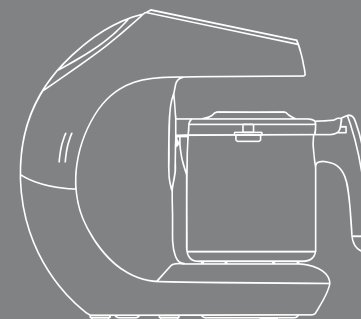




funkids[®]
steamcooker

*Итальянский стиль как новое направление
домашних электроприборов для мам и малышей.*



Руководство Пользователя

+ книга рецептов

Модель : BFP-1800E

Интеллектуальный блендер-пароварка

ООО "Форкидс Трейд"

Адрес: Москва, ул. 3-я Мытищинская ул., д. 16, стр.32

Tel : 8 (495) 665-2589 Email : info@funkids.ru

Web : <https://www.funkids.ru>



Отсканируйте QR код,
чтобы получить
больше информации
с нашего сайта

WITH CE, GS, GB, ETL, FDA, EAC CERTIFICATIONS.



Благодарим вас что выбрали наш продукт!

Для правильного использования устройства, пожалуйста прочитайте это руководство пользователя внимательно и не выбрасывайте его. Картинки и изображения в данной инструкции предназначены только для ознакомления - возможны незначительные расхождения с реальным продуктом по причине постоянного развития и усовершенствования прибора.

Содержание

Руководство пользователя	13	♦ Система безопасности
01 Предупреждения	13	♦ Электромагнитные поля
01 Рекомендации	13	♦ Утилизация
03 Информация об изделии	13	♦ Хранение
03 ♦ Спецификация	13	♦ Использование аксессуаров
04 ♦ Функции панели управления	14	♦ Гарантийное обслуживание
05 ♦ Части и комплектующие		
06 Подготовка к использованию		Книга рецептов
06 Использование и функционал	15	Питание для разного возраста
09 Рекомендации по времени приготовления	17	♦ Период простого глотания для возраста 4-6 месяцев
09 Чистка и уход за изделием	19	♦ Период перемешивания языком для возраста 7-9 месяцев
11 Чистка резервуара от накипи	21	♦ Пережевывание пищи для возраста старше 10 мес.
11 Диагностика и неисправности	23	Роль пищевых компонентов
13 Другое	23	Содержание полезных веществ в продуктах

1 Предупреждения

1. Убедитесь что напряжение и частота вашей электрической сети соответствует параметрам этикетки с нижней части прибора перед тем как подключить вилку к розетке.
2. Не используйте прибор если вилка, электрический провод или само устройство имеют механические повреждения.
3. Если электрический провод поврежден, вы должны заменить его в любом специализированном сервисном центре для избежания опасности, связанной с эксплуатацией неисправного прибора.
4. Если нож измельчителя застрял, произведите очистку только после отключения прибора от электросети.
5. Во избежание ожогов пожалуйста не прикасайтесь к резервуару с водой и другим горячим частям во время работы прибора. Вынимайте сетку с приготовленной на пару едой только за специальную рукоятку, имеющую безопасную накладку.
6. Будьте осторожны открывая чашку после приготовления пищи на пару.
7. Перед включением в режиме пара убедитесь, что чаша с продуктами зафиксирована в правильном положении. В противном случае прибор работать не будет.
8. Будьте внимательны наливая воду в резервуар. Не используйте слишком большое количество воды - это может послужить причиной неисправности прибора.
9. Не забывайте проверять температуру пищи перед кормлением ребенка.
10. Иногда становится необходимым получить больше пищи через несколько этапов приготовления на пару. При смешивании этих нескольких порций в чаше блендера, убедитесь что уровень еды в чаше не превышает отметку в 300 мл.
11. Опустошите резервуар и наполните его свежей водой перед новым приготовлением.
12. После приготовления на пару оставьте в чаше блендера количество воды достаточное для получения нормальной консистенции готовой пищи.

2 Рекомендации

1. Не используйте отдельные части или аксессуары от устройств других производителей совместно с этим прибором. В таком случае право на гарантийное обслуживание будет утеряно.
2. Не погружайте основной блок устройства в воду. Не держите это устройство рядом с нагревательными приборами.
3. Не используйте стерилизатор или микроволновую печь для дезинфекции чаши блендера или любых других частей прибора. Это может повредить держатель и нож.
4. Это устройство предназначено только для домашнего использования. В случае коммерческого использования любые гарантийные обязательства - не действительны. В случае эксплуатации прибора не в соответствии с данной инструкцией право на гарантийное обслуживание также может быть утеряно.
5. Располагайте устройство на устойчивой, плоской поверхности. Убедитесь при этом, что пар выходящий из изделия, не нанесет вреда рядом расположенным предметам домашнего обихода.
6. Перед включением режима приготовления на пару смените воду в резервуаре или в крайнем случае дополните его.
7. В случае любых повреждений прибора немедленно прекратите использовать его.

