

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Περιγραφή του προϊόντος:

Το μαγείρεμα με το MULTICOOKER μας είναι εξαιρετικά εύκολο και δεν απαιτεί ειδικές δεξιότητες και γνώσεις, καθώς η ηλεκτρονική μονάδα ρυθμίζει την ώρα και τη θερμοκρασία σύμφωνα με την επιλεγμένη λειτουργία. Το αποτέλεσμα είναι μια εξαιρετική γεύση, ενώ οι ευεργετικές ουσίες των προϊόντων διατηρούνται όσο το δυνατόν περισσότερο και απαιτείται μόνο να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα. Το νέο ενσωματωμένο σύστημα ελέγχει τη θερμοκρασία μαγειρέματος σε όλα τα σημεία και διατηρεί ένα βέλτιστο καθεστώς θερμοκρασίας. Μπορείτε να βάλετε φαγητό το βράδυ, να ρυθμίσετε το πρόγραμμα και να πάρετε πρωινό με ένα φρεσκομαγειρεμένο γεύμα. Η επιλογή των πιάτων με το MULTICOOKER είναι τεράστια και σχεδόν κάθε συνταγή μπορεί να προσαρμοστεί σε αυτό. Ολόκληρο το δείπνο για μια μεγάλη οικογένεια μπορεί να ετοιμαστεί στη μικρή συσκευή με μια μεγάλη εσωτερική κασαρόλα. Το MULTICOOKER μπορεί να μαγειρεύει διαιτητικές και παιδικές τροφές και μπορεί να μαγειρεύει ακόμα και σκληρό κρέας.

Το MULTICOOKER αντικαθιστά τα ακόλουθα μηχανήματα:

- Ηλεκτρικός φούρνος
- Φριτέζα
- Παρασκευαστής γιαουρτιού
- Συσκευή μαγειρέματος με ατμό
- Συσκευή αργιάς μαγειρέματος
- Ηλεκτρικός φούρνος

Το MULTICOOKER μπορεί να σας βοηθήσει να εξοικονομήσετε πολύ χρόνο και χρήμα.

Αξεσουάρ:

Κουτάλι για ρύζι	Μεζούρα	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό	Καλώδιο τροφοδότησης	Κουτάλι σούπας										
<table><tr><td>Rice spoon</td><td>Cup measure</td><td>Steamer</td><td>Power cord</td><td>Soup spoon</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> (Picture just for your reference)					Rice spoon	Cup measure	Steamer	Power cord	Soup spoon					
Rice spoon	Cup measure	Steamer	Power cord	Soup spoon										
														
(Φωτογραφία μόνο για αναφορά)														

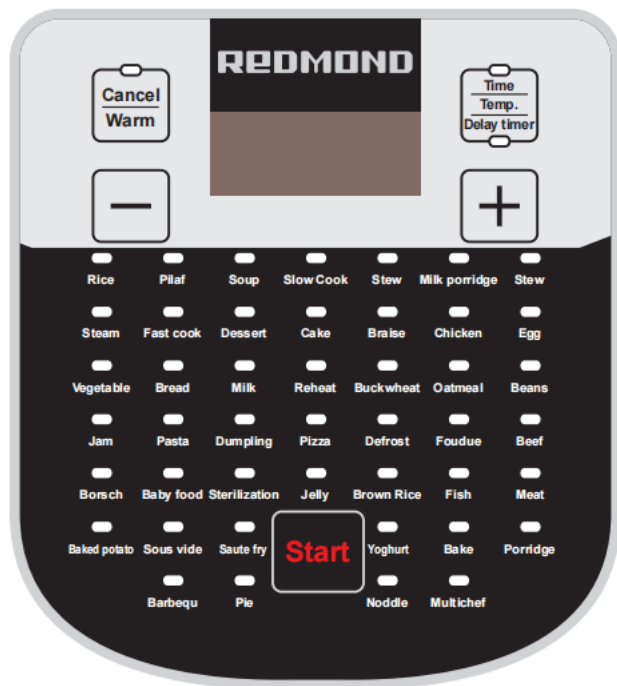
Παράμετροι:

Μοντέλο	M45
Τάση	220 V
Συχνότητα	50 Hz
Ισχύς	900W

Χωρητικότητα

5 λίτρα

Πίνακας ελέγχου:



Γενικές οδηγίες

1) Το MULTICOOKER έχει 45 προγράμματα:

2) Παράμετροι των προγραμμάτων:

Μενού	Χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή	Εύρος ρύθμισης χρόνου μαγειρέματος / βήμα	Θερμοκρασία μαγειρέματος	Εύρος ρύθμισης θερμοκρασίας μαγειρέματος/ Βήμα	Χρονοδιακόπτης καθυστέρησης	Συντήρηση θερμότητας
Ρύζι	55 λεπτά	00:05. ~02:00 / 5 λεπτά	105°C	70-130°C/5°C	00:05~24:00	
Πιλάφι	1 ώρα	00:05. ~02:00 / 5 λεπτά	125 °C	70-130°C/5°C	00:05~24:00	
Σούπα	1 ώρα	00:05. ~04:00 / 5 λεπτά	100°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Αργή μαγειρική	2 ώρες	00:05. ~12:00/ 5 λεπτά	100°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Κουάκερ γάλακτος	30 λεπτά	00:05. ~02:00 / 5 λεπτά	95°C	70-100°C/5°C	00:05~24:00	

