

**КАСТРЮЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ  
МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ**

**Модель: НХ-200-1**

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**MULTIHOTTER™**

# **СОДЕРЖАНИЕ**

- 3** ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ
- 5** ВВЕДЕНИЕ
- 6** УХОД И ОЧИСТКА
- 7** ОСОБЕННОСТИ
- 8** ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
- 9** ОСНОВНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
- 10** ОСНОВНЫЕ ПРОГРАММЫ
- 15** ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТОВ
- 16** БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И ГАРНИРЫ
- 21** ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И ОСНОВНЫЕ БЛЮДА
- 26** БЛЮДА В ГОРШОЧКАХ, ТУШЕННЫЕ БЛЮДА И СУПЫ
- 36** ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
- 41** ДЕССЕРТЫ
- 43** СТАНОВЛЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ
- 44** АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ 63 РЕЦЕПТОВ

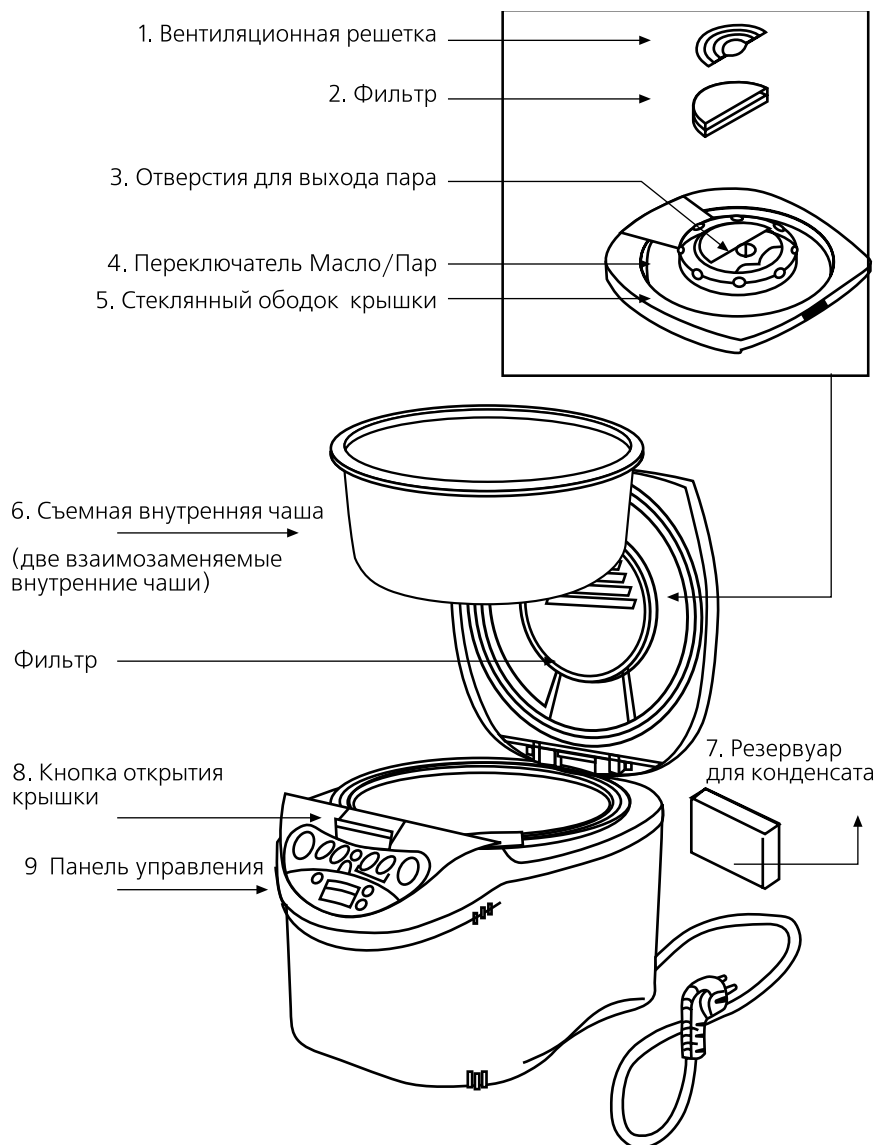
## ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электрических приборов необходимо соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:

