

MÜHLER

EN: PRESSURE MULTICOOKER | Instruction Manual
FR: MULTICUISEUR À PRESSION | Instructions d'utilisation
ES: MULTICOCINADORA A PRESIÓN | Manual de uso
BG: МУЛТИКУКЪР ПОД НАЛЯГАНЕ | Инструкця за работа
RO: MULTICOOKER SUB PRESIUNE | Instrucțiuni de utilizare
GR: ΜΠΟΛΥΜΑΓΕΙΡΑΣ ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ | Εγχειρίδιο λειτουργιών



Model: MLC-6050P

1000-1200W ,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. / **FR:** Veuillez lire le manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et conservez-le pour référence ultérieure/ / **ES:** Lea el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez y guárdelo para futuras consultas/ **BG:** Моля, прочетете инструкцията за употреба преди да използвате уреда за пръв път и я запазете за бъдещи справки. / **RO:** Vă rugăm să citiți instrucțiunile de utilizare înainte de a folosi aparatul pentru prima dată și păstrați-le pentru referințe viitoare. / **GR:** Παρακαλώ, διαβάστε το εγχειρίδιο οδηγιών πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

Before using the appliance, please read all instructions in the manual and save it for future reference.

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

Before using the multi-function electric pressure cooker, please read and learn all the instructions as follow:

- 1.** The electric pressure cooker should be put at the place where children cannot reach.
- 2.** Place the appliance on a horizontal, stable and heat resistant surface.
- 3.** The appliance must be plugged into grounded socket outlet.
- 4.** Make sure that the mains voltage corresponds to the voltage shown on the marking plate of the appliance.
- 5.** Never place the appliance near easy flammable materials such a curtain, wood, paper and so on.
- 6.** Leave enough space around the appliance for better air circulation and prevent eventual fire, burns or injury.
- 7.** Do not connect the appliance in the same circuit where another appliance is connected.
- 8.** Only the original accessories can be used with the appliance. Any other accessories not recommended by the manufacturer can result hazards.
- 9.** Do not operate the appliance without an internal or empty pot.
- 10.** Do not cover or put any object over the appliance. Keep the air outlets opened to prevent any damages of the appliance.
- 11.** Do not use the appliance in wet and heat environments.
- 12.** Since the cooking time will change, do not switch the pressure cooker on when no one takes care of it.
- 13.** Before cleaning, the plug should be removed. When cleaning, only clean the pressure cooker. It is forbidden to soak the pressure cooker, electric wire or power plug into water or any other liquid.

14. After cooling, the pressure cooker can be cleaned or stored.
15. Users cannot repair the parts in the pressure cooker by themselves. If the pressure cooker has a fault during the warranty period, please ask the electricians in the maintenance center for help or contact with the manufacturer.
16. The appliance is not 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 concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved by a person responsible for their safety. Children being supervised not to play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children.
17. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
18. This appliance is for household use only.
19. The appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels, and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments.
20. Never use the appliance with an external timer switch or separate remote-control system.
21. Do not let cord hang over the edge of table or counter surfaces.

22. It is prohibited to splash the electric pressure cooker and to store in the damp place.
23. In order to avoid the damage of power cord, the related matters should be replaced by the service center or the experienced experts.
24. The container must not be opened until the pressure has decreased sufficiently.

WARNING: Avoid spillage on the connector.

WARNING: Potential injury from misuse.

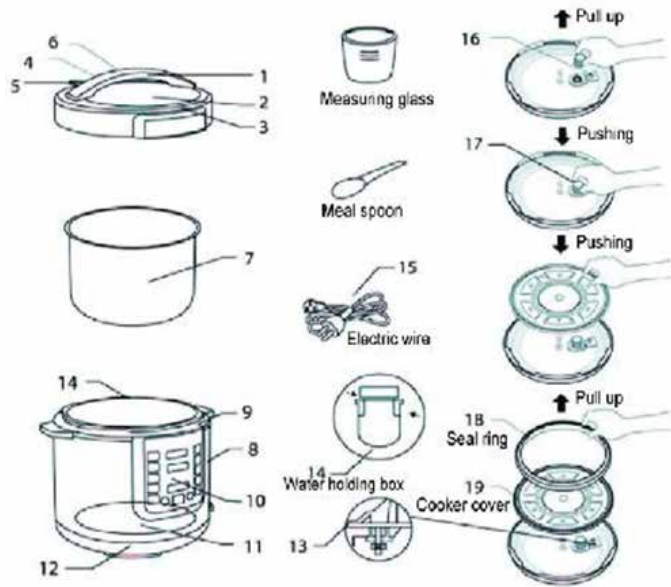
25. The heating element surface is subject to residual heat after use.

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

Measuring cup	3.Top cover	7.Inner pot	11.Heating plate	15 Electric wire
Meal spoon	4.Floating valve	8.Housing	12.Unit base	16. Pull up Pushing
1.Lid handle	5.Relief valve	9.Upper edge	13.Floater	17. Pushing Pull up
2.Lid	6.Connector	10.Control panel	14. Water box	Seal ring

TEHNICAL PARAMETERS



Model	Power (W)	Voltage (V, Hz)	Protection Class	Volume (L)
MLC-6050P	1000-1200W	220-240V~, 50/60 Hz	I	6L



You can select 3 different favors - "Light; Standard; Rich".

Choose program

Decreasing the parameter value

1. Keep warm function
2. Interrupt the running process or clear previous settings

Increasing the parameter value

PRODUCT FEATURES:

- Functional: User-friendly
 - Functional diversification: Steaming rice, cooking congee, baking cake, fry, steak/beef making, pizza, cooking soup; steam heating and cooking;
 - After the menu is pressed, the pressure cooker is opened to finish the work automatically.
 - After the completion of cooking, the buzzer sounds. The pressure cooker jumps to the heat preservation mode automatically.
- Keep the food characteristics: More delicious, nutrition and health;
 - Seal cooking: Keep the nutritional value and ensure richer flavor.
 - Cooking at the high temperature (110~116°C)
 - Nutrition is more health.
- Patent structure: Compared with other types of products, the work is safer.
 - It is equipped with the protective device of the pot cover turned on and off safely. If the contact of the pot cover and the inner pot is poor, the inner pot will not form high pressure; under high pressure, unable to open the pot cover.

- Pressure regulator; if the fault of the pressure (temperature) control circuit occurs and the pressure in the pot exceeds the maximum allowable value, the relief valve will automatically start to ensure the safety of the device.
- Discharge pressure component; if the pressure regulator has a fault and the pressure in the pot exceeds the maximum allowable value, the discharge pressure component will discharge air along the edge of the pot cover to reduce the risk pressure and prevent exploding.
- Temperature limit component; if the inner pot is empty, or the temperature exceeds the limit in the course of cooking, the pressure cooker will automatically be power failure.

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Open the pot cover
2. Hold the handle, rotate clockwise to stop, and then lift the pot cover (as shown in figure 1).



Fig.1

3. Before using, use the warm water to clean the inner pot. The total volume of food and water in the pot should not exceed 3/5 height of inner pot. For more hard food (chicken or mutton) with less water, the total volume should not exceed 4/5 height of inner pot. The minimum volume of food not less than 1/5 of the height of inner pot. (as shown in figure 2)

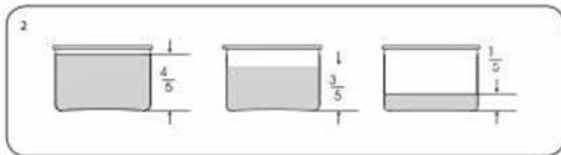


Fig.2

- When steaming rice, the amount of rice loading should not exceed 12 cups of rice.
 - Under normal conditions, when steaming rice, one cup of rice should be matched with one cup of water. The ratio can be adjusted according to personal preference.
4. Before cooking, clean up the inner pot and heating plate to ensure that they have no dirt. Slightly rotate the inner pot to make it fit the heating plate (as shown in figure 3).



Fig.3

5. Cover the lid
 - Ensure that the silicone gasket on the pressure cooker has no damage and ensure that internal aluminum plate can be rotate freely by hand.
 - Cover the lid, and turn the handle anticlockwise until you can hear the sound of jamming (as shown in figure 4).



Fig.4

6. Tear off the silver label attached on the discharge pressure valve to ensure that the valve can be put down and is able to move freely. (As shown in figure 5).

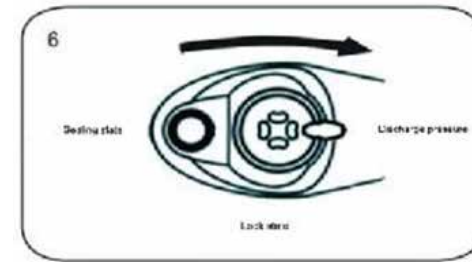


Fig.5

7. As shown in the figure, put the water storage box into the pressure cooker.



Fig.6

8. After switching the pressure cooker on, there is the beep sound. 5 indicator lights on the control panel flash. At this moment, the electric pressure cooker is in standby state.

FUNCTIONS: KEEP WARM/CANCEL:



When working, press this button to make the pressure cooker in the standby state. In standby mode, press this button into the thermal insulation mode that will last for 24 hours. In thermal insulation state, keep the temperature of 65°C~75°C. During this time, thermal insulation/cancel indicator lamp lights up. When the temperature reaches 100°C, insulation indicator lamp is normally on.

PRE-SET: 

- a. If preset time is not required, pass this step.
- b. If preset time is required, Press "Preset" function key once to increase the time by 5 min, the maximum preset time is 24 hours, you can long press the button to increase the preset time quickly. LED display the time. cooking process will start after preset time.

TASTE SELECTION: 

After press "Taste selection" function key, you can select three different favors for all of the function, it including "Light; Standard; Rich".

The default time for all of the function at favor selecting as below form. pls check and take reference

COOKING

After press any functions key, the display indicating the default time, the indicator lamp flashes 5 times, and the pressure cooker starts to work. You can press "+" or "-" to adjust the time. The cooker will enter into "keep warm" state automatically when finish cooking. For different cook functions as below:

NO.	Functions	Default time (mins)	Adjust time (mins)	Taste selection time (mins)	Pre-set time
1	Rice	12	8--16	8--12--16	15mins--24h
2	Pre-set	15	15mins-24h		
3	Chicken/Lobster	25	20-35	20-25-35	15mins--24h
4	Beef/Mutton	60	50-70	50-60-70	15mins--24h
5	Fish	45	35-55	35-45-55	15mins--24h
6	Soup	60	40-75	40-60-75	15mins--24h
7	Bean/Tendon	50	40--60	40--50--60	15mins--24h
8	Heating/Fry	10	5--15	5--10--15	15mins--24h
9	Stew	35	25--45	25--35--45	15mins--24h
10	Pork	45	35-55	35-45-55	15mins--25h

MORE COOKING FUNCTIONS:

Press "Feature selection" function key to selecting more functions. You can press "+" or "-" to adjust the time. Press "Feature selection" function key for different cook functions as below:

Feature selection	Default time(mins)	Adjust time(mins)	Taste selection time (mins)	Pre-set
cake	30	20-35	20-30-35	15mins--24h
Hot pot	12	6--18	6--12--18	15mins--24h
Yogurt	6H	3h-9h	3h-6h-9h	15mins--24h
Steam	10	5--15	5--10--15	15mins--24h
Frozen meat	2	2--10	/	15mins--24h
Porridge	20	15--25	15--20--25	15mins--24h

AFTER THE END OF COOKING:

1. After the end of cooking, the pressure cooker enters the constant temperature heating mode.
2. Shut off to wait for reduction voltage.
3. Slowly rotate the discharge pressure valve to the "discharge pressure" state in order to discharge steam to ensure the descending of ball float valve, namely there is no steam in the pot (as shown in figure 6).

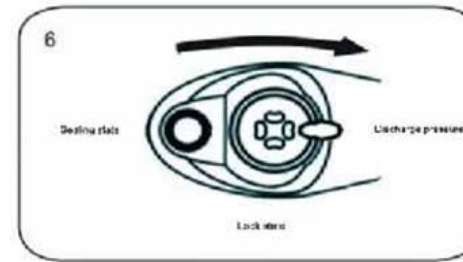


Fig.6

NOTES: If cooking soup or cooking the vegetable with more liquid, do not turn the discharge pressure valve after the end of cooking. It is necessary to wait for the pressure falling.

4. After completely discharging the pressure, rotate clockwise and then lift the pot cover.

TROUBLESHOOTING

Nº	Description	Cause	Solution
1	Unable to close lid.	The installation of gasket is not correct.	Calibrate the position of the gasket.
		The ball float valve on splint is jammed.	Gently poke the valve plate.
2	Unable to open lid.	The ball float valve doesn't fall.	Use a toothpick to gently poke the valve.
3	The air leakage of		

pot cover	The installation of gasket is not correct.	Calibrate the position of the gasket.	
		Gasket has stains.	Clean the gasket.
		Gasket is damaged.	Replace the gasket.
		The cover is not sealed.	Cover the lid according to the manual.
4	The air leakage of the ball float valve	The gasket of the ball float valve has stains.	Clean the gasket of ball float valve.
		The gasket of the ball float valve is damaged.	Replace the gasket of ball float valve.
5	The ball float valve is not rising.	Water and food don't reach the minimum limit.	According to instructions, use the correct amount of water and food.
		Air leakage of pot cover or discharge pressure valve.	Send the electric pressure cooker to the maintenance center to check.
6	E1	Open circuit of the sensor	
7	E2	Short circuit of the sensor	
8	E3	Overheating	
9	E4	Low temperature	

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before cleaning, pull out the plug from the socket.
2. Clean the pot cover, including gasket, discharge pressure valve, filter, vent hole, ball float valve and floater and wipe the pot cover with duster cloth.
3. Use a soft cloth to wipe the shell of the pressure cooker. It is prohibited to immerse the pressure cooker in the water or wash it.
4. Empty the water of the pot, and use the soapy water to clean.
5. Use a soft brush or non-metallic brush to clean the inner pot, and then wipe with a cloth.
6. Use a soft brush to clean the discharge pressure valve and vent hole to ensure that steam can pass in the cooking course.
7. Never use metal utensils, abrasive, or chemical cleaner to clean the inner pot or the appliance. This can damage the appliance and its part.

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 tbsps.

FOR THE STUFFING

potatoes - 3 pcs. cooked medium-sized
leeks - 1 stalk
eggs - 1 pc.
bacon - 50 g
sol
pepper
oil - 3 tbsps.
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 tbsps.
onion - 1 medium head

carrots - 1 pc.
celery - dry or fresh
mushrooms - 5 - 6 pcs..
minced meat - 250 g.
tomato puree - 2 tbsps.
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 tbsps.
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 tbsps. 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 tbsps.
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.

Avant d'utiliser le dispositif lisez attentivement ces instructions d'emploi et gardez-les pour références ultérieures.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES POUR LA SÉCURITÉ

Avant d'utiliser la cocotte minute électrique multifonctions, lisez et familiarisez-vous avec toutes les instructions ci-dessous :

1. La cocotte minute électrique doit être toujours rangée hors de portée des enfants.
2. Placez le dispositif sur une surface horizontale, stable et résistante à la chaleur.
3. La cocotte minute doit être branchée uniquement sur une prise mise à terre.
4. Assurez-vous que la tension de votre alimentation électrique correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
5. Ne placez jamais l'appareil à proximité de matériaux inflammables, tels que des rideaux, des boiseries, du papier, etc.
6. Laissez suffisamment d'espace autour de l'appareil pour assurer une circulation d'air suffisante et pour éviter l'apparition d'incendies, de brûlures ou de blessures.
7. Ne branchez pas l'appareil sur une prise électrique avec un autre.
8. Seuls les accessoires originels peuvent être utilisés avec l'appareil. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut présenter un danger.
9. Ne branchez pas l'appareil à vide.
10. Ne couvrez pas et ne placez rien sur l'appareil. Gardez les bouches d'aération ouvertes pour ne pas endommager l'appareil.
11. N'utilisez pas l'appareil dans des endroits humides ou chauds.
12. Étant donné que le temps de cuisson du plat peut changer, ne mettez pas la cocotte minute lorsque personne ne regarde.

13. Avant le nettoyage retirez toujours la fiche de la prise. Nettoyez uniquement la cocotte minute. Ne trempez pas la cocotte minute, le cordon d'alimentation et la fiche dans de l'eau ou d'autres liquides.
14. Une fois refroidie, la cocotte minute peut être lavée ou rangée.
15. Les utilisateurs ne doivent pas essayer de réparer eux-mêmes les pièces de la cocotte minute. Si la cocotte minute est en panne pendant sa période de garantie, contactez les électriciens du centre de service pour obtenir de l'aide ou contactez le fabricant.
16. Cet appareil peut être utilisé par des personnes (y inclus des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou telles qui n'ont pas d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles soient surveillées ou instruites concernant l'utilisation de l'appareil et les risques y connectés. Les enfants doivent être surveillés pour ne pas jouer avec la four. Le nettoyage et l'entretien de la machine ne doivent pas être faits par des enfants qui ne sont pas surveillés.
17. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de huit ans et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou telles qui n'ont pas d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles soient surveillées ou instruites concernant l'utilisation de l'appareil et les risques y connectés. Le nettoyage et l'entretien de la machine ne doivent pas être faits par des enfants qui sont plus de 8 ans et sont pas surveillés. Gardez la machine et son câble hors de l'atteinte des enfants sous huit ans.
18. L'appareil est prévu et conçu uniquement pour utilisation domestique.
19. Ce dispositif électroménager est conçu pour un usage exclusivement domestique ou similaire comme par exemple:
 - des locaux de cuisine pour le personnel, des bureaux et d'autres lieux de travail;
 - des locaux dans des exploitations agricoles;

- pour les clients dans les hôtels, motels et autres hébergements;
- des hébergements de type « bed and breakfast ».

20. N'utilisez jamais l'appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
21. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir.
22. Il est interdit de vaporiser de l'eau sur la cocotte minute électrique et de la stocker dans des endroits humides.
23. Pour éviter d'endommager le cordon d'alimentation, les éléments connexes doivent être remplacés par le centre de service ou des professionnels expérimentés.
24. Le récipient ne doit pas être ouvert tant que la pression n'a pas suffisamment baissé.

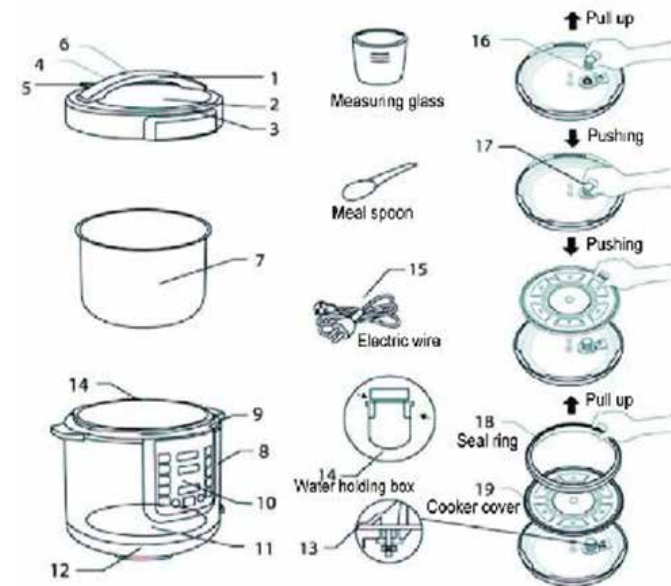
AVERTISSEMENT : Évitez de renverser des liquides sur la prise.

AVERTISSEMENT : Blessure potentielle en cas de mauvaise utilisation.

25. Après avoir utilisé le dispositif, le radiateur reste chaud pendant un certain temps.

ATTENTION - Certaines parties de ce produit peuvent être très chaudes et causer des brûlures. Une attention particulière devrait être accordée lorsque les enfants ou des personnes handicapées sont présentes dans la pièce où fonctionne le dispositif chauffant.

DESCRIPTION DU DISPOSITIF



Tasse à mesurer	3. couvercle	7. Récipient interne	11. Plaque chauffante	15. Câble électrique
Cuillère	4. Soupape flotteur à bille	8. Boitier	12. Socle	16. Levage
1. Poignée du couvercle	5. Soupape de sécurité	9. Bord supérieur	13. Flotteur	17. Pressage Levage
2. Couvercle	6 Connecteur	10. Bandeau de commande	14. Récipient pour contenir de l'eau	Bague d'étanchéité

SPÉCIFICATIONS

Modèle	Puissance (W)	Tension (V/Hz)	Protection classée:	Capacité (L)
MLC-6050P	1000-1200W	220-240V~, 50/60 Hz	I	6L



Vous pouvez sélectionner 3 saveurs différentes - "Lumière ; Standard; Riche".

Choisissez le programme

Decreasing the parameter value

1. Fonction gardant le plat au d'un paramètre chaud
2. Interrompre le processus ou effacer les paramètres précédents

Augmenter la valeur

Rice	Riz	Stew	Ragoût
Pre-set	Préréglé	Pork	Porc
Chicken/ Lobster	Poulet/ Homard	Cake	Gâteau
Beef/ Mutton	Bœuf/ Mouton	Hot pot	Pot chaud
Fish	Poisson	Yoghurt	Yaourt
Soup	Soupe	Steam	Fumer
Bean/ Tendon	Haricot/ Tendon	Frozen meat	Viande congelée
Heating/ Fry	Chauffer/ Frir	Porridge	Bouillie

CARACTERISTIQUES

- Fonctionnalité Facile à utiliser.
 - Diverses utilisations : Cuire du riz à la vapeur, faire du congee, cuire des gâteaux, frir, cuire du steak/bœuf, de la pizza, faire de la soupe ; cuisson à la vapeur et cuisson générale ;
 - Une fois le plat cuit sous pression, la cocotte minute s'ouvre pour terminer automatiquement le travail.
 - Lorsque la cuisson est terminée, un bip retentit. La cocotte minute passe automatiquement en mode maintien au chaud.
- Préservation des qualités alimentaires : Plus savoureux, nutritif et sain;
 - Cuisson hermétique : pour préserver la valeur nutritive et offre un goût plus riche.
 - Cuisson à haute température (110°C~116°C)
 - La nourriture est plus adaptée à votre santé.
- Dispositif breveté : Comparé à d'autres types de produits, le fonctionnement de la cocotte minute électrique est bien plus sûr.
 - Elle est équipée d'un dispositif de sécurité sur son couvercle, qui se met en marche et s'éteint pour toute sécurité de fonctionnement. Si le contact entre le couvercle de la cocotte minute et le récipient intérieur est mauvais, aucune haute pression n'aura lieu dedans. Sous haute pression il est impossible d'ouvrir le couvercle du pot.
 - Avec son régulateur de pression si une défaillance se produit dans le circuit de contrôle de la pression (température) et la pression dans le récipient dépasse la valeur maximale autorisée, la soupape de sécurité s'active automatiquement pour assurer la sécurité du dispositif.
 - Composant de décharge de pression - si le régulateur de pression est endommagé et la pression dans le récipient dépasse la valeur maximale autorisée, le composant de décharge de pression libère de l'air le long du bord du couvercle pour réduire la pression dans le récipient sous pression et empêcher explosion.
 - Composant de limitation de température - si le récipient intérieur est vide ou si la température dépasse la température autorisée pendant la cuisson, la cocotte minute coupera automatiquement son alimentation.