Στιφάδο	1 ώρα	00:05. ~06:00 / 5 λεπτά	110°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Ατμός	30 λεπτά	00:05. ~02:00 / 5 λεπτά	100°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Γρήγορο μαγείρεμα	30 λεπτά	00:05. ~02:00 / 5 λεπτά	110°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Επιδόρπιο	30 λεπτά	00:05. ~02:00 / 5 λεπτά	100°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Κεικ	1 ώρα	00:05. ~04:00 / 5 λεπτά	140°C	70-160°C/5°C	00:05~24:00	
Βράσιμο	1 ώρα	00:05. ~04:00 / 5 λεπτά	100°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Κοτόπουλο	50 λεπτά	00:05. ~04:00 / 5 λεπτά	100°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Αυγά	20 λεπτά	0:05. ~01:00 / 1 λεπτό	100°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Λαχανικά	22 λεπτά	00:05. ~01:00/ 1 λεπτό	100°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Ψωμί	1 ώρα	00:05. ~04:00 / 5 λεπτά	150 °C	70-160°C/5°C	00:05~24:00	
Γάλα	10 λεπτά	00:05. ~01:00 / 1 λεπτό	90°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Προθέρμαν ση	25 λεπτά	00:05. ~02:00 / 5 λεπτά	95°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Φαγόπυρο	1 ώρα	00:05. ~02:00 / 5 λεπτά	100°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Πλιγούρι βρώμης	20 λεπτά	00:05. ~02:00 / 5 λεπτά	95°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Φασόλια	1 ώρα	00:05. ~04:00 / 5 λεπτά	105°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Μαρμελάδα	4 ώρες 30 λεπτά	00:05. ~10:00 / 5 λεπτά	95°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Ζυμαρικά	8 λεπτά	00:05. ~01:00 / 1 λεπτό	100°C	70-110°C/5°C	/	
Ζυμαρικά	10 λεπτά	00:05. ~01:00 / 1 λεπτό	100°C	70-110°C/5°C	/	
Πίτσα	40 λεπτά	00:05. ~04:00/ 5 λεπτά	130°C	70-160°C/5°C	00:05~24:00	
Απόψυξη	25 λεπτά	00:05. ~02:00 / 5 λεπτά	90°C	70-110°C/5°C	/	
Φοντί	45 λεπτά	00:05. ~02:00 / 5 λεπτά	100°C	70-110°C/5°C	/	
Βόειο κρέας	35 λεπτά	00:05. ~04:00 / 5 λεπτά	100°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Μπορς	50 λεπτά	00:05. ~04:00 / 5 λεπτά	100°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	

Παιδική τροφή	55 λεπτά	00:05. ~04:00 / 5 λεπτά	100°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Αποστείρωση	30 λεπτά	00:05. ~04:00 / 5 λεπτά	120°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Πατσάς	6 ώρες	00:05. ~09:55 / 5 λεπτά	90 °C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
καστανό ρύζι	1 ώρα και 10 λεπτά	00:05. ~02:00 / 5 λεπτά	125 °C	70-130°C/5°C	00:05~24:00	
Ψάρι	25 λεπτά	00:05. ~04:00 / 5 λεπτά	100°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Κρέας	45 λεπτά	00:05. ~04:00 / 5 λεπτά	100°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Ψημένες πατάτες	50 λεπτά	00:05. ~04:00 / 5 λεπτά	150 °C	70-160°C/5°C	00:05~24:00	
Ωμή εμφάνιση	6 ώρες	00:05-12 ώρες/10 λεπτά	65 °C	40-100°C/1°C	00:05~24:00	/
Σοτάρισμα	15 λεπτά	00:05. ~1hr / 1 λεπτό	125°C	70-160°C/5°C	/	
Τηγάνισμα	25 λεπτά	00:05. ~02:00 / 1 λεπτά	160°C	90°C~160°C/5°C	/	
Γιαούρτι	8 ώρες	00:05. ~12:00 / 5 λεπτά	40°C	35-45°C/1°C	/	/
Ψήσιμο	50 λεπτά	00:05. ~04:00 / 5 λεπτά	145°C	90°C~160°C/5°C	00:05~24:00	
Χυλός	1 ώρα	00:05. ~04:00 / 5 λεπτά	100°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Μπάρμπεκιου	40 λεπτά	00:05. ~02:00/ 5 λεπτά	130°C	70-160°C/5°C	/	
Πίτα	45 λεπτά	00:05. ~04:00 / 5 λεπτά	130°C	70-160°C/5°C	/	
Νουντλς	10 λεπτά	00:05. ~02:00 / 1 λεπτά	100°C	70-160°C/5°C	/	
Multichef	30 λεπτά	00:05. ~12:00 / 1 λεπτά	100°C	40°C~160°C/1°C	00:05~24:00	

Χρήση της συσκευής

1. Βασικές ρυθμίσεις:

- 1) Πατήστε το κουμπί "-" ή "+" για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα και αφού ανάψει το πρόγραμμα που επιλέξατε, πατήστε το κουμπί "START" για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος και η αντίστροφη μέτρηση.
- 2) Αφού τελειώσει το μαγείρεμα, το MULTICOOKER εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και μπαίνει αυτόματα στη λειτουργία διατήρησης ζεστού, εκτός από το πρόγραμμα γιαουρτιού. Η ένδειξη διατήρησης θερμοκρασίας ανάβει και ο χρόνος διατήρησης ζεστού αρχίζει να μετρά αντίστροφα.

2. Πώς να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος:

- 1) Πατήστε το κουμπί "-" ή "+" και αφού ανάψει το πρόγραμμα που επιλέξατε, η οθόνη εμφανίζει τον προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος.
- 2) Πατήστε το κουμπί "Time/Temp/Delay Timer", η ένδειξη χρόνου μαγειρέματος ανάβει, ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος αρχίζει να αναβοσβήνει και, στη συνέχεια, πατήστε τα κουμπιά "-" ή "+" για να μειώσετε ή να αυξήσετε το χρόνο μαγειρέματος.
- 3) Πατήστε το κουμπί «Start» για επιβεβαίωση. Η συσκευή ξεκινά το μαγείρεμα και στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος μαγειρέματος και μετρά αντίστροφα.

3. Πώς να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος:

- 1) Πατήστε το κουμπί "-" ή "+" και αφού ανάψει το πρόγραμμα που επιλέξατε, η οθόνη εμφανίζει τον προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος.
- 2) Πατήστε το κουμπί "Time/Timer/Delay Timer" δύο φορές, στην οθόνη θα εμφανιστεί η προεπιλεγμένη θερμοκρασία μαγειρέματος και θα συνεχίσει να αναβοσβήνει.
- 3) Πατήστε το κουμπί "-" ή "+" για να μειώσετε ή να αυξήσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος.
- 4) Πατήστε το κουμπί «Start» για επιβεβαίωση. Η συσκευή ξεκινά το μαγείρεμα και η οθόνη δείχνει τον προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος και μετράει αντίστροφα.