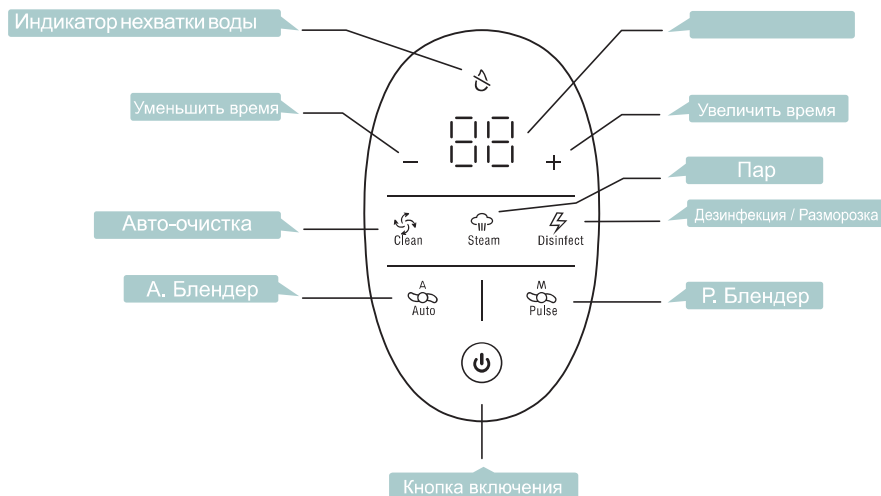
8. Не используйте резервуар для воды для подогрева готового пюре или сока. Это приведет к порче поверхности резервуара и выходу прибора из строя.
9. Не поднимайте и не перемещайте устройство во время использования.
10. Не помещайте любые предметы в отверстия для поступления воды и выходное отверстие для пара.
11. Не добавляйте воду в резервуар в момент использования прибора в режиме приготовления на пару.
12. Обязательно проверяйте состав продуктов помещаемых в корзину для приготовления, не допускайте попадания посторонних предметов.
13. Как правила временно интервал приготовления на пару не превышает 15 минут. Необходимо выждать минимум 3 минуты перед приготовлением другой порции пищи.
14. Недопустимо использовать для измельчения орехов и других твердых субстанций.
15. Не включайте режим блендера с пустой чашей, не допускайте перемешивание пищи дольше 15 секунд за один раз. Ждите не менее 10 секунд перед повторным запуском прибора в режиме блендера (измельчителя). "Пропарьте" пустую чашу дважды перед первым использованием и далее не менее 15 минут перед каждым использованием - это даст вам уверенность в стерильности чаши и корзины для пищи.
16. Возможно что корзина для приготовления на пару и сама чаша блендера могут окраситься от продуктов которые вы готовите. Поэтому старайтесь мыть их сразу после остывания. Даже в случае если со временем чаша или корзина окрасятся натуральными ингредиентами пищи - продолжайте использовать их без опасения.
17. Будьте осторожны с острым лезвием ножа блендера во время мытья, сборки и разборки устройства.
18. Будьте осторожны, если наливаете горячую воду в резервуар пароварки, так как это может стать причиной внезапного парообразования.
19. Выключите прибор и отсоедините его от розетки перед снятием, установкой или заменой частей которые могут двигаться во время использования.
20. Данной устройством предполагается использование в домашнем хозяйстве и в схожих условиях:
 - кухни в магазинах, офисах или в других рабочих средах;
 - комнаты в отелях, мотелях или т.п.;
21. Всегда отключайте прибор от розетки если он остается без присмотра, перед сборкой-разборкой или уходом (очисткой).
22. Этот прибор не должен использоваться детьми. Сохраняйте его в недоступном для них месте.
23. Устройство может использоваться людьми с ограниченными возможностями или не имеющими опыта в случае, если это происходит под наблюдением осведомленных персон, ознакомленных с данным руководством пользователя.
24. Не позволяйте детям играть с этим устройством.
25. Если электрический провод поврежден, он должен быть заменен в специализированном сервисном центре.
26. Для защиты от удара электрическим током не мочите в воде или других жидкостях основной блок прибора, электрический провод и вилку.
27. В случае прекращения использования прибора или поломки, не выбрасывайте его в обычный мусорный контейнер.

3 Product Introduction

Спецификация

- Наименование : Блендер-пароварка для приготовления детского питания с механическим блоком управления
- Модель : BFP-1800E
- Мощность нагревателя : 300Вт
- Мощность блендера : 130Вт
- Электроэнергия : 220V-240V~ 50/60Гц
- Емкость резервуара паронагревателя : 200мл
- Эффективная емкость чаши блендера : 300мл
- Вес нетто : 1,9кг
- Вес брутто : 2,7кг
- Размер изделия : 295мм * 140мм * 261мм

Функции панели управления



Подключите устройство к сети “” подсветка на панели станет красной. Это означает что питание подключено к электросети. Нажмите “” кнопку на 3 секунды, индикатор включения станет белым. За исключением индикатора недостаточного уровня воды в резервуаре, все остальные индикаторы подсвечиваются серо-белым светом. Время на дисплее “00” означает что прибор находится в режиме ожидания. При нажатии любой кнопки на панели, она становится ярко-белой.

Индикатор нехватки воды : Если в резервуаре парогенератора недостаточное количество воды или она отсутствует вовсе, данный индикатор будет моргать. Нагрев при этом отключится. Долейте воды в резервуар, данный индикатор прекратит мигать.

Дисплей таймера : Для вывода времени в режимах “ПАР” или “Дезинфекция / Разморозка”. Также для показа статуса в режиме “Очистка” или “Перемешивание”.

Увеличить время : Время работы можно увеличить в ручную для режимов “ПАР” или “Дезинфекция”.

Дезинфекция / Разморозка : Нажмите эту кнопку. На временном дисплее вы увидите что осталось 10 мин и услышите звук “ди”. Начнется работа в этом режиме. Вы можете увеличить или уменьшить время в соответствии со своими предпочтениями. Продолжительный звук “ди” прозвучит 5 раз после завершения операции.

Ручной блендер : Нажмите эту кнопку. Прозвучит звук “ди” и начнется процесс перемешивания с пульсацией. Индикатор “ Pulse ” будет подсвечен. Если вы отпустите свою руку, процесс прекратится и индикатор погаснет. При необходимости повторите данную операцию.

Уменьшить время : Рабочее время можно уменьшить вручную в режимах “ПАР” или “ДЕЗИНФЕКЦИЯ”.

