

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

Характеристики:

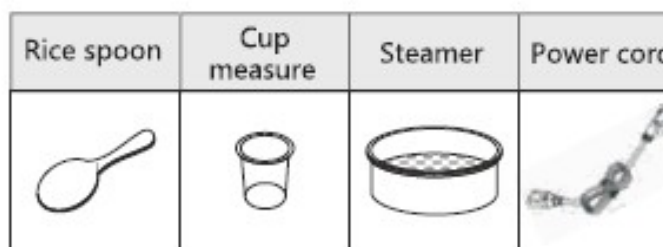
Готвенето с МУЛТИКУКЪР е изключително просто и не изискват специални умения и знания, тъй като микрочипът настройва времето и температурата в съответствие с избраната функция. Резултатът - отличен вкус, полезните вещества се запазват максимално в зърнените култури с минимално време, прекарано от вас. Новата размита система контролира температурата на готвене във всички точки и поддържа оптимален температурен режим. Можете да поставите храната през нощта, да зададете програмата и да имате прясно приготвена закуска сутринта. Изборът на ястия за МУЛТИКУКЪР е огромен и почти всяка рецепта може да бъде адаптирана към него. В малкото устройство с голям вътрешен съд може да се приготви цялата вечеря за голямо семейство. МУЛТИКУКЪР може да готви диетични и детски храни и е способен дори да готви твърдо месо.

МУЛТИКУКЪРЪТ заменя следните устройства:

- Електрически котлон
- Фритюрник
- Машина за йогурт
- Пароварка
- Бавен готвач
- Електрическа фурна

Той може да ви помогне да спестите много време и пари.

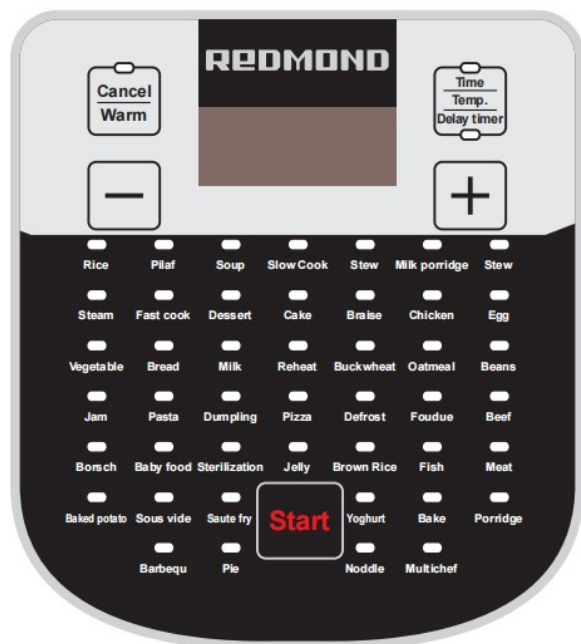
Акcesoари:



Параметри:

Модел	M45
Напрежение	220V
Честота	50HZ
Мощност	900W
Капацитет	5L

Контролен панел:



Основни инструкции:

- 1) Мултикукърът има 45 програми.
- 2) Таблица за готвене:

Меню	Време за готвене по подразбиране	Диапазон на регулиране на времето за готвене / Стъпка	Температура на готвене	Диапазон на регулиране на темп. за готвене / Стъпка	Таймер за забавяне	Поддържане на топлина
Ориз	55 мин.	00:05. ~02:00 / 5 мин.	105°C	70-130C/5C	00:05~24:00	
Пилаф	1 ч.	00:05. ~02:00 / 5 мин.	125 °C	70-130C/5C	00:05~24:00	
Супа	1 ч.	00:05. ~04:00 / 5 мин.	100°C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Бавно готвене	2 ч.	00:05. ~12:00/ 5 мин.	100°C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Млечна каша	30 мин.	00:05. ~02:00 / 5 мин.	95°C	70-100C/5C	00:05~24:00	
Яхния	1 ч.	00:05. ~06:00 / 5 мин.	110°C	70-110C/5C	00:05~24:00	
На пара	30 мин.	00:05. ~02:00 / 5 мин.	100°C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Бързо готвене	30 мин.	00:05. ~02:00 / 5 мин.	110°C	70-110C/5C	00:05~24:00	

