

# STOLLAR

the Multi Cooker BMC820



**LV** LIETOŠANAS PAMĀCĪVA

**RU** РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Stollar ļoti rūpējas par patērētāju drošību. Mēs izstrādājam un ražojam patēriņa produktus, vislielāko uzmanību pievēršot patērētāju drošībai. Esiet piesardzīgi, lietojot elektrisku ierīci, un ievērojiet turpmāk minētos norādījumus par drošību.

## SVARĪGA INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU

- Pirms ierīces darbināšanas rūpīgi izlasiet norādījumus lietošanas pamācībā un saglabājiet to turpmākām uziņām.
- Pirms multivārāmā katla pirmās izmantošanas reizes uzmanīgi noņemiet no tā uzlīmes un marķējumus un izmetiet, ievērojot visus piesardzības pasākumus.
- Lai novērstu mazu bērnu nosmakšanas risku, noņemiet un izmetiet, ievērojot visus piesardzības pasākumus, multivārāmā katla strāvas vada spraudņa aizsargapvalku.
- Nenovietojiet ieslēgtu multivārāmo katlu uz galda vai sola malas. Pārliecinieties, ka virsma ir līdzena, tīra un sausa.
- Nenovietojiet multivārāmo katlu uz degoša gāzes vai elektriskās plīts degļa vai tā tuvumā, kā arī nenovietojiet tur, kur multivārāmais katls var pieskarties karstai cepeškrāsnij.
- Nenovietojiet ierīci pie sienas vai materiāliem, kas nav izturīgi pret karstumu, piemēram, audumiem un aizkariem.
- Nedarbiniet multivārāmo katlu izlietnē.
- Pirms darbināšanas pārliecinieties, ka multivārāmais katls ir pareizi salikts. Izpildiet norādījumus šajā lietošanas pamācībā.
- Darbināšanas laikā ierīce sakarst! Kamēr ierīce darbojas, nepieskarieties ar rokām tās korpusam, traukam un metāla daļām. Izmantojiet virtuves cimds. Kad atverat vāciņu, neliecieties pāri ierīcei.
- Darbināšanas laikā nepārklājiet ierīci ar dvieli vai salveti. Neuzglabājiet šajā ierīcē produktus vai citus priekšmetus.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atvienota no maiņstrāvas tīkla rozetes. Tīrīšanai izmantojiet mazgājamos līdzekļus, kas nav abrazīvi.

## SVARĪGA DROŠĪBAS INFORMĀCIJA PAR VISĀM ELEKTRISKAJĀM IERĪCĒM

- Pirms lietošanas pilnībā attiniet vadu.
- Lai nepieļautu strāvas triecienu, nemērciet strāvas vadu, spraudni vai ierīci ūdenī vai citā šķīdumā. Strāvas vads nedrīkst nokarāties pāri galda vai darba virsmas malai, būt saskarē ar karstumu vai tikt sasiets mezglā.
- Šo ierīci nedrīkst izmantot personas (ieskaitot mazus bērnus) ar ierobežotām fiziskām un psihiskām spējām, bez nepieciešamās pieredzes un zināšanām, ja tās nav atbilstoši apmācījuši vai neuzmana par drošību atbildīga persona.
- Ieteicams ierīci regulāri pārbaudīt. Nelietojiet to, ja pati ierīce, strāvas vads vai tā spraudnis ir bojāts. Nogādājiet visu ierīci tuvākajā Stollar apkopes centrā, lai veiktu pārbaudi un/vai remontu.
- Jebkādi apkopes darbi, izņemot tīrīšanu, jāveic autorizētā Stollar servisa centrā.
- Šī ierīce paredzēta tikai lietošanai sadzīvē. Lietojiet ierīci tikai paredzētajiem nolūkiem. Nelietojiet to transportlīdzekļos, kas atrodas kustībā, vai laivās. Nelietojiet ierīci ārpus telpām. Nepareiza izmantošana var radīt ievainojumu risku.
- Ieteicams uzstādīt speciālo diferenciālo drošinātāju (drošības slēdzi papildu aizsardzībai, kad lietojat elektriskas ierīces). Ieteicams ierīces elektriskajā ķēdē uzstādīt drošības slēdzi, kuram noteiktā strāvas stipruma starpība nepārsniedz 30 mA. Konsultējieties ar elektriķi.

### UZMANĪBU!

**Darbināšanas laikā ierīce sakarst!**

## AUGSTA TEMPERATŪRA – APDEGUMU RISKS

- Multivārāmais katls ir paredzēts dažādu pārtikas produktu vārīšanai un karsēšanai, tādēļ darbināšanas laikā ierīces iekšpuse kļūs ļoti karsta.
- Tā kā darbināšanas laikā un īsi pēc tam iekšējais trauks, vāciņš un ierīces iekšpuse ir ļoti karsti, nepieskarieties šīm daļām ar plaukstām, rokām, citām ķermeņa daļām vai jebkādiem priekšmetiem, kas nav izturīgi pret karstumu vai mitrumu. Īsi pēc darbināšanas nenovietojiet trauku uz karstum neizturīgas virsmas. Ja nepieciešams, aizsargājiet plaukstas un rokas, izmantojot trauka turētājus vai virtuves cimds.
- Pat tad, ja vāciņš ir pareizi aizvērts, darbināšanas laikā un īsi pēc tam tvaiks izplūdis no tvaika vārsta. Lai novērstu applaucēšanās risku no tvaika, kas izplūst no ierīces vāciņa tvaika vārsta, darbināšanas laikā un uzreiz pēc tam nenovietojiet plaukstas, rokas vai seju virs ierīces. Tvaika vārstā un vāciņa iekšpusē uzkrāsies un no turienes pilēs kondensāts, turklāt var izkļūt daudz tvaika, atverot vāciņu. Lai novērstu applaucēšanās risku, ievērojiet drošu attālumu, kad atverat ierīci.

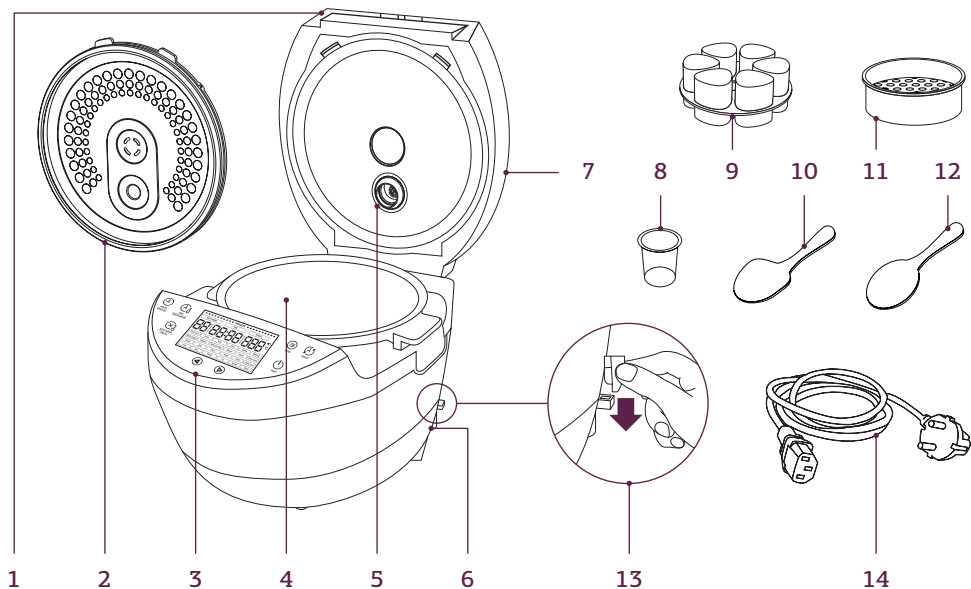
## PRETPIEDEGUMA PĀRKLĀJUMS

- Multivārāmā katla iekšējam traukam ir pretpiedeguma pārklājums. Nelietojiet cietus un asus priekšmetus, lai kasītu, maisītu vai grieztu uz virsmas ar pārklājumu. Nelietojiet iekšējo trauku par maisīšanas bļodu. Pirms maisīšanas vai griešanas vienmēr izņemiet produktus no produktus no trauka. Ražotājs neatbild par pretpiedeguma pārklājuma bojājumiem, ja izmantojāt metāla virtuves piederumus vai līdzīgus priekšmetus.
- Lūdzu, ievērojiet turpmāk minētos piesardzības pasākumus:
- Nelietojiet iekšējo trauku, ja tā pretpiedeguma pārklājums ir saskrāpēts, ieplīsis vai atdalījies pārkaršanas rezultātā.
- Produktu maisīšanai un ēdiena pasniegšanai lietojiet tikai koka vai karstumizturīgas plastmasas virtuves piederumus. Uz pretpiedeguma pārklājuma nelietojiet nekādu aerosolu.
- Pretpiedeguma pārklājums ļoti atvieglo tīrīšanu. Nelietojiet tīrīšanai abrazīvus sūkļus vai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus. Pat grūti notīrāmas paliekas var siltā ūdenī notīrīt ar mīkstu sūkli vai mīkstu neilona suku.

**SAGLABĀJIET ŠO PAMĀCĪBU**

# IEPAZĪSTIET

## the Multi Cooker BMC820LV



### THE MULTI COOKER BMC820LV

1. Vāciņš
2. Izņemams iekšējais vāciņš
3. Vadības panelis ar displeju
4. Izņemams trauks
5. Tvaika vārsts
6. Barošanas ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš
7. Atvēršanas taustiņš

### AKSESUĀRI

8. Mērglāze
9. Jogurta glāzītes
10. Karote
11. Tvaicēšanas tvertne
12. Lāpstiņa
13. Karotes/lāpstiņas turētājs
14. Strāvas vads

Uzlabojot savu produkciju, ražotājs var bez iepriekšēja brīdinājuma veikt izmaiņas ierīces konstrukcijā, komplektācijā un tehniskajos raksturlielumos.



- A. Laiks/Temperatūra – taustiņš regulē gatavošanas laiku un temperatūru
- B. Stundas/Minūtes - taustiņš laika regulēšanai pārslēdz starp stundām un minūtēm, vada skaņas signālu
- C. Atcelt/Uzturēt siltu - taustiņš pārtrauc darbojošos programmu, tieši pārslēdz uz Siltuma uzturēšanas funkciju
- D. Izvēlne - taustiņš atver galveno izvēlni un ļauj izvēlēties programmu
- E. Atliktais starts - taustiņš vada Automātiskās sākšanas funkciju
- F. Ieslēgt - taustiņš aktivizē izvēlēto programmu un vada Siltuma uzturēšanas funkciju
- G. ►(+)  
un ◀(-) taustiņi paredzēti programmas izvēlei, minūšu un stundu iestatīšanai izvēlētajai programmai, temperatūras iestatīšanai izvēlētajai programmai

## DISPLEJS

1. Programmas indikators
2. Gatavošanas posma indikators
3. Siltuma uzturēšanas indikators
4. Laika indikators stundas/minūtes
5. Darbības indikators
6. Progresa josla
7. Atlikta starta aktivizēšanas indikators
8. Temperatūras indikators
9. Skaņas signāla displejs

# DARBINĀŠANA

## the Multi Cooker BMC820LV

### PIRMS DARBINĀŠANAS

Novietojiet multivārāmo katlu uz cietas un līdzenas virsmas. Novietojot ierīci, pārliecinieties, ka tās darbināšanas laikā netiks apgrūtināta ventilācija un no ierīces vāciņā esošā tvaika vārsta izplūstošais karstais tvaiks netrāpīs tapetēm, dekoratīvajiem pārklājumiem, elektroniskajām ierīcēm un citiem priekšmetiem, kas var ciest no paaugstināta mitruma un temperatūras.

Pirms pagatavošanas pārliecinieties, ka multivārāmā katla ārējās un iekšējās daļas (ieskaitot trauku) nav bojātas, tām nav robu un citu defektu. Starp trauku un karsēšanas elementu nedrīkst atrasties svešķermeņi.

### SKAŅAS SIGNĀLS

Jūsu modelis BMC820 ir aprīkots ar skaņas signāla funkciju. Tas skanēs, kad nospiežat taustiņus vai pabeigts gatavošanas process. Ierīci ieslēdzot, signāls vienmēr ir iespējots. Varat izslēgt signālus, dažas sekundes turot piespiestu Stundas/Minūtes taustiņu. Skaņas signāla indikators **🔊** būs redzams displejā. Kad izslēdzat skaņas signālu, indikators nozūd. Skaņas signālu nevar izslēgt vai ieslēgt Automātiskās sākšanas funkcijas atpakaļskaitīšanas laikā vai kādas programmas darbības laikā.