4. Πώς να ρυθμίσετε το χρονόμετρο αναβολής:

- 1) Πατήστε το κουμπί "-" ή "+" και αφού ανάψει το πρόγραμμα που επιλέξατε, η οθόνη εμφανίζει τον προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος.
 - 2) Πατήστε το κουμπί "Time/Time/Snooze Timer" 3 φορές μέχρι να ανάψει η ένδειξη "Snooze Timer". Η οθόνη δείχνει "00:00" και αναβοσβήνει.
 - 3) Πατήστε το κουμπί "-" για να ρυθμίσετε την ώρα αναβολής και πατήστε "+" για να ορίσετε τα λεπτά αναβολής.
 - 4) Πατήστε το κουμπί «Start» για επιβεβαίωση. Ο χρόνος αναβολής θα μετρήσει αντίστροφα.
- Για παράδειγμα: Εάν θέλετε η συσκευή να ξεκινήσει το μαγείρεμα 2 ώρες και 30 λεπτά αργότερα, πατήστε το κουμπί "Time/Timer/Delay Timer" μέχρι να ανάψει η προκαθορισμένη ένδειξη και πατήστε - ή + για να ρυθμίσετε την ώρα στο 02:30 και στη συνέχεια η συσκευή ξεκινά να περιμένει και θα αρχίσει το μαγείρεμα μετά από 2 ώρες και 30 λεπτά.

5. Ακύρωση/Διατήρηση ζεστού

Πατήστε το κουμπί "Ακύρωση" για να ακυρώσετε το επιλεγμένο πρόγραμμα μαγειρέματος και το χρονόμετρο χρόνου/θερμοκρασίας/καθυστέρησης, η συσκευή επιστρέφει σε κατάσταση αναμονής. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "00:00".

6. Αυτόματη λειτουργία συντήρησης θερμότητας:

Αφού τελειώσει το μαγείρεμα, όλα τα ρυθμισμένα προγράμματα θα μπουν αυτόματα στη λειτουργία διατήρησης ζεστού, εκτός από το πρόγραμμα γιαουρτιού. Η πολυκουζίνα διαθέτει λειτουργία διατήρησης θέρμανσης 24 ωρών. Όταν η μονάδα βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής, πατήστε το κουμπί "Ακύρωση/Διατήρηση ζεστού" και η μονάδα θα εισέλθει στη λειτουργία διατήρησης θερμότητας. Η πράσινη ένδειξη διατήρησης ζεστού ανάβει.

7. Ζυμαρικά / Noodles

- 1) Πατήστε το κουμπί "-" ή "+" μέχρι να ανάψει η ένδειξη "Ζυμαρικά" "Ζυμαρικά" ή "Χυλοπίτες", στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος. Πατήστε το κουμπί «Εναρξη» για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
 - 2) Η οθόνη δείχνει 00:00. Μόλις βράσει το νερό, η συσκευή ηχεί για να σας υπενθυμίσει να βάλετε ζυμαρικά στην κατσαρόλα.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κάθε 30 δευτερόλεπτα το ηχητικό σήμα θα υπενθυμίζει 5 φορές. Εάν δεν βάλετε ζυμαρικά στην κατσαρόλα μετά από 5 λεπτά, η συσκευή θα τερματίσει αυτόματα το πρόγραμμα.

3) Αφού τοποθετήσετε την πάστα στη συσκευή, πρέπει να πατήσετε το κουμπί "Εναρξη". Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος 00:08 ή 00:10 και ο χρόνος μαγειρέματος θα μετρήσει αντίστροφα.

4) Αφού τελειώσει το μαγείρεμα, η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και εισέρχεται στη λειτουργία συντήρησης θερμότητας.

Προετοιμασία μαγειρέματος:

Ελέγξτε πριν το μαγείρεμα:

- Το εξωτερικό του εσωτερικού δοχείου (κατσαρόλα) πρέπει να είναι καθαρό, ειδικά η βάση, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει τίποτα μεταξύ του εσωτερικού δοχείου και της πλάκας θέρμανσης.
- Τοποθετήστε το εσωτερικό δοχείο στο περίβλημα με τον σωστό τρόπο.
- Περιστρέφοντας το εσωτερικό δοχείο, βεβαιωθείτε ότι το κάτω μέρος του εσωτερικού δοχείου και η πλάκα θέρμανσης και οι αισθητήρες έχουν καλές επαφές.
- Κλείστε το επάνω κάλυμμα.
- Συνδέστε το ηλεκτρικό ρεύμα.
- Μην συνδέσετε το ρεύμα εάν δεν έχετε ολοκληρώσει τα παραπάνω βήματα.

Προσοχή:

- Διαβάστε ολόκληρο το εγχειρίδιο οδηγιών πριν από το πρώτο μαγείρεμα και κρατήστε το.
- Πριν το ενεργοποιήσετε για πρώτη φορά, βεβαιωθείτε ότι η τάση στην πρίζα είναι ίδια με αυτή που αναγράφεται στην ετικέτα χαρακτηριστικών του MULTICOOKER.
- Μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά εάν η MULTICOOKER καλύπτεται ή αγγίζει εύφλεκτα υλικά όπως κουρτίνες, τραπεζομάντιλα κ.λπ. Μην καλύπτετε το MULTICOOKER.
- Συνδέστε πρώτα το καλώδιο τροφοδοσίας στο MULTICOOKER και μετά συνδέστε το στην πρίζα.
- Χρησιμοποιείτε μόνο το παρεχόμενο καλώδιο ρεύματος.
- Διατηρείτε πάντα το καλώδιο ρεύματος και το φινιρίσμα καθαρά και στεγνά.
- Μην βυθίζετε ποτέ το MULTICOOKER, το καλώδιο και την πρίζα στο νερό.
- Εάν το MULTICOOKER πέσει στο νερό, αφαιρέστε αμέσως το φινιρίσμα από την πρίζα.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το MULTICOOKER σε βρεγμένο δάπεδο.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν ή να χρησιμοποιούν τον MULTICOOKER.
- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά, χημικά, καθαριστικά που περιέχουν οινόπνευμα και σκληρές βούρτσες για τον καθαρισμό του MULTICOOKER.

