MÜHLER

EN: MUTICOOKER | Instruction Manual

BG: МУЛТИКУКЪР | Инструкця за работа

Model: MLC-5020

930W, 220-240V~, 50/60 Hz

EN: Please read the instructions manual before using the appliance for the first time and save it for future reference. / **BG:** Моля, прочетете инструкцията за употреба преди да използвате уреда за пръв път и я запазете за бъдещи справки.

Please read the Instruction manual before using the appliance and keep it for future reference!

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

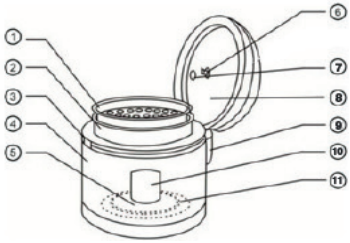
1. This appliance is for household use only.
2. The appliance must be plugged into grounded socket outlet.
3. Never leave the appliance on or plugged into the socket outlet when not in use.
4. Never leave the appliance unattended when in use.
5. This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children being supervised not to play with the appliance.
6. Place the appliance on a horizontal, stable and heat resistant surface.
7. Make sure that the mains voltage corresponds to the voltage shown on the marking plate of the appliance.
8. Do not connect the appliance in the same circuit where another appliance is connected.
9. Only the original accessories can be used with the appliance. Any other accessories not recommended by the manufacturer can result hazards.
10. Do not operate the appliance without an internal or empty pot.
11. The Inner pot cannot be heated on stove, or it will be damaged.
12. Do not put any food or water in when inner pot has not been put in host.
13. When the appliance is working, to avoid cause any danger, do not remove the inner pot away.
14. When using the appliance, steam may come from the air outlet. Keep hands and face away from the steam outlet avoiding scald.
15. Do not cover or put any object over the appliance. Keep the air outlets opened to prevent any damages of the appliance.
16. Do not use the appliance in wet and heat environments.
17. Do not use the inner pot to wash rice and other ingredients to protect the pot from deformation and destroying the non-stick coating. The inner pot is treated with non-adhesive coating, so it is not allowed to use hard or metal spoons or brush.

18. Do not using the appliance if the inner pot is damaged.
19. Keep the inner pot, heater and internal side of the appliance clean for avoidance of over burning which may result in failure or other unforeseen accidents.
20. After putting the inner pot into body, turn it the pot around in order to make sure is fitted well. If the inner pot is not put in or not well placed, it is not allowed to start cooking for avoidance of any accident.
21. To prevent food contact with the heating elements, do not overfill.
22. Clean the internal parts of the appliance after each use. Do not use any abrasive cleaners so to protect the coating from damaging. Use a sponge and dish detergent to clean the parts.
23. Do not immerse the appliance into water or any other liquid. Clean the outer of the body with damp cloth.
24. If the appliance or its power cord are damaged , do not use the appliance. The appliance must be sent for repair to an outraised service agent for checking and replacing the power cord.
25. If you are not going to use the appliance for a long time, unplug the appliance and store the power cord in its storage place. Make sure that the appliance is cooled and dried before storage. Store the appliance in its original box in a dry place.
26. Do not use the appliance if the plug, the power cord, or the appliance itself is damaged in any way.
If the power cord is damaged, you must have it replaced by the manufacturer, its service agent, or a similarly qualified person in order to avoid hazard.
27. Do not try to repair the appliance by yourself. There are no user-replaceable parts inside.
28. Keep the appliance and its power cord out of reach of children when it is in operation or in the cooling down process.
29. Keep the power cord away from hot surfaces. Do not plug in the power cord or operate the appliance controls with wet hands.
30. Never use the appliance with an external timer switch or separate remote-control system. do not let cord hang over the edge of table or counter surfaces.

CAUTION- Some parts of the appliance can become very hot and cause burns. Particular attention has to be given where children and vulnerable people are present.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

1. Steamer
2. Inner Pot
3. Out Pot
4. Body
5. Main Temp Control Apparatus
6. Pin
7. Steam Hold
8. Keep Warm Lid
9. Water Holder
10. Control Plate
11. Heating Plate



ACCESOIRES

SPECIFICATIONS

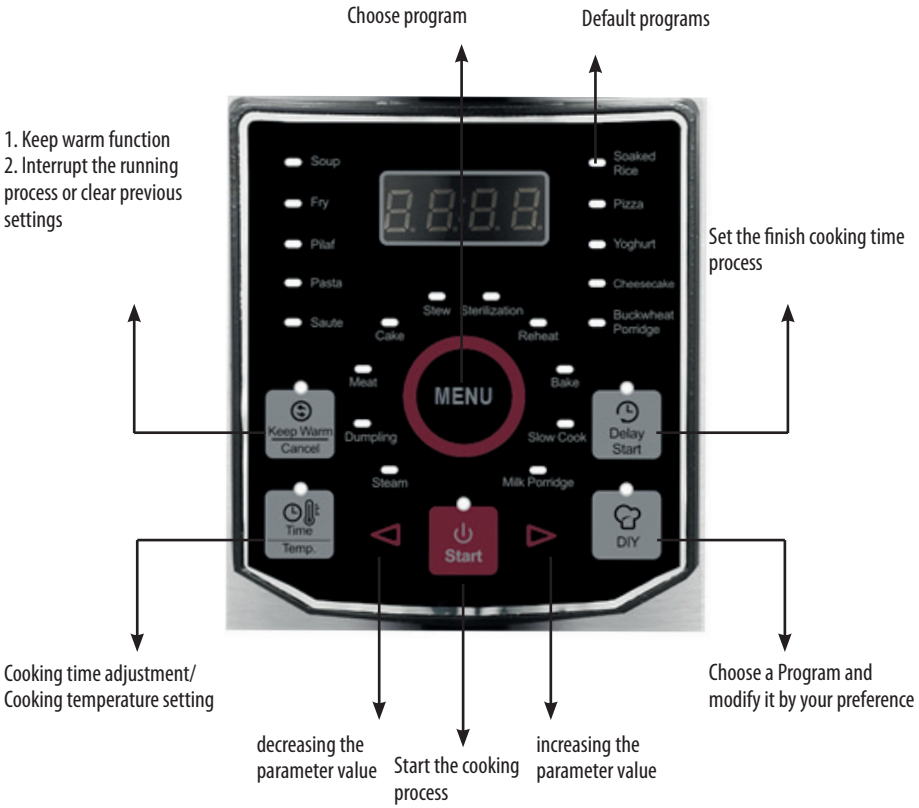
Model	MLC-5020
Voltage	220-240V~50/60Hz
Power	930W
Capacity	5.0L
rice, cups	2-10

The appliance is class of protection against electric shock Class I

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Read the instruction manual carefully and do it according to the indication of IM
2. Please take out all parts, such as non-stick inner pot and wash them before first use.
3. Please make sure there is no any impurities in the bottom of inner pot.
4. Make sure the inner pot is completely fit closely with the heating plate, rotating the inner pot.

CONTROL PANEL



DISPLAY

- When you choose the program, the light indicator of the function will light up.
- When cooking, the LED display will show remaining cooking time.
- When finished, the LED display will show „00 00", and keep warm automatically.

HOW TO USE

1. Take out the appliance from the box.
2. Remove all plastic packaging from the appliance.
3. Take out the all parts like inner pot, steamer, and aluminum cover from the appliance and wash them with dishwasher detergent and sponge and leave them to dry completely.