### PAGATAVOŠANAS LAIKA IESTATĪŠANA

Modeļa BMC820 darbināšanas laikā varat regulēt gatavošanas laiku neatkarīgi no programmas iepriekšiestatītā laika. Darbības un kopējais laiks ir atkarīgi no izvēlētās programmas. Lai mainītu gatavošanas laiku:

1. Pēc gatavošanas programmas izvēles varat izmantot Laika taustiņu, lai aktivizētu laika izvēles režīmu. Mirgo laika indikators.
2. Piespiediet Stundas/Minūtes taustiņu, lai izvēlētos stundas vai minūtes. Mirgo izvēlētā pozīcija.
3. Piespiediet **▶(+)** taustiņu, lai palielinātu laiku, vai piespiediet **◀(-)** taustiņu, lai samazinātu laiku. Turot piespiestu taustiņu, varat paātrināt laika rādījumu maiņu.
4. Pēc laika iestatīšanas pabeigšanas (displejs turpina mirgot), varat regulēt citus parametrus, piemēram, dažas sekundes piespiežot ieslēgt taustiņus.
  - Lai atceltu iestatījumus, piespiediet Atcelt taustiņu un vēlreiz izvēlieties nepieciešamo gatavošanas režīmu.

### ATLIKTĀ STARTA FUNKCIJA

Ar šo funkciju varat iestatīt, pēc cik ilga laika sāks darboties izvēlētā programma. Programmas darbības sākuma laiku var atlikt no 5 minūtēm līdz 24 stundām ar 5 minūšu soli.

1. Izvēlieties gatavošanas programmu ar nepieciešamajiem iestatījumiem.
2. Piespiediet Atliktais starts taustiņu, lai aktivizētu Automātiskās sākšanas funkcijas laika iestatīšanas režīmā. Mirgo laika indikatora minūšu rādījumi.
3. Piespiežot Stundas/Minūtes taustiņu, izvēlieties stundas vai minūtes. Mirgo izvēlētā pozīcija.
4. Piespiediet **▶(+)** taustiņu, lai palielinātu laiku, vai piespiediet **◀(-)** taustiņu, lai samazinātu laiku. Turot piespiestu taustiņu, varat paātrināt laika rādījumu maiņu.
5. Pēc laika iestatīšanas piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu ieslēgt taustiņu. Pārtrauks mirgot laika rādījumi, ierīce sāks darboties, un atainosies atpakaļskaitīšana līdz izvēlētās programmas darbības sākumam.
6. Lai atceltu iestatījumus, piespiediet Atcelt taustiņu. Pēc tam vēlreiz izvēlieties nepieciešamo gatavošanas režīmu. Automātiskās sākšanas funkcija ir pieejama visām programmām, izņemot Ātrā gatavošana, Makaroni un Cepšana.
  - Nav ieteicams atliktā starta funkciju iestatīt uz ilgu laiku, ja ēdiena sastāvā ir piena produkti vai citi produkti, kas ātri bojājas (olas, svaigs piens, gaļa, siers u. tml.).
  - Kad iestatāt Atliktais starts laiku, ņemiet vērā, ka programmas Tvaiks atpakaļskaitīšana sākas tikai pēc nepieciešamās darba temperatūras sasniegšanas (vārošs ūdens).
  - Atliktais starts funkcijas atpakaļskaitīšanas laikā nevar ieslēgt vai izslēgt skaņas signālu.



## SILTUMA UZTURĒŠANAS FUNKCIJA

Automātiski aktivizējas gaidīšanas režīmā reizē ar izvēlētais pagatavošanas programmas sākšanu un pēc tās darba beigām 24 stundas saglabā gatavā ēdiena temperatūru 70 - 80°C diapazonā. Ieslēdzoties siltuma uzturēšanas funkcijai, izgaismojais indikators, pagatavošanas programmas beigās displejā atainojas šī režīma darba laika skaitīšana.

Ja nepieciešams, šo funkciju var izslēgt, piespiežot un turot piespiestu Atcelt/Uzturēt siltu taustiņu. Nozudis atbilstošais indikators. Šo funkciju var arī jebkurā brīdī ieslēgt vai izslēgt ierīces darbināšanas laikā.

Kaut gan multivārāmais katls var saglabāt uzkrasētu ēdiena 24 stundas, nav ieteicams uzkrasētu ēdiena atstāt ilgāk par divām – trim stundām, jo tas var mainīt ēdiena garšu.

## PROGRAMMA MANUĀLIE IESTĀTĪJUMI

Šī programma ir paredzēta, lai pagatavotu praktiski jebkādu ēdiena ar lietotāja pielāgotajiem temperatūras un pagatavošanas laika iestatījumiem. Pateicoties Manuālie iestatījumi funkcijai, multivārāmais katls Stollar BMC820 Jūsu virtuvē aizvietos daudzas ierīces, piemēram, cepeškrānsi, plīti, tvaicētāju un daudzas citas. Temperatūras iestatījuma diapazons ir 35°C - 160°C ar 5°C soli. Laika iestatījuma diapazons ir no 2 minūtēm līdz 15 stundām ar 1 minūtes soli (līdz 1 stundai) vai 5 minūšu soli (vairāk nekā 1 stundai).

Ierīce nepārslēdzas Siltuma uzturēšanas režīmā, ja gatavošanas temperatūru izvēlējaties zemāku par 75°C.

Kad gatavošanas temperatūra pārsniedz 140°C, gatavošanas laiks nevar pārsniegt 2 stundas.

1. Sagatavojiet sastāvdaļas atbilstoši receptei. Ievietojiet tās vienmērīgi iekšējā traukā un ievietojiet iekšējo trauku ierīces korpusā. Pārliicinieties, ka visu sastāvdaļu, tostarp šķidrums, līmenis ir zem iekšējā trauka iekšpuses virsmas maksimālā līmeņa zīmes. Pārliicinieties, ka iekšējais trauks kārtīgi saskaras ar sildelementu.
2. Aizveriet vāciņu, līdz tas fiksējas ar klikšķi. Pieslēdziet ierīci pie maiņstrāvas rozetes. Ieslēdziet ierīci piespiežot barošanas taustiņu.

3. Piespiediet Izvēlne taustiņu vai ►(+) un ◀(-) taustiņus, lai izvēlētos programmu Manuālie iestatījumi. Displejā parādās temperatūras un gatavošanas laika noklusējuma vērtības.
4. Ar Laiks taustiņu aktivizējiet laika izvēles režīmu. Izmantojiet ►(+) un ◀(-) taustiņus, lai regulētu laiku. Ar Stundas/Minūtes taustiņu varat pārslēgt starp stundām un minūtēm.
5. Piespiediet Temperatūra taustiņu, lai noregulētu temperatūru. Izmantojiet ►(+) un ◀(-) taustiņus, lai izvēlētos nepieciešamo temperatūru.
6. Ja nepieciešams, noregulējiet Atliktā starta funkciju, lai gatavošanu sāktu vēlāk.
7. Piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu Ieslēgt taustiņu. Izgaismojais ieslēgt taustiņš, ierīce sāk darboties un sākas gatavošanas laika atpakaļskaitīšana.
8. Uzreiz pēc programmas darba beigām ieslēdzas siltuma uzturēšanas funkcija. Ja nepieciešams, šo funkciju var izslēgt, jebkurā laikā piespiežot un turot piespiestu taustiņu ieslēgt.
9. Pēc programmas darba beigām atskanēs skaņas signāls. Atkarībā no ierīces iestatījumiem sāks darboties funkcija Uzturēt siltu vai ierīce pārslēgsies gaidstāves režīmā.
10. Lai atceltu izvēlēto programmu, pārtrauktu gatavošanu vai Uzturēt siltu funkciju, piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu Atcelt/Uzturēt siltu taustiņu.
  - Ar programmu Manuālie iestatījumi varat pagatavot daudzus dažādus ēdienus. Izmantojiet mūsu receptu grāmatu vai ieteikto temperatūru tabulu, lai pagatavotu dažādus ēdienus.

## IETEIKUMI PAR TEMPERATŪRAS IESTATĪJUMIEM PROGRAMMĀ MANUĀLIE IESTATĪJUMI

Darba temperatūra	Izmantošanas ieteikumi (skatiet receptu grāmatā)
40°C	Ieteicams, lai pagatavotu jogurtu, mīklas uzrūgšanai
60°C	Ieteicams ēdiena lēnai pagatavošanai, pasterizācijai, kā arī zaļās tējas, bērnu pārtikas pagatavošanai
80°C	Ieteicams ēdiena lēnai pagatavošanai, biezpiena, karstvīna pagatavošanai
100°C	Ieteicams bezē, ievārījuma pagatavošanai
120°C	Ieteicams, lai pagatavotu cūkas stilbiņu, sautētu gaļu
140°C	Ieteicams gatavo ēdienu kūpināšanai, apcepšanai, lai tiem piešķirtu kraukšķīgo garozu
160°C	Ieteicams fri kartupeļu pagatavošanai

## PROGRAMMA DAUDZPOSMU GATAVOŠANA

Šī programma ir ieteicama, lai iestatīt temperatūru un laiku vairākiem ēdiena pagatavošanas secīgiem posmiem (no 1 līdz 10).

Temperatūras iestatījuma diapazons ir 35°C - 160°C ar 5°C soli. Laika iestatījuma diapazons ir no 2 minūtēm līdz 15 stundām ar 1 minūtes soli (līdz 1 stundai) vai 5 minūšu soli (vairāk nekā 1 stundai).

- Sagatavojiet sastāvdaļas atbilstoši receptei. Ievietojiet tās vienmērīgi iekšējā traukā un ievietojiet iekšējo trauku ierīces korpusā. Pārļiecinieties, ka visu sastāvdaļu, tostarp šķidrumu, līmenis ir zem iekšējā trauka iekšpuses virsmas maksimālā līmeņa zīmes. Pārļiecinieties, ka iekšējais trauks kārtīgi saskaras ar sildelementu.
- Aizveriet vāciņu, līdz tas fiksējas ar klikšķi. Pieslēdziet ierīci pie maiņstrāvas rozetes. Ieslēdziet ierīci piespiežot barošanas taustiņu.
- Piespiediet izvēlnes taustiņu vai ►(+) un ◄(-) taustiņus, lai izvēlētos programmu Manuālie iestatījumi.
- Ar Laiks taustiņu aktivizējiet laika izvēles režīmu. Izmantojiet ►(+) un ◄(-) taustiņus, lai regulētu laiku. Ar Stundas/Minūtes taustiņu varat pārslēgt starp stundām un minūtēm.
- Piespiediet Temperatūra taustiņu, lai noregulētu temperatūru. Izmantojiet ►(+) un ◄(-) taustiņus, lai izvēlētos nepieciešamo temperatūru.
- Vienlaicīgi nospiediet taustiņus ►(+) un ◄(-), lai saglabātu 1. pagatavošanas posmu. Lai turpinātu iestatīt nākamās pagatavošanas posmus atkārtojiet punktus 4 un 5.
- Ja nepieciešams, noregulējiet Atliktā starta funkciju, lai gatavošanu sāktu vēlāk.
- Piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu ieslēgt taustiņu. Izgaismojas ieslēgt taustiņš, ierīce sāk darboties un izpildīt pagatavošanas posmus pēc kārtas.
- Uzreiz pēc programmas darba beigām ieslēdzas siltuma uzturēšanas funkcija. Ja nepieciešams, šo funkciju var izslēgt, jebkurā laikā piespiežot un turot piespiestu taustiņu ieslēgt.
- Lai atceltu izvēlēto programmu, pārtrauktu gatavošanu vai Uzturēt siltu funkciju, piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu Atcelt/Uzturēt siltu taustiņu.

## PROGRAMMA VĀRĪŠANA

Ieteicams dārzenu un pākšaugu gatavošanai. Laika iestatījuma diapazons ir no 10 minūtēm līdz 12 stundām ar 1 minūtes soli (līdz 1 stundai) vai 5 minūšu soli (vairāk nekā 1 stundai). Šajā programmā atpakaļskaitīšana sāksies pēc tam, kad sasniegta darba temperatūra (vārošs ūdens un tvaiks).

1. Sagatavojiet sastāvdaļas atbilstoši receptei. Ievietojiet tās vienmērīgi iekšējā traukā un ievietojiet iekšējo trauku ierīces korpusā. Pārliedziniet, ka visu sastāvdaļu, tostarp šķidrumu, līmenis ir zem iekšējā trauka iekšpuses virsmas maksimālā līmeņa zīmes. Pārliedziniet, ka iekšējais trauks kārtīgi saskaras ar sildelementu.
2. Aizveriet vāciņu, līdz tas fiksējas ar klikšķi. Pieslēdziet ierīci pie maiņstrāvas rozetes. Ieslēdziet ierīci piespiežot barošanas taustiņu.
3. Piespiediet Izvēlne taustiņu vai ►(+) un ◀(-) taustiņus, lai izvēlētos programmu Vārīšana. Displejā parādās temperatūras un gatavošanas laika noklusējuma vērtības.
4. Ar Laiks taustiņu aktivizējat laika izvēles režīmu. Izmantojiet ►(+) un ◀(-) taustiņus, lai regulētu laiku. Ar Stundas/Minūtes taustiņu varat pārslēgt starp stundām un minūtēm.
5. Ja nepieciešams, noregulējiet Atliktā starta funkciju, lai gatavošanu sāktu vēlāk.
6. Piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu Ieslēgt taustiņu. Izgaismojas ieslēgt taustiņš, ierīce sāk darboties un sākas gatavošanas laika atpakaļskaitīšana.
7. Uzreiz pēc programmas darba beigām ieslēdzas siltuma uzturēšanas funkcija. Ja nepieciešams, šo funkciju var izslēgt, jebkurā laikā piespiežot un turot piespiestu taustiņu Ieslēgt.
8. Pēc programmas darba beigām atskanēs skaņas signāls. Atkarībā no ierīces iestatījumiem sāks darboties funkcija Uzturēt siltu vai ierīce pārslēgsies gaidstāves režīmā.
9. Lai atceltu izvēlēto programmu, pārtrauktu gatavošanu vai Uzturēt siltu funkciju, piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu Atcelt/Uzturēt siltu taustiņu.
  - Ja netika sasniegts vēlamais rezultāts, skatiet sadaļā „Pagatavošanas padomi” vai izmantojiet programmu Manuālie iestatījumi.

