: 1 л
- Звуковой сигнал
- LED подсветка

Бытовая техника WMF

Чайник Lineo 1.6 л 0413060711

WMF Group



Чайник стеклянный KitchenMinis (тонированное стекло, цвет медный) 0413190751



Cromargan®



1900 Watt
WMF High Performance



- Современный дизайн
- Материал: матовая нержавеющая сталь **Cromargan®** цвет медный
- Стекло **Schott DURAN®** - тонированное, жаропрочное, не меняет вкус воды и легко моется
- Удобное открывание крышки одним нажатием
- Внутренний индикатор уровня воды
- Сменный, моющийся фильтр от накипи
- Автоматическая защита от перегрева
- Автоматическое выключение и блокировка крышки
- Мощность 1900 Вт
- Объем 1 л

Чайник стеклянный KitchenMinis (тонированное стекло, цвет графит) 0413190741



Cromargan®



1900 Watt
WMF High Performance



- Современный дизайн
- Материал: матовая нержавеющей сталь **Cromargan®** цвета графит
- Стекло **Schott DURAN®** - тонированное, жаропрочное, не меняет вкус воды и легко моется
- Удобное открывание крышки одним нажатием
- Внутренний индикатор уровня воды
- Сменный, моющийся фильтр от накипи
- Автоматическая защита от перегрева
- Автоматическое выключение и блокировка крышки
- Мощность 1900 Вт
- Объем 1 л

Чайник стеклянный KitchenMinis 0413190711



Cromargan®



1900 Watt
WMF High Performance



- Современный дизайн
- Материал: матовая нержавеющая сталь **Cromargan®**
- Стекло **Schott DURAN®** - жаропрочное, не меняет вкус воды и легко моется
- Удобное открывание крышки одним нажатием
- Внутренний индикатор уровня воды
- Сменный, моющийся фильтр от накипи
- Автоматическая защита от перегрева
- Автоматическое выключение и блокировка крышки
- Мощность 1900 Вт
- Объем 1 л

Бытовая техника WMF

WMF Group

Чайник стеклянный KitchenMinis 0413190711



Чайник KitchenMinis 0.8л 0413140711



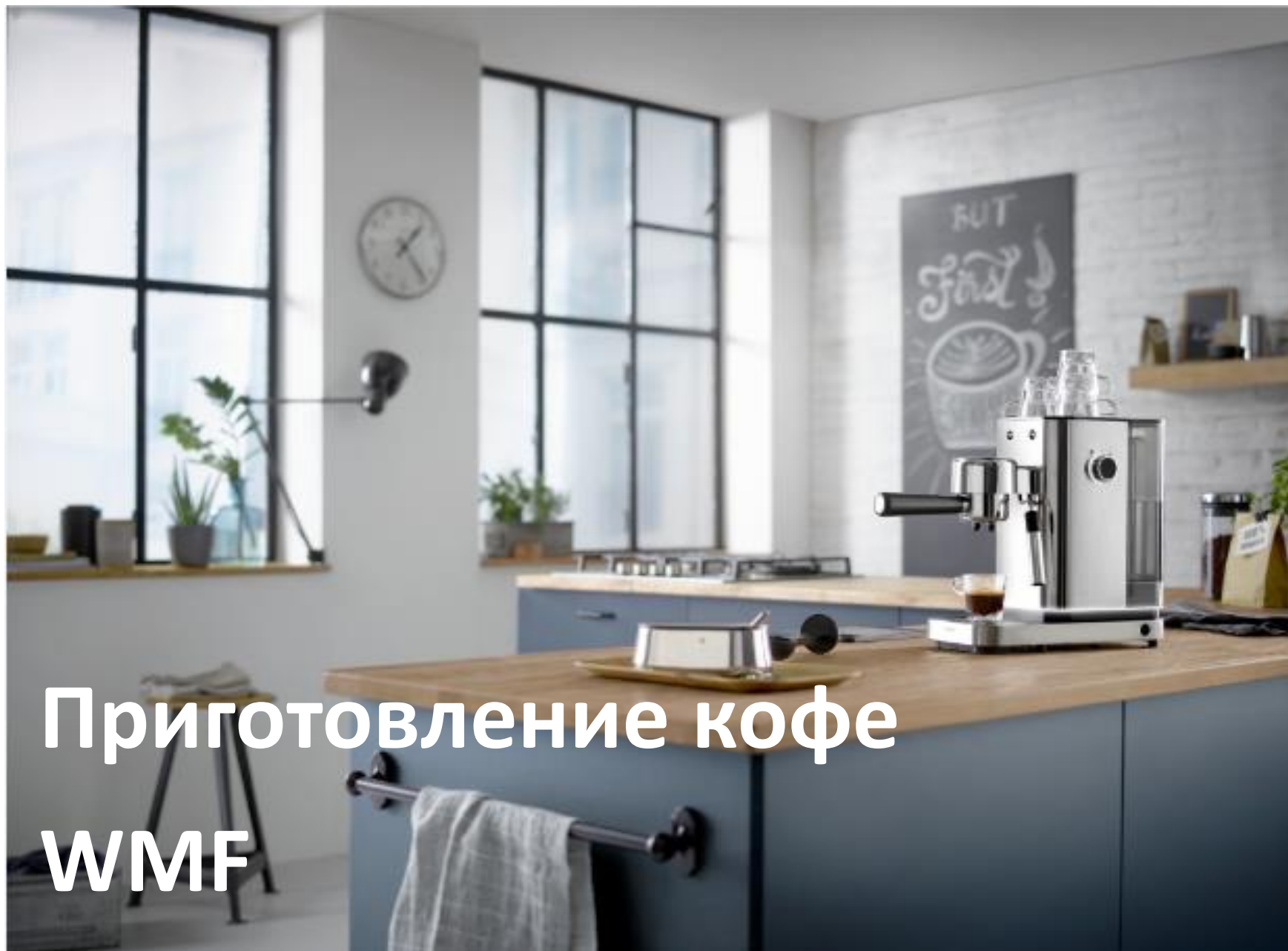
- Современный дизайн
- Материал: матовая нержавеющей сталь **Cromargan®**
- Внутренний индикатор уровня воды
- Сменный, моющийся фильтр от накипи
- Автоматическое выключение и блокировка крышки
- Мощность 1800 Вт
- Объем 0.8 л

Бытовая техника WMF

WMF Group

Чайник KitchenMinis 0.8л 0413140711





Приготовление кофе

WMF

Кофемашина Lumero Espresso maker 0412360711



- Материал: матовая нержавеющая сталь **Cromargan®**
- **LED-подсветка** подчеркивает элегантный дизайн
- Система Thermoblock для быстрого приготовления эспрессо правильной температуры
- Быстрый нагрев за 30-40 секунд
- Ручка с держателем для фильтра: на 1 чашку, на 2 чашки, для таблетированного кофе
- 1 или 2 чашки эспрессо одним нажатием кнопки
- Встроенный капучинатор для приготовления: молочной пены, горячего молока или горячей воды для чая.
- Съёмный поддон с защитой от переполнения и регулировкой высоты для разных чашек
- Съёмный резервуар для воды с индикатором уровня воды
- Автоматическая программа очистки от накипи
- Давление: 15 бар
- Мощность: 1400 Вт

1400 Watt

WMF High Performance



**Anti-Calc
Program**



3 cup sizes possible



**1-2
Cups**



WMF Ambient Light

Кофемашина Lumero Espresso maker 0412360711



- **Сильное исполнение, элегантный дизайн** - для идеальных моментов наслаждения эспрессо, капучино, латте маккиато, американо и других фирменных сортов кофе при идеальной температуре.
- **Система нагрева Thermoblock** для быстрого приготовления эспрессо правильной температуры, быстрый нагрев за 30-40 секунд.
- **Многофункциональность в приготовлении:**
 - Ручка с держателем для фильтра (3 фильтра): на 1 чашку, на 2 чашки, для таблетированного кофе.
 - Встроенный капучинатор для приготовления: молочной пены, горячего молока или горячей воды для чая.
- **Универсальная мерная ложка дозатор** и с трамбовочным темпером с другой стороны.



Кофеварка со стеклянной колбой Lumero Glass Coffee 0412320711



- Материал: матовая нержавеющая сталь **Cromargan®**
- Стильная кофемашина с фильтром и светодиодной подсветкой для максимального удовольствия от кофе.
- Сенсорная панель управления с системой быстрого запуска, **функцией часов и таймером до 24 часов.**
- Стеклянный кувшин на 1,25 л (10 чашек по 125 мл) – можно хранить в холодильнике, подогревать.
- **Функция Aroma Perfection** для приготовления крепкого ароматного кофе.
- Съёмный резервуар из **Тритана** без ВРА с индикатором уровня воды на 1,25 л.
- Светодиодная подсветка (3 уровня подсветки)
- Съёмный поддон с защитой от переполнения
- **Система поддержания температуры кувшина с кофе с автоматическим отключением в течение 40 минут.**
- Съёмный фильтр для кофе (размер 1 x 4) с защитой от капель и перелива
- Автоматическая программа очистки от накипи
- Мощность: 1000 Вт

Cromargan®

**WMF
Aroma
Perfection**

**10
Cups**

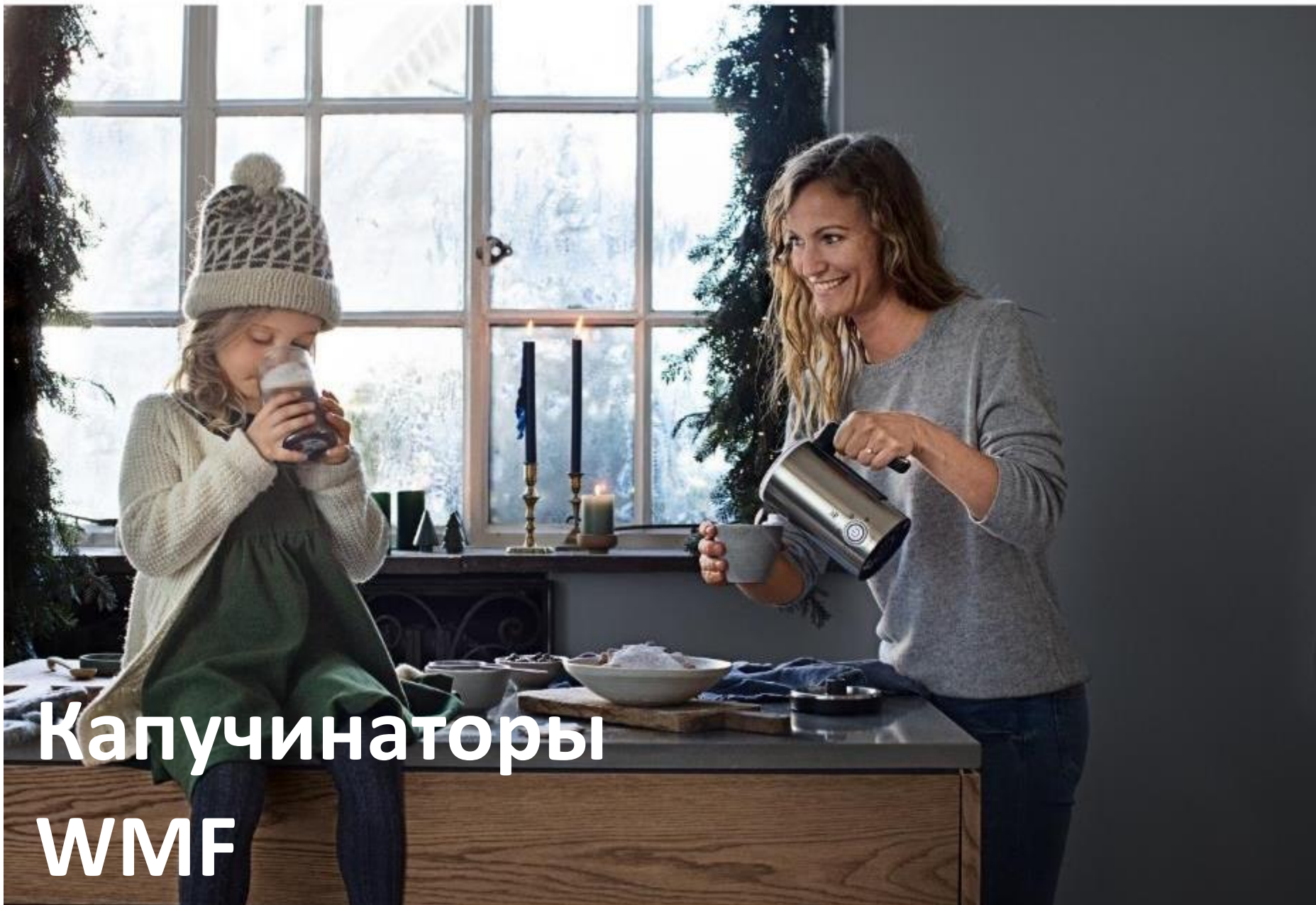
WMF Ambient Light

**user-friendly
control panel**

Кофеварка со стеклянной колбой Lumero Glass Coffee 0412320711



- **Функция сохранения температуры**—Позволяет сохранять температуру кофе для подачи. Функция сохранения температуры работает в течение 40 минут.
- **WMF Aroma Perfection**— Если Вы хотите приготовить крепкий ароматный кофе, запустите функцию WMF Aroma Perfection. Особенно рекомендуется это делать при приготовлении небольшого количества кофе.
- **Функция таймера** - С помощью функции таймер приготовление кофе автоматически начнется в любое удобное время. Время включения можно установить даже за 24 часа.



Капучинаторы WMF

Ассортимент капучинаторов WMF

Капучинатор
Lineo



0413120711

Капучинатор
LONO Milk&Choc



0413170711

NEW

Капучинатор
Lumero



0413300011

Капучинатор LUMERO 0413300011



- Материал: матовая нержавеющая сталь **Cromargan®**
- Индукционный вспениватель с 4-мя программами: нежная кремообразная пенка, плотная пенка, холодная молочная пенка, подогрев молока
- Антипригарное покрытие для облегчения очистки
- Автоматическое отключение по завершении программы
- Стильная LED-подсветка
- Максимальный объем для вспенивания молочной пены 150 мл, для горячего а250 мл
- Автоотключение
- Мощность 500 Вт

Бытовая техника WMF

Капучинатор LUMERO

WMF Group



- **Индукционный нагреватель** – позволяет считанные минуты нагреть молоко и растопить шоколад
- **4 автоматические программы** –
 -  Мягкая воздушная кремообразная молочная пенка.
Для приготовления латте и капучино.
 -  Плотная густая молочная пенка
Для приготовления капучино, латте макиато.
 -  Холодная кремообразная молочная пенка
Для приготовления фраппе, ледяного кофе, десертов
 -  Горячее молоко
Подогреть молоко и слегка вспенить.
Для молочного кофе, горячего шоколада и какао
- По завершению цикла приготовления прибор автоматически отключается

Бытовая техника WMF

Капучинатор LUMERO

WMF Group



Капучинатор Lono Milk & Choc 0413170711



- Материал: матовая нержавеющая сталь **Cromargan®**
- Индукционный вспениватель с 4мя функциями
- Емкость 350мл. из **Cromargan®**, можно мыть в посудомоечной машине
- LED кнопка с подсветкой
- Функция образования пенки **для любого молока** с различной степенью жирности (коровье, козье, соевое, безлактозное и пшеничное)
- Автоотключение
- Мощность: 650 Вт

Бытовая техника WMF

Капучинатор Lono Milk & Choc 0413170711

WMF Group



Капучинатор Lono Milk & Choc 0413170711



- **WMF Milk System** – система вспенивания, позволяющая взбить абсолютно любое молоко
- **WMF Choc System** – система приготовления напитка с помощью молока и натурального шоколада
- **Индукционный нагреватель** – позволяет считанные минуты нагреть молоко и растопить шоколад
- **4 автоматические программы** - горячая молочная пенка, холодная молочная пенка, горячий шоколад и горячее молоко. По завершению цикла приготовления прибор автоматически отключится

Капучинатор Lono Milk & Choc 0413170711

Прибор WMF LONO Milk&Choc имеет четыре программы:

Обозначение	Программа	Применение	ДИСК	Объем заполнения
	Горячая молочная пенка	Эта плотная молочная пенка отлично подходит для напитков типа капучино и латте макиато.	Система WMF Milk 	МИН 150 мл МАКС 350 мл
	Холодная молочная пенка	Эта холодная кремообразная молочная пенка особенно хорошо подходит для напитков типа фраппе, коктейлей, холодного кофе и десертов.		МИН 150 мл МАКС 350 мл
	Горячее молоко	Данная программа обеспечивает быстрый и простой метод нагревания молока, например, для кофе латте или для приготовления теплого молока.		МИН 150 мл МАКС 500 мл
	Горячий шоколад	Данная программа используется для приготовления горячего шоколада из раздробленного шоколада.	Система WMF Choc 	молоко МИН 150 мл МАКС 350 мл шоколад МАКС 34 г

Капучинатор Lono Milk & Choc 0413170711

Приготовление молочной пенки и горячего молока:

Примечание: Для данной программы нужно использовать устройство WMF Milk System (Рис. А)

- Удерживая устройство WMF Milk System (3) за ручку, поместить его вертикально в чашу. Магнит зафиксирует устройство WMF Milk System (3) на дне чаши.
- Заполнить чашу (5) охлажденным молоком, обращая внимание на отметки минимального и максимального уровня (см.таблицу). Превышать отметку максимального уровня нельзя, иначе в процессе приготовления молоко может расплескаться.
- Установить чашу (5) на основание (6).
- Поместить крышку (1) на чашу (5) и слегка надавить, обеспечив герметичность. Проверить, что конец ручки устройства WMF Milk System (3) находится внутри механизма крышки.
- Теперь необходимо нажимать кнопку on/off (вкл/выкл) (7), пока не загорится светодиодный индикатор    возле обозначения желаемой программы.
- Приблизительно через 3 секунды автоматически начинается процесс приготовления. Процесс может быть в любой момент остановлен путем повторного нажатия кнопки on/off (вкл/выкл) (7).
- По окончании программы прибор автоматически отключается, и индикатор программы гаснет. Кнопка on/off (вкл/выкл) (7) загорается красным.