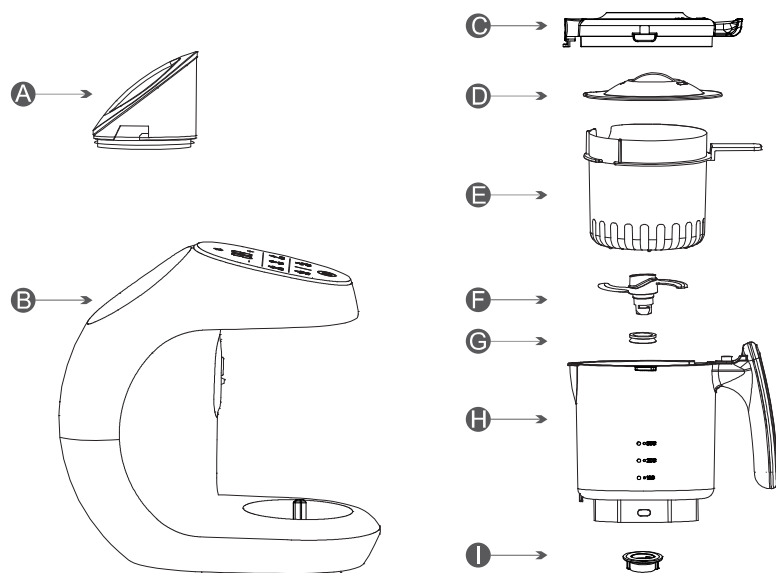
Пар : Нажмите эту кнопку. Временной таймер покажет интервал в 15 минут. и прозвучит звук "ди". После окончания процесса вы услышите звук "ди", который повторится 5 раз.

Автоматическая очистка : Нажмите на кнопку, начнется перемешивание и вы услышите звук "ди". На дисплее в это время будет подсвечен знак "Automatic cleaning". Пятикратный звук "ди" означает завершение процесса.

Перемешивание Нажмите кнопку режима, процесс стартует со звуком "ди". Знак "Stir" будет подсвечен во время работы. Пятикратный звук "ди" подскажет вам что работа завершена.

Кнопка включения В выключенном состоянии эта кнопка "⏻" подсвечена красным светом если прибор подключен к источнику электрического напряжения. Нажмите и удерживайте 3 секунды чтобы включить прибор в режим ожидания. Кнопка "⏻" при этом станет иметь белую подсветку. Устройство при этом готово работать. Нажмите и удержите три секунды чтобы выключить прибор.

Части и комплектующие



-	Наименование	Материал	Устойчивость к температуре	Устойчивость к холоду	Кол-во
A	Крышка емкости	Пищевой ПП	120°C	-20°C	1
B	Основной блок	АБС-пластик	120°C	-20°C	1
C	Крышка емкости блендера	Пищевой ПП	120°C	-20°C	1
D	Уплотнитель	Пищевой ПП	120°C	-20°C	1
E	Паровая корзина	Пищевой ПП	120°C	-20°C	1
F	Держатель ножа	Пищевой ПА	120°C	-20°C	1
G	Уплот. кольцо	Пищевой силикон	200°C	-20°C	1
H	Чаша блендера	Тритан	120°C	-20°C	1
I	Держатель ножа	Пищевой ПА	120°C	-20°C	1

4 Подготовка к использованию

Добавление воды в резервуар: налейте чистую или дистиллированную воду в резервуар паронагревателя до максимальной отметки. Закройте резервуар вращающейся крышкой.

Caution:

1. Не используйте жесткую или минеральную воду. Это может послужить причиной образования накипи в резервуаре.
2. Убедитесь что уровень воды не выше максимальной отметки.
3. В резервуар можно наливать только очищенную воду.

5 Использование и функционал



пар



блендер



р. блендер



автоматическая
очистка

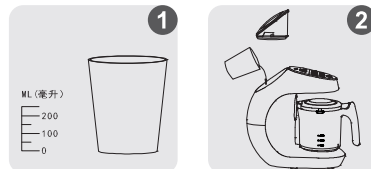


дезинфекция

5 в 1 детский кухонный процессор (Пар, Дезинфекция, Автоматическая очистка, Блендер в автоматическом режиме, Блендер в ручном режиме). Данное устройство разработано для того чтобы быстро и легко приготовить свежую пищу для кормления малышей. Используйте его просто - в соответствии с данным пунктом руководства.

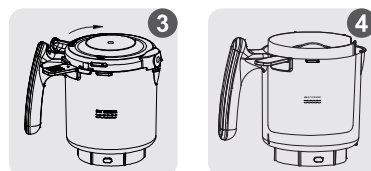
Приготовление на пару

1. Налейте воду (примерно 200мл очищенной воды) в резервуар паронагревателя перед тем как включать прибор. (рис. 1 и 2) Долгое прикосновение к кнопке “” (более 3 секунд). Далее нажмите кнопку "Дезинфекция" для того чтобы простерилизовать прибор.



2. После дезинфекции добавьте воду в резервуар снова (желательно до максимальной отметки). Количество воды напрямую зависит от состава продуктов, которые вы предполагаете готовить. Чем больше воды, тем дольше процесс выработки пара.

3. Для того чтобы открыть крышку чаши поверните ее по часовой стрелке. (рис. 3 и 4)

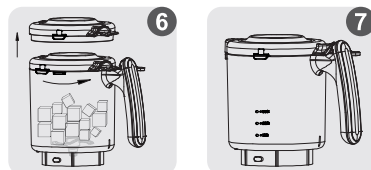


4. Поместите продукты в паровую корзину. Если исходные продукты твердые, порежьте их на маленькие кусочки (не более 1.5см) (рис. 5)

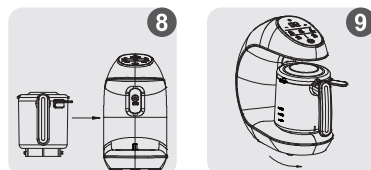
Предупреждение: Если исходные продукты твердые, не готовьте сразу большое количество еды. В случае необходимости повторите процесс приготовления на пару несколько раз.



