

МУЛЬТИВАРКА (МУЛЬТИПОТ) VITA - 1400

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



В целях Вашей собственной безопасности, перед использованием изделия внимательно прочитайте настоящее руководство, сохраняйте для обращения к нему впредь.

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за то, что Вы отдали предпочтение бытовой технике ENDEVER.

ENDEVER – это качество, надёжность и внимательное отношение к нашим покупателям. Мы надеемся, что и в будущем Вы будете выбирать изделия нашей Компании.

Вы можете быть уверены, что электрическая мультиварка ENDEVER Vita – 1400 – это высококачественный прибор, в котором применены новейшие технологии в области использования безопасных для здоровья материалов и компонентов.

Секрет успеха нашей продукции кроется в высоком качестве, соответствующем международным и российским стандартам, а также в доступной цене, ориентированной на самого широкого потребителя.

ENDEVER – это популярная торговая марка современной бытовой техники. Продукция приобрела широкую известность на российском рынке.

Непревзойдённая функциональность, стильный оригинальный дизайн и широкий ассортимент – отличительные черты бытовой техники ENDEVER.

СОДЕРЖАНИЕ

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ	3
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	3
УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ	4
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ	5
ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ	5
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	6
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	8
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	8
ОТКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА	10
ОЧИСТКА И УХОД	10
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	11
УТИЛИЗАЦИЯ	12
ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ	13
РЕЦЕПТЫ	14

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Мультиварка:

Корпус	·	·	·	·	·	1 шт.
Решетка для приготовления на пару	·	·	·	·	·	1 шт.
Глубокий поддон для запекания, тушения и томления	·	·	·	·	·	1 шт.
Поддон для жарки и гриля	·	·	·	·	·	1 шт.
Шнур питания	·	·	·	·	·	1 шт.
Руководство по эксплуатации	·	·	·	·	·	1 шт.
Гарантийный талон	·	·	·	·	·	1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 1700 Вт