NOTE:
Never use abrasive cleaning detergents or utensils to clean the inner pot to prevent the pot from deformation and damaging the nonstick coating.

4. Add the Inner pot in the multicooker.

ATTENTION: Never use the appliance without the inner pot.

5. Place the appliance on a horizontal , stable and heat resistance surface.
6. Take out the power cord from the storage compartment.
7. Connect the one side of the cord to the appliance power adapter and the other side, plug in into grounded socket outlet.
8. You will hear a beep signal, the display will show " - - - - " and all indicators will lights up for a second. The appliance is going to stand by mode and is ready for use.

ATTENTION:

- **Never use the inner pot as a container in which to prepare cooking products. Always prepare the products in other container and then add it into the inner pot.**
- **Never use metal utensils to the inner pot. Always use plastic or wood utensils.**

FUNCTIONAL BUTTONS

1. MENU

When you turn on the multicooker, press the MENU button to select a program. Each time you press the button, you will go through the default programs. The indicator light will indicate which program you are on. After selecting the program, the LED display will show the default cooking time.

2. START BUTTON

After you choose and set the program, press the "Start" button to start the cooking process.

3. TIMER/TEMP. BUTTON

- When you choose the program, you can press the "Timer/Temp." button. to adjust the time or temperature by pressing the right or left arrow. Pressing the button ones, you can adjust the time, if you press the button 2ed time, you can adjust the temperature. The time or the temperature will appear on the LED display.

4. DELAY START BUTTON

- Pressing the "Delay start" button you are going to time delay function.
- Pressing the right or left arrow you can increase or decrees the time.
- Delayed start time is up to 24h at 1h intervals.

NOTE: The preset time is showing the finished cooking time, not the start cooking time.

- In order to avoid bad taste of the food. The preset cannot be too long, it's better not exceed 12hours.

  Example:
- Press the"Menu"button and go to "Porridge"program, The default time is 1 hour. If you want to adjust the cooking time, press the "Delay time" button, the indicator light is on. Adjust the time by pressing the left or right arrow.
- After set up the program, press the "Start" button to start the cooking process.

Note: If the delay time is less than the cooking time, the appliance will not enter the «Delay time» function, it will work directly without preset settings.

5. KEEP WARM/CANCEL BUTTON

- The cooker will start to cook as you set and the display will show the cooking time.
- After the cooking process finished, the cooker will enter to 'keep warm' function automatically.
- If you want to stop the cooking process and turn to keep warm directly when the cooker working, press the „KEEP WARM/ CANCEL" button, once to stop the cooking process. The appliance will cancel the cooking process and will go back to

standby mode. The Display will show 00 00.

- Press the „KEEP WARM/CANCEL" button again to activate the 'keep warm' function.

SPECIAL PROGRAMMER FOR INTRODUCE

1. Fry program

- Press 'Menu" button and go to "Fry" program. Press the "Start", button to start the cooking process. The indicator light is on.
- After the cooking process finished, the appliance will turn into 'keep warm' mode automatically. The indicator light is on.

Note:
1. The oil shall not exceed the maximum indicated level.
2. In this program the delay time function is not active. You can adjust the time and temperature of the cooking process only.

2. "DIY" function

- Press 'Menu' button and choose a program.
- To modify the program by your desire press 'DIY' button.
- If you want to change the default temperature and time, press the "Time/Temp." button to adjust them.
- If you want to change the start cooking process press the Delay time button and adjust the time.
- After setup the program the "Start" button indicator light is on. Press the button to start the cooking process.
- After the cooking process finished, if the temperature is over 80•C the appliance will turn into standby mode automatically. If the temperature is less than 80•C will switch to 'keep warm' mode.

Note: The cooking time and temperature can be changed after pressing the "DIY" button.

3. REHEAT Program

- Press the 'Menu' button and go to "Reheat" program.
- After setup the program, press the "Start" button. The indictor light is on.
- After the cooking process finished, the 'keep warm" function will turn on automatically. The indicator light of the function will be on.

4. Soaked rice Program

- Press the "Menu" button and go to " Soaked rice" program.
- After setup the program, press the "Start" button. The indictor light is on.
- After the cooking process finish, the 'keep warm" function will turn on automatically. The indicator light of the function will be on.

Notes:
1. The cooking time can be change according to the voltage,rice capacity, water capacity, water temperature, rice quantity.
2.The maximum rice is 6 cups, suggest the proportion of rice and water is 1:1.
3. Do not exceed the maximum quantity.
(The proportion of rice and water could be adjusted according to personal preference)

5. Yoghurt Program

- Press the 'Menu' button and go to 'Yoghurt' program.
- After setup the program, press the "Start" button. The indictor light is on.

- After the cooking process is finished you will hear a beep signal, The Display will show 00 00.

Note: In the 'Yoghurt' program the appliance is not going to 'keep warm' function after the cooking process finished, because the yoghurt needs low temperature, otherwise the food will have bad smell.

6. Pasta Program Pasta

- Press the 'Menu' button and go to 'Pasta' program.
- After setup the program, press the "Start" button. The indictor light is on.

Preparation: Add water to the inner pot, close the lid and start the program. (Make sure the water is not below the minimum or over maximum specified level to prevent boiling or damage to the inner pot.) Once the water has boiled, the multicooker will remind you with beep signal to add the pasta.

The rest of the programs is no special, just choose program and press "Start" button to start the cooking process.

CLEANING AND MAINTENANCE

Unplug the appliance from the power supply and let it cool down before starting any cleaning process!
Clean the removable parts like: Inner pot, steamer, and the aluminum cover with protecting overflow using hot water, cleaning non-abrasive detergent and sponge. Do not use remover, steel wire or any other abrasive utensils.
If there is sticked food on the bottom of the inner pot, soak for a moment and wipe it up.
Maintenance of inner pot
Use plastic or wooden utensils, do not use metal utensils in order to protect the non-stick coating from scratching.
Do not cut any food in the inner pot.
Do not put vinegar into inner pot avoiding corrode.
Cleaning and maintenance the other parts
• Periodically clean the housing, seal cover and middle ring using a soft, damp cloth. Always dry after cleaning with a dry towel.

ATTENTION!
Never immerse the appliance in water or any other liquid!

TROUBLESHOOTING

Problem	Reason	Solution
Indicator do not light up	1.The appliance is not plugged in to the power supply 2. Power cut	1. Check for unplugging 2. Check the fuse.
Heating plate does not heat	1. Power control plate damaged 2. Fuse damaged 3. Heating plate damaged	Contact Repair Service Centre
The indicator light is on but the heating plate does not heat	1. The Heating plate is damaged 2. The power control plate is damaged.	Contact Repair Service Centre

Rice under -cooker	1.Capacity of rice is much or less	Capacity of rice and water should be adjusted, should be limited between highest and lowest.
	2.The proportion of water and rice is not suitable	Adjust the proportion of water and rice
	3.Inner pot obliques	Turn round inner pot, check sensor of 'heating plate'
	4. Something between inner pot and heating plate	Clean up the sundries
	5. Inner pot unshaped	Buy a new one
	6. Main Power control plate damaged	Send to 'Repair Service Centre'
	7. Main temperature control machine unusual	Send to Repair Service Centre
Porridge Overflow	Capacity of porridge is excessive the overflow-proof lid is not installed	Adjusted the Capacity Install the overflow –proof lid
LED show: E1, E2, E3, E4 error	Power Control plate had trouble	Send to 'Repair Service Centre'

RECIPES

1. French fries

Preparation - 1 min.
Cooking - 45 min.
Total - 55 min.

potatoes - 500 g
oil - 100 ml
cheese - 200 g

Put 100 ml on the bottom, then peeled, washed and sliced potatoes. After 10 minutes we stir and after another 10 we take it out and put the next batch. If desired, garnish the french fries with cheese.