INSTRUCTIONS D'EMPLOI

- Pour ouvrir le couvercle de la cocotte minute.
- Saisissez la poignée, tournez-la complètement dans le sens horaire et ensuite soulevez le couvercle (comme illustré à la Fig. 1).

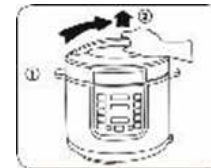


Fig.1

- Avant de commencer la cuisson, lavez le récipient intérieur avec eau tiède. Le volume total de nourriture et d'eau dans la cocotte minute ne doit pas dépasser 3/5 de la hauteur du récipient intérieur. Pour les aliments plus fermes (poulet ou mouton) avec moins d'eau, le volume total ne doit pas dépasser les 4/5 de la hauteur du récipient intérieur. Le volume minimum des produits alimentaires ne doit pas être inférieur à 1/5 de la hauteur du récipient intérieur. (Comme illustré à la fig. 2)

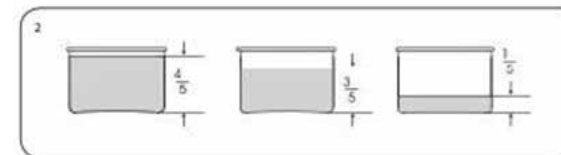


Fig.2

- Lors de la cuisson du riz à la vapeur, la quantité de riz ne doit pas dépasser 12 tasses.
 - Normalement à une tasse de riz on ajoute une tasse d'eau. Le rapport riz/eau peut être modifié en fonction des préférences personnelles.
4. Avant la cuisson, lavez le récipient intérieur et la plaque chauffante pour vous assurer qu'il n'y a pas de saleté dessus. Tournez légèrement le récipient intérieur pour vous assurer qu'il repose bien sur la plaque chauffante (comme illustré à la figure 3).



Fig.3

5. Posez le couvercle.
- Assurez-vous que la bague d'étanchéité silicone de la cocotte minute n'est pas endommagée et que la plaque intérieure en aluminium peut tourner librement à la main.
 - Placez le couvercle et tournez la poignée en sens antihoraire jusqu'à ce que vous entendiez le bruit d'aspiration (comme illustré à la Figure 4).



Fig.4

6. Déchirez l'étiquette argentée de la soupape de surpression pour permettre à la soupape de descendre et bouger librement. (Comme illustré à la fig. 5)

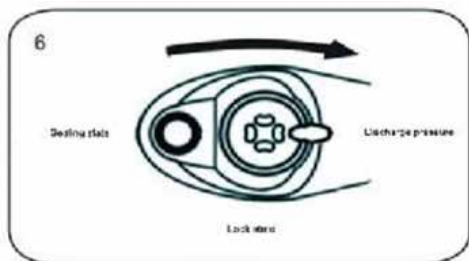


Fig.5

7. Comme indiqué sur la figure, placez le récipient de rétention d'eau dans la cocotte minute.

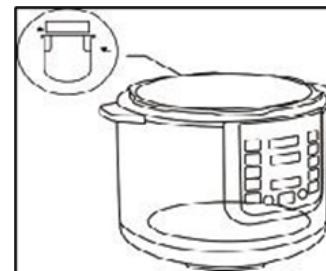


Fig.6

8. Après avoir mis en marche la cocotte minute électrique s'entend un bref bip. Cinq voyants du panneau de commande commencent à clignoter. La cocotte minute est maintenant en mode veille.

FONCTIONS: MAINTIEN D'UN PLAT CHAUD / ANNULATION :  

Lorsque vous appuyez cette touche pendant que la cocotte minute est en marche elle entrera en mode veille. En mode veille, appuyez cette touche pour faire activer la cocotte minute en mode d'isolation thermique, mode qui dure 24 (dit: vingt-quatre) heures. En mode d'isolation thermique la température est maintenue dans la plage de 65°C~75°C. Pendant ce temps est allumé le voyant d'isolation thermique/d'annulation de mode. Lorsque la température atteint 100°C, le voyant d'isolation s'allume normalement.

PRÉRÉGLAGE: 

- Si vous n'avez pas besoin de définir une heure à l'avance, vous pouvez ignorer cette étape.
- S'il est nécessaire de régler une heure, appuyez sur la touche de fonction « Preset » (Préréglage). La durée maximale prédéfinie est de 24 (dit: vingt-quatre) heures et vous pouvez appuyer longuement sur la touche pour augmenter rapidement la durée. L'écran LED indique le temps de travail. Le processus de cuisson commencera une fois le temps préréglé écoulé.

CHOIX PAR SAVEUR: 

Après avoir appuyé sur la touche de fonction « Taste selection » (Sélection par saveur), vous pouvez choisir entre trois saveurs différentes pour chaque fonction : Light (Léger); Standard (Standard); Rich (Riche). Le temps par défaut pour chaque fonction est indiqué ci-dessous.

CUISSON

Après avoir appuyé sur l'un des boutons de fonction, l'écran affiche l'heure par défaut, le voyant clignote cinq fois et la cocotte minute commence à fonctionner. Pour régler le temps de cuisson vous pouvez appuyer sur « + » ou « - ». La cocotte minute entrera automatiquement en mode « maintien au chaud » à la fin de la cuisson. Pour les différentes fonctionnalités, voir le tableau ci-dessous :

N°	Fonctions	Temps par défaut (min.)	Intervalle de temps possible (min)	Choix par saveur - temps (min.)	Temps de cuisson prédéfini
1	Riz	12	8 – 16	8 – 12 – 16	15 min. – 24 h.
2	Temps de cuisson prédéfini	15	15 min. – 24 h.		
3	Poulet/Homard	25	20 – 35	20-25-35	15 min. – 24 h.
4	Bœuf/mouton	60	50 – 70	50-60-70	15 min. – 24 h.
5	Poissons	45	35 – 55	35-45-55	15 min. – 24 h.
6	Soupe	60	40 – 75	40-60-75	15 min. – 24 h.
7	Haricot/Cartilage	50	40 – 60	40 – 50 – 60	15 min. – 24 h.
8	Chauffage/Friture	10	5 – 15	5 – 10 – 15	15 min. – 24 h.
9	Ragoût	35	25 – 45	25 – 35 – 45	15 min. – 24 h.
10	Porc	45	35 – 55	35-45-55	15 min. – 24 h.

Plus de fonctions de cuisson : Appuyez sur la touche de fonction « Feature selection » (Sélection de fonction) pour sélectionner plus de fonctions. Pour régler le temps de cuisson vous pouvez appuyer sur « + » ou « - ». Appuyez la touche de fonctions « Feature selection » (Sélection de fonctions), pour sélectionner d'autres fonctions :

Choix de fonctions	Temps par défaut (min.)	Intervalle de temps possible (min)	Choix par gout - temps (min.)	Temps de cuisson prédéfini
Gâteau	30	20 – 35	20-30-35	15 min. – 24 h.
Civet	12	6 – 18	6 – 12 – 18	15 min. – 24 h.
Yaourt	6 h	3 - 9 h.	3 – 6 – 9 h.	15 min. – 24 h.
Préparation à vapeur	10	5 – 15	5 – 10 – 15	15 min. – 24 h.
Viande congelée	2	2 – 10	/	15 min. – 24 h.
Gruau	20	15 – 25	15 – 20 – 25	15 min. – 24 h.

APRÈS LA FIN DE CUISSON

- Après la fin de la cuisson, l'autocuiseur passe en mode de chauffage à température constante.
- Éteignez et attendez que la pression baisse.
- Tourner lentement la soupape de refoulement en position « discharge pression » (refoulement de la pression) pour libérer la vapeur et abaisser la soupape flotteur à bille, c'est à dire. qu'il n'y ait plus de vapeur dans le récipient (comme illustré à la figure 6).

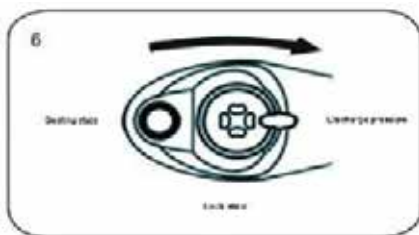


Fig.6

REMARQUES: Si vous faites de la soupe ou des légumes avec plus de liquide, ne tournez pas la soupape de surpression une fois la cuisson terminée. Il faut attendre que la pression baisse.

- Une fois la pression complètement relâchée, tournez dans le sens horaire puis soulevez le couvercle du pot.

DÉPANNAGES

N°	Description	Cause	Solution
1	Le couvercle ne peut pas être fermé.	La bague d'étanchéité n'est pas installée correctement.	Ajustez la bague d'étanchéité.
		La soupape flotteur à bille est bloquée.	Insérez délicatement quelque chose de pointu dans la plaque de la soupape.
2	Le couvercle ne peut pas être ouvert.	La soupape flotteur à bille n'est pas descendue.	Utilisez un cure-dent et enfoncez-le délicatement dans la valve.
3	Il y a une fuite d'air du couvercle.	La bague d'étanchéité n'est pas installée correctement.	Ajustez la bague d'étanchéité.
		La bague d'étanchéité est sale.	Nettoyez la bague d'étanchéité.
		La bague d'étanchéité est endommagée.	Remplacez-la.
		Le couvercle n'est pas scellé.	Fermez le couvercle comme indiqué dans le mode d'emploi.
4	Il y a une fuite d'air de la soupape flotteur à bille	Le joint de la soupape flotteur est sale.	Nettoyez le joint.
		Le joint de la soupape flotteur à bille est endommagé.	Remplacez le joint de la soupape flotteur à bille.
5	La soupape flotteur à bille ne se soulève pas.	Le volume d'eau et de produits alimentaires est inférieur de la limite de volume minimale.	Ajoutez la quantité requise d'eau et de produits selon les instructions.

		Fuite d'air du couvercle ou de la soupape de surpression.	Contactez le centre de service pour faire vérifier votre cocotte minute électrique.
6	E1	Circuit du capteur ouvert	
7	E2	Circuit du capteur en court-circuit	
8	E3	Surchauffe.	
9	E4	Température basse	

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant de nettoyer, débranchez l'outil de la prise de courant!
2. Lavez le couvercle de la cocotte minute, y compris la bague d'étanchéité, la soupape de surpression, le filtre, l'évent, la soupape flotteur à bille et le flotteur, et essuyez le couvercle de la cocotte minute avec un chiffon à poussière.
3. Utilisez un chiffon doux pour essuyer le boîtier de la cocotte minute. Il est interdit de plonger la cocotte minute dans l'eau pour la laver.
4. Videz l'eau de la cocotte minute et utilisez de l'eau détergente pour la nettoyer.
5. Avec une brosse douce ou une brosse non métallique, nettoyez le récipient intérieur puis essuyez-le avec un chiffon.
6. À l'aide d'une brosse douce, nettoyez la soupape de surpression et l'évent pour vous assurer que la vapeur peut passer.
7. N'utilisez jamais d'ustensiles métalliques, de nettoyeurs abrasifs ou de nettoyeurs chimiques pour nettoyer le récipient intérieur ou l'appareil. Cela endommagerait l'appareil et ses pièces.

FRITES

Préparation - 1 min.
Cuisson - 45 min.
Total - 55 min.

pommes de terre - 500 g
 huile - 100 ml
 fromage - 200g

Mettre 100 ml sur le fond, puis les pommes de terre épluchées, lavées et tranchées. Après 10 minutes, nous remuons et après 10 autres, nous le retirons et mettons le lot suivant. Si désiré, garnir les frites de fromage.

1. Porc aux champignons et olives

Préparation - 10 min.
Cuisson - 30 min.
Total - 40 min.

épaule de porc - 500 g
 olives - 10 - 15 pcs. noir, désossé
 champignons - 500 g
 beurre - 50 g
 poivre
 cumin
 Romarin
 ail - 1 - 2 gousses

Coupez le porc en juliennes et, si désiré, faites-le légèrement revenir dans une poêle avec un peu d'huile. Transférez dans le multicuiseur, ajouter les olives, les champignons grossièrement hachés, le reste du beurre et les épices. Lancer un programme de cuisson de 30 minutes. Servir le porc mijoté de cette façon ou avec une garniture de frites.

2. Détails avec des haricots

Préparation - 15 min.
Cuisson - 255 min.
Total - 270 min.

viande hachée - 400 g de veau
 carottes - 1 pc. gros
 oignon - 1 tête
 tomates - 200 g de cubes en conserve
 bouillon - 400 ml de veau
 origan - 1 c. sécher
 basilic - 1 c. sécher
 haricots - 400 g rouges, en conserve, en conserve
 détails - 1 c. Pâtes
 poivre noir - au goût
 huile - 1 cuillère à soupe.

Versez l'huile dans la poêle multicuiseur et allumez la friteuse. Faites frire la viande hachée dans le multicuiseur pendant 15 minutes. Remuer et presser avec une cuillère jusqu'à ce qu'il s'effrite et change de couleur pendant environ 10 minutes. Ajouter les oignons et les carottes, pré-coupés en cubes et faire revenir les 5 minutes restantes. Ajouter les tomates en dés, le bouillon, les épices et démarrer le programme mijoteuse pendant 4 heures. Au bout de 3 heures et demie, ajoutez les haricots et les pâtes et laissez le plat se terminer comme prévu.

3. Cupcake au chocolat aux noix

Préparation - 10 min.

Cuisson - 45 min.

Total - 55 min.

oeufs - 4 pièces
sucre en poudre - 225 g
beurre - 75 g
farine - 160 g
levure chimique - 2 c.
chocolat noir - 100 g
noix - 100 g moulues

Dans un saladier, cassez les œufs avec le sucre en poudre. Battrer jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter le beurre à ce mélange et continuer à battre au batteur. Ajouter la farine petit à petit en ajoutant au préalable la levure chimique. Faites fondre le chocolat dans un bol et versez-le, ainsi que les noix moulues, sur le mélange. Graisser le fond et les parois du récipient de cuisson avec de l'huile ou de l'huile et verser le mélange préparé. Choisissez votre programme, fermez le couvercle et appuyez sur start.

4. Bonbons

Préparation - 10 min.

Cuisson - 50 min.

Total - 60 min.

POUR GÂTEAU
farine - 2 2/3 c. blanche
sucre - 1 1/2 c.
cacao - 6 c.
bicarbonate de soude - 2 c.
sel - 1/2 c.
vinaigre - 2 c.
huile - 2/3 c.
eau - 2 c.
vanille

5. À PROPOS DU VITRAGE

cacao
Beurre
du sucre
lait frais - ou eau

Mélanger les ingrédients secs, ajouter le reste et mélanger à l'aide d'un agitateur jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Placer dans le bol de cuisson et cuire sur le programme BAKE pendant 40 minutes à 150 degrés. Tourner et cuire sur BAKE pendant 10 minutes à 180 degrés. Retirer, refroidir légèrement et couper. Laisser refroidir. Faire un glaçage de beurre fondu, de sucre et de cacao et chauffer au micro-ondes ou au bain-marie jusqu'à ce que les ingrédients soient homogènes. Le gâteau est arrosé, froid, avec un glaçage chaud.

6. Pizza

Préparation - 10 min.

Cuisson - 30 min.

Total - 40 min.

pâte - 800 g
purée de tomates - 300 g
sarriette
sol
fromage fondu - 200 g
champignons - 300 g
salami - 200 g
fromage jaune - 300 g

Nous prenons une boule de pâte et la posons au fond du multicuiseur en essayant de la poser au fond du bol de l'appareil. Sur la pâte mettre les produits (concentré de tomate, sel, sarriette, champignons, fromage fondu, salami et fromage) dans la quantité désirée. Comme pour la pizza ordinaire et nous allumons l'appareil. Cuire sur le programme Bake à 180 degrés pendant 25 à 30 minutes.

7. Crème de poulet aux champignons et poireaux

Préparation - 10 min.

Cuisson - 55 min.

Total - 65 min.

poireaux - 1 tige
cuisses de poulet - 1 kg.
poivron rouge - 1 c.
Noix de muscade
poivre blanc
sol
champignons - 300g.
crème - 300 ml. cuisine
huile - 3 c.

Nettoyez le poireau et coupez-le en morceaux. Mettez-le avec l'huile et le poivron rouge dans le bol du multicuiseur. Allumez et réglez le programme sur 55 minutes. Cuire 6-7 minutes jusqu'à ce que les poireaux soient tendres. Ajouter les cuisses de poulet et les champignons tranchés et nettoyés. Assaisonner de sel, de poivre blanc et de noix de muscade. Cuire environ 15 minutes, puis verser la crème, fermer le couvercle et laisser le plat cuire et épaissir. Servir le plat avec du persil finement haché.

8. Délicieux pain

Préparation - 10 min.**Cuisson - 100 min.****Total - 110 min.**

farine - 250 g blanc
 farine standard - 150 g
 farine de seigle - 100 g
 sel - 1 1/2 c.
 sucre - 1 cuillère à soupe.
 huile d'olive - 1 cuillère à soupe.
 levure - 1 sachet sec
 eau - 320 ml tiède
 huile - pour étaler

Tamiser la farine dans un bol. Ajouter les produits restants et remuer. Ajouter un peu d'eau et pétrir une pâte molle. Façonner la pâte finie en boule. Graisser le bol du multicuiseur avec de l'huile à l'aide d'un pinceau en silicone. Placez la boule de pâte au milieu et réglez le programme BAKE, en réglant la température à 60 degrés et le temps de levée à 45 minutes. Appuyez sur le bouton DÉMARRER. Une fois que la pâte a levé et doublé de volume, éteignez le mode depuis le MENU, programmez à nouveau avec le bouton BAKE, mais cette fois à 150 degrés pendant 55 minutes. 10 minutes avant la fin de la cuisson, ouvrez le couvercle et retournez délicatement le pain pour une cuisson homogène. Après cuisson, retourner le pain sur le gril. Le pain est très savoureux, moelleux à l'intérieur et avec une croûte croustillante.

9. Tarte au pain avec pommes de terre et bacon

Préparation - 30 min.**Cuisson - 55 min.****Total - 85 min.**

POUR LA PÂTE

farine - 300 g
 Mai - 1 c. sécher
 sel - 1 c.
 sucre - 1 c.
 lait frais - 1 c.
 huile - 2 c.

POUR LA FARCE

pommes de terre - 3 pièces cuit de taille moyenne
 poireaux - 1 tige
 oeufs - 1 pc.
 lard - 50 g
 sol
 poivre
 huile - 3 c.
 fromage jaune - pour saupoudrer
 paprika - pour saupoudrer

Délayer la levure dans le lait. Ajouter le sucre et remuer. Ajouter le liquide et les autres ingrédients à la farine et pétrir une pâte molle. Laissez-le doubler de volume. Pelez un poireau et coupez-le en cercles. Faites-le mijoter dans la graisse. Ajouter le bacon haché et faire revenir 2-3 minutes. Retirez la garniture de la plaque de cuisson et laissez refroidir. Écraser les pommes de terre, assaisonner de sel et de poivre et battre l'œuf. Remuer jusqu'à homogénéité. Étaler la pâte sur une croûte mince. Mettez une couche de pommes de terre et sur le dessus - une couche de farce aux poireaux et au bacon. Rassembler les bords de la pâte et former une boule. Graisser le bol du multicuiseur avec de la graisse, mettre la boule de pain et activer le programme de cuisson - 55 minutes. 10 minutes avant la fin de la cuisson retourner la tarte au pain. Retirer la tarte finie et pendant qu'elle est encore chaude, saupoudrer de fromage jaune râpé et de paprika.

10. pâtes à la bolognaise

Préparation - 10 min.**Cuisson - 45 min.****Total - 55 min.**

huile d'olive - 1 - 2 c.
 oignon - 1 tête moyenne
 carottes - 1 pc.
 céleri - sec ou frais
 champignons - 5 - 6 pièces ..
 viande hachée - 250 g.
 purée de tomates - 2 c.
 tomates - 4 - 5 pièces
 ail - 1 gousse
 épice universelle - 2 c. épices à spaghettis
 mousse - 250 g
 eau - 270 ml
 vin rouge - 50 ml

Hacher finement les légumes. Mettez l'huile d'olive, les oignons, les carottes, le céleri, les champignons et la viande hachée dans le récipient de cuisson. Appuyez sur le bouton MENU, sélectionnez le programme FRIRE. Appuyez sur TIME et réglez sur 13 minutes. Appuyez sur Start.

Faire revenir pendant 8 minutes, puis ajouter la purée de tomates, les tomates concassées, l'ail, les épices et le vin rouge. Continuez avec FRY. Ajouter la pâte et l'eau en même temps. Sélectionnez le programme STEW et réglez la durée sur 30 minutes. Fermez le couvercle et appuyez sur START. Servir les pâtes finies avec du parmesan râpé ou un autre type de fromage si désiré.

11. Spaghetti carbonara

Préparation - 5 min.**Cuisson - 37 min.****Total - 42 min.**

huile d'olive - 1 cuillère à soupe.
 oignon - 1/2 tête moyenne
 ail - 1 gousse
 spaghettis - 200 g
 lard - 100 g

crème de cuisine - 180 ml
 eau - 540 ml
 jaunes - 3 pcs.
 parmesan - 4 c. fromage râpé (ou jaune)
 sol
 poivre

Mettez l'huile d'olive, l'oignon finement haché et l'ail écrasé dans le récipient de cuisson. Appuyez sur le bouton MENU et sélectionnez le programme FRIRE. Appuyez sur l'option TIME, réglez 10 minutes. Commencez par DÉMARRER. Remuez de temps en temps. Cassez les spaghettis en deux et ajoutez-les dans le bol avec l'eau. Réglez 20 minutes et appuyez sur les boutons STEW et START. Ferme la couverture. Une fois le temps écoulé, ajouter les jaunes mélangés à la crème. Laisser encore 7 minutes. Lorsque la cuisson est terminée, il passe automatiquement en mode MAINTIEN AU CHAUD. Saupoudrer les spaghettis préparés de parmesan ou de fromage jaune.

12. Ragoût aux pommes de terre

Préparation - 25 min.

Cuisson - 70 min.