1. Прочтите инструкцию и сохраните для дальнейшего обращения к ней.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям, пользуйтесь ручками или прихватками для перемещения.
3. Для предотвращения удара электрическим током, не погружайте шнур, штепсель или устройство целиком в воду. В воду можно погружать только внутреннюю чашу.
4. Если дети пользуются прибором или находятся поблизости от работающего прибора, за ними следует тщательно следить.
5. Выключайте прибор из розетки после использования или перед очисткой. Прежде чем вытаскивать части и чистить устройство, дайте ему остыть.
6. Не эксплуатируйте устройство с поврежденным проводом или штепселем, а также при появлении признаков неисправности, либо при повреждениях любого рода.
7. Использование дополнительных приспособлений, не рекомендованных производителем, может стать причиной травм.
8. Не используйте печь на открытом воздухе, используйте только в домашних условиях.
9. Не допускайте свисания провода через край стола или рабочей поверхности и его соприкосновения с горячими поверхностями.
10. Не ставьте прибор на или поблизости от горячих газовых или электрических горелок, а так же в нагретую духовку.
11. Следует быть особо осторожным при передвижении прибора или внутренней чаши с горячими жидкостями.
12. Для выключения нажмите кнопку **"СБРОС"**, а затем выключите прибор из розетки – **НЕ ТЯНИТЕ ЗА ШНУР**.
13. Используйте устройство только по назначению в соответствии с настоящими инструкциями.
14. Перед использованием убедитесь, что ручка правильно прикреплена к корзине для жарки и зафиксирована надлежащим образом. См. инструкции по сборке.
15. Регулярно освобождайте резервуар для конденсата, расположенный сзади, после каждого использования.
16. Всегда выключайте устройство прежде чем вытаскивать внутреннюю чашу.
17. Запрещается погружать устройство в жидкость.
18. При повреждении шнура питания его необходимо заменить специальным шнуром, который можно заказать в фирменном сервисном центре.

СОХРАНИТЕ НАСТОЯЩУЮ ИНСТРУКЦИЮ

## СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ

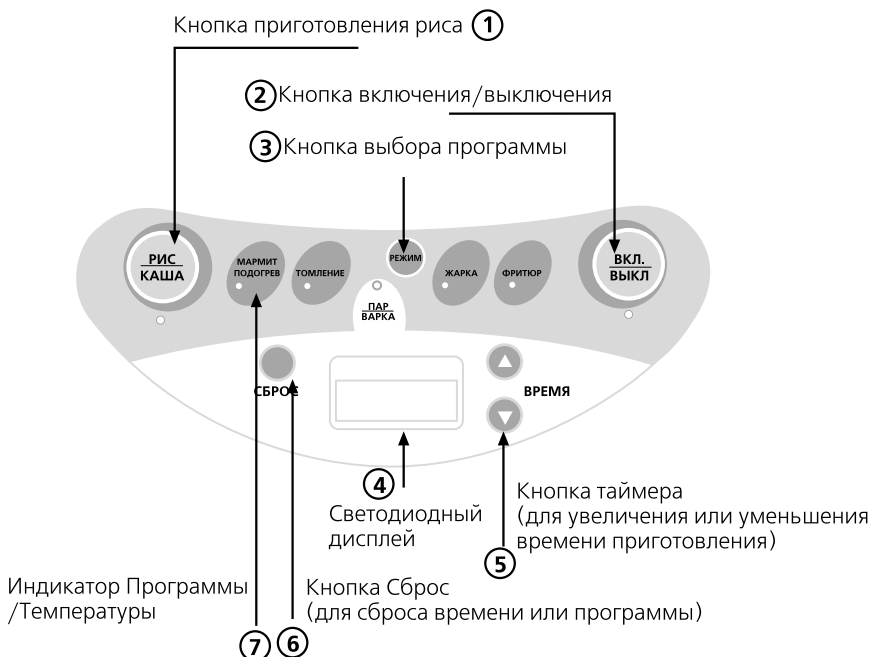


**Рис. 1**

1. Вентиляционная решетка
2. Фильтр
3. Отверстия для выхода пара
4. Переключатель Масло/Пар
5. Стеклоободок крышки

6. Съемная внутренняя чаша  
(две взаимозаменяемые  
внутренние чаши)
7. Резервуар для конденсата
8. Кнопка открытия крышки
9. Панель управления

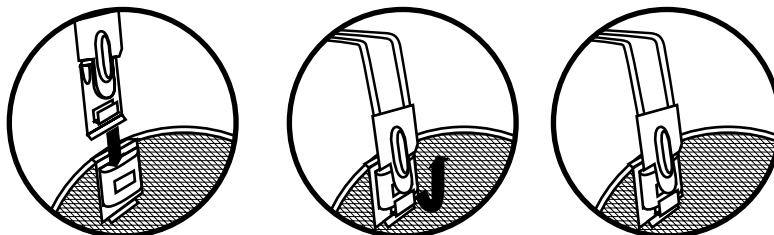
# ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



## Инструкции по креплению ручки к корзине для жарки

### Для того чтобы прикрепить ручку

1. Вставьте ручку в зажим.
2. Протолкните ручку до конца, а затем немного толкните вперед.
3. Убедитесь, что ручка встала надежно, подняв корзину за ручку.



### Для того чтобы снять ручку

1. Протолкните ручку до конца, а затем немного толкните вперед.
2. Вытащите ручку из зажима.

## **ВВЕДЕНИЕ**

Ваше устройство является МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫМ. Оно имеет 15 программ.