## PROGRAMMA UZKARSĒŠANA

Ieteicams auksta ēdiena ātrai uzkaršēšanai. Laika iestatījuma diapazons ir no 15 minūtēm līdz 12 stundām ar 5 minūšu soli. Šajā programmā nevar mainīt gatavošanas laiku.

1. Ievietojiet produktus vienmērīgi iekšējā traukā un ievietojiet iekšējo trauku ierīces korpusā. Pārliedziniet, ka visu sastāvdaļu, tostarp šķidrumu, līmenis ir zem iekšējā trauka iekšpuses virsmas maksimālā līmeņa zīmes. Pārliedziniet, ka iekšējais trauks kārtīgi saskaras ar sildelementu.
2. Aizveriet vāciņu, līdz tas fiksējas ar klikšķi. Pieslēdziet ierīci pie maiņstrāvas rozetes. Ieslēdziet ierīci piespiežot barošanas taustiņu.
3. Piespiediet Izvēlne taustiņu vai ►(+) un ◀(-) taustiņus, lai izvēlētos programmu Uzkarsēšana. Displejā parādās gatavošanas laika noklusējuma vērtība.
4. Ar Laiks taustiņu aktivizējat laika izvēles režīmu. Izmantojiet ►(+) un ◀(-) taustiņus, lai regulētu laiku. Ar Stundas/Minūtes taustiņu varat pārslēgt starp stundām un minūtēm.
5. Piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu Ieslēgt taustiņu. Izgaismojas ieslēgt taustiņš, ierīce sāk darboties un sākas gatavošanas laika atpakaļskaitīšana.
6. Uzreiz pēc programmas darba beigām ieslēdzas siltuma uzturēšanas funkcija. Ja nepieciešams, šo funkciju var izslēgt, jebkurā laikā piespiežot un turot piespiestu taustiņu Ieslēgt.
7. Pēc programmas darba beigām atskanēs skaņas signāls. Atkarībā no ierīces iestatījumiem sāks darboties funkcija Uzturēt siltu vai ierīce pārslēgsies gaidstāves režīmā.
8. Lai atceltu izvēlēto programmu, pārtrauktu gatavošanu vai Uzturēt siltu funkciju, piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu Atcelt/Uzturēt siltu taustiņu.
  - Ja netika sasniegts vēlamais rezultāts, skatiet sadaļā „Pagatavošanas padomi” vai izmantojiet programmu Manuālie iestatījumi.

## PROGRAMMA SAUTĒŠANA

Šī programma ir ieteicama, lai sautētu gaļu, sakņaugus un ēdienus, kuriem nepieciešama ilgstoša termiska apstrāde. Laika iestatījumu diapazons ir no 10 minūtēm līdz 12 stundām ar 5 minūšu soli.

1. Sagatavojiet sastāvdaļas atbilstoši receptei. Ievietojiet tās vienmērīgi iekšējā traukā un ievietojiet iekšējo trauku ierīces korpusā. Pārliedzieties, ka visu sastāvdaļu, tostarp šķidrums, līmenis ir zem iekšējā trauka iekšpuses virsmas maksimālā līmeņa zīmes. Pārliedzieties, ka iekšējais trauks kārtīgi saskaras ar sildelementu.
2. Aizveriet vāciņu, līdz tas fiksējas ar klikšķi. Pieslēdziet ierīci pie maiņstrāvas rozetes. Ieslēdziet ierīci piespiežot barošanas taustiņu.
3. Piespiediet Izvēlne taustiņu vai ►(+)  
un ◄(-) taustiņus, lai izvēlētos programmu Sautēšana. Displejā parādās temperatūras un gatavošanas laika noklusējuma vērtības.
4. Ar Laiks taustiņu aktivizējiet laika izvēles režīmu. Izmantojiet ►(+)  
un ◄(-) taustiņus, lai regulētu laiku. Ar Stundas/Minūtes taustiņu varat pārslēgt starp stundām un minūtēm.
5. Ja nepieciešams, noregulējiet Atliktā starta funkciju, lai gatavošanu sāktu vēlāk.
6. Piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu ieslēgt taustiņu. Izgaismojas ieslēgt taustiņš, ierīce sāk darboties un sākas gatavošanas laika atpakaļskaitīšana.
7. Uzreiz pēc programmas darba beigām ieslēdzas siltuma uzturēšanas funkcija. Ja nepieciešams, šo funkciju var izslēgt, jebkurā laikā piespiežot un turot piespiestu taustiņu ieslēgt.
8. Pēc programmas darba beigām atskanēs skaņas signāls. Atkarībā no ierīces iestatījumiem sāks darboties funkcija Uzturēt siltu vai ierīce pārslēgsies gaidstāves režīmā.
9. Lai atceltu izvēlēto programmu, pārtrauktu gatavošanu vai Uzturēt siltu funkciju, piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu Atcelt/Uzturēt siltu taustiņu.
  - Ja netika sasniegts vēlamais rezultāts, skatiet sadaļā „Pagatavošanas padomi” vai izmantojiet programmu Manuālie iestatījumi.

## PROGRAMMA SACEPUMS

Ieteicams dažādu ēdienu cepšanai. Laika iestatījumu diapazons ir no 30 minūtēm līdz 8 stundām ar 5 minūšu soli.

1. Sagatavojiet sastāvdaļas atbilstoši receptei. Ievietojiet tās vienmērīgi iekšējā traukā un ievietojiet iekšējo trauku ierīces korpusā. Lūdzu, pārliedzieties, ka visu sastāvdaļu, tostarp šķidrums, līmenis ir zem iekšējā trauka iekšpuses 1/2 zīmes. Pārliedzieties, ka iekšējais trauks kārtīgi saskaras ar sildelementu.
2. Aizveriet vāciņu, līdz tas fiksējas ar klikšķi. Pieslēdziet ierīci pie maiņstrāvas rozetes. Ieslēdziet ierīci piespiežot barošanas taustiņu.
3. Piespiediet Izvēlne taustiņu vai ►(+)  
un ◄(-) taustiņus, lai izvēlētos programmu Sacepums. Displejā parādās temperatūras un gatavošanas laika noklusējuma vērtības.
4. Ar Laiks taustiņu aktivizējiet laika izvēles režīmu. Izmantojiet ►(+)  
un ◄(-) taustiņus, lai regulētu laiku. Ar Stundas/Minūtes taustiņu varat pārslēgt starp stundām un minūtēm.
5. Ja nepieciešams, noregulējiet Atliktā starta funkciju, lai gatavošanu sāktu vēlāk.
6. Piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu ieslēgt taustiņu. Izgaismojas ieslēgt taustiņš, ierīce sāk darboties un sākas gatavošanas laika atpakaļskaitīšana.
7. Uzreiz pēc programmas darba beigām ieslēdzas siltuma uzturēšanas funkcija. Ja nepieciešams, šo funkciju var izslēgt, jebkurā laikā piespiežot un turot piespiestu taustiņu ieslēgt.
8. Pēc programmas darba beigām atskanēs skaņas signāls. Atkarībā no ierīces iestatījumiem sāks darboties funkcija Uzturēt siltu vai ierīce pārslēgsies gaidstāves režīmā.
9. Lai atceltu izvēlēto programmu, pārtrauktu gatavošanu vai Uzturēt siltu funkciju, piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu Atcelt/Uzturēt siltu taustiņu.
  - Ja netika sasniegts vēlamais rezultāts, skatiet sadaļā „Pagatavošanas padomi” vai izmantojiet programmu Manuālie iestatījumi.

## PROGRAMMA PIENA PUTRA

Ieteicams piena putras, auzu putras un citu piena puđiņu pagatavošanā. Laika iestatījuma diapazons ir no 10 minūtēm līdz 12 stundām 5 minūšu soli.

1. Sagatavojiet sastāvdaļas atbilstoši receptei. Ievietojiet tās vienmērīgi iekšējā traukā un ievietojiet iekšējo trauku ierīces korpusā. Pārliedzieties, ka visu sastāvdaļu, tostarp šķidrumu, līmenis ir zem iekšējā trauka iekšpuses virsmas maksimālā līmeņa zīmes. Pārliedzieties, ka iekšējais trauks kārtīgi saskaras ar sildelementu.
2. Aizveriet vāciņu, līdz tas fiksējas ar klikšķi. Pieslēdziet ierīci pie maiņstrāvas rozetes. Ieslēdziet ierīci piespiežot barošanas taustiņu.
3. Piespiediet Izvēlne taustiņu vai ►(+)  
un ◀(-) taustiņus, lai izvēlētos programmu Piena putra. Displejā parādās temperatūras un gatavošanas laika noklusējuma vērtības.
4. Ar Laiks taustiņu aktivizējat laika izvēles režīmu. Izmantojiet ►(+)  
un ◀(-) taustiņus, lai regulētu laiku. Ar Stundas/Minūtes taustiņu varat pārslēgt starp stundām un minūtēm.
5. Ja nepieciešams, noregulējiet Atliktā starta funkciju, lai gatavošanu sāktu vēlāk.
6. Piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu ieslēgt taustiņu. Izgaismojas ieslēgt taustiņš, ierīce sāk darboties un sākas gatavošanas laika atpakaļskaitīšana.
7. Uzreiz pēc programmas darba beigām ieslēdzas siltuma uzturēšanas funkcija. Ja nepieciešams, šo funkciju var izslēgt, jebkurā laikā piespiežot un turot piespiestu taustiņu ieslēgt.
8. Pēc programmas darba beigām atskanēs skaņas signāls. Atkarībā no ierīces iestatījumiem sāks darboties funkcija Uzturēt siltu vai ierīce pārslēgsies gaidstāves režīmā.
9. Lai atceltu izvēlēto programmu, pārtrauktu gatavošanu vai Uzturēt siltu funkciju, piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu Atcelt/Uzturēt siltu taustiņu.

## PADOMI PAR PIENA PUTRU PAGATAVOŠANU MULTIVĀRĀMAJĀ KATLĀ STOLLAR BMC820

Programma Piena putra ir paredzēta putru pagatavošanai no pasterizēta piena ar zemu tauku saturu. Lai novērstu piena iešanu pāri malām un iegūtu vēlamo rezultātu, pirms pagatavošanas ieteicams rīkoties šādi: rūpīgi nomazgāt visus pilngraudu putraimus (risus, griķus, prosas putraimus u.c.), līdz ūdens kļūst tīrs,

- pirms pagatavošanas izēdriet multivārāmā katla trauku ar sviestu,
- rūpīgi ievērojiet proporcijas, nomērot sastāvdaļas atbilstoši pievienotās kulinārās grāmatas receptēm (sastāvdaļu daudzumu drīkst samazināt vai palielināt tikai proporcionāli),
- ja izmantojat pilnpienu, varat to atšķaidīt ar dzeramo ūdeni 1:1 proporcijā.

Atkarībā no ražošanas vietas un ražotāja piena un putraiņu īpašības var atšķirties, kas reizēm ietekmē pagatavoto ēdienu.

Ja netika sasniegts vēlamo rezultāts, skatiet sadaļā „Pagatavošanas padomi” vai izmantojiet programmu Manuālie iestatījumi. Piena putras pagatavošanas optimālā temperatūra – 95°C. Sastāvdaļu skaits un pagatavošanas laiks nosakāms atbilstoši receptei.

## PROGRAMMA ZUPA

Programma ir ieteicama zupu un uzkožamo, kā arī kompotu un dzērienu pagatavošanai. Laika iestatījuma diapazons ir no 10 minūtēm līdz 8 stundām ar 1 minūtes soli (līdz 1 stundai) vai 5 minūšu soli (vairāk nekā 1 stundai).