2. Pork with mushrooms and olives

Preparation - 10 min.
Cooking - 30 min.
Total - 40 min.

pork shoulder - 500 g
olives - 10 - 15 pcs. black, boned
mushrooms - 500 g
butter - 50 g
pepper
cumin
rosemary
garlic - 1 - 2 cloves

Cut the pork into juliennes and, if desired, lightly seal it in a pan with a little oil. Transfer to the multicooker, add the olives, coarsely chopped mushrooms, the rest of the butter and spices. Start a 30 minute baking program. Serve the stewed pork in this way or with a garnish of french fries.

3. Details with beans

Preparation - 15 min.
Cooking - 255 min.
Total - 270 min.

minced meat - 400 g of veal
carrots - 1 pc. big
onion - 1 head
tomatoes - 200 g of canned cubes
broth - 400 ml of veal
oregano - 1 tsp. dry
basil - 1 tsp. dry
beans - 400 g red, canned, canned
details - 1 tsp. pasta
black pepper - to taste
oil - 1 tbsp.

Pour the oil into the multicooker pan and turn on the fryer. Fry the minced meat in the multicooker for 15 minutes. Stir and press with a spoon until it crumbles and changes color for about 10 minutes. Add onions and carrots, pre-cut into cubes and fry the remaining 5 minutes. Add diced tomatoes, broth, spices and start the slow cooker program for 4 hours. After 3 and 1/2 hours, add the beans and pasta and let the dish finish as scheduled.

4. Chocolate cupcake with nuts

Preparation - 10 min.
Cooking - 45 min.
Total - 55 min.

eggs - 4 pcs.
powdered sugar - 225 g
butter - 75 g
flour - 160 g
baking powder - 2 tsp.
dark chocolate - 100 g
walnuts - 100 g ground

In a bowl, break the eggs together with the powdered sugar. Beat until creamy. Add the butter to this mixture and continue beating with the mixer. Gradually add the flour, adding the baking powder in advance. Melt the chocolate in a bowl and pour it, as well as the ground walnuts, to the mixture. Grease the bottom and walls of the cooking vessel with oil or oil and pour the prepared mixture. Choose your program, close the lid and press start.

5. Sweets

Preparation - 10 min.
Cooking - 50 min.
Total - 60 min.

FOR CAKE
flour - 2 2/3 tsp. white
sugar - 1 1/2 tsp.
cocoa - 6 tbsp.
baking soda - 2 tsp.
salt - 1/2 tsp.
vinegar - 2 tbsp.
oil - 2/3 tsp.
water - 2 tsp.
vanilla

ABOUT THE GLAZING
cocoa
butter
sugar
fresh milk - or water

Mix the dry ingredients, add the rest and mix with a stirrer until a homogeneous mixture. Place in the baking bowl and bake on the BAKE program for 40 minutes at 150 degrees. Turn and bake on BAKE for 10 minutes at 180 degrees. Remove, cool slightly and cut. Allow to cool. Make a glaze of melted butter, sugar and cocoa and heat in a microwave or water bath until the ingredients are homogenous. The cake is watered, cold, with warm glaze.

6. Pizza

Preparation - 10 min.
Cooking - 30 min.
Total - 40 min.

dough - 800 g
tomato puree - 300 g
savory
sol
melted cheese - 200 g
mushrooms - 300 g
salami - 200 g
yellow cheese - 300 g
We take a ball of dough and put it on the bottom of the multicooker, trying to lay it on the bottom of the bowl of the appliance. On the dough put the products (tomato paste, salt, savory, mushrooms, melted cheese, salami and cheese) in the desired amount. As for ordinary pizza and we turn on the appliance. Bake on the Bake program at 180 degrees for 25-30 minutes.

7. Cream chicken with mushrooms and leeks

Preparation - 10 min.
Cooking - 55 min.
Total - 65 min.

leeks - 1 stalk
chicken legs - 1 kg.
red pepper - 1 tbsp.
nutmeg
white pepper
sol
mushrooms - 300g.
cream - 300 ml. cooking
oil - 3 tbsp.

Clean the leek and cut it into pieces. Put it together with the oil and red pepper in the bowl of the multicooker. Turn on and set the program to 55 minutes. Cook for 6-7 minutes until the leeks are soft. Add the chicken legs and the sliced and cleaned mushrooms. Season with salt, white pepper and nutmeg. Cook for about 15 minutes, then pour the cream, close the lid and allow the dish to cook and thicken. Serve the dish with finely chopped parsley.

8. Delicious bread

Preparation - 10 min.
Cooking - 100 min.
Total - 110 min.

flour - 250 g white
standard flour - 150 g
rye flour - 100 g
salt - 1 1/2 tsp.
sugar - 1 tbsp.
olive oil - 1 tbsp.

yeast - 1 sachet dry
water - 320 ml lukewarm
oil - for spreading

Sift the flour into a bowl. Add the remaining products and stir. Add a little water and knead a soft dough. Form the finished dough into a ball. Grease the bowl of the multicooker with oil with a silicone brush. Put the ball of dough in the middle and set the BAKE program, setting the temperature to 60 degrees and the rising time to 45 minutes. Press the START button. Once the dough has risen and doubled in volume, switch off the mode from the MENU, program again with the BAKE button, but this time at 150 degrees for 55 minutes. 10 minutes before the end of baking, open the lid and carefully turn the bread to bake evenly. After baking, turn the bread on the grill. The bread is very tasty, soft inside and with a crispy crust.

9. Bread pie with potatoes and bacon

Preparation - 30 min.
Cooking - 55 min.
Total - 85 min.

FOR THE DOUGH
flour - 300 g
May - 1 tsp. dry
salt - 1 tsp.
sugar - 1 tsp.
fresh milk - 1 tsp.
oil - 2 tbsp.

FOR THE STUFFING
potatoes - 3 pcs. cooked medium-sized
leeks - 1 stalk
eggs - 1 pc.
bacon - 50 g
sol
pepper
oil - 3 tbsp.
yellow cheese - for sprinkling
paprika - for sprinkling

Dissolve the yeast in the milk. Add the sugar and stir. Add the liquid and other ingredients to the flour and knead a soft dough. Let it double in volume. Peel a leek and cut it into circles. Stew it in the fat. Add the chopped bacon and fry for 2-3 minutes. Remove the filling from the hob and cool. Mash the potatoes, season with salt and pepper and beat the egg. Stir until homogeneous. Spread the dough on a thin crust. Put a layer of potatoes, and on top - a layer of stuffing with leeks and bacon. Gather the edges of the dough and form into a ball. Grease the bowl of the multicooker with fat, put the bread ball and turn on the baking program - 55 minutes. 10 minutes before the end of baking turn the bread pie. Remove the finished pie and while still warm, sprinkle with grated yellow cheese and paprika.