Капучинатор Lono Milk & Choc 0413170711

Приготовление горячего шоколада:

Примечание: Для данной программы нужно использовать устройство WMF Choc System (Рис. В)

- Удерживая устройство WMF Milk System (3) за ручку, поместить его вертикально в чашу. Магнит зафиксирует устройство WMF Milk System (3) на дне чаши.
- Заполнить чашу (5) охлажденным молоком, обращая внимание на отметки минимального и максимального уровня (см.таблицу). Превышать отметку максимального уровня нельзя, иначе в процессе приготовления молоко может расплескаться.
- Установить чашу (5) на основание (6).
- Добавить в молоко раздробленный шоколад. Для получения оптимального результата мы рекомендуем раздробить шоколад на мелкие кусочки. Можно также использовать тертый или порошкообразный шоколад.
- Поместить крышку (1) на чашу (5) и слегка надавить, обеспечив герметичность. Проверить, что конец ручки устройства WMF Choc System (4) находится внутри механизма крышки.
- Теперь необходимо нажимать кнопку on/off (вкл/выкл) (7), пока не загорится светодиодный индикатор возле обозначения «Hot Chocolate» (Горячий шоколад) .
- Приблизительно через 3 секунды автоматически начинается процесс приготовления. Процесс может быть в любой момент остановлен путем повторного нажатия кнопки on/off (вкл/выкл) (7).
- По окончании программы прибор автоматически отключается, и индикатор программы гаснет. Кнопка on/off (вкл/выкл) (7) загорается красным.

Капучинатор Lono Milk & Choc 0413170711

	 Можно мыть в посудомоечной машине	 Можно ополаскивать проточной водой	 Протирать влажной тряпкой
Крышка (1)	✓	✓	✓
Уплотнительное кольцо (2)	✓	✓	✓
WMF Milk/Choc-ДИСК (3/4)	✓	✓	✓
Чаша (5)	✓	✓	✓
Основание (6)	—	—	✓

Капучинатор Lineo 0413120711



- Материал: матовая нержавеющей сталь **Cromargan®**
- Антипригарное покрытие
- Автоматическое отключение по завершении программы
- 4 автоматические программы
- Мощность 450 Вт

Бытовая техника WMF
Капучинатор Lineo 0413120711

WMF Group





- **4 автоматические программы** – мягкая кремообразная пенка, плотная пенка, горячее молоко, холодная молочная пенка. По завершению цикла приготовления прибор автоматически отключится.
- **Антипригарное покрытие** – после приготовления пенки, достаточно промыть водой.
- **Съемный диск для взбивания** - система взбивания легко разбирается, для комфортного обслуживания.

Капучинатор Lineo 0413120711



Мягкая кремообразная молочная пенка

Эта программа используется для приготовления теплой кремообразной мелкопористой молочной пенки. Такая пенка особенно подходит для приготовления капучино или кофе в стиле латте.

- Залить в чашу (4) 100-150 мл холодного молока.

На чаше (4) имеются следующие отметки:

100 мл MIN (МИН)

150 мл MAX (МАКС) 

НЕЛЬЗЯ переполнять чашу, в противном случае произойдет разлив пенки, и она зальет прибор.

- Поместить крышку (1) на чашу (4) и слегка нажать для герметизации.
- Несколько раз нажать кнопку start/stop (пуск/стоп) (5), пока не загорится лампочка символа . По истечению приблизительно 3 секунд прибор автоматически запустится, при этом контрольная лампочка кнопки start/stop (пуск/стоп) (5) будет гореть.
- По окончании программы прибор автоматически отключается, контрольная лампочка гаснет. Поднять крышку (1) и снять молочную пенку или вылить ее вместе с остатками молока.



Капучинатор Lineo 0413120711



Плотная молочная пенка

Эта программа используется для приготовления теплой молочной пенки более плотной консистенции. Такая пенка особенно подходит для приготовления капучино или кофе в стиле латте макиато.

- Залить в чашу (4) 100-150 мл холодного молока.

На чаше (4) имеются следующие отметки:

100 мл MIN (МИН)

150 мл MAX (МАКС) 

НЕЛЬЗЯ переполнять чашу, в противном случае произойдет разлив пенки, и она зальет прибор.

- Поместить крышку (1) на чашу (4) и слегка нажать для герметизации.
- Несколько раз нажать кнопку start/stop (пуск/стоп) (5), пока не загорится лампочка символа . По истечению приблизительно 3 секунд прибор автоматически запустится, при этом контрольная лампочка кнопки start/stop



Капучинатор Lineo 0413120711



Холодная молочная пенка

Эта программа используется для приготовления холодной кремообразной молочной пенки. Такая пенка особенно подходит для приготовления фраппе, коктейлей, холодного кофе и десертов.

- Залить в чашу (4) 100–150 мл холодного молока.

На чаше (4) имеются следующие отметки:

100 мл MIN (МИН)

150 мл MAX (МАКС) 

НЕЛЬЗЯ переполнять чашу, в противном случае произойдет разлив пенки, и она зальет прибор.

- Поместить крышку (1) на чашу (4) и слегка нажать для герметизации.
- Несколько раз нажать кнопку start/stop (пуск/стоп) (5), пока не загорится лампочка символа . По истечению приблизительно 3 секунд прибор автоматически запустится, при этом контрольная лампочка кнопки start/stop (пуск/стоп) (5) будет гореть.
- По окончании программы прибор автоматически отключается, контрольная лампочка гаснет. Поднять крышку (1) и снять молочную пенку или вылить ее вместе с остатками молока.



Капучинатор Lineo 0413120711



Горячее молоко

Эта программа используется для подогрева и легкого вспенивания молока. Горячее молоко идеально подходит для приготовления кофе с молоком, горячего шоколада или какао.

- Залить в чашу (4) 100-250 мл холодного молока.

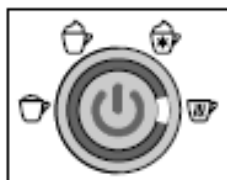
На чаше (4) имеются следующие отметки:

100 мл MIN (МИН)

250 мл MAX (МАКС)

НЕЛЬЗЯ переполнять чашу, в противном случае произойдет разлив пенки, и она зальет прибор.

- Поместить крышку (1) на чашу (4) и слегка нажать для герметизации.
- Несколько раз нажать кнопку start/stop (пуск/стоп) (5), пока не загорится лампочка символа По истечению приблизительно 3 секунд прибор автоматически запустится, при этом контрольная лампочка кнопки start/stop (пуск/стоп) (5) будет гореть.
- По окончании программы прибор автоматически отключается, контрольная лампочка гаснет. Поднять крышку (1) и вылить молоко.





Тостеры WMF

Ассортимент тостеров WMF

Kitchenminis



0414100711

Lono



0414090711

Выводится
Kitchenminis
Longslice



0414120711

Выводится
Kitchenminis
Long Slot



0414120741

Выводится
Kitchenminis
Long Slot



0414120751

New
Lumero

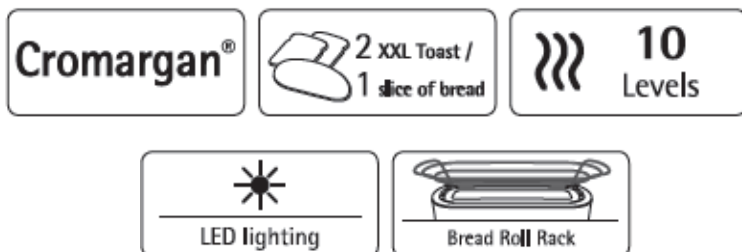


0414190011

Бытовая техника WMF

Тостер Lumero

WMF Group



- Элегантный тостер из матовой нержавеющей стали **Cromargan®**
- Слот для 2-х тостов размера XXL или 1-го длинного багета
- **10 уровней поджаривания**
- Доп. функции: подогрев, разморозка замороженных тостов и **функция поджаривания 1 стороны**
- Встроенная центровка хлеба для равномерного поджаривания (для XXL тостов 110 мм)
- Встроенная насадка для булочек и круассанов
- Съёмный поддон для крошек
- Захват для тостов
- Мощность 980 Вт

Тостер Lumero

Кнопка Stop (Стоп) (13)



Для того, чтобы прервать процесс поджаривания до истечения установленного времени, необходимо нажать кнопку Stop (Стоп) (13). Она подсвечивается во время цикла поджаривания

Кнопка «1 тост» (5)



Для целей энергосбережения: если в тостер добавлен только 1 тост, вы можете выбрать кнопку «1 тост» (5).

Кнопка «Подогрев/Повторный тост» (6)



Уже остывший тост подогревается снова до хрустящего состояния (вне зависимости от степени поджарки), а светлый хлеб немного поджаривается.

Кнопка «Разморозка» (7)



Цикл поджаривания автоматически продлевается для замороженного хлеба до необходимого уровня.

Кнопка насадки для булочек (8)



Тостер оснащен насадкой для булочек, которую можно установить при необходимости. Можно запечь две булочки с обеих сторон. Заранее немного смочите слишком сухой хлеб для лучшего поджаривания.

Кнопка «Одностороннее поджаривание» (9)



Идеально подходит для багетов, булочек и бубликов. Разрежьте багет, например, вдоль, а затем положите его в прорезь для хлеба так, чтобы сторона среза была обращена вперед. Срез будет поджарен только с одной стороны (на той стороне, где расположен логотип WMF).

Бытовая техника WMF

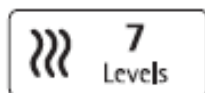
Тостер Kitchenminis Long Slot 0414120751

WMF Group



- Материал матовая нержавеющей сталь **Cromargan® медного цвета**
- Слот для 2-х тостов размера XXL или 1-го длинного багета
- 7 уровней поджаривания
- Доп. функции: подогрев, разморозка замороженных тостов и **функция поджаривания 1 стороны**
- Встроенная насадка для булочек
- Съёмный поддон для крошек
- Захват для тостов
- Мощность 900 Вт

Cromargan®



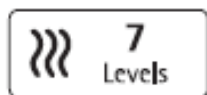
Бытовая техника WMF

Тостер Kitchenminis Long Slot 0414120741

WMF Group



Cromargan®



- Материал матовая нержавеющей сталь **Cromargan®** графитового цвета
- Слот для 2-х тостов размера XXL или 1-го длинного багета
- 7 уровней поджаривания
- Доп. функции: подогрев, разморозка замороженных тостов и **функция поджаривания 1 стороны**
- Встроенная насадка для булочек
- Съёмный поддон для крошек
- Захват для тостов
- Мощность 900 Вт

Бытовая техника WMF

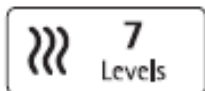
Тостер Kitchenminis Longslice 0414120711

WMF Group



- Материал матовая нержавеющей сталь **Cromargan®**
- Слот для 2-х тостов размера XXL или 1-го длинного багета
- 7 уровней поджаривания
- Доп. функции: подогрев, разморозка замороженных тостов и **функция поджаривания 1 стороны**
- Встроенная насадка для булочек
- Съёмный поддон для крошек
- Захват для тостов
- Мощность 900 Вт

Cromargan®



Бытовая техника WMF

Тостер Kitchenminis Longslice 0414120711

WMF Group





- **Функция одностороннего поджаривания** – идеально подходит для французского багета и булочек.
- **Функция подогревания** – позволяет подогреть холодный, но уже поджаренный тост. Или дополнительно поджарить слишком светлый тост.
- **Функция разморозки** – позволяет продлить цикл поджаривания. Хлеб будет разморожен, а затем поджарен.
- **KitchenMinis** – яркий пример рационального использования пространства.

Тостер Kitchenminis Longslice 0414120711



Одностороннее поджаривание

Идеально подходит для багетов, булочек и бубликов. Например, для односторонней поджарки багета, следует разрезать багет вдоль. Затем следует поместить его в отсек для хлеба таким образом, чтобы поверхность со стороны разреза смотрела вперед. Если нажать данную кнопку сразу же после включения тостера, ломтик будет поджарен только спереди (где находится логотип WMF).



Подогревание/повторная поджарка

Путем нажатия кнопки подогревания  (3) сразу же после включения прибора можно подогреть холодный, но уже поджаренный хлеб, и дополнительно поджарить тост, который получился слишком светлым.



Разморозка

Если нажать эту кнопку  (4) сразу после включения прибора, цикл поджаривания будет автоматически продлен, и замороженный хлеб будет разморожен, а затем – еще и поджарен.



Кнопка Stop (Стоп)

Для того, чтобы прервать процесс поджаривания до истечения установленного времени, необходимо нажать кнопку Stop (Стоп)  (5). Она всегда подсвечена в процессе поджаривания.