1. Sagatavojiet sastāvdaļas atbilstoši receptei. Ievietojiet tās vienmērīgi iekšējā traukā un ievietojiet iekšējo trauku ierīces korpusā. Pārļiecinieties, ka visu sastāvdaļu, tostarp šķidrumu, līmenis ir zem iekšējā trauka iekšpuses virsmas maksimālā līmeņa zīmes. Pārļiecinieties, ka iekšējais trauks kārtīgi saskaras ar sildelementu.
2. Aizveriet vāciņu, līdz tas fiksējas ar klikšķi. Pieslēdziet ierīci pie maiņstrāvas rozetes. Ieslēdziet ierīci piespiežot barošanas taustiņu.
3. Piespiediet Izvēlne taustiņu vai ►(+)  
▼(-) taustiņus, lai izvēlētos programmu Zupa. Displejā parādās temperatūras un gatavošanas laika noklusējuma vērtības.
4. Ar Laiks taustiņu aktivizējiet laika izvēles režīmu. Izmantojiet ►(+)  
▼(-) taustiņus, lai regulētu laiku. Ar Stundas/Minūtes taustiņu varat pārslēgt starp stundām un minūtēm.
5. Ja nepieciešams, noregulējiet Atlīktā starta funkciju, lai gatavošanu sāktu vēlāk.
6. Piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu Ieslēgt taustiņu. Izgaismojas Ieslēgt taustiņš, ierīce sāk darboties un sākas gatavošanas laika atpakaļskaitīšana.
7. Uzreiz pēc programmas darba beigām ieslēdzas siltuma uzturēšanas funkcija. Ja nepieciešams, šo funkciju var izslēgt, jebkurā laikā piespiežot un turot piespiestu taustiņu Ieslēgt.
8. Pēc programmas darba beigām atskanēs skaņas signāls. Atkarībā no ierīces iestatījumiem sāks darboties funkcija Uzturēt siltu vai ierīce pārslēgsies gaidstāves režīmā.
9. Lai atceltu izvēlēto programmu, pārtrauktu gatavošanu vai Uzturēt siltu funkciju, piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu Atcelt/Uzturēt siltu taustiņu.
  - Ja netika sasniegts vēlamais rezultāts, skatiet sadaļā „Pagatavošanas padomi” vai izmantojiet programmu Manuālie iestatījumi.

## PROGRAMMA RĪSI

Šī programma ir ieteicama, lai pagatavotu rīsus un putas no putrainiem. Pagatavošanas laika iestatījums notiek automātiski.

1. Sagatavojiet sastāvdaļas atbilstoši receptei. Ievietojiet tās vienmērīgi iekšējā traukā un ievietojiet iekšējo trauku ierīces korpusā. Pārļiecinieties, ka visu sastāvdaļu, tostarp šķidrumu, līmenis ir zem iekšējā trauka iekšpuses virsmas maksimālā līmeņa zīmes. Pārļiecinieties, ka iekšējais trauks kārtīgi saskaras ar sildelementu.

## PADOMS

*Lai nebūjātu izņemamā trauka iekšējo virsmu, nelietojiet to rīsu un citu putrainu mazgāšanai.*

2. Aizveriet vāciņu, līdz tas fiksējas ar klikšķi. Pieslēdziet ierīci pie maiņstrāvas rozetes. Ieslēdziet ierīci piespiežot barošanas taustiņu.
3. Piespiediet Izvēlne taustiņu vai ►(+)  
▼(-) taustiņus, lai izvēlētos programmu Rīsi. Displejā parādās temperatūras un gatavošanas laika noklusējuma vērtības.
4. Ja nepieciešams, noregulējiet Atlīktā starta funkciju, lai gatavošanu sāktu vēlāk.
5. Piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu Ieslēgt taustiņu. Izgaismojas Ieslēgt taustiņš, ierīce sāk darboties un sākas gatavošanas laika atpakaļskaitīšana.
6. Uzreiz pēc programmas darba beigām ieslēdzas siltuma uzturēšanas funkcija. Ja nepieciešams, šo funkciju var izslēgt, jebkurā laikā piespiežot un turot piespiestu taustiņu Ieslēgt.
7. Pēc programmas darba beigām atskanēs skaņas signāls. Atkarībā no ierīces iestatījumiem sāks darboties funkcija Uzturēt siltu vai ierīce pārslēgsies gaidstāves režīmā.
8. Lai atceltu izvēlēto programmu, pārtrauktu gatavošanu vai Uzturēt siltu funkciju, piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu Atcelt/Uzturēt siltu taustiņu.
  - Ja netika sasniegts vēlamais rezultāts, skatiet sadaļā „Pagatavošanas padomi” vai izmantojiet programmu Manuālie iestatījumi.

## RĪSU PAGATAVOŠANA

Turpmāk norādītajās tabulās izmantota multivārāmā katla komplektācijā iekļautā mērglāze.

### PIEBILDE

*Multivārāmā katla komplektācijā iekļautā mērglāze nav standarta metriskā mērglāze. Multivārāmā katla 1 mērglāze atbilst 150 g nevārītu rīsu vai 180 ml ūdens. (Standarta metriskā mērglāze atbilst 200 g nevārītu rīsu). Ja Jūsu mērglāze ir pazudusi, izmantojiet citu, saglabājot zemāk norādīto produktu attiecību.*

*Baltie rīsi = 1 mērglāze rīsu + 1 mērglāze ūdens*

*Brūnie rīsi = 1 mērglāze rīsu + 1 1/2 mērglāze ūdens*

### Baltie rīsi

Nevārīti rīsi	Auksts ūdens	Aptuvenais pagatavošanas laiks	Vārīto rīsu daudzums
Mērglāzes	Mērglāzes	Minūtes	Mērglāzes
2	2	10 – 12	5
4	4	12 – 15	9
6	6	15 – 20	15
8	8	20 – 25	16

### Brūnie rīsi

Nevārīti rīsi	Auksts ūdens	Aptuvenais pagatavošanas laiks	Vārīto rīsu daudzums
Mērglāzes	Mērglāzes	Minūtes	Mērglāzes
2	3	25 – 30	5
4	6	30 – 40	10
6	9	40 – 45	15

## CITI RĪSU VEIDI

### Pikantie rīsi

Pagatavojiet rīsus multivārāmajā katlā pēc receptes, nomainot visu ūdeni ar tādu pašu daudzumu vistas, liellopu vai dārzenu buljona.

### Saldie rīsi

Pagatavojiet rīsus multivārāmajā katlā pēc receptes, nomainot pusi ūdens ar ābolu, apelsīnu vai ananāsu sulu. Lai novērstu piedegšanu, nav ieteicams rīsus vārīt ar pienu vai saldo krējumu.

### Safrāna rīsi

Pagatavojot rīsus, pieberiet ¼ tējkarotes safrāna pulvera uz katrām 2 mērglāzēm ūdens. Kārtīgi samaisiet! Turpmākām darbībām izmantojiet balto rīsu pagatavošanas tabulu.

### Arborio rīsi

Arborio – īsgraudu rīsu šķirne, ko bieži izmanto risoto pagatavošanā. Izmantojiet brūno rīsu pagatavošanas tabulu.

### Jasmīnu rīsi

Jasmīnu rīsi – aromātisko gargraudu rīsu šķirne. Izmantojiet balto rīsu pagatavošanas tabulu.

### Basmati rīsi

Indiešu basmati rīsi – aromātisko gargraudu rīsu šķirne. Izmantojiet balto rīsu pagatavošanas tabulu.

### Savvaļas rīsi

Nav ieteicams multivārāmajā katlā pagatavot neizmērcētus savvaļas rīsus, jo tas prasa ievērojamu ūdens daudzumu. Var pagatavot kopā ar baltajiem vai brūnajiem rīsiem.

### Suši

Suši rīsi – īsgraudu rīsu šķirne, ko izmanto japāņu virtuvē. Izmantojiet brūno rīsu pagatavošanas tabulu.

## PADOMS

- *Lai iegūtu maigākus rīsus, pielejiet nedaudz ūdens.*
- *Dažām rīsu šķirnēm (piemēram, arborio, citām īsgraudu šķirnēm, savvaļas rīsu maisījumiem) nepieciešams liels ūdens daudzums. Izpildiet norādījumus uz iesaiņojuma vai izmantojiet brūno rīsu pagatavošanas tabulu.*

## PROGRAMMA PUTRAIMI

Šī programma ir ieteicama, lai pagatavotu rīsus, griķus un irdenas putas no putrainiem. Laika iestatījuma diapazons ir 5 minūtēm līdz 4 stundām ar 1 minūtes soli (līdz 1 stundai) vai 5 minūšu soli (vairāk nekā 1 stundai).

1. Sagatavojiet sastāvdaļas atbilstoši receptei. Ievietojiet tās vienmērīgi iekšējā traukā un ievietojiet iekšējo trauku ierīces korpusā. Pārļiecinieties, ka visu sastāvdaļu, tostarp šķidrumu, līmenis ir zem iekšējā trauka iekšpuses virsmas maksimālā līmeņa zīmes. Pārļiecinieties, ka iekšējais trauks kārtīgi saskaras ar sildelementu.
2. Aizveriet vāciņu, līdz tas fiksējas ar klikšķi. Pieslēdziet ierīci pie maiņstrāvas rozetes. Ieslēdziet ierīci piespiežot barošanas taustiņu.
3. Piespiediet Izvēlne taustiņu vai ►(+) un ◄(-) taustiņus, lai izvēlētos programmu Putraini. Displejā parādās temperatūras un gatavošanas laika noklusējuma vērtības.
4. Ar Putraini taustiņu aktivizējiet laika izvēles režīmu. Izmantojiet ►(+) un ◄(-) taustiņus, lai regulētu laiku. Ar Stundas/Minūtes taustiņu varat pārslēgt starp stundām un minūtēm.
5. Ja nepieciešams, noregulējiet Atlīktā starta funkciju, lai gatavošanu sāktu vēlāk.
6. Piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu ieslēgt taustiņu. Izgaismojas ieslēgt taustiņš, ierīce sāk darboties un sākas gatavošanas laika atpakaļskaitīšana.
7. Uzreiz pēc programmas darba beigām ieslēdzas siltuma uzturēšanas funkcija. Ja nepieciešams, šo funkciju var izslēgt, jebkurā laikā piespiežot un turot piespiestu taustiņu ieslēgt.
8. Pēc programmas darba beigām atskanēs skaņas signāls. Atkarībā no ierīces iestatījumiem sāks darboties funkcija Uzturēt siltu vai ierīce pārslēgsies gaidstāves režīmā.
9. Lai atceltu izvēlēto programmu, pārtrauktu gatavošanu vai Uzturēt siltu funkciju, piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu Atcelt/Uzturēt siltu taustiņu.
  - Ja netika sasniegts vēlamais rezultāts, skatiet sadaļā „Pagatavošanas padomi” vai izmantojiet programmu Manuālie iestatījumi.

## PROGRAMMA MAKARONI

Šī programma ir ieteicama, lai pagatavotu makaronu izstrādājumus, pelmeņus u. tml., kā arī novārītu olas un cīsiņus. Pagatavošanas laiku var manuāli iestatīt no 2 minūtēm līdz 1 stundai ar 1 minūtes soli. Šajā programmā atpakaļskaitīšana sāksies pēc tam, kad sasniegta darba temperatūra (vārošs ūdens un tvaiks). Šajā programmā nav pieejama Atlīktais starta funkcija.

1. Sagatavojiet sastāvdaļas atbilstoši receptei. Ievietojiet tās vienmērīgi iekšējā traukā un ievietojiet iekšējo trauku ierīces korpusā. Lūdzu, pārļiecinieties, ka visu sastāvdaļu, tostarp šķidrumu, līmenis ir zem iekšējā trauka iekšpuses 1/2 zīmes. Pārļiecinieties, ka iekšējais trauks kārtīgi saskaras ar sildelementu.
2. Aizveriet vāciņu, līdz tas fiksējas ar klikšķi. Pieslēdziet ierīci pie maiņstrāvas rozetes. Ieslēdziet ierīci piespiežot barošanas taustiņu.
3. Piespiediet Izvēlne taustiņu vai ►(+) un ◄(-) taustiņus, lai izvēlētos programmu Makaroni. Displejā parādās temperatūras un gatavošanas laika noklusējuma vērtības.
4. Ar Laiks taustiņu aktivizējiet laika izvēles režīmu. Izmantojiet ►(+) un ◄(-) taustiņus, lai regulētu laiku. Ar Stundas/Minūtes taustiņu varat pārslēgt starp stundām un minūtēm.
5. Ja nepieciešams, noregulējiet Atlīktā starta funkciju, lai gatavošanu sāktu vēlāk.
6. Piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu ieslēgt taustiņu. Izgaismojas ieslēgt taustiņš, ierīce sāk darboties.
7. Uzreiz pēc programmas darba beigām ieslēdzas siltuma uzturēšanas funkcija. Ja nepieciešams, šo funkciju var izslēgt, jebkurā laikā piespiežot un turot piespiestu taustiņu ieslēgt.
8. Pēc programmas darba beigām atskanēs skaņas signāls. Atkarībā no ierīces iestatījumiem sāks darboties funkcija Uzturēt siltu vai ierīce pārslēgsies gaidstāves režīmā.
9. Lai atceltu izvēlēto programmu, pārtrauktu gatavošanu vai Uzturēt siltu funkciju, piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu Atcelt/Uzturēt siltu taustiņu.
  - Ja netika sasniegts vēlamais rezultāts, skatiet sadaļā „Pagatavošanas padomi” vai izmantojiet programmu Manuālie iestatījumi.