10. Pasta Bolognese

Preparation - 10 min.
Cooking - 45 min.
Total - 55 min.

olive oil - 1 - 2 tbsp.
onion - 1 medium head

carrots - 1 pc.
celery - dry or fresh
mushrooms - 5 - 6 pcs ..
minced meat - 250 g.
tomato puree - 2 tbsp.
tomatoes - 4 - 5 pcs.
garlic - 1 clove
universal spice - 2 tsp. spaghetti spice
foam - 250 g
water - 270 ml
red wine - 50 ml

Finely chop the vegetables. Put olive oil, onions, carrots, celery, mushrooms and minced meat in the cooking vessel. Press the MENU button, select the FRY program. Press TIME and set to 13 minutes. Press START.

Fry for 8 minutes, then add the tomato puree, chopped tomatoes, garlic, spices and red wine. Continue with FRY. Add the paste and water at the same time. Select the STEW program and set the time to 30 minutes. Close the lid and press START. Serve the finished pasta with grated Parmesan or other type of cheese if desired.

11. Spaghetti carbonara

Preparation - 5 min.
Cooking - 37 min.
Total - 42 min.

olive oil - 1 tbsp.
onion - 1/2 medium-sized head
garlic - 1 clove
spaghetti - 200 g
bacon - 100 g
cooking cream - 180 ml
water - 540 ml
yolks - 3 pcs.
parmesan - 4 tbsp. grated (or yellow cheese)
sol
pepper

Put olive oil, finely chopped onion and crushed garlic in the cooking vessel. Press the MENU button and select the FRY program. Press the TIME option, set 10 minutes. Start with START. Stir occasionally. Break the spaghetti in half and add them to the bowl along with the water. Set 20 minutes and press the STEW and START buttons. Close the lid. After the time has elapsed, add the yolks mixed with the cream. Set for another 7 minutes. When cooking is finished, it automatically switches to KEEP WARM mode. Sprinkle the prepared spaghetti with parmesan or yellow cheese.

12. Stew with potatoes

Preparation - 25 min.
Cooking - 70 min.
Total - 95 min.

potatoes - 10 pcs.
tomato puree - 1 tbsp.
carrots - 2 - 3 pcs.

olive oil - 3 tbsp.
leeks - 1 stalk
onion - 1 head
garlic - 2 cloves
rice - ¼ tsp.
red pepper - 1 tbsp.
flour - 1 tbsp.
broth - hot vegetables (maybe water)
pepper
parsley
sol

Wash and clean the vegetables. Pour the fat into the multicooker, add the chopped onion and garlic. Select the frying function and set the time to 10 minutes. Stir occasionally, and at the 5th minute add the chopped leeks and carrots. At the end, add the potatoes. Mix the flour with the red pepper and add to the vegetables. Pour hot vegetable broth to cover the level of vegetables. Season with black pepper and salt, close the lid and press the cooking button for 1 hour. After about half an hour add the rice, and in the last minutes add the parsley and puree.

13. Stuffed peppers

Preparation - 25 min.
Cooking - 65 min.
Total - 90 min.

peppers - 8 - 10 pcs.
minced meat - 250 g of the mixture
rice - 1 tsp.
olive oil - 1 tbsp.
tomato puree - 2 tbsp.
carrots - 1 - 2 pcs.
onion - 1 head
pepper
flour
rice - 3/4 tsp.
sol

Clean the peppers and remove the seeds. Put olive oil, chopped carrots, rice and onions in the multicooker. Select the frying function and program for 15 minutes, start and stir periodically while the vegetables are cooking. After about 5 minutes, add the meat and season with salt. Add the water. When the liquid boils, you need to open the lid and allow the mixture to cool. Fill the peppers with rice and add a little flour. Arrange the peppers in the pan and add enough water to cover the peppers in half. Select the cooking function for 40 minutes and start.

14. Risotto with vegetables

Preparation - 25 min.
Cooking - 65 min.
Total - 90 min.

rice - 300 g long grain
peppers - 1 small red + 1 small green
olive oil - 1 tbsp.
onion - ½ small head

mushrooms - 50 g
peas - 60 g frozen
tomatoes - 150 g chopped
broth - 350 ml of vegetables
saffron - 1 pinch

Pour olive oil into the multicooker. Select the frying program and set for 10 minutes. Pour the chopped peppers, tomatoes, mushrooms and onions. Stir occasionally to avoid burning. Add the rice, and after a while the broth, peas and saffron. Season the risotto with salt and spices of your choice. Choose the rice program and get started.

Моля, прочетете упътването за употреба внимателно, преди да използвате уреда, и го запазете за бъдещи справки!

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ ЗА ОБЕЗПЕЧАВАНЕ НА БЕЗОПАСНОСТТА

1. Уредът е предназначен само за битова употреба.
2. Уредът трябва да бъде включван в заземен електрически контакт.
3. Когато не използвате уреда, не го оставяйте включен в електрически контакт.
4. Никога не оставяйте уреда без наблюдение по време на работа.
5. Този уред не е предназначен за употреба от деца или лица с намалени физически, сензорни или ментални възможности или с липса на опит и познания, освен ако не са наблюдавани или инструктирани. Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да не си играят с уреда.
6. Поставяйте уреда на хоризонтална стабилна и топлоустойчива повърхност.
7. Уверете се, че мрежовото напрежение съответства на напрежението, посочено на фабричната табелка на уреда.
8. Не включвайте уреда в електрически контакт, в който е включен друг уред.
9. С уреда трябва да се използват само оригинални аксесоари. Използването на аксесоари, непрепоръчани от производителя, може да създаде опасност.
10. Не включвайте уреда празен или с липсващ вътрешен съд.
11. Вътрешният съд не трябва да се поставя на котлон за загряване, тъй като това би го повредило.
12. Не поставяйте храна или течности във вътрешния съд, когато е поставен в уреда.
13. Докато уредът работи, за да избегнете възникването на опасности, не изваждайте вътрешния съд.
14. При работа на уреда от въздушния изход може да излиза пара. Пазете ръцете и лицето си, тъй като излизащата пара причинява изгаряния.
15. Не покривайте и не поставяйте нищо върху уреда. Поддържайте

отворите за изходящ въздух отворени, за да предотвратите повреди на уреда.

16. Не използвайте уреда във влажни или топли места.

17. Не използвайте вътрешния съд за миене на ориза и другите съставки, за да предпазите съда от деформация и да не се разруши незалепващото покритие. Вътрешният съд е обработен и по него има нанесено незалепващо покритие, поради което не е разрешено използването на твърди или метални лъжици или четки.

18. Не използвайте уреда, ако вътрешният съд е повреден.

19. Поддържайте вътрешния съд, нагревателя и вътрешната страна на уреда чисти, за да се избегне прегаряне и образуване на загорели слоеве, което може да доведе до неизправности или други непредвидими инциденти.

20. След поставяне на вътрешния съд в корпуса на уреда, завъртете леко съда, за да може да легне добре. Ако вътрешният съд не е поставен въобще или не е добре поставен, няма да започне готвенето, за да се избегнат някакви злополуки.

21. За да предотвратите контакт на храната с нагревателите, не препълвайте съда.