Бытовая техника WMF

Тостер Lono 0414090711

WMF Group



- Материал: матовая нержавеющая сталь **Cromargan®**
- 7 настраиваемых уровней поджаривания
- LED-подсветка функциональных кнопок (подогрев, разморозка, стоп)
- Встроенная центровка хлеба для равномерного поджаривания (для XXL тостов 110 мм)
- Встроенная насадка для булочек
- Съёмный поддон для крошек
- Мощность: 900 Вт

Бытовая техника WMF
Тостер Lono 0414090711

WMF Group



Тостер KitchenMinis 0414100711



- Современный дизайн
- Материал: матовая нержавеющей сталь **Cromargan®**
- Слот для 1 тоста
- 7 настраиваемых уровней поджаривания
- Подсветка функциональных кнопок
- Встроенная насадка для булочек
- Съёмный поддон для крошек
- Мощность: 600 Вт

Бытовая техника WMF

Тостер KitchenMinis 0414100711

WMF Group





**Приборы для
приготовления**

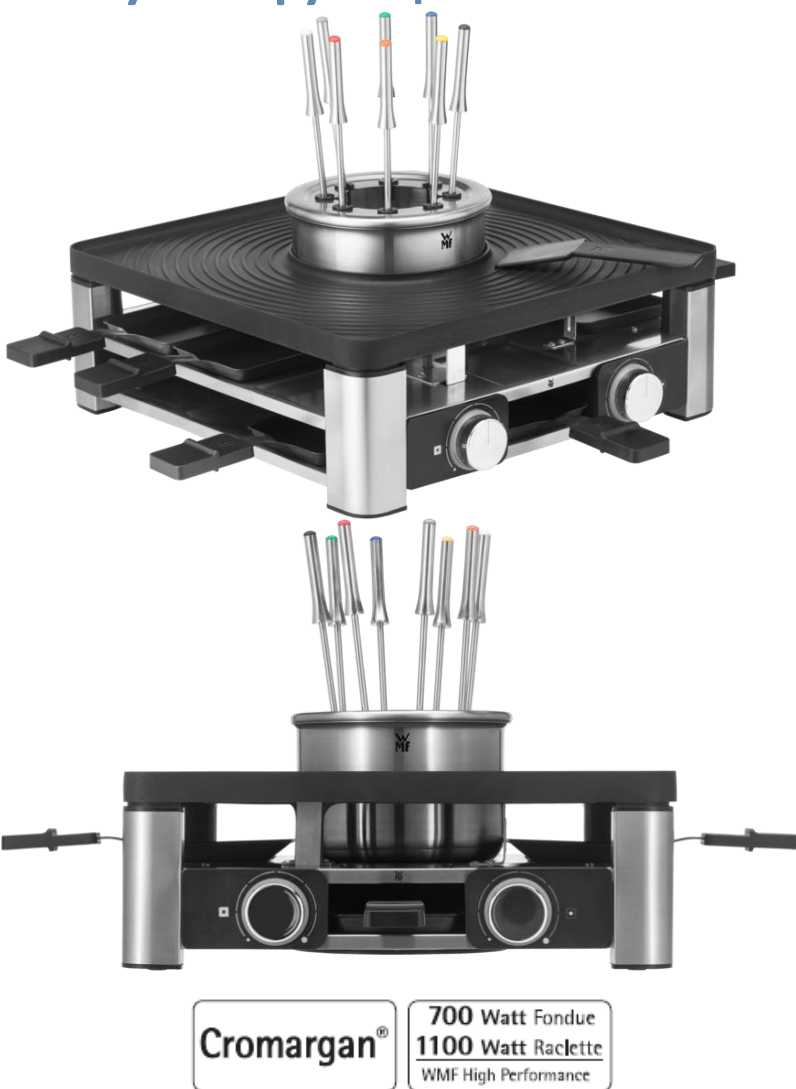
Бытовая техника WMF

Ассортимент приборов для приготовления WMF

WMF Group



Мультифункциональная станция Зв1 - Гриль, Раклет и Фондю



- Три прибора в одном: **гриль, раклет и набор для фондю для восьми человек;**
- Возможность использовать гриль/раклетницу и фондю по отдельности или одновременно благодаря **раздельному контролю температуры;**
- Высококачественный корпус из **Cromargan®;**
- **Светодиодная подсветка** для создает уютную и стильную атмосферу для посиделок с друзьями и семьей;
- Мощность 1800 Вт: 700 Вт Фондю и 1100 Вт Раклетт
- Горшок для фондю вместимостью 0,75 ;
- Держатель для вилок фондю для легкого использования;
- **Съемная пластина из литого алюминия 35,5x35,5 см** для приготовления на гриле мяса, овощей, рыбы;
- Сковороды для раклетницы и гриль-панель с антипригарным покрытием;
- Практичное место для хранения неиспользуемых сковород;

Мультифункциональная станция 3в1 - Гриль, Раклет и Фондю



- **Многофункциональная станция WMF 3-в-1** создает настоящее гурманское удовольствие: будь то раклет, гриль или фондю;
- Наслаждайтесь свежеприготовленными блюдами вместе за стильным столом, а **светодиодная подсветка**, дополнит ваши встречи уютной атмосферой;
- Подойдет даже для большой компании из **8-ми человек**;
- **Раклет/гриль и фондю можно использовать одновременно.**
- **Большая емкость для фондю на 0,75 л** идеально подходит для приготовления сырного фондю с кусочками багета или ветчины, рыбного или шоколадного.

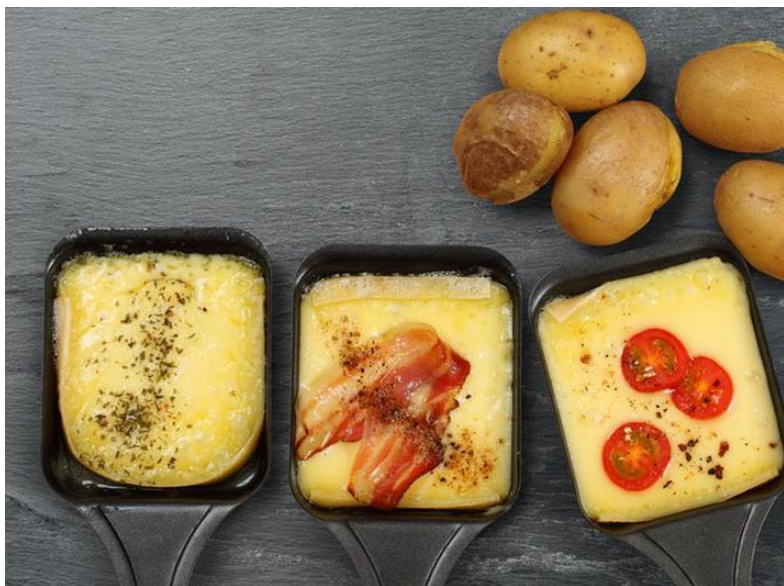
Мультифункциональная станция 3в1 - Гриль



- Для приготовления мяса на гриле нарежьте на небольшие кусочки толщиной не более 1 см.
- Натрите мясо приправами перед жаркой, но соль добавляйте после прожарки, чтобы сохранить сок.
- Идеально подойдут небольшие сосиски, стейки из нежного мяса, рубленые бифштексы и рыба. Нарезанные помидоры, перец, баклажаны или ананасы

Мультифункциональная станция Зв1 – Раклетница

Классический раклет



- 600 г сыра раклет
 - 8 крупных картофелин, вареных в «мундире»
 - Корнишоны
 - Жемчужный лук
- Нарезьте сыр на ломтики толщиной 5 мм и расплавьте его порциями в сковородках для раклетницы.
 - Подавайте расплавленный сыр вместе с картофелем, вареным в «мундире», корнишонами и жемчужным луком. Посыпьте сыр свежемолотым перцем.
 - Вяленое мясо, сыровяленый окорок, салями, а также прочие острые колбаски прекрасно сочетаются с сыром.

Мультифункциональная станция Зв1 – Раклетница



Вегетарианский раклет

- 8 крупных картофелин, вареных в «мундире»
- 150 г перца
- 250 г помидор
- 300 г сыра раклет
- Тимьян
- Чеснок
- Молотый красный перец (сладкий)

- Дождитесь пока картофель остынет и натрите его на крупной терке. Опустите помидоры ненадолго в кипящую воду, промойте холодной водой и очистите их от кожицы.
- ✓ Мелко нарежьте перцы и помидоры. Смешайте картофель, перец и помидоры, добавьте тимьян с чесноком для вкуса.
- ✓ Поместите ингредиенты в сковородки, посыпьте сыром и вставьте в раклетницу, пока сыр не расплавится.

Хлебопечка KULT X 0415140711



Cromargan®

450 Watt

WMF high performance

12 PROGRAMS

WMF Multi Function

450 g
750 g

Two
different sizes
of bread



Baking
chamber
lighting

- Материал: матовая нержавеющей сталь **Cromargan®**
- **12 программ** для приготовления разных видов хлеба, теста и варенья
- 2 варианта выбора веса: 450 и 750 грамм
- 3 варианта выбора цвета корочки
- **Большой ЖК-дисплей с подсветкой**, показывающий программу, настройки и время приготовления
- **Отложенный старт до 13 часов**
- Чаша и крюк для замешивания из антипригарного покрытия с ручкой для удобного извлечения
- **Крышка с смотровым окошком и системой защиты** - предотвращает открытие крышки во время выпекания
- Подсветка камеры приготовления (можно включить и отключить).
- **Функция поддержания хлеба в теплом состоянии до 60 минут.**
- **Запас памяти на 10 минут** при сбое электропитания.
- Мощность 450 Вт
- Комплектация: мерный стакан на 200 мл, 2 сторонняя ложка чайная/столовая, крючок для извлечения лопасти.

Хлебопечка KULT X 0415140711



- **Стильная компактная хлебопечка** позволит испечь свой собственный свежий хлеб: от без глютена до сладкого.
- **12 программ** для приготовления разных видов хлеба, теста и варенья превратят ваш дом в мини-пекарню.
- **Удобство использования** благодаря большому ЖК-дисплею с подсветкой, который показывает программу, настройки и время приготовления. Подсветка камеры приготовления. **Отложенный старт до 13 часов.**
- **Легкость эксплуатации.** Чаша и крюк для замешивания из антипригарного покрытия с ручкой для удобного извлечения, можно мыть в посудомоечной машине.
- **Гарантируемый результат приготовления.** Крышка с смотровым окошком и системой защиты - предотвращает открытие крышки во время выпекания. Запас памяти на 10 минут при сбое электропитания.

Хлебопечка KULT X 0415140711

Программы хлебопечки – доступная выпечка на любой вкус:

1 программа: Классический хлеб. Замес и выпечка пшеничного и ржаного хлеба. Также можно добавлять другие ингредиенты.

2 программа: Французский хлеб. Замес теста и выпечка хлеба в течение более длительного периода времени. Буханка обычно имеет хрустящую корочку и легкую текстуру.

3 программа: Хлеб из муки грубого помола. Замес теста и выпечка хлеба из муки грубого помола. Не рекомендуется использовать функцию таймера, поскольку это может отрицательно сказаться на качестве хлеба.

4 программа: Быстрая выпечка. Замес теста и выпечка хлеба за более короткое время, чем то, которое предусмотрено программой №1. Хлеб обычно имеет меньший размер и более плотную консистенцию.

5 программа: Сладкий хлеб. Замес теста и выпечка сладкого хлеба. Также можно добавлять другие ингредиенты.

6 программа: Безглютеновый хлеб. Замес теста и выпечка безглютенового хлеба. Также можно добавлять другие ингредиенты.

Хлебопечка KULT X 0415140711

Программы хлебопечки – доступная выпечка на любой вкус:

7 программа: Сверхбыстрая выпечка. Замес теста и выпечка хлеба за максимально короткое время. Хлеб обычно имеет меньший размер и более грубую текстуру, чем хлеб, который выпекается с помощью программы №4.

8 программа: Замес теста. Замес теста без выпечки. Тесто можно использовать для приготовления пирогов, булок, пиццы и т.д..

9 программа: Варенье. Подходит для приготовления варенья и джема. Сначала фрукты необходимо порезать на куски, а потом - положить их в форму для выпечки.

10 программа: Тостовый хлеб. Замес теста и выпечка хлеба для приготовления тостов. Хлеб обычно имеет более тонкую корочку и легкую текстуру.

11 программа: Пирог/кекс. Замес теста и выпечка с использованием пекарского порошка.

12 программа: Выпечка. Только выпечка без замеса теста. Программа также может использоваться для увеличения времени выпечки, предусмотренного другими программами.

Устранение неисправностей:

На дисплее появилась надпись «ННН» (что сопровождается 5 звуковыми сигналами)

Слишком высокая внутренняя температура. Не меняйте программу. Откройте крышку и дайте хлебопечке остыть в течение 10-20 минут.

После нажатия кнопки (Пуск/Стоп) на дисплее появилась надпись «LLL» (что сопровождается 5 звуковыми сигналами)

Слишком низкая внутренняя температура. Звуковой сигнал можно отключить, нажав кнопку Start/Stop (Пуск/Стоп) и открыв крышку. Подождите 10-20 минут, пока прибор достигнет комнатной температуры.

После нажатия кнопки (Пуск/Стоп) на дисплее появилась надпись «ЕЕ0».

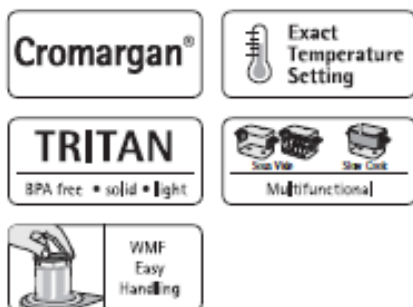
Датчик температуры неправильно подключен; отправьте прибор в службу ремонта.

Другие возможные проблемы причины и их решения смотрите в инструкции к хлебопечке.

Бытовая техника WMF

Су-Вид Lono 0415360711

WMF Group



- Материал: матовая нержавеющая сталь **Cromargan®**
- Резервуара для воды из тритана без BPA на 6 л с носиком для подачи пара
- Функция 2 в 1: Sois-vide и медленное приготовление на пару
- Две программируемые настройки для идеального приготовления
- **Супер-точная** настройка температуры приготовления от 35°C до 90°C
- Циркуляционный насос для равномерной температуры по всему резервуару для воды
- Корзина для медленного приготовления на пару на 3 л из **Cromargan®** с ручками
- Регулируемый съемный держатель для мяса и овощей для 4 вакуумных пакетов sous-vide.
- Таймер до 72 часов приготовления
- Легко читаемый **ЖК-дисплей**
- Простое и удобное управление с помощью ручки управления
- **Стеклопанель** для контроля приготовления
- Мощность: 1500 Вт

Бытовая техника WMF
Су-Вид Lono 0415360711

WMF Group



Бытовая техника WMF

Су-Вид Lono 0415360711

WMF Group



- **Функция 2 в 1: Sois-vide и медленное приготовление на пару в одном приборе** - обеспечивают простое, бережное приготовление рыбы, мяса и овощей на вашей кухне для гурманов.
- **2 настраиваемые программы** – для частых применений гарантируют идеальный результат приготовления каждый раз.
- **Супер-точная настройка температуры приготовления от 35°C до 90°C и циркуляционный насос** для равномерной температуры по всему резервуару для воды гарантируют идеальный процесс приготовления.
- **Богатая комплектация и многофункциональность:**
 - Корзина для медленного приготовления на пару на 3 л из Cromargan® с ручками
 - Регулируемый съемный держатель для мяса и овощей для 4 вакуумных пакетов sous-vide.

Бытовая техника WMF

Су-Вид Lono 0415360711

WMF Group



- **Су-Вид или приготовление под вакуумом** — это метод приготовления мяса, рыбы, овощей и фруктов в специальных пластиковых рукавах (вакуумных рукавах) при относительно низких температурах ниже 100°C.
- Вакуумная упаковка и медленное приготовление значительно снижают окисление и сохраняют минералы, витамины и вкус продуктов.
- Эффект от добавления трав и специй также становится более интенсивным, соли и присущий вкус сохраняются.
- Мясо сохраняет влагу.
- Реакция Майяра при приготовлении под вакуумом не происходит, таким образом корочка не формируется.
- Образование корочки возможно до или после приготовления под вакуумом путем быстрой обжарки на сковороде с использованием кухонной горелки.

Использование вставки Slow Cook

Корзина для медленного приготовления на пару на 3 л из Cromargan® с ручками позволяет готовить пищу в течение длительного времени, от 3 до 12 часов, при температуре ниже точки кипения. Это предотвращает подгорание продуктов. Чтобы обеспечить оптимальную теплопередачу из водяной бани в Slow Cook, рекомендуется использовать вставку для приготовления блюд с большим количеством соуса, таких как рагу, гуляш и супы.