Номинальное напряжение: 220-240 В, 50 Гц

Объем емкости для тушения: 4.5 л

Регулируемая температура : 80-250 °С

Режим работы: панель управления с ползунковым переключателем

Габаритные размеры: 39.5*23.5*25 см

Размер рабочих поверхностей емкостей для тушения и жарки (Д*Ш): 34*24 см

Материал корпуса: сталь с нанесением

Длина сетевого шнура: 0.8 м

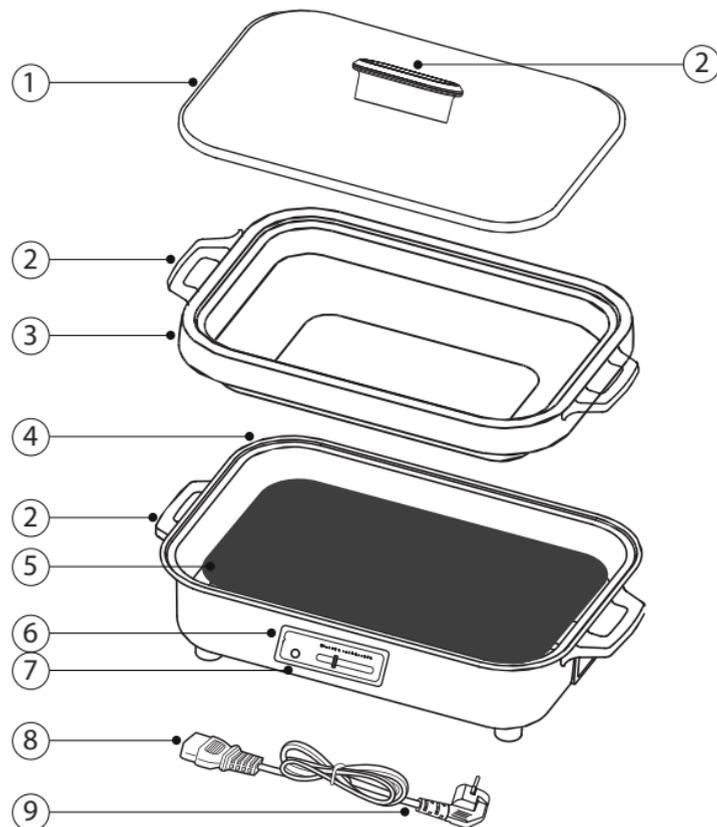
Вес нетто : 4.4 кг

Цвет: черный

В ПОРЯДКЕ ДАЛЬНЕЙШЕГО УЛУЧШЕНИЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ, ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ БЕЗ ПИСЬМЕННОГО УВЕДОМЛЕНИЯ В ДИЗАЙН И КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ НЕ ОТРАЖЕНЫ В НАСТОЯЩЕМ РУКОВОДСТВЕ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ. ВСЕ ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ ИЛЛЮСТРАЦИИ ЯВЛЯЮТСЯ СХЕМАТИЧНЫМИ.

УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ

1. Крышка
2. Ручки
3. Глубокая емкость для тушения и томления
4. Основание
5. Нагревательная поверхность
6. Ползунок регулировки температуры
7. Индикатор работы
8. 3-контактный концевой штекер
9. Шнур электропитания
10. Емкость для жарки и гриля (не представлена на схеме)
11. Решетка для приготовления на пару (не представлены на схеме)



ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Съемные емкости для тушения и жарки из литого алюминия с тефлоновым антипригарным покрытием
- Равномерный нагрев благодаря особой конструкции нагревательного элемента
- Жарка / запекание / варка / приготовление на пару / томление / выпечка
- Система защиты от перегрева
- Ненагревающиеся панель управления и ручки
- Простота очистки
- Компактное хранение
- Текстурированное дно жарочных емкостей для удаления излишков жира

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

При покупке мультиварки проверьте ее работоспособность и комплектность. Проверьте соответствие номера устройства с номером, указанным в гарантийном талоне на мультиварку. Убедитесь в наличии даты продажи, штампа торгующей организации и разборчивой подписи (или штампа) продавца в гарантийном талоне. Помните, что при утере гарантийного талона Вы лишаетесь права на гарантийный ремонт. Отрывные талоны на гарантийный ремонт вырезаются специалистами ремонтного предприятия только после выполнения работы. За каждый ремонт вырезается один отрывной талон.

После хранения мультиварки в холодном помещении или после перевозки ее в зимних условиях перед включением в сеть нужно дать устройству прогреться при комнатной температуре в течение 2-3 часов в распакованном виде.

Перед проведением каких-либо операций по уходу за мультиваркой следует отключить ее от электрической сети.

Для чистки корпуса устройства используйте мягкую ткань, смоченную в слабом моющем растворе, не содержащем такие растворители как ацетон, уайт-спирит, спиртосодержащие вещества и пр.

Регулярно прочищайте от пыли вентиляционные отверстия на корпусе мультиварки.

ВНИМАНИЕ!

Мультиварка – сложное электротехническое устройство. Перед его включением внимательно изучите настоящее руководство по эксплуатации. Изучите функции управления и надписи на корпусе мультиварки. Соблюдайте правила безопасности при эксплуатации данного изделия.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.

Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб и причинить вред здоровью пользователя.

Не разрешается использовать мультипот если его корпус или сетевой шнур повреждены.

Использовать только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного применения.

Не погружайте прибор и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите устройство от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.

Если устройство не используется, всегда отключайте его от электросети.

Не разрешается наливать воду и другую жидкость, а также помещать

продукты непосредственно в основание мультипота, для приготовления используйте только специальные емкости, входящие в комплектацию устройства.

Если мультипот неисправен, не пытайтесь отремонтировать его самостоятельно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель или уполномоченный им сервисный центр, или аналогичный квалифицированный персонал.

Следите за тем, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.

При отключении прибора от электросети, беритесь за вилку, а не тяните за шнур.

Устройство должно устойчиво стоять на сухой ровной поверхности. Не ставьте его на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла (например, электрических плит), занавесок и под навесными полками.

Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей)

с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.

Не касайтесь горячих поверхностей.

Во избежание поражения электрическим током и поломок прибора, используйте только принадлежности, входящие в комплект поставки.

Не допускается использование съемных емкостей в микроволновых печах, на электрических или газовых плитах.

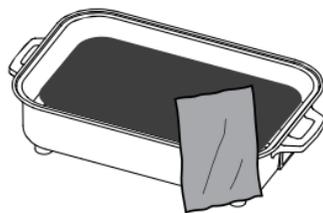
Перемещайте съемные емкости устройства с горячей водой или пищей с максимальной осторожностью.