Συντήρηση εσωτερικής κατσαρόλας

- Χρησιμοποιείτε την εσωτερική κατσαρόλα μόνο με το MULTICOOKER, μην το χρησιμοποιείτε με άλλες συσκευές.
- Μην πλένετε το εσωτερικό δοχείο σε πλυντήριο πιάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρές βούρτσες, πλυντρίδες για να καθαρίσετε το εσωτερικό δοχείο για να αποφύγετε ζημιά στην επιστροφή.
- Αφαιρέστε το ζεστό εσωτερικό δοχείο μόνο με γάντια ή λαβίδες κουζίνας ή αφήστε το να κρυώσει πριν το αφαιρέσετε.
- Πριν το μαγείρεμα, βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική κατσαρόλα είναι σε πλήρη επαφή με την πλάκα θέρμανσης περιστρέφοντάς την.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Descrierea produsului:

Gătitul cu MULTI-COOKER este extrem de ușor și nu necesită abilități sau cunoștințe speciale, deoarece modulul electronic stabilește timpul și temperatura în funcție de funcția selectată. Rezultatul este un gust excelent, cu substanțele benefice ale produselor păstrate cât mai mult posibil, iar dumneavoastră trebuie doar să selectați programul dorit. Noul sistem integral controlează temperatura de gătit în toate punctele și menține regimul optim de temperatură. Puteți introduce alimentele peste noapte, setați programul și puteți lua micul dejun cu o masă proaspăt gătită. Alegerea felurilor de mâncare cu MULTI-COOKER este enormă și aproape orice rețetă poate fi adaptată la acesta. În unitatea mică, cu o oală interioară mare, se poate pregăti o întreagă cină pentru o familie numeroasă. MULTI-COOKER poate găti alimente dietetice și pentru copii și este capabil chiar să gătească carne fibroasă.

MULTI-COOKER înlocuiește următoarele mașini:

- Aragaz electric
- Friteuză
- Aparat de făcut iaurt
- Aparat de gătit cu aburi
- Aparat pentru gătit lent
- Cuptor electric

MULTI-COOKER vă poate ajuta să economisiți mult timp și bani.

Accesorii :

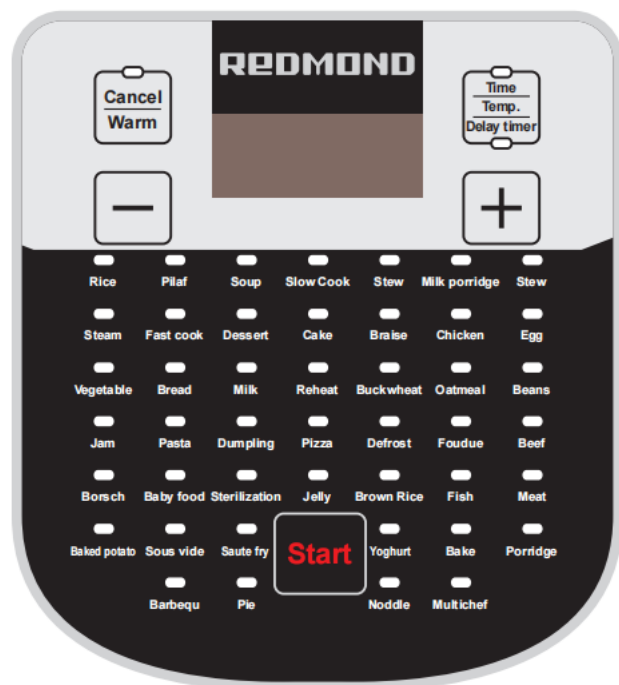
Lingură pentru orez	Pahar de măsură	Aparat de fiert cu aburi	Cablu de alimentare	Lingură pentru supă										
<table><tr><td>Rice spoon</td><td>Cup measure</td><td>Steamer</td><td>Power cord</td><td>Soup spoon</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> (Picture just for your reference)					Rice spoon	Cup measure	Steamer	Power cord	Soup spoon					
Rice spoon	Cup measure	Steamer	Power cord	Soup spoon										
														
(Fotografie doar pentru referință)														

Parametri :

Model	M45
Tensiune	220V
Frecvență	50Hz
Putere	900W

Capacitate	5L
------------	----

Panou de control:



Instrucțiuni generale

1) MULTI-COOKERUL are 45 de programe:

2) Parametrii programelor:

Meniu	Timp de gătit implicit	Interval de reglare a timpului de gătire / Pas	Temperatura de gătire	Intervalul de control al temperaturii de gătit/ Pas	Temporizator de întârziere	Menținerea căldurii
Orez	55 min.	00:05. ~02:00 / 5 min.	105°C	70-130°C/5°C	00:05~24:00	
Pilaf	1 oră	00:05. ~02:00 / 5 min.	125 °C	70-130°C/5°C	00:05~24:00	
Supă	1 oră	00:05. ~04:00 / 5 min.	100°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Gătit lent	2 ore	00:05. ~12:00/ 5 min.	100°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Terci de lapte	30 min.	00:05. ~02:00 / 5 min.	95°C	70-100°C/5°C	00:05~24:00	

Tocăniță	1 oră	00:05. ~06:00 / 5 min.	110°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Abur	30 min.	00:05. ~02:00 / 5 min.	100°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Gătire rapidă	30 min.	00:05. ~02:00 / 5 min.	110°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Desert	30 min.	00:05. ~02:00 / 5 min.	100°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Tort	1 oră	00:05. ~04:00 / 5 min.	140°C	70-160°C/5°C	00:05~24:00	
Înăbușire	1 oră	00:05. ~04:00 / 5 min.	100°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Pui	50 min.	00:05. ~04:00 / 5 min.	100°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Ouă	20 min.	0:05. ~01:00 / 1 min.	100°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Legume	22 min.	00:05. ~01:00/ 1 min.	100°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Pâine	1 oră	00:05. ~04:00 / 5 min.	150 °C	70-160°C/5°C	00:05~24:00	
Lapte	10 min.	00:05. ~01:00 / 1 min.	90°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Încălzire din nou	25 min.	00:05. ~02:00 / 5 min.	95°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Hrișcă	1 oră	00:05. ~02:00 / 5 min.	100°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Terci de ovăz	20 min.	00:05. ~02:00 / 5 min.	95°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Fasole	1 oră	00:05. ~04:00 / 5 min.	105°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Marmeladă	4 ore 30 min.	00:05. ~10:00 / 5 min.	95°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Pastă	8 min.	00:05. ~01:00 / 1 min.	100°C	70-110°C/5°C	/	
Găluște	10 min.	00:05. ~01:00 / 1 min.	100°C	70-110°C/5°C	/	
Pizza	40 min.	00:05. ~04:00/ 5 min.	130°C	70-160°C/5°C	00:05~24:00	
Decongelare	25 min.	00:05. ~02:00 / 5 min.	90°C	70-110°C/5°C	/	
Fondue	45 min.	00:05. ~02:00 / 5 min.	100°C	70-110°C/5°C	/	
Carne de vită	35 min.	00:05. ~04:00 / 5 min.	100°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Borsch	50 min.	00:05. ~04:00 / 5 min.	100°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	