Total - 95 min.

pommes de terre - 10 pièces
 purée de tomates - 1 c.
 carottes - 2 - 3 pièces
 huile d'olive - 3 c.
 poireaux - 1 tige
 oignon - 1 tête
 ail - 2 gousses
 riz - ¼ c.
 poivron rouge - 1 c.
 farine - 1 cuillère à soupe.
 bouillon - légumes chauds (peut-être de l'eau)
 poivre
 persil
 sol

Lavez et nettoyez les légumes. Versez la graisse dans le multicuiseur, ajoutez l'oignon et l'ail hachés. Sélectionnez la fonction friture et réglez le temps sur 10 minutes. Remuer de temps en temps, et à la 5ème minute ajouter les poireaux et les carottes hachés. A la fin, ajouter les pommes de terre. Mélanger la farine avec le poivron rouge et ajouter aux légumes. Verser le bouillon de légumes chaud pour couvrir le niveau de légumes. Assaisonnez de poivre noir et de sel, fermez le couvercle et appuyez sur le bouton de cuisson pendant 1 heure. Après environ une demi-heure, ajoutez le riz et, dans les dernières minutes, ajoutez le persil et la purée.

13. Poivrons farcis

Préparation - 25 min.

Cuisson - 65 min.

Total - 90 min.

poivrons - 8 - 10 pcs.
 viande hachée - 250 g du mélange
 riz - 1 c.
 huile d'olive - 1 cuillère à soupe.
 purée de tomates - 2 c.
 carottes - 1 - 2 pcs.

oignon - 1 tête
 poivre
 farine
 riz - 3/4 c.
 sol

Nettoyez les poivrons et retirez les graines. Mettez l'huile d'olive, les carottes hachées, le riz et les oignons dans le multicuiseur. Sélectionnez la fonction friture et programmez 15 minutes, démarrez et remuez périodiquement pendant la cuisson des légumes. Après environ 5 minutes, ajoutez la viande et assaisonnez avec du sel. Ajouter l'eau. Lorsque le liquide bout, vous devez ouvrir le couvercle et laisser refroidir le mélange. Remplir les poivrons de riz et ajouter un peu de farine. Disposer les poivrons dans la poêle et ajouter suffisamment d'eau pour couvrir les poivrons en deux. Sélectionnez la fonction de cuisson pendant 40 minutes et démarrez.

14. Risotto aux légumes

Préparation - 25 min.

Cuisson - 65 min.

Total - 90 min.

riz - 300 g grain long
 poivrons - 1 petit rouge + 1 petit vert
 huile d'olive - 1 cuillère à soupe.
 oignon - ½ petite tête
 champignons - 50 g
 petits pois - 60 g surgelés
 tomates - 150 g hachées
 bouillon - 350 ml de légumes
 safran - 1 pincée

Versez l'huile d'olive dans le multicuiseur. Sélectionnez le programme de friture et réglez sur 10 minutes. Verser les poivrons hachés, les tomates, les champignons et les oignons. Remuez de temps en temps pour éviter de brûler. Ajouter le riz, et au bout d'un moment le bouillon, les petits pois et le safran. Assaisonnez le risotto avec du sel et des épices de votre choix. Choisissez le programme riz et lancez-vous.

Antes de utilizar el aparato, lea todas las instrucciones del manual y guárdelo para futuras consultas.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Antes de usar la olla a presión eléctrica multifunción, lea y conozca todas las instrucciones a continuación:

1. La olla a presión eléctrica debe guardarse en un lugar inaccesible para los niños.
2. Coloque el dispositivo sobre una superficie horizontal, estable y resistente al calor.
3. El aparato debe estar enchufado en un tomacorriente con conexión a tierra.
4. Asegúrese de que el voltaje de la red corresponda al voltaje indicado en la placa de identificación del dispositivo.
5. Nunca coloque la olla cerca de materiales inflamables, como cortinas, carpintería, papel, etc.
6. Deje suficiente espacio alrededor de la unidad para garantizar una circulación de aire adecuada y evitar incendios, quemaduras o lesiones.
7. No enchufe el aparato en un tomacorriente donde esté enchufado otro aparato.
8. Solo deben usarse accesorios originales con el dispositivo. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede resultar peligroso.
9. No encienda el aparato cuando esté vacío.
10. No cubra ni coloque objetos sobre la olla. Mantenga las rejillas de ventilación abiertas para evitar daños al aparato.
11. No utilice el dispositivo en lugares húmedos o cálidos.
12. Como el tiempo de cocción puede variar, no encienda la olla a presión sin supervisión.

13. Antes de limpiar, se debe quitar el enchufe del tomacorriente. Solo limpie la olla a presión. No sumerja la olla a presión, el cable de alimentación ni el enchufe en agua u otros líquidos.
14. Después de enfriar, la olla a presión se puede lavar o guardar.
15. Los usuarios no pueden reparar las piezas de la olla a presión por sí mismos. Si la olla a presión se avería durante el período de garantía, comuníquese con los electricistas del centro de servicio para obtener ayuda o comuníquese con el fabricante.
16. Este electrodoméstico puede ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico de manera segura y los peligros posibles. Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento técnico del dispositivo no deben ser realizados por niños.
17. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y siempre que entienda los peligros posibles. La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niños menores de 8 años y sin supervisión. Mantenga el dispositivo y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
18. El aparato está destinado únicamente para uso doméstico.
19. El aparato está diseñado para su uso en condiciones domésticas o similares, por ejemplo:
 - locales de cocina para el personal en talleres, oficinas y otros locales de trabajo;
 - locales en fincas;

- clientes en hoteles, moteles y otros alojamientos;
- Alojamiento en régimen de “cama y desayuno”.

20. Nunca use el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
21. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera.
22. Está prohibido rociar agua sobre la olla a presión eléctrica y almacenarla en lugares húmedos.
23. Para evitar daños al cable de alimentación, los elementos relacionados deben ser reemplazados por el centro de servicio o por profesionales con experiencia.
24. El recipiente no debe abrirse hasta que la presión haya caído lo suficiente.

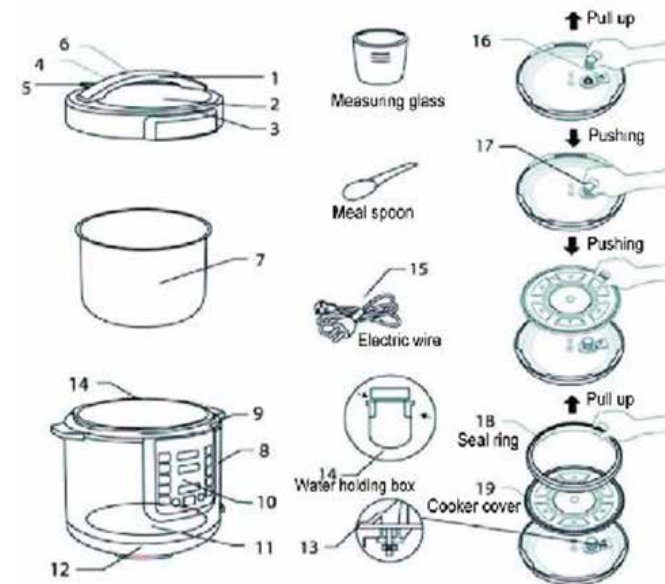
ADVERTENCIA: Evite derramar líquidos sobre el enchufe.

ADVERTENCIA: Lesiones potenciales si se usa mal.

25. Después de usar la olla, el calentador permanece caliente durante algún tiempo.

PRECAUCIÓN: algunas partes de este producto pueden calentarse mucho y causar quemaduras. Se debe tener especial cuidado cuando los niños o personas enfermas ocupen las habitaciones.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO



Taza medidora	3. Tapa	7. Recipiente interno	11. Plancha calefactora	15. Cable eléctrico
Cuchara	4. Válvula de flotación	8. Cuerpo	12. Base	16. Levantamiento
1. Mango de la tapa	5. Válvula de seguridad	9. Borde superior	13. Flotador	17. Presión Levantamiento
2. Tapa	6. Conector	10. Panel de control	14. Recipiente para contener agua	Junta tórica

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	Potencia (W)	Tensión (V, Hz)	Clase de protección	Capacidad (l)
MLC-6050P	1000-1200W	220-240V~, 50/60 Hz	I	6L



Puede seleccionar 3 favores diferentes - "Ligero; Estándar; Rico".

Elegir programa

Decreasing the parameter value

1. Función para mantener el plato caliente.
2. Interrumpir el proceso o limpiar los ajustes anteriores.

Aumentar el valor de un parámetro

Rice	Arroz	Stew	Guiso
Pre-set	Preestablecido	Pork	Cerdo
Chicken/ Lobster	Pollo/ Langosta	Cake	Pastel
Beef/ Mutton	Ternera/Cordero	Hot pot	Olla caliente
Fish	Pez	Yoghurt	Yogur
Soup	Sopa	Steam	Vapor
Bean/ Tendon	Frijol/ tendón	Frozen meat	Carne congelada
Heating/ Fry	Calentar/ Freír	Porridge	Papilla

CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO:

1. Funcionalidad: Fácil de usar
 - Varios usos: cocinar arroz al vapor, hacer congee, hornear pasteles, freír, hacer bistec/carne de res, pizza, hacer sopa; cocer al vapor y cocinar;
 - Una vez que el plato se cocina a presión, la olla a presión se abre para terminar automáticamente el trabajo.
 - Una vez finalizada la cocción, suena un pitido. La olla a presión cambia automáticamente al modo de mantenimiento del calor.
2. Conservar las cualidades de los alimentos: Más deliciosos, nutritivos y saludables;
 - Cocción hermética: conserva el valor nutricional y proporciona un sabor más rico.
 - Cocción a alta temperatura (110°C~116°C)
 - La comida es más saludable.
3. Dispositivo patentado: en comparación con otros tipos de productos, el funcionamiento de esta olla es más seguro.
 - Está equipado con un dispositivo de seguridad en la tapa de la olla, que se enciende y apaga de forma segura. Si el contacto entre la tapa de la olla y la olla interior es deficiente, no se formará alta presión en la olla. Bajo alta presión, no se puede abrir la tapa de la olla.
 - Regulador de presión; si ocurre una falla en el circuito de control de presión (temperatura) y la presión en el recipiente supera el valor máximo permitido, la válvula de seguridad operará automáticamente para garantizar la seguridad de la olla.
 - Componente de alivio de presión; si el regulador de presión está dañado y la presión en el recipiente supera el valor máximo permitido, el componente de liberación de presión liberará aire a lo largo del borde de la tapa para reducir la presión en el recipiente a presión y evitar una explosión.
 - Componente limitador de temperatura; si el recipiente interior está vacío o la temperatura sube por encima de lo permitido durante la cocción, la olla a presión cortará automáticamente su energía.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Abre la tapa de la olla
2. Sujete el mango, gírelo completamente en el sentido de las agujas del reloj y luego levante la tapa (como se muestra en la Figura 1).

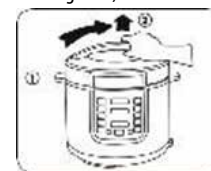


Fig.1

3. Antes de comenzar a cocinar, lave el recipiente interior con agua tibia. El volumen total de comida y agua en la olla no debe exceder los 3/5 de la altura de la olla interior. Para alimentos más duros (pollo o cordero) con menos agua, el volumen total no debe exceder los 4/5 de la altura del recipiente interior. El volumen mínimo de productos alimenticios no es inferior a 1/5 de la altura del recipiente interior. (Como se muestra en la Figura 2)

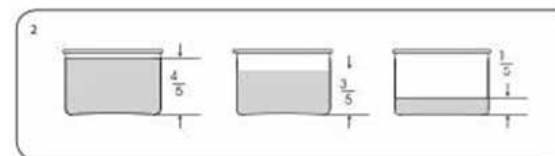


Fig.2

- Cuando cocine arroz al vapor, la cantidad de arroz no debe ser más de 12 tazas.
- En circunstancias normales, se debe agregar una taza de agua a una taza de arroz. La proporción de arroz a agua se puede cambiar según las preferencias personales.

4. Antes de cocinar, lave la olla interior y la plancha de calentamiento para asegurarse de que no tengan suciedad. Gire ligeramente la olla interior para asegurarse de que se asiente directamente sobre la plancha de calentamiento (como se muestra en la Figura 3).



Fig.3

5. Ponga la tapa.
 • Asegúrese de que la junta de silicona de la olla a presión no esté dañada y asegúrese de que la plancha interior de aluminio se pueda girar libremente con la mano.
 • Coloque la tapa y gire el mango en sentido antihorario hasta que escuche un sonido de succión (como se muestra en la figura 4).



Fig.4

6. Quite la etiqueta plateada de la válvula de alivio de presión para permitir que la válvula baje y se mueva libremente. (Como se muestra en la figura 5).

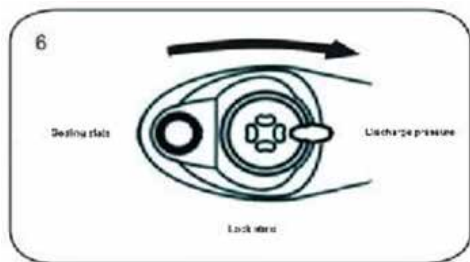


Fig.5

7. Como se muestra en la figura, coloque el recipiente de retención de agua en la olla a presión.

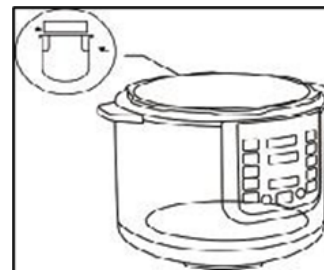


Fig.6

8. Después de encender la olla a presión, se escucha un breve pitido. 5 luces del panel de control comienzan a parpadear. La olla a presión ahora está en modo de espera.

FUNCIONES: MANTENER UNA COMIDA CALIENTE/CANCELAR:

Cuando presiona este botón mientras la olla está funcionando, entrará en modo de espera. En el modo de espera, presione este botón para ingresar la olla en el modo de aislamiento térmico, cuyo modo durará 24 horas. En el modo de aislamiento térmico, la temperatura se mantiene en el rango de (65°C ~ 75°C). Durante este tiempo, el indicador de cancelación de modo/ aislamiento térmico está encendido. Cuando la temperatura alcanza los 100°C, la luz indicadora de aislamiento se enciende normalmente.

PREAJUSTE:

- Si no necesita establecer una hora por adelantado, puede omitir este paso.
- Si necesita configurar la hora, presione la tecla de función "Preset". El tiempo máximo preestablecido es de 24 horas, puede presionar prolongadamente el botón para aumentar el tiempo rápidamente. La pantalla LED muestra la hora. El proceso de cocción comenzará después de que haya transcurrido el tiempo preestablecido.

SELECCIÓN DE SABOR:

Después de presionar el botón de función "Selección de sabor", puede elegir tres sabores diferentes para cada función: Light (Ligero); Standard (Estándar); Rich (Rico).

El tiempo predeterminado para cada función se indica a continuación.

COCCIÓN

Después de presionar cualquiera de los botones de función, la pantalla muestra el tiempo predeterminado, la luz indicadora parpadea 5 veces y la olla a presión comienza a funcionar. Puede presionar "+" o "-" para ajustar la hora. La olla entrará en el modo "mantener caliente" automáticamente cuando termine de cocinarse. Para las diferentes funciones, consulte la siguiente tabla:

Nº	Funciones	Tiempo preajustado (min)	Intervalo de tiempo posible (min)	Selección de sabor – tiempo (min.)	Tiempo preestablecido
1	Arroz	12	8 – 16	8 – 12 – 16	15 min. – 24 h.
2	Tiempo preestablecido	15	15 min. – 24 h.		

3	Pollo/Langosta	25	20 – 35	20-25-35	15 min. – 24 h.
4	Ternera/Cordero	60	50 – 70	50-60-70	15 min. – 24 h.
5	Pescado	45	35 – 55	35-45-55	15 min. – 24 h.
6	Sopa	60	40 – 75	40-60-75	15 min. – 24 h.
7	Frijol/Cartilago	50	40 – 60	40 – 50 – 60	15 min. – 24 h.
8	Calentar/Freír	10	5 – 15	5 – 10 – 15	15 min. – 24 h.
9	Cocer al vapor	35	25 – 45	25 – 35 – 45	15 min. – 24 h.
10	Cerdo	45	35 – 55	35-45-55	15 min. – 24 h.

Más funciones de cocción: presione el botón de función „Feature selection“ (“Selección de funciones”) para seleccionar más funciones. Puede presionar “+” o “-” para ajustar la hora. Pulse el botón de función „Feature selection“ (“Selección de funciones”) para seleccionar otras funciones:

Selección de funciones	Tiempo preajustado (min)	Intervalo de tiempo posible (min)	Selección de sabor – tiempo (min.)	Tiempo preestablecido
Magdalena Avena	30	20 – 35	20-30-35	15 min. – 24 h.
Guiso	12	6 – 18	6 – 12 – 18	15 min. – 24 h.
Yogur	6 h.	3 h. – 9 h.	3 h. – 6 h. – 9 h.	15 min. – 24 h.
Preparación al vapor	10	5 – 15	5 – 10 – 15	15 min. – 24 h.
Carne congelada	2	2 – 10	/	15 min. – 24 h.
Avena	20	15 – 25	15 – 20 – 25	15 min. – 24 h.

UNA VEZ TERMINADA LA COCCIÓN:

- Una vez finalizada la cocción, la olla a presión entra en el modo de calentamiento a temperatura constante.
- Apague y espere a que baje la presión.
- Gire lentamente la válvula de alivio de presión a la posición de “alivio de presión” para liberar el vapor y bajar la válvula esférica de flotador. Es decir, que no haya vapor en el recipiente (como se muestra en la Figura 6).

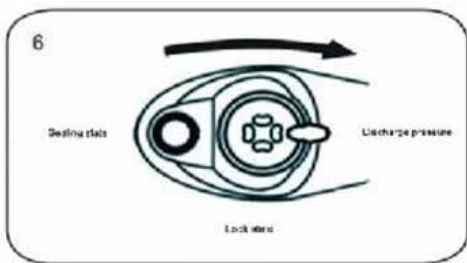


Fig.6

NOTAS: Si está cocinando sopa o verduras con más líquido, no gire la válvula de alivio de presión una vez que haya terminado de cocinar. Hay que esperar a que baje la presión.

- Después de que la presión se haya liberado por completo, gire en el sentido de las agujas del reloj y luego levante la tapa de la olla.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Nº	Descripción	Causa	Solución	
1	La tapa no se puede cerrar.	La junta no está instalada correctamente.	Ajuste la junta.	
		La válvula esférica de flotador está atascada.	Inserte con cuidado algo afilado en la válvula.	
		La válvula esférica de flotador no ha bajado.	Use un palillo de dientes e introdúzcalo con cuidado en la válvula.	
2	Hay una fuga de aire de la tapa.	La junta no está instalada correctamente.	Ajuste la junta.	
		La junta está sucia.	Limpie la junta.	
		La junta está dañada.	Cambie la junta.	
3	Hay una fuga de aire de la válvula esférica de flotador	La tapa no se ha sellado.	Cierre la tapa como se indica en el manual.	
		La junta de la válvula esférica de flotador está sucia.	Limpie la junta de la válvula de flotador.	
		La junta de la válvula esférica de flotador está dañada.	Cambie la junta.	
4	La válvula esférica de flotador no se eleva.	El volumen de agua y productos alimenticios está por debajo del límite de volumen mínimo.	Agregue la cantidad requerida de agua y productos de acuerdo con las instrucciones.	
		Fuga de aire de la tapa o válvula de alivio de presión.	Póngase en contacto con el centro de servicio para que revisen la olla a presión eléctrica.	
		E1		Sensor de circuito abierto
		E2		Círculo del sensor en cortocircuito
8	E3	Calentamiento excesivo	Baja temperatura	
9	E4	Baja temperatura		

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar, desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Lave la tapa de la olla, incluida la junta, la válvula de alivio de presión, el filtro, el orificio de ventilación, la válvula de flotador de bola y el flotador, y limpie la tapa de la olla con un paño para polvo.
- Use un paño suave para limpiar el cuerpo de la olla a presión. Está prohibido sumergir la olla a presión en agua y lavarla.
- Vierta el agua de la olla y use agua con detergente para limpiarla.
- Con un cepillo suave o un cepillo no metálico, limpie la olla interior y luego límpiela con un paño.
- Con un cepillo suave, limpie la válvula de alivio de presión y la ventilación para asegurarse de que el vapor pueda pasar.
- Nunca use utensilios de metal, limpiadores abrasivos o limpiadores químicos para limpiar el recipiente interior o el aparato. Esto dañaría la olla y sus partes.

PAPAS FRITAS

Preparación - 1 min.
Cocción - 45 min.
Total - 55 min.

papas - 500 g
 aceite - 100ml
 queso - 200 g

Ponga 100 ml en el fondo, luego pele, lave y corte las papas. Pasados 10 minutos removemos y pasados otros 10 lo sacamos y ponemos la siguiente tanda. Si lo desea, decore las papas fritas con queso.

1. Cerdo con champiñones y aceitunas

Preparación - 10 min.
Cocción - 30 min.
Total - 40 min.

paleta de cerdo - 500 g
 aceitunas - 10 - 15 uds. negro, deshuesado
 champiñones - 500 g
 mantequilla - 50 g
 pimienta
 comino
 Romero
 ajo - 1 - 2 dientes

Cortar el cerdo en juliana y, si se desea, sellar ligeramente en una sartén con un poco de aceite. Transfiera a la multicocina, agregue las aceitunas, los champiñones picados en trozos grandes, el resto de la mantequilla y las especias. Inicie un programa de horneado de 30 minutos. Sirva el cerdo guisado de esta manera o con una guarnición de papas fritas.

2. Detalles con frijoles

Preparación - 15 min.
Cocción - 255 min.
Total - 270 min.

carne picada - 400 g de ternera
 zanahorias - 1 pieza grande
 cebolla - 1 cabeza
 tomates - 200 g de cubos enlatados
 caldo - 400 ml de ternera
 orégano - 1 cucharadita. seco
 albahaca - 1 cucharadita seco
 frijoles - 400 g rojos, enlatados, enlatados
 detalles - 1 cucharadita. pasta

pimienta negra - al gusto
 aceite - 1 cucharada

Vierta el aceite en la olla multicocina y encienda la freidora. Freír la carne picada en la multicocina durante 15 minutos. Remueve y presiona con una cuchara hasta que se deshaga y cambie de color durante unos 10 minutos. Agregue las cebollas y las zanahorias, precortadas en cubos y fría los 5 minutos restantes. Agregue los tomates cortados en cubitos, el caldo, las especias y comience el programa de cocción lenta durante 4 horas. Después de 3 horas y media, agregue los frijoles y la pasta y deje que el plato termine según lo programado.