## PROGRAMMA IEVĀRĪJUMS

Šī programma ir ieteicama, lai pagatavotu ievārījumus. Pagatavošanas laiku var manuāli iestatīt no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar 1 minūtes soli.

1. Sagatavojiet sastāvdaļas atbilstoši receptei. Ievietojiet tās vienmērīgi iekšējā traukā un ievietojiet iekšējo trauku ierīces korpusā. Pārliedziniet, ka visu sastāvdaļu, tostarp šķidrumu, līmenis ir zem iekšējā trauka iekšpuses virsmas maksimālā līmeņa zīmes. Pārliedziniet, ka iekšējais trauks kārtīgi saskaras ar sildelementu.
2. Aizveriet vāciņu, līdz tas fiksējas ar klikšķi. Pieslēdziet ierīci pie maiņstrāvas rozetes. Ieslēdziet ierīci piespiežot barošanas taustiņu.
3. Piespiediet Izvēlne taustiņu vai ►(+)  
un ◀(-) taustiņus, lai izvēlētos programmu ievārījums. Displejā parādās temperatūras un gatavošanas laika noklusējuma vērtības.
4. Ar Laiks taustiņu aktivizējiet laika izvēles režīmu. Izmantojiet ►(+)  
un ◀(-) taustiņus, lai regulētu laiku. Ar Stundas/Minūtes taustiņu varat pārslēgt starp stundām un minūtēm.
5. Ja nepieciešams, noregulējiet Atliktā starta funkciju, lai gatavošanu sāktu vēlāk.
6. Piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu Ieslēgt taustiņu. Izgaismojas Ieslēgt taustiņš, ierīce sāk darboties un sākas gatavošanas laika atpakaļskaitīšana.
7. Uzreiz pēc programmas darba beigām Ieslēdzas siltuma uzturēšanas funkcija. Ja nepieciešams, šo funkciju var izslēgt, jebkurā laikā piespiežot un turot piespiestu taustiņu Ieslēgt.
8. Pēc programmas darba beigām atskanēs skaņas signāls. Atkarībā no ierīces iestatījumiem sāks darboties funkcija Uzturēt siltu vai ierīce pārslēgsies gaidstāves režīmā.
9. Lai atceltu izvēlēto programmu, pārtrauktu gatavošanu vai Uzturēt siltu funkciju, piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu Atcelt/Uzturēt siltu taustiņu.
  - Ja netika sasniegts vēlāmais rezultāts, skatiet sadaļā „Pagatavošanas padomi” vai izmantojiet programmu Manuālie iestatījumi.

## PROGRAMMA MĒRCE

Šī programma ir ieteicama, lai pagatavotu mērces. Pagatavošanas laiku var manuāli iestatīt no 15 minūtēm līdz 2 stundām ar 1 minūtes soli.

1. Sagatavojiet sastāvdaļas atbilstoši receptei. Ievietojiet tās vienmērīgi iekšējā traukā un ievietojiet iekšējo trauku ierīces korpusā. Pārliedziniet, ka visu sastāvdaļu, tostarp šķidrumu, līmenis ir zem iekšējā trauka iekšpuses virsmas maksimālā līmeņa zīmes. Pārliedziniet, ka iekšējais trauks kārtīgi saskaras ar sildelementu.
2. Aizveriet vāciņu, līdz tas fiksējas ar klikšķi. Pieslēdziet ierīci pie maiņstrāvas rozetes. Ieslēdziet ierīci piespiežot barošanas taustiņu.
3. Piespiediet Izvēlne taustiņu vai ►(+)  
un ◀(-) taustiņus, lai izvēlētos programmu Mērce. Displejā parādās temperatūras un gatavošanas laika noklusējuma vērtības.
4. Ar Laiks taustiņu aktivizējiet laika izvēles režīmu. Izmantojiet ►(+)  
un ◀(-) taustiņus, lai regulētu laiku. Ar Stundas/Minūtes taustiņu varat pārslēgt starp stundām un minūtēm.
5. Ja nepieciešams, noregulējiet Atliktā starta funkciju, lai gatavošanu sāktu vēlāk.
6. Piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu Ieslēgt taustiņu. Izgaismojas Ieslēgt taustiņš, ierīce sāk darboties un sākas gatavošanas laika atpakaļskaitīšana.
7. Uzreiz pēc programmas darba beigām Ieslēdzas siltuma uzturēšanas funkcija. Ja nepieciešams, šo funkciju var izslēgt, jebkurā laikā piespiežot un turot piespiestu taustiņu Ieslēgt.
8. Pēc programmas darba beigām atskanēs skaņas signāls. Atkarībā no ierīces iestatījumiem sāks darboties funkcija Uzturēt siltu vai ierīce pārslēgsies gaidstāves režīmā.
9. Lai atceltu izvēlēto programmu, pārtrauktu gatavošanu vai Uzturēt siltu funkciju, piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu Atcelt/Uzturēt siltu taustiņu.
  - Ja netika sasniegts vēlāmais rezultāts, skatiet sadaļā „Pagatavošanas padomi” vai izmantojiet programmu Manuālie iestatījumi.

## PROGRAMMA TĪRĪŠANA

Ieteicams izmantot šo programmu multivārāmā katla tīrīšanai. Laika iestatījumu diapazons ir no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar 5 minūšu soli. Šajā programmā atpakaļskaitīšana sāksies pēc tam, kad sasniegta darba temperatūra (vārošs ūdens un tvaiks).

1. Ielejiet iekšējā traukā apmēram 600-1000 ml ūdens. Ievietojiet tvaicēšanas piederumu iekšējā traukā.
2. Ievietojiet iekšējo trauku ierīces korpusā. Pārlicinieties, ka iekšējais trauks kārtīgi saskaras ar sildelementu.
3. Aizveriet vāciņu, līdz tas fiksējas ar klikšķi. Pieslēdziet ierīci pie maiņstrāvas rozetes. Ieslēdziet ierīci piespiežot barošanas taustiņu.
4. Piespiediet Izvēlne taustiņu vai ►(+) un ◀(-) taustiņus, lai izvēlētos programmu Tīrīšana. Displejā parādās temperatūras un gatavošanas laika noklusējuma vērtības.
5. Ar Laiks taustiņu aktivizējiet laika izvēles režīmu. Izmantojiet ►(+) un ◀(-) taustiņus, lai regulētu laiku. Ar Stundas/Minūtes taustiņu varat pārslēgt starp stundām un minūtēm.
6. Ja nepieciešams, noregulējiet Atliktā starta funkciju, lai gatavošanu sāktu vēlāk.
7. Piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu ieslēgt taustiņu. Izgaismojas ieslēgt taustiņš, ierīce sāk darboties.
8. Uzreiz pēc programmas darba beigām ieslēdzas siltuma uzturēšanas funkcija. Ja nepieciešams, šo funkciju var izslēgt, jebkurā laikā piespiežot un turot piespiestu taustiņu ieslēgt.
9. Pēc programmas darba beigām atskanēs skaņas signāls. Atkarībā no ierīces iestatījumiem sāks darboties funkcija Uzturēt siltu vai ierīce pārslēgsies gaidstāves režīmā.
10. Lai atceltu izvēlēto programmu, pārtrauktu gatavošanu vai Uzturēt siltu funkciju, piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu Atcelt/Uzturēt siltu taustiņu.

## PROGRAMMA CEPŠANA

Šī programma ir ieteicama, lai ceptu dārzeņus, gaļu, zivis. Laika iestatījumu diapazons ir no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar 1 minūtes soli. Šajā programmā nav pieejama Atliktais starts funkcija.

1. Sagatavojiet sastāvdaļas atbilstoši receptei. Ievietojiet tās vienmērīgi iekšējā traukā un ievietojiet iekšējo trauku ierīces korpusā. Lūdzu, pārlicinieties, ka visu sastāvdaļu, tostarp šķidrumu, līmenis ir zem iekšējā trauka iekšpusē ½ zīmes. Pārlicinieties, ka iekšējais trauks kārtīgi saskaras ar sildelementu.
2. Aizveriet vāciņu, līdz tas fiksējas ar klikšķi. Pieslēdziet ierīci pie maiņstrāvas rozetes. Ieslēdziet ierīci piespiežot barošanas taustiņu.
3. Piespiediet Izvēlne taustiņu vai ►(+) un ◀(-) taustiņus, lai izvēlētos programmu Cepšana. Displejā parādās temperatūras un gatavošanas laika noklusējuma vērtības.
4. Ar Laiks taustiņu aktivizējiet laika izvēles režīmu. Izmantojiet ►(+) un ◀(-) taustiņus, lai regulētu laiku. Ar Stundas/Minūtes taustiņu varat pārslēgt starp stundām un minūtēm.
5. Piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu ieslēgt taustiņu. Izgaismojas ieslēgt taustiņš, ierīce sāk darboties un sākas gatavošanas laika atpakaļskaitīšana.
6. Uzreiz pēc programmas darba beigām ieslēdzas siltuma uzturēšanas funkcija. Ja nepieciešams, šo funkciju var izslēgt, jebkurā laikā piespiežot un turot piespiestu taustiņu ieslēgt.
7. Pēc programmas darba beigām atskanēs skaņas signāls. Atkarībā no ierīces iestatījumiem sāks darboties funkcija Uzturēt siltu vai ierīce pārslēgsies gaidstāves režīmā.
8. Lai atceltu izvēlēto programmu, pārtrauktu gatavošanu vai Uzturēt siltu funkciju, piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu Atcelt/Uzturēt siltu taustiņu.
  - Lai novērstu piederību, ieteicams izpildīt recepšu norādījumus un periodiski samaisīt trauka saturu.
  - Sastāvdaļas ieteicams cept traukā ar atvērtu vāciņu – tas ļaus iegūt zeltainu garozu.
  - Ja netika sasniegts vēlamais rezultāts, skatiet sadaļā „Pagatavošanas padomi” vai izmantojiet programmu Manuālie iestatījumi.

## PROGRAMMA LĒNĀ PAGATAVOŠANA

Lēnā pagatavošana – viens no labākajiem sātīga karstā ēdiena pagatavošanas paņēmieniem. Gandrīz jebkuru recepti var pielāgot lēnajai pagatavošanai – vienkārši divreiz samaziniet šķidruma daudzumu un palieliniet pagatavošanas laiku. Laika iestatījumu diapazons ir no 10 minūtēm līdz 12 stundām ar 1 minūtes soli. Vistas vai smalki sagrieztu gaļu vēlams gatavot 3 – 4 stundas. Lielus gaļas gabalus, piemēram, jēra kāju ieteicams gatavot 6 – 8 stundas.

### PIEBILDE

*Piemēros norādītais nepieciešamais pagatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no sastāvdaļu daudzuma.*

## PRODUKTU APSTRĀDE PIRMS LĒNĀS PAGATAVOŠANAS

### Gaļa

Izvēlieties tikai svaigu gaļu. Aizvāciet visus redzamos taukus. Ja iespējams, izmantojiet vistas gaļu bez ādas, pretējā gadījumā sautēšanas laikā izdaloties taukiem, veidosies papildu šķidrums.

Lai gatavotu sacepumus, sagrieziet gaļu 4 – 5 cm kubiņos. Lēnā pagatavošana ļauj izmantot stingrākos gaļas gabalus. Gaļu var pagatavot ar kauliem, tas ēdienam piešķir papildu aromātu un palīdz saglabāt mīkstu gaļu. Lai saglabātu sulīgumu, gaļu pirms tam var apcept uz pannas. Tādējādi tiek samazināts tauku saturs.

### Dārzeni

Lai vienmērīgi apstrādātu dārzeņus, tos nepieciešams sagriezt vienādos gabaliņos. Dārzenu pagatavošana parasti prasa vairāk laika, salīdzinot ar gaļu, tādēļ ievietojiet dārzeņus trauka apakšdaļā. Pirms lēnās pagatavošanas dārzeņus var 2 - 3 minūtes apcept ar uzliktu vāciņu. Saldētus dārzeņus nepieciešams atkausēt, pirms tos ievietosiet traukā kopā ar citiem produktiem.