Су-Вид Lono 0415360711

Уровень прожарки, температура и время приготовления для говядины (стейк филе, антрекот, ростбиф, рамштекс, рибай и т.д.):

Уровень прожарки	Температура
С кровью	40-45°C
Слабой прожарки	50-55°C
Средней прожарки	55-57°C
Почти прожаренное	57-60°C
Прожаренное	60-65°C

Толщина	Минимальное время приготовления
1 см	20 минут
2 см	60 минут
3 см	100 минут
4 см	150 минут
5 см	200 минут
6 см	250 минут

Уровень прожарки, температура и время приготовления для свинины:

Уровень прожарки	Толщина	Температура	Минимальное время приготовления
Филе свинины, слабой прожарки	4-5 см	55-60°C	90 минут
Филе свинины, средней прожарки	4-5 см	60-65°C	90 минут
Филе свинины, прожаренное	4-5 см	68-72°C	90 минут
Котлета, средней прожарки	4-5 см	62°C	60 минут

Уровень прожарки, температура и время приготовления для баранины:

Уровень прожарки	Толщина	Темп.	Минимальное время приготовления
Филе, слабой прожарки/ полной готовности	2 см	55°C	25 минут
Седло барашка, слабой прожарки/полной готовности	3 см	55°C	20 минут

Су-Вид Lono 0415360711

Уровень прожарки, температура и время приготовления для птицы:

Уровень прожарки	Толщина	Темп.	Минимальное время приготовления
Куриная грудка	3 см	65°C	75 минут
Куриные окорочка	4-5 см	65°C	90 минут
Утиная грудка, средней прожарки	2-3 см	54°C	120 минут
Утиная грудка, слабой прожарки/полной готовности	2-3 см	57°C	120 минут
Утиные окорочка	6-8 см	60°C	8 часов
Грудка/эскалоп индейки	2 см	65°C	60 минут
Окорочка индейки	8-10 см	65°C	3-4 часа

Уровень прожарки, температура и время приготовления для дичи:

Уровень прожарки	Толщина	Темп.	Минимальное время приготовления
Дичь - филе, средней прожарки	2 см	58°C	25 минут
Дичь - седло, средней прожарки	2-3 см	56°C	90 минут
Кабан	2-3 см	60°C	45 минут

Уровень прожарки, температура и время приготовления для рыбы:

Уровень прожарки	Толщина	Темп.	Минимальное время приготовления
Лосось, полуготовность/мягкий	2-3 см	40-45°C	20 минут
Лосось, слабой прожарки/полной готовности	2-3 см	42-50°C	20 минут
Форель, полуготовность/мягкий	2-3 см	46°C	25 минут
Камбала, полуготовность/мягкий	2 см	47°C	20 минут
Морской гребешок, слабой прожарки/полной готовности	2-3 см	47°C	30 минут

Уровень прожарки, температура и время приготовления для овощей:

Уровень прожарки	Темп.	Минимальное время приготовления
Морковь	85°C	40 минут
Цветная капуста	85°C	40 минут
Фенхель	85°C	50 минут
Картофель	85°C	180 минут
Зеленая спаржа	85°C	25 минут
Белая спаржа	85°C	40 минут
Свекла	85°C	120 минут
Кабачки	85°C	15 минут
Батат	85°C	120 минут
Кольраби	85°C	60 минут

Вакуумный упаковщик LONO 0419070711



Cromargan®

**Extensive
accessories**

BPA free
Vacuum bags and clingfilm rolls

**Leak-
proof**

**WMF
Easy
Handling**

- Материал матовая нержавеющая сталь **Cromargan®**
- Продлевает срок хранения и сохраняет вкус и полезные свойства продуктов
- Высокая производительность вакуума: 10-12 литров в минуту.
- **5 функциональных клавиш с подсветкой** для простоты в использовании
- **2 автоматические программы** для сухих и влажных продуктов
- Герметичный двойной спаянный шов
- Встроенный резак для пленки и съемный ящик для хранения рулонов до шести метров липкой пленки
- Съемная вакуумная камера
- В комплекте 6 метров упаковки (30x150 см) и 5 пакетов (20x30 см)
- Мощность: 90 Вт

Вакуумный упаковщик LONO 0419070711



- **Длительное и безопасное хранение продуктов с сохранением вкусов и полезных свойств (продукты в вакуумной упаковке остаются свежими в течение более длительного периода времени, чем при использовании традиционных методов хранения.):**
 - Высокая производительность вакуума: 10-12 литров в минуту.
 - Герметичный двойной спаянный швов
 - 2 автоматические программы для сухих и влажных продуктов
- **Комфорт в использовании –**
 - встроенный резак для пленки и съемный ящик для хранения рулонов до шести метров липкой пленки
 - съемная вакуумная камера для легкой очистки

Бытовая техника WMF

WMF Group

Вакуумный упаковщик LONO 0419070711



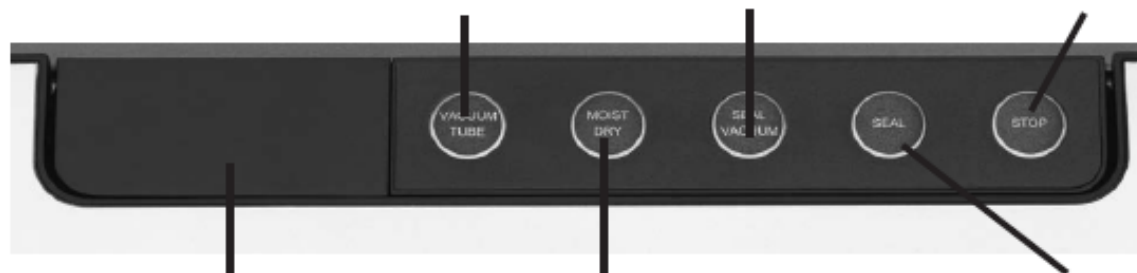
Вакуумный упаковщик LONO 0419070711

Панель управления

Нажмите на кнопку для вакуумной упаковки контейнера с помощью вакуумной трубы

Нажмите на кнопку для вакуумной упаковки и герметизации

Кнопка ручной остановки



Контейнер для хранения вакуумной трубы

Кнопка для вакуумной упаковки влажной и сухой продукции

Кнопка герметизации

Вакуумный упаковщик LONO 0419070711

Кнопка Vacuum Tube (Вакуумная труба)

Вакуум формируется в течение 15–20 секунд, в зависимости от размера контейнера. По завершении цикла вакуумирования остановите процесс на 20 секунд. По завершении 25 циклов вакуумирования оставьте прибор на 30 минут. В случае утечки в системе вакуумный насос автоматически выключится через 1 минуту для предотвращения перегрева насоса.

Кнопка Dry/Moist (Сухая/влажная пища)

Кнопка выбора для вакуумирования сухой или влажной продукции.

Кнопка Vacuum Seal (Вакуумная пломба)

Цикл вакуумирования и герметизации может занимать от 25 до 35 секунд, в зависимости от размера вакуумного пакета-саше и настроек Dry/Moist («Сухая/влажная пища»). По завершении цикла остановите процесс на 20 секунд. По завершении 25 циклов оставьте прибор на 30 минут. В случае утечки в системе вакуумный насос автоматически выключится через 1 минуту для предотвращения перегрева насоса. Если температура запаечного штифта является слишком высокой, вокруг кнопки Seal (Герметизация) появится световое кольцо. Отложите следующий цикл, пока мигание не прекратится.

Кнопка Seal (Герметизация)

Процесс герметизации с использованием двойного шва занимает от 10 до 15 секунд, в зависимости от числа уже завершенных циклов запаивания и настроек Dry/Moist (Сухая/влажная пища). По завершении цикла остановите процесс на 20 секунд. По завершении 25 циклов оставьте прибор на 30 минут. Если температура запаечного штифта является слишком высокой, вокруг кнопки Seal (Герметизация) появится световое кольцо. Отложите следующий цикл, пока мигание не прекратится.

Кнопка Stop (Стоп)

Ручная остановка выбранной функции.

Бытовая техника WMF

Пароварка KitchenMinis 0415090711

WMF Group



- Материал: матовая нержавеющей сталь **Cromargan®**
- 2 отдельных настраиваемых корзины, объем каждой 2.15 л (**Cromargan®**)
- Мультифункциональная корзина для риса (**Cromargan®**)
- Крышка из **высококачественного стекла**
- Резервуар для воды объемом 1.1 л
- LCD экран с **интуитивными программами** и **индивидуальной настройкой** времени готовки и функцией памяти
- Функция сохранения тепла в течение 40 минут
- Внешний дисплей уровня воды
- Мощность 900 Вт

Бытовая техника WMF

WMF Group

Пароварка KitchenMinis 0415090711



Пароварка KitchenMinis 0415090711



- **Раздельные зоны приготовления** - пароварка позволяет готовить на каждом из уровней отдельное блюдо без смешивания запахов и вкусов.
- **Автоматические программы – 3** предустановленные программы для идеального риса, овощей и корнеплодов.
- **Индивидуальная настройка** – на каждом из уровней можно настроить индивидуальное время приготовления. И оба блюда будут готовы одновременно.
- **Функция Keep Warm** – поддержание блюда горячим до 40 минут.
- **Звуковая индикация** – пароварка сообщит если закончится вода и когда блюдо будет готово.

Пароварка KitchenMinis 0415090711



- Два отдельных нагревательных элемента запускаются согласно установленной программе независимо друг от друга.
- Например, на верхнем уровне готовится рыба, и установлен таймер на 40 минут; на нижнем уровне рис и таймер на 20 мин. Это значит, что нагреватель, отвечающий за нижний уровень, активируется на 20 минут позже. И оба продукта приготовятся в одно время.
- При этом оба уровня изолированы друг от друга и запахи продуктов не смешиваются



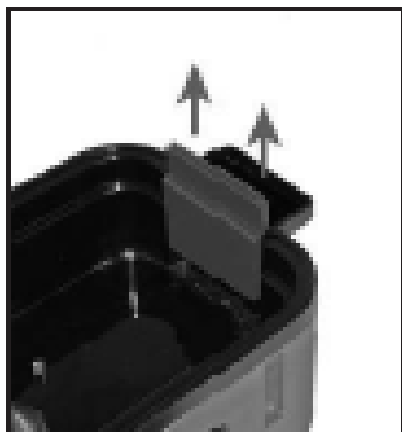
Пароварка KitchenMinis 0415090711

Обозначение/кнопка	Функция
	Кнопка On/Off (Вкл/Выкл)
	Кнопка Start (Пуск)
	Выбор нижней зоны для приготовления пищи
	Выбор верхней зоны для приготовления пищи
	Оставшееся время
	Программа для приготовления листовых и плодовых овощей
	Корнеплоды
	Программа для приготовления риса/пасты
	Индивидуальная настройка
	Функция подогрева
	Недостаточное количество воды

Пароварка KitchenMinis 0415090711

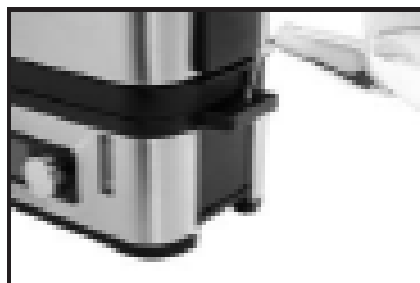
5. Подключите прибор к сети. Вы услышите звуковой сигнал.
6. Выберите необходимую программу/время готовки при использовании верхней  или нижней зоны для приготовления пищи .
Нажав кнопку, вы увидите выбранную программу с заданным временем готовки на контрольной панели.
7. Для выбора программы (, , , ① или ②) поворачивайте регулятор. Подтвердите выбор программы, нажав на регулятор.
8. Индикатор установленного по умолчанию времени готовки (для специальной программы) начнет мигать. При необходимости измените время готовки поворачивая регулятор, подтвердите свой выбор, нажав на регулятор.
Примечание: прибор оснащен двумя ручными программами (① и ②). Эти программы настраиваются пользователем для установки желаемого времени готовки. Последние заданные значения сохраняются.
9. Чтобы приступить в готовке, нажмите кнопку пуска . На экране появится изображение .
Примечание: прибор оснащен функцией подогрева, которая позволяет сохранять пищу теплой после окончания готовки. После нажатия кнопки пуска  изображение  на экране начнет мигать.
Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку пуска  для активации функции постоянного подогрева.
На экране появится изображение . Если этого не произошло, прибор автоматически отключится по завершении готовки.
10. На экране будет отражено время, оставшееся до окончания готовки (функция обратного отсчета).
Зона с более коротким временем готовки включается, только если в зоне с более длительным периодом готовки достигается более короткое время готовки.

Пароварка KitchenMinis 0415090711



Примечание: Вставьте паровые барьеры в ручки на корпусе прибора во избежание нагревания ручек.

В конце варки извлеките паровые барьеры, чтобы слить оставшуюся воду, держась за ручки.



Внимание: если в резервуаре недостаточно воды, вы услышите звуковой сигнал в процессе готовки, и на экране появится соответствующее изображение .

Подтвердите сигнал нажатием кнопки пуска . Заполните резервуар водой, по крайней мере, на половину. Вы сможете влить свежей воды из стакана, держась за ручки нижнего лотка. Чтобы продолжить процесс готовки, нажмите кнопку пуска .

Пароварка KitchenMinis 0415090711

Листовые и плодовые овощи 	1 порция		2 порции	
Соцветия цветной капусты	30 мин.	100 г	30 мин.	200 г
Брокколи	20 мин.	60 г	20 мин.	120 г
Стручковая фасоль	15 мин.	50 г	15 мин.	100 г
Горох (свежий или замороженный)	10 мин.	60 г	10 мин.	120 г
Стручковая фасоль	20 мин.	50 г	20 мин.	100 г
Лук-порей	15 мин.	70 г	15 мин.	140 г
Перец	15 мин.	80 г	15 мин.	160 г
Грибы	13 мин.	50 г	13 мин.	100 г
Ростки фасоли	20 мин.	100 г	20 мин.	200 г
Спаржа (белая)	20-25 мин.	350 г	20-25 мин.	700 г
Спаржа (зеленая)	15-20 мин.	350 г	15-20 мин.	700 г
Шпинат	15 мин.	60 г	15 мин.	120 г
Сахарная кукуруза (банка)	12 мин.	80 г	15 мин.	160 г
Сахарная кукуруза (замороженная)	15 мин.	80 г	15 мин.	160 г
Томаты	10 мин.	120 г	13 мин.	240 г
Белокочанная капуста	15 мин.	50 г	15 мин.	100 г
Цукини	15 мин.	60 г	15 мин.	120 г
Стручковый горох	13 мин.	50 г	13 мин.	100 г

Пароварка KitchenMinis 0415090711

Корнеплоды 	1 порция		2 порции	
Тыква	15 мин.	100 г	15 мин.	200 г
Морковь	30 мин.	100 г	30 мин.	200 г
Кольраби	30 мин.	100 г	35 мин.	200 г
Сельдей	20 мин.	100 г	20 мин.	200 г
Картофель (молодой)	23 мин.	180 г	25 мин.	350 г
Картофель (старый)	30 мин.	180 г	30 мин.	350 г
Сахарная кукуруза (в початках)	30 мин. 1 штука 250 г			
Лук	20 мин.	2 шт.	20 мин.	4 шт.

Пароварка KitchenMinis 0415090711

Мясо, птица и рыба	1 порция		2 порции	
Куриная грудка (филе)	18 мин.	150 г	20 мин.	300 г
Утиная грудка (филе)	18 мин.	150 г	20 мин.	300 г
Грудка индейки	11 мин.	100 г	15 мин.	200 г
Свиное филе	20 мин.	80 г	20 мин.	160 г
Сосиски	10 мин.	170 г	10 мин.	340 г
Рыбное филе (плотные куски)	15 мин.	125 г	15 мин.	250 г
Рыбное филе (тонкие куски)	13 мин.	100 г	13 мин.	200 г

Рисоварка KitchenMinis 0415260711



- Материал: матовая нержавеющая сталь **Cromargan®**
- Крышка **to-go**
- Чаша из нержавеющей стали **Cromargan®** с антипригарным покрытием
- Трехслойное дно для быстрого и равномерного распределения тепла
- Рабочий объем 1.0 л
- Вставка-пароварка из нержавеющей стали **Cromargan®**
- Автоматическая функция сохранения тепла (40 мин)
- Мощность: 220 Вт

Бытовая техника WMF

Рисоварка KitchenMinis 0415260711

WMF Group



Рисоварка KitchenMinis 0415260711



- **Индивидуальная настройка** – возможность запрограммировать время приготовления для идеального результата.
- **Функция замачивания бобовых** – позволяет установить предварительное замачивание бобовых до 9 часов.
- **Крышка TO GO** – позволяет превратить чашу рисоварки в полноценный ланч бокс.
- **Функция Keep Warm** – поддержание блюда горячим до 40 минут.
- **Варка на пару** – вставка пароварка из Cromargan®.

Больше, чем рисоварка 0415260711



Рисоварка KitchenMinis не только обладает особыми функциями для приготовления круп и зернобобовых, но и так же отлично подходит для приготовления разнообразных мясных блюд, благодаря :

- Уникальной чаше от WMF, выполненной из нержавеющей стали **Cromargan®**
- Особому строению дна чаши, которое обеспечивает быстрый и равномерный нагрев (интегрированный алюминиевый диск)



Рисоварка KitchenMinis 0415260711



➤ **Варка на пару** – вставка пароварка из Cromargan®.