3. Magdalena de chocolate con nueces

Preparación - 10 min.
Cocción - 45 min.
Total - 55 min.

huevos - 4 piezas
 azúcar en polvo - 225 g
 mantequilla - 75 g
 harina - 160 g
 polvo de hornear - 2 cucharaditas.
 chocolate negro - 100 g
 nueces - 100 g molidas

En un bol, rompe los huevos junto con el azúcar glass. Batir hasta que esté cremoso. Agrega la mantequilla a esta mezcla y continúa batiendo con la batidora. Poco a poco agregue la harina, agregando el polvo de hornear por adelantado. Derretir el chocolate en un bol y verterlo, junto con las nueces molidas, a la mezcla. Engrase el fondo y las paredes del recipiente de cocción con aceite o aceite y vierta la mezcla preparada. Elija su programa, cierre la tapa y presione iniciar.

4. dulces

Preparación - 10 min.
Cocción - 50 min.
Total - 60 min.

PARA PASTEL
 harina - 2 2/3 cucharaditas. blanco
 azúcar - 1 1/2 cucharadita.
 cacao - 6 cucharadas
 bicarbonato de sodio - 2 cucharaditas.
 sal - 1/2 cucharadita
 vinagre - 2 cucharadas.
 aceite - 2/3 cucharadita.
 agua - 2 cucharaditas
 vainilla

5. SOBRE EL ACRISTALAMIENTO

cacao

manteca

azúcar

leche fresca - o agua

Mezclar los ingredientes secos, agregar el resto y mezclar con batidora hasta obtener una mezcla homogénea. Coloque en el recipiente para hornear y hornee en el programa BAKE durante 40 minutos a 150 grados. Voltear y hornear en BAKE por 10 minutos a 180 grados. Retirar, enfriar un poco y cortar. Dejar enfriar. Hacer un glaseado de mantequilla derretida, azúcar y cacao y calentar al microondas o al baño maría hasta homogeneizar los ingredientes. El pastel se riega, frío, con glaseado tibio.

6. Pizza

Preparación - 10 min.

Cocción - 30 min.

Total - 40 min.

masa - 800 g

puré de tomate - 300 g

sabroso

Sol

queso fundido - 200 g

champiñones - 300 g

salami - 200 g

queso amarillo - 300 g

Tomamos una bola de masa y la colocamos en el fondo de la multicocina, tratando de colocarla en el fondo del recipiente del aparato. Sobre la masa poner los productos (pasta de tomate, sal, ajedrea, champiñones, queso fundido, salami y queso) en la cantidad deseada. En cuanto a la pizza normal y corriente, encendemos el aparato. Hornee en el programa Bake a 180 grados durante 25-30 minutos.

7. Crema de pollo con champiñones y puerros

Preparación - 10 min.

Cocción - 55 min.

Total - 65 min.

pueros - 1 tallo

muslos de pollo - 1 kg.

pimiento rojo - 1 cucharada.

nuez moscada

pimienta blanca

Sol

champiñones - 300g.

crema - 300 ml. Cocinando

aceite - 3 cucharadas

Limpia el puerro y cortarlo en trozos. Póngalo junto con el aceite y el pimiento rojo en el bol de la multicocina. Encienda y ajuste el programa a 55 minutos. Cocine durante 6-7 minutos hasta que los puerros estén suaves. Añadir los muslos de pollo y los champiñones troceados y limpios. Sazone con sal, pimienta blanca y nuez moscada. Cocine durante unos 15 minutos, luego vierta la crema, cierre la tapa y deje que el plato se cocine y espese. Servir el plato con perejil finamente picado.

8. pan delicioso

Preparación - 10 min.

Cocción - 100 min.

Total - 110 min.

harina - 250 g blanca

harina estándar - 150 g

harina de centeno - 100 g

sal - 1 1/2 cucharadita.

azúcar - 1 cucharada

aceite de oliva - 1 cucharada.

levadura - 1 sobre seco

agua - 320 ml tibia

aceite - para untar

Tamizar la harina en un bol. Agregue los productos restantes y revuelva. Añadir un poco de agua y amasar una masa suave. Forme la masa terminada en una bola. Engrase el recipiente de la multicocina con aceite con un cepillo de silicona. Coloque la bola de masa en el medio y configure el programa HORNEADO, configurando la temperatura a 60 grados y el tiempo de leudado a 45 minutos. Presione el botón INICIO. Una vez que la masa haya subido y doblado su volumen, apaga el modo desde el MENÚ, vuelve a programar con el botón HORNO, pero esta vez a 150 grados durante 55 minutos. 10 minutos antes de que finalice la cocción, abra la tapa y gire el pan con cuidado para que se hornee uniformemente. Después de hornear, gire el pan en la parrilla. El pan es muy sabroso, suave por dentro y con una corteza crujiente.

9. Pastel de pan con papas y tocino

Preparación - 30 min.

Cocción - 55 min.

Total - 85 min.

PARA LA MASA

harina - 300 g

Mayo - 1 cucharadita. seco

sal - 1 cucharadita

azúcar - 1 cucharadita

leche fresca - 1 cucharadita.

aceite - 2 cucharadas

PARA EL RELLENO

papas - 3 piezas cocido mediano

pueros - 1 tallo

huevos - 1 pieza

tocino - 50 g

Sol

pimienta

aceite - 3 cucharadas

queso amarillo - para espolvorear

pimentón - para espolvorear

Disolver la levadura en la leche. Agregue el azúcar y revuelva. Agregue el líquido y otros ingredientes a la harina y amase una masa suave. Deje que duplique su volumen. Pelar un puerro y cortarlo en círculos. Guisarlo en la grasa. Añadir el tocino picado y freír durante 2-3 minutos. Retire el relleno de la placa y enfríe. Triture las papas, sazone con sal y pimienta y bata el huevo. Revuelva hasta que esté homogéneo. Extienda la masa sobre una corteza delgada. Coloque una capa de papas y, encima, una capa de relleno con puerros y tocino. Reúna los bordes de la masa y forme una bola. Engrase el recipiente de la multicocina con grasa, coloque la bola de pan y encienda el programa de horneado: 55 minutos. 10 minutos antes del final de la cocción, gire el pastel de pan. Retire el pastel terminado y, mientras aún está caliente, espolvoree con queso amarillo rallado y pimientón.

10. pasta boloñesa**Preparación - 10 min.****Cocción - 45 min.****Total - 55 min.**

aceite de oliva - 1 - 2 cucharadas.
cebolla - 1 cabeza mediana
zanahorias - 1 pieza
apio - seco o fresco
champiñones - 5 - 6 piezas ..
carne picada - 250 g.
puré de tomate - 2 cucharadas.
tomates - 4 - 5 piezas
ajo - 1 diente
especia universal - 2 cucharaditas. especia de espagueti
espuma - 250 g
agua - 270ml
vino tinto - 50 ml

Picar finamente las verduras. Ponga aceite de oliva, cebollas, zanahorias, apio, champiñones y carne picada en el recipiente de cocción. Pulse el botón MENÚ, seleccione el programa FREÍR. Pulse TIME y ajuste a 13 minutos. Presiona inicio.

Freír durante 8 minutos, luego agregar el puré de tomate, los tomates picados, el ajo, las especias y el vino tinto. Continuar con FRY. Agregue la pasta y el agua al mismo tiempo. Seleccione el programa GUIADO y ajuste el tiempo a 30 minutos. Cierra la tapa y presiona INICIO. Sirva la pasta terminada con parmesano rallado u otro tipo de queso si lo desea.

11. Espagueti Carbonara**Preparación - 5 min.****Cocción - 37 min.****Total - 42 min.**

aceite de oliva - 1 cucharada.
cebolla - 1/2 cabeza mediana
ajo - 1 diente
espaguetis - 200 g
tocino - 100 g
nata para cocinar - 180 ml
agua - 540ml
yemas - 3 piezas

parmesano - 4 cucharadas rallado (o queso amarillo)

Sol

pimienta

Ponga el aceite de oliva, la cebolla finamente picada y el ajo machacado en el recipiente de cocción. Pulse el botón MENÚ y seleccione el programa FREÍR. Presione la opción HORA, configure 10 minutos. Comience con COMENZAR. Revuelva ocasionalmente. Parte los espaguetis por la mitad y agrégalos al bol junto con el agua. Fije 20 minutos y presione los botones GUIISO y INICIO. Cerrar la tapa. Pasado el tiempo, añadimos las yemas mezcladas con la nata. Fije por otros 7 minutos. Cuando finaliza la cocción, cambia automáticamente al modo MANTENER CALIENTE. Espolvorea los espaguetis preparados con parmesano o queso amarillo.

12. estofado con patatas**Preparación - 25 min.****Cocción - 70 min.****Total - 95 min.**

papas - 10 piezas
puré de tomate - 1 cucharada.
zanahorias - 2 - 3 piezas
aceite de oliva - 3 cucharadas.
puerros - 1 tallo
cebolla - 1 cabeza
ajo - 2 dientes
arroz - ¼ cucharadita.
pimiento rojo - 1 cucharada.
harina - 1 cucharada
caldo - verduras calientes (tal vez agua)
pimienta
perejil
Sol

Lavar y limpiar las verduras. Vierta la grasa en la multicocina, agregue la cebolla picada y el ajo. Seleccione la función de freír y ajuste el tiempo a 10 minutos. Remueve de vez en cuando y en el minuto 5 añada los puerros y las zanahorias troceadas. Al final añadir las patatas. Mezclar la harina con el pimiento rojo y añadir a las verduras. Verter caldo de verduras caliente hasta cubrir el nivel de las verduras. Sazone con pimienta negra y sal, cierre la tapa y presione el botón de cocción durante 1 hora. Después de aproximadamente media hora agrega el arroz, y en los últimos minutos agrega el perejil y haz puré.

13. Pimientos rellenos**Preparación - 25 min.****Cocción - 65 min.****Total - 90 min.**

pimientos - 8 - 10 piezas
carne picada - 250 g de la mezcla
arroz - 1 cucharadita
aceite de oliva - 1 cucharada.

puré de tomate - 2 cucharadas.
zanahorias - 1 - 2 piezas

cebolla - 1 cabeza
pimienta
harina
arroz - 3/4 cucharadita
Sol

Limpia los pimientos y quitarles las semillas. Ponga el aceite de oliva, las zanahorias picadas, el arroz y las cebollas en la olla multicocina. Seleccione la función de freír y programe durante 15 minutos, comience y revuelva periódicamente mientras se cocinan las verduras. Después de unos 5 minutos, agregue la carne y sazone con sal. Agregue el agua. Cuando el líquido hierva, debe abrir la tapa y dejar que la mezcla se enfríe. Rellenar los pimientos con arroz y añadir un poco de harina. Coloque los pimientos en la sartén y agregue suficiente agua para cubrir los pimientos por la mitad. Seleccione la función de cocción durante 40 minutos y comience.

14. risotto con verduras

Preparación - 25 min.
Cocción - 65 min.
Total - 90 min.

arroz - 300 g de grano largo
pimientos - 1 rojo pequeño + 1 verde pequeño
aceite de oliva - 1 cucharada.
cebolla - ½ cabeza pequeña
champiñones - 50 g
guisantes - 60 g congelados
tomates - 150 g picados
caldo - 350 ml de verduras
azafrán - 1 pizca

Vierta aceite de oliva en la multicocina. Seleccione el programa de fritura y ajuste durante 10 minutos. Vierta los pimientos picados, los tomates, los champiñones y las cebollas. Remueve de vez en cuando para evitar que se queme. Añadir el arroz, y al cabo de un rato el caldo, los guisantes y el azafrán. Sazone el risotto con sal y especias de su elección. Elija el programa de arroz y comience.

Преди да използвате уреда, прочетете всички инструкции в упътването и го запазете за бъдещи справки.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ ЗА ОБЕЗПЕЧАВАНЕ НА БЕЗОПАСНОСТТА

Преди да използвате мултифункционалната електрическа тенджера под налягане, прочетете и се запознайте с всички инструкции по-долу:

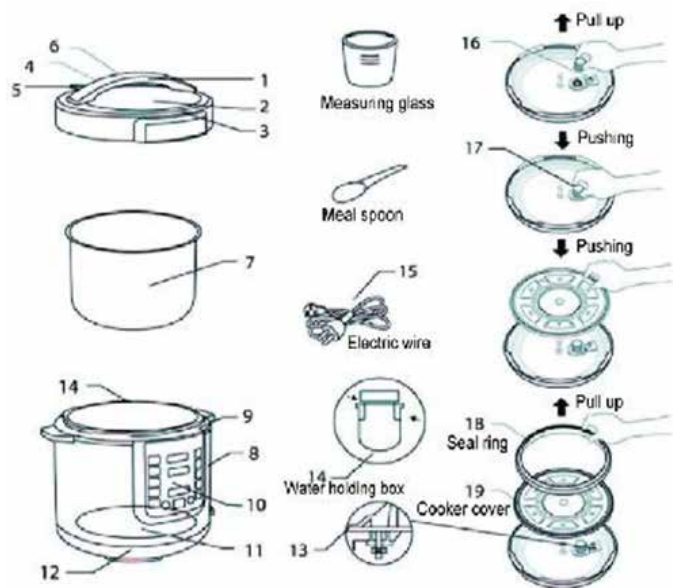
1. Електрическата тенджера под налягане трябва да се прибира на място, недостъпно за деца.
2. Поставете уреда върху хоризонтална стабилна и топлоустойчива повърхност.
3. Уредът трябва да бъде включван в заземен електрически контакт.
4. Уверете се, че мрежовото напрежение съответства на напрежението, посочено на фабричната табелка на уреда.
5. Никога не поставяйте уреда в близост до леснозапалими материали, например завеси, дървени изделия, хартия и така нататък.
6. Оставете достатъчно пространство около уреда, за да се обезпечи достатъчно добра циркулация на въздуха и за предотвратяване на възникването на пожар, изгаряния или наранявания.
7. Не включвайте уреда в електрически контакт, в който е включен друг уред.
8. С уреда трябва да се използват само оригинални аксесоари. Използването на аксесоари, не препоръчани от производителя, може да създаде опасност.
9. Не включвайте уреда празен.
10. Не покривайте и не поставяйте предмети върху уреда. Поддържайте отворите за изходящ въздух отворени, за да предотвратите повреди на уреда.

11. Не използвайте уреда във влажни или топли места.
12. Тъй като продължителността на приготвяне на ястието може да се промени, не включвайте тенджерата под налягане, когато няма кой да я наблюдава.
13. Преди почистване щепселът трябва да се извади от буксата. Почиствайте само тенджерата под налягане. Забранено е да накисвате тенджерата под налягане, хранящия кабел и щепсела във вода или други течности.
14. След охлаждането и, тенджерата под налягане може да бъде измита или прибрана.
15. Потребителите не могат самостоятелно да ремонтират части в тенджерата под налягане. Ако тенджерата под налягане се повреди по време на гаранционния си срок, обърнете се към електротехниците в сервизния център за помощ или се свържете с производителя.
16. Този уред може да се използва от лица (включително деца) с намалени физически, сензорни или ментални възможности или такива, които нямат опит и познания, ако те бъдат наблюдавани или ако са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и опасностите, свързани с него. Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да не си играят с уреда. Почистването и техническата поддръжка на уреда не трябва да се извършват от деца.
17. Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст и лица с намалени физически, сензорни или ментални възможности или такива, които нямат опит и познания, ако те бъдат наблюдавани или ако са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и при условие, че разбират опасностите, свързани с него. Почистване и поддръжка на уреда

- не трябва да се извършва от деца, ако са под 8-годишна възраст и не се наблюдават. Пазете уреда и неговия кабел на недостъпно за деца под 8 годишна възраст място.
18. Уредът е предназначен само за битова употреба.
 19. Уредът е предназначен за употреба в битови или подобни условия, например:
 - кухненски помещения за персонал в цехове, офиси и други работни помещения;
 - помещения във ферми;
 - клиенти в хотели, мотели и други помещения за настаняване;
 - Места за настаняване тип „нощувка и закуска“.
 20. Никога не използвайте уреда с външен таймерен изключвател или отделна система за дистанционно управление.
 21. Не допускайте кабела да виси от ръба на маса или плот.
 22. Забранено е да се пръска вода върху електрическата тенджера под налягане и да я съхранявате във влажни места.
 23. За да се избегне повреда на хранящия кабел, свързаните с него елементи трябва да бъдат заменени от сервизния център или опитни специалисти.
 24. Съдът не трябва да се отваря, докато налягането не спадне в достатъчна степен.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Избягвайте разливане на течности върху буксата.**
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Потенциално нараняване при неправилна употреба.
25. След употреба на тенджерата, нагревателят остава още известно време горещ.

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



Мерителна чашка	3. Капак	7. Вътрешен съд	11. Нагревателна плоча	15. Електрически кабел
Лъжица	4. Поплавков клапан	8. Корпус	12. Основа	16. Вдигане
1. Ръкохватка на капака	5. Предпазен клапан	9. Горен ръб	13. Поплавък	17. Натискане Вдигане
2. Капак	6 Конектор	10. Панел за управление	14. Съдче за задържане на вода	Уплътнителен пръстен

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Възможност за избиране на 3 различни вкуса - "Light; Standard; Rich".

Избор на програма

Намаляване на стойност на параметър

1. Функция за поддържане топло ястие
2. Прекъсване на процеса или изчистване на предходни настройки

Увеличаване на стойност на параметър

Модел	Мощност (W)	Напрежение (V, Hz)	Клас на защита	Вместимост (л)
MLC-6050P	1000-1200W	220-240V~, 50/60 Hz	I	6L

Rice	Ориз	Stew	Задушаване
Pre-set	Предварително зададено време	Pork	Свинско месо
Chicken/ Lobster	Пиле/Омар	Cake	Кекс
Beef/ Mutton	Говеждо/овнешко	Hot pot	Яхния
Fish	Риба	Yoghurt	Кисело мляко
Soup	Супа	Steam	Приготвяне на пара

Bean/Tendon	Боб/Хрущяли	Frozen meat	Замразено месо
Heating/ Fry	Загряване/Пържене	Porridge	Овесена каша

ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА:

1. **Функционалност:** Лесна за употреба
 - Разнообразно използване: Варене на ориз на пара, приготвяне на конджи, печене на кейк, пържене, приготвяне на стек/телешко, пица, приготвяне на супа; приготвяне на пара и готвене;
 - След като ястието се приготви под налягане, тенджерата под налягане се отваря, за да завърши автоматично работата.
 - След завършване на готвенето, се издава звуков сигнал. Тенджерата под налягане преминава автоматично в режим на запазване на топло ястието.
2. **Запазване на качествата на храната:** По-вкусни, хранителни и здравословни;
 - Херметично готвене: Запазва хранителната стойност и осигурява по-богат вкус.
 - Готвене при висока температура (110°C~116°C)
 - Храната е по-здравословна.
3. **Патентовано устройство:** В сравнение с другите видове продукти, работата на тази тенджера е по-безопасна.
 - Тя е снабдена с предпазно устройство на капака на тенджерата, което се включва и изключва безопасно. Ако контактът на капака на съда и вътрешния съд е лош, няма да се формира високо налягане в тенджерата. Под високо налягане, не може да отвори капака на тенджерата.
 - Регулатор на налягането; ако възникне повреда във веригата за контрол на налягането (температурата) и налягането в съда се повиши над максимално допустимата стойност, предпазният клапан ще се задейства автоматично, за да гарантира безопасността на уреда.
 - Компонент за изпускане на налягане; ако регулаторът на налягането е повреден и налягането в съда се повиши над максимално допустимата стойност, компонентът за изпускане на налягането ще изпусне въздух по протежение на ръба на капака, за да намали налягането в съда налягане и да предотврати експлозия.
 - Компонент за ограничаване на температурата; ако вътрешният съд е празен или температурата се повиши над допустимата по време на готвене, тенджерата под налягане автоматично ще прекъсне захранването си.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

1. Отворете капака на тенджерата
2. Хванете дръжката, завъртете я по часовниковата стрелка докрай и след това вдигнете капака (както е показано на фигура 1).



Fig.1

3. Преди да пристъпите към приготвяне на ястия, измийте вътрешния съд с топла вода. Общият обем на хранителните продукти и водата в тенджерата не трябва да надвишава 3/5 от височината на вътрешния съд. За по-твърди храни (кокошка или овнешко) с по-малко вода, общият обем не трябва да надвишава 4/5 от височината на вътрешния съд. Минималният обем хранителни продукти е не по-малко от 1/5 от височината на вътрешния съд. (Както е показано на фигура 2)

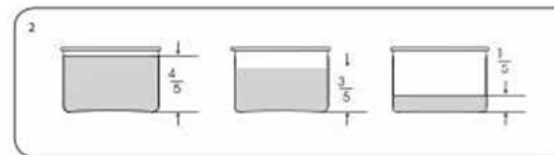


Fig.2

- Когато се приготвя ориз на пара, количеството ориз не трябва да е повече от 12 чаши.
 - При нормални обстоятелства на една чаша ориз трябва да се налива една чаша вода. Съотношението на ориз и вода може да бъде променено в зависимост от личните предпочитания.
4. Преди готвене измийте вътрешния съд и нагревателната плоча, за да е сигурно, че няма замърсявания по тях. Леко завъртете вътрешния съд, за да се уверите, че е застанал точно върху нагревателната плоча (както е показано на фигура 3).

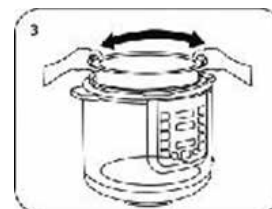


Fig.3

5. Поставете капака.
 - Уверете се, че силиконовото уплътнение на тенджерата под налягане не е повредено и се уверете, че вътрешната алуминиева плоча може да се върти свободно на ръка.
 - Поставете капака и завъртете дръжката обратно на часовниковата стрелка, докато чуete звук на всмукване (както е показано на фигура 4).



Fig.4

6. Скъсайте сребристия етикет, поставен на клапана за изпускане на налягането, за да може клапанът да се спусне долу и да се движи свободно. (Както е показано на фигура 5).

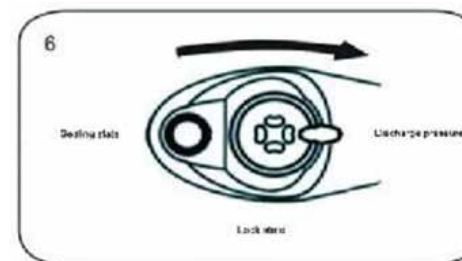


Fig.5

7. Както е показано на фигурата, поставете кутийката за задържане на вода в тенджерата под налягане.

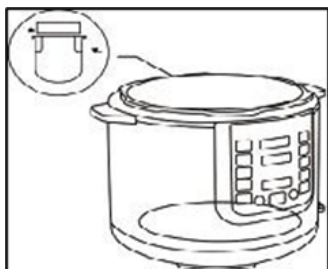


Fig.6

8. След включване на тенджерата под налягане се чува кратък звуков сигнал. 5 светлинни индикатора на панела за управление започват да мигат. Сега тенджерата под налягане е в режим на изчакване.