1. Sagatavojiet sastāvdaļas atbilstoši receptei. Ievietojiet tās vienmērīgi iekšējā traukā un ievietojiet iekšējo trauku ierīces korpusā. Lūdzu, pārlicinieties, ka visu sastāvdaļu, tostarp šķidrumu, līmenis ir zem iekšējā trauka iekšpuses ½ zīmes. Pārlicinieties, ka iekšējais trauks kārtīgi saskaras ar sildelementu.
2. Aizveriet vāciņu, līdz tas fiksējas ar klikšķi. Pieslēdziet ierīci pie maiņstrāvas rozetes. Ieslēdziet ierīci piespiežot barošanas taustiņu.
3. Piespiediet Izvēlne taustiņu vai ►(+)  
un ◀(-) taustiņus, lai izvēlētos programmu Lēnā pagatavošana. Displejā parādās temperatūras un gatavošanas laika noklusējuma vērtības.
4. Ar Laiks taustiņu aktivizējiet laika izvēles režīmu. Izmantojiet ►(+)  
un ◀(-) taustiņus, lai regulētu laiku. Ar Stundas/Minūtes taustiņu varat pārslēgt starp stundām un minūtēm.
5. Ja nepieciešams, noregulējiet Atliktā starta funkciju, lai gatavošanu sāktu vēlāk.
6. Piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu Ieslēgt taustiņu. Izgaismojas Ieslēgt taustiņš, ierīce sāk darboties un sākas gatavošanas laika atpakaļskaitīšana.
7. Uzreiz pēc programmas darba beigām ieslēdzas siltuma uzturēšanas funkcija. Ja nepieciešams, šo funkciju var izslēgt, jebkurā laikā piespiežot un turot piespiestu taustiņu Ieslēgt.
8. Pēc programmas darba beigām atskanēs skaņas signāls. Atkarībā no ierīces iestatījumiem sāks darboties funkcija Uzturēt siltu vai ierīce pārslēgsies gaidstāves režīmā.
9. Lai atceltu izvēlēto programmu, pārtrauktu gatavošanu vai Uzturēt siltu funkciju, piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu Atcelt/Uzturēt siltu taustiņu.
  - Ja netika sasniegts vēlams rezultāts, skatiet sadaļā „Pagatavošanas padomi” vai izmantojiet programmu Manuālie iestatījumi.

## PROGRAMMA MAIZE

Ieteicama dažāda tipa maizes cepšanai, kas pagatavota no kviešu miltiem, kā arī rudzu miltiem. Programma nodrošina pilnu ciklu no uzrūgšanas līdz cepšanai. Pēc tam varat mājās cept savu gardo maizi. Laika iestatījuma diapazons ir no 10 minūtēm līdz 6 stundām ar 1 minūtes soli (līdz 1 stundai) vai 5 minūšu soli (vairāk nekā 1 stundai).

1. Sagatavojiet miklu, kā norādīts izvēlētajā receptē. Vienmērīgi ievietojiet miklu iekšējā traukā.
2. Ievietojiet iekšējo trauku ierīces korpusā. Lūdzu, pārlicinieties, ka visu sastāvdaļu, tostarp šķidrumu, līmenis ir zem iekšējā trauka iekšpuses ½ zīmes. Pārlicinieties, ka iekšējais trauks kārtīgi saskaras ar sildelementu.
3. Aizveriet vāciņu, līdz tas fiksējas ar klikšķi. Pieslēdziet ierīci pie maiņstrāvas rozetes. Ieslēdziet ierīci piespiežot barošanas taustiņu. Piespiediet Izvēlne taustiņu vai ►(+) un ◀(-) taustiņus, lai izvēlētos programmu Maize. Displejā parādās temperatūras un gatavošanas laika noklusējuma vērtības.
4. Ar Laiks taustiņu aktivizējat laika izvēles režīmu. Izmantojiet ►(+) un ◀(-) taustiņus, lai regulētu laiku. Ar Stundas/Minūtes taustiņu varat pārslēgt starp stundām un minūtēm.
5. Ņemiet vērā, ka programmas pirmajā darba stundā notiek uzrūgšana. Pēc tam sākas cepšana.
6. Piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu ieslēgt taustiņu. Izgaismojas ieslēgt taustiņš, ierīce sāk darboties un sākas gatavošanas laika atpakaļskaitīšana.

7. Uzreiz pēc programmas darba beigām ieslēdzas siltuma uzturēšanas funkcija. Ja nepieciešams, šo funkciju var izslēgt, jebkurā laikā piespiežot un turot piespiestu taustiņu ieslēgt.
8. Pēc programmas darba beigām atskanēs skaņas signāls. Atkarībā no ierīces iestatījumiem sāks darboties funkcija Uzturēt siltu vai ierīce pārslēgsies gaidstāves režīmā.
9. Lai atceltu izvēlēto programmu, pārtrauktu gatavošanu vai Uzturēt siltu funkciju, piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu Atcelt/Uzturēt siltu taustiņu.
  - Pirms cepšanas ieteicams izsijāt miltus, lai atbrīvotos no jebkādiem svešķermeņiem un piesātinātu miltus ar skābekli.
  - Nav ieteicams lietot Atlikāt starta funkciju, jo tā var pasliktināt cepšanas kvalitāti.
  - Neatveriet ierīci, kamēr nav pabeigta cepšana, jo arī tas var pasliktināt cepšanas kvalitāti.
  - Lai ietaupītu laiku un vienkāršotu pagatavošanu, ieteicams izmantot gatavas maizes cepšanas maisījumu.
  - Ja netika sasniegts vēlamais rezultāts, skatiet sadaļā „Pagatavošanas padomi” vai izmantojiet programmu Manuālie iestatījumi.



## UZMANĪBU!

**Pabeidzot programmas darbu, trauks un maize ir ļoti karsta! Lietojiet virtuves cimdus!**

## PROGRAMMA KONDITOREJA

Ieteicama biskvītkūku, kūku un rauga mīklas konditorejas izstrādājumu cepšanai. Laika iestatījumu diapazons ir no 10 minūtēm līdz 8 stundām ar 5 minūšu soli.

1. Sagatavojiet sastāvdaļas atbilstoši receptei. Ievietojiet tās vienmērīgi iekšējā traukā un ievietojiet iekšējo trauku ierīces korpusā. Lūdzu, pārlicinieties, ka visu sastāvdaļu, tostarp šķidrumu, līmenis ir zem iekšējā trauka iekšpusēs ½ zīmes. Pārlicinieties, ka iekšējais trauks kārtīgi saskaras ar sildelementu.
2. Aizveriet vāciņu, līdz tas fiksējas ar klikšķi. Pieslēdziet ierīci pie maiņstrāvas rozetes. Ieslēdziet ierīci piespiežot barošanas taustiņu.
3. Piespiediet Izvēlne taustiņu vai ►(+) un ◄(-) taustiņus, lai izvēlētos programmu Konditoreja. Displejā parādās temperatūras un gatavošanas laika noklusējuma vērtības.
4. Ar Laiks taustiņu aktivizējiet laika izvēles režīmu. Izmantojiet ►(+) un ◄(-) taustiņus, lai regulētu laiku. Ar Stundas/Minūtes taustiņu varat pārslēgt starp stundām un minūtēm.
5. Ja nepieciešams, noregulējiet Atliktā starta funkciju, lai gatavošanu sāktu vēlāk.
6. Piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu Ieslēgt taustiņu. Izgaismojas Ieslēgt taustiņš, ierīce sāk darboties un sākas gatavošanas laika atpakaļskaitīšana.
7. Uzreiz pēc programmas darba beigām ieslēdzas siltuma uzturēšanas funkcija. Ja nepieciešams, šo funkciju var izslēgt, jebkurā laikā piespiežot un turot piespiestu taustiņu Ieslēgt.
8. Pēc programmas darba beigām atskanēs skaņas signāls. Atkarībā no ierīces iestatījumiem sāks darboties funkcija Uzturēt siltu vai ierīce pārslēgsies gaidstāves režīmā.
9. Lai atceltu izvēlēto programmu, pārtrauktu gatavošanu vai Uzturēt siltu funkciju, piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu Atcelt/Uzturēt siltu taustiņu.
  - Ja netika sasniegts vēlamais rezultāts, skatiet sadaļā „Pagatavošanas padomi” vai izmantojiet programmu Manuālie iestatījumi.
  - Biskvīta gatavību var pārbaudīt, tajā iedurot koka irbulīti (zobu bakstāmo). Ja izņemtajam irbulītim nav pielīpuši mīklas gabaliņi, biskvīts ir gatavs.

## PROGRAMMA PLOVS

Šī programma ir ieteicama dažādu plova veidu pagatavošanai. Laika iestatījumu diapazons ir no 5 minūtēm līdz 4 stundām ar 5 minūšu soli.

1. Sagatavojiet sastāvdaļas atbilstoši receptei. Ievietojiet tās vienmērīgi iekšējā traukā un ievietojiet iekšējo trauku ierīces korpusā. Lūdzu, pārlicinieties, ka visu sastāvdaļu, tostarp šķidrumu, līmenis ir zem iekšējā trauka iekšpusēs ½ zīmes. Pārlicinieties, ka iekšējais trauks kārtīgi saskaras ar sildelementu.
2. Aizveriet vāciņu, līdz tas fiksējas ar klikšķi. Pieslēdziet ierīci pie maiņstrāvas rozetes. Ieslēdziet ierīci piespiežot barošanas taustiņu.
3. Piespiediet Izvēlne taustiņu vai ►(+) un ◄(-) taustiņus, lai izvēlētos programmu Plovs. Displejā parādās temperatūras un gatavošanas laika noklusējuma vērtības.
4. Ar Laiks taustiņu aktivizējiet laika izvēles režīmu. Izmantojiet ►(+) un ◄(-) taustiņus, lai regulētu laiku. Ar Stundas/Minūtes taustiņu varat pārslēgt starp stundām un minūtēm.
5. Ja nepieciešams, noregulējiet Atliktā starta funkciju, lai gatavošanu sāktu vēlāk.
6. Piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu Ieslēgt taustiņu. Izgaismojas Ieslēgt taustiņš, ierīce sāk darboties un sākas gatavošanas laika atpakaļskaitīšana.
7. Uzreiz pēc programmas darba beigām ieslēdzas siltuma uzturēšanas funkcija. Ja nepieciešams, šo funkciju var izslēgt, jebkurā laikā piespiežot un turot piespiestu taustiņu Ieslēgt.
8. Pēc programmas darba beigām atskanēs skaņas signāls. Atkarībā no ierīces iestatījumiem sāks darboties funkcija Uzturēt siltu vai ierīce pārslēgsies gaidstāves režīmā.
9. Lai atceltu izvēlēto programmu, pārtrauktu gatavošanu vai Uzturēt siltu funkciju, piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu Atcelt/Uzturēt siltu taustiņu.
  - Lai sastāvdaļas nepiedegtu, ieteicams izpildīt receptes norādījumus un laiku pa laikam samaisīt sastāvdaļas iekšējā traukā.
  - Ja netika sasniegts vēlamais rezultāts, skatiet sadaļā „Pagatavošanas padomi” vai izmantojiet programmu Manuālie iestatījumi.

## PROGRAMMA JOGURTS

Jogurts – skābpiena produkts ar derīgām īpašībām, kas plaši pazīstams un iecienīts visā pasaulē. Izmantojot multivārāmo katlu Stollar BMC820, programmā Jogurts varat mājās pagatavot dažādus garšīgus un veselīgus jogurtus. Laika iestatījumu diapazons ir no 10 minūtēm līdz 12 stundām ar 5 minūšu soli. Šai programmai nav pieejama Siltuma uzturēšanas funkcija.

1. Sagatavojiet jogurta ieraugu.
2. Ievietojiet trauku multivārāmā katla korpusā, pārliedcinieties, ka trauks kārtīgi saskaras ar karsēšanas elementu.
3. Ievietojiet traukā tvertnes ar ieraugu vai pagatavošanai izmantojiet pašu trauku.
4. Aizveriet vāciņu, līdz tas fiksējas ar klikšķi. Pieslēdziet ierīci pie maiņstrāvas rozetes. Ieslēdziet ierīci piespiežot barošanas taustiņu.
5. Piespiediet Izvēlne taustiņu vai ►(+) un ◀(-) taustiņus, lai izvēlētos programmu Jogurts. Displejā parādās temperatūras un gatavošanas laika noklusējuma vērtības.
6. Ar Laiks taustiņu aktivizējiet laika izvēles režīmu. Izmantojiet ►(+) un ◀(-) taustiņus, lai regulētu laiku. Ar Stundas/Minūtes taustiņu varat pārlēgt starp stundām un minūtēm.
7. Ja nepieciešams, noregulējiet Atliktā starta funkciju, lai gatavošanu sāktu vēlāk.
8. Piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu ieslēgt taustiņu. Izgaismojas ieslēgt taustiņš, ierīce sāk darboties un sākas gatavošanas laika atpakaļskaitīšana.
9. Pēc programmas darba beigām atskanēs skaņas signāls. Ierīce pārlēgsies gaidstāves režīmā.
10. Lai atceltu izvēlēto programmu vai pārtrauktu gatavošanu piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu Atcelt/Uzturēt siltu taustiņu.
  - Ja netika sasniegts vēlamais rezultāts, skatiet sadaļā „Pagatavošanas padomi” vai izmantojiet programmu Manuālie iestatījumi.

## PROGRAMMA GALERTS

Šī programma ir paredzēta, lai pagatavotu galertu. Laika iestatījuma diapazons ir no 1 līdz 8 stundām ar 10 minūšu soli.