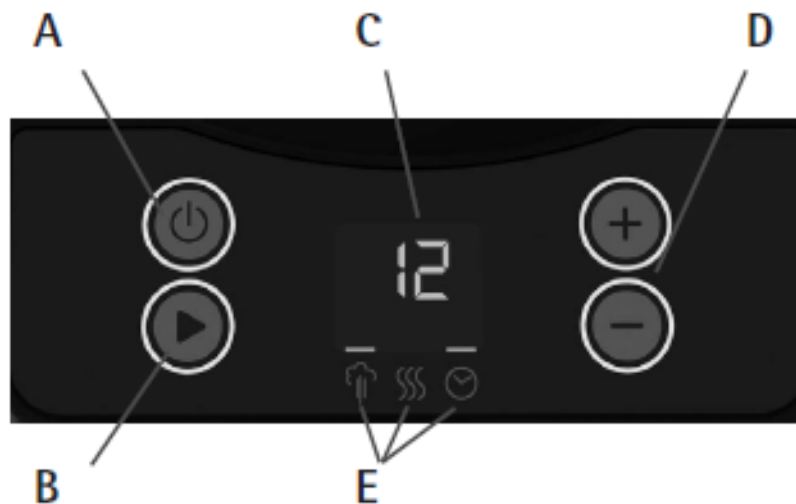
Бытовая техника WMF

WMF Group

Чаша ланч - бокс с крышкой TO-GO 0415260711



Рисоварка KitchenMinis 0415260711



A	Кнопка On/Off (Вкл/Выкл)
B	Кнопка Start/Pause (Пуск/Пауза)
C	Дисплей таймера
D	Настройка таймера
E	Символы программ
	Символ варки на пару
	Символ постоянного подогрева
	Символ таймера

Процесс варки 0415260711



Нажмите кнопку **On/Off (Вкл/Выкл) (A)**, чтобы включить прибор. На дисплее автоматически появится символ **00**.



Нажмите кнопку **Start/Pause (Пуск/Пауза) (B)**, чтобы запустить процесс готовки. На дисплее отобразится символ **00**, а над значком варки на пару загорится светодиодный индикатор . Символ эксплуатации прибора также загорится над значком таймера .

Примечание: При повторном нажатии кнопки **Start/Pause (Пуск/Пауза)** процесс варки будет приостановлен. Над значком замигает светодиодный индикатор . Чтобы возобновить процесс варки, нажмите кнопку **Start/Pause (Пуск/Пауза)** еще раз.



Рис/крупа считается приготовленным/приготовленной, если в чашу **больше не осталось воды (4)**. При этом раздастся звуковой сигнал, активируются и замигают светодиодные индикаторы . В зависимости от предпочтений, рис/крупу можно оставить еще на пять минут. По истечении пяти минут раздастся звуковой сигнал, и загорятся светодиодные индикаторы . После этого прибор переключится **в режим постоянного подогрева еще на 40 минут**. По завершении этого периода прибор автоматически отключится.

Функция замачивания зернобобовых 0415260711



Установите желаемое время замачивания на таймере с помощью кнопок «+» и «-». Кнопка «+» позволяет увеличить время на таймере, кнопка «-» позволяет сократить это время. Если речь идет о периоде от 1 до 59 минут, таймер можно установить с десятиминутными интервалами, удерживая кнопку. Затем время будет отображаться в часах (от 1 до 9 часов). Если речь идет о периоде от 1 до 9 часов, время на таймере можно регулировать с часовыми интервалами. Максимальное время настройки таймера составляет 9 часов.



Нажмите кнопку **Start/Pause (Пуск/Пауза) (B)**, чтобы запустить таймер. Светодиодные индикаторы ☺ перестанут мигать.



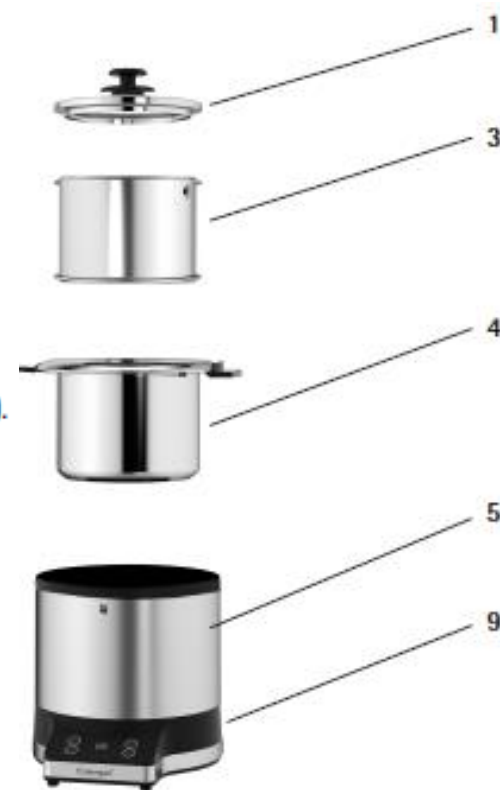
По истечении выбранного времени раздастся звуковой сигнал. После этого прибор автоматически отключится.

Функция приготовления на пару 0415260711

★ Налейте нужное количество воды в чашу (4). Для справки: 100 мл воды соответствует примерно 40 минутам времени варки.

★ Налейте воду (см. таблицу) в чашу (4) и поместите чашу в корпус (5).

★ Положите ингредиенты во вставку-пароварку (3) и с помощью рукоятки поместите его в чашу (4) так, чтобы отверстие находилось наверху. Накройте вставку-пароварку (3) стеклянной крышкой (1).



Бытовая техника WMF

WMF Group

Электрическая сушилка для овощей и фруктов

KitchenMinis 0415250711



- Материал: матовая нержавеющая сталь **Cromargan®**
- Идеально для сушки фруктов, овощей, мяса, трав, грибов
- 5 мелкоячеистых поддонов из **тритана** и нержавеющей стали **Cromargan®**
- В комплекте: силиконовая форма для мюсли-батончиков, 2 контейнера, книга рецептов
- Мощность: 250 Вт

Электрическая сушилка для овощей и фруктов

KitchenMinis 0415250711



- **Индивидуальные настройки** – точная регулировка времени (до 24 часов) и температуры (30°C -70 °C) для достижения идеального результата.
- **Равномерная циркуляция воздуха** – мощный нагревательный элемент и вентилятор обеспечивают заготовку даже таких продуктов как мясо.
- **Беззвучный режим** – возможность отключить всю звуковую индикацию для комфортной работы.
- **Tritan** – поддоны выполнены из абсолютно безопасного пластика, не впитывающего посторонние запахи.
- **Функциональность** - возможность готовить злаковые энергетические батончики, пастилу и многое другое.

Бытовая техника WMF

WMF Group

Электрическая сушилка для овощей и фруктов

KitchenMinis 0415250711



Электрическая сушилка для овощей и фруктов

KitchenMinis 0415250711

Обозначение/ кнопка	Функция
	Кнопка On/Off (Вкл/Выкл) Для включения и выключения прибора. При включении прибора на дисплее отражаются параметры последней просушки (время просушки, температура просушки, вкл/выкл звуковой сигнал). Если в течение 1 минуты на панели управления не включается ни одной кнопки, прибор автоматически выключается. С помощью этой кнопки можно отключить прибор в любой момент, даже в процессе просушки.
	Кнопка Start/Pause (Пуск/Пауза) Нажатие данной кнопки запускает процесс просушки в соответствии с отражаемыми на дисплее/выбранными значениями времени и температуры просушки. На дисплее отображается обозначение горячего воздуха ∞∞∞. По истечению заданного времени просушки (показатели таймера 00:00) автоматически отключается нагрев и вентилятор горячего воздуха, а прибор издает 5 звуковых сигналов (данная функция может быть отключена. См. раздел «звуковой сигнал»). Если нажать кнопку Start/Pause (Пуск/Пауза) в процессе просушки, например, для того, чтобы отрегулировать сушильные рамы, процесс просушки прерывается, т.е. нагрев и подача горячего воздуха отключаются, на дисплее отображается оставшееся время, а значок горячего воздуха ∞∞∞ начинает мигать. Для продолжения процесса просушки следует снова нажать кнопку Start/Pause (Пуск/Пауза).

Электрическая сушилка для овощей и фруктов

KitchenMinis 0415250711

Обозначение/ кнопка	Функция
Set	Кнопка Set (Установить) Данная кнопка используется для установки желаемых времени и температуры просушки. При первом нажатии кнопки Set (Установить) значение времени начинает мигать, и его можно настроить с помощью поворотной ручки (от 0 до 24 часов шагами по 30 минут). После повторного нажатия кнопки Set (Установить) начнет мигать значение температуры. Теперь с помощью поворотной ручки можно задать желаемую температуру (от 30°C до 70°C шагами по 5°C). Для сохранения выбранных значений следует еще раз нажать кнопку Set (Установить). Эти параметры можно изменить в любой момент в процессе просушки
	Отключить звуковой сигнал Для активации беззвучного режима следует нажать кнопку Set (Установить) и удерживать ее нажатой более 3 секунд. Прибор не будет издавать никаких звуков до конца процесса просушки. Это очень удобно, если запускать процесс просушки на ночь. Эта настройка сохраняется до следующего нажатия кнопки Set (Установить) в течение более 3 секунд, и значок беззвучного режима исчезает.

Электрическая сушилка для овощей и фруктов

KitchenMinis 0415250711

Продукт, подлежащий просушке	Рекомендуемый порядок подготовки продукта	Рекомендуемое время просушки	Результат	Рекомендуемое количество на раму	Вес в высушенном виде как % от веса в свежем виде	Рекомендуемая температура в °C
Фрукты						
Яблоки, груши	Удалить семечки и нарезать на ломтики толщиной 4–6 мм (кожуру можно снять или оставить по желанию)	7–9 часов	мягкие	170 г	10–15%	70°C
Абрикосы, сливы	Разрезать пополам, вынуть косточки, уложить разрезанной поверхностью вверх или нарезать на ломтики	10–12 часов	мягкие	330 г	20%	60°C
Киви	Почистить и нарезать на ломтики толщиной 5 мм	10–12 часов	мягкие	95 г	20%	65°C
Бананы	Почистить и нарезать на ломтики толщиной 5 мм	10–12 часов	хрустящие	150 г	10%	70°C
Спелое манго	Почистить и нарезать на ломтики толщиной 8 мм для получения «полосок из манго»	6–7 часов	мягкие	170 г	20%	70°C
	Чипсы: Ломтики толщиной 3–4 мм	8–9 часов	хрустящие	150 г	10%	70°C
Апельсины, грейпфруты, лаймы	Почистить и нарезать на ломтики толщиной 2–3 мм	8–9 часов	хрустящие	120 г	10%	70°C

Бытовая техника WMF

Электрическая сушилка для овощей и фруктов

KitchenMinis 0415250711

WMF Group



Продукт, подлежащий просушке	Рекомендуемый порядок подготовки продукта	Рекомендуемое время просушки	Результат	Рекомендуемое количество на раму	Вес в высушенном виде как % от веса в свежем виде	Рекомендуемая температура в °C
Фрукты						
Яблоки, груши	Удалить семечки и нарезать на ломтики толщиной 4-6 мм (кожуру можно снять или оставить по желанию)	7-9 часов	мягкие	170 г	10-15%	70°C
Абрикосы, сливы	Разрезать пополам, вынуть косточки, уложить разрезанной поверхностью вверх или нарезать на ломтики	10-12 часов	мягкие	330 г	20%	60°C
Киви	Почистить и нарезать на ломтики толщиной 5 мм	10-12 часов	мягкие	95 г	20%	65°C
Бананы	Почистить и нарезать на ломтики толщиной 5 мм	10-12 часов	хрустящие	150 г	10%	70°C
Спелое манго	Почистить и нарезать на ломтики толщиной 8 мм для получения «полосок из манго»	6-7 часов	мягкие	170 г	20%	70°C
	Чипсы: Ломтики толщиной 3-4 мм	8-9 часов	хрустящие	150 г	10%	70°C
Апельсины, грейпфруты, лаймы	Почистить и нарезать на ломтики толщиной 2-3 мм	8-9 часов	хрустящие	120 г	10%	70°C

Бытовая техника WMF

Электрическая сушилка для овощей и фруктов

KitchenMinis 0415250711

WMF Group



Помидоры	Ломтики толщиной 4 мм	8-10 часов	мягкие	190 г	15%	70°C
Овощи для супа (морковь, сельдерей, лук-порей, кольраби, капуста)	Нарезать на мелкие ломтики или кубики, по мере необходимости пробланшировать	7-8 часов	мягкие	См. информацию по каждой раме	15%	60°C
Кабачки	Неочищенные, нарезать на ломтики толщиной 2-3 мм	12 часов	хрустящие	60 г	15%	40°C
Свекла / Чипсы из сладкого картофеля	Почистить и нарезать на ломтики толщиной 2-3 мм	7-9 часов	хрустящие	60 г	15%	70°C
Капуста кейл, капуста савойская, сердцевина пальмы	Удалить сердцевину и нарезать листья на мелкие кусочки	18 часов	хрустящие	90 г	15%	40°C
Приправы						
Все приправы (базилик, укроп, петрушка, розмарин и т.д.)	Листья целиком или мелко нарезать по мере необходимости	4-6 часов	ломкие	приблиз. 40 г		40°C
Грибы						
Все грибы	Почистить, нарезать на ломтики толщиной 5 мм	4-7 часов	мягкие	приблиз. 70 г		50°C

Электрическая сушилка для овощей и фруктов

KitchenMinis 0415250711



Для приготовления злаковых батончиков следует использовать силиконовые формы:

- Распределить приготовленную смесь по форме для злаковых батончиков. Все пустоты должны быть заполнены до краев. Необходимо проверить, что верх формы остается чистым.
- Поместить силиконовую форму на верхнюю раму.
- По истечении половины времени просушки необходимо вынуть батончик из силиконовой формы и поместить его на верхнюю раму уже без формы.
- Силиконовые формы можно также использовать в духовках при температуре до 200°C.

Примечание: В прилагаемой книге рецептов приведены рецепты злаковых батончиков. Но такие рецепты можно изобретать самостоятельно.

Перманентная бумага для выпечки:

При просушке продуктов, которые содержат много влаги или легко прилипают к поверхностям (например, помидоры, злаковые батончики), можно использовать перманентную бумагу для выпечки. В таком случае необходимо нарезать бумагу листами размером около 25 x 16 см, таким образом лист будет немного меньше сушильной рамы, и теплый воздух сможет хорошо циркулировать. Теперь можно распределить злаковую смесь по бумаге. В этом случае бумагу можно также удалить по истечении половины времени просушки.

Электрическая сушилка для овощей и фруктов

KitchenMinis 0415250711

Использование высушенных продуктов

- Высушенные фрукты можно использовать в качестве перекусов, добавлять их в каши по утрам или при приготовлении соусов. Их можно также использовать для приготовления сладких и кислых блюд и десертов. Высушенные фрукты также отлично подходят для блюд из риса и мяса.
- Высушенные овощи, приправы и грибы можно использовать для приготовления соусов и супов. Можно сначала вымочить их в воде.
- Для придания пище особого вкуса высушенные продукты можно сначала размолоть в мельнице для специй или миксере и добавлять к различным блюдам уже в качестве приправы.



- Материал: матовая нержавеющая сталь **Cromargan®**
- Ложка для мороженого WMF из нержавеющей стали **Cromargan®**
- Мороженица **3-in-1** для быстрого приготовления мороженого, замороженного йогурта и сорбета
- Объем контейнера **300 мл** крышкой для удобного хранения в морозилке
- LCD дисплей с таймером
- Переключатель вкл/выкл
- 12 Вт

Бытовая техника WMF

WMF Group

Мороженица KitchenMinis 3 в 1 0416450711



Шоколадный виски

Нам понадобятся:

- плитка темного шоколада
- 50 мл виски
- стакан молока
- сливки 33-35%- 300 грамм

1. Растопить шоколад в молоке до состояния однородной жидкости.
2. Затем смесь остудить. Взбить охлажденные сливки и смешать их с шоколадной смесью.
3. Загрузить в мороженицу и добавить виски.
4. Установить таймер на 30 мин.

Арбузный сорбет с мятой

Нам понадобятся:

- мякоть арбуза
- листики мяты
- чайная ложка сахара

1. Сахар с мятой измельчить блендером до однородной массы.
2. Очистить мякоть арбуза от косточек и так же добавить в блендер.
3. Загрузить полученную массу в мороженицу и установить таймер на 30 мин.

Лимонный замороженный йогурт

Нам понадобятся:

- лимон
- натуральный йогурт
- чайная ложка сахара

1. Очистить лимон от цедры.
2. Цедру с сахаром измельчить в блендере.
3. Добавить натуральный йогурт и лимонный сок.
4. Взбивать до состояния однородной массы
5. Загрузить в мороженицу и установить таймер на 20 мин.