Десерт	30 мин.	00:05. ~02:00 / 5 минути.	100°C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Торта	1 ч.	00:05. ~04:00 / 5 мин.	140°C	70-160C/5C	00:05~24:00	
Пържене	1 ч.	00:05. ~04:00 / 5 мин..	100C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Пиле	50 мин.	00:05. ~04:00 / 5 мин..	100C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Яйца	20 мин.	0:05. ~01:00 / 1 мин..	100C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Зеленчуц и	22 мин.	00:05. ~01:00/ 1 мин..	100C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Хляб	1 ч.	00:05. ~04:00 / 5 мин..	150 °C	70-160C/5C	00:05~24:00	
Мляко	10 мин.	00:05. ~01:00 / 1 мин..	90°C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Претопля не	25 мин.	00:05. ~02:00 / 5 мин..	95°C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Елда	1 ч.	00:05. ~02:00 / 5 мин..	100°C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Овес	20 мин.	00:05. ~02:00 / 5 мин..	95°C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Боб	1 ч.	00:05. ~04:00 / 5 мин..	105°C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Сладко	4 ч. и 30 мин.	00:05. ~10:00 / 5 мин..	95°C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Паста	8 мин.	00:05. ~01:00 / 1 мин..	100°C	70-110C/5C	/	
Кнедли	10 мин.	00:05. ~01:00 / 1 мин..	100°C	70-110C/5C	/	
Пица	40 мин.	00:05. ~04:00/ 5 мин..	130°C	70-160C/5C	00:05~24:00	
Размразя ване	25 мин.	00:05. ~02:00 / 5 мин..	90°C	70-110C/5C	/	
Фондю	45 мин.	00:05. ~02:00 / 5 мин..	100°C	70-110C/5C	/	
Телешко	35 мин.	00:05. ~04:00 / 5 мин..	100C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Борш	50 мин.	00:05. ~04:00 / 5 мин..	100°C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Бebешка храна	55 мин.	00:05. ~04:00 / 5 мин..	100°C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Стерилиз иране	30 мин.	00:05. ~04:00 / 5 мин..	120°C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Желе	6 ч.	00:05. ~09:55 / 5 мин..	90 °C	70-110C/5C/	00:05~24:00	
Кафяв ориз	1 hour 10 mins	00:05. ~02:00 / 5 мин.	125 °C	70-130C/5C	00:05~24:00	
Риба	25 mins	00:05. ~04:00 / 5 мин.	100C	70-110C/5C	00:05~24:00	

Месо	45 мин.	00:05. ~04:00 / 5 мин.	100C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Печени картофи	50 мин.	00:05. ~04:00 / 5 мин.	150 °C	70-160C/5C	00:05~24:00	
Су вид	6 ч.	00:05-12hours/10 мин	65 °C	40-100C/ 1C	00:05~24:00	/
Сотиране	15 мин.	00:05. ~1hr / 1 мин.	125C	70-160C/5C	/	
Пържене	25 мин.	00:05. ~02:00 / 1 мин.	160°C	90°C~160°C/ 5°C	/	
Кисело мляко	8 ч.	00:05. ~12:00 / 5 мин.	40°C	35-45/1C	/	/
Печене	50 мин.	00:05. ~04:00 / 5 мин.	145°C	90°C~160°C/ 5°C	00:05~24:00	
Каша	1 ч.	00:05. ~04:00 / 5 мин.	100°C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Барбекю	40 мин.	00:05. ~02:00/ 5 мин.	130°C	70-160C/5C	/	
Пай	45 мин.	00:05. ~04:00 / 5 мин.	130°C	70-160C/5C	/	
Нудъли	10 мин.	00:05. ~02:00 / 1 мин.	100°C	70-110C/5C	/	
Multi chef	30 мин.	00:05. ~12:00 / 1 мин.	100°C	40°C~160°C/ 1°C	00:05~24:00	

Управление

1. Основно управление:

- 1) Натиснете бутона "-" или "+" за да изберете програма, докато светне програмата, която искате, натиснете бутона "START", за да започнете готвенето. На дисплея се показва зададеното по подразбиране време за готвене и обратно броене.
- 2) След като готвенето приключи, мултикукърът издава звукови сигнали и автоматично преминава в режим на поддържане на топлината, с изключение на йогурта. Индикаторът за поддържане на топлината светва и времето за поддържане на топлината започва да се отброява.

2. За да регулирате времето за готвене:

- 1) Натиснете бутона "-" или "+", докато светне програмата, която искате, на дисплея се показва зададеното време за готвене по подразбиране.
- 2) Натиснете бутона "Time/Temp/Delay Timer", индикаторът за време за готвене светва, зададеното време за готвене продължава да мига, след което натиснете бутоните "-" и "+" за намаляване или увеличаване на времето за готвене.
- 3) Натиснете бутона "Start", за да потвърдите. Уредът започва да готви и на дисплея се показва времето за готвене и започва обратното броене..

3. Настройване на температурата за готвене:

- 1) Натиснете бутона "-" или "+", докато светне програмата, която искате, и на дисплея се показва зададеното време за готвене по подразбиране.
- 2) Натиснете бутона "Time/Temp/Delay Timer" два пъти. На дисплея се показва зададената температура за готвене по подразбиране и продължава да мига..
- 3) Натиснете бутоните "-" и "+", за да намалите или увеличите температурата за готвене..
- 4) Натиснете бутона 'Старт' за потвърждение. Кукърът започва да готви и на дисплея се показва стандартното време за готвене, което отброява назад."

4. Как да настроите таймера за забавяне:

- 1) Натиснете бутоните „-“ и „+“, докато програмата, която искате, светне, на дисплея се показва стандартното време за готвене.
 - 2) Натиснете бутона „Време/Температура/Таймер за забавяне“ 3 пъти, докато индикаторът за „Таймер за забавяне“ светне. На дисплея се показва „00:00“ и продължава да мига.
 - 3) Натиснете бутона „-“, за да настроите часа на забавяне, и бутона „+“, за да настроите минутите на забавяне.
 - 4) Натиснете бутона „Старт“, за да потвърдите. Времето за забавяне ще започне да се отброява.
- Например: Ако искате готвачът да започне да готви 2 часа и 30 минути по-късно, натиснете бутона „Време/Температура/Таймер за забавяне“, докато индикаторът за предварителна настройка светне, и натиснете – и +, за да коригирате времето на 02:30, след което започва да чака и ще започне да готви след 2 часа и 30 минути.

5. Отказ/Поддържане на топлината

Натиснете бутона „Отказ“ за отказване на избраната програма за готвене и таймерите за време/температура/забавяне, за да се върнете в режим на готовност. На дисплея се показва „00:00“.

6. Автоматично поддържане на топлина.

След приключване на готвенето, всички програми автоматично преминават в режим на поддържане на топлината, с изключение на програмата за йогурт. Мултикукърът има функция за поддържане на топлината за 24 часа. Когато кукърът е в режим на готовност, натиснете бутона „Отказ/Поддържане на топлината“, и той ще премине в режим на поддържане на топлината. Зеленият индикатор за поддържане на топлината светва.

7. Паста / Нудъли

- 1) Натиснете бутона „-“ или „+“, докато индикаторът за „Паста“, „Кнедли“ или „Нудъли“ светне, на дисплея се показва стандартното време за готвене. Натиснете бутона „Старт“, за да започнете готвенето.
- 2) На дисплея се показва 00:00. След като водата заври, готвачът издава звуков сигнал, за да ви напомни да сложите пастата в съда.
- 3) ЗАБЕЛЕЖКА: На всеки 30 секунди, бузертът напомня 5 пъти. Ако не сложите паста в съда в рамките на 5 минути, готвачът автоматично готвене започва да се отброява.
- 4) След като сложите пастата в готвача, трябва да натиснете бутона „Старт“. На дисплея се показва стандартното време за готвене за паста.
- 5) След приключване на готвенето, готвачът издава звуков сигнал и преминава в режим на поддържане на топлината.

Подготовка за готвене:

- Външната част на вътрешната тенджера трябва да бъде чиста, особено основата, уверете се, че няма нищо между вътрешната тенджера и нагревателната плоча;
- Поставете вътрешната тенджера в подходящия корпус;
- Завъртете вътрешната тенджера, за да се уверите, че дъното на вътрешната тенджера и нагревателната плоча и сензорите са в добър контакт;
- Затворете горния капак;
- Свържете електричеството
- Не свързвайте електричеството, ако не сте завършили горните стъпки.

Предпазни мерки:

- Прочетете цялото ръководство за употреба преди първото използване и го съхранявайте.
- Преди първото използване се уверете, че напрежението в домашния ви контакт съвпада с посоченото на етикета за мощност на МУЛТИКУКЪРА.
- Може да възникне пожар, ако МУЛТИКУКЪРЪТ е покрит или докосва запалими материали като завеси, драперии и т.н. Не покривайте МУЛТИКУКЪРА.
- Първо свържете захранващия кабел към МУЛТИКУКЪРА, след това го включете в контакта.
- Използвайте само приложения захранващ кабел.
- Винаги поддържайте захранващия кабел и щепсела чисти и сухи.
- Никога не потапяйте МУЛТИКУКЪРА, кабела и щепсела във вода.
- Ако МУЛТИКУКЪРЪТ падне във вода, незабавно го изключете от контакта и не бързайте да го изваждате.
- Никога не използвайте МУЛТИКУКЪРА на влажен под.
- Не позволявайте на деца да играят или да използват МУЛТИКУКЪРА.
- Не използвайте абразивни, химически, съдържащи алкохол почистващи средства и твърди четки за почистване на МУЛТИКУКЪРА.

Поддръжка на вътрешната тенджера:

Използвайте вътрешната тенджера само с МУЛТИКУКЪРА, не я използвайте с други уреди.

Не мийте вътрешната тенджера в машина за миене на съдове.

Никога не използвайте твърди четки или абразивни материали за почистване на вътрешната тенджера, за да избегнете повреждане на покритието.

Изваждайте горещата вътрешна тенджера само с кухненски ръкавици или клещи, или изчакайте тя да изстине преди да я извадите.

Преди готвене се уверете, че вътрешната тенджера е плътно в контакт с нагревателната плоча, като я завъртите.