ФУНКЦИИ: ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛО ЯСТИЕ/ОТМЯНА:

Когато натиснете този бутон, докато тенджерата работи, тя ще влезе в режим на изчакване. В режим на изчакване натиснете този бутон, за да влезе тенджерата в режим на термична изолация, който режим ще продължи 24 часа. В режим на термична изолация се поддържа температура в диапазона (65°C~75°C). През това време свети индикаторът за термична изолация/отмяна на режима. Когато температурата достигне 100°C, светлинният индикатор за изолация светва нормално.

ПРЕДВАРИТЕЛНА НАСТРОЙКА:

- a. Ако не е необходимо да задавате предварително време, можете да пропуснете тази стъпка.
- b. Ако е необходимо да зададете време, натиснете функционален клавиш „Pre-set“. Максималното предварително задавано време е 24 часа, можете да натиснете продължително бутон, за да увеличите бързо времето. На LED дисплея се показва времето. Процесът на готвене ще започне след изтичане на предварително зададеното време.

ИЗБОР НА ВКУС:

След като натиснете функционален бутон „Taste selection“ (Избор на вкус), можете да изберете три различни вкуса за всяка функция: Light (Лек); Standard (Стандартен); Rich (Богат). Времето по подразбиране за всяка от функциите е дадено по-долу.

ГОТВЕНЕ

След натискане на някой от функционалните бутони, на дисплея се извежда времето по подразбиране, светлинният индикатор премигва 5 пъти и тенджерата под налягане започва да работи. Можете да натиснете „+“ или „-“, за да коригирате времето. Тенджерата ще влезе в режим „поддържане на топлина“ автоматично, когато завърши готвенето. За различните функции разгледайте таблицата по-долу:

№	Функции	Време по подразбиране (мин.)	Възможен интервал на времето (мин.)	Избор на вкус – време (мин.)	Предварително зададено време
1	Ориз	12	8 – 16	8 – 12 – 16	15 мин. – 24 ч.
2	Предварително зададено време	15	15 мин. – 24 ч.		

3	Пиле/Омар	25	20 – 35	20-25-35	15 мин. – 24 ч.
4	Говеждо/овнешко	60	50 – 70	50-60-70	15 мин. – 24 ч.
5	Риба	45	35 – 55	35-45-55	15 мин. – 24 ч.
6	Супа	60	40 – 75	40-60-75	15 мин. – 24 ч.
7	Боб/Хрущяли	50	40 – 60	40 – 50 – 60	15 мин. – 24 ч.
8	Загриване/Пържене	10	5 – 15	5 – 10 – 15	15 мин. – 24 ч.
9	Задушаване	35	25 – 45	25 – 35 – 45	15 мин. – 24 ч.
10	Свинско месо	45	35 – 55	35-45-55	15 мин. – 24 ч.

Още функции за готвене: Натиснете функционалния бутон „Feature selection“ (Избор на функции), за да изберете още функции. Можете да натиснете „+“ или „-“, за да коригирате времето. Натиснете функционалния бутон „Feature selection“ (Избор на функции), за да изберете други функции:

Избор на функции	Време по подразбиране (мин.)	Възможен интервал на времето (мин.)	Избор на вкус – време (мин.)	Предварително зададено време
Кекс	30	20 – 35	20-30-35	15 мин. – 24 ч.
Яхния	12	6 – 18	6 – 12 – 18	15 мин. – 24 ч.
Кисело мляко	6 ч.	3 ч. – 9 ч.	3 ч. – 6 ч. – 9 ч.	15 мин. – 24 ч.
Приготвяне на пара	10	5 – 15	5 – 10 – 15	15 мин. – 24 ч.
Замразено месо	2	2 – 10	/	15 мин. – 24 ч.
Овесена каша	20	15 – 25	15 – 20 – 25	15 мин. – 24 ч.

СЛЕД КРАЯ НА ГОТВЕНЕТО:

1. Когато ястието е готово, тенджерата под налягане влиза в режим на подгриване при постоянна температура.
2. Изключете и изчакайте налягането да спадне.
3. Бавно завъртете клапана за изпускане на налягането до позиция „discharge pressure“ (изпускане на налягането), за да се изпусне парата и да се спусне сферичния поплавков клапан. Т.е. да няма пара в съда (както е показано на фигура б).

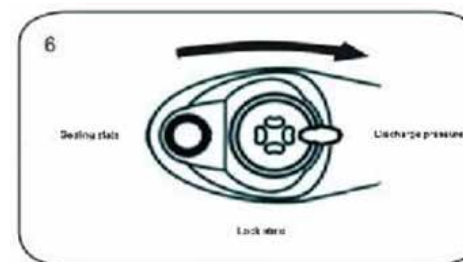


Fig.6

ЗАБЕЛЕЖКИ: Ако приготвяте супа или зеленчуци с повече течност, не завъртайте клапана за изпускане на налягането след края на готвенето. Необходимо е да изчакате налягането да спадне.

- След пълното изпускане на налягането завъртете по часовниковата стрелка и след това вдигнете капака на тенджерата.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

№	Описание	Причина	Решение
1	Капакът не може да се затвори.	Уплътнението не е поставено правилно.	Наместете уплътнението.
		Сферичният поплавков клапан е заседнал.	Внимателно промушете нещо остро в планката на клапана.
2	Капакът не може да се отвори.	Сферичният поплавков клапан не се е спуснал.	Използвайте клечка за зъби и я промушете внимателно в клапана.
		Има пропускане на въздух от капака	Уплътнението не е поставено правилно.
		Уплътнението е замърсено.	Почистете уплътнението.
		Уплътнението е повредено.	Сменете уплътнението.
		Капакът не е херметизирал.	Затворете капака, както е указано в упътването.
4	Има пропускане на въздух от сферичния поплавков клапан	Уплътнението на сферичния поплавков клапан е замърсено.	Почистете уплътнението на сферичния поплавков клапан.
		Уплътнението на сферичния поплавков клапан е повредено.	Сменете уплътнението на сферичния поплавков клапан.
5	Сферичният поплавков клапан не се вдига.	Обемът на водата и хранителните продукти е под ограничението за минимален обем.	Поставете необходимото количество вода и продукти съгласно инструкциите.

		Изтичане на въздух от капака или от клапана за изпускане на налягането.	Обърнете се към сервисния център, за да направят проверка на електрическата тенджера под налягане.
6	E1	Отворена верига на сензора	
7	E2	Окъсена верига на сензора	
8	E3	Прегряване	
9	E4	Ниска температура	

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Преди да пристъпите към почистване изключете щепсела от контакта на захранващата мрежа.
- Измийте капака на тенджерата, включително уплътнението, клапана за изпускане на налягане, филтъра, вентилационния отвор, сферичния поплавков клапан и поплавъка и избършете капака на тенджерата с кърпа за прах.
- Използвайте мека кърпа, за да избършете корпуса на тенджерата под налягане. Забранено е да се потапя тенджерата под налягане във вода и да я миете.
- Излейте водата от тенджерата и използвайте вода с миещ препарат, за да япочистите.
- С мека четка или с неметална четка почистете вътрешния съд и след това го избършете с кърпа.
- С мека четка почистете клапана за изпускане на налягането и вентилационния отвор, за да се уверите, че парата може да преминава.
- Никога не използвайте метални прибори, абразивни почистващи препарати или химически почистващи средства за почистването на вътрешния съд или на уреда. Това би повредило уреда и неговите части.

ЕЦЕПТИ

- 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 картопки. След 10 минути разбъркваме и след още 10 изваждаме и слагаме следващата партида. По желание гарнираме пържените картофи със сирене.

- 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
кимсион
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 картопки.

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 сл.

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 програмата.

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 сл.
сода бикарбонат - 2 ч.л.
сол - 1/2 ч.л.
оцет - 2 сл.
олио - 2/3 ч.ч.
вода - 2 ч.ч.
ванилия

ЗА ГЛАЗУРАТА
какао
масло
захар
прясно мляко - или вода

Разбъркват 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 BAKE 40 минути на 150 градуса. Обръща се и се допича на BAKE за 10 минутки на 180 градуса. Изважда се, охлажда се леко и се реже. Остава 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 количество. 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 прازа 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 пряното мляко. Добавете захарта и разбъркайте. Добавете течността и останалите съставки към брашното и замесете меко тесто. Оставете го да удвои обема си. Обелете прازа 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 чукания чесън в съда за готвене. Натиснете бутоната MENU и изберете програмата FRY. Натиснете опцията TIME, задайте 10 минути. Стартирайте със START. Разбърквайте от време на време. Счулете 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 мултикукърта, добавете нарязания лук и чесън. 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 мултикукърта. 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 мултикукърта. 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.

Înainte de a utiliza aparatul, citiți toate instrucțiunile din acest manual și păstrați-l pentru referințe ulterioare.

MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

Înainte de a utiliza oala sub presiune electrică multifuncțională, citiți și familiarizați-vă cu toate instrucțiunile de mai jos:

1. Oala sub presiune electrică trebuie să fie depozitată în afara razei de acțiune a copiilor.
2. Așezați aparatul pe o suprafață orizontală stabilă și rezistentă la căldură.
3. Aparatul trebuie să fie conectat la o priză electrică cu împământare.
4. Asigurați-vă că tensiunea de rețea corespunde tensiunii indicate pe plăcuța de identificare a aparatului.
5. Nu așezați niciodată aparatul în apropierea unor materiale inflamabile, de exemplu perdele, tâmplărie, hârtie etc.
6. Lăsați suficient spațiu în jurul aparatului pentru a asigura o circulație adecvată a aerului și pentru a preveni incendiile, arsurile sau rănille.
7. Nu conectați aparatul la o priză electrică în care este conectat un alt aparat.
8. Cu aparatul trebuie utilizate numai accesoriile originale. Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producător poate crea pericole.
9. Nu conectați aparatul gol.
10. Nu acoperiți și nu așezați obiecte pe aparat. Țineți deschise orificiile de evacuare a aerului pentru a preveni deteriorarea aparatului.
11. Nu utilizați aparatul în locuri umede sau calde.
12. Deoarece timpul de gătire se poate modifica, nu porniți oala sub presiune atunci când nu este nimeni care să supravegheze.
13. Ștecherul trebuie scos din priză înainte de curățare. Curățați doar oala sub presiune. Este interzisă înmuierea oalei sub presiune, a cablului de alimentare și a ștecherului în apă sau în alte lichide.

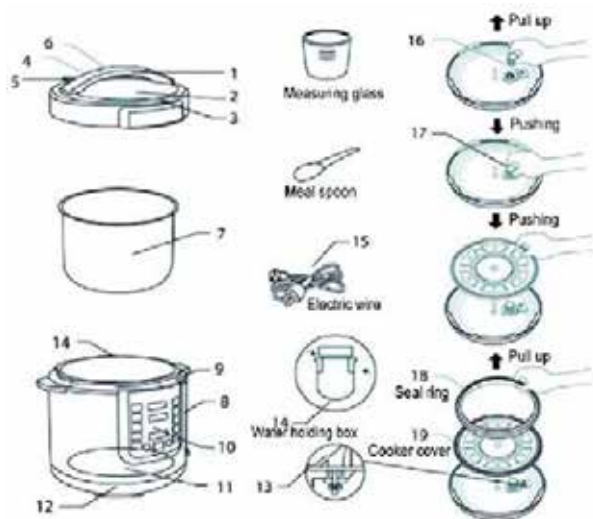
14. După răcire, oala sub presiune poate fi spălată sau depozitată.
15. Utilizatorii nu au voie să repare independent piesele din oala sub presiune. În cazul în care oala sub presiune se defectează în perioada de garanție, contactați electricienii de la centrul de service pentru asistență sau contactați producătorul.
16. Acest aparat poate fi utilizat de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu au experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și la pericolele asociate acestuia. Copiii trebuie supravegheați, astfel încât să nu se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie efectuate de către copii.
17. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu au experiență și cunoștințe suficiente, doar dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg pericolele asociate acestuia. Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie efectuate de către copii cu vârsta sub 8 ani și nesupravegheați. Țineți aparatul și cablul acestuia departe de copiii cu vârsta sub 8 ani.
18. Aparatul este destinat exclusiv uzului casnic.
19. Aparatul este destinat utilizării în medii domestice sau similare, de exemplu:
 - spații de bucătărie pentru personalul din ateliere, birouri și alte zone de lucru;
 - spații în ferme;
 - clienți în hoteluri, moteluri și alte tipuri de cazare;
 - Cazare cu mic dejun și cazare.
20. Nu utilizați niciodată aparatul cu un întrerupător de temporizare extern sau cu un sistem de telecomandă separat.
21. Nu lăsați cablul să atârne de marginea unei mese sau a unui blat.

- 22.** Este interzisă stropirea cu apă a oalei electrice sub presiune și depozitarea acesteia în locuri umede.
- 23.** Pentru a evita deteriorarea cablului de alimentare, elementele asociate trebuie să fie înlocuite de către centrul de service sau de către profesioniști cu experiență.
- 24.** Vasul nu trebuie deschis până când presiunea nu scade suficient.
AVERTISMENT: Evitați să vărsați lichide pe mufă.
AVERTISMENT: Rănire potențială în caz de utilizare incorectă.
- 25.** După utilizarea aparatului, încălzitorul rămâne fierbinte pentru o perioadă de timp.

ATENȚIE – Unele părți ale acestui produs pot deveni foarte fierbinți și pot provoca arsuri. O atenție deosebită trebuie acordată atunci când în încăpere se află copii sau persoane infirme.

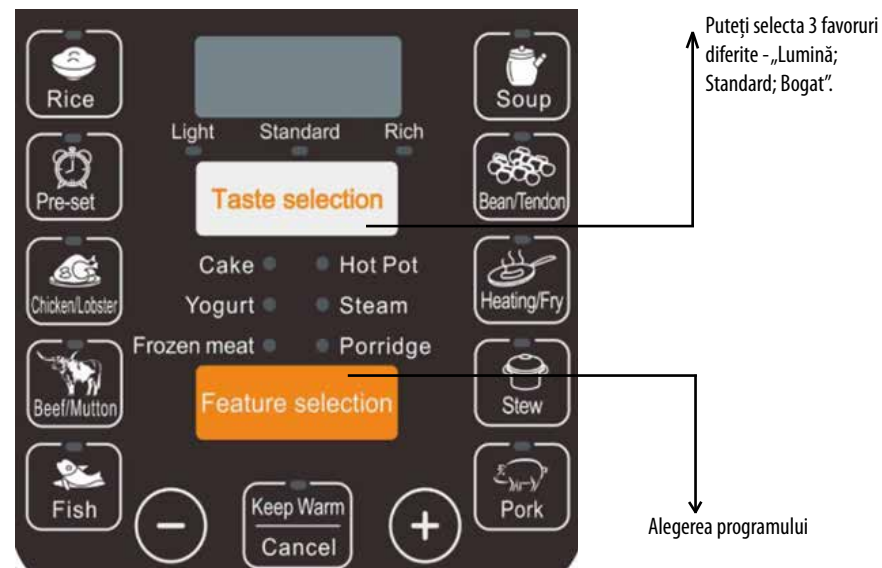
DESCRIEREA DISPOZITIVULUI

Cană de măsurat	3. Capac	7. Vas interior	11. Plită cu încălzitor	15. Cablu electric
Lingură	4. supapa cu bilă flotantă	8. Corpus	12. Bază	16. Ridicare
1. Mănerul capacului	5. supapa de eliberare a presiunii	9. Margine superioară	13. flotor	17. Apăsare Ridicare
2. Capac	6. Conector	10. Panou de control	14. Vas pentru reținerea apei	Garnitură



SPECIFICAȚII TEHNICE

Model	Putere(W)	Tensiune (V, Hz)	Clasă protecție	Capacitate (l)
MLC-6050P	1000-1200W	220-240V~, 50/60 Hz	I	6L



Reducerea valorii unui parametru

1. Funcția de menținere a mâncării calde
 2. Întrerupe procesul sau șterge setările anterioare

Creșteți valoarea parametrului

Rice	Orez	Stew	Tocană
Pre-set	Pre-setat	Pork	Porc
Chicken/ Lobster	Pui/homar	Cake	Tort
Beef/ Mutton	Carne de vită/ oaie	Hot pot	Oala fierbinte
Fish	Pește	Yoghurt	Iaurt
Soup	Supă	Steam	Aburi

Bean/Tendon	Fasole/Tendon	Frozen meat	Carne congelată
Heating/ Fry	Încălzire/ Prăjire	Porridge	Terci

CARACTERISTICILE PRODUSULUI:

- Funcționalitate: Ușor de utilizat
 - O varietate de utilizări: fierberea orezului, prepararea de congee, coacerea prăjiturilor, prăjirea, prepararea fripturii/ vițelului, prepararea de pizza, prepararea de supă; fierberea și gătitul;
 - Odată ce felul de mâncare este gătit sub presiune, oala sub presiune se deschide pentru a finaliza automat treaba.
 - Când gătitul este complet, se emite un semnal sonor. Aparatul de gătit sub presiune trece automat la modul de menținere la cald.
- Păstrarea calităților alimentelor: Mai delicioase, mai nutritive și mai sănătoase;
 - Gătire etanșă: Păstrează valoarea nutritivă și oferă un gust mai bogat.
 - Gătire la temperatură înaltă (110° C~116° C)
 - Alimentele sunt mai sănătoase
- Dispozitiv patentat: În comparație cu alte tipuri de produse, funcționarea acestui vas este mai sigură.
 - Este echipat cu un dispozitiv de siguranță pe capacul oalei, care se pornește și se oprește în siguranță. Dacă contactul dintre capacul oalei și vasul interior este slab, nu se va forma presiune ridicată în oală. La presiune ridicată, nu puteți deschide capacul vasului.
 - Regulator de presiune; în cazul în care apare o defecțiune în circuitul de control al presiunii (temperaturii) și presiunea din aragaz crește peste valoarea maximă admisă, supapa de siguranță va funcționa automat pentru a asigura siguranța aparatului.
 - Componenta de eliberare a presiunii; în cazul în care regulatorul de presiune este defect și presiunea din recipient crește peste valoarea maximă admisibilă, componenta de eliberare a presiunii va ventila aerul de-a lungul marginii capacului pentru a reduce presiunea din recipientul sub presiune și a preveni o explozie.
 - Componenta de limitare a temperaturii; dacă vasul interior este gol sau dacă temperatura crește peste cea admisă în timpul gătitului, oala sub presiune va întrerupe automat alimentarea cu energie electrică.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Deschideți capacul oalei

- Prindeți mânerul, rotiți-l până la capăt în sensul acelor de ceasornic și apoi ridicați capacul (așa cum se arată în figura 1).



Fig.1

- Înainte de a trece la prepararea mâncărilor, spălați vasul interior cu apă caldă. Volumul total de hrană și apă din vas nu trebuie să depășească 3/5 din înălțimea vasului interior. Pentru alimentele mai dure (găină sau berbec), cu mai puțină apă, volumul total nu trebuie să depășească 4/5 din înălțimea vasului interior. Volumul minim al produselor alimentare nu trebuie să fie mai mic de 1/5 din înălțimea vasului interior (așa cum se arată în figura 2).
 - Atunci când gătiți orezul la abur, cantitatea de orez nu trebuie să fie mai mare de 12 căni.
 - În condiții normale, o ceașcă de orez trebuie turnată cu o ceașcă de apă. Raportul dintre orez și apă poate fi variat în funcție de preferințele personale.

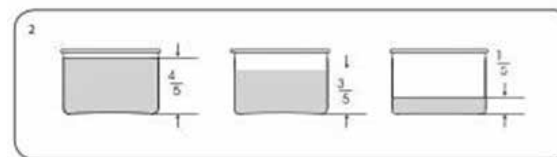


Fig.2

- Înainte de a găti, spălați vasul interior și placa de încălzire pentru a vă asigura că nu sunt murdare. Rotiți ușor vasul interior pentru a vă asigura că acesta se sprijină exact pe placa de încălzire (așa cum se arată în figura 3).



Fig.3

- Puneți capacul. Asigurați-vă că garnitura de silicon de pe oala sub presiune nu este deteriorată și asigurați-vă că placa interioară de aluminiu poate fi rotită liber cu mâna. Puneți capacul la loc și rotiți mânerul în sens invers acelor de ceasornic până când auziți un sunet de aspirare (așa cum se arată în figura 4).



Fig.4

- Rupeți eticheta argintie atașată la supapa de eliberare a presiunii pentru a permite supapei să coboare și să se miște liber. (După cum se arată în figura 5).
- După cum se arată în figură, puneți recipientul de reținere a apei în oala sub presiune.

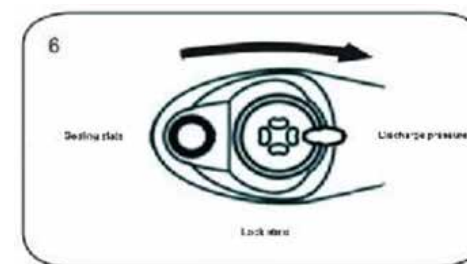


Fig.5

7. După pornirea oalei sub presiune, se aude un semnal sonor scurt. 5 indicatoare luminoase de pe panoul de comandă încep să clipească. Oala sub presiune este acum în modul de așteptare.

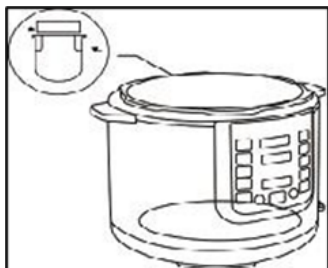


Fig.6

FUNCȚII: MENȚINEREA MÂNCĂRII LA CALD/ANULARE: 

Când apăsați acest buton în timp ce aragazul este în funcțiune, acesta va intra în modul standby. În modul de așteptare, apăsați acest buton pentru a pune aragazul în modul de izolare termică, care va dura 24 de ore. În modul de izolare termică, temperatura este menținută în intervalul (65°C~75°C). În acest interval de timp, indicatorul modului de izolare termică/anulare este aprins. Când temperatura atinge 100°C, indicatorul luminos de izolare se aprinde în mod normal.

SETARE PREALABILĂ: 

- Dacă nu trebuie să stabiliți o oră în avans, puteți sări peste acest pas.
- Dacă trebuie să setați o oră, apăsați tasta funcțională "Preset". Timpul maxim presetat este de 24 de ore, puteți apăsa continuu tasta pentru a mări rapid timpul. Afișajul cu LED-uri indică ora. Procesul de gătit va începe după ce timpul prestabilit s-a scurs.