Ваше МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО объединяет в себе множество возможностей:

- 1.** ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА – замечательный рис нажатием одной кнопки.
- 2.** ПАРОВАРКА – здоровая альтернатива свежим или замороженным овощам, курице, яйцам, макаронам и т.п.
- 3.** КИПЕНИЕ – великолепно подходит для приготовления тушеных блюд, блюд в горшочках, супов, соусов, томления продуктов и др.
- 4.** ЖАРКА ПРИ ПОМЕШИВАНИИ – идеально подходит для приготовления или тушения предварительно обжаренного мяса.
- 5.** ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРОДУКТА – идеально подходит для того, чтобы сохранять еду готовой к подаче на стол – автоматически включается после приготовления риса.
- 6.** ФРИТЮРНИЦА – чипсы, курица, креветки, морепродукты, мясо/рыбные шарики и т.п.
- 7.** ТУШЕНИЕ – традиционное тушеное мясо и овощи.
- 8.** ВАРКА – яйца, макароны, рис, мясо, птица и суп.
- 9.** РАЗОГРЕВ – готовой еды для подачи на стол.
- 10.** СТЕРИЛИЗАЦИЯ – детских бутылочек, сосок и т.п.
- 11.** ПОДОГРЕВ – еды до температуры тела, также подходит для подогрева детского питания – обязательно встряхнуть и попробовать на тыльной стороне руки прежде чем давать ребенку.
- 12.** ТУШЕНИЕ ПОСЛЕ ОБЖАРКИ – великолепно для тушения поджаренного мяса или лука, грибов и т.п.
- 13.** РАЗМОРОЗКА – размораживает замороженные продукты и полуфабрикаты.
- 14.** ТОМЛЕНИЕ – идеально подходит для очень медленного томления продуктов.
- 15.** ВАРКА В КИПЯТКЕ – яйца, фрукты, рыба, мясо и т.п.

## **УХОД И ОЧИСТКА**

Всегда давайте прибору остыть перед тем, как начинать его чистить. Внутренняя чаша легко снимается, ее можно мыть теплой мыльной водой. Не используйте абразивные чистящие вещества и металлические мочалки, так как ими можно повредить антипригарную поверхность.

## Для очистки корпуса:

1. Отключите прибор от сети.
2. Освободите от влаги резервуар для конденсата, который находится сзади.
3. Протрите корпус влажной тряпочкой.
4. Можно периодически вытаскивать для очистки микро фильтр, вытащив из крышки вентиляционную решетку легко потянув за нее. Промойте в теплой мыльной воде, сполосните и стряхните воду. В зависимости от частоты использования прибора, фильтр необходимо чистить примерно каждые 6 месяцев.
5. Опустошите внутреннюю чашу и дайте ей остыть. Никогда не погружайте внешний корпус в воду или иные жидкости – просто протирайте его влажной губкой. Никогда не наливайте в горячую внутреннюю чашу холодную воду – сначала дайте ей остыть. Налейте во внутреннюю чашу одну или две кружки теплой воды и мягкое чистящее средство. Вымойте неабразивной губкой, сполосните и вытрите насухо. Используйте только деревянные или жаростойкие пластмассовые кухонные принадлежности, чтобы избежать повреждения поверхности и продлить жизнь антипригарной поверхности внутренней чаши. Никогда не используйте металлические предметы.
6. Снаружи протирайте прибор влажной тряпочкой или губкой. Никогда не используйте абразивные или чистящие мочалки.
7. Корзину для жарки можно мыть в теплой мыльной воде – используйте специальную щетку для чистки кастрюль для очистки внутренней и внешней поверхности.

**ВНИМАНИЕ:** Дно внутренней чаши вогнуто и идеально прилегает к поверхности площадки нагревательного элемента – если вы повредите дно внутренней чаши, нарушив прямой контакт с поверхностью пластины, необходимо заменить внутреннюю чашу – при несоблюдении данного требования возможно повреждение узла пластины и снижение эффективности, в результате возможна поломка – что приведет к лишению гарантии.

## ОСОБЕННОСТИ

1. **Многофункциональность:** идеально подходит для подогрева, варки, кипячения, жарки, приготовления во фритюре, приготовления риса и др.
2. **Электронная панель управления:** контроль температуры приготовления.
3. **Двойная внутренняя чаша:** Во всех многофункциональных приборах для приготовления пищи имеется две сменные внутренних чаши.

Съемные чаши покрыты высокотемпературным тефлоном для равномерного нагрева и легкой очистки.

**4. Жаропрочная стеклянная крышка:** Специально разработанная жаропрочная термостойкая прозрачная слоистая стеклянная крышка с уплотнителем по краю для удержания тепла и влаги позволяет наблюдать за процессом приготовления.

**5. Сменный моющийся микро фильтр.**

**6. Система переключения микро фильтра/выпуска пара:** при использовании программы кипения или варки, большая часть пара выходит прямо через отверстия для выпуска пара, что предотвращает возврат конденсата, задержанного микро фильтром и увеличивает срок службы микро фильтра.