Открывая крышку работающего устройства, будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром. Дайте возможность конденсату, скопившемуся на крышке, стечь обратно в ёмкость.

Если изделие некоторое время находилось при температуре ниже 0°C, перед включением его следует выдержать в комнатных условиях не менее 2 часов.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

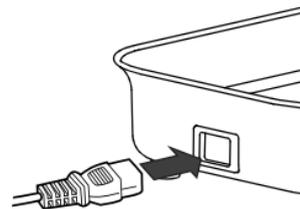
Осторожно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы и стикеры перед использованием. Вымойте съемные емкости с использованием мягкой ткани и щадящего моющего средства. Вытрите их насухо бумажным полотенцем. Установите емкости на основание мультипота. Включите устройство, отрегулируйте уровень нагрева до среднего уровня с помощью ползунка и прогрейте устройство в течение 4 минут. Во время прогрева возможно появление дыма и специфического запаха из-за выгорания заводской смазки. Затем отключите мультипот и дайте ему остыть. Протрите съемные емкости сухим бумажным полотенцем. Подготовка к работе завершена.



Внимание! При предварительном прогреве не рекомендуется использовать крышку устройства, в противном случае выгорание смазки может произойти, что негативно отразится на качестве приготовленных блюд.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Установите устройство на ровную горизонтальную термостойкую поверхность. Убедитесь, что ползунок регулировки нагрева находится в положении ВЫКЛ. Подключите шнур электропитания к сети.



ЖАРКА

Установите на основание мультипота емкость для жарки. Подключите устройство к сети электропитания. При помощи ползунка установите температуру. Добавьте немного масла и разогрейте емкость. Выложите в емкость продукты и обжаривайте до готовности. Во время жарки не накрывайте устройство крышкой.

ВНИМАНИЕ! Своевременно переворачивайте продукты, используя для этого только жаропрочные деревянные или силиконовые аксессуары, чтобы не повредить антипригарное тефлоновое покрытие.

ТУШЕНИЕ

Установите на основание мультипота глубокую емкость для тушения. Подключите устройство к сети электропитания. При помощи ползунка отрегулируйте температуру. Налейте в емкость немного воды и положите продукты, при необходимости накройте емкость крышкой. Продолжайте процесс приготовления до полной готовности.

ВНИМАНИЕ! При необходимости перемешивайте продукты, используя для этого только жаропрочные деревянные или силиконовые аксессуары, чтобы не повредить антипригарное тефлоновое покрытие.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Установите на основание мультипота глубокую емкость, налейте в нее воду. Установите сверху решетку для приготовления на пару. Подключите устройство к сети электропитания. При помощи ползунка отрегулируйте температуру. Выложите на решетку продукты. Накройте крышкой. Продолжайте процесс приготовления до полной готовности.

Рекомендации по выбору температуры приготовления для каждого блюда приведены в таблице.

Уровень приготовления	Температура нагрева	Блюда
	60-130°C	Жарка яиц, горячие бутерброды
	150-200°C	Крупы, бургеры и пр.
	190-250°C	Стейки мясные и рыбные, морепродукты, телятина и пр.

По окончании использования отключите устройство от сети.

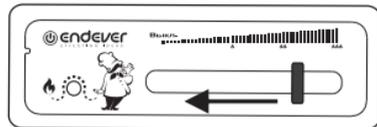
Внимание! Во время работы с устройством следует соблюдать осторожность и пользоваться защитными перчатками. Не прикасайтесь к емкостям, основанию или крышке голыми руками, это может привести к получению ожогов.

Внимание! С осторожностью следует закладывать продукты в раскаленное растительное масло, это может спровоцировать появление раскаленных брызг.

Не рекомендуется подолгу оставлять включенное устройство без масла и продуктов приготовления, чтобы не перекалять его.

ОТКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

Установите ползунок в положение Выкл, выньте вилку из розетки. Для удобства размещения устройства на длительное хранение – отключите разъем сетевого шнура из гнезда на корпусе устройства.



ОЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой устройства, отключите его от сети электропитания и дождитесь его полного охлаждения. После каждого использования вымойте съемные емкости в теплой воде с мылом. Вытрите емкости насухо основание.