SELECTARE GUST: 

După apăsarea butonului de funcție "Selectare gust", puteți selecta trei gusturi diferite pentru fiecare funcție: Light (ușoară); Standard (standard); Rich (bogată). Timpul implicit pentru fiecare funcție este prezentat mai jos.

GĂTIRE

După apăsarea unuia dintre butoanele de funcție, pe afișaj apare ora implicită, indicatorul luminos clipește de 5 ori și oala sub presiune începe să funcționeze. Puteți apăsa "+" sau "-" pentru a regla ora. Oala sub presiune va intra automat în modul "păstrare la cald" atunci când termină de gătit. Consultați tabelul de mai jos pentru diferitele funcții:

Nº	Funcții	Timp implicit (min.)	Interval de timp posibil (min.)	Alegerea gustului - timp (min.)	Timp prestabilit
1	Orez	12	8 – 16	8 – 12 – 16	15 min. – 24 h
2	Timp prestabilit	15	15 min. – 24 h		

3	Pui/homar	25	20 – 35	20-25-35	15 min. – 24 h
4	Vită/miel	60	50 – 70	50-60-70	15 min. – 24 h
5	Pește	45	35 – 55	35-45-55	15 min. – 24 h
6	Supă	60	40 – 75	40-60-75	15 min. – 24 h
7	Fasole, cartilaje	50	40 – 60	40 – 50 – 60	15 min. – 24 h
8	Încălzire/prăjire	10	5 – 15	5 – 10 – 15	15 min. – 24 h
9	Înăbușire	35	25 – 45	25 – 35 – 45	15 min. – 24 h
10	Carne de porc	45	35 – 55	35-45-55	15 min. – 24 h

Alte funcții de gătit: Apăsați butonul de funcție "Feature selection" (Selectare funcție) pentru a selecta mai multe funcții. Puteți apăsa "+" sau "-" pentru a regla sincronizarea. Apăsați butonul de funcție "Feature selection" (Selectare funcție) pentru a selecta alte funcții:

Selectare funcție	Timp implicit(min.)	Interval de timp posibil (min.)	Alegerea gustului - timp (min.)	Timp preselectat anterior
Chec	30	20 – 35	20-30-35	15 min. – 24 h
Tocniță	12	6 – 18	6 – 12 – 18	15 min. – 24 h
laurt	6 h	3 h – 9 h	3 h – 6 h – 9 h	15 min. – 24 h
Gătit la abur	10	5 – 15	5 – 10 – 15	15 min. – 24 h
Carne congelată	2	2 – 10	/	15 min. – 24 h
Fulgi de ovăz	20	15 – 25	15 – 20 – 25	15 min. – 24 h

DUPĂ FINALIZAREA GĂTIRII:

- După terminarea gătirii, oala sub presiune intră în modul de încălzire cu temperatură constantă.
- Opriti și așteptați ca presiunea să scadă.
- Rotiți încet supapa de eliberare a presiunii în poziția „presiune de reflux” pentru a elibera aburul și a coborî supapa flotantă cu bilă. Adică nu există abur în vas (așa cum se arată în figura 6).

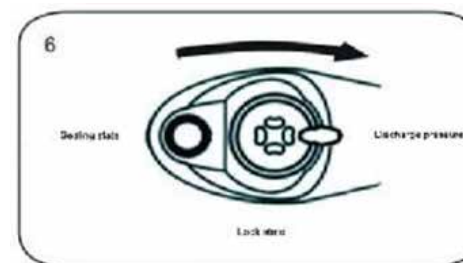


Fig.6

NOTĂ: Dacă pregătiți supă sau legume cu mai mult lichid, nu rotiți supapa de eliberare a presiunii după ce ați terminat gătitul. Este necesar să se aștepte ca presiunea să scadă.

- După ce presiunea este complet eliberată, rotiți în sensul acelor de ceasornic și apoi ridicați capacul vasului.

DEPANARE

Nº	Descriere	Cauză	Soluție
1	Capacul nu poate fi închis.	Garnitura nu este așezată corect.	Poziționați garnitura.
		Supapa flotantă cu bilă este blocată.	Înfițeți cu grijă ceva ascuțit în plăcuța supapei.
2	Capacul nu poate fi deschis.	Supapa flotantă cu bilă nu s-a coborât.	Folosiți o scobitoare și înfițeți-o ușor în supapă.
3	Este o scurgere de aer din capac	Garnitura nu este așezată corect.	Poziționați garnitura.
		Garnitura este contaminată.	Curățați garnitura.
		Garnitura este deteriorată.	Înlocuiți garnitura.
		Capacul nu este sigilat.	Închideți capacul conform instrucțiunilor din manualul de utilizare.
4	Există o scurgere de aer de la supapa cu flotor cu bilă	Garnitura supapei cu flotor cu bilă este contaminată.	Curățați garnitura de pe supapa cu flotor cu bilă.
		Etașarea supapei cu flotor cu bilă este deteriorată.	Înlocuiți garnitura de etanșare de pe supapa cu flotor cu bilă.
5	Supapa cu flotor cu bilă nu se ridică	Volumul de apă și alimente este sub limita minimă de volum.	Introduceți cantitatea necesară de apă și produse conform instrucțiunilor.
		Scurgeri de aer din capac sau din supapa de eliberare a presiunii.	
6	E1	Circuit deschis al senzorului	Luați legătura cu centrul de service pentru a face verificarea oalei electrice sub presiune.MM
7	E2	Circuitul senzorului rupt	
8	E3	Supraîncălzire	
9	E4	Temperatura scăzută	

CURĂȚENIE ȘI ÎNTREȚINERE

- Deconectați ștecherul de la priza de curent înainte de a proceda la curățare.
- Spălați capacul oalei, inclusiv garnitura, supapa de eliberare a presiunii, filtrul, ventilul, supapa cu bilă flotantă și flotorul și ștergeți capacul oalei cu o cârpă de praf.
- Folosiți o cârpă moale pentru a șterge corpul oalei sub presiune. Este interzisă scufundarea oalei sub presiune în apă și spălarea acesteia.
- Turnați apa din oala sub presiune și folosiți apă cu detergent pentru a o curăța.
- Cu o perie moale sau o perie nemetalică, curățați interiorul vasului și apoi ștergeți-l cu o cârpă.
- Cu o perie moale, curățați supapa de eliberare a presiunii și orificiul de aerisire pentru a vă asigura că aburul poate trece prin ea.
- Nu folosiți niciodată ustensile metalice, detergenți abrazivi sau detergenți chimici pentru a curăța vasul interior sau aparatul. Acest lucru ar deteriora aparatul și piesele acestuia.

1. cartofi prăjiți

Preparare - 1 min.
Gatit - 45 min.
Total - 55 min.

cartofi - 500 g
ulei - 100 ml
brânză - 200 g

Pune 100 ml pe fund, apoi cartofi decojiti, spalati si feliat. Dupa 10 minute amestecam si dupa alte 10 il scoatem si punem urmatorul lot. Dacă se dorește, ornează cartofii prăjiți cu brânză.

2. Carne de porc cu ciuperci si masline

Preparare - 10 min.
Gatit - 30 min.
Total - 40 min.

umăr de porc - 500 g
măsline - 10 - 15 buc. negru, dezosat
ciuperci - 500 g
unt - 50 g
piper
chimion
rozmarin
usturoi - 1 - 2 catei

Tăiați carnea de porc în julienne și, dacă doriți, etanșați-o ușor într-o tigaie cu puțin ulei. Transferati in multicooker, adaugati maslinele, ciupercile tocate grosier, restul de unt si condimentele. Începeți un program de coacere de 30 de minute. Serviți carnea de porc înăbușită în acest fel sau cu o garnitură de cartofi prăjiți.

3. Detalii cu fasole

Preparare - 15 min.
Gatit - 255 min.
Total - 270 min.

carne tocată - 400 g de vițel
morcovi - 1 buc. mare
ceapa - 1 cap
roșii - 200 g cuburi conservate
bulion - 400 ml de vițel
oregano - 1 linguriță. uscat
busuioc - 1 linguriță. uscat
fasole - 400 g roșie, conservata, conservata
detalii - 1 linguriță. Paste
piper negru - după gust
ulei - 1 lingura.

Turnați uleiul în tigaia multicooker și porniți friteuza. Prăjiți carnea tocată în multicooker timp de 15 minute. Se amestecă și se presează cu o lingură până se sfărâmă și își schimbă culoarea timp de aproximativ 10 minute. Adăugați ceapa și morcovii, tăiați în prealabil în cuburi și prăjiți cele 5 minute rămase. Adăugați roșii tăiate cubulețe, bulion, condimente și începeți programul slow cooker timp de 4 ore. După 3 ore și 1/2, adăugați fasolea și pastele și lăsați vasul să se termine conform programului.

4. Cupcake de ciocolată cu nuci

Preparare - 10 min.

Gatit - 45 min.

Total - 55 min.

ouă - 4 buc.
zahăr pudră - 225 g
unt - 75 g
făină - 160 g
praf de copt - 2 linguri.
ciocolată neagră - 100 g
nuci - 100 g măcinate

Intr-un bol sparge ouale împreună cu zahărul pudră. Bate până devine cremos. Adăugați untul în acest amestec și continuați să bateți cu mixerul. Adăugați treptat făina, adăugând în prealabil praful de copt. Topiți ciocolata într-un castron și turnați-o în amestec, precum și nucile măcinate. Ungeți fundul și pereții vasului de gătit cu ulei sau ulei și turnați amestecul pregătit. Alegeți programul dvs., închideți capacul și apăsați Start.

5. Dulciuri

Preparare - 10 min.

Gatit - 50 min.

Total - 60 min.

Pentru tort
făină - 2 2/3 linguriță. alb
zahăr - 1 1/2 linguriță.
cacao - 6 linguri.
bicarbonat de sodiu - 2 lingurițe.
sare - 1/2 linguriță.
oțet - 2 linguri.
ulei - 2/3 linguriță.
apă - 2 lingurițe.
vanilie

6. DESPRE VITRAJ

cacao
unt
zahăr
lapte proaspăt - sau apă

Se amestecă ingredientele uscate, se adaugă restul și se amestecă cu un mixer până la o compoziție omogenă. Se pune în vasul de copt și se coace în programul BAKE 40 de minute la 150 de grade. Întoarceți și coaceți la COAC 10 minute la 180 de grade. Scoateți, răciți puțin și tăiați. Se lasă să se răcească. Faceți o glazură din unt topit, zahăr și cacao și încălziți la cuptorul cu microunde sau pe baie de apă până când ingredientele se omogenizează. Prajitura se uda, rece, cu glazura caldă.

7. Pizza

Preparare - 10 min.

Gatit - 30 min.

Total - 40 min.

aluat - 800 g
piure de roșii - 300 g
cimbru
sol
brânză topită - 200 g
ciuperci - 300 g
salam - 200 g
brânză galbenă - 300 g

Luam o bila de aluat și o punem pe fundul multicooker-ului, încercând să o așezăm pe fundul vasului aparatului. Pe aluat se pun produsele (pasta de roșii, sare, ciuroase, ciuperci, branza topita, salam și branza) în cantitatea dorită. Cât despre pizza obișnuită și pornim aparatul. Coaceți în programul Bake la 180 de grade timp de 25-30 de minute.

8. Crema de pui cu ciuperci și praz

Preparare - 10 min.

Gatit - 55 min.

Total - 65 min.

praz - 1 tulpină
pulpe de pui - 1 kg.
ardei roșu - 1 lingură.
nușoară
piper alb
sol
ciuperci - 300 g.
smântână - 300 ml. gătit
ulei - 3 linguri.

Curățați prazul și tăiați-l în bucăți. Se pune împreună cu uleiul și ardeii roșii în vasul multicooker-ului. Porniți și setați programul la 55 de minute. Gatiti 6-7 minute până când prazul este moale. Adăugăm pulpele de pui și ciupercile feliate și curatate. Se condimentează cu sare, piper alb și nușoară. Gatiti aproximativ 15 minute, apoi turnati crema, inchideti capacul si lasati vasul sa se gateasca si sa se ingroase. Serviți vasul cu pătrunjel tocat mărunț.

9. Pâine delicioasă

Preparare - 10 min.

Gatit - 100 min.

Total - 110 min.

făină - 250 g albă
făină standard - 150 g
făină de secară - 100 g
sare - 1 1/2 linguriță.
zahăr - 1 lingură.
ulei de măsline - 1 lingură.
drojdie - 1 plic uscat
apă - 320 ml călduță
ulei - pentru împrăștiere

Cerneți făina într-un bol. Adăugați produsele rămase și amestecați. Se adauga putina apa si se framanta un aluat moale. Formați aluatul finit într-o bilă. Se unge cu ulei vasul multicookerului cu o perie de silicon. Puneți bila de aluat la mijloc și setați programul BAKE, setând temperatura la 60 de grade și timpul de creștere la 45 de minute. Apăsăți butonul START. Odată ce aluatul a crescut și și-a dublat volumul, opriți modul din MENU, programați din nou cu butonul COACERE, dar de data aceasta la 150 de grade timp de 55 de minute. Cu 10 minute înainte de sfârșitul coacerii, deschideți capacul și întoarceți cu grijă pâinea pentru a se coace uniform. După coacere, întoarceți pâinea pe grătar. Pâinea este foarte gustoasă, moale în interior și cu o crustă crocantă.

10. Placinta cu paine cu cartofi si bacon

Preparare - 30 min.

Gatit - 55 min.

Total - 85 min.

PENTRU ALUAT

făină - 300 g
mai - 1 linguriță. uscat
sare - 1 linguriță.
zahăr - 1 linguriță.
lapte proaspăt - 1 linguriță.
ulei - 2 linguri.

PENTRU Umplutura

cartofi - 3 buc. fierte de marime medie
praz - 1 tulpină
ouă - 1 buc.
bacon - 50 g
sol
piper
ulei - 3 linguri.
brânză galbenă - pentru stropire
boia de ardei - pentru stropire

Dizolvați drojdia în lapte. Adăugați zahărul și amestecați. Adăugați lichidul și alte ingrediente în făină și frământați un aluat moale. Lasă-l să dubleze volumul. Curățați prazul și tăiați-l în cercuri. Se fierbe în grăsimi. Se adauga baconul tocat si se prajeste 2-3 minute. Scoateți umplutura de pe plită și răciți. Se pasează cartofii, se condimentează cu sare și piper și se bat oul. Se amestecă până se omogenizează. Întindeți aluatul pe o crustă subțire. Se pune un strat de cartofi, iar deasupra - un strat de umplutura cu praz si bacon. Strângeți marginile aluatului și formați o bilă. Ungeți cu grăsime vasul multicookerului, puneți bila de pâine și porniți programul de coacere - 55 de minute. Cu 10 minute înainte de sfârșitul coacerii întoarceți plăcinta de pâine. Scoateți plăcinta terminată și cât încă este caldă, stropiți cu brânză galbenă rasă și boia de ardei.

11. Paste bolognese

Preparare - 10 min.

Gatit - 45 min.

Total - 55 min.

ulei de măsline - 1 - 2 linguri.
ceapa - 1 cap mediu
morcovi - 1 buc.
telina - uscata sau proaspata
ciuperci - 5 - 6 buc ..
carne tocată - 250 g.
piure de roșii - 2 linguri.
roșii - 4 - 5 buc.
usturoi - 1 catel
condiment universal - 2 lingurițe. condiment pentru spaghete
spumă - 250 g
apă - 270 ml
vin roșu - 50 ml

Tăiați mărunt legumele. Pune ulei de măsline, ceapa, morcovi, țelină, ciuperci și carne tocată în vasul de gătit. Apăsăți butonul MENU, selectați programul FRY. Apăsăți TIME și setați la 13 minute. Apasa incepe.

Se prajesc 8 minute, apoi se adauga piureul de rosii, rosiile tocate, usturoiul, condimentele si vinul rosu. Continuați cu FRY. Se adauga pasta si apa in acelasi timp. Selectați programul STEW și setați timpul la 30 de minute. Închideți capacul și apăsați START. Serviți pastele finite cu parmezan ras sau alt tip de brânză, dacă doriți.

12. Spaghete carbonara

Preparare - 5 min.

Gatit - 37 min.

Total - 42 min.

ulei de măsline - 1 lingură.
ceapa - 1/2 cap de marime medie
usturoi - 1 catel
spaghete - 200 g
bacon - 100 g
smântână de gătit - 180 ml
apă - 540 ml

gălbenușuri - 3 buc.
parmezan - 4 linguri. brânză rasă (sau brânză galbenă)
sol
piper

Pune uleiul de masline, ceapa tocata marunt si usturoiul zdrobit in vasul de gatit. Apăsăți butonul MENU și selectați programul FRY. Apăsăți opțiunea TIME, setați 10 minute. Începeți cu START. Se amestecă din când în când. Rupeți spaghetetele în jumătate și adăugați-le în bol împreună cu apă. Setați 20 de minute și apăsați butoanele STEW și START. Închideți capacul. Dupa ce a trecut timpul adaugam galbenusurile amestecate cu smantana. Setați încă 7 minute. Când gătitura este terminată, trece automat în modul KEEP WARM. Stropiți spaghetetele pregătite cu parmezan sau brânză galbenă.

13. Tocană cu cartofi

Preparare - 25 min.
Gatit - 70 min.
Total - 95 min.

cartofi - 10 buc.
piure de roșii - 1 lingură.
morcovi - 2 - 3 buc.
ulei de măsline - 3 linguri.
praz - 1 tulpină
ceapa - 1 cap
usturoi - 2 catei
orez - ¼ linguriță.
ardei roșu - 1 lingură.
făină - 1 lingură.
bulion - legume fierbinți (poate apă)
piper
pătrunjel
sol

Spala si curata legumele. Se toarnă grăsimea în multicooker, se adaugă ceapa tocată și usturoiul. Selectați funcția de prăjire și setați timpul la 10 minute. Se amestecă din când în când, iar în al 5-lea minut se adaugă prazul și morcovii tocate. La final se adauga cartofii. Se amestecă făina cu ardeiul roșu și se adaugă la legume. Se toarnă bulion de legume fierbinte pentru a acoperi nivelul de legume. Asezonați cu piper negru și sare, închideți capacul și apăsați butonul de gătit timp de 1 oră. Dupa aproximativ o jumătate de ora adaugam orezul, iar in ultimele minute adaugam patrunjelul și piureul.

14. Ardei umpluti

Preparare - 25 min.
Gatit - 65 min.
Total - 90 min.

ardei - 8 - 10 buc.
carne tocată - 250 g din amestec
orez - 1 linguriță.
ulei de măsline - 1 lingură.

piure de roșii - 2 linguri.
morcovi - 1 - 2 buc.

ceapa - 1 cap
piper
făină
orez - 3/4 linguriță.
sol

Curățați ardeii și îndepărtați semințele. Pune uleiul de masline, morcovii tocati, orezul si ceapa in multicooker. Selectați funcția de prăjire și programați timp de 15 minute, porniți și amestecați periodic în timp ce legumele se gătesc. Dupa aproximativ 5 minute adaugam carnea si sezonam cu sare. Adăugați apa. Când lichidul fierbe, trebuie să deschideți capacul și să lăsați amestecul să se răcească. Umpleți ardeii cu orez și adăugați puțină făină. Aranjați ardeii în tigaie și adăugați apă cât să acopere ardeii în jumătate. Selectați funcția de gătit timp de 40 de minute și începeți.

15. Risotto cu legume

Preparare - 25 min.
Gatit - 65 min.
Total - 90 min.

orez - 300 g boabe lungi
ardei - 1 mic roșu + 1 mic verde
ulei de măsline - 1 lingură.
ceapa - ½ cap mic
ciuperci - 50 g
mazăre - 60 g congelată
rosii - 150 g tocate
bulion - 350 ml legume
șofran - 1 praf

Turnați ulei de măsline în multicooker. Selectați programul de prăjire și setați pentru 10 minute. Se toarnă ardeii tăiați, roșiile, ciupercile și ceapa. Se amestecă din când în când pentru a evita arderea. Se adauga orezul, iar dupa un timp bulionul, mazarea si sofranul. Asezonați risottoul cu sare și condimente la alegere. Alegeți programul de orez și începeți.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε όλες τις οδηγίες στο εγχειρίδιο και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

ΣΥΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΕΞΑΣΦΑΛΙΣΗ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Πριν χρησιμοποιήσετε την πολυλειτουργική ηλεκτρική χύτρα ταχύτητας, διαβάστε και εξοικειωθείτε με όλες τις παρακάτω οδηγίες:

1. Η ηλεκτρική χύτρα ταχύτητας πρέπει να φυλάσσεται μακριά από παιδιά.
2. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια οριζόντια, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
3. Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σε γειωμένη ηλεκτρική πρίζα.
4. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί στην τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τύπου της συσκευής.
5. Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως κουρτίνες, ξυλουργεία, χαρτί κ.λπ.
6. Αφήστε αρκετό χώρο γύρω από τη συσκευή για να εξασφαλίσετε επαρκή κυκλοφορία αέρα και να αποτρέψετε την εμφάνιση πυρκαγιάς, εγκαυμάτων ή τραυματισμών.
7. Μην συνδέετε τη συσκευή σε πρίζα όπου είναι συνδεδεμένη άλλη συσκευή.
8. Θα πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο γνήσια αξεσουάρ με τη συσκευή. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή μπορεί να είναι επικίνδυνη.
9. Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή όταν είναι άδεια.
10. Μην καλύπτετε και μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή. Κρατήστε τα ανοίγματα εξαερισμού ανοιχτά για να αποφύγετε τις ζημιές στη συσκευή.
11. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε ζεστούς ή υγρούς χώρους.
12. Επειδή η διάρκεια μαγειρέματος του φαγητού μπορεί να αλλάξει, μην ενεργοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας όταν δεν την παρακολουθεί κανείς.