22. Почиствайте вътрешните части на уреда след всяка употреба. Не използвайте абразивни почистващи препарати, за да предпазите покритието от повреда. Използвайте домакинска гъба и препарат за миене на чинии за измиване на частите.

23. Не потапяйте уреда във вода или други течности. Почиствайте външните повърхности на корпуса с влажна кърпа.
Ако уредът или захранващият му кабел са повредени, не използвайте уреда. Уредът трябва да бъде изпратен за ремонт на сервизен представител за проверка и ремонт на захранващия кабел.

24. Ако няма да използвате уреда продължително време, изключете захранващия кабел от контакта и го приберете в отсека за прибиране. Уверете се, че уредът е изстинал и е сух, преди да го приберете. Съхранявайте уреда в оригиналната му опаковка на сухо място.

25. Не използвайте уреда, ако щепселът, захранващият кабел или

самият уред са повредени по някакъв начин.

26. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, негов сервизен представител или лице с нужната квалификация.

27. Не се опитвайте да ремонтирате уреда самостоятелно. В уреда няма части, нуждаещи се от обслужване.

28. Уредът и неговият захранващ кабел трябва да са на недостъпно за деца място, докато уредът работи или е в докато изстива.

29. Дръжте захранващия кабел на разстояние от източници на топлина. Не включвайте захранващият кабел и не пипайте уреда с мокри ръце.

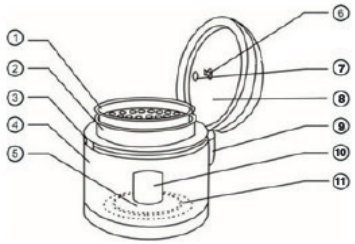
30. Никога не използвайте уреда с външен таймерен изключвател или отделна система за дистанционно управление.

31. Не допускайте кабела да виси от ръба на маса или плот.

ВНИМАНИЕ – Някои части на този продукт могат силно да се загреят и да причинят изгаряния. Специално внимание трябва да се обръща, когато деца или немощни лица обитават помещението.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

1. Съд за готвене на пара
2. Вътрешен съд
3. Външен съд
4. Корпус
5. Устройство за управление на температурата
6. Щифт
7. Задържане на парата
8. Капак за запазване на топло ястие
9. Съд за вода
10. Панел за управление
11. Нагревател



АКСЕСОАРИ

СПЕЦИФИКАЦИИ

Модел	MLC-5020
Напрежение	220-240 V ~ 50/60 Hz
Мощност	930W
Капацитет	5,0 л
ориз (чаши)	2-10

Този уред е с клас I на защита срещу токов удар

ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

1. Внимателно прочетете упътването за употреба и работете, като спазвате указанията.
2. Извадете всички части – вътрешния съд с незалепващо покритие, съдчето за задържане на пара и ги измийте, преди да използвате уреда за първи път.
3. Уверете се, че няма замърсявания по дъното на вътрешния съд.
4. Уверете се, като го завъртите, че вътрешният съд е добре поставен в близост до нагревателя.

ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ

Soup	Супа	Sterilization	Стерилизиране
Fry	Пържене	Reheat	Повторно затопляне
Pilaf	Пилаф	Bake	Печива
Pasta	Паста	Slow cook	Бавно готвене
Saute	Соте	Milk porridge	Овесена каша с мляко
Stew	Яхния	Soaked rice	Ориз
Cake	Кекс	Pizza	Пица
Meat	Месо	Youghurt	Кисело мляко
Dumpling	Кнедли	Cheesecake	Чийзкейк
Steam	Готвене на пара	Buckwheat porridge	Каша от елда

ДИСПЛЕЙ

- Когато изберете програма, светлинният индикатор за функцията ще светне.
- По време на готвене, светодиодният дисплей ще показва оставащото време за готвене.
- Когато завърши процесът, светодиодният дисплей ще показва "00 00" и ще автоматично ще влезе в режим на поддържане на топло ястие.

НАЧИН НА УПОТРЕБА

1. Извадете уреда от кутията.
2. Отстранете всички пластмасови опаковъчни материали от уреда.
3. Извадете всички части – вътрешен съд и съд за готвене на пара, алуминиевия капак от уреда и ги измийте с препарат за миене на съдове и гъба, след което ги оставете да изсъхнат напълно.

Забележка:
Никога не използвайте абразивни препарати за почистване или домакински прибори за почистване на вътрешния съд, за да го предпазите от деформиране и повреда на незалепващото покритие.

4. Поставете вътрешния съд в мултикукъра.

ВНИМАНИЕ: Никога не използвайте уреда без вътрешния съд.

5. Поставете уреда на хоризонтална стабилна и топлоустойчива повърхност.
6. Извадете захранващия кабел от отсека за съхраняването му.
7. Включете едната страна на кабела към захранващия адаптер на уреда, а другата му страна включете в заземен електрически контакт.
8. Ще чуете кратък звуков сигнал, на дисплея ще се покаже " - - - - " и всички индикатори ще светнат за една секунда. Уредът ще влезе в режим на готовност и ще е готов за употреба.

ВНИМАНИЕ:

1. **Никога не използвайте вътрешния съд като съд, в който подготвяте продуктите за готвене. Винаги подготвяйте продуктите в други съдове и след това ги поставяйте във вътрешния съд.**
2. **Никога не използвайте метални прибори за разбъркване във вътрешния съд. Винаги използвайте дървени или пластмасови домакински прибори.**

ФУНКЦИОНАЛНИ БУТОНИ

MENU (Меню) MENU

Когато включите мултикукъра, натиснете бутона MENU (Меню), за да изберете програма. При всяко натискане на бутона, ще се показва следващата предварително настроена програма. Светлинният индикатор ще показва коя програма сте включили. След избирането на програма, светодиодният дисплей ще покаже предварително зададеното време за готвене.

Бутон START (Старт)

След като изберете и донастроите програмата, натиснете бутон Start (Старт), за да започне процесът на готвене.

Бутон TIMER/TEMP. (Таймер/Температура)

- Когато изберете програма, можете да натиснете бутона "Timer/Temp." (Таймер/Температура), за да промените времето или температура чрез натискане на бутоните със стрелка надясно или наляво. С натискането на бутона веднъж, можете да настроите времето, ако натиснете бутона 2-ри път, можете да настроите температурата. Времето или температурата ще се появят на светодиодния дисплей.

Бутон DELAY START (Отложен старт)

- С натискането на бутон "Delay start" (Отложен старт) влизате във функцията за отложен старт.
- С натискането на бутоните със стрелка надясно или наляво можете да увеличите или намалите времето.
- Времето на отложен старт е до 24 ч. на интервали от 1 ч.

Забележка: Предварително зададеното време показва часа на завършване на готвенето, а не на започването му.

- За да се избегне придобиването на лош вкус на храната, предварително зададеното време на отложен старт не бива да е твърде дълго. Най-добре е да не е повече от 12 часа.

Пример:

- Натиснете бутон "Menu"(Меню) и влезте в програмата "Porridge" (Овесена каша). Предварително зададеното време е 1 час. Ако желаете да промените времето на готвене, натиснете бутона "Delay time" (Отложен старт) и индикаторът ще светне. Променете времето чрез натискане на бутоните със стрелка надясно или наляво.
- След като настройване програмата, натиснете бутон Start (Старт), за да започне процесът на готвене.