1. Sagatavojiet sastāvdaļas atbilstoši receptei. Ievietojiet tās vienmērīgi iekšējā traukā un ievietojiet iekšējo trauku ierīces korpusā. Lūdzu, pārliedcinieties, ka visu sastāvdaļu, tostarp šķidrumu, līmenis ir zem iekšējā trauka iekšpusē 1/2 zīmes. Pārliedcinieties, ka iekšējais trauks kārtīgi saskaras ar sildelementu.
2. Aizveriet vāciņu, līdz tas fiksējas ar klikšķi. Pieslēdziet ierīci pie maiņstrāvas rozetes. Ieslēdziet ierīci piespiežot barošanas taustiņu.
3. Piespiediet Izvēlne taustiņu vai ►(+) un ◀(-) taustiņus, lai izvēlētos programmu Galerts. Displejā parādās temperatūras un gatavošanas laika noklusējuma vērtības.
4. Ar Laiks taustiņu aktivizējiet laika izvēles režīmu. Izmantojiet ►(+) un ◀(-) taustiņus, lai regulētu laiku. Ar Stundas/Minūtes taustiņu varat pārlēgt starp stundām un minūtēm.
5. Ja nepieciešams, noregulējiet Atliktā starta funkciju, lai gatavošanu sāktu vēlāk.
6. Piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu ieslēgt taustiņu. Izgaismojas ieslēgt taustiņš, ierīce sāk darboties un sākas gatavošanas laika atpakaļskaitīšana.
7. Uzreiz pēc programmas darba beigām ieslēdzas siltuma uzturēšanas funkcija. Ja nepieciešams, šo funkciju var izslēgt, jebkurā laikā piespiežot un turot piespiestu taustiņu ieslēgt.
8. Pēc programmas darba beigām atskanēs skaņas signāls. Atkarībā no ierīces iestatījumiem sāks darboties funkcija Uzturēt siltu vai ierīce pārlēgsies gaidstāves režīmā.
9. Lai atceltu izvēlēto programmu, pārtrauktu gatavošanu vai Uzturēt siltu funkciju, piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu Atcelt/Uzturēt siltu taustiņu.
  - Ja netika sasniegts vēlamais rezultāts, skatiet sadaļā „Pagatavošanas padomi” vai izmantojiet programmu Manuālie iestatījumi.

## PROGRAMMA TVAICĒŠANA

Šī programma ir ieteicama, lai pagatavotu tvaicētus dārzeņus, gaļu, zivis, diētiskos un veģetāros ēdienus, kā arī bērnu pārtiku.

Laika iestatījumu diapazons ir no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar 5 minūšu soli. Šajā programmā atpakaļskaitīšana sāksies pēc tam, kad sasniegta darba temperatūra (vārošs ūdens un tvaiks).

1. Ielejiet iekšējā traukā apmēram 600-1000 ml ūdens. Ievietojiet tvaicēšanas piederumu iekšējā traukā.
2. Ievietojiet iekšējo trauku ierīces korpusā. Pārļieciniet, ka iekšējais trauks kārtīgi saskaras ar sildelementu.
3. Aizveriet vāciņu, līdz tas fiksējas ar klikšķi. Pieslēdziet ierīci pie maiņstrāvas rozetes. Ieslēdziet ierīci piespiežot barošanas taustiņu.
4. Piespiediet izvēlnes taustiņu vai ►(+)  
un ◀(-) taustiņus, lai izvēlētos programmu Tvaicēšana. Displejā parādās temperatūras un gatavošanas laika noklusējuma vērtības.

5. Ar Laiks taustiņu aktivizējiet laika izvēles režīmu. Izmantojiet ►(+)  
un ◀(-) taustiņus, lai regulētu laiku. Ar Stundas/Minūtes taustiņu varat pārslēgt starp stundām un minūtēm.
6. Ja nepieciešams, noregulējiet Atliktā starta funkciju, lai gatavošanu sāktu vēlāk.
7. Piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu leslēgt taustiņu. Izgaismojas leslēgt taustiņš, ierīce sāk darboties.
8. Uzreiz pēc programmas darba beigām ieslēdzas siltuma uzturēšanas funkcija. Ja nepieciešams, šo funkciju var izslēgt, jebkurā laikā piespiežot un turot piespiestu taustiņu leslēgt.
9. Pēc programmas darba beigām atskanēs skaņas signāls. Atkarībā no ierīces iestatījumiem sāks darboties funkcija Uzturēt siltu vai ierīce pārslēgsies gaidstāves režīmā.
10. Lai atceltu izvēlēto programmu, pārtrauktu gatavošanu vai Uzturēt siltu funkciju, piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu Atcelt/Uzturēt siltu taustiņu.
  - Ja netika sasniegts vēlamais rezultāts, skatiet sadaļā „Pagatavošanas padomi” vai izmantojiet programmu Manuālie iestatījumi.

## DAŽĀDU PRODUKTU IETEICAMĀIS TVAICĒŠANAS LAIKS

Produkts	Svars/skaits	Ūdens daudzums	Pagatavošanas laiks
Cūkgaļas/liellopu gaļas fileja (1,5 x 1,5 cm kubiņi)	500 g	0,5 l	20 – 30 min
Jēra gaļas fileja (1,5 x 1,5 cm kubiņi)	500 g	0,5 l	30 min
Vistas gaļas fileja (1,5 x 1,5 cm kubiņi)	500 g	0,5 l	15 min
Frikadeles	180 g (6 gab.)	0,5 l	10 – 15 min
Kotletes	450 g (3 gab.)	0,5 l	10 – 15 min
Zivs (fileja)	500 g	0,5 l	10 min
Salātu garneles (iztīrītas, vārītas un saldētas)	500 g	0,5 l	5 min
Kartupeļi (1,5 x 1,5 cm kubiņi)	500 g	0,5 l	20 min
Kartupeļi (veseli)	600 g (4 gab.)	0,5 l	35 – 40 min
Burkāni (1,5 x 1,5 cm kubiņi)	500 g	0,5 l	30 min
Bietes (1,5 x 1,5 cm kubiņi)	500 g	0,5 l	1 st. 20 min
Cukīni (sagriezts)	350 g	0,5 l	15 min
Brokoļi	250 g	0,5 l	10 min
Dārzeņi (svaigi saldēti)	500 g	0,5 l	15 min
Olas	3 gab.	0,5 l	10 min

## PIEBILDE

*Nemiet vērā, ka tie ir vispārīgi ieteikumi. Faktiskais laiks var atšķirties no ieteiktā atkarībā no noteiktā produkta kvalitātes vai Jūsu kulinārās gaumes.*

## BĒRNU PĀRTIKAS PAGATAVOŠANA

Multivārāmais katls Stollar BMC820 palīdzēs atrisināt daudzdas problēmas, kas saistītas ar bērna barošanu un kopšanu dažādos viņa augšanas un attīstības posmos.

Piebarošana – jauns zīdaiņa ēdiens, kas sākotnēji nomaina vienu, bet vēlāk arī vairākas zīdīšanas reizes. Atkarībā no vecuma piebarošanai var izmantot dažādus biezeņus, putras, kefiru, jogurtus, buljonus, rīvētu gaļu un zivis.

### Vecums 4 — 6 mēneši

Dārzeņu un augļu vienkomponeņa biezenis, kurā izmanto kabačus, ābolus, bumbierus, dažādas sulas.

### Vecums 6 — 8 mēneši

Dārzeņu biezenis, kurā izmanto kāpostus, ķirbjus, burkānus, bietes, pievienojot rīvētu gaļu un zivis, augļu biezenis, bieziens, kefirs, jogurts, putras.

### Vecums 8 — 12 mēneši

Augļu un dārzeņu daudzkomponentu biezenis, kurā izmanto kartupeļus, tomātus, zaļos zirnīšus, pievienojot rīvētu gaļu un zivis, putras, bieziens, kefirs, jogurts, zupas ar dārzeņu buljonu.

### Dārzeņu un augļu biezeņi

Biezeņi var būt vienkomponeņa (viens dārzeņu, augļu veids) vai daudzkomponentu (vairāku veidu maisījums). Jāsāk ar vienkomponeņa produktu.

### Piena putras un pienu nesaturošas putras

Putru uzskata par vienu no visveselīgākajiem ēdieniem mazam bērnam. Putras barības vērtība ir atkarīga no putrainu veida un labības apstrādes tehnoloģijas. Dažādu faktoru summā vislabākie ir griķi un auzas, kas satur visvairāk pārtikas šķiedrvielu, olbaltumvielu, tauku, vitamīnu un minerālvielu.

### Jogurti

Jogurts – veselīgs un visā pasaulē iecienīts skābpiena produkts. Jogurtus var iekļaut bērna ēdienkartē jau no 6 mēnešu vecuma. Izmantojot multivārāmo katlu Stollar BMC820, programmā Jogurtus varat mājās pagatavot dažādus garšīgus un veselīgus jogurtus.

### Zupas

Bērnu organismam ļoti veselīgi ir dažādi novārījumi, zupas un buljoni. Tie tiek labi sagremoti, regulē ūdens un sāļu balansu, satur daudz vitamīnu un ir ar augstu enerģētisko vērtību. Tos var iekļaut bērna ēdienkartē no 8 mēnešu vecuma. Mazuļiem paredzēto zupu un buljonu pagatavošanas receptes var atrast pievienotajā recepšu grāmatā.



## SVARĪGI!

**Iepriekš minētajam ir tikai informatīva nozīme. Pirms izlemsiet par bērna piebarošanu, maisījumu vai produktu izvēli bērna ēdienkartē, noteikti konsultējieties ar pediatru vai dietologu.**

## PROGRAMMA BĒRNU PĀRTIKA

Šī programma ir paredzēta, lai pagatavotu bērnu pārtiku. Laika iestatījuma diapazons ir no 10 minūtēm līdz 12 stundām ar 5 minūšu soli.

1. Sagatavojiet sastāvdaļas atbilstoši receptei. Ievietojiet tās vienmērīgi iekšējā traukā un ievietojiet iekšējo trauku ierīces korpusā. Lūdzu, pārliecinieties, ka visu sastāvdaļu, tostarp šķidrumu, līmenis ir zem iekšējā trauka iekšpusē 1/2 zīmes. Pārliecinieties, ka iekšējais trauks kārtīgi saskaras ar sildelementu.
2. Aizveriet vāciņu, līdz tas fiksējas ar klikšķi. Pieslēdziet ierīci pie maiņstrāvas rozetes. Ieslēdziet ierīci piespiedot barošanas taustiņu.
3. Piespiediet Izvēlne taustiņu vai ►(+), un ◀(-) taustiņus, lai izvēlētos programmu Bērnu pārtika. Displejā parādās temperatūras un gatavošanas laika noklusējuma vērtības.
4. Ar Laiks taustiņu aktivizējiet laika izvēles režīmu. Izmantojiet ►(+), un ◀(-) taustiņus, lai regulētu laiku. Ar Stundas/Minūtes taustiņu varat pārslēgt starp stundām un minūtēm.
5. Ja nepieciešams, noregulējiet Atlīktā starta funkciju, lai gatavošanu sāktu vēlāk.
6. Piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu Ieslēgt taustiņu. Izgaismojas Ieslēgt taustiņš, ierīce sāk darboties un sākas gatavošanas laika atpakaļskaitīšana.
7. Pēc programmas darba beigām atskanēs skaņas signāls. Atkarībā no ierīces iestatījumiem sāks darboties funkcija Uzturēt siltu vai ierīce pārslēgsies gaidstāves režīmā.
8. Lai atceltu izvēlēto programmu, pārtrauktu gatavošanu vai Uzturēt siltu funkciju, piespiediet un dažas sekundes turiet piespiestu Atcelt/Uzturēt siltu taustiņu.
  - Ja netika sasniegts vēlamais rezultāts, skatiet sadaļā „Pagatavošanas padomi” vai izmantojiet programmu Manuālie iestatījumi.





# APKOPE UN TĪRĪŠANA

## the Multi Cooker BMC820LV

### NOTEIKUMI PAR APIEŠANOS AR IERĪCI UN TĪRĪŠANU

Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tās strāvas vads ir atvienots no maiņstrāvas rozetes un pati ierīce ir pilnībā atdzisusi. Lietojiet mīkstu drāniņu un neabrazīvus trauku mazgāšanas līdzekļus. Ieteicams ierīci iztīrīt uzreiz pēc izmantošanas. Pirms pirmās izmantošanas vai smaku likvidēšanai pēc produktu pagatavošanas ieteicams pusi citrona novārīt programmā Tīrīšana.

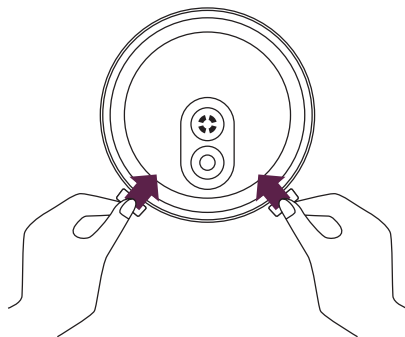
Aizliegts izmantot sūkļus ar cietu vai abrazīvu virsmu, mazgāšanas līdzekļus ar abrazīvām daļiņām, agresīvus šķīdinātājus (benzīns, acetons u. tml.).