Мороженица KitchenMinis 3 в 1 0416450711

- Охладите пустую и абсолютно сухую морозильную емкость (3) на протяжении не менее **12 часов в морозильном шкафу** при температуре -18°C . В дальнейшем рекомендуем постоянно хранить морозильную емкость (3) в морозильном отделении холодильника или в морозильном шкафу. Следите за тем, чтобы морозильная емкость (3) располагалась строго вертикально — это необходимо для правильного распределения охлаждающей жидкости.
- Готовьте массу для мороженого в отдельной емкости (варианты рецептов см. в главе «Рецепты»). Максимальный разовый объем массы — **около 300 мл**.
Указание: В случае нагрева массы для мороженого в процессе ее приготовления далее перед приготовлением мороженого ее следует остудить в холодильнике.
- Для подготовки мороженицы к работе вставьте в нее морозильную емкость (3) с соответствующим креплением (4). Выемка в рукоятке должна попасть на предусмотренное для этого ребро.
- Закрепите перемешивающий элемент (2) на крышке (1), вставив его до щелчка в предусмотренное крепление на внутренней стороне крышки. Соединение перемешивающего элемента (2) должно быть гибким, но прочным. Установите крышку (1) с перемешивающим элементом (2) на прибор. Проследите, чтобы крышка зафиксировалась со щелчком.
- Подключите прибор к розетке и включите его с помощью кнопки включения/выключения.
- С помощью кнопок «-» и «+» установите необходимое время приготовления (от 1 до 30 минут) и запустите мороженицу повторным нажатием кнопки включения/выключения.
- Только после этого начинайте вливать в мороженицу через заливное отверстие в крышке массу для мороженого — в объеме не более 300 мл. Морозильная емкость (3) должна вращаться, чтобы жидкость намерзала по краю.
- По истечении заданного времени приготовления раздастся звуковой сигнал.
- Извлеките шпательную вилку из розетки, снимите крышку (1) и достаньте морозильную емкость (3) вместе с креплением (4) из мороженицы. Перемешивающий элемент (2) для удобства дальнейших действий высвобождается из крепления в крышке и остается в замерзшей массе продукта.
- Мороженое готово к употреблению или для хранения в морозильной емкости, накрытой соответствующей крышкой.

Бытовая техника WMF

Попкорница KitchenMinis

WMF Group



- **Емкость для приготовления до 2,2 л домашнего попкорна**
- **Ароматный попкорн с любимыми вкусами за считанные минуты** благодаря чаше из **высококачественного тритана**, с **заполняющим отверстием для добавления ароматов**.
- **Съемная крышка с вставкой Cromargan®** предотвращает попадание масла на стол.
- **Стильная подача: крышка попкорницы** может быть использована в качестве **сервировки**
- **Отсутствие горения: антипригарное покрытие для приготовления без лишнего масла**
- **Корпус и ручка не нагреваются**
- **Корпус изготовлен из высококачественного матового Cromargan®**
- **Мощность 250 Вт**

Бытовая техника WMF

Попкорница KitchenMinis

WMF Group



- Теплые вечера кино с домашним хрустящим попкорном.
- Поворотный механизм и антипригарное покрытие обеспечивают **равномерное приготовление и добавлением любимых вкусов.**
- Просто добавьте нужные ароматы через отверстие в крышке, которое превращается в **стильную сервировочная миска.**
- **Никаких липких пальцев:** Просто переверните прибор вверх дном и вылейте готовый попкорн в сервировочную миску.
- **Съемная крышка со вставкой из Cromargan®** предотвращает попадание масла или на поверхность стола.

Бытовая техника WMF

Попкорница KitchenMinis

WMF Group

Ингредиенты и объемы:

Кукуруза для приготовления попкорна	Растительное масло	Масло/маргарин
50 г	1 столовая ложка	5–10 г



Поместите нужное количество растительного масла и кукурузы для приготовления попкорна в аппарат для приготовления попкорна WMF KITCHENminis. Равномерно распределите кукурузу для приготовления попкорна на нагревательном элементе с антипригарным покрытием.

Внимание! Добавляйте только растительное масло. Нельзя добавлять сливочное масло, маргарин и аналогичные продукты, поскольку эти ингредиенты могут воспламениться.

Примечание: Для упрощения процесса очистки мы рекомендуем добавлять сахар и соль только в готовый попкорн.



Закройте крышку и убедитесь, что ручки надежно соединены с ручками основания. Снимите защитную пластину во время эксплуатации прибора, чтобы удалить избыточную влагу.

Примечание: Для приготовления промасленного попкорна осторожно введите рекомендуемое количество охлажденного сливочного масла в вентиляционное отверстие.



Подключите вилку прибора к розетке электросети и включите его. Устройство для переворачивания попкорна начнет вращаться.

Предупреждение: Нагревательный элемент и устройство для переворачивания попкорна остаются включенными до тех пор, пока прибор не будет отключен от сети или выключен.

Попкорница KitchenMinis



Когда примерно через 5 минут Вы перестанете слышать звук взрывающейся кукурузы для приготовления попкорна, отключите прибор и извлеките его вилку из розетки электросети. Удалите остатки продукта из вентиляционного отверстия. Остатки масла можно заранее удалить через отверстия с помощью кисточки для смазывания.

Внимание! Плотно прикрутите защитную пластину к крышке.

Примечание: Общее количество взорвавшихся кукурузных зерен зависит от возраста и степени увлажнения кукурузы, в связи с чем, оно может быть разным.



Перед тем, как перевернуть прибор, крепко удерживайте его за ручки на крышке и основании.

Внимание! Перед переворачиванием прибора отключите его и вытащите вилку из розетки электросети. Запрещено переворачивать прибор до выполнения этой операции.

Крепко возьмитесь за обе ручки и переверните прибор, держа его на расстоянии.

Предупреждение: Риск ожогов! Сдвиньте основание с крышки с помощью ручек и не трогайте нагреватель. Опасайтесь пара.



Теперь попкорн можно подавать, смешав его с сахаром, солью или другими добавками.

Примечание: Если Вы хотите приготовить больше попкорна, поместите готовый попкорн в другую чашу и повторите процесс начиная с шага 1. При этом необходимо подождать, пока прибор остынет, в течение не менее чем 5 минут.

Яйцеварка KitchenMinis 0415020711



- Материал: матовая нержавеющая сталь **Cromargan®**
- Крышка из **тритана** со встроенным диспенсером воды
- Вставка для 1 -2 яиц (размер: S –XL)с прокалывателем
- Емкость для кипячения из нержавеющей стали
- Подсветка переключателя вкл/выкл
- Автоматический звуковой сигнал о готовности
- Мощность: 250 Вт

Бытовая техника WMF

Яйцеварка KitchenMinis 0415020711

WMF Group



Яйцеварка KitchenMinis 0415020711



Для каждого уровня готовности и количества яиц указан специальный диапазон значений.

Для варки яиц размера S вода наливается только до нижнего уровня.

Для варки яиц размера XL вода наливается до верхней границы соответствующего уровня.

Отклонения могут быть вызваны размером, временем хранения и температурой яиц.

Прокалыватель яиц

Чтобы яйца не лопнули во время варки, необходимо использовать прокалыватель для яиц (4), чтобы проделать отверстие с тупого конца яйца. Прокалыватель яиц поставляется с подставкой под яйцо (3).



Яйца всмятку



Яйца «в мешочек»



Яйца вкрутую

Яйцеварка KitchenMinis 0415220711



- Материал: матовая нержавеющая сталь **Cromargan®**
- Крышка из **тритана**
- Емкость для кипячения из нержавеющей стали
- Мерная чаша со встроенным прокальвателем для яиц
- Съёмную подставку для яйца можно хранить в корпусе
- Защита от перегрева
- Подсветка переключателя вкл/выкл
- Автоматический звуковой сигнал о готовности
- Мощность: 56 Вт

Бытовая техника WMF

Яйцеварка KitchenMinis 0415220711

WMF Group



Яйцеварка KitchenMinis 0415220711

Мерная кружка

Мерная кружка со встроенным прокалывателем для яиц (6) сделана из высококачественного материала и не содержит Бисфенол-А (БФА).

- Яйцо вкрутую
- ◐ Яйцо «в мешочек»
- Яйцо всмятку



Верхняя и нижняя граница соответствующего символа обозначает различные размеры яиц от S до XL.



Пример: Количество воды для варки яйца «в мешочек» размера XL.



Количество воды для варки яйца всмятку размера S.

Индукционная панель Kult X Mono 0415240711



- Материал: матовая нержавеющая сталь **Cromargan®**
- Стеклокерамическая поверхность
- Для 4 сковород диаметром до 28 см
- 8 уровней мощности, настройка **Slide Control**
- 6 программ
- Таймер электронным дисплеем
- Сенсорное управление
- Автоматическое определение наличия посуды на поверхности и защита от перегрева
- Мощность 1900-2200 Вт

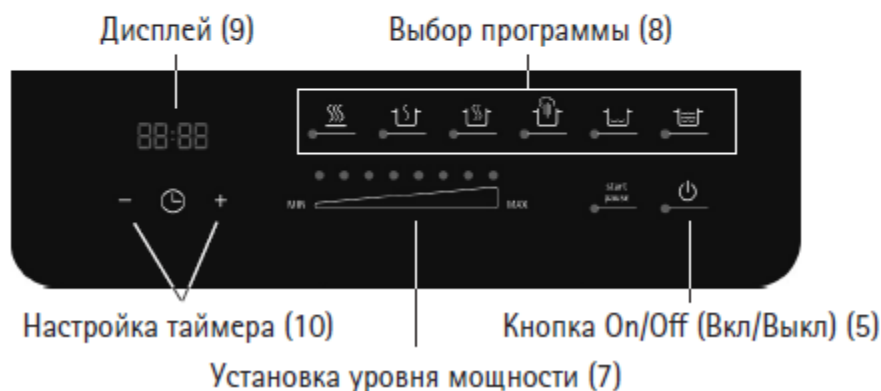
Индукционная панель Kult X Mono 0415240711



Пригодность посуды для эксплуатации можно легко проверить самостоятельно:

Удерживайте магнит рядом со дном кастрюли. Сильное магнитное притяжение означает, что посуду можно использовать. Индукционная панель функционирует только в сочетании с подходящей посудой. Прибор определяет непригодность посуды и начинает функционировать так, как если бы на конфорку не было поставлено вообще никакой посуды: плита не включится.

Функции индукционной плиты активируются при нажатии кнопок с соответствующими символами. Контрольная панель реагирует на легкое нажатие, при этом отсутствует необходимость в дополнительном давлении. Для правильной работы прибора контрольную панель следует очищать и вытирать насухо. Соответствующие светодиодные индикаторы подсвечиваются красным при активации функции, например, при включении прибора.



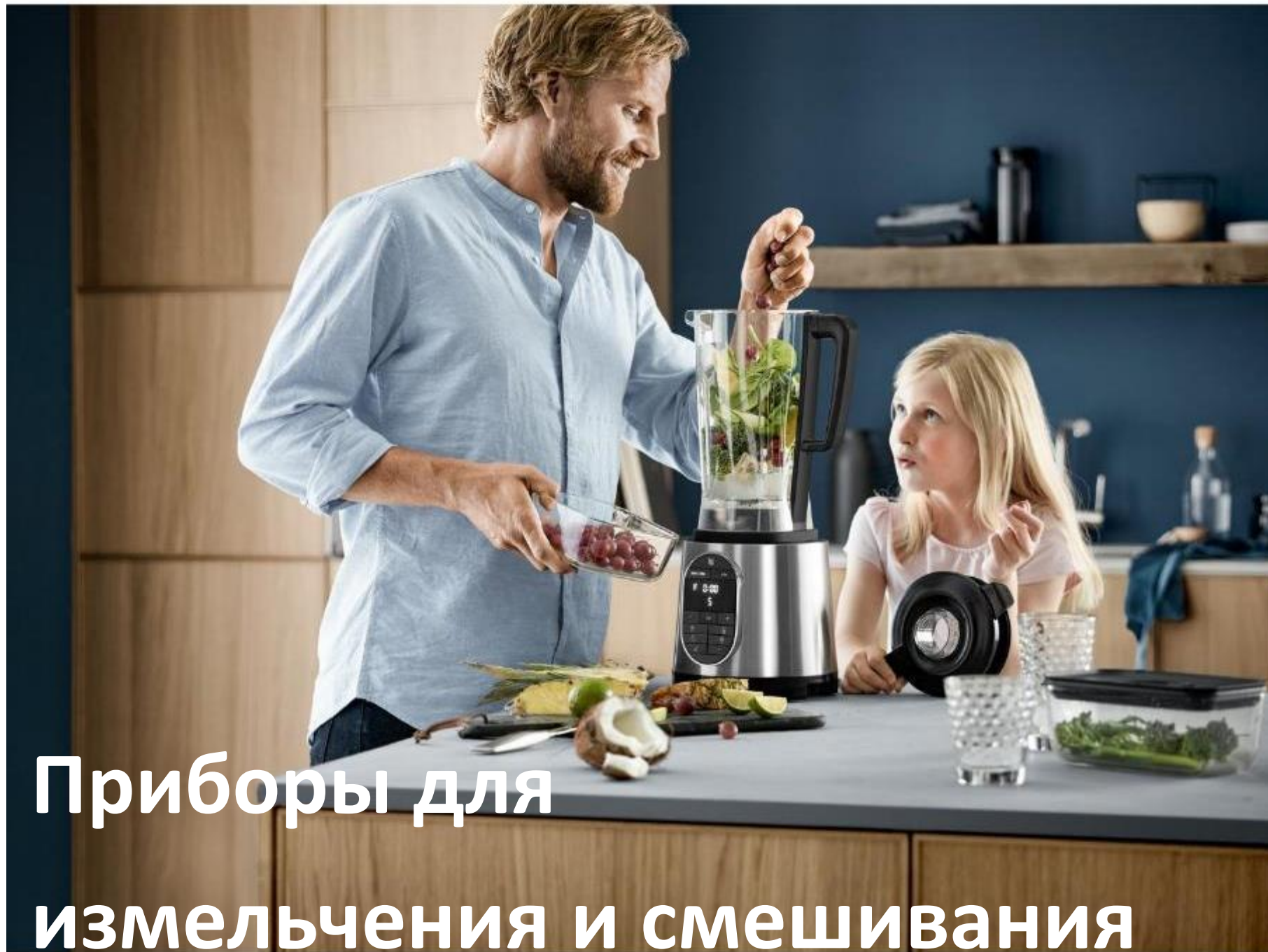
Индукционная панель Kult X Mono 0415240711

Выбор программы осуществляется путем нажатия кнопки с нужным символом. Если требуется изменить программу во время работы плиты, для этого достаточно просто нажать и удерживать кнопку с нужным символом в течение секунды.

Кнопка	Функция	Примерная температура, °C)	Предустановленный уровень мощности	Регулировка с учетом эффективности	Регулировка с учетом времени
	Функция постоянного подогрева: поддержание температуры подачи	примерно 60	2	1-3	10-120 мин.
	Подогрев молока, растапливание продуктов (например, шоколада)	примерно 50	2	1-2	1-30 мин.
	Тушение на медленном огне: варка продукта в горячей воде ниже температуры закипания	примерно 85	3	1-4	10-120 мин.
	Варка / готовка на пару	примерно 95	6	2-8	1-120 мин.
	Жарка быстрая прожарка мяса или рыбы	примерно 200	7	4-8	1-30 мин.
	Функция Boost: быстрый подогрев больших объемов, например, при максимальной температуре	примерно 230	8	кол-во	1-5 мин.

Индукционная панель Kult X Mono 0415240711

Проблема:	Причина:	Решение:
Прибор отключился во время эксплуатации.	Прибор перегрелся. Заданное время истекло, и прибор приостановил процесс нагрева.	Отключите прибор от сети и очистите вентиляционные отверстия в случае необходимости. Дождитесь, пока прибор остынет. Если приготовляемая пища недостаточно нагрелась, увеличьте время готовки.
На дисплее появилось сообщение об ошибке «E01/E02».	Была запущена функция защиты от перенапряжения/недостаточного напряжения.	Обеспечьте достаточную мощность энергоснабжения прибора.
На дисплее появится сообщение об ошибке «E03/E04/E05».	Был запущен механизм защиты от перегрева.	Выключите прибор и дайте ему остынуть, отключите его от сети и снова подключите.
Включена подсветка кнопки On/Off (Вкл/Выкл), но прибор не нагревает пищу.	Прибор находится в режиме ожидания, функция нагрева не активирована.	Выберите тип функционирования, например, функционирование за счет уровня мощности или за счет выбора программы.
Прибор находился в режиме ожидания и автоматически выключился.	Функция автоматического отключения была активирована, поскольку прибор не использовался.	Снова включите прибор, когда потребуется его использовать.