Забележка:Ако времето на отложен старт е по-малко от времето за готвене, уредът направо ще започне да готви, без да вземе предвид предварително зададените настройки.

Бутона KEEP WARM/CANCEL (Поддържане на топло ястие/Отказ)

- Мултикукърът ще започне да готви, както сте го настроили, и на дисплея ще се показва времето за готвене.
- След завършване на процеса на готвене, мултикукърът влиза автоматично в режим на поддържане на топло ястие.
- Ако искате да спрете процеса на готвене и да включите директно режима на поддържане на топло ястие, натиснете бутона "KEEP WARM/CANCEL", така ще спрете готвенето. Уредът ще спре процеса на готвене и ще се върне в режим на готовност. Но дисплея ще се покаже "00 00".
- Натиснете отново бутона „KEEP WARM/CANCEL", за да активирате режима на поддържане на топло ястие.

ОПИСАНИЕ НА СПЕЦИАЛНИ ПРОГРАМИ

1. Избор Fry (Пържене)

- Натиснете бутон "Menu" (Меню) и влезте в програма "Fry" (Пържене). Натиснете бутона "Start" (Старт), за да започне процесът на готвене. Светва светлинният индикатор.
- След завършване на процеса на готвене уредът ще влезе автоматично в режим на поддържане на топло ястие. Светва светлинният индикатор.

Забележка:
- **Олиото не трябва да е над маркировката за максимално ниво.**
- **В тази програма функцията за отложен старт не е активна. Можете да променяте само времето и температурата на процеса на готвене.**

2. Функция DIY (Направи си сам)

- Натиснете бутон Menu (Меню) и изберете програма.
- За да промените програмата по свое желание, натиснете бутона DIY.
- Ако желаете да промените температурата или времето, зададени предварително, натиснете бутона "Time/Temp.".
- Ако желаете да промените времето на започване на процеса на готвене, натиснете бутона "Delay time" (Отложен старт) и задайте време.
- След настройка на програма натиснете бутона "Start" (Старт) и индикаторът светва. Натиснете бутона, за да стартирате процеса на готвене.
- След завършване на процеса на готвене, ако температурата е над 80°C уредът ще се включи автоматично в режим на готовност. Ако температурата е по-малка от 80°C, ще се превключи в режим на поддържане на топло ястие.

Забележка: Времето на готвене и температурата могат да се променят след натискане на бутона DIY.

3. Програма REHEAT (Повторно затопляне)

- Натиснете бутон Menu (Меню) и влезте в програма "Reheat" (Повторно затопляне).
- След настройка на програма натиснете бутона "Start" (Старт). Светва светлинният индикатор.
- След завършване на процеса на готвене уредът ще влезе автоматично в режим на поддържане на топло ястие. Светва светлинният индикатор за тази функция.

4. Програма Soaked rice (Ориз)

- Натиснете бутон "Menu" (Меню) и влезте в програма "Soaked rice" (Ориз).
- След настройка на програма натиснете бутона "Start" (Старт). Светва светлинният индикатор.
- След завършване на процеса на готвене уредът ще влезе автоматично в режим на поддържане на топло ястие. Светва светлинният индикатор за тази функция.

Забележки:
- **Времето на готвене може да се променя в зависимост от напрежението, обемът на ориза, обемът на водата, температурата на водата и качеството на ориза.**
- **Максималното количество ориз, което може да се приготвя, е 6 чаши, като препоръчителната пропорция е 1:1 ориз и вода.**
- **Не надвишавайте максималното количество.**

(Съотношението на ориз и вода може да бъде променяно в зависимост от личните предпочитания.)

5. Програма Yoghurt (Кисело мляко)

- Натиснете бутон Menu (Меню) и влезте в програма "Yoghurt" (Кисело мляко).

- След настройка на програма натиснете бутона "Start" (Старт). Светва светлинният индикатор.
- След като процесът на приготвяне завърши, ще чуете кратък звуков сигнал. На дисплея ще се покаже 00 00.

Забележка: В програмата за приготвяне на кисело мляко "Yoghurt" уредът няма да влезе в режим на поддържане топло ястие след изтичане на зададеното време, тъй като киселото мляко трябва да бъде на ниска температура, тъй като в противен случай ще придобие лош мирис.

6. Програма Pasta (Паста)

- Натиснете бутон "Menu" (Меню) и влезте в програма "Pasta" (Паста).
- След настройка на програма натиснете бутона "Start" (Старт). Светва светлинният индикатор.

Приготвяне: Налейте вода във вътрешния съд, затворете капака и стартирайте програмата. (Водата не трябва да бъде под маркировката за минимално ниво и не трябва да бъде над маркировката за максимално ниво, за да не започне кипене и да не се повреди вътрешния съд.) След като водата заври, мултикукърът ще ви напомни със звуков сигнал да добавите пастата.

В останалите програми няма нищо специално, просто изберете програма и натиснете бутона "Start" (Старт), за да стартирате процеса на готвене.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Изключете уреда от захранващата мрежа и го оставете да изстине, преди да започнете да го миете.
Измийте подвижните части – вътрешния съд, съда за готвене на пара и алуминиевия капак със защитното устройство срещу преливане – като използвате гореща вода, неабразивен препарат за миене на съдове и домакинска гъба. Не използвайте препарати за отстраняване на замърсявания, домакинска тел или други принадлежности.
Ако има залепнала храна на дъното на вътрешния съд, накиснете го и го избършете.
Поддържане на вътрешния съд
Използвайте пластмасови или дървени кухненски прибори, не използвайте метални прибори, за да не нараните и надраскате незалепващото покритие.
Не режете продуктите на парчета във вътрешния съд.
Не поставяйте оцет във вътрешния съд, за да избегнете корозия.
Почистване и поддръжка на другите части
• Почиствайте периодично корпуса, уплътненията и средния пръстен с мека, влажна кърпа. Винаги подсушавайте повърхността със суха салфетка.

ВНИМАНИЕ!
Никога не потапяйте уреда във вода или други течности!

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Причина	Решение
Индикаторът не светва.	1. Уредът не е включен в електрозахранващата мрежа. 2. Захранването прекъсва	1. Проверете дали захранващият кабел не е изключен от електрическия контакт 2. Проверете предпазителя.

Нагревателят не работи	1. Панелът за управление на захранването е повреден 2. Повреден предпазител 3. Повреден нагревател	Свържете се със сервизен център за ремонт
Индикаторът свети, но нагревателят не нагрява.	1. Повреден нагревател 2. Панелът за управление на захранването е повреден	Свържете се със сервизен център за ремонт
Оризът се приготвя	1. Количеството ориз е твърде голямо или малко	Обемът на ориза и водата трябва да бъдат коригирани, трябва да бъдат в границите на най-малкото и най-голямото.
	2. Съотношението на вода и ориз не е подходящо.	Коригирайте съотношението на вода и ориз
	3. Вътрешният съд е наклонен	Завъртете вътрешния съд, проверете сензора на нагревателя.
	4. Понякога между вътрешния съд и нагревателя остава неравномерно пространство	Почистете за останали дребни остатъци
	5. Вътрешният съд е деформиран	Купете нов
	6. Панелът за управление на захранването е повреден	Изпратете уреда в сервизен център за ремонт
	7. Устройството за управление на температурата не се държи по очаквания начин	Изпратете уреда в сервизен център за ремонт
Овесената каша прелива	Надвишена е вместимостта на съда не е поставен капака срещу преливане	Регулирайте обема Поставете капака срещу преливане
Светодиодите показват: Грешка E1, E2, E3, E4	Панелът за управление е повреден	Изпратете уреда в сервизен център за ремонт

РЕЦЕПТИ

1. Пържени картофи

Приготвяне - 1 мин.
Готвене - 45 мин.
Общо - 55 мин.