### KORPUSA TĪRĪŠANA

Notīriet ierīces korpusu, kad nepieciešams, atbilstoši noteikumiem par apiešanos ar ierīci un tās tīrīšanu.

### TRAUKA TĪRĪŠANA

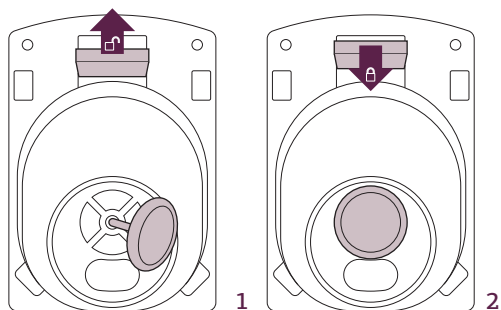
Ieteicams trauku iztīrīt pēc katras izmantošanas atbilstoši noteikumiem par apiešanos ar ierīci un tās tīrīšanu. Šo trauku nedrīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Pēc tīrīšanas kārtīgi nosusiniet trauka ārējo virsmu.



### IEKŠĒJĀ ALUMĪNIJA VĀCIŅA TĪRĪŠANA

Atveriet ierīces vāciņu.

1. No vāciņa iekšpuses vienlaikus piespiediet pret centru divus plastmasas fiksatorus, līdz atveras.
2. Neizmantojot pārmērīgu spēku, nedaudz pavelciet iekšējo alumīnija vāciņu pret sevi, lai tas atvienotos no galvenā vāciņa.
3. Ar mitru drāniņu vai salveti notīriet abu vāciņu virsmu, ja nepieciešams, lietojiet trauku mazgājamo līdzekli.
4. Pretējā secībā veiciet salikšanu: ievietojiet iekšējo alumīnija vāciņu augšējās gropēs un savietojiet ar galveno vāciņu. Nedaudz piespiediet fiksatoru, līdz atskan klikšķis. Iekšējam alumīnija vāciņam blīvi jāfiksējas.



## NOŅEMAMĀ TVAIKA VĀRSTA TĪRĪŠANA

Tvaika vārsts atrodas ierīces augšējā vāciņā.

1. Rūpīgi noņemiet tvaika vārsta korpusu, nedaudz pavelkot to uz augšu un pret sevi.
2. Turot fiksatoru, atveriet tvaika vārsta vāciņu un atvienojiet to no korpusa.
3. Uzmanīgi izņemiet gumijas vārstu no vāciņa, nomazgājiet vārstu, vāciņu un korpusu atbilstoši noteikumiem par apiešanos un tīrīšanu.
4. Pretējā secībā salieciet tvaika vārstu. Ievietojiet gumijas vārstu vāciņā, aizveriet un fiksējiet vāciņu uz vārsta korpusa. Novietojiet tvaika vārsta korpusu uz ierīces vāciņa, lai izņemšanas izcilnis atrasts aizmugurē.

### UZMANĪBU!

Lai novērstu gumijas vārsta deformāciju, to aizliegts sagriezt un izstiept.

## KONDENSĀTA LIKVIDĒŠANA

Pārtikas pagatavošanas laikā ierīcē var rasties kondensāts, kas šajā modelī sakrājas īpašā teknē ap trauku. Kondensātu varat vienkārši iztīrīt ar virtuves dvieli.

Iekšējā vāciņa un tvaika vārsta tīrīšanu ieteicams veikt pēc katras ierīces izmantošanas reizes.

# PAGATAVOŠANAS PADOMI

## the Multi Cooker BMC820LV

### TVAICĒŠANA

Problēma	Iespējamie cēloņi	Risinājums
<b>Produkts netiek pagatavots (jēls)</b>	Netika ievērota pagatavošanas temperatūra. Pagatavošanas laikā vāciņš bija atvērts vai nebija kārtīgi aizvērts.	Pārliedzieties, ka starp vāciņu un multivārāmā katla korpusu nav svešķermeņu, ja nepieciešams, aizvēciet tos. Tvaicēšanas laikā nav ieteicams bieži atvērt vāciņu.
	Netika ievērota pagatavošanas temperatūra. Nebija pietiekama kontakta starp trauku un karsēšanas elementu.	Pārliedzieties, ka starp trauku un multivārāmā katla karsēšanas elementu nav svešķermeņu, ja nepieciešams, aizvēciet tos. Pirms pagatavošanas ievietojot trauku multivārāmajā katlā, pārliedzieties, ka trauks nav sašķiepts un cieši pieguļ karsēšanas elementam.
	Nepareizi izvēlēts pagatavošanas laiks	Ievērojiet ieteikumus tabulā par laika iestatīšanu (23. lpp.) vai recepšu grāmatā. Receptēs norādīto pagatavošanas laiku rūpīgi izvēlējās mūsu pavāri, ņemot vērā izmantojamo sastāvdaļu apjomu un veidu, kā arī šī multivārāmā katla modeļa darbības īpatnības.
	Nepareizi izvēlētas sastāvdaļas	Izmantojiet sastāvdaļas atbilstoši izvēlētajai receptei vai ievērojiet ieteikumusus tabulā par produktu pagatavošanas laika iestatīšanu (23. lpp.).
	Sastāvdaļu izmērs pārsniedz receptē norādīto	Izpildiet norādījumus recepšu grāmatā. No produktu izmēra vai to sagriešanas veida ir atkarīgs pagatavošanas laiks.
	Maz šķidruma	Vispirms ielejiet receptē ieteikto ūdens daudzumu. Pagatavošanas procesā pārbaudiet ūdens līmeni.
<b>Produkts pārvārijs</b>	Nepareizi izvēlēts produkta veids	Izmantojiet sastāvdaļas atbilstoši izvēlētajai receptei vai ievērojiet ieteikumusus tabulā par produktu pagatavošanas laika iestatīšanu (23. lpp.).
	Sastāvdaļu izmērs mazāks par receptē norādīto	Izpildiet norādījumus recepšu grāmatā. No produktu izmēra vai to sagriešanas veida ir atkarīgs pagatavošanas laiks.
	Nepareizi izvēlēts pagatavošanas laiks	Ievērojiet ieteikumusus tabulā par laika iestatīšanu (23. lpp.) vai recepšu grāmatā. Receptēs norādīto pagatavošanas laiku rūpīgi izvēlējās mūsu pavāri, ņemot vērā izmantojamo sastāvdaļu apjomu un veidu, kā arī šī multivārāmā katla modeļa darbības īpatnības.

## CEPŠANA

Problēma	Iespējamie cēloņi	Risinājums
<b>Produkts piedeg</b>	Sastāvdaļas nesamaisījās	Uzmanīgi izlasiet recepti un izpildiet visus norādītos dotā ēdiena pagatavošanas posmus un darbības.
	Trauks netika ieeļļots vai ēdienu gatavojāt bez eļļas	
	Ievietotā produkta kopējais apjoms ir mazāks par receptē ieteikto	
	Iespējams, izmantojāt trauku ar pārtikas paliekām vai bojātu pretpiedeguma pārklājumu	
<b>Produkts netiek pagatavots (jēls)</b>	Netika ievērota pagatavošanas temperatūra. Nebija pietiekama kontakta starp trauku un karsēšanas elementu.	Pārlicinieties, ka starp trauku un multivārāmā katla karsēšanas elementu nav svešķermeņu, ja nepieciešams, aizvāciet tos. Pirms pagatavošanas ievietojot trauku multivārāmajā katlā, pārlicinieties, ka trauks nav sašķiepts un cieši pieguļ karsēšanas elementam.
	Sākotnēji ievietotā produkta lielas kopējās proporcijas, pārāk daudz eļļas	Ievērojiet ieteikumus receptu grāmatā par laika iestatīšanu. Receptēs norādīto pagatavošanas laiku rūpīgi izvēlējās mūsu pavāri, ņemot vērā izmantojamo sastāvdaļu apjomu un veidu, kā arī šī multivārāmā katla modeļa darbības īpatnības.
	Pārāk daudz mitruma	Ievērojiet pagatavošanas ieteikumus receptu grāmatā. Produktu cepšanas laikā neaizveriet multivārāmā katla vāciņu, ja tas nav īpaši norādīts receptē.
<b>Pagatavošanas laikā produkts zaudējis formu</b>	Bieža maisīšana	Uzmanīgi izlasiet recepti un izpildiet visus norādītos dotā ēdiena pagatavošanas posmus un darbības.
	Pārāk daudz mitruma	Ievērojiet pagatavošanas ieteikumus receptu grāmatā. Produktu cepšanas laikā neaizveriet multivārāmā katla vāciņu, ja tas nav īpaši norādīts receptē.
	Nepareiza sastāvdaļu proporcija	Ievērojiet pagatavošanas ieteikumus receptu grāmatā.

## SAUTĒŠANA

Problēma	Iespējamie cēloņi	Risinājums
<b>Produkts piedeg</b>	Ievietotā produkta kopējais apjoms ir mazāks par receptē ieteikto	Uzmanīgi izlasiet recepti un izpildiet visus norādītos dotā ēdiena pagatavošanas posmus un darbības.
	Nepietiekams mitrums	Pielejiet vairāk šķidruma. Ja pagatavojat pēc receptes, ievērojiet receptē norādīto laiku. Sautēšanas laikā nav ieteicams atvērt vāciņu.
	Nepareizi izvēlēts pagatavošanas laiks	Samaziniet pagatavošanas laiku. Ja pagatavojat pēc receptes, ievērojiet receptē norādīto laiku.
	Iespējams, izmantojāt trauku ar pārtikas paliekām vai bojātu pretpiedeguma pārklājumu	Pirms pagatavošanas sākšanas pārlicinieties, ka trauks ir kārtīgi izmazgāts, un pretpiedeguma pārklājums nav bojāts.
<b>Produkts netiek pagatavots (jēls)</b>	Zema pagatavošanas temperatūra. Pagatavošanas laikā vāciņš bija atvērts vai nebija kārtīgi aizvērts.	Pārlicinieties, ka starp vāciņu un multivārāmā katla korpusu nav svešķermeņu, ja nepieciešams, aizvēciet tos. Pagatavošanas laikā nav ieteicams bieži atvērt vāciņu.
	Netika ievērota pagatavošanas temperatūra. Nebija pietiekama kontakta starp trauku un karsēšanas elementu.	Pārlicinieties, ka starp trauku un multivārāmā katla karsēšanas elementu nav svešķermeņu, ja nepieciešams, aizvēciet tos. Pirms pagatavošanas ievietojot trauku multivārāmajā katlā, pārlicinieties, ka trauks nav sašķiebits un cieši pieguļ karsēšanas elementam.
	Sākotnēji ievietotā produkta lielas kopējās proporcijas	Ievērojiet ieteikumus receptu grāmatā par laika iestatīšanu. Receptēs norādīto pagatavošanas laiku rūpīgi izvēlējās mūsu pavāri, ņemot vērā izmantojamo sastāvdaļu apjomu un veidu, kā arī šī multivārāmā katla modeļa darbības īpatnības.
	Produkts nav piemērots sautēšanai	Izmantojiet tikai receptē norādītās sastāvdaļas
	Nepareizi izvēlēts pagatavošanas laiks	Palieliniet pagatavošanas laiku. Ja pagatavojat pēc receptes, ievērojiet receptē norādīto laiku.
<b>Pagatavošanas laikā produkts zaudējis formu</b>	Bieža maisīšana	Uzmanīgi izlasiet recepti un izpildiet visus norādītos dotā ēdiena pagatavošanas posmus un darbības.
	Pārāk daudz mitruma (daudz šķidruma)	Pielejiet mazāk šķidruma. Ja pagatavojat pēc receptes, ievērojiet receptē norādītās sastāvdaļu proporcijas.
	Nepareizi izvēlēts pagatavošanas laiks	Samaziniet pagatavošanas laiku. Ja pagatavojat pēc receptes, ievērojiet receptē norādīto laiku.
	Nepareizi izvēlēts produkta veids	Izmantojiet tikai receptē norādītās sastāvdaļas.
	Nepareiza sastāvdaļu proporcija	Ievērojiet pagatavošanas ieteikumus receptu grāmatā.

## VĀRĪŠANA

Problēma	Iespējamie cēloņi	Risinājums
<b>Produkts iet pāri malām</b>	Piens iet pāri malām, pagatavojot piena putru	Pagatavojot piena putru, iespējama piena iešana pāri malām, kas saistīta ar piena kvalitāti un īpašībām, kas atkarīgas no ražotāja. Lai to novērstu, ieteicams izmantot pastērīzētu pienu ar tauku saturu mazāk nekā 2,5%. Ja nepieciešams, pienā var pieliet nedaudz dzeramā ūdens. Ja neizdodas pagatavot putras programmā Piena putra, varat pagatavot putras programmā Manuālie iestātijumi 95°C temperatūrā.
	Pirms vārīšanas sastāvdaļas netika apstrādātas vai tika nepietiekami apstrādātas (slikti nomazgātas u. tml.)	Izpildiet padomus un ieteikumus receptū grāmatā par produktu sākotnējo apstrādi pirms termiskās apstrādes.
	Nepareiza