13. Πριν τον καθαρισμό, πρέπει να αφαιρέσετε το φινι από την πρίζα. Καθαρίζετε μόνο τη χύτρα ταχύτητας. Μη μουσκεύετε τη χύτρα ταχύτητας, το καλώδιο τροφοδοσίας και το φινι σε νερό ή άλλα υγρά.
14. Αφού κρυώσει, η χύτρα ταχύτητας μπορεί να πλυθεί ή να αποθηκευτεί.
15. Οι χρήστες δεν μπορούν να επισκευάσουν μόνοι τους εξαρτήματα στη χύτρα ταχύτητας. Εάν η χύτρα ταχύτητας χαλάσει κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης, επικοινωνήστε με τους ηλεκτρολόγους στο κέντρο σέρβις για βοήθεια ή επικοινωνήστε με τον κατασκευαστή.
16. Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα (συμπεριλαμβανομένων και των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της. Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται για να μην παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η τεχνική συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά.
17. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψης εμπειρίας και γνώσης, μόνο αν έχουν την εποπτεία ή την καθοδήγηση σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά εάν είναι κάτω των 8 ετών και δεν επιβλέπονται. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο σε μέρος, απρόσιτο στα παιδιά κάτω των 8 ετών.
18. Η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
19. Η συσκευής προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
 - κουζίνες προσωπικού σε συνεργεία, γραφεία και άλλους χώρους εργασίας

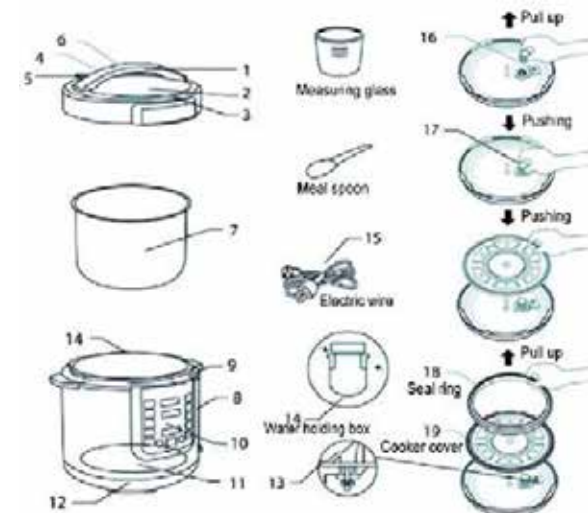
- χώροι σε κτήματα
- για πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλους τέτοιους χώρους διαμονής
- χώροι καταλυμάτων τύπου «διανυκτέρευση και πρωινό»

- 20.** Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό διακόπτη χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειριστηρίου.
- 21.** Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πάνω από την άκρη ενός τραπεζιού ή πάγκου.
- 22.** Απαγορεύεται το πιτσίλισμα νερού στην ηλεκτρική χύτρα ταχύτητας και η αποθήκευση σε υγρούς χώρους.
- 23.** Για να αποφύγετε ζημιά στο καλώδιο τροφοδοσίας, τα συνδεδεμένα με αυτό μέρη πρέπει να αντικατασταθούν από το κέντρο σέρβις ή από έμπειρους επαγγελματίες.
- 24.** Το δοχείο δεν πρέπει να ανοίγει μέχρι να πέσει αρκετά η πίεση.
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αποφύγετε τη διαρροή υγρών στην υποδοχή.
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ενδεχόμενος τραυματισμός σε περίπτωση κακής χρήσης.
- 25.** Μετά τη χρήση της χύτρας, η αντίσταση παραμένει ζεστή για κάποιο διάστημα.

ΠΡΟΣΟΧΗ - Ορισμένα μέρη αυτού του προϊόντος μπορεί να ζεσταθούν πολύ και να προκαλέσουν εγκαύματα. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί όταν τα παιδιά ή άτομα με αναπηρία διαμένουν στο χώρο.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Κύπελλο δοσομέτρησης	3. Καπάκι	7. Εσωτερικό δοχείο	11. Θερμαινόμενη πλάκα	15. Ηλεκτρικό καλώδιο
Κουτάλι	4. Βαλβίδα φλοτέρ	8. Κύριο σώμα	12. Βάση	16. Σήκωμα
1. Λαβή καπακιού	5. Βαλβίδα ασφαλείας	9. Επάνω άκρη	13. Φλοτέρ	17. Πάτημα Σήκωμα
2. Καπάκι	6 σύνδεση	10. Πίνακας ελέγχου	14. Δοχείο συγκράτησης νερού	Φλάντζα στεγανοποίησης



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μοντέλο	Ισχύς (W)	Τάση (V, Hz)	Κλάση προστασίας	Χωρητικότητα (L.)
MLC-6050P	100-1200W	220-240V~, 50/60 Hz	I	6 L



Μπορείτε να επιλέξετε 3 διαφορετικές μπιμπονιέρες - « Φως; Πρότυπο; Πλούσιος».

Επιλέξτε πρόγραμμα

Μείωση τιμής παραμέτρου

1. Λειτουργία διατήρησης ζεστού γεύματος
2. Διακοπή της διαδικασίας ή διαγραφής προηγούμενων ρυθμίσεων

Αύξηση τιμής παραμέτρου

Rice	Ρύζι	Stew	Στιφάδο
Pre-set	Προκαθορισμένο	Pork	Χοιρινό
Chicken/ Lobster	Κοτόπουλο/Αστακός	Cake	Κέικ
Beef/ Mutton	Μοσχάρι/ Προβατίνα	Hot pot	Ζεστή κατσαρόλα
Fish	Ψάρι	Yoghurt	Γιαούρτι
Soup	Σούπα	Steam	Ατμός
Bean/ Tendon	Φασόλι/ Τένοντα	Frozen meat	Κατεψυγμένο κρέας
Heating/ Fry	Θέρμανση/ Τηγανίστε	Porridge	Χυλόσι

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ:

1. Λειτουργικότητα: Εύκολο στη χρήση
 - Διάφορες χρήσεις: Βράσιμο ρυζιού στον ατμό, προετοιμασία congee ψήσιμο κέικ, τηγάνισμα, παρασκευή μπιριζόλας/ μοσχάρι, πίτσα, παρασκευή σούπας- προετοιμασία στον ατμό και μαγείρεμα.
 - Αφού το φαγητό ετοιμαστεί υπό πίεση, η χύτρα ταχύτητας ανοίγει για να τελειώσει αυτόματα η εργασία.
 - Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Η χύτρα ταχύτητας μεταβαίνει αυτόματα στη λειτουργία διατήρησης ζεστού του φαγητού.
2. Διατήρηση της ποιότητας της τροφής: Πιο νόστιμη, θρεπτική και υγιεινή.
 - Μαγείρεμα κενού αέρα: Διατηρεί τη θρεπτική αξία και προσφέρει πιο πλούσια γεύση.
 - Μαγείρεμα σε υψηλή θερμοκρασία (110°C~116°C)
 - Το φαγητό είναι πιο υγιεινό.
3. Κατοχυρωμένη με δίπλωμα ευρειατεχνίας συσκευή: Σε σύγκριση με άλλους είδους προϊόντων, η λειτουργία αυτής της χύτρας είναι πιο ασφαλή.
 - Είναι εξοπλισμένη με συσκευή ασφαλείας στο καπάκι της χύτρας, η οποία ανάβει και σβήνει με ασφάλεια. Εάν η επαφή μεταξύ του καπακιού της χύτρας και του εσωτερικού δοχείου είναι κακή, δεν θα σχηματιστεί υψηλή πίεση στην κατσαρόλα. Υπό υψηλή πίεση, δεν μπορεί να ανοίξει το καπάκι της χύτρας.
 - Ρυθμιστής πίεσης: Εάν παρουσιαστεί βλάβη στο κύκλωμα ελέγχου πίεσης (θερμοκρασίας) και η πίεση στο δοχείο αυξηθεί πάνω από τη μέγιστη επιτρεπόμενη τιμή, η βαλβίδα ασφαλείας θα λειτουργήσει αυτόματα για να διασφαλιστεί η ασφάλεια της συσκευής.
 - Εξάρτημα εκτόνωσης πίεσης: Εάν ο ρυθμιστής πίεσης καταστραφεί και η πίεση στο δοχείο ανέβει πάνω από τη μέγιστη επιτρεπόμενη τιμή, το εξάρτημα εκτόνωσης πίεσης θα απελευθερώσει αέρα κατά μήκος της άκρης του καπακιού για να μειώσει την πίεση στο δοχείο πίεσης και να αποτρέψει την έκρηξη.
 - Εξάρτημα περιορισμού θερμοκρασίας: Εάν το εσωτερικό δοχείο είναι άδειο ή η θερμοκρασία ανέβει πάνω από την επιτρεπόμενη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, η χύτρα ταχύτητας θα διακόψει αυτόματα την τροφοδοσία της.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

1. Ανοίξτε το καπάκι της χύτρας
2. Πιάστε τη λαβή, γυρίστε την πλήρως δεξιόστροφα και, στη συνέχεια, ανασηκώστε το καπάκι (όπως φαίνεται στην Εικόνα 1).

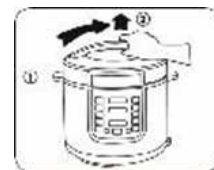


Fig.1

3. Πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα, πλύνετε το εσωτερικό δοχείο με ζεστό νερό. Ο συνολικός όγκος φαγητού και νερού στη χύτρα δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 3/5 του ύψους της εσωτερικής κατσαρόλας. Για πιο σκληρά φαγητά (κοτόπουλο ή πρόβειο κρέας) με λιγότερο νερό, ο συνολικός όγκος δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 4/5 του ύψους του εσωτερικού δοχείου. Ο ελάχιστος όγκος των προϊόντων διατροφής δεν είναι μικρότερος από το 1/5 του ύψους του εσωτερικού δοχείου. (Όπως φαίνεται στο Σχήμα 2)

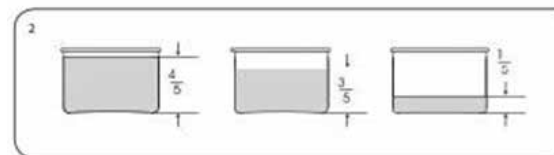


Fig.2

- Όταν μαγειρεύετε ρύζι στον ατμό, η ποσότητα του ρυζιού δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη από 12 φλιτζάνια.
 - Υπό κανονικές συνθήκες, για ένα φλιτζάνι ρυζιού πρέπει να προστεθεί ένα φλιτζάνι νερό. Η αναλογία ρυζιού προς νερό μπορεί να αλλάξει ανάλογα με τις προσωπικές προτιμήσεις.
4. Πριν το μαγείρεμα, πλύνετε το εσωτερικό δοχείο και τη θερμαινόμενη πλάκα για να βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει βρωμιά πάνω τους. Περιστρέψτε ελαφρά το εσωτερικό δοχείο για να βεβαιωθείτε ότι κάθεται στη θερμαινόμενη πλάκα (όπως φαίνεται στο Σχήμα 3).



Fig.3

5. Τοποθετήστε το καπάκι.
- Βεβαιωθείτε ότι φλάντζα σιλικόνης στη χύτρα ταχύτητας δεν έχει καταστραφεί και βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική πλάκα αλουμινίου μπορεί να περιστρέφεται ελεύθερα με το χέρι.
 - Τοποθετήστε το καπάκι και γυρίστε τη λαβή αριστερόστροφα μέχρι να ακούσετε έναν ήχο αναρρόφησης (όπως φαίνεται στο Σχήμα 4).



Fig.4

6. Κόψτε την ασημένια ετικέτα στη βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης για να επιτρέψετε στη βαλβίδα να πέσει κάτω και να κινείται ελεύθερα. (Όπως φαίνεται στο Σχήμα 5).

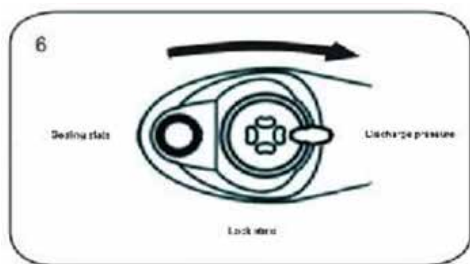


Fig.5

7. Όπως φαίνεται στην εικόνα, τοποθετήστε το δοχείο συγκράτησης νερού στη χύτρα ταχύτητας.

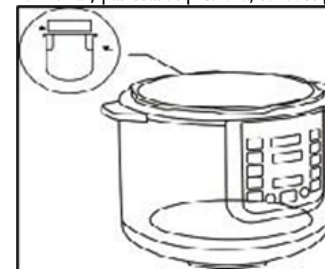


Fig.6

8. Μετά την ενεργοποίηση της χύτρας ταχύτητας, ακούγεται ένα σύντομο ηχητικό σήμα. 5 ενδεικτικές λυχνίες του πίνακα ελέγχου αρχίζουν να αναβοσβήνουν. Η χύτρα ταχύτητας βρίσκεται τώρα σε κατάσταση αναμονής.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ: ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ/ ΑΚΥΡΩΣΗ:



Όταν πατήσετε αυτό το κουμπί ενώ η χύτρα λειτουργεί, αυτή θα μπει σε κατάσταση αναμονής. Σε κατάσταση αναμονής, πατήστε αυτό το κουμπί για να τεθεί χύτρα σε λειτουργία θερμομόνωσης, η οποία θα διαρκέσει για 24 ώρες. Στη λειτουργία θερμομόνωσης, η θερμοκρασία διατηρείται στο εύρος (65°C~75°C). Σε αυτό το χρονικό διάστημα ανάβει η ένδειξη θερμικής απομόνωσης/ακύρωσης της λειτουργίας. Όταν η θερμοκρασία φτάσει τους 100°C, η ενδεικτική λυχνία απομόνωσης ανάβει κανονικά.

ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΗ ΡΥΘΜΙΣΗ



- Εάν δεν χρειάζεται να ορίσετε το χρόνο εκ των προτέρων, μπορείτε να παραλείψετε αυτό το βήμα.
- Εάν είναι απαραίτητο να ρυθμίσετε το χρόνο, πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας „Preset“. Ο μέγιστος προκαθορισμένος χρόνος είναι 24 ώρες, μπορείτε να πατήσετε παρατεταμένα το πλήκτρο για να αυξήσετε γρήγορα το χρόνο. Στην οθόνη LED εμφανίζεται ο χρόνος. Η διαδικασία μαγειρέματος θα ξεκινήσει αφού παρέλθει ο προκαθορισμένος χρόνος.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΓΕΥΣΗΣ:



Αφού πατήσετε το κουμπί λειτουργίας „Taste selection“ (Επιλογή γεύσης), μπορείτε να επιλέξετε τρεις διαφορετικές γεύσεις για κάθε λειτουργία: Light (Ελαφρύ)· Standard (Κανονική); Rich (Πλούσια). Ο προεπιλεγμένος χρόνος για κάθε λειτουργία δίνεται παρακάτω.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Αφού πατήσετε οποιοδήποτε από τα κουμπιά λειτουργιών, στην οθόνη εμφανίζεται η προεπιλεγμένη ώρα, η ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει 5 φορές και η χύτρα ταχύτητας αρχίζει να λειτουργεί. Μπορείτε να πατήσετε „+“ ή „-“ για να ρυθμίσετε την ώρα. Η χύτρα θα μπει αυτόματα στη λειτουργία “διατήρηση θερμοκρασίας” όταν τελειώσει το μαγείρεμα. Για τα διαφορετικές λειτουργίες δείτε τον παρακάτω πίνακα:

α/α	Λειτουργίες	Προεπιλεγμένος χρόνος (λεπτά)	Πιθανό χρονικό διάστημα (λεπτά)	Επιλογή γεύσης - χρόνος (λεπτά)	Προκαθορισμένος χρόνος
1	Ρύζι	12	8 – 16	8 – 12 – 16	15 λεπτά - 24 ώρες

2	Προκαθορισμένος χρόνος	15	15 λεπτά - 24 ώρες		
3	Κοτόπουλο/Αστακός	25	20 – 35	20-25-35	15 λεπτά - 24 ώρες
4	Βοδινό / πρόβειο	60	50 – 70	50-60-70	15 λεπτά - 24 ώρες
5	Ψάρι	45	35 – 55	35-45-55	15 λεπτά - 24 ώρες
6	Σούπα	60	40 – 75	40-60-75	15 λεπτά - 24 ώρες
7	Φασόλια/Χόνδροι	50	40 – 60	40 – 50 – 60	15 λεπτά - 24 ώρες
8	Ζέσταμα /Τηγάνισμα	10	5 – 15	5 – 10 – 15	15 λεπτά - 24 ώρες
9	Σοτάρισμα	35	25 – 45	25 – 35 – 45	15 λεπτά - 24 ώρες
10	Χοιρινό κρέας	45	35 – 55	35-45-55	15 λεπτά - 24 ώρες

Άλλες λειτουργίες μαγειρέματος: Πατήστε το κουμπί λειτουργίας „Feature selection“ (Επιλογή λειτουργιών), για να επιλέξετε περισσότερες λειτουργίες. Μπορείτε να πατήσετε „+“ ή „-“, για να ρυθμίσετε το χρόνο. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας „Feature selection“ (Επιλογή λειτουργιών), για να επιλέξετε άλλες λειτουργίες.

Επιλογή λειτουργίες	Προεπιλεγμένος χρόνος (λεπτά)	Πιθανό χρονικό διάστημα (λεπτά)	Επιλογή γεύσης - χρόνος (λεπτά)	Προκαθορισμένος χρόνος
Κέικ	30	20 – 35	20-30-35	15 λεπτά - 24 ώρες
Γιαχνί	12	6 – 18	6 – 12 – 18	15 λεπτά - 24 ώρες
Γιαούρτι	6 ώρες	3 ώρες – 9 ώρες	3 ώρες – 6 ώρες – 9 ώρες	15 λεπτά - 24 ώρες
Μαγείρεμα σε ατμό	10	5 – 15	5 – 10 – 15	15 λεπτά - 24 ώρες
Κατεψυγμένο κρέας	2	2 – 10	/	15 λεπτά - 24 ώρες
Χυλός βρώμης:	20	15 – 25	15 – 20 – 25	15 λεπτά - 24 ώρες

ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ:

- Μετά το τέλος του μαγειρέματος, η χύτρα ταχύτητας εισέρχεται στη λειτουργία θέρμανσης σταθερής θερμοκρασίας
- Απενεργοποιήστε και περιμένετε να πέσει η πίεση.
- Γυρίστε αργά τη βαλβίδα εκτόνωσης της πίεσης στη θέση „discharge pressure“ (εκτόνωσης της πίεσης), για να απελευθερωθεί ο ατμός και να χαμηλώσετε τη βαλβίδα σφαιρικού πλωτήρα. Δηλ. να μην υπάρχει ατμός στο δοχείο (όπως φαίνεται στο σχήμα 6).

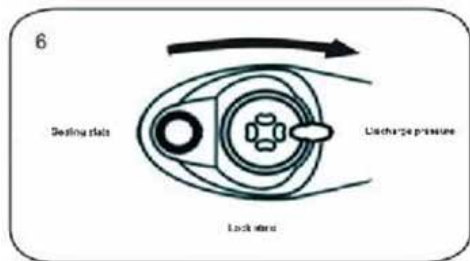


Fig.6

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ: Εάν μαγειρεύετε σούπα ή λαχανικά με περισσότερα υγρά, μη γυρίσετε τη βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης μετά το τέλος του μαγειρέματος. Είναι απαραίτητο να περιμένετε να πέσει η πίεση.

- Μετά την πλήρη εκτόνωση της πίεσης, γυρίστε δεξιόστροφα και στη συνέχεια ανασκώστε το καπάκι της χύτρας.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

a/a	Περιγραφή	Αιτία	Λύση
1	Το καπάκι δεν μπορεί να κλείσει.	Η φλάντζα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Τοποθετήστε τη φλάντζα.
		Η σφαιρική βαλβίδα πλωτήρα έχει κολλήσει.	Σπρώξτε προσεκτικά κάτι αιχμηρό στην πλάκα της βαλβίδας.
2	Το καπάκι δεν μπορεί να ανοίξει.	Η σφαιρική βαλβίδα πλωτήρα δεν έχει χαμηλώσει.	Χρησιμοποιήστε μια οδοντογλυφίδα και τρυπήστε την προσεκτικά στη βαλβίδα.
3	Υπάρχει διαρροή αέρα από το καπάκι	Η φλάντζα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Τοποθετήστε τη φλάντζα.
		Η φλάντζα είναι βρώμικη.	Καθαρίστε τη φλάντζα.
		Η φλάντζα είναι κατεστραμμένη.	Αντικαταστήστε τη φλάντζα.
		Το καπάκι δεν είναι σφραγισμένο.	Κλείστε το καπάκι όπως υποδεικνύεται στο εγχειρίδιο.
4	Υπάρχει διαρροή αέρα από την σφαιρική βαλβίδα πλωτήρα	Η φλάντζα της βαλβίδας σφαιρικού πλωτήρα είναι βρώμικη.	Καθαρίστε τη φλάντζα της βαλβίδας σφαιρικού πλωτήρα.
		Η φλάντζα της βαλβίδας σφαιρικού πλωτήρα είναι χαλασμένη.	Αντικαταστήστε τη φλάντζα της βαλβίδας σφαιρικού πλωτήρα.
5	Η σφαιρική βαλβίδα πλωτήρα δεν σηκώνεται.	Ο όγκος του νερού και των τροφίμων είναι κάτω από το ελάχιστο όριο όγκου.	Προσθέστε την απαιτούμενη ποσότητα νερού και προϊόντων σύμφωνα με τις οδηγίες.
		Διαρροή αέρα από το καπάκι ή τη βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης.	Επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις για έλεγχο της ηλεκτρικής χύτρας ταχύτητας.
6	E1	Ανοιχτό κύκλωμα αισθητήρα	
7	E2	Βραχυκύκλωμα αισθητήρα	
8	E3	Υπερθέρμανση	
9	E4	Χαμηλή θερμοκρασία	

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Πριν τον καθαρισμό, αποσυνδέστε το φιλ από την πρίζα του δικτύου τροφοδοσίας ρεύματος.
2. Πλύνετε το καπάκι της χύτρας, συμπεριλαμβανομένης της φλάντζας, της βαλβίδας εκτόνωσης πίεσης, του φίλτρου, της οπής εξαερισμού, της βαλβίδας σφαιρικού πλωτήρα και του πλωτήρα και σκουπίστε το καπάκι της χύτρας με ένα ξεκονόπανο.
3. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί για να σκουπίσετε το περιβλήμα της χύτρας ταχύτητας. Απαγορεύεται η βύθιση της χύτρας ταχύτητας σε νερό και το πλύσιμο της.
4. Ρίξτε το νερό από τη χύτρα και χρησιμοποιήστε απορρυπαντικό για να το καθαρίσετε.
5. Με μια μαλακή βούρτσα ή μια μη μεταλλική βούρτσα, καθαρίστε το εσωτερικό δοχείο και στη συνέχεια σκουπίστε το με ένα πανί.
6. Με μια μαλακή βούρτσα, καθαρίστε τη βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης και την οπή εξαερισμού για να διασφαλίσετε ότι μπορεί να περάσει ο ατμός.
7. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μεταλλικά σκεύη, λειαντικά καθαριστικά ή χημικά καθαριστικά για να καθαρίσετε το εσωτερικό δοχείο ή τη συσκευή. Αυτό θα καταστρέψει τη συσκευή και τα εξαρτήματά της.

ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

Προετοιμασία - 1 λεπτό.
Μαγείρεμα - 45 λεπτά.
Σύνολο - 55 λεπτά.