5. Поместите паровую корзину в чашу блендера и закройте чашу крышкой. Отметки на крышке и на ручке чаши блендера должны совпадать. (рис 6 и 7)

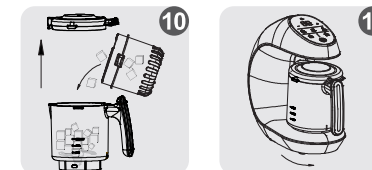


6. Поместите чашу в основной блок и зафиксируйте ее поворотом. Нажмите кнопку включения и прикоснитесь к кнопке "Пар". Установите необходимое время приготовления. Начнется процесс приготовления на пару. (рис. 8 и 9)



Перемешивание (ручной или автоматический режим)

7. После приготовления на пару снимите чашу с основного блока и откройте крышку. Переложите приготовленные продукты из паровой корзины в чашу блендера и закройте крышку. Снова поместите чашу на ее место в основной блок. Паровую корзину желательно сразу ополоснуть водой или помыть. (При необходимости перед этим добавьте другие ингредиенты, например чистую воду, молоко или сахар) (рис. 10, 11)



8. Если Вы планируете перемешать пищу в автоматическом режиме нажмите кнопку “ Stir ” . Нажмите “Pulse” для ручного режима перемешивания. (Время перемешивания не более 15 секунд за один раз.)

Примечание:

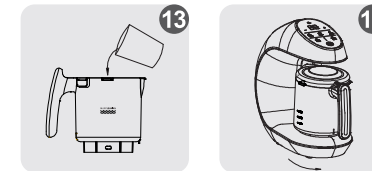
- ① Если кусочки пищи прилипли к стенкам чаши блендера во время перемешивания, откройте крышку и ложкой уложите эти кусочки в общую массу.
- ② Если за один раз в режиме блендера не удалось перемолоть крупные кусочки - используйте режим повторно.

9. После приготовления пюре убедитесь в том что в нем отсутствуют посторонние предметы или примеси. Переложите пюре в чистую посуду. Не пробуйте пищу до тех пор пока она не остыла до нормальной температуры. (рис. 12)



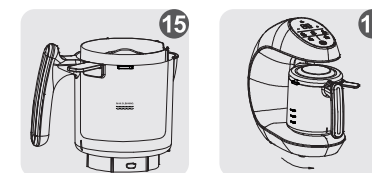
Автоматическая очистка

10. После того как вы удалите из чаши блендера все продукты налейте туда воды до достижения уровня “MAX CLEANING” (рис. 13). Установите на место уплотнитель и закройте крышку чаши. Поместите чашу блендера на ее место в основной блок (рис. 14) . Коснитесь кнопки “ clean ” для включения режима промывки чаши. После промывки снимите чашу с прибора и вылейте воду. (Можно проделать эту операцию несколько раз подряд)



Дезинфекция

11. Простерилизуйте сначала чашу блендера, затем в ней вы сможете простерилизовать другую мелкую посуду, к примеру детские бутылочки, соски, ложки и т.п. sticks. Использование: Снимите чашу с прибора и откройте крышку. Положите внутрь предметы



которые Вы собираетесь обработать в паровую корзину и далее вставьте корзину в чашу. (рис. 15). Закройте крышку и установите чашу на блок. (рис. 16). Коснитесь кнопки "Disinfect" – на дисплее таймера вы увидите число "10". Это означает что функция стерилизации начала свою работу. Вы можете изменить время по своему усмотрению.

12. Удалите остатки воды из резервуара парообразователя, а затем установите чашу на место. Нажмите на кнопку "Пар". Это нагреет резервуар и высушит остатки воды. Затем выключите прибор.

6 Рекомендации по времени приготовления

Продукт	Время на пару	Группа продуктов	Продукт	Время на пару
Яблоки	15мин	Овощи	Зеленый горох	15мин
Апельсины	15мин		Лук-порей	15мин
Персики	15мин		Лук репчатый	15мин
Груши	15мин		Горох	15мин
Ананасы	15мин		Листовая горчица	15мин
Сливы	15мин		Картофель	20мин
Спаржа	15мин		Тыква	15мин
Брокколи	15мин		Шпинат	15мин
Морковь	20мин		Капуста	15мин
Цв. капуста	15мин		Сладкий картофель	15мин
Сельдерей	15мин		Томаты	15мин
Арбуз	15мин	Мясо	Курица/Говядина/Ягнятина	20мин
Фенхель	15мин	Рыба	Лосось / Треска	15мин

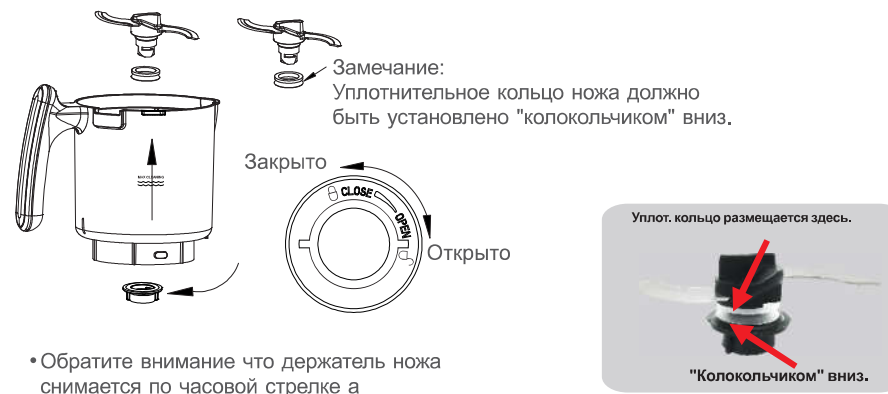
7 Чистка и уход

Предупреждение

- Мойте части прибора сразу после использования.
- Не погружайте основной блок в воду.
- Не используйте отбеливающие или химически активные вещества для мытья изделия.
- Не используйте жесткие губки или абразивные моющие средства для мытья частей прибора.

Методы очистки

1. Выключите прибор (положение "Стоп") и затем снимите чашу блендера с основного блока.
2. Откройте крышку чаши и снимите ее.
3. Снимите нож с чаши (разберите его согласно рисунку справа).
4. Помойте все части под теплой водопроводной водой с моющим средством сразу после использования. Помойте нож со всех сторон.
5. Вы можете мыть чашу блендера при помощи режима перемешивания. Налейте в него воды до максимальной отметки, установите уплотнитель и крышку на место. Разместите чашу на ее место в основном блоке, поверните переключатель панели управления в левую сторону для начала мытья. При необходимости повторите это действие 2-3 раза.
6. При необходимости протрите прибор сухой тканью.
7. Проверьте что в резервуаре для воды парообразователя нет фрагментов пищи. Если таковые имеются, помойте резервуар. (смотрите главу "чистка резервуара для воды")
8. Протрите резервуар для воды сухой тканью. Он должен быть сухим во избежание размножения бактерий..