**7. Автоматический детектор неисправности:** при первом включении на дисплее отображаются цифры 00:00 или сообщение о неисправности.

**8. Корзина для фритюра**

Хромированная сетчатая глубокая корзина имеет съемную ручку и встроены крепежный зажим. Перед использованием убедитесь, что ручка установлена и закреплена надлежащим образом.

**9. Ручка для корзины**

Просто вставьте ручку в зажим и потяните назад, пока она не защелкнется.

**10. Крепежный зажим корзины для фритюра**

Зажим может быть использован для установки корзины на краю прибора, что позволит стечь лишнему маслу после жарки. Может быть также использована после приготовления овощей на пару или бланширования овощей, чтобы дать стечь лишней воде.

**11. Решетка**

Решетка используется для приготовления еды на пару и отделения продуктов от кипящей воды.

**12. Щипцы-ухваты**

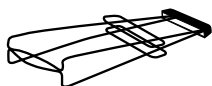
С помощью специальных щипцов можно доставать из прибора решетку.

**13. Кнопка приготовления риса:** При приготовлении риса нажатием одной кнопки рис будет автоматически поддерживаться теплым после приготовления.

**14.** Есть возможность задержки запуска программы приготовления риса.

Модель	НХ-200-1
Номинальные характеристики	1070 Вт, 220В, 50 Гц
Внутренняя чаша	диаметр 270 мм X высота 132 мм диаметр 265 мм X высота 132 мм
Объем	4,7 л
Программы приготовления	МАРМИТ ТОМЛЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА ПАР/ВАРКА ЖАРКА ФРИТЮР

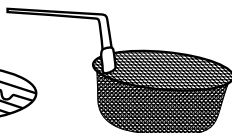
## НХ-200-1 должен иметь следующие дополнительные принадлежности



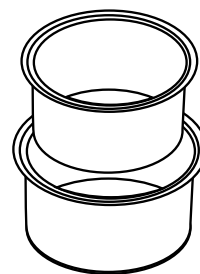
Щипцы-ухваты



Решетка



Корзинка с ручкой



Съемные  
внутренние чаши  
(две взаимозаменяемые  
внутренние чаши)

## ОСНОВНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Чтобы поднять крышку, нажмите на кнопку для открытия крышки.  
Установите только одну внутреннюю чашу.

**Внимание:** Всегда закрывайте крышку перед использованием, если не предусмотрено иначе.

### **1. Выбор программы**

Последовательно нажмите кнопку «РЕЖИМ» для выбора необходимой программы / температуры.

### **2. Выбор времени**

Нажмите кнопки «▲» и «▼» для увеличения или уменьшения времени приготовления от 1 минуты до 23 часов 59 минут. Удерживайте кнопку нажатой для более быстрой установки времени, сначала с интервалом по 10 минут, а затем по одному часу. Нажмите кнопку «СБРОС» для сброса времени на ноль, при этом автоматически установится программа «МАРМИТ» (ПОДДЕРЖАНИЕ ГОРЯЧИМ).

### **3. Начало приготовления**

После выбора времени и программы нажмите на кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» один раз для начала работы. Загорится индикатор и начнется процесс приготовления. Второе нажатие на кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» приостановит приготовление, при этом индикатор погаснет, а отсчет времени прекратится. Для возобновления программы снова нажмите на кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» один раз.

### **4. Индикатор программы/температуры**

Как только температура достигнет заданного значения световой индикатор начинает мигать. Как только температура начнет понижаться, лампочка индикатора опять горит непрерывно.

### **5. Сброс**

Нажмите кнопку «СБРОС» для установки всех индикаторов в исходное положение: таймер на 00:00 и программу на «МАРМИТ».

### **6. Выпуск пара**

Поверните переключатель масло/пар по часовой стрелке, чтобы выпустить пар из отверстий для выпуска пара при осуществлении программ «ЖАРКА» и «ФРИТЮР».

**ПОМНИТЕ:** Время и температура приготовления, указанные в рецептах являются ориентировочными, и точное время приготовления определяется многими факторами, включая способ нарезки, размер кусков и формуготавливаемых продуктов.

## **ОСНОВНЫЕ ПРОГРАММЫ**

### **ПАР**

Просто установите низкую решетку так, чтобы вода доходила почти до решетки – продукты можно выложить прямо на решетку или в корзинку для фритюра, установив ее на решетку.

## **ФРИТЮР**

Всегда закрывайте крышку при приготовлении продуктов во фритюре. Не добавляйте воду и не кладите мокрые продукты в масло, так как даже малое количество воды вызовет сильное бурление и разбрызгивание масла.