Mâncare pentru copii	55 min.	00:05. ~04:00 / 5 min.	100°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Sterilizare	30 min.	00:05. ~04:00 / 5 min.	120°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Mâncare cu cap de porc / Pacha	6 ore	00:05. ~09:55 / 5 min.	90 °C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Orez brun	1 ora 10 min.	00:05. ~02:00 / 5 min.	125 °C	70-130°C/5°C	00:05~24:00	
Pește	25 min.	00:05. ~04:00 / 5 min.	100°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Carne	45 min.	00:05. ~04:00 / 5 min.	100°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Cartofi copti	50 min.	00:05. ~04:00 / 5 min.	150 °C	70-160°C/5°C	00:05~24:00	
Sous vide	6 ore	00:05-12hours/10 min.	65 °C	40-100°C/1°C	00:05~24:00	/
Soting	15 min.	00:05. ~1hr / 1 min.	125°C	70-160°C/5°C	/	
Prăjire	25 min.	00:05. ~02:00 / 1 min.	160°C	90°C~160°C/5°C	/	
Iaurt	8 ore	00:05. ~12:00 / 5 min.	40°C	35-45°C/1°C	/	/
Coacere	50 min.	00:05. ~04:00 / 5 min.	145°C	90°C~160°C/5°C	00:05~24:00	
Terci	1 oră	00:05. ~04:00 / 5 min.	100°C	70-110°C/5°C	00:05~24:00	
Grătar	40 min.	00:05. ~02:00/ 5 min.	130°C	70-160°C/5°C	/	
Pai	45 min.	00:05. ~04:00 / 5 min.	130°C	70-160°C/5°C	/	
Noodles	10 min.	00:05. ~02:00 / 1 min.	100°C	70-160°C/5°C	/	
Multi-shef	30 min.	00:05. ~12:00 / 1 min.	100°C	40°C~160°C/1°C	00:05~24:00	

Lucrul cu instrumentul

1. Setări principale:

- 1) Apăsați butonul "-" sau "+" pentru a selecta un program și, odată ce programul selectat se aprinde, apăsați butonul "START" pentru a începe gătitul. Afișajul afișează timpul de gătire implicit și număratoarea inversă.
- 2) Odată ce gătitul este finalizat, MULTI-COOKERUL emite un semnal sonor și intră automat în modul de menținere la cald, cu excepția programului pentru iaurt. Indicatorul de menținere la cald se aprinde și timpul de menținere la cald începe să scadă.

2. Cum se reglează timpul de gătire:

- 1) Apăsați butonul "-" sau "+" și, odată ce programul selectat se aprinde, pe afișaj apare timpul de gătire implicit.
- 2) Apăsați butonul „Timp/Temperatură/Timer de amânare” (Time/Temp/Delay Timer), indicatorul timpului de gătire se aprinde, timpul de gătire implicit începe să clipească, apoi apăsați butoanele "-" sau "+" pentru a micșora sau mări timpul

de gătire.

3) Apăsați butonul "Start" (Start), pentru a confirma. Aparatul începe să gătească, iar afișajul indică timpul de gătire și numărătoarea inversă.

3. Cum se **reglează** temperatura de **gătit**:

- 1) Apăsați butonul "-" sau "+" și, odată ce programul selectat se aprinde, pe afișaj apare timpul de gătire implicit.
- 2) Apăsați de două ori butonul "Timp/Temperatură/Timer de amânare", afișajul va arăta temperatura de gătit implicită și va continua să clipească.
- 3) Apăsați butonul "-" sau "+" pentru a scădea sau a crește temperatura de gătire.
- 4) Apăsați butonul "Start" pentru a confirma. Aparatul începe să gătească, iar afișajul indică timpul de gătire implicit și numărătoarea inversă.

4. Cum se **setează** Timerul de amânare:

- 1) Apăsați butonul "-" sau "+" și, odată ce programul selectat se aprinde, pe afișaj apare timpul de gătire implicit.
- 2) Apăsați butonul "Timp/Temperatură / Timer de amânare" de 3 ori până când se aprinde indicatorul "Timer de amânare". Afișajul arată "00:00" și clipește.
- 3) Apăsați butonul "-" pentru a seta timpul de amânare și apăsați "+" pentru a seta minutele de amânare.
- 4) Apăsați butonul "Start" pentru a confirma. Timpul de amânare va fi numărat invers.

De exemplu: Dacă doriți ca aparatul să înceapă să gătească cu 2 ore și 30 de minute mai târziu, apăsați butonul "Timp/Temperatură/Timer de amânare" până când se aprinde indicatorul de setare presetată și apăsați - sau + pentru a seta ora până la 02:30, apoi aparatul începe să aștepte și va începe să gătească după 2 ore și 30 de minute.

5. Refuz/ **Menținerea căldurii** (Cancel/Keep Warm)

Apăsați butonul „Refuz” pentru a anula programul de gătit selectat și temporizatorul de timp/temperatură/întârziere, aparatul trece din nou în modul standby. Pe afișaj apare "00:00".

6. **Funcție automată de menținere a căldurii:**

Când gătitul este finalizat, toate programele setate vor intra automat în modul de menținere la cald, cu excepția programului de iaurt. Multicookerul are o funcție de menținere la cald timp de 24 de ore.