картофи - 500 г
олио - 100 мл
сирене - 200 г

Слагаме 100 мл на дъното, след това обелените, измити и нарязани на пръчици картофки. След 10 минути разбъркваме и след още 10 изваждаме и слагаме следващата партида. По желание гарнираме пържените картофи със сирене.

2. Свинско с гъби и маслини

Приготвяне - 10 мин.
Готвене - 30 мин.
Общо - 40 мин.

свинска плешка - 500 г
маслини - 10 - 15 бр. черни, обезкостени
печурки - 500 г
масло - 50 г
черен пипер
кимион
розмарин
чесън - 1 - 2 скилидки

Нарежете свинското месце на жулиени и по желание леко го запечатайте на тиган с малко масло. Прехвърлете в мултикукъра, добавете маслините, едро нарязаните гъби, остатъка от маслото и подправките. Стартирайте 30 минутна програма за печене. Поднесете задушеното свинско така или с гарнитура от пържени картофки.

3. Дитали с боб

Приготвяне - 15 мин.
Готвене - 255 мин.
Общо - 270 мин.

кайма - 400 г телешка
морков - 1 бр. голям
лук - 1 глава
домати - 200 г на кубчета от консерва
бульон - 400 мл телешки
риган - 1 ч.л. сух
босилек - 1 ч.л. сух
боб - 400 г червен, кидни, от консерва
дитали - 1 ч.ч. паста
черен пипер - на вкус
олио - 1 с.л.

Сипете олиото в съда на мултикукъра и включете на програмата за пържене. Запържете каймата в мултикукъра за 15 мин. Разбърквайте и натискайте с лъжица, докато стане на трохи и промени цвета си за около 10 мин. Добавете лука и морковите, предварително нарязани на кубчета и пържете останалите 5 мин. Добавете доматите на кубчета, бульона, подправките и стартирайте програмата за бавно готвене на мултикукъра за 4 часа. След 3 и 1/2 часа добавете боба и пастата и оставете ястието да приключи по програма.

4. Шоколадов кекс с орехи

Приготвяне - 10 мин.
Готвене - 45 мин.
Общо - 55 мин.

яйца - 4 бр.
пудра захар - 225 г
масло - 75 г
брашно - 160 г
бакпулвер - 2 ч.л.
черен шоколад - 100 г
орехи - 100 г смлени

В купа счупваме яйцата заедно с пудрата захар. Разбиваме, докато получим кремообразна смес. Към тази смес прибавяме маслото и продължаваме да разбиваме с миксера. Постепенно добавяме брашното, като предварително сме прибавили и бакпулвера. В съд разтапяме шоколада и него, както и смлените орехи изсипваме към сместа. Намазваме с масло или олио дъното и стените на съда за готвене и изсипваме готовата смес .Избираме си програмата, затваряме капака и натискаме старт.

5. Сладкиш

Приготвяне - 10 мин.
Готвене - 50 мин.
Общо - 60 мин.

ЗА КЕКСА
брашно - 2 2/3 ч.ч. бяло
захар - 1 1/2 ч.ч.
какао - 6 с.л.
сода бикарбонат - 2 ч.л.
сол - 1/2 ч.л.
оцет - 2 с.л.
олио - 2/3 ч.ч.
вода - 2 ч.ч.
ванилия

ЗА ГЛАЗУРАТА
какао
масло
захар
прясно мляко - или вода

Разбърква се сухите съставки, добавят се останалите и се бърка с бъркалка до хомогенна смес. Поставя се в купата за печене и се пече на програма ВАКЕ 40 минути на 150 градуса. Обръща се и се допича на ВАКЕ за 10 минутки на 180

градуса. Изважда се, охлажда се леко и се реже. Оставя се да се охлади. Прави се глазура от разтопено масло, захар и какао и се загрява в микровълнова или на водна баня до хомогенизиране на съставките. Сладкишът се полива, студен, с топла глазура.

6. Пица

Приготвяне - 10 мин.
Готвене - 30 мин.
Общо - 40 мин.

тесто - 800 г
доматено пюре - 300 г
чубрица
сол
топено сирене - 200 г
гъби - 300 г
салам - 200 г
кашкавал - 300 г
Взимаме си топче тесто и го слагаме на дъното на мултикукър, като се опитваме да го постелим по дъното на купата на уреда. Върху тестото слагаме продуктите (доматено пюре, сол, чубрица, гъби, топено сирене, салама и кашкава) в желаното количеството. Като за обикновена пица и включваме уреда. Печем на програма Bake на 180 градуса за 25-30 мин.

7. Сметаново пиле с гъби и праз

Приготвяне - 10 мин.
Готвене - 55 мин.
Общо - 65 мин.

праз - 1 стрък
пилешки бутчета - 1 кг.
червен пипер - 1 с.л.
индийско орехче
бял пипер
сол
гъби - 300г.
сметана - 300 мл. готварска
олио - 3 с.л.

Почистете праза и го нарежете на парченца. Сложете го заедно с олиото и червения пипер в купата на мултикукъра. Включете и настройте програма на 55 минути. Гответе 6-7 минути, докато празът омекне. Добавете пилешките бутчета и нарязаните и почистени гъби. Овкусете със сол, бял пипер и индийско орехче. Гответе около 15 мин, след което налейте сметаната, затворете капака и оставете ястието да се доготви и сгъсти. Поднесете ястието със ситно нарязан магданоз.

8. Вкусно хлебче

Приготвяне - 10 мин.
Готвене - 100 мин.
Общо - 110 мин.

брашно - 250 г бяло
типово брашно - 150 г

ръжено брашно - 100 г
сол - 1 1/2 ч.л.
захар - 1 с.л.
зехтин - 1 с.л.
мая - 1 пакетче суха
вода - 320 мл хладка
олио - за намазване

Пресейте брашното в купа. Добавете останалите продукти и разбъркайте. Добавяйте по малко вода и замесете меко тесто. Готовото тесто оформете на топка. Намажете със силиконова четка купата на мултикукъра с олио. Сложете топката тесто в средата и задайте програма BAKE , като нагласите температурата на 60 градуса, а времето за втасване на 45 минути. Натиснете бутона START. След като тестото втаса и удвои обема си, изключете режима и от MENU, програмирайте отново с бутона BAKE, но този път при температура 150 градуса за 55 минути. 10 минути преди края на печенето, отворете капака и обърнете внимателно хлебчето, за да се изпече равномерно. След края на печенето, обърнете хляба на решетка. Хлябът е много вкусен, мек отвътре и с хрупкава коричка.

9. Хлебен пай с картофи и бекон

Приготвяне - 30 мин.
Готвене - 55 мин.
Общо - 85 мин.

ЗА ТЕСТОТО
брашно - 300 г
мая - 1 ч.л. суха
сол - 1 ч.л.
захар - 1 ч.л.
прясно мляко - 1 ч.ч.
олио - 2 с.л.