Используйте для фритюра только растительное масло проверенного бренда или универсальный жир. Не рекомендуется использовать для фритюра сливочное масло, маргарин, оливковое масло или растительные жиры, так как они начинают коптить при низкой температуре. Предварительный разогрев займет около 30 минут. На протяжении этого времени световой индикатор «ФРИТЮРА» будет переходить в мигающий режим три раза. Последний раз (примерно через пол часа) означает, что достигнута необходимая температура. В процессе приготовления устройство будет поддерживать надлежащую температуру, поэтому индикатор будет переходить в мигающий режим еще несколько раз.

Аккуратно поставьте корзинку с продуктами в горячее масло. Лампочка монитора перестанет мигать, и еда будет готовиться до истечения установленного времени (об окончании работы сообщат несколько звуковых сигналов) или до того момента, когда вы посчитаете, что еда готова и нажмете на кнопку «СБРОС» для сброса программы.

### **Помните:**

- По возможности готовьте куски одинакового размера, чтобы они были готовы одновременно – более мелкие и мягкие (быстрее готовятся) куски добавляйте позже.
- Высушите все продукты перед жаркой.
- Сначала обмакните корзину в горячее масло для предотвращения налипания.
- Удалите влагу и вытрите мокрые продукты, такие как картофель для сведения к минимуму разбрызгивания и вспенивания.
- Масло можно использовать несколько раз, при этом его необходимо фильтровать после каждого использования (и выливать после приготовления морепродуктов).
- Дайте маслу полностью остыть и профильтруйте его через ситечко, залейте профильтрованное масло в чистый контейнер и наклейте на контейнер этикетку с указанием даты и типа продуктов, которые в нем готовились.
- Выключите устройство и отключите его из розетки после использования.

## **ДВОЙНАЯ ЖАРКА**

Для улучшения хруста или цвета (золотистый) и уменьшения удержания (впитывания) масла, можно воспользоваться двойной жаркой. Для этого надо просто опустить корзину в очень горячее масло примерно на две три минуты, вытащить корзину, дать маслу стечь, закрыть крышку и дать

маслу нагреться и снова опустить корзину в очень горячее масло примерно на две трети общего времени, необходимого для приготовления. Масло можно использовать несколько раз, при этом его необходимо фильтровать после каждого использования. Чтобы профильтровать масло выключите устройство, отключите его из розетки и выньте чашу. Дайте маслу остыть. Процедите через ситечко или воронку, внутрь которой вставлено бумажное полотенце или бумажный фильтр для кофеварки. Вылейте масло обратно в тару, в которой оно хранилось и укажите на этикетке дату и тип приготовленной в нем еды. Храните в холодильнике для последующего использования при приготовлении во фритюре тех же продуктов.

Для повторного использования масла после приготовления продуктов с сильно выраженным запахом, таких как рыба или лук, необходимо сначала очистить масло. Для очистки дайте маслу немного остыть. Нарежьте несколько картофеля вдоль, положите в корзинку и опустите в жир. Выберите программу «ФРИТЮР» пока индикатор не начнет мигать. Постепенно повышайте температуру масла и подрумяньте картофель. Дайте стечь маслу и выбросьте картофель. Охладите, профильтруйте масло и храните в оригинальном контейнере в холодильнике. Не забудьте указать на этикетке дату и тип приготовленных продуктов.

Примерное время приготовления основных продуктов во фритюре: (ориентировочное)

Кольца лука	3 минуты	Креветки	3-4 минуты
Рыбные шарики	4 минуты	Рыбное филе	4-5 минут
Картофель фри	6-8 минут	Кусочки кури	6-8 минут

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА (АВТОМАТИЧЕСКИ) – (обычный белый длинный рис)**

Положите необходимое количество риса и налейте нужное количество воды во внутреннюю чашу. Из соотношения 1,5 чашки воды на 1 чашку риса. Пропорция может быть иной по вкусу или согласно инструкциями на упаковке. Для начала приготовления нажмите кнопку «РИС». Когда рис будет готов послышится несколько звуковых сигналов и последует автоматический переход в режим «МАРМИТ». Для сброса нажмите кнопку «СБРОС». Бурый рис готовится в два раза дольше; дикий рис примерно в три раза дольше.

**ВНИМАНИЕ:** В процессе выполнения АВТОМАТИЧЕСКОЙ программы приготовления риса, кнопки увеличения и уменьшения температуры не работают.

### **ЗАДЕРЖКА ЗАПУСКА ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РИСА**

(также подходит для приготовления блюд в горшочках, тушеных блюд или супов)

При помощи кнопок «▲» и «▼» установите время по истечению которого необходимо начать приготовление, например если вы установите 8:00, запуск программы произойдет через 8 часов. Когда на дисплее начнется обратный отсчет времени, нажмите кнопку «РИС». Когда на дисплее будет «00:00» начнется программа приготовления риса. Через 26 минут автоматически включится функция МАРМИТ. Затем можно нажать на сброс, выбрать необходимую программу и время и нажать кнопку СТАРТ для окончания приготовления при более высокой температуре, что будет быстрее.