Când aparatul se află în modul standby, apăsați butonul "Refuz/ Menținerea căldurii" și aparatul va intra în modul de menținere a căldurii. Indicatorul luminos verde de menținere a căldurii se va aprinde.

7. Pasta / Noodles (Pasta / Noodles)

- 1) Apăsați butonul "-" sau "+" până când se aprinde indicatorul "Pastă" "Găluște" sau "Noodles", iar pe afișaj apare timpul de gătire implicit. Apăsați butonul "Start" pentru a începe gătitul.
- 2) Pe afișaj apare 00:00. Odată ce apa fierbe, aparatul emite un semnal sonor pentru a vă reaminti să puneți pastele în oală. **NOTĂ:** La fiecare 30 de secunde, semnalul sonor vă reamintește de 5 ori. Dacă nu puneți pastele în oală după 5 minute, aparatul va încheia automat programul.
- 3) După ce introduceți pasta în aparat, trebuie să apăsați butonul "Start". Afișajul afișează timpul de gătire implicit 00:08 sau 00:10, iar timpul de gătire va începe numărătoarea inversă.
- 4) Când gătitul este finalizat, aparatul emite un semnal sonor și intră în modul de menținere a căldurii.

Pregătirea gătitului:

Verificați înainte de a găti:

- Partea exterioară a vasului interior (cratiță) trebuie să fie curată, în special baza, asigurați-vă că nu există nimic între vasul interior și placa de încălzire;
- Introduceți vasul interior în carcasă în mod corect;
- Când întoarceți vasul interior, asigurați-vă că partea inferioară a vasului interior și placa de încălzire și senzorii au contacte bune;
- Închideți capacul superior;
- Conectați curentul electric;
- Nu conectați curentul electric dacă nu ați finalizat pașii de mai sus.

Atenție:

- Citiți întregul manual de instrucțiuni înainte de prima gătire și păstrați-l.
- Înainte de prima pornire, asigurați-vă că tensiunea de la priză este aceeași cu cea de pe eticheta de clasificare a MULTI-COOKER.
- Se poate produce un incendiu dacă MULTI-COOKER este acoperit sau atinge materiale inflamabile, cum ar fi perdele, fețe de masă etc. Nu acoperiți MULTI-COOKER.
- Conectați mai întâi cablul de alimentare la MULTI-COOKER, apoi conectați-l la priza de perete.
- Utilizați numai cablul de alimentare furnizat.
- Păstrați întotdeauna cablul de alimentare și ștecherul curat și uscat.
- Nu scufundați niciodată MULTI-COOKER, cablul și fișa în apă.
- În cazul în care MULTI-COOKER cade în apă, scoateți imediat ștecherul din priza de perete.
- Nu utilizați niciodată MULTI-COOKER pe o podea umedă.
- Nu permiteți copiilor să se joace cu sau să folosească MULTI-COOKERUL.
- Nu folosiți detergenți abrazivi, chimici, cu conținut de alcool sau perii dure pentru a curăța MULTI-COOKERUL.

Mentținerea vasului intern

- Folosiți recipientul interior numai cu MULTI-COOKERUL, nu-l utilizați cu alte aparate.
- Nu spălați recipientul interior în mașina de spălat vase.
- Nu folosiți niciodată perii dure sau freze pentru a curăța recipientul interior pentru a evita deteriorarea stratului de acoperire.
- Îndepărtați vasul interior fierbinte doar cu mănuși de cuptor sau cu o pensetă, sau lăsați-l să se răcească înainte de a-l îndepărta.
- Înainte de a găti, asigurați-vă că vasul interior este în contact deplin cu placa de încălzire prin rotirea acestuia.

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

Характеристики:

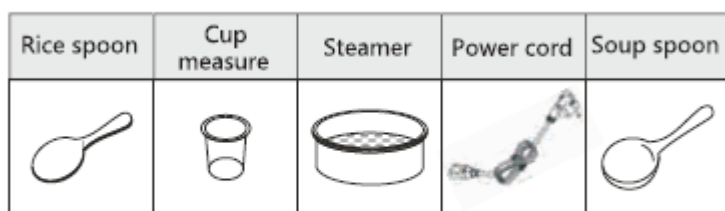
Готвенето с МУЛТИКУКЪР е изключително просто и не изискват специални умения и знания, тъй като микрочипът настройва времето и температурата в съответствие с избраната функция. Резултатът - отличен вкус, полезните вещества се запазват максимално в зърнените култури с минимално време, прекарано от вас. 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 приготи 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 :

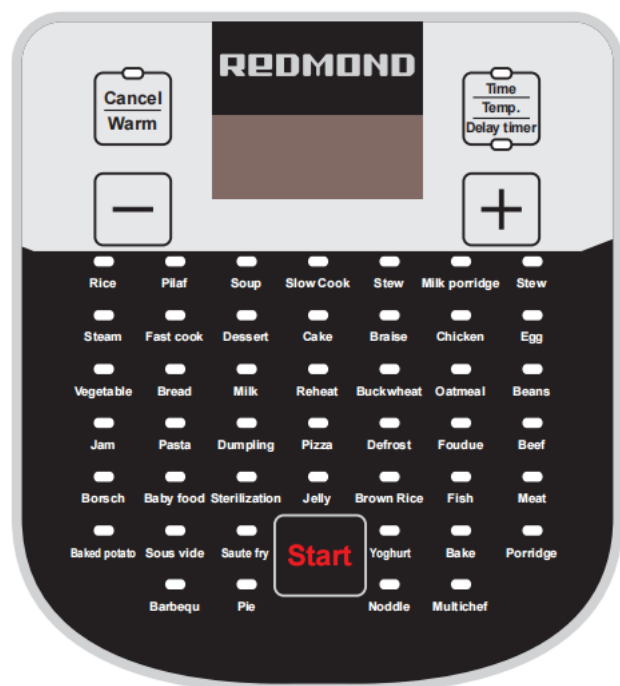


(Picture just for your reference)

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	
Претопляне	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	
Размразяване	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	
Бебешка храна	55 мин.	00:05. ~04:00 / 5 мин..	100°C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Стерилизиране	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 паста.
- 3) ЗАБЕЛЕЖКА: На всеки 30 секунди, бузерът напомня 5 пъти. Ако не сложите паста в съда в рамките на 5 минути, готвачът ще изключи нагревателя.
- 4) След като сложите пастата в готвача, трябва да натиснете бутона „Старт“. На дисплея се показва стандартното време за готвене започва да се отброява.
- 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.