ЗА ПЛЪНКАТА
картофи - 3 бр. варени средно големи
праз - 1 стрък
яйца - 1 бр.
бекон - 50 г
сол
черен пипер
олио - 3 с.л.
кашкавал - за поръсване
червен пипер - за поръсване

Разтворете маята в прясното мляко. Добавете захарта и разбъркайте. Добавете течността и останалите съставки към брашното и замесете меко тесто. Оставете го да удвои обема си. Обелете праза и го нарежете на колелца. Задушете го в мазнината. Добавете нарязания бекон и запържете 2-3 минути. Оттеглете плънката от котлона и охладете. Намачкайте картофите, овкусете ги със сол и черен пипер и чукнете яйцето. Разбъркайте до хомогенност. Разстелете тестото на тънка кора. Сложете един пласт от картофите, а отгоре - пласт плънката с праз и бекон. Съберете краищата на тестото и оформете на топка. Намажете купата на мултикукъра с мазнина, сложете хлебната топка и включете на програма за печене - 55 минути.10 минути преди края на печенето обърнете хлебния пай. Извадете готовия пай и още топъл поръсете с настърган кашкавал и червен пипер.

10. Паста Болонезе

Приготвяне - 10 мин.
Готвене - 45 мин.
Общо - 55 мин.

зехтин - 1 - 2 с.л.
лук - 1 средно голяма глава
моркови - 1 бр.
целина - суха или свежа
гъби печурки - 5 - 6 бр..
кайма - 250 г.
доматено пюре - 2 с.л.
домати - 4 - 5 бр.
чесън - 1 скилидка
универсална подправка - 2 ч.л. подправка за спагети
пене - 250 г
вода - 270 мл
червено вино - 50 мл

Нарежете зеленчуците на ситно. Сложете зехтина, лука, морковите, целината, гъбите и каймата в съда за готвене. Натиснете MENU бутона, изберете FRY програмата. Натиснете TIME и задайте 13 минути. Натиснете START.

Запържете за 8 минути, след което добавете доматеното пюре, нарязани домати, чесъна, подправките и червеното вино. Продължете с FRY. Добавете пастата и водата едновременно. Изберете STEW програмата и задайте време 30 минути. Затворете капака и натиснете START. Готовата паста поднесете с настърган пармезан или друг вид сирене по желание.

11. Спагети Карбонара

Приготвяне - 5 мин.
Готвене - 37 мин.
Общо - 42 мин.

зехтин - 1 с.л.
лук - 1/2 средно голяма глава
чесън - 1 скилидка
спагети - 200 г
бекон - 100 г
готварска сметана - 180 мл
вода - 540 мл
жълтъци - 3 бр.
пармезан - 4 с.л. настърган (или кашкавал)
сол
черен пипер

Сложете зехтина, ситно нарязания лук и счукания чесън в съда за готвене. Натиснете бутона MENU и изберете програмата FRY. Натиснете опцията TIME, задайте 10 минути. Стартирайте със START. Разбърквайте от време на време. Счупете спагетите на две и ги добавете в съда заедно с водата. Задайте 20 минути и натиснете бутоните STEW и START. Затворете капака. След изтичането на времето добавете жълтъците, смесени със сметаната. Настройте още 7 мин. Когато готвенето свърши, автоматично се преминава на режим KEEP WARM. Готовите спагети поръсете с пармезан или кашкавал.

12. Яхния с картофи

Приготвяне - 25 мин.
Готвене - 70 мин.
Общо - 95 мин.

картофи - 10 бр.
доматено пюре - 1 с.л.
моркови - 2 - 3 бр.
зехтин - 3 с.л.
праз - 1 стрък
лук - 1 глава
чесън - 2 скилидки
ориз - ¼ ч.ч.
червен пипер - 1 с.л.
брашно - 1 с.л.
бульон - горещ зеленчуков (може и вода)
черен пипер
магданоз
сол

Измийте и почистете зеленчуците. Сипете мазнината в мултикукъра, добавете нарязания лук и чесъна. Изберете функцията пържене и задайте време 10 минути. Разбърквайте от време на време, а на 5-тата минута добавете нарязаните праз и моркови. Към края добавете и картофите. Размийте брашното с червения пипер и прибавете към зеленчуците. Налейте горещ зеленчуков бульон, който да покрие нивото на зеленчуците. Овкусете с черен пипер и сол, затворете капака и натиснете бутон за готвене 1 час. След около половин час добавете оризът, а в последните минути прибавете магданоза и пюрето.

13. Пълнени чушки

Приготвяне - 25 мин.
Готвене - 65 мин.
Общо - 90 мин.

чушки - 8 - 10 бр.
кайма - 250 г смес
ориз - 1 ч.ч.
зехтин - 1 с.л.
доматено пюре - 2 с.л.
моркови - 1 - 2 бр.
лук - 1 глава
черен пипер
брашно
ориз - 3/4 ч.ч.
сол

Почистете чушките и махнете семките им. Сложете зехтина, нарязаните моркови, ориза и лука в мултикукъра. Изберете функцията за пържене и програмирайте на 15 минути, дайте старт и разбърквайте периодично, докато се готвят зеленчуците. След около 5 минути прибавете месото и овкусете със сол. Добавете водата. Когато течността изври, трябва да отворите капака и оставете сместа да се поохлади. Напълнете чушките с ориза и прибавете малко брашно. Наредете чушките в тавата и добавете вода, колкото да покрие чушките наполовина. Изберете функция за готвене за 40 минути и дайте старт.

14. Ризото със зеленчуци

Приготвяне - 25 мин.
Готвене - 65 мин.
Общо - 90 мин.

ориз - 300 г дългозърнест
чушки - 1 малка червена + 1 малка зелена
зехтин - 1 с.л.
лук - ½ малка глава
гъби - 50 г
грах - 60 г замразен
домати - 150 г нарязани-
бульон - 350 мл зеленчуков
шафран - 1 щипка

Сипете зехтина в мултикукъра. Изберете програмата за пържене и задайте 10 минути. Сипете нарязаните чушки, домати, гъби и лук. От време на време разбърквайте, за да не загорят. Добавете ориза, а след малко бульона, граха и шафрана. Овкусете ризотото със сол и подправки по избор. Изберете програмата за ориз и дайте старт.

ПРОИЗВОДИТЕЛ И ВНОСИТЕЛ:

Кетен ООД; ЕИК: BG123670208; София, п.к. 1836, бул. Владимир Вазов № 39, ет. 7;
Телефон: +359 2 8691023; Факс: +359 2 8691025; e-mail: sales@keten.bg; www.keten.bg

MANUFACTURER AND IMPORTER:

Keten LTD.; VAT: BG123670208; fl. 7, 39 Vladimir Vazov blvd., 1836, Sofia, Bulgaria
Phone: +359 2 8691023; Fax: +359 2 8691025; e-mail: sales@keten.bg; www.keten.bg

EN: The symbol means that the product should not be disposed of with household waste in order to avoid environmental contamination and human injury. Take the appliance to a specialist recycling center for electrical appliances. /**BG:** Този символ означава, че продукта не трябва да се изхвърля заедно с останалите битови отпадъци, за да се избегне замърсяване на околната среда и нараняване на хора. Отнесете уреда в специализиран пункт за рециклиране на електроуреди.

ЕКО БУЛПАК

20 PAP

RoHS