Приборы для
измельчения и смешивания

Бытовая техника WMF

Ассортимент блендеров WMF

WMF Group

Погружной
блендер Lineo



0416350711

Блендер
KitchenMinis
smoothie-to-go



0416490711

Блендер
KitchenMinis



0416490711

Блендер KULT PRO



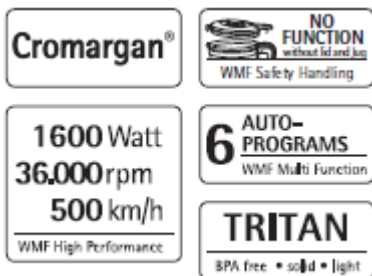
0416530711

Высокоскоростной
блендер KULT PRO



0416630711

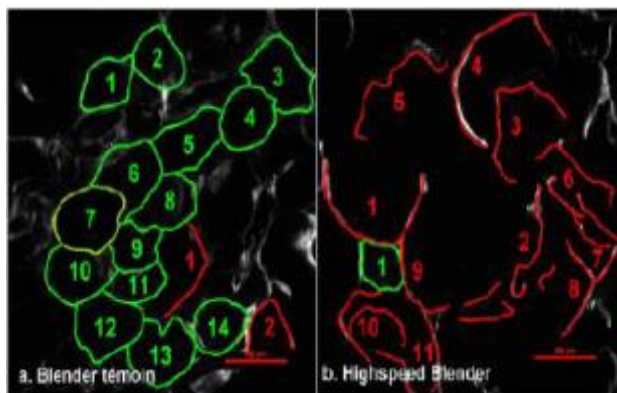
Высокоскоростной блендер KULT PRO 0416630711



- Материал: матовая нержавеющая сталь **Cromargan®**
- Высококачественный нож с 6 лезвиями из нержавеющей стали с технологией **WMF Perfect Cut**.
- **Скорость вращения лезвий: 36000 об/мин, 500 км/ч**
- **6 автоматических режимов** для измельчение льда, приготовления смузи, супа, сорбета, дробления, очистки
- Ручной режим: регулировка времени и скорости вращения
- Режим Puls
- Ударостойкая и термостойкая чаша из **Тритана** объемом 1,8 л
- **Технология Safety Handling** (блендер работает, только если чаша установлена правильно и закрыта крышкой)
- Пушер для приготовления густых масс
- LED дисплей и светодиодная подсветка панели управления
- Эргономичные ручки soft touch для максимального комфорта
- Кувшин можно использовать с обеих сторон - идеально подходит как для левой, так и для правой руки
- Рецепты в инструкции
- Мощность: 1600 Вт

Измельчение на клеточном уровне:

- ✓ До 3-х раз больше полезных веществ для моментального усвоения по сравнению с обычным блендером.
- ✓ В 15 раз более нежная консистенция, чем в обычном блендере. Никаких кусочков и комков! Ультра-гладкая консистенция – более приятный вид и вкус.
- ✓ Полезные блюда могут быть вкусными! За счет ультра-тонкого измельчения на клеточном уровне вкус продуктов становится более ярким и насыщенным.



- Традиционные блендеры просто измельчают ингредиенты на маленькие кусочки.
- Высокая производительность высокоскоростного блендера делает гораздо больше => он измельчает овощи и фрукты в ультра мелкие частицы, разбивая соединительные волокна и высвобождая питательные вещества.

Высокоскоростной блендер KULT PRO 0416630711



- **Элегантный высокоскоростной блендер для идеального смешивания, перемешивания, пюрирования, измельчения без единого комочка** – скорость вращения лезвий: 36000 об/мин, 500 км/ч
- **6 автоматических режимов** для измельчение льда, приготовления смузи, супа, сорбета, дробления, очистки
- **Ручной режим** - индивидуальные настройки времени и скорости для напитков, спредов, соусов и заправок, пюре и детского питания, а также мягкого теста.
- **Высококачественный нож с 6 лезвиями из нержавеющей стали с технологией WMF Perfect Cut** – сверх острые лезвия, рубят любые ингредиенты (как мягкие, так и твердые) в одно мгновение, дольше сохраняют заточку.

Высокоскоростной блендер KULT PRO 0416630711



- **Ударостойкая и термостойкая чаша из Тритана объемом 1,8 л – с мерной шкалой.** Не содержит ВРА, не впитывает запахи и вкусы, можно мыть в посудомоечной машине. Крышка чаши имеет колпачок, который можно использовать в качестве мерного стакана (30/40 мл). Дополнительные ингредиенты можно добавить в блендер даже во время его работы, сняв колпачок.
- **Технология Safety Handling: безопасное управление** – блендер работает, только если чаша установлена правильно и закрыта крышкой

Высокоскоростной блендер KULT PRO 0416630711

Панель управления с светодиодной подсветкой:



Мультифункциональный блендер KULT PRO 0416530711



- Материал: матовая нержавеющая сталь **Cromargan®**
- Большой набор аксессуаров из **тритана** (можно мыть в посудомоечной машине)
- **30000** оборотов в мин
- LCD дисплей с **3 мя автоматическими программами:**
- Функция Pulse, **6 скоростей**
- Комфортный уровень шума
- Мощность 1200 Вт

Бытовая техника WMF

WMF Group

Мультифункциональный блендер KULT PRO 0416530711



Мультифункциональный блендер KULT PRO 0416530711

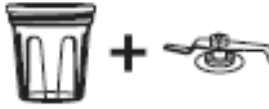


- **Мульти функциональность** – 2 сменных ножевых блока и 4 емкости из тритана позволяют заменять несколько приборов.
- **6 скоростей** – оптимальная скорость для каждого продукта
- **3 автоматические программы** – запрограммированные циклы приготовления для достижения идеального результата
- **30000 об/мин** – высокая скорость оборотов ножей для равномерного измельчения и смешивания
- **Автоотключение** – прибор отключается по завершению цикла

Мультифункциональный блендер KULT PRO 0416530711

	Компонент	Рекомендуемое количество	Рекомендуемая функциональная клавиша
Чаша 	Смешивание и перемешивание: фруктов, овощей и жидкостей для приготовления смузи и коктейлей	Наполнить твердыми ингредиентами, добавить минимум 100 мл жидкости и по мере необходимости – кубики льда до отметки 1000 мл	Выбрать программу  или настроить скорость вручную по шкале 1–6
	Приготовление пюре: фрукты и овощи для каш и пюре	Заполнить мягкими (приготовленными) ингредиентами и добавить минимум 100 мл жидкости до отметки 1000 мл	Сначала 1–2 пульсации, затем скорость на уровне 3–6
Контейнер для смешивания 700 мл 	Смешивание и перемешивание: фруктов, овощей и жидкостей для приготовления смузи и коктейлей	Наполнить твердыми ингредиентами, добавить минимум 100 мл жидкости и по мере необходимости – кубики льда до отметки 600 мл	Выбрать программу  или настроить скорость вручную по шкале 1–6
	Дробление льда: Кубики льда	Наполнить контейнер до отметки 200 мл (максимум)	Выбрать программу 

Мультифункциональный блендер KULT PRO 0416530711

Контейнер для смешивания 500 мл 	Смешивание и перемешивание: фруктов, овощей и жидкостей для приготовления смузи и коктейлей	Наполнить твердыми ингредиентами, добавить минимум 100 мл жидкости и по мере необходимости – кубики льда до отметки 400 мл	Выбрать программу  или настроить скорость вручную по шкале 1–6
	Дробление льда: Кубики льда	Наполнить контейнер до отметки 200 мл (максимум)	Выбрать программу 
Контейнер для смешивания 300 мл 	Размалывание: например, кофейных зерен, зерен перца, злаковых и риса	Наполнить контейнер до половины	Выбрать программу  или запустить ручную режим пульсации (удерживать кнопку нажатой в течение максимум 20 секунд)
	Измельчение в порошок: например, высушенных овощей, приправ для приготовления смеси приправ (например, чили, пряной соли)	Наполнить контейнер до половины.	
Контейнер для смешивания 300 мл 	Взбивание: сливки	Наполнить контейнер до половины	Скорость 2 или 3 (приблиз. 15 секунд)
	Резка/измельчение: например, приправ, орехов, сыра и шоколада	Наполнить контейнер до половины	Выбрать программу  или вручную запустить режим пульсации (удерживать кнопку нажатой в течение максимум 15 секунд)

Бытовая техника WMF

WMF KULT PRO 0416530711 vs Конкурент 1

WMF Group



Блендер KULT PRO

VS



Конкурент 1

- 1200 Вт
- 30000 оборотов/мин
- 2 ножевых блока
- 6 скоростей
- 3 автоматических программы
- Доп. Комплектация (бутылочки, кофемолка)
- Полностью разборная чаша

- 800 Вт
- 18000 оборотов/мин
- 1 ножевой блок
- 4 скорости
- 0 автоматических программ
- -
- -

Бытовая техника WMF

WMF KULT PRO 0416530711 vs Конкурент 2



Блендер KULT PRO

- 1200 Вт
- 30000 оборотов/мин
- 2 ножевых блока
- 6 скоростей
- 3 автоматических программы
- Доп. Комплектация (бутылочки, кофемолка)
- Полностью разборная чаша

VS



Конкурент 2

- 550 Вт
- 11500 оборотов/мин
- 1 ножевой блок
- 5 скоростей
- 1 автоматическая программа
- -
- -

Блендер KitchenMinis 0.8 л 0416490711



- Современный дизайн
- Материал: матовая нержавеющей сталь **Cromargan®**
- Нож с **6 лезвиями**
- 5 скоростей и функция Pulse
- **20.000** оборотов в мин
- Стекланный кувшин 0,8л
- Съёмный блок с лезвием
- **АС мотор**
- Мощность 400 Вт

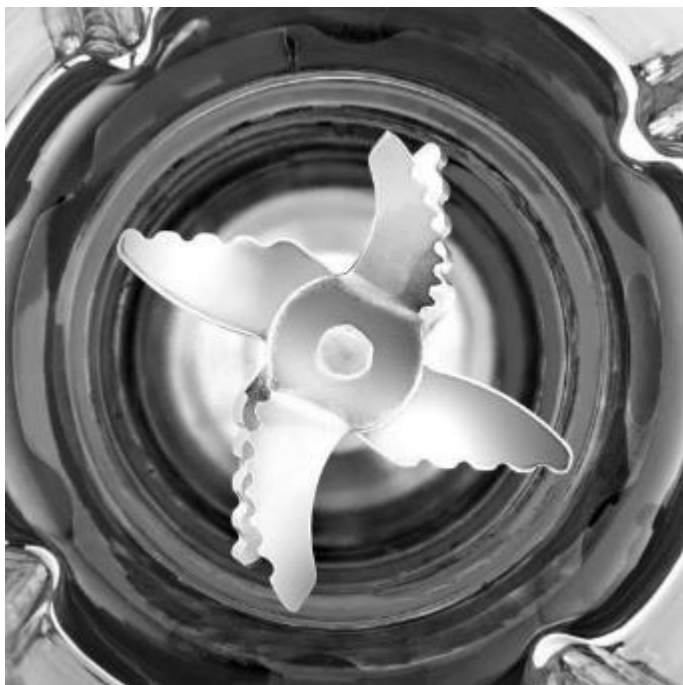
Бытовая техника WMF

WMF Group

Блендер KitchenMinis 0.8 л 0416490711



Блендер KitchenMinis 0.8 л 0416490711



- Разнонаправленные ножи - для идеально смешивания и измельчения
- Серейторная заточка - для дробления самых твердых продуктов
- Саблевидная форма ножей, направленных вверх – для лучшего разрезания продуктов

Блендер KitchenMinis smoothie-to-go 0416500711



- Современный дизайн
- Материал: матовая нержавеющая сталь **Cromargan®**
- 2 сменных стакана из **тритана** объемом 0,6л
- **Герметичная крышка to-go**
- **WMF Perfect Cut** с высококачественным ножом из нержавеющей стали с 4 лезвиями
- Функция дробления льда
- **23.000** оборотов в мин
- Мощность 300 Вт

Cromargan®



300 Watt
23.000 rpm
212 km/h
WMF High Performance



TRITAN
BPA free • solid • light

Блендер KitchenMinis smoothie-to-go 0416500711



- **Мульти функциональность** – 2 емкости из тритана объемом 0,6 л с герметичная крышка to-go позволяют использовать свежеприготовленные смузи в дороге.
- **WMF Ergonomic Handling** - интуитивно понятное управление
- **WMF Perfect Cut** - высококачественный нож из нержавеющей стали с 4 лезвиями
- **23000 об/мин** – высокая скорость оборотов ножей для равномерного измельчения и смешивания
- **Функция колки льда**

Погружной блендер Lineo 4 в 1 0416350711



- Материал матовая нержавеющая сталь **Cromargan®**
- **13.000** оборотов в мин
- Функция Turbo
- Ножи из нержавеющей стали
- **Эргономичная нескользящая** ручка
- Аксессуары: емкость 1л с нескользящим дном, чоппер, венчик, капучинатор
- Мощность 700 Вт

Бытовая техника WMF

WMF Group

Эргономичная нескользящая рукоять для максимального удобства и комфорта 0416350711



Бытовая техника WMF

WMF Group

Идеальное однородное измельчение благодаря
системе ножей WMF 2+2 0416350711



- Основные ножи создают мощный вихрь , позволяющий захватить даже самые небольшие кусочки продуктов, обеспечивая однородное качественное измельчение.
- Дополнительные лезвия для дробления позволяют захватывать самые крупные куски и увеличивают зону измельчения.

Погружной блендер Lineo 4 в 1 0416350711

Измельчитель

С помощью измельчителя можно резать и рубить лук, фрукты, овощи, твердый сыр, зелень, орехи и мясо.



Погружной блендер Lineo 4 в 1 0416350711

Венчик

С помощью венчика можно, например, взбивать яичные белки, готовить взбитые сливки, коктейли, десерты, супы, соусы и майонез.



Погружной блендер Lineo 4 в 1 0416350711

Капучинатор (вспениватель молока)

С помощью капучинатора можно вспенивать молоко, например, для капучино, латте макиато и даже десертов.