Предупреждение :

1. Нож блендера очень острый. Будьте осторожны при сборке и разборке чаши.
2. Вы можете мыть в посудомоечной машине любые части за исключением основного блока прибора и ножа блендера.

8 Чистка резервуара от накипи

Образующаяся накипь по причине повышенной жесткости воды должна удаляться каждую неделю для избежания снижения эффективности работы парогенератора. Можно избежать образование накипи если использовать "мягкую" воду.

Вы можете избавиться от накипи и других загрязнений в резервуаре следуя инструкции ниже:

1. Размешайте небольшую порцию лимонной кислоты (около 10гр) в 200мл очищенной воды и налейте получившийся раствор в резервуар паронагревателя.

Примечание: Можно использовать 150мл воды и 50гр 8% уксуса для достижения аналогичного результата.

2. Включите режим "Пар для нагрева. Начнется парообразование.
3. После 5-6 минут парообразования переведите прибор в режим "Стоп".
4. Вылейте кислотный раствор из резервуара.
5. Помойте резервуар и чашу блендера под водопроводной водой.
6. Перед использованием прибора налейте 100-200мл воды в резервуар и включите прибор с пустой чашей в режим "Пар" на 10 минут, чтобы избавиться от любого постороннего запаха.
7. Храните резервуар для воды в сухом состоянии во избежании размножения бактерий.

9 Диагностика и неисправности

- Этот раздел поможет вам решить большинство проблем, которые могут возникнуть при эксплуатации это прибора. Если нижеследующие способы не помогут - обратитесь в сервисный центр.

Стартовые проблемы

Ошибка	Анализ причины	Методы решения
Нет пара.	1. Есть вода в резервуаре? 2. Чаша блендера установлена на основном блоке прибора в правильном положении?	1. Добавьте воду в резервуар . 2. Подождите пару минут и начните работу.. 3. Знак "►" на крышке чаши должен находится на против знака "◄" на ручке чаши. 4. Когда чаша находится на ее месте в основном блоке, знак "↓" на чаше должен совпадать со знаком "close θ" на основном блоке.
Нож не вращается.	Чаша блендера установлена на основном блоке прибора в правильном положении?	1. Знак "►" на крышке чаши должен находится на против знака "◄" на ручке чаши. 2. Когда чаша находится на ее месте в основном блоке, знак "↓" на чаше должен совпадать со знаком "close θ" на основном блоке.

Распространенные ошибки

Ошибка	Анализ причины	Методы решения
Устройство не включается.	В сети есть напряжение? Провод подключен к розетке?	Подключите прибор к источнику напряжения 220В переменного тока.
Проблемы с перемешиванием.	Крышка чаши в правильном положении? Чаша установлена на блоке верно? Количество продуктов не	Установите крышку правильно. Зафиксируйте чашу согласно меткам. Уменьшите количество продуктов в
Во время перемешивания мотор вращается	Низкое напряжение сети? Пища слишком твердая или густая. Слишком большое количество	Убедитесь в параметрах сети. Добавьте воду для получения нужной консистенции. Объем продуктов в чаше при перемешивание не должно
Количество пара недостаточное для эффективного приготовления пищи.	Выходное отверстие парогенератора заблокировано продуктами.	Очистите выходное отверстие. Для уменьшения времени приготовления порежьте продукты на более мелкие кусочки.
Во время работы в режиме пар, вода пробивается через	Уровень воды слишком высок.	При добавлении воды убедитесь в том что она не выше максимальной
Не включается	Включился автоматический режим защиты от перегрева.	Подождите 2-3 минуты или смените воду. Через пару минут попытайтесь включить режим

Система безопасности

- Устройство имеет специальные блокирующие функции. Если крышка чаши или сама чаша установлены в неправильном положении, мотор работать не будет. После того как ситуация будет исправлена, мотор включится в нормальный режим.
- Прибор имеет также защиту от перегрева. Если интервал перед повторным приготовлением слишком мал или время перемешивания готовой пищи слишком велико, включится защита от перегрева. Отключите прибор и дайте ему "отдохнуть". После простоя некоторое время нормальная работа возобновится.

Электромагнитные поля (Emf)

- Это устройство произведено в соответствии со всеми стандартами касающимися электромагнитных полей (EMF). При использовании согласно данному руководству устройство абсолютно безопасно на основании последних данных доступных науке в настоящее время.

Утилизация и экология

- После прекращения использования прибора не выбрасывайте его вместе с остальным домашним мусором в обычный мусорный контейнер. Обратитесь в локальный центр по утилизации домашних электрических приборов.
- Наличие запаха от работающего мотора в первые несколько включений, является нормальным явлением. Со временем этот запах исчезнет навсегда.

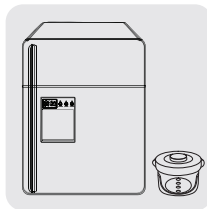
Хранение

- Опустошите емкость резервуара для воды перед хранением.
- Убедитесь что все части прибора чистые.
(смотрите раздел "Чистка и Уход")
- Установите нож в чаше на его место, во избежании повреждения лезвия.

Использование аксессуаров

Использование контейнеров для хранения готовой пищи

- Поместите готовую еду в контейнер для хранения готовой пищи. Поместите его в холодильник для того чтобы еда оставалась свежей. (рис. 13)



Гарантийное обслуживание

Уважаемый Покупатель:

Благодарим Вас за приобретение электрического устройства высокого качества под маркой **Funkids**.

При наличии проблем во время гарантийного срока эксплуатации - **1 год с момента приобретения**, обратитесь в сервисный центр дистрибьютора продукции по телефону **8 (495) 665-2589**. Сохраняйте гарантийный талон на весь гарантийный срок - при обращении в сервисный центр необходимо будет предъявить этот талон.