### **Полезные советы для приготовления риса:**

- 1.** Для того, чтобы рис был более нежным, перед приготовлением замочите его на несколько минут в холодной воде. Для этого можно использовать задержку запуска.
- 2.** Продолжительность программы приготовления риса - 25 минут. Этого времени достаточно для приготовления обычного риса. Однако бурый или дикий рис готовится дольше. Для этого можно воспользоваться функцией «ВАРКА» и установить время приготовления в соответствии с указаниями на упаковке.
- 3.** Не рекомендуется оставлять рис в режиме «МАРМИТ» более 12 часов, так как за это время он высохнет.

### **ТОМЛЕНИЕ**

Поместите продукт и жидкость согласно рецепту прямо в чашу и закройте крышку. Выберите программу «ТОМЛЕНИЕ». Установите таймер – лучших результатов можно добиться при времени приготовления более 3 часов (для более быстрого приготовления используйте программу «ВАРКА»), а затем перейдите на программу «ТОМЛЕНИЕ».

Всегда готовьте как минимум на протяжении минимального времени, указанного в рецепте. По истечении времени, попробуйте еду на готовность. При необходимости можно снова запустить программу «ТОМЛЕНИЕ»; чем дольше томится продукт, тем мягче и нежнее он получится, тем насыщеннее и ароматнее будет бульон.

Для сохранения температурного режима и удержания влаги во время приготовления не рекомендуется часто открывать крышку. Необходимо проверять, чтобы было достаточно воды, для того, чтобы покрыть продукты, если конечно вы не хотите удалить излишек воды или загустить жидкость.

## **ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ТОМЛЕНИЯ:**

- 1.** Можете устанавливать большое количество времени для приготовления. ТОМЛЕНИЕ - такой мягкий режим, что лишний час или иногда даже два не разрушат продукт. Можно готовить даже более медленно в режиме «МАРМИТ».
- 2.** Поджаривать мясо перед томлением не обязательно, только если для удаления излишков жира, но для этого лучше обрезать лишний жир и выбросить. Конечно, вы можете поджарить мясо для улучшения вкуса или поджарить при помешивании все томимые ингредиенты для более быстрого приготовления – не забывайте, что у вас есть возможность поджарки при помешивании.
- 3.** Некоторые хрустящие овощи, такие как морковь, сельдерей, репа и свекла готовятся дольше некоторых видов мяса. Это необходимо учитывать при приготовлении.
- 4.** При томлении супов, соусов, тушеных блюд и густых похлебок наполняйте чашу не выше 40 мм от верхнего края. Выберите режим «ВАРКА». Закройте крышку и готовьте. В режиме МАРМИТ устройство может работать до 24 часов.
- 5.** Рыба, морепродукты, рис, макароны и «легкие» продукты готовятся быстро. Их можно добавлять в конце приготовления.
- 6.** На время приготовления влияют скачки напряжения, объем и температура продуктов. Можно понизить время приготовления, выбрав более низкую температуру на некоторое время.
- 7.** Для продолжительного приготовления, томите продукты 1 час, а затем включите МАРМИТ на 4-6 часов. В конце снова потомите продукты 1 час.
- 8.** Режим «ТОМЛЕНИЕ» идеально подходит для приготовления омлета – используйте только деревянную или жаропрочную пластмассовую лопатку.  
НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МЕТАЛЛИЧЕСКУЮ ЛОПАТКУ.

## **БЛАНШИРОВКА / ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ**

Налейте в чашу достаточно воды, так чтобы она закрыла продукты. Установите программу «ВАРКА» и доведите до кипения. Прикрепите к корзинке ручку. Положите подготовленные овощи в корзинку и опустите в кипящую воду. Бланшируйте овощи так, чтобы они нагрелись и немного поникли (см. таблицу).

После бланширования поднимите корзинку с овощами из кипящей воды и дайте воде стечь. Незамедлительно поставьте корзину в раковину или кастрюлю, наполненную ледяной водой. Оставьте овощи в ледяной воде до полного остывания. Снова дайте стечь воде и подготовьте для заморозки при помощи пакетиков для заморозки или специальной упаковки.

## **ВАРКА МАКАРОН**

Добавьте в чашу воду в количестве, рекомендованном производителем, масло и соль. Установите режим «ВАРКА». Когда вода закипит, при помощи ручки опустите пустую корзинку в кипящую воду. Добавьте макароны и варите с открытой крышкой в соответствии с инструкциями на упаковке или до желаемой степени готовности.