Бытовая техника WMF

WMF Lineo 4 в 1 0416350711 vs Конкуренты

WMF Group



VS



- 700 Вт
- 13000 оборотов/мин
- Плавная регулировка скоростей
- Режим TURBO
- Доп. Комплектация
- Объем измельчителя 600 мл
- Объем стакана 1000 мл
- Вес – 1700г

- 180 Вт
- 11000 оборотов/мин
- 5 скоростей
- -
- Доп. Комплектация
- Объем измельчителя 600 мл
- Объем стакана 1000 мл
- Вес – 3500г

Ассортимент приборов для измельчения и смешивания WMF

Миксер Kult X



0416560711

Выводится

Спиралайзер
Kult X



0416480711

Овощерезка
KitchenMinis
salad-to-go



0416400711

Овощерезка KitchenMinis salad-to-go 0416400711



Cromargan®

BPA free



- Материал матовая нержавеющая сталь **Cromargan®**
- **5 конусообразных диска** для измельчения и нарезки из нержавеющей стали **Cromargan®**
- Нарезает все виды овощей и фруктов
- Функция измельчения орехов и твердого сыра
- Широкая горловина
- **2 скорости** для измельчения продуктов разной плотности.
- Контейнер с крышкой и отсеком для соуса без BPA в комплекте
- Контейнер для хранения дисков
- Все съемные детали, контейнеры и диски можно мыть в посудомоечной машине
- Мощность 150 Вт

Овощерезка KitchenMinis salad-to-go 0416400711



- **Мульти функциональность – 5 конусообразных диска** из нержавеющей стали **Cromargan®**: крупная нарезка, мелкая нарезка, крупная терка, мелкая терка, измельчение орехов и твердого сыра.
- **WMF Perfect Cut** - высококачественные диски из нержавеющей стали **Cromargan®** для идеальной резки, терки, измельчения
- **2 скорости** для измельчения продуктов разной плотности: фруктов, овощей, орехов или сыра.
- **Комфорт в использовании** – контейнер с крышкой и отсеком для соуса в комплекте можно использовать для перекусов в любом удобном месте.
- **Удобство хранения и безопасность** - контейнер для хранения дисков



Овощерезка KitchenMinis salad-to-go 0416400711

Продукты	Рекомен- дованная скорость	1 измель- чение, тонкое	2 измель- чение, крупное	3 нарезка, тонкая	4 нарезка, крупная	5 измель- чение на терке
Яблоки	I		✓		✓	
Огурцы	II		✓	✓	✓	
Морковь	II	✓	✓		✓	
Картофель (отварной)	I				✓	
Картофель (сырой)	II	✓	✓		✓	
Капуста (краснокочанная/ белокочанная)	I			✓	✓	
Кокос	I	✓				(✓)
Орехи (фундук, грецкие, миндаль)	I					✓
Перец	I				✓	
Пармезан	I	✓	✓			✓
Другие твердые продукты сыры	II	✓	✓	✓	✓	
Редис	I		✓	✓	✓	
Шоколад	I	✓	✓			✓
Сельдерей	II		✓		✓	
Кабачки	II	✓	✓	✓	✓	
Лук	I			✓	✓	

Спиралайзер KULT X 0416480711



- Материал матовая нержавеющей сталь **Cromargan®**
- Стекланная чаша объемом 0,8л
- 5 скоростей и функцияPulse
- 3 насадки для разного вида спиралей
- **20.000** оборотов в мин
- Высококачественные лезвия
- Мощность 400 Вт

Бытовая техника WMF

WMF Group

Спиралайзер KULT X 0416480711



Бытовая техника WMF

Спиралайзер KULT X 0416480711

WMF Group



Ручной миксер Kult X 0416560711



- Материал матовая нержавеющая сталь **Cromargan®**
- 5 скоростей для идеального результата
- Функция Turbo
- 2 венчика из нержавеющей стали **Cromargan®**
- 2 насадки для теста из нержавеющей стали **Cromargan®**
- Кнопка для извлечения насадок
- Зажим для сматывания провода
- Мощность: 400 Вт

Бытовая техника WMF

WMF Group

Ручной миксер Kult X 0416560711



Ручной миксер Kult X 0416560711

Режим скорости	Насадка	Примеры использования
0 (выкл.)	-	-
1-2	Крюк для замешивания теста	Масло, картофельное пюре
2-3	Венчик	Соусы, напитки
3-4	Крюк для замешивания теста	Смесь ингредиентов для кексов, тесто для хлеба
3-4	Венчик	Десерты-суфле, тесто с низкой вязкостью
4-5	Венчик	Взбитые сливки, яичный белок

Соковыжималка Kult X 416620711



- Энергосберегающий мотор мощностью 500 Вт
- Большой диаметр загрузочного отверстия 74 мм
- Микросеточка из **Cromargan®** в сочетании с долговечными острыми лезвиями
- **2 режима работы для разных видов фруктов и овощей**
- **Насадка для цитрусовых**
- Контейнер для сока на 1,2 л
- Контейнер для жмыха на 1,8 л
- Герметичный носик для сока с капельным ограничителем
- Материал матовая нержавеющая сталь **Cromargan®**

Соковыжималка Kult X 416620711



- **Широкое загрузочное отверстие 74 мм**—для позволяет с легкостью делать сок, минимально подготавливая продукты
- **2 режима работа** – адаптированные для нежных и твердых продуктов без потери витаминов:
 - I режим** – для мягких фруктов и овощей:
арбуза, винограда, помидор, огурцов, малины
 - II режим** – для твердых овощей и фруктов:
сельдерея, яблок, моркови, граната
- **Герметичный носик с системой капля-стоп**—позволяет не проронить ни одной капли вашего напитка и оставить стол в чистоте

Бытовая техника WMF

Соковыжималка Kult X 416620711

WMF Group



Соковыжималка Kult X 416620711

Выбор скорости

Ингредиенты	Настройки скорости	Примерный вес (в кг)	Объем полученного сока в мл (*)
Яблоки	2	1	650
Груши	2	1	600
Морковь	2	1	600
Огурцы	1	1 (прибл. 2 огурца)	600
Ананас	2	1	300
Виноград	1	1	450
Помидоры	1	1.5	900
Сельдерей	2	1.5	350

	 Детали можно мыть в посудомоечной машине	 Детали можно промыть под проточной водой	 Протрите прибор влажной тряпкой
Моторный блок	—	—	✓
Поддон для сока	—	✓	✓
Толкатель	✓	✓	✓
Микрофильтр	✓	✓	✓
Крышка	✓	✓	✓
Контейнер для мякоти	✓	✓	✓
Чаша	✓	✓	✓
Сепаратор для отделения пены	✓	✓	✓
Щетка для очистки	—	✓	✓

Бытовая техника WMF

Аксессуары для дома AMBIENT

WMF Group

Удлинитель
AMBIENT



419040711

Аромадиффузор
AMBIENT



419080711

Горшок с
системой
автополива
AMBIENT Herbs



419010711

Охладитель для
вина и
шампанского
AMBIENT



415400711

Охладитель для вина и шампанского Ambiente 0415400711



- Материал матовая нержавеющая сталь **Cromargan®**
- Подходит для бутылок вина или шампанского диаметром **до 92мм**
- Декоративная светодиодная подсветка сверху и снизу (3 уровня яркости)
- **Технология WMF Easy Touch** для простого управления светодиодной подсветкой (регулировка прикосновением руки к корпусу)
- Работает **до 5 часов** без подзарядки (при выборе яркости 3)
- USB-разъем для зарядки аккумуляторов
- В комплекте гибкий, небьющийся чехол для охлаждения можно хранить в морозильной камере в компактном виде.

Кашпо Ambient Herbs 0419010711



- Материал: нержавеющая сталь матовая **Cromargan®**
- Идеально для 2х горшков диаметром 12 см
- Технология **WMF Easy Touch**: просто дотронуться до корпуса и включится подсветка
- Настраиваемая подсветка с **3 настройками яркости**
- **Умный автополив**
- Резервуар вмещает воду на **4 дня** полива
- Элегантный индикатор уровня полива
- Удобно доливать воду без необходимости вытаскивать горшок
- Удобно мыть благодаря съемному резервуару с для воды

Кашпо Ambient Herbs 0419010711



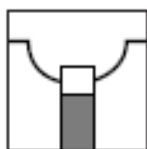
Кашпо Ambient Herbs 0419010711



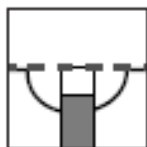
- **Технология WMF Easy Touch** – подсветка активируется и регулируется простым касанием руки.
- **Умный автополив** – растение само берет необходимое количество влаги из почвы
- **Комфортное обслуживание** – кашпо полностью разбирается
- **Индикатор заполнения водой** - хромированный колпачок подсказывает количество влаги

Кашпо Ambient Herbs 0419010711

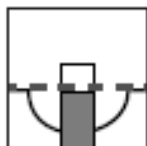
Дозаправка водой



Если хромо́вый колпачок на дисплее уровня воды (2) хоть немного выходит за пределы своего паза, необходимо добавить в резервуар воды.



Заливать воду нужно через отверстие рядом с дисплеем уровня воды. Необходимо залить столько воды, чтобы хромо́вый колпачок на дисплее уровня воды находился на одном уровне с крышкой.



Если хромо́вый колпачок будет находиться выше крышки, горшки с растениями будут погружены в воду, и в них будет поступать слишком много воды.

По мере необходимости следует проверить правильность установки поплавка: поплавок должен вертикально стоять в соответствующем пазу

Аромадиффузор AMBIENT 419080711



- Компактный аромадиффузор в элегантном **корпусе из Cromargan®** для создания особой атмосферы в каждой комнате.
- **Светодиодная подсветка** с мягким рассеянным светом и семи различными цветами, которые могут индивидуально включаться и выключаться
- Функция распыления аромата.
- **WMF Easy Touch** – для включения подсветки и функции распыления
- Таймер на 30 минут, 60 минут или 90 минут
- **Направление распыления** можно контролировать с помощью поворотной крышки
- Резервуар для воды объемом 150 мл на срок до 4 часов распыления
- **Автоматическое выключение** функции распыления при пустом резервуаре для воды
- Удобное заполнение водой через съемную крышку
- **Очень тихая работа (< 30 Дб)**
- Щетка для чистки входит в комплект поставки

Аромадиффузор AMBIENT 419080711



- Создайте атмосферу расслабления и уюта или же бодрости и заряда сил у себя дома благодаря аромадиффузору AMBIENT.
- Сочетание светотерапии и действия аромамасел для полного погружения в атмосферу
- Длительная работа – распыление аромата до 4-х часов
- Функция подсветки может отключиться автоматически при использовании таймера, либо ее можно использовать в качестве декоративного элемента без активации функции распыления.
- Благодаря WMF Easy Touch легкое управление прибором через сенсорную поверхность элегантного корпуса Cromargan®.
- Бесшумная работа > 30 Дб, даже тише чем шепот.

Аромадиффузор AMBIENT 419080711

- В резервуар для воды можно налить до 150 мл воды, добавив 3 капли эфирного масла.

Аромадиффузор WMF Ambient подходит для распыления эфирных масел в домашних условиях. В прибор необходимо добавить воду и эфирные масла, которые не входят в комплект.

Можно использовать эфирные масла, которые подходят для распыления внутри помещения.

Мы рекомендуем использовать натуральные эфирные масла.

При необходимости, помимо функции распыления, также можно включить декоративную подсветку Ambient с помощью ультразвуковой технологии.

Функция подсветки может отключиться автоматически при использовании таймера, либо ее можно использовать в качестве декоративного элемента без активации функции распыления.

Аромадиффузор AMBIENT 419080711

Настройки таймера для подсветки Ambient

Теперь можно установить продолжительность работы подсветки

Ambient: на 30, 60, 90 минут или неограниченное время (∞).

- При легком касании сенсорной кнопки значение на дисплее таймера будет меняться с «30» на «60», с «60» на «90», с «90» на « ∞ » до тех пор, пока не будет выбрано необходимое значение.

Пример: Если коснуться сенсорной кнопки в момент, когда дисплей таймера активен, подсветка Ambient будет запрограммирована на отключение через 60 минут.

- Звуковой сигнал служит подтверждением выбора настройки.

Аромадиффузор AMBIENT 419080711

Настройки цвета подсветки Ambient

- Светодиодные поверхности загораются (подсветка Ambient), и цвет начинает медленно меняться.
- Один за другим появляются все семь цветов. Нужный цвет можно выбрать легким касанием сенсорной кнопки.
- Цикл из сменяющихся семи цветов повторится три раза.

Требуемый цвет можно выбрать во время этого цикла.

Примечание: По завершении каждого цикла подсветка Ambient быстро отключится. Если Вы хотите использовать функцию распыления без подсветки Ambient, коснитесь сенсорной кнопки в момент, когда подсветка Ambient будет отключена.

Звуковой сигнал служит подтверждением выбора настройки.

Если в течение трех циклов смены цветов конкретные настройки цвета не будут выбраны легким касанием сенсорной кнопки, в качестве настройки будет выбран цикл смены цветов.

Звуковой сигнал служит подтверждением выбора настройки.

- Сохраненная индивидуальная настройка будет использована при последующем включении аромадиффузора.

Удлинитель AMBIENT 419040711



- Идеальное, стильное дополнение к кухонным приборам WMF и вашей кухне или гостиной.
- Стильный корпус из матовой нержавеющей стали **Cromargan®**
- 3 электрические розетки
- 2 USB-разъема для зарядки смартфонов
- Индивидуальная **светодиодная система освещения WMF Ambient Light**, включается и отключается по желанию.

Cromargan®



WMF Ambient Light



Versatile Functions

Электрический подогреватель бутылочек LONO 0415230711



- Материал матовая нержавеющая сталь **Cromargan®**
- Для деликатного подогрева детских бутылочек и банок (диаметром **до 72 мм**)
- **Функция One Touch** со светодиодной подсветкой (переключение программ одной кнопкой)
- **5 специальных программ**
- Вставка для бутылок/банок, регулируемая до четырех уровней высоты для легкого извлечения
- Без ВРА и других вредных веществ
- Автоматическое отключение и функция поддержания тепла (40 минут)
- Мощность: 140 Вт

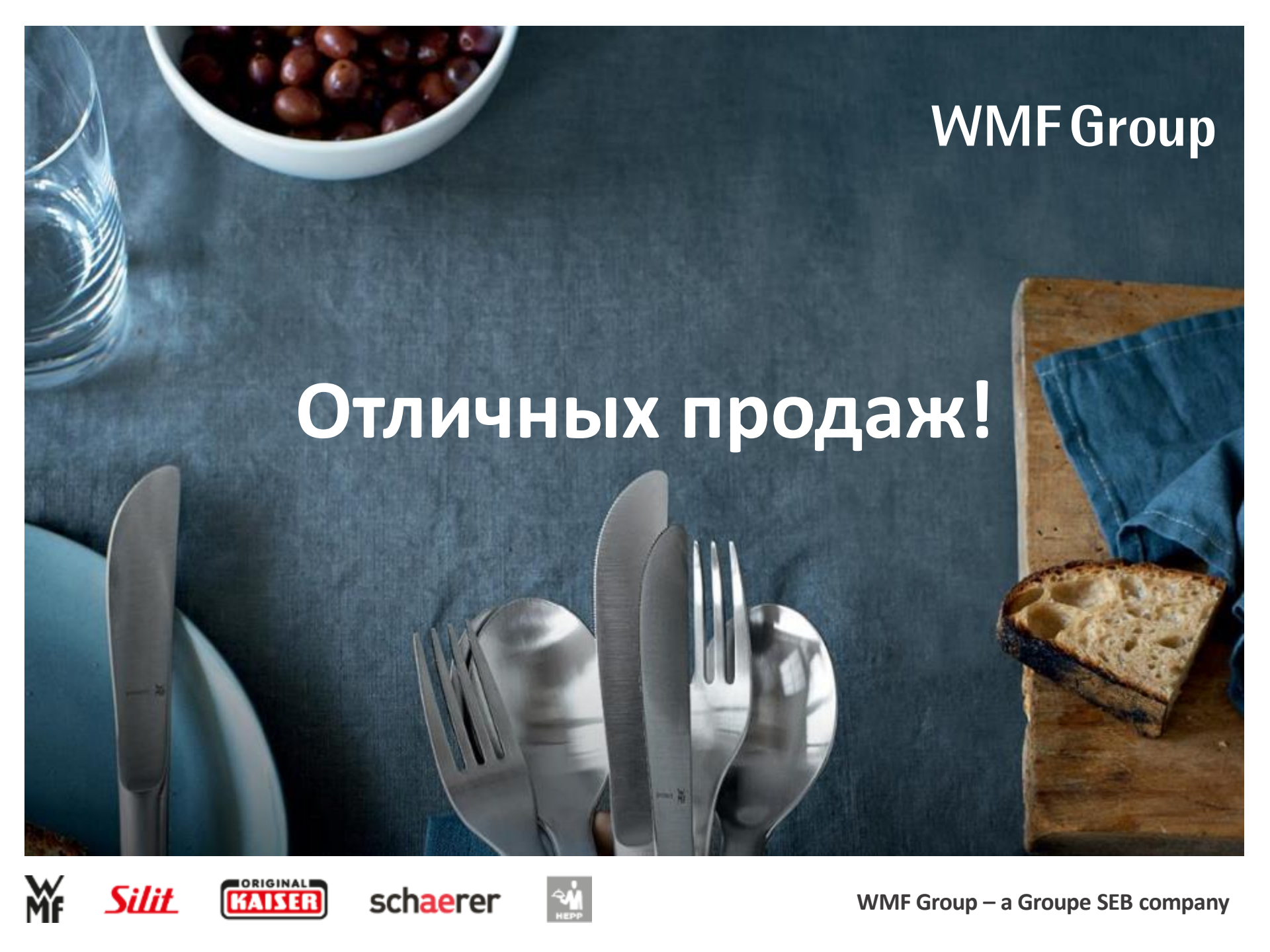
Электрический подогреватель бутылочек LONO 0415230711



- **Деликатный и стильный подогрев детских бутылочек и стеклянных банок благодаря 5 программам:**
 - **1 программа:** Постоянный подогрев / разморозка твердого или жидкого детского питания.
 - **2 программа:** Небольшая бутылочка: Подогрев до 100 мл молока для детей.
 - **3 программа:** Большая бутылка: Подогрев до 300 мл молока для детей.
 - **4 программа:** Подогрев твердого детского питания.
 - **5 программа:** Быстрый подогрев молока для детей/детского питания.



- **Комфорт в использовании** – вставка для бутылок/банок, регулируемая до четырех уровней высоты для легкого извлечения



WMF Group

Отличных продаж!



Silit



schaerer



WMF Group – a Groupe SEB company