INSTRUCTION MANUAL

Features:

Cooking by MULTI COOKER is extremely simple and does not require special skills and knowledge as microchip sets the time and temperature in accordance with the chosen function. And result- excellent taste, useful substances are as much as possible kept in groats at a minimum of time spent by you. New fuzzy system controls cooking temperature in all points and supports an optimal temperature mode. You can place food at night, set the programme and have freshly cooked breakfast in the morning. The choice of dishes for MULTI COOKER is huge and nearly each recipe can be adapted to it. In the small device with big inner pot can be cooked the whole dinner for big family. MULTI COOKER can cook dietary and baby food and it is capable to cook even tough meat.

The MULTI COOKER replaces below machines:

- Electric Stove
- Deep Fryer
- Yoghurt Maker
- Steam Cooker
- Slow Cooker
- Electric oven

It can help you save much time and money.

Accessory :

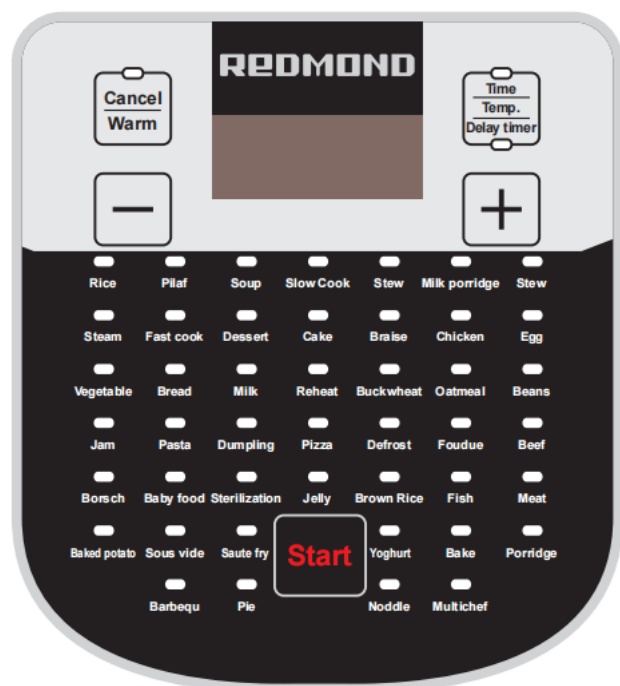
Rice spoon	Cup measure	Steamer	Power cord	Soup spoon
				

(Picture just for your reference)

Parameter :

Model	M45
Voltage	220V
Frequency	50HZ
Power	900W
Capacity	5L

Control Panel:



General Instruction

1) MULTI COOKER has 45 programs:

2) Cooking table:

Menu	Defaulted Cooking Time	Range of adjustment of cooking time /Step	Cooking Temperature	Range of adjustment of cooking temperature/ Step	Delay timer	Keep warm
Rice	55 mins	00:05. ~02:00 / 5 Mins.	105°C	70-130C/5C	00:05~24:00	
Pilaf	1 hour	00:05. ~02:00 / 5 Mins.	125 °C	70-130C/5C	00:05~24:00	
Soup	1 hour	00:05. ~04:00 / 5 Mins.	100°C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Slow cook	2 hours	00:05. ~12:00/ 5 Mins.	100°C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Milk Porridge	30 mins	00:05. ~02:00 / 5 Mins.	95°C	70-100C/5C	00:05~24:00	
Stew	1 hour	00:05. ~06:00 / 5 Mins.	110°C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Steam	30 mins	00:05. ~02:00 / 5 Mins.	100°C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Fast cook	30 mins	00:05. ~02:00 / 5 Mins.	110°C	70-110C/5C	00:05~24:00	

Dessert	30 mins	00:05. ~02:00 / 5 Mins.	100°C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Cake	1 hour	00:05. ~04:00 / 5 Mins.	140°C	70-160C/5C	00:05~24:00	
Braise	1 hour	00:05. ~04:00 / 5 Mins.	100C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Chicken	50 mins	00:05. ~04:00 / 5 Mins.	100C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Egg	20 mins	0:05. ~01:00 / 1 Mins.	100C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Vegetable	22 mins	00:05. ~01:00/ 1 Mins.	100C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Bread	1 hour	00:05. ~04:00 / 5 Mins.	150 °C	70-160C/5C	00:05~24:00	
Milk	10 mins	00:05. ~01:00 / 1 Min.	90°C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Reheat	25 mins	00:05. ~02:00 / 5 Mins.	95°C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Buckwheat	1 hour	00:05. ~02:00 / 5 Mins.	100°C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Oatmeal	20 mins	00:05. ~02:00 / 5 Mins.	95°C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Bean	1 hour	00:05. ~04:00 / 5 Mins.	105°C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Jam	4 hrs and 30 mins	00:05. ~10:00 / 5 Mins.	95°C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Pasta	8 mins	00:05. ~01:00 / 1 Min.	100°C	70-110C/5C	/	
Dumpling	10 mins	00:05. ~01:00 / 1 Min.	100°C	70-110C/5C	/	
Pizza	40 mins	00:05. ~04:00/ 5 Mins.	130°C	70-160C/5C	00:05~24:00	
Defrost	25 mins	00:05. ~02:00 / 5 Mins.	90°C	70-110C/5C	/	
Foudue	45 mins	00:05. ~02:00 / 5 Mins.	100°C	70-110C/5C	/	
Beef	35 mins	00:05. ~04:00 / 5 Mins.	100C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Borsch	50 mins	00:05. ~04:00 / 5 Mins.	100°C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Baby food	55 mins	00:05. ~04:00 / 5 Mins.	100°C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Sterilization	30 mins	00:05. ~04:00 / 5 Mins.	120°C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Jelly	6 hours	00:05. ~09:55 / 5 Mins.	90 °C	70-110C/5C/	00:05~24:00	