## **ЖАРКА ПРИ ПОМЕШИВАНИИ**

Великолепно подходит для приготовления блюд восточной кухни, соусов к макаронам и т.п. Отличных результатов можно добиться, если оставить крышку открытой, добавить немного растительного масла и выбрать режим «Жарение». Установите таймер примерно на 15 минут в зависимости от количества и толщины пищи, и нажмите кнопку «ВКЛ». Когда масло нагреется, добавьте ингредиенты и постоянно помешивайте до готовности. Никогда не используйте для помешивания металлические предметы – используйте деревянные или жаростойкие пластмассовые приспособления во избежание повреждения антипригарной поверхности внутренней чаши. По окончании нажмите кнопку «СБРОС». Открытая крышка позволит вам получить традиционный для жарки результат (как в котелке с выпуклым дном). Если закрыть крышку, образуется излишек влаги, так как пар не выводится, а конденсируется обратно в еду – выбирать вам. Приготовление займет меньше времени, если закрывать крышку, когда вы не перемешиваете пищу, и снова открывать, когда необходимо помешать.

**ВНИМАНИЕ: Не начинайте готовить без добавления во внутреннюю чашу немного масла или жидкости.**

## **РАЗМОРОЗКА**

Для разморозки замороженных продуктов, поместите замороженный продукт на решетку или в корзинку, установленную на решетку и выберите режим «МАРМИТ». Установите таймер на 30-45 минут, закройте крышку и нажмите «ВКЛ». Если по окончании программы продукт не разморозился до конца, повторите процедуру еще раз. Возможно, следует добавить в чашу 2-3 чашки воды, чтобы покрыть дно.

## **ТУШЕНИЕ**

Этот профессиональный способ приготовления, что-то среднее между запеканием и тушением после обжарки, использовался на протяжении многих лет. Мясо обычно готовится на подложке из овощей (и иногда на полосках ветчины или бекона), а после зарумянивания мяса со всех сторон за счет постоянного переворачивания. Существует два основных правила: толстые куски мяса готовятся дольше (предусмотрите примерно 10 минут

на сантиметр толщины) и жидкость должна покрывать мясо на четверть. Выберите программу «ЖАРКА», установите таймер, положите продукты по рецепту и нажмите кнопку «ВКЛ». Следуйте указаниям рецепта и для получения наилучшего результата переключитесь на программу «ВАРКА» согласно указаниям в рецепте.

### **ТУШЕНИЕ ПОСЛЕ ОБЖАРКИ И ЗАПЕКАНИЕ МЯСА И РЫБЫ**

Для запекания мяса выберите программу «ЖАРКА». Для запекания мяса и рыбы добавьте немного растительного или сливочного масла, либо маргарина в чашу. Поджарьте мясо или рыбу со всех сторон. Затем выньте подрумяненное мясо и удалите излишки жира или продолжайте приготовление по рецепту.

### **ВАРКА**

Поместите необходимое количество продуктов (согласно рецепту) прямо в чашу, залейте водой и закройте крышку. Выберите программу «ВАРКА». Установите время и нажмите кнопку «ВКЛ». Постоянно проверяйте, чтобы было достаточно воды и она покрывала продукты. Не наливайте слишком много воды.

### **ПРОВЕРКА ПРОДУКТОВ НА ГОТОВНОСТЬ**

Всегда готовьте продукты до их полной готовности. Для некоторых продуктов, таких как овощи и фрукты, достаточно проткнуть их вилкой, чтобы узнать, готовы они или нет.

**ПОМНИТЕ:** Время и температура приготовления, указанные в рецептах, являются ориентировочными. Точное время определяется многими факторами, включая способ нарезки, размер и форму приготавливаемого мяса. Всегда предусматривайте длительное время приготовления, готовьте мясо до полной готовности, пока оно не станет мягким. Никогда не готовьте мясо до полуготовности и не прерывайте процесс приготовления.

## ПРИМЕЧАНИЯ

### РЕЦЕПТЫ

Вы можете наслаждаться любимыми блюдами благодаря многочисленным функциям НХ-200-1.

МЕДЛЕННОЕ КИПЕНИЕ



ПАР



ФРИТЮР



ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА



**ПРИМЕЧАНИЕ:** Используйте только деревянные или жаростойкие пластмассовые приборы. Не используйте металлические приборы во избежание царапин и повреждений антипригарной поверхности внутренней чаши.

## ОВОЩИ И ГАРНИРЫ

### СВЕЖИЕ ОВОЩИ – НА ПАРУ

ТИП	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Свекла – средняя	40 мин.
Соцветия брокколи	13-15 мин.
Брюссельская капуста	20 мин.
Капуста, соломкой	10-13 мин.
Морковь, кусочками	12-18 мин.
Цветная капуста, соцветия	10-13 мин.
Сельдерей	8-12 мин.
Початки кукурузы, половинки или целиковые	30 мин., 35 мин. неочищенные
Баклажан	15-20 мин.
Стручковая фасоль, порезанная	15-20 мин.
Зеленый горошек	10-15 мин.
Лук	25-30 мин.
Пастернак, кусочки или дольки	15-20 мин.
Картофель – кусочками	15-20 мин.
Картофель – целиком	40 мин. мелкая; 45 мин. средняя; 50 мин. крупная
Картофель, кусочками / кружочками	30 мин.
Белый горох	менее 5 мин.
Шпинат – измельченный	15-20 мин.
Кабачок	15 мин. целиком; 10 мин. кружочками
Репа – кусочками или дольками	15-20 мин.
Цукини (кусочки по 2,5 см)	10-12 мин.