πατάτες - 500 g
 λάδι - 100 ml
 τυρί - 200 g

Βάλτε 100 ml στον πάτο, στη συνέχεια καθαρίστε, πλύνετε και κόψτε τις πατάτες σε φέτες. Μετά από 10 λεπτά ανακατεύουμε και μετά από άλλα 10 το βγάζουμε και βάζουμε την επόμενη παρτίδα. Αν θέλουμε γαρνίρουμε τις τηγανητές πατάτες με τυρί.

1. Χοιρινό με μανιτάρια και ελιές

Προετοιμασία - 10 λεπτά.
Μαγείρεμα - 30 λεπτά.
Σύνολο - 40 λεπτά.

χοιρινή σπάλα - 500 g
 ελιές - 10 - 15 τεμ. μαύρο, αποστεωμένο
 μανιτάρια - 500 g
 βούτυρο - 50 g
 πιπέρι
 κύμινο
 δενδρολίβανο
 σκόρδο - 1 - 2 σκελίδες

Κόβουμε το χοιρινό σε ζουλιέν και, αν θέλουμε, το σφραγίζουμε ελαφρά σε ένα τηγάνι με λίγο λάδι. Μεταφέρουμε στο multicooker, προσθέτουμε τις ελιές, τα μανιτάρια χοντροκομμένα, το υπόλοιπο βούτυρο και τα μπαχαρικά. Ξεκινήστε ένα

πρόγραμμα ψησίματος 30 λεπτών. Σερβίρετε το στιφάδο χοιρινό με αυτόν τον τρόπο ή με μια γαρνιτούρα από τηγανητές πατάτες.

2. Λεπτομέρειες με φασόλια

Προετοιμασία - 15 λεπτά.
Μαγείρεμα - 255 λεπτά.
Σύνολο - 270 λεπτά.

κιμάς - 400 γραμμάρια μοσχαρίσιο κρέας
 καρότα - 1 τεμ. μεγάλο
 κρεμμύδι - 1 κεφάλι
 ντομάτες - 200 γραμμάρια κονσερβοποιημένων κύβων
 ζωμός - 400 ml μοσχαρίσιο κρέας
 ρίγανη - 1 κουτ. ξηρός
 βασιλικός - 1 κουτ. ξηρός
 φασόλια - 400 g κόκκινα, σε κονσέρβα, σε κονσέρβα
 λεπτομέρειες - 1 κουτ. ζυμαρικά
 μαύρο πιπέρι - για γεύση
 λάδι - 1 κουταλιά της σούπας.

Ρίχνουμε το λάδι στο τηγάνι του multicooker και ανάβουμε τη φριτέζα. Τηγανίζουμε τον κιμά στο multicooker για 15 λεπτά. Ανακατεύουμε και πιέζουμε με ένα κουτάλι μέχρι να θρυμματιστεί και να αλλάξει χρώμα για περίπου 10 λεπτά. Προσθέτουμε τα κρεμμύδια και τα καρότα, τα κόβουμε σε κύβους και τσιγαρίζουμε τα υπόλοιπα 5 λεπτά. Προσθέτουμε τις ντομάτες σε κύβους, το ζωμό, τα μπαχαρικά και ξεκινήστε το πρόγραμμα slow cooker για 4 ώρες. Μετά από 3 και 1/2 ώρες προσθέτουμε τα φασόλια και τα ζυμαρικά και αφήνουμε το πιάτο να τελειώσει όπως το έχουμε προγραμματίσει.

3. Cuscake σοκολάτας με ξηρούς καρπούς

Προετοιμασία - 10 λεπτά.
Μαγείρεμα - 45 λεπτά.
Σύνολο - 55 λεπτά.

αυγά - 4 τεμ.
 ζάχαρη άχνη - 225 g
 βούτυρο - 75 g
 αλεύρι - 160 g
 μπέικιν πάουντερ - 2 κουτ.
 μαύρη σοκολάτα - 100 g
 καρύδια - 100 g αλεσμένα

Σε ένα μπολ σπάμε τα αυγά μαζί με την άχνη ζάχαρη. Χτυπάμε μέχρι να γίνει κρέμα. Προσθέτουμε το βούτυρο σε αυτό το μείγμα και συνεχίζουμε το χτύπημα με το μίξερ. Προσθέτουμε σταδιακά το αλεύρι, προσθέτοντας από πριν το μπέικιν πάουντερ. Λιώνουμε τη σοκολάτα σε ένα μπολ και τη ρίχνουμε, καθώς και τα αλεσμένα καρύδια, στο μείγμα. Αλείφουμε τον πάτο και τα τοιχώματα του σκεύους με λάδι ή λάδι και ρίχνουμε το έτοιμο μείγμα. Επιλέξτε το πρόγραμμά σας, κλείστε το καπάκι και πατήστε start.

4. Γλυκα

Προετοιμασία - 10 λεπτά.

Μαγείρεμα - 50 λεπτά.**Σύνολο - 60 λεπτά.**

ΓΙΑ ΚΕΙΚ

αλεύρι - 2 2/3 κουτ. λευκό

ζάχαρη - 1 1/2 κουτ.

κακάο - 6 κουταλιές της σούπας.

μαγειρική σόδα - 2 κουταλιές της σούπας.

αλάτι - 1/2 κουτ.

ξύδι - 2 κουταλιές της σούπας.

λάδι - 2/3 κουτ.

νερό - 2 κουταλιές της σούπας.

βανίλια

ΠΕΡΙ ΤΟΥ ΥΑΛΟΥ

κακάο

βούτυρο

ζάχαρη

φρέσκο γάλα - ή νερό

Ανακατεύουμε τα ξηρά υλικά, προσθέτουμε τα υπόλοιπα και ανακατεύουμε με αναδευτήρα μέχρι να γίνει ομοιογενές μείγμα. Τοποθετούμε στο μπλ και ψήνουμε στο πρόγραμμα BAKE για 40 λεπτά στους 150 βαθμούς. Ανάβουμε και ψήνουμε στο BAKE για 10 λεπτά στους 180 βαθμούς. Αφαιρούμε, κρυνώνουμε ελαφρώς και κόβουμε. Αφήστε να κρυνώσει. Φτιάχνουμε ένα γλάσο από λιωμένο βούτυρο, ζάχαρη και κακάο και ζεσταίνουμε σε φούρνο μικροκυμάτων ή υδατόλουτρο μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά. Το κέικ είναι ποτισμένο, κρύο, με ζεστό γλάσο.

5. Πίτσα**Προετοιμασία - 10 λεπτά.****Μαγείρεμα - 30 λεπτά.****Σύνολο - 40 λεπτά.**

ζύμη - 800 g

πουρέ ντομάτας - 300 g

αλμυρά

σολ

λιωμένο τυρί - 200 g

μανιτάρια - 300 g

σαλάμι - 200 γρ

κίτρινο τυρί - 300 g

Παίρνουμε ένα μπλάκι ζύμης και το βάζουμε στον πάτο του πολυκουζινιού προσπαθώντας να το στρώσουμε στον πάτο του μπλ της συσκευής. Πάνω στη ζύμη βάζουμε τα προϊόντα (πελτές ντομάτας, αλάτι, αλμυρά, μανιτάρια, λιωμένο τυρί, σαλάμι και τυρί) στην επιθυμητή ποσότητα. Όσο για την συνηθισμένη πίτσα και ανάβουμε τη συσκευή. Ψήνουμε στο πρόγραμμα Bake στους 180 βαθμούς για 25-30 λεπτά.

6. Κρέμα κοτόπουλου με μανιτάρια και πράσο**Προετοιμασία - 10 λεπτά.****Μαγείρεμα - 55 λεπτά.****Σύνολο - 65 λεπτά.**

πράσα - 1 κοτσάνι

πόδια κοτόπουλου - 1 κιλό.

κόκκινο πιπέρι - 1 κουταλιά της σούπας.

μοσχοκάρυδο

άσπρο πιπέρι

σολ

μανιτάρια - 300 g.

κρέμα γάλακτος - 300 ml. μαγείρεμα

λάδι - 3 κουταλιές της σούπας.

Καθαρίζουμε το πράσο και το κόβουμε σε κομμάτια. Το βάζουμε μαζί με το λάδι και την κόκκινη πιπεριά στο μπλ του multicooker. Ενεργοποιήστε και ρυθμίστε το πρόγραμμα στα 55 λεπτά. Μαγειρέψτε για 6-7 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν τα πράσα. Προσθέτουμε τα μπουτάκια κοτόπουλου και τα μανιτάρια κομμένα και καθαρισμένα. Καρυκεύουμε με αλάτι, λευκό πιπέρι και μοσχοκάρυδο. Μαγειρέψτε για περίπου 15 λεπτά, μετά ρίξτε την κρέμα, κλείστε το καπάκι και αφήστε το πιάτο να ψηθεί και να πήξει. Σερβίρετε το πιάτο με ψιλοκομμένο μαϊντανό.

7. Νόστιμο ψωμί**Προετοιμασία - 10 λεπτά.****Μαγείρεμα - 100 λεπτά.****Σύνολο - 110 λεπτά.**

αλεύρι - 250 g λευκό

κανονικό αλεύρι - 150 g

αλεύρι σίκαλης - 100 g

αλάτι - 1 1/2 κουτ.

ζάχαρη - 1 κουταλιά της σούπας.

ελαιόλαδο - 1 κουταλιά της σούπας.

μαγιά - 1 φακελάκι στεγνό

νερό - 320 ml χλιαρό

λάδι - για επάλειψη

Κοσκινίζουμε το αλεύρι σε ένα μπλ. Προσθέστε τα υπόλοιπα προϊόντα και ανακατέψτε. Προσθέτουμε λίγο νερό και ζυμώνουμε μια μαλακή ζύμη. Πλάθετε την έτοιμη ζύμη σε μπάλα. Αλείφουμε το μπλ του multicooker με λάδι με ένα πινέλο σιλικόνης. Βάλτε τη μπάλα ζύμης στη μέση και ρυθμίστε το πρόγραμμα BAKE ρυθμίζοντας τη θερμοκρασία στους 60 βαθμούς και το χρόνο φουσκώματος στα 45 λεπτά. Πατήστε το κουμπί START. Μόλις η ζύμη φουσκώσει και διπλασιαστεί σε όγκο, απενεργοποιήστε τη λειτουργία από το MENU, προγραμματίστε ξανά με το κουμπί BAKE, αλλά αυτή τη φορά στους 150 βαθμούς για 55 λεπτά. 10 λεπτά πριν το τέλος του ψησίματος ανοίγουμε το καπάκι και γυρίζουμε προσεκτικά το ψωμί να ψηθεί ομοιόμορφα. Μετά το ψήσιμο, γυρίστε το ψωμί στη σχάρα. Το ψωμί είναι πολύ νόστιμο, μαλακό εσωτερικά και με τραγανή κρούστα.

8. Ψωμπίτα με πατάτες και μπέικον**Προετοιμασία - 30 λεπτά.****Μαγείρεμα - 55 λεπτά.**

Σύνολο - 85 λεπτά.

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ
αλεύρι - 300 g
Μάιος - 1 κουταλάκι του γλυκού. ξηρός
αλάτι - 1 κουταλάκι του γλυκού.
ζάχαρη - 1 κουτ.
φρέσκο γάλα - 1 κουταλάκι του γλυκού.
λάδι - 2 κουταλιές της σούπας.

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ
πατάτες - 3 τεμ. μαγειρεμένο μεσαίου μεγέθους
πράσα - 1 κοτσάνι
αυγά - 1 τεμ.
μπέικον - 50 g
σολ
πιπέρι
λάδι - 3 κουταλιές της σούπας.
κίτρινο τυρί - για πασπάλισμα
πάπρικα - για πασπάλισμα

Διαλύουμε τη μαγιάν στο γάλα. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και ανακατεύουμε. Προσθέστε το υγρό και τα άλλα υλικά στο αλεύρι και ζυμώστε μια μαλακή ζύμη. Αφήστε το να διπλασιαστεί σε όγκο. Καθαρίζουμε το πράσο και το κόβουμε σε κύκλους. Το βράζουμε στο λίπος. Προσθέτουμε το ψιλοκομμένο μπέικον και τηγανίζουμε για 2-3 λεπτά. Αφαιρέστε τη γέμιση από την εστία και κρυώστε. Πολτοποιούμε τις πατάτες, αλατοπιπερώνουμε και χτυπάμε το αυγό. Ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν. Απλώνουμε τη ζύμη σε μια λεπτή κρούστα. Βάλτε μια στρώση πατάτες, και από πάνω - μια στρώση γέμιση με πράσο και μπέικον. Μαζεύουμε τις άκρες της ζύμης και σχηματίζουμε μια μπάλα. Αλείφουμε το μπολ του multicooker με λίπος, βάζουμε τη μπάλα ψωμιού και ενεργοποιούμε το πρόγραμμα ψησίματος - 55 λεπτά. 10 λεπτά πριν το τέλος του ψησίματος γυρίζουμε την ψωμόπιτα. Αφαιρούμε την έτοιμη πίτα και όσο είναι ακόμη ζεστή πασπαλίζουμε με τριμμένο κίτρινο τυρί και πάπρικα.

9. Ζυμαρικά Bolognese**Προετοιμασία - 10 λεπτά.****Μαγείρεμα - 45 λεπτά.****Σύνολο - 55 λεπτά.**

ελαιόλαδο - 1 - 2 κ.σ.
κρεμμύδι - 1 μέτρια κεφαλή
καρότα - 1 τεμ.
σέλινό - ξηρό ή φρέσκο
μανιτάρια - 5 - 6 τεμ..
κιμάς - 250 g.
πουρέ ντομάτας - 2 κουταλιές της σούπας.
ντομάτες - 4 - 5 τεμ.
σκόρδο - 1 σκελίδα
καθολικό μπαχαρικό - 2 κουταλιές της σούπας. μπαχαρικά σπαγγέτι
αφρός - 250 g
νερό - 270 ml

κόκκινο κρασί - 50 ml

Ψιλοκόβουμε τα λαχανικά. Βάζουμε στο τηγάνι το ελαιόλαδο, τα κρεμμύδια, τα καρότα, το σέλινό, τα μανιτάρια και τον κιμά. Πατήστε το κουμπί MENU, επιλέξτε το πρόγραμμα FRY. Πατήστε TIME και ρυθμίστε στα 13 λεπτά. Πατήστε ENAPΞH.

Τηγανίζουμε για 8 λεπτά και μετά προσθέτουμε τον πουρέ ντομάτας, τις ψιλοκομμένες ντομάτες, το σκόρδο, τα μπαχαρικά και το κόκκινο κρασί. Συνεχίστε με το FRY. Προσθέστε την πάστα και το νερό ταυτόχρονα. Επιλέξτε το πρόγραμμα STEW και ρυθμίστε το χρόνο στα 30 λεπτά. Κλείστε το καπάκι και πατήστε START. Σερβίρετε τα τελειωμένα ζυμαρικά με τριμμένη παρμεζάνα ή άλλο είδος τυριού αν θέλετε.

10. Σπαγγέτι καρμπονάρα**Προετοιμασία - 5 λεπτά.****Μαγείρεμα - 37 λεπτά.****Σύνολο - 42 λεπτά.**

ελαιόλαδο - 1 κουταλιά της σούπας.
κρεμμύδι - 1/2 μεσαίου μεγέθους κεφάλι
σκόρδο - 1 σκελίδα
σπαγγέτι - 200 γραμμάρια
μπέικον - 100 g
κρέμα μαγειρέματος - 180 ml
νερό - 540 ml
κρόκοι - 3 τεμ.
παρμεζάνα - 4 κουταλιές της σούπας. τριμμένο (ή κίτρινο τυρί)
σολ
πιπέρι

Βάζουμε στο τηγάνι το ελαιόλαδο, το κρεμμύδι ψιλοκομμένο και το σκόρδο ψιλοκομμένο. Πατήστε το κουμπί MENU και επιλέξτε το πρόγραμμα FRY. Πατήστε την επιλογή TIME, ορίστε 10 λεπτά. Ξεκινήστε με ENAPΞH. Ανακατεύετε κατά διαστήματα. Σπάμε τα μακαρόνια στη μέση και τα προσθέτουμε στο μπολ μαζί με το νερό. Ρυθμίστε τα 20 λεπτά και πατήστε τα κουμπιά STEW και START. Κλείστε το καπάκι. Αφού περάσει ο χρόνος, προσθέτουμε τους κρόκους ανακατεμένους με την κρέμα. Αφήνουμε για άλλα 7 λεπτά. Όταν τελειώσει το μαγείρεμα, μεταβαίνει αυτόματα στη λειτουργία KEEP WARM. Πασπαλίζουμε τα έτοιμα μακαρόνια με παρμεζάνα ή κίτρινο τυρί.

11. Στεγανό με πατάτες**Προετοιμασία - 25 λεπτά.****Μαγείρεμα - 70 λεπτά.****Σύνολο - 95 λεπτά.**

πατάτες - 10 τεμ.
πουρέ ντομάτας - 1 κουταλιά της σούπας.
καρότα - 2 - 3 τεμ.
ελαιόλαδο - 3 κουταλιές της σούπας.
πράσα - 1 κοτσάνι
κρεμμύδι - 1 κεφάλι
σκόρδο - 2 σκελίδες

ρύζι - ¼ κουτ.
 κόκκινο πιπέρι - 1 κουταλιά της σούπας.
 αλεύρι - 1 κουταλιά της σούπας.
 ζωμός - ζεστά λαχανικά (ίσως νερό)
 πιπέρι
 μαϊντανός
 σολ

Πλένουμε και καθαρίζουμε τα λαχανικά. Ρίχνουμε το λίπος στο multicooker, προσθέτουμε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι και το σκόρδο. Επιλέξτε τη λειτουργία τηγανίσματος και ρυθμίστε το χρόνο στα 10 λεπτά. Ανακατεύουμε κατά διαστήματα, και στο 5ο λεπτό προσθέτουμε το ψιλοκομμένο πράσο και τα καρότα. Στο τέλος προσθέτουμε τις πατάτες. Ανακατεύουμε το αλεύρι με την κόκκινη πιπεριά και προσθέτουμε στα λαχανικά. Ρίχνουμε ζεστό ζωμό λαχανικών να καλύψει το επίπεδο των λαχανικών. Πασπαλίζουμε με μαύρο πιπέρι και αλάτι, κλείνουμε το καπάκι και πατάμε το κουμπί μαγειρέματος για 1 ώρα. Μετά από περίπου μισή ώρα προσθέτουμε το ρύζι, και στα τελευταία λεπτά προσθέτουμε τον μαϊντανό και τον πουρέ.

12. Γεμιστές πιπεριές

Προετοιμασία - 25 λεπτά.
Μαγείρεμα - 65 λεπτά.
Σύνολο - 90 λεπτά.

πιπεριές - 8 - 10 τεμ.
 κιμάς - 250 g του μείγματος
 ρύζι - 1 κουταλάκι του γλυκού.
 ελαιόλαδο - 1 κουταλιά της σούπας.
 πουρέ ντομάτας - 2 κουταλιές της σούπας.
 καρότα - 1 - 2 τεμ.

κρεμμύδι - 1 κεφάλι
 πιπέρι
 αλεύρι
 ρύζι - 3/4 κουταλάκι του γλυκού.
 σολ

Καθαρίζουμε τις πιπεριές και αφαιρούμε τους σπόρους. Βάζουμε στο μαγείρεμα το ελαιόλαδο, τα ψιλοκομμένα καρότα, το ρύζι και τα κρεμμύδια. Επιλέξτε τη λειτουργία τηγανίσματος και προγραμματίστε για 15 λεπτά, ξεκινήστε και ανακατεύετε περιοδικά όσο ψήνονται τα λαχανικά. Μετά από περίπου 5 λεπτά προσθέτουμε το κρέας και αλατίζουμε. Προσθέστε το νερό. Όταν το υγρό βράσει, πρέπει να ανοίξετε το καπάκι και να αφήσετε το μείγμα να κρυώσει. Γεμίζουμε τις πιπεριές με ρύζι και προσθέτουμε λίγο αλεύρι. Αραδιάζουμε τις πιπεριές στο τηγάνι και προσθέτουμε τόσο νερό ώστε να σκεπαστούν οι πιπεριές στη μέση. Επιλέξτε τη λειτουργία μαγειρέματος για 40 λεπτά και ξεκινήστε.

13. Ριζότο με λαχανικά

Προετοιμασία - 25 λεπτά.
Μαγείρεμα - 65 λεπτά.
Σύνολο - 90 λεπτά.

ρύζι - 300 γραμμάρια μακριού κόκκου

πιπεριές - 1 μικρή κόκκινη + 1 μικρή πράσινη
 ελαιόλαδο - 1 κουταλιά της σούπας.
 κρεμμύδι - ½ μικρό κεφάλι
 μανιτάρια - 50 g
 μπιζέλια - 60 g κατεψυγμένα
 ντομάτες - 150 γραμμάρια ψιλοκομμένα
 ζωμός - 350 ml λαχανικών
 σαφράν - 1 πρέζα

Ρίξτε ελαιόλαδο στο multicooker. Επιλέξτε το πρόγραμμα τηγανίσματος και ρυθμίστε το για 10 λεπτά. Ρίχνουμε τις ψιλοκομμένες πιπεριές, τις ντομάτες, τα μανιτάρια και τα κρεμμύδια. Ανακατεύετε κατά διαστήματα για να μην καεί. Προσθέτουμε το ρύζι, και μετά από λίγο τον ζωμό, τον αρακά και το σαφράν. Αλατοπιπερώνετε το ριζότο με αλάτι και μπαχαρικά της αρεσκείας σας. Επιλέξτε το πρόγραμμα ρυζιού και ξεκινήστε.

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. / **FR:** El símbolo significa que el producto no debe desecharse con la basura doméstica para evitar contaminación ambiental y lesiones humanas. Lleve el aparato a un centro de reciclaje especializado en electricidad. accessoires. / **ES:** El símbolo significa que el producto no debe desecharse con la basura doméstica para evitar contaminación ambiental y lesiones humanas. Lleve el aparato a un centro de reciclaje especializado en electricidad. accesorios. / **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. / **RO:** Acest simbol indică faptul, că produsul nu trebuie aruncat împreună cu deșeurile menajere pentru a fi evitată poluarea mediului și afectarea sănătății umane. Duceți aparatul la un centru specializat de colectare a aparatelor electrocasnice pentru a fi predate spre reciclare. / **GR:** Αυτό το σύμβολο σημαίνει ότι το προϊόν δεν θα πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα για να αποφευχθεί η μόλυνση του περιβάλλοντος και ο τραυματισμός ανθρώπων. Πηγαίνετε τη συσκευή σε ειδικό κέντρο ανακύκλωσης ηλεκτρικών συσκευών.



RoHS