Внимание! Не используйте для мытья основания устройства и съемных емкостей посудомоечную машину. Не используйте абразивные и агрессивные моющие средства или жесткие и металлические мочалки, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие.

Шнур электропитания и основание устройства рекомендуется протирать сухой тканью (для удаления пятен жира можно использовать влажную ткань).

Внимание! Не мойте горячие детали устройства, дождитесь их полного остывания.

Не погружайте шнур электропитания и основание устройства в воду. Не лейте воду в нагревательную часть основания.

Хранить устройство рекомендуется в собранном виде. Храните устройство в сухом, прохладном месте, недоступном для детей.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия 18 месяцев со дня продажи. Гарантия распространяется на дефекты материала и недостатки при изготовлении. В рамках настоящей гарантии изготовитель обязуется отремонтировать или заменить любую деталь, которая была признана неисправной, при условии отправки изделия в адрес продавца. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с данной инструкцией, в него не были внесены изменения, оно не ремонтировалось, не разбиралось неуполномоченными на то специалистами, и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним. А также сохранена полная комплектность изделия.

Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия, а также на механические повреждения; воздействие внешней или агрессивной среды; повреждения, вызванные избыточным напряжением сети. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью и подписью продавца на гарантийном талоне. Гарантийный ремонт не влияет на продление гарантийного срока и не инициирует начало новой гарантии.

Согласно п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей», производителем установлен минимальный срок службы

для данного изделия, который составляет не менее 2 лет с момента производства при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящей инструкцией и предъявляемыми техническими требованиями.

УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковочные материалы являются экологически чистыми и могут быть переработаны.

Товары с указанным символом не должны утилизироваться вместе с обычными бытовыми отходами. Для дальнейшей переработки этих продуктов, необходимо сдать их на специализированный сборный пункт.



С адресами и телефонами авторизованных сервисных центров и полным ассортиментом продукции вы можете ознакомиться на сайтах:

WWW.KROMAX.SE,
WWW.ENDEVER.SU,
WWW.KROMAX.RU
8(800) 5555-88-3

Производитель: Компания Kromax Group Co.Ltd., Индустриваген 2, Карлскрона, Швеция.

Изготовитель: Evolution Technology Co., Ltd. / Эволюшен Технолоджи Ко Лтд, Китай, Шанхай, Мейшенг, 177, стр. 3, этаж 6, офис 631.

Импортер: ООО "Мастер-Логист", 141018, Московская область, город Мытищи, улица Сукромка, дом 5, помещение XVIII, комната 311 -1



НЕИСПРАВНОСТИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Емкости не нагреваются	Неправильное подключение	Проверьте, подключен ли шнур электропитания к разъему в корпусе устройства с одной стороны, и к электрической розетке – с другой
	Напряжение сети не соответствует характеристикам прибора	Используйте отдельную розетку 15А или более для подключения устройства
	Регулятор нагрева находится в положении Выкл	Отрегулируйте температуру нагрева перемещая ползунок
	Съемные емкости неправильно установлены на основании устройства	Убедитесь, что емкости ровно стоят на нагревательном основании
	Нагревательный элемент поврежден	Обратитесь в авторизованный сервисный центр для проведения ремонта
Продукты готовятся дольше ожидаемого времени	Устройство не было предварительно прогрето перед началом приготовления	Всегда прогревайте устройство перед тем, как размещать в нем продукты
	Выбранная температура приготовления не соответствует продукту	Выберите соответствующую приготавливаемому блюду температуру нагрева
	Жарочные поверхности не очищены	Всегда очищайте емкости после приготовления
При работе устройства появляется дым или неприятный запах	Устройство работает без продуктов	Отключите устройство и оставьте до полного охлаждения
	Первое включение устройства	Появление дыма и запаха являются нормой при первом включении устройства. Они исчезнут по мере использования мультипота
Нагрев прибора и его работа сопровождаются скрипом и другими посторонними звуками	Расширение нагревательной пластины при увеличении температуры	Данный случай является нормой. По достижении заданной температуры шум прекратится

ФУНКЦИЯ ГРИЛЯ

ЦЫПЛЕНОК БАРБЕКЮ
🛒 Ингредиенты:

700 г куриной грудки, тонко нарезанной, ½ чашки (60мл) соевого соуса, 2 чайные ложки кунжутного масла, 1 столовая ложка коричневого сахара, 2 мелко нарезанных зубчика чеснока, 2 мелко нарезанных головки лука Шалот, ½ перчика чили, мелко нарезанного, 1 чайная ложка мелко нарезанного имбиря, соль и перец по вкусу


👉 Приготовление:

1. Положите курицу в миску с соевым соусом, маслом, сахаром, чесноком, луком-шалотом, перцем чили и имбирем. Приправить солью и перцем и хорошо перемешать. Накройте крышкой и поставьте в холодильник и дать замариноваться минимум 2 часа.
2. Установите емкость для жарки на корпус устройства и разогрейте на сильном огне. Расложите курицу одним слоем и готовьте, перевернув один раз, в течение 1-2 минут с каждой стороны или до готовности. Переложите на сервировочную тарелку, накройте фольгой. Подавать с рисом или овощным салатом.

ГОВЯДИНА ПО-ТАЙСКИ НА ГРИЛЕ С СОУСОМ ИЗ ЛИМОНА И ЧИЛИ
🛒 Ингредиенты:

500 г говядины, нарезанной, ¼ (60 мл) чашки лимонного сока, 2 чайные ложки рыбного соуса, 1 чайная ложка соуса кекап манис, 2 измельченных зубчика чеснока, 1 перчик чили, мелко нарезанный, 2 листа кафр-лайма, измельченные, 1 столовая ложка измельченного корня кориандра, 1 столовая ложка коричневого сахара, 2 чайные ложки кунжутного масла, ½ головки красного лука, нарезанного кольцами, листья кориандра и мяты для сервировки, ¼ чашки измельченного арахиса для сервировки


👉 Приготовление:

1. Выложите мясо в неглубокую стеклянную емкость. Смешайте сок лимона, рыбный соус, кекап манис, чеснок, чили, листья лайма, кориандр, масло и сахар в емкости до однородного состояния. Залейте мясо соусом (используйте половину полученного объема соуса), накройте емкость крышкой и оставьте в холодильнике на 3 часа.
2. Установите емкость для жарки и нагрейте на высоком уровне температуры. Обрыз-

гайте маслом; добавьте говядину и готовьте 3-4 минуты с каждой стороны, до готовности

3. Выложите мясо на тарелки, добавьте оставшийся объем соуса. Для сервировки добавьте измельченный арахис, кориандр, мяту и нарезанный красный лук. Подавайте с паровым рисом

ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ С СОУСОМ МИСО

Ингредиенты:

4 куска лосося с кожей(150 г каждый), ¼ чашки (60 мл) рисового соуса, 1 столовая ложка соевого соуса, ¼ стакана (60 мл) сиро мисо, 2 столовые ложки мелко нарезанного лука шалот (только белая часть), 3 чайные ложки коричневого сахара, 2 чайные ложки соуса терияки, 2 чайные ложки кунжутного масла, жареные кунжутные семечки для сервировки



Приготовление:

1. Положите лосось в миску с соевым соусом, маслом, сахаром, чесноком, луком-шалотом, перцем чили и имбирем. Приправьте солью и перцем и хорошо перемешать. Накройте крышкой и поставьте в холодильник и дать замариноваться минимум 2 часа.
2. Установите емкость для жарки на корпус устройства и разогрейте на сильном огне. Расложите рыбу одним слоем и готовьте, перевернув один раз, в течение 1-2 минут с каждой стороны или до готовности. Переложите на сервировочную тарелку, накройте фольгой. Подавать с рисом или овощным салатом.