Гарантийный талон предоставляется при покупке изделия на отдельном листе, который должен быть заполнен продавцом при продаже.

В случае отсутствия заполненного гарантийного талона допускается гарантийное обслуживание при предъявлении кассового чека продавца с заполненной товарной составляющей (наименование приобретенного товара) и датой приобретения.

Гарантия :

- Покупатель имеет право на бесплатное гарантийное обслуживание или замену неисправного прибора в течении всего гарантийного срока - один год. Перед обращением в сервисный центр убедитесь что вы ознакомились с разделом руководства по разрешению проблем.
- Аксессуары устройства не подлежат гарантийному обслуживанию.

В гарантийном обслуживании может быть отказано в случае :

- В течении гарантийного срока производилось обслуживание в сторонних сервисных центрах.
- Устройство испорчено по причине неправильной транспортировке, сборке, разборки или использование не в соответствии с данным руководством.
- Гарантийный талон и документ подтверждающий приобретение товара отсутствует.

* Замечание : Это продукт может иметь конструктивные изменения (улучшения) не обозначенные в данном руководстве пользователя.

Книга Рецептов

при использовании Funkids
**Аппетит Вашего Ребенка
растет на глазах**

В течении первых трех лет жизни наши дети растут очень быстро.

Правильное питание и хорошее усвоение пищи способствует развитию мозга, формирует иммунную систему и непосредственно влияет на здоровье малыша.

Правильные рецепты и методы детского питания особенно важны в течении этого периода.

Давайте постараемся вместе давать нашим детям только самое лучшее.



Итальянский стиль как новое направление домашних электроприборов для мам и малышей.

Для Приготовления Детского Питания



Вводите дополнительные ингредиенты в ассортимент питания вашего малыша не ранее 4 и не позднее 6 месяцев с момента рождения. Начиная с легких овощных супчиков и двигайтесь в сторону фруктовых пюре. Каждый ребенок индивидуален, не существует единых правил по срокам введения в ассортимент тех или иных продуктов.

1. If the baby hasn't been full after feeding, and the feeding times increased.
2. Baby often swallows, staring when adults eat, then swallow and drooling.
3. When feeding, tongue lick the spoon.
4. Baby can sit down when leaning, and his head can stand up, indicating whether he wants to eat or not simply.

Возрастная ступень	Наименование	Продукты	Комментарии	Приготовление
Период простого глотания - возраст 4-6 месяцев	 Морковное пюре	Половина моркови, рисовая паста, питьевая вода.	Морковь богата сахарами, жирными кислотами, маслами, каротином, витаминами А, В1, В2, процианидином, кальцием, железом и другими питательными веществами улучшающими иммунную систему и играющими важную роль в росте ребенка. Рисовая паста прекрасно абсорбирует и легка для переваривания.	1. Очистите морковь и нарежьте кубиками размеров около 1,5 см. 2. Добавьте воду в резервуар не выше уровня MAX, затем парьте в течение 20 минут. 3. Смешайте приготовленную рисовую пасту и морковную составляющую, затем поместите их в блендер.
	 Яблочное пюре	Половина яблока, питьевая вода.	Яблоко богато минералами и витаминами, является поставщиком кальция и фосфора что помогает уберечь ребенка от рахита. Влияет на укрепление селезенки и желудка, а также на поддержание жизнеспособности и питательности крови, с лучшим терапевтическим эффектом на анемию, вызванную железодефицитной недостаточностью. Более того, яблоко также хорошо подходит для детей с недостаточной способностью к перевариванию пищи.	1. Вымойте яблоко, удалите сердцевину и разрежьте его на мелкие кусочки около 1,5 см, затем положите в корзину для приготовления на пару. 2. Добавьте воду в резервуар, затем парьте в течение 15 минут. 3. Поместите пропаренное яблоко в чашку для перемешивания, добавьте бульон (воду) и перемешайте, пока яблочное пюре не станет нежным и гладким.
	 Пюре из шпината	Шпинат, питьевая вода.	Каротин в шпинате может быть превращен в витамин А в организме человека, поддерживая нормальное зрение и здоровье эпителиальных клеток и увеличивая способность предотвращать инфекцию, чтобы способствовать росту и развитию ребенка. Кроме того, шпинат богат каротином, витамином С, кальцием, фосфором и железом, витамином Е и другими полезными компонентами, которые могут поставлять различные питательные вещества для человеческого организма. Кроме того, его железо может эффективно предотвращать железодефицитную анемию.	1. Удалите корни после мытья шпината. 2. Добавьте воду в резервуар не выше отметки MAX, поместите шпинат в корзину для приготовления и пропарьте в течение 15 минут, что удалит щавелевую кислоту, чтобы предотвратить всасывание кальция. 3. Поместите пропаренный шпинат в чашку блендера, добавьте бульон и перемешайте до тех пор, пока пюре из шпината не станет гладким и нежным. 4. Пюре из шпината очень тонкое и нежное, его можно смешивать с рисовой пастой, кашей, чтобы кормить ребенка, также можно смешать с яйцами, чтобы приготовить яичный суп.
	 Банан с молоком	Половина банана, 2 ложки молочной смеси, питьевая вода.	Банан богат калием и магнием и содержит много белка и минералов. Это не только хорошая тонизирующая пища, но и лучшая еда для ребенка с запорами.	1. Очистите и разрежьте банан, затем положите их в корзину для приготовления на пару. 2. Добавьте воду в бак не выше уровня MAX и парьте в течение 5 минут. 3. Смешайте молоко и охлажденный банан в чашке блендера, затем перемешайте, чтобы масса стала нежной и гладкой.

В течении первых 2 месяцев после ввода прикорма, ребенок привыкает к новому питанию и постепенно адаптируется к неудобству, вызванному твердой пищей. Далее, кормление будет намного проще.

