С появлением мультиварок жизнь многих домохозяек существенно упростилась, ведь у каждой появилась возможность приобрести заветный «волшебный горшочек», который варит сам практически по мановению руки. Если вы озадачены поиском такого кухонного девайса, нужно знать о его особенностях. К тому же, мультиварки могут существенно отличаться.

Виды мультиварок и их особенности

Условно все мультиварки можно разделить на два типа: те, которые работают под давлением, и те, которые работают без него. Сама по себе мультиварка является сложным прибором, оснащенным нагревательным элементом, чашей и герметично закрывающейся крышкой.

Мультиварки без давления позволяют тушить, жарить и готовить на пару различные блюда, в том числе и выпечку. Основной их недостаток заключается в длительном процессе приготовления, порой превышающем время готовки блюда на стандартной плите. А вот мультиварки, работающие под давлением, оснащены специальным клапаном, позволяющим герметично закрывать крышку и сокращать время готовки. У второго вида, как правило, больше программ. А еще, если готовить блюда с приоткрытым клапаном, можно использовать прибор как мультиварку без давления. Например, выпекать и жарить под давлением нельзя – таким способом можно готовить лишь продукты, содержащие жидкость.

Отличия мультиварок

* Стандартные мультиварки имеют легкую крышку, которую можно откинуть в процессе использования и оценить степень приготовления блюда, добавить ингредиент. В приборах под давлением крышка тяжелая, а открывать ее во время использования мультиварки нельзя, поэтому и забытые ингредиенты тоже не получится досыпать.
* Стандартная мультиварка требует использования масел и жиров, пусть и в минимальном количестве. А вот та, которая под давлением, может работать без добавления жидкости и тушить продукты в собственном соку.
* Стандартный прибор потребляет больше электроэнергии, чем работающий под давлением.
* Под давлением блюда готовятся быстрее. К тому же, в некоторых моделях есть возможность регулировать давление, а, значит, и сокращать время приготовления блюда.
* В скороварку-мультиварку (работающую под давлением) можно закладывать даже замороженные продукты, в стандартную – нет.

Основные параметры

К основным параметрам мультиварок, вне зависимости от типа, можно отнести мощность, объем и материал съемной чаши, расположение нагревательных элементов, тип управления.

1. Мощность мультиварки. Обычно показатель колеблется в диапазоне 490-1500 Вт. Чем выше мощность, тем быстрее готовится пища. Но это не значит, что нужно стремиться купить мультиварку с самой высокой мощностью. Так, приборы с мощностью до 500Вт подойдут для приготовления каш и тушения продуктов. Мультиварки в 600-800 Вт отличаются универсальностью применения и наиболее популярны. А вот приборы с мощностью свыше 1500 Вт отменно зажаривают продукты и готовят выпечку. Часто мощность зависит и от объема чаши. Но если вам понравились две мультиварки с идентичными характеристиками, но разной мощностью, лучше выбрать модель с более высокой. Купив мультиварку мощностью 500 Вт, вы не добьетесь экономии электричества, ведь на приготовление будет тратиться больше времени.
2. Материал корпуса. Мультиварки могут иметь пластиковый и металлический корпуса. Второй материал, разумеется, более прочный, но и цена его на порядок выше.
3. Объем чаши. Нет смысла покупать громоздкую мультиварку с большой чашей, если ваша семья состоит из двух человек. Подбирать объем необходимо из личных потребностей. Например, учтите, что в чашах стандартных мультиварок хранить еду нельзя – ее понадобится перекладывать в другую посуду для помещения в холодильник. Для семьи из 2-3 человек будет достаточно мультиварки с чашей объемом до 3 литров, а для большего количества человек понадобится емкость на 4-6 литров.
4. Материал чаши и антипригарное покрытие. Чаша мультиварки может быть изготовлена из алюминия, стали или керамики. Алюминиевые чаши можно мыть в посудомоечных машинах, но они боятся резких перепадов температур, а покрытие легко можно поцарапать вилкой либо ножом. Поврежденная алюминиевая поверхность опасна для здоровья и готовить пищу в такой чаше нельзя. Стальные чаши прочны и долговечны, безопасны. Однако приготовленная в них пища может иметь металлический привкус, а еще этот материал боится кислоты, поэтому блюда с соусами готовить в такой чаше не получится. Керамические чаши наиболее дорогие, но достаточно уязвимы – могут треснуть от перепада температур, а от пищевых красителей покрываются пятнами. Поцарапать керамику также достаточно просто. Антипригарным покрытием снабжают все чаши, но важно не его наличие, а количество слоев. Чем их больше, тем прочнее поверхность.
5. Расположение нагревательных элементов. В стандартных мультиварках нагревательный элемент расположен непосредственно под дном, за счет чего блюда готовятся неравномерно и вверху выпечка может не пропечься. В других моделях элементы могут быть расположены не только под чашей, но и по бокам – это обеспечивает равномерное прогревание всей емкости и более предпочтительно.
6. Тип управления. Мультиварки могут быть с механическим и сенсорным управлением. Первые имеют более долговечные кнопочные механизмы, вторые более современны и компактны.

Типы программ

Большинство мультиварок оснащены стандартным набором программ, но многие бюджетные модели имеют упрощенное меню, в то время как более дорогие, наоборот, характеризуются дополнительными функциями. Обращайте внимание на доступные программы в выбранной модели и старайтесь выбрать ту мультиварку, в которой действительно будете пользоваться большинством функций. Как показывает практика, многим хозяйкам хватает 10 программ и возможности ручной настройки. Вообще возможность самостоятельно устанавливать в мультиварке температуру и время приготовления дает возможность готовить массу других блюд, вне зависимости от присутствующих режимов. Тем не менее, обращайте внимание на то, чтобы присутствовали следующие: «Тушение», «Суп», «Выпечка», «Готовка на пару», «Плов», «Гречка», «Молочная каша».

Дополнительные функции

Таймер присутствует практически в любой модели, тем не менее, стоит дополнительно уделить внимание его наличию. Также может быть полезна функция голосового помощника, позволяющая более детально разобраться в устройстве и особенностях эксплуатации. Некоторые мультиварки оснащены функцией отложенного старта – она выручает в те моменты, когда нужно, чтобы еда была готова к определенному времени. При этом прибор может начать готовить в заданное время, даже если вас нет дома. С помощью этой функции удобно готовить завтрак ко времени пробуждения – засыпать продукты в чашу еще с вечера, задать программу и утром наслаждатьcя готовой свежей пищей. Функция подогрева поможет удерживать пищу в чаше в теплом состоянии до момента извлечения – актуально в том случае, когда вы точно не знаете, в котором часу придут гости. В целом выбирайте модель, которая бы обладала функциями, действительно необходимыми конкретно вам.