Настоящая таблица является общим руководством. В связи с тем, что одни предпочитают хрустящие овощи, а другие - более нежные, время приготовления может варьироваться в зависимости от индивидуальных пристрастий. Для получения хрустящих овощей необходимо уменьшить время приготовления, а для получения более нежных – увеличить. Начните с изменения времени приготовления на одну минуту, пока вам не удастся определить наиболее подходящее для вашего вкуса время приготовления.

## ЗАМОРОЖЕННЫЕ ОВОЩИ

ТИП	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Соцветия брокколи	12-15 мин.
Брюссельская капуста	12-15 мин.
Морковь, кусочками	12-15 мин.
Цветная капуста, соцветия	8-10 мин.
Початки кукурузы, половинки	Целиком 16-18 мин.; Половинки 16 мин.
Кукуруза, целиковые ядрышки	10 мин.
Стручковая фасоль, порезанная	10-12 мин.
Зеленый горошек	8-10 мин.
Шпинат	7-9 мин.

Настоящая таблица является общим руководством. В связи с тем, что одни предпочитают хрустящие овощи, а другие - более нежные, время приготовления может варьироваться в зависимости от индивидуальных пристрастий. Для получения хрустящих овощей необходимо уменьшить время приготовления, а для получения более нежных – увеличить. Начните с изменения времени приготовления на одну минуту, пока вам не удастся определить наиболее подходящее для вашего вкуса время приготовления.

### ПРИПРАВЫ

Овощи, приготовленные на пару, хорошо приправить маслом, 2-3 чайные ложки на 2 чашки овощей. Нагрейте масло до золотистого цвета, добавьте немного свежемолотого перца, щепотку соли, чесночной соли или лимонного перца и посыпьте несколькими поджаренными порезанными на дольки - размолотыми миндальными орешками.

На 1/4 чашки масла, нагретого до золотистого цвета добавьте один из следующих ингредиентов:

1 чайную ложку семян сельдерея  
2 столовых ложки тертого пармезана

1 небольшую очищенную порезанную дольку чеснока  
1 столовую ложку хрена  
2 столовых ложки лимонного сока и 1 чайную ложку тертой цедры  
1 столовую ложку размятого лука и 1 столовую ложку лимонного сока  
1/4 чайной ложки сухой или готовой горчицы и 1 чайную ложку лимонного сока

Используйте ваш особый соус, например, сырный или сливочный соус.

## БЫСТРО ЗАМОРОЖЕННЫЕ ОВОЩИ

Овощи для заморозки подготавливаются так же, как и для приготовления, затем бланшируются (обдаются кипятком) и упаковываются сухими или с рассолом. С сухими заморозками меньше проблем, подходит для всех овощей кроме зеленого перца.

Бланширование овощей перед заморозкой имеет важное значение, так как она сводит к минимуму потери вкуса и цвета.

ОВОЩИ	ПОДГОТОВКА	БЛАНШИРОВАНИЕ
<b>Фасоль стручковая</b>	Помыть, очистить от черешков, порезать или оставить целиком; бланшировать, охладить, упаковать	Кусочками: 2 мин. в кипящей воде Целиком: 2,5 мин. в кипящей воде
<b>Морковь</b>	Срезать верхушки, помыть, почистить; нарезать вдоль или поперек, либо оставить мелкую морковь целиком	Целиком: 4,5 мин. в кипящей воде Кусочками: 3 мин. в кипящей воде
<b>Цветная капуста</b>	Разделить на соцветия; промыть, бланшировать, охладить, упаковать	от 3 до 4 минут в кипящей воде
<b>Початки кукурузы</b>	Очистить, срезать лишнее; промыть, бланшировать, охладить, упаковать	7 мин. в кипящей воде для мелких початков, 9 для средних и 11 для крупных
<b>Ядра кукурузы</b>	Так же, как початки; после охлаждения срезать ядрышки и упаковать	Так же, как початки;
<b>Зелень – свекла, капуста, шпинат и т.п.</b>	Промыть, удалить порченные листья, жесткие стебли; бланшировать, охладить, упаковать	2 минуты в кипящей воде
<b>Горох</b>	Очистить, рассортировать, бланшировать, охладить, упаковать	от 1 до 2 минут в кипящей воде в зависимости от размера
<b>Перец зеленый</b>	Промыть, вырезать семена, порезать; бланшировать, упаковать в рассоле 1 ч.л. соли на стакан холодной воды	3 минуты в кипящей воде

### Технические характеристики:

МОЩНОСТЬ 1070 Вт, НАПРЯЖЕНИЕ 220 В, ЧАСТОТА 50Гц