Brown Rice	1 hour 10 mins	00:05. ~02:00 / 5 Mins.	125 °C	70-130C/5C	00:05~24:00	
Fish	25 mins	00:05. ~04:00 / 5 Mins.	100C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Meat	45 mins	00:05. ~04:00 / 5 Mins.	100C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Baked potato	50 mins	00:05. ~04:00 / 5 Mins.	150 °C	70-160C/5C	00:05~24:00	
Sous vide	6 hours	00:05-12hours/10 mins	65 °C	40-100C/ 1C	00:05~24:00	/
Saute	15 mins	00:05. ~1hr / 1 Mins.	125C	70-160C/5C	/	
Fry	25 mins	00:05. ~02:00 / 1 Min.	160°C	90°C~160°C/5°C	/	
Yoghurt	8 hours	00:05. ~12:00 / 5 Mins.	40°C	35-45/1C	/	/
Bake	50 min	00:05. ~04:00 / 5 Mins.	145°C	90°C~160°C/5°C	00:05~24:00	
Porridge	1 hours	00:05. ~04:00 / 5 Mins.	100°C	70-110C/5C	00:05~24:00	
Barbeque	40 mins	00:05. ~02:00/ 5 Mins.	130°C	70-160C/5C	/	
Pie	45 mins	00:05. ~04:00 / 5 Mins.	130°C	70-160C/5C	/	
Noodle	10 mins	00:05. ~02:00 / 1 Min.	100°C	70-110C/5C	/	
Multi chef	30 mins	00:05. ~12:00 / 1 Min.	100°C	40°C~160°C/1°C	00:05~24:00	

Operation

1. Basic Operation:

- 1) Press“-” or “+”button to select program, till the program you wanted lighted on, press “ START” button to start cooking. The display shows the default cooking time and count down.
- 2) After the cooking is finished, the MULTI COOKER has beep sounds and enters into keep warm mode automatically except yoghurt. The indicator of keep warm lights up and keep warm time will be counted up.

2. How to adjust cooking time:

- 1) Press“-” or “+”button, till the program you wanted lighted on, the display shows default cooking time.
- 2) Press the button “Time/Temp/Delay Timer”,the indicator of cooking time lights up, the default cooking time keeps on flashing, and then press “-“ and “ +“ button to decrease or increase the cooking time.
- 3) Press “ Start” button to confirm. The cooker starts to cook and the display shows the cooking time and counts down.

3. How to adjust cooking temperature:

- 1) Press“-” or “+”button, till the program you wanted lighted on, the display shows default cooking time.
- 2) Press “Time/Temp/Delay Timer” button twice, the display shows the default cooking temperature and keep on flashing.
- 3)Press button “-“and “ +” to decrease or increase the cooking temperature.

4) Press “ Start” button to confirm. The cooker starts to cook and the display shows the default cooking time and counts down.

4. How to set delay timer:

1) Press“-” and “+“button, till the program you wanted lighted on, the display shows default cooking time.

2) Press “Time/Temp/Delay Timer”button 3 times till the indicator of “Delay timer” lights up. The display shows “ 00:00” and keep on flashing.

3) Press” -” button to set delay hour and press “ +” to set delay minute.

4) Press “ Start” button to confirm. The delayer time will be counted down.

E.g.: For example, if you want the cooker to start cooking 2 hours and 30minutes later ,press “Time/Temp/Delay Timer”button till the indicator of preset lights up and press – and + to adjust the time to 02:30, then it begins to wait, and will begin to cook after 2 hours and 30 minutes.

5. Cancel/Keep Warm

Press “ Cancel” button to cancel the selected cooking program and Time/Temp/Delay Timer, back to standby mode. The display shows “ 00:00” .

6. Automatically keep Warm function:

After finishing the cooking, all the programs will enter into keep warm mode automatically except yoghurt. The multicooker has 24 hours keep warm function.

When the cooker is in standby mode, press “ Cancel/Warm” button, the cooker will enter into keep warm mode. The green indicator of keep warm lights up.

7. Pasta / Noodle

1) Press“-” or “+“button, till the indicator of “ Pasta “”Dumpling” or “ Noodle” lighted on, the display shows default cooking time . Press “ Start” button to start cooking.

2) The display shows 00:00. After the water boiling, the cooker has beep sound to remind you to put pasta into the pot.

NOTE: Every 30 seconds, the buzzer reminds 5 times. If you don’t put pasta into the pot after 5 minutes, the cooker will finish cooking automatically.

3) After putting the past into the cooker, you should press “ Start” button. The display shows the default cooking time 00:08 Or 00:10, and the cooking time will count down.

4) After finish cooking, the cooker has beep sounds and enters into keep warm mode.

Preparation of cooking:

Using every time before:

- The outside of inner pot should be clean, especially the base, ensure there is nothing between inner pot and heating plate;
- Put inner pot in the body suitable;
- Turning inner pot, ensure the bottom of inner pot and heating plate and sensors have good contacts.
- Close the top lid.
- Connect the electricity
- Don’t connect the electricity if you haven’t finished the above steps.

Cautions:

- Read the entire instruction manual before the first operating and save it.
- Before the first operating makes sure that the voltage in your wall outlet is the same as on the MULTI COOKER's rating label marked.
- Fire may occur if the MULTI COOKER is covered or touching flammable material such as curtains, draperies ect. Do not cover MULTI COOKER.
- To connect the power cord to the MULTI COOKER firstly, then plug into the wall outlet.
- Use only the enclosed power cord.
- Keep the power cord and plug always clean and dry.
- Never immerse the MULTI COOKER, cord and plug into water.
- If the MULTI COOKER falls down into water, unplug it immediately and do not hurry to take it out.
- Never use the MULTI COOKER on a damp floor.
- Do not let children play or use the MULTI COOKER.
- Do not use any abrasive, chemical, alcohol-contained cleaners and hard brushes for cleaning the MULTI COOKER.

Maintenance of inner pot

- Use the inner pot only with MULTI COOKER, do not use with other appliances.
- Do not wash the inner pot in dish washing machine.
- Never use hard brushes, scrubs to clean the inner pot to avoid damage of the coating.
- Take the hot inner pot out with kitchen gloves or clip only or let it cool down before taking it out.
- Before cooking make sure the inner pot is in full contact with the heating plate, by turning round.