ЖАРЕНАЯ НА ГРИЛЕ БЕЛАЯ РЫБА С КОКОСОМ И ЛЕМОНГРАССОМ

Ингредиенты:

800 г белой рыбы, очищенной от костей, 4 измельченных зубчика чеснока, 4 измельченных стебля лука шалота (только белая часть), 2 чайных ложки пасты лемонграсса, или 1 измельченный стебель лемонграсса (только белая часть), 1 перчик чили, очищенный от семян и измельченный, 1 чайная ложка кориандра, ½ чашки (125 мл) кокосового молока, 1 чайная ложка рыбного соуса, ½ чайной ложки молотой куркумы, кориандр для сервировки



Приготовление:

1. Поместите рыбу в стеклянную емкость и добавьте предварительно смешанные чеснок, шалот, лемонграсс, чили, кокосовое молоко, рыбный соус, кориандр и куркуму. Руками распределите смесь по всей поверхности рыбы. Накройте и поставьте в холодильник минимум на 1 час.
 2. Установите емкость для жарки, нагрейте ее выбрав самый высокий уровень нагрева.
- Расположите рыбу на жарочной поверхности, обжаривайте по 3-4 минуты с каждой

стороны. Обжаренную рыбу перелодите на тарелку и накройте фольгой. Уменьшите огонь до среднего, в емкость налейте маринад, доведите до кипения и тушите в течение 2-3 минут до загустения. Полейте получившимся соусом рыбу. Подавайте с рисом и кориандром.

КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

Ингредиенты:

600 г королевских креветок, очищенных, 1 столовая ложка устричного соуса, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 столовая ложка соевого соуса, 1 + ½ столовые ложки коричневого сахара, 1 стебель лимонграсса (только белая часть), мелко нарезанный или 2 чайные ложки пасты, 2 листа кафр-лайма, мелко нарезанные, 2 мелко нарезанных зубчика чеснока, нарезанный лук-шалот для сервировки, дольки лимона для сервировки



Приготовление:

1. Поместите креветки в стеклянную миску со смесью устричного соуса, лимонного сока, соевого соуса, коричневого сахара, лимонграсса, листьев лайма и чеснока; хорошо перемешайте. Накройте и поставьте в холодильник минимум на 1 час.
2. Установите емкость для жарки и разогрейте, выбрав высокую температуру нагрева. Добавьте креветки и готовьте 1-2 минуты с каждой стороны или до готовности. Переложите в сервировочную тарелку и подавайте с луком-шалотом и дольками лимона.

ФУНКЦИЯ ГРИЛЬ И ТУШЕНИЕ

БУРГЕРЫ ИЗ БАРАНИНЫ НА ГРИЛЕ С КАРАМЕЛИЗОВАННЫМ ЛУКОМ И СОУСОМ ШРИРАЧА МАЙОНЕЗ

Ингредиенты:

500 г фарша из баранины, 4 булочки для бургеров, разрезанные пополам.

Для карамелизированного лука: 1 столовая ложка оливкового масла, 1 большая луковица, тонко нарезанная, 1 столовая ложка коричневого сахара, 1 столовая ложка бальзамического уксуса

Для соуса Шрирача майонез: 1/3 стакана майонеза, 1 столовая ложка соуса шрирача, 4 ломтика сыра чеддер, руккола



Приготовление:

1. Для карамелизации лука установите глубокую емкость и нагрейте (уровень нагрева можно выбрать от слабого до среднего), добавьте масло, лук, сахар и уксус и готовьте, периодически помешивая, в течение 15 минут или до золотисто-коричневого цвета. Приправьте по вкусу.
2. Тем временем сформируйте из фарша четыре котлетки одинакового размера и разгладьте их так, чтобы они были немного больше диаметра булочек. Установите жа-

рочную емкость и разогрейте на сильном огне. Приправьте котлеты солью и перцем по вкусу и обжаривайте по 4-5 минут на каждой стороне до готовности.

3. Пока котлеты готовятся, смешайте соус шрирача и майонез в небольшой миске до получения однородной субстанции.

4. Для подачи соберите булочки с сыром, котлетой, карамелизированным луком, рукколой и соусом.

ФУНКЦИЯ ПАРОВАРКА

КУРИНАЯ ГРУДКА НА ПАРУ С ПЯТЬЮ СПЕЦИЯМИ И ЧЕСНОКОМ

Ингредиенты:

4 филе грудки, ½ стакана (60 мл) соевого соуса, 1 + ½ столовые ложки лимонного сока, 2 чайные ложки кунжутного масла, 2 мелко нарезанных лука-шалота, 2 измельченных зубчика чеснока, 2 чайных ложки измельченного имбиря, 1 чайная ложка смеси 5 специй, ½ чайной ложки сушеного перчика чили, тонко нарезанный лук-шалот и нарезанный перец чили для подачи



Приготовление:

1. Положите курицу в миску; смешайте соевый соус, лимонный сок, кунжутное масло, лук-шалот, чеснок, имбирь, пять специй и хлопья чили в небольшой емкости до однородного состояния. Полейте курицу, чтобы она равномерно покрылась маринадом; накройте крышкой и маринуйте в холодильнике не менее 30 минут или дольше, если позволяет время.

2. Налейте воду в емкость для тушения до уровня, указанного в емкости; установите решетку для приготовления на пару в глубокую кастрюлю и переведите переключатель выбрав уровень Средний-высокий. Закройте крышку и доведите до кипения

3. Расположите бумагу для выпекания на решетку и поместите на нее грудки, закрой-

те и готовьте в течение 8-10 минут (при помощи ползунка регулировки температуры поддерживайте постоянное кипение жидкости в процессе приготовления). Нарежьте грудки и украсьте их луком-шалотом и перцем чили. Подавать можно с отварным рисом или овощным салатом.

ВНИМАНИЕ! Если в процессе приготовления Вы обнаружили, что воды почти выкипела, долейте кипятка в емкость не прерывая процесс приготовления.

ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ПАРУ ПЕЛЬМЕНИ ИЗ СВИНИНЫ С ЧЕСНОКОМ В ИМБИРНОМ СОУСЕ

Ингредиенты:

300 г свиного фарша, 1 пучок перьев чеснока (мелко нарезанных), 2 раздавленных зубчика чеснока, 1 чайная ложка мелко нарезанного имбиря, 1 чайная ложка рисового соуса, 1 чайная ложка соевого соуса, 1 чайная ложка кунжутного масла, 250 г теста для пельменей, 1 см корня имбиря, очищенного и мелко нарезанного

Для соуса: ¼ стакана (60 мл) соевого соуса, 2 столовые ложки рисового соуса, 1 чайная ложка кунжутного масла



Приготовление:

1. Смешайте в миске фарш, чеснок, чеснок, имбирь, рисовый соус, соевый соус и кунжутное масло; Приправьте по вкусу солью и перцем.
2. Поместите 1 чайную ложку смеси в центр теста для 1 пельменя; смажьте края водой. Сложите тесто, чтобы получился треугольник. Соедините углы основания треугольника и плотно прижмите, чтобы они соединились.

3. Налейте воду в глубокую емкость для тушения до уровня, указанного на стенке; установите решетку для приготовления на пару в глубокую кастрюлю и переместите регулятор нагрева на средний или высокий уровень; закройте крышкой и дайте закипеть. Тщательно выстелите решетку пароварки листом бумаги для выпечки; выложите пельмени в решетку пароварки одним слоем, не перегружая их. Накройте крышкой и готовьте на пару в течение 15-20 минут до готовности, долейте еще кипятка в емкость, если необходимо.

4. Тем временем смешайте в миске соевый соус, рисовый соус, масло, сахар, имбирь и перец чили. Перемешайте до однородного состояния. Подавать с пельменями.

ЗЕЛЕНЬ НА ПАРУ С КУНЖУТНЫМ СОУСОМ

Ингредиенты:

2 пучка спаржи с обрезанными концами, 1 пучок чой-сумм, обрезанные и разрезанные на четыре части, 1 пучок брокколи с обрезанными кончиками

Соус для заправки овощей: 2 столовые ложки кекап манис, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка кунжутного масла, 1 чайная ложка семян кунжута для подачи



Приготовление:

1. Налейте воду в глубокую емкость до уровня, указанного в на стенке; установите решетку для приготовления на пару в глубокую емкость и переместите ручку выбрав Средний-высокий уровень нагрева; закройте крышкой и дайте закипеть. Поместите овощи на решетку пароварки; накройте крышкой и готовьте на пару 5 минут (при необходимости отрегулируйте температуру, чтобы поддерживать постоянное кипение) или до готовности по вашему вкусу.

2. Чтобы приготовить заправку: смешайте ингредиенты в небольшой миске. Хорошо взбейте вилкой. Выложите овощи на сервировочную тарелку. Полейте заправкой; посыпьте кунжутом перед подачей.

ВНИМАНИЕ! Если вода выкипает, просто долейте кипятком не прерывая процесс приготовления.

МИДИИ В АРОМАТНОМ КОКОСОВОМ БУЛЬОНЕ

Ингредиенты:

2 столовые ложки растительного масла, 1 стебель лимонграсса, мелко нарезанный (только белая часть), 2 зубчика чеснока, мелко нарезанные, 4 листа кафр-лайма, мелко нарезанного, 2 длинных красных перца чили без семян мелко нарезанные, 3 мелко нарезанных лука-шалота, 1 банка (400 мл) кокосового молока, ½ стакана (125 мл) рыбного или овощного бульона, 2 столовые ложки соевого соуса, 1 столовая ложка коричневого сахара, 1 кг черных мидий, очищенных от бороды, листья кориандра, для подачи



Приготовление:

1. Установите глубокую емкость и настройте уровень нагрева на высоком уровне ; добавьте масло, лимонграсс, чеснок, листья лайма, перец чили и лук-шалот; варите в течение 2 минут или до появления аромата.
2. Добавьте кокосовое молоко и бульон; доведите до кипения. Уменьшите огонь до СРЕДНЕГО уровня и готовьте, периодически помешивая, в течение 5 минут или пока

кокосовое молоко не загустеет. Добавьте соевый соус и коричневый сахар и хорошо перемешайте.

3. Добавьте мидии и готовьте 5-7 минут или пока мидии не раскроются. Удалите не открывшиеся мидии, полейте сверху кориандром и подавайте с вареным рисом.

ФУНКЦИЯ ВЫПЕЧКА

ШОКОЛАДНЫЕ ПИРОЖНЫЕ С КУСОЧКАМИ БЕЛОГО ШОКОЛАДА

Ингредиенты:

180 г сливочного масла, нарезанного, $\frac{3}{4}$ чашки (165г) коричневого сахара, 300 г темного шоколада (измельченного), 3 яйца, предварительно слегка взбитых, 1,5 стакана муки (225г), 1 чашка (190 г) кусочков белого шоколада



Приготовление:

1. Смажьте маслом и выложите бумагой для выпечки глубокую емкость
2. Растопите масло, шоколад и сахар в средней кастрюле на медленном огне; непрерывно перемешивайте, пока не шоколад полностью не растает. Дайте остыть в течение 10 минут
3. Добавьте яйца и муку в приготовленную смесь, перемешайте; добавьте кусочки белого шоколада. Выложите смесь в подготовленную глубокую емкость для выпекания и разровняйте. Выпекать на СРЕДНЕМ НИЗКОМ уровне нагрева в течение 35 минут, пока поверхность не станет твердой на ощупь. Оставьте до остывания. Нарезьте квадратами, посыпьте какао-порошком и по желанию подавайте с густыми сливками.

МАЛИНОВЫЙ ТОРТ

Ингредиенты:

4 яйца комнатной температуры, 1 столовая ложка сахарной пудры, 2 чайные ложки ванилина, ½ стакана (110 г) просеянной муки, 125 г сливочного масла, топленого, охлажденного, 2 стакана (500 мл) слегка подогретого молока, 125 г ягод свежей малины, сахарная пудра и взбитые сливки для подачи



Приготовление:

1. Смажьте глубокую емкость и выстелите бумагой для выпечки
2. Поместите яичные белки в миску и взбивайте миксером до получения воздушных пиков. Добавьте сахарную пудру и смешайте.
3. Поместите яичные желтки, сахарную пудру и ванилин в большую миску и взбейте миксером до получения густой и однородной субстанции.
4. Добавьте муку и взбивайте до однородной массы; добавьте сливочное масло и взбивайте до однородной массы; постепенно добавляйте молоко и взбивайте на малой скорости до однородности.
5. Большой ложкой добавьте треть яичного белка в мучную смесь. Повторите данное

действие еще 2 раза, потом смешайте до однородного состояния. Вылейте смесь в подготовленную емкость. Посыпьте малиной.

6. Выпекайте на СРЕДНЕМ уровне нагрева в течение 30-40 минут или пока пирог не застынет (полученный продукт может слегка покачиваться). Отложите получившийся продукт, дождитесь, пока он полностью остынет. Присыпьте сахарной пудрой; нарежьте квадратами и подавайте со взбитыми сливками.