Но это вовсе не означает, что пищеварительная способность ребенка такая же, как у взрослого человека. **Таким образом, при добавлении пищи мы по-прежнему придерживаемся принципа «шаг за шагом». И обратите внимание на добавление в рацион белков, углеводов, ДНА и других питательных веществ.**

Возрастная ступень	Наименование	Продукты	Комментарии	Приготовление
Период перемешивания языком для возраста 7-9 месяцев	 Овощное картофельное пюре	Картофель, морковь, кукуруза, огурец, питьевая вода.	Картофель можно использовать в детском питании вместо риса. Потому что картофель содержит больше углеводов и белка, чем рисовая каша, и он богат витаминами и минералами. Это блюдо очень питательно, потому что картофель готовится вместе с кукурузой, огурцом и морковью.	- Очистите морковь, картофель, огурцы и разрежьте их на небольшие кубики размером примерно по 1,5 см. - Вымойте кукурузу и положите кукурузу, морковь, картофель, огурец вместе в корзину для приготовления на пару. - Добавьте воду в бак не выше отметки MAX, затем парьте в течение 20 минут. - Поместите приготовленную на пару пищу в чашку для перемешивания и добавьте немного теплой кипяченой воды, затем перемешайте в блендере, чтобы масса стала гладкой.
	 Тыква с мясом	100г риса, мясо, тыква, питьевая вода.	Тыква содержит целлюлозу и семена которые богаты белками, углеводами, витаминами и минералами. Мясо богато белком, жиром, углеводами, кальцием, фосфором и другими ингредиентами.	- Замочите рис за час заранее, положите рис в кастрюлю, а затем варите в течение 30 минут. - Вымойте тыкву, разрежьте на мелкие куски размером примерно по 1,5 см, нарежьте мясо и положите их в корзину для пара. - Добавьте воду в бак не выше отметки MAX и парьте в течение 20 минут. - Поместите приготовленную рисовую кашу, тыкву и мясо в чашку блендера, смешайте их вместе. Консистенцию можно регулировать в соответствии с жевательными способностями ребенка.
	 Рисовая каша с ливером и овощами	100г риса, 50г печени, зелень, питьевая вода.	Железо имеет решающее значение для роста и развития ребенка. Печень хороша для получения дополнительного железа и содержит его до 25 мг / 100 г продукта. Рис имеет высокую абсорбирующую способность. Кроме того, печень содержит большое количество витамина А, предотвращая ночную слепоту, вызванную дефицитом витамина А.	- Замочите рис за час заранее, положите рис в кастрюлю, а затем варите в течение 30 минут. - Вымойте и нарежьте овощи, положите печень в миску и пропитайте ее в течение 30 минут, чтобы удалить кровь, разрежьте печень на мелкие куски, затем положите их в корзину для приготовления на пару. - Добавьте воду в бак не выше отметки MAX и парьте в течение 20 минут. - Поместите приготовленную рисовую кашу и печень вместе в мешалку и смешайте их. Гладкость и нежность массы можно регулировать в соответствии с жевательными способностями ребенка.
	 Овсяная каша с говядиной	30г говядины, 20г овсянки, питьевая вода.	Овес богат линолевой кислотой, борется с запорами и усиливает физическую силу. Кальций, фосфор, железо, цинк и другие минералы способствуют росту костей и предотвращают анемию. Говядина богата железом и улучшает гемопоэз у ребенка.	- Замочите овес и вымойте его, затем сварите из него овсянку. - Нарежьте говядину тонко, затем поместите ее в корзину для приготовления на пару. - Добавьте воду в резервуар не выше уровня MAX, затем парьте в течение 20 минут. - Поместите овсянку и приготовленную говядину вместе в чашку блендера для перемешивания. Нежность "говяжьей овсянки" можно регулировать в соответствии с жевательными способностями ребенка.

В течение первых 10 месяцев жизни ребенка, его питание стало более богатым и разнообразным. Уже нет необходимости делать пищу для него слишком нежной и гладкой. В противном случае это повлияет на жевательную способность ребенка и пищеварительную способность.

Проявите творчество при приготовлении еды для своего малыша. Обеспечьте ребенка полноценным питанием. Сделайте как можно больше разнообразных блюд для него.

Возрастная ступень	Наименование	Продукты	Комментарии	Приготовление
Период жевания пищи для возраста старше 10	 Тосты с фиолетовым сладким картофелем	кусочек тоста, фиолетовый сладкий картофель, банан, 20 мл молока.	Фиолетовый сладкий картофель богат клетчаткой, селеном и антоцианином. Диетическое волокно может облегчить запор ребенка, и селен хорош для развития интеллекта ребенка. Кроме того, содержание антоцианина в фиолетовом сладком картофеле сравним с черникой. Он может способствовать развитию зрения ребенка и является недорогим источником антоцианина.	- Очистите фиолетовый сладкий картофель и нарежьте кубиками размером около 1,5 см. Добавьте воду в емкость для воды не выше отметки Max. Затем положите картофель в корзину для приготовления и парьте в течение 15 минут. - Охладите готовый фиолетовый картофель и добавьте его поместите его с 20 мл молока в чашку для перемешивания. Не прекращайте перемешивание до тех пор, пока масса не будет хорошо размешана. - Отрежьте часть тоста, а затем поместите на него картофельную массу, равномерно распределите ее. - Положите колечко банана на тост.
	 Тортик из кабачков и кабачков	Кабачок достаточное количество, яйцо, мука достаточное количество, чистая вода.	В кабачке содержание воды очень высокое (95%), содержание витаминов и минералов относительно невелико, пищевая ценность не высокая. Но это очень распространенный и любимый всеми овощ. Он не только подходит для приготовления в жареной виде - из него можно сделать прекрасный и вкусный пирог с яйцом.	- Очистить кабачек и разрезать его на кубики около 1,5 см. А затем положить в корзину для приготовления. - Добавьте воду в резервуар не выше отметки Max и парьте его 15 минут. - Поместите приготовленный на пару кабачек вместе с яйцом, нужным количеством муки и водой в чашу. А потом перемешайте все это. (Если смесь слишком густая, это означает, что одного яйца недостаточно. Налейте яичное тесто на тарелку, если оно не может течь естественным образом - значит воды недостаточно). - Смажьте форму растительным маслом. Затем вылейте яичное тесто в форму и наклоните ее так, чтобы тесто равномерно растеклось. (в процессе приготовления разрезать на четыре части и перевернуть).
	 Пирожные и сладкого картофеля на пару	Свинина 40 г, ямс 60 г, лук 10 г, яичные белки 5 г, крахмал в достаточном количестве	Китайский ямс хорош для селезенки, желудка и легких. Для ребенка с плохим аппетитом, ситуация может быть улучшена. Если еда приготовлена на пару, она сохраняет исходный белок, целлюлозу и другие питательные вещества. Кроме этого метод сохраняет первоначальный вкус пищи, а также хорош для пищеварения и усвоению желудком ребенка.	- Вывойте ямс, наденьте одноразовую перчатку, чтобы очистить его. Затем разрежьте ямс на кусочки и пропитайте лишнюю влагу. - Нарежьте лук на кусочки, разрежьте свинину примерно 1,5 см кубики и поместите их в чашку блендера - перемешивайте пока масса не превратится в пюре. - Возьмите кусочек ямса и окуните его в нужное количество крахмала. - Положите измельченную свинину на один кусочек ямса, который был погружен в крахмал. Затем возьмите еще один кусок ямса, чтобы положить сверху и слегка надавите на него. - Поместите его в корзину для приготовления на пару и пропарьте в течении 20 минут.
	 Пельмени с капустой и мясом	120г Мука, 150 г Свинина, 200 г капусты, 200 г муки, шпинат 50 г.	Мука богата белками, углеводами, витаминами и минералами, которые включают в себя кальций, железо, фосфор, калий и магний. Это хорошо для слуха, почек и селезенки. Капуста богата разнообразными витаминами и минералами, особенно витамином С и кальцием, клетчаткой.	- Приготовьте тесто из муки и раскатайте его. - Вывойте свинину и нарежьте ломтиками. Промойте капусту и нарежьте мелкими кусочками. Поместите их вместе в чашку блендера и перемешивайте пока масса не превратится в пюре. - Отрежьте несколько луков и имбиря, и замочите это в течение одного часа. ("пропитанная" вода может быть использована позже) - Добавьте немного льняного масла, соли и "пропитанной" воды в смесь, которая представляет собой пюре из капусты и свинины. (Перемешайте до однородной массы) - Сделайте пельмени используя тесто и пюре. Сварите в кипящей воде до готовности. Это вкусные пельмени.

Роль пищевых компонентов

Компонент	Эффект
Витамин А	Содействует росту, повышает устойчивость к заболеваниям, защищает зрение и сохраняет клетки кожи здоровыми.
Витамин В1	Регулирует желудочные функции, поддерживает кровообращение и пищеварение.
Витамин В2	Необходим для метаболизма и энергопотребления белка, сахара, жирных кислот и др.
Витамин В12	Содействует сохранению витамина А и созреванию клеток, обмену веществ.
Витамин С	Укрепляет кости, зубы, укрепляет сопротивление болезням и ускоряет созревание эритроцитов.
Витамин D	Содействует росту и укреплению костей, а также регулирует усвоение кальция.
Витамин Е	Поддерживает нормальный рост мышц и обмен веществ.
Витамин В9	Поддержание нормального роста клеток и функции иммунной системы.
Кальций	Предотвращает рахит, остеопороз, слабость поясничных мышц, онемение рук и ног, мышечные спазмы.
Магний	Предотвращает сердечно-сосудистые заболевания, спазмы кишечника, улучшает психический статус и улучшает сон.
Цинк	Повышает аппетит, улучшает интеллект и рост, иммунитет.
Железо	Предотвращает анемию, простуду, укрепляет иммунитет и улучшает внимание.
Медь	Предотвращает анемию, обесцвечивание волос, неврастению, боль в суставах.
Белок	Содействует росту и развитию, обеспечивает нормальный метаболический цикл.
Фибрин	Содействует желудоч-кишечной подвижности и устраняет лишний жир и токсины.

Наличие в продуктах

Компонент	Продукты
Витамин А	Морковь, перец, яйца, апельсин, печень и другие животные субпродукты.
Витамин В1	Морские водоросли, ядра подсолнечника, свиные отбивные, черный кунжут, горох, помидоры, апельсины и т.д.
Витамин В2	Сухие грибы, печень, морские водоросли, утка, угорь, бананы, виноград и т.д.
Витамин В12	Треска, сардины, фасоль, кукуруза, свиная кожа, бекон и т.д.
Витамин С	Бобовые ростки, цветная капуста, чеснок, перец, киви, земляника и т.д.
Витамин D	Обезжиренное молоко, масло печени трески, сыр, орех, морепродукты и т.д.
Витамин Е	Семена подсолнечника, черный кунжут, соя, ферментированная черная фасоль, красная фасоль, гранат и т.д.
Витамин В9	Шпинат, помидоры, апельсины, печень, птица, яйца, салат, клубника и т.д.
Кальций	Кунжут, креветки, сыр, бобы, бурые водоросли, говядина, грецкий орех и т.д.
Магний	Овёс, морские водоросли, морской огурец, кедровые орехи, фундук, бананы, мед и т. д.
Цинк	Устрицы, папоротник, грецкий орех, конское мясо, гребешок в раковине и т.д.
Железо	Красный гриб, печень, гриб, водоросли, имбирь, семена люцерны, медузы и т.д.
Медь	Осьминог, устрица, сердце лошади, гречка, тыква, трюфель, миндаль и т.д.
Белок	Тофу, кальмары, говядина, креветки, яйца, картофель и т.д.
Фибрин	Кукуруза, ростки пшеницы, овощи, сельдерей, морковь, помидоры, яблоки и т.д.

В соответствии с каждым этапом роста малыша мы рады предложить вам разные варианты блюд в соответствии с вашими потребностями.

От малого количества к большому, от нежной пищи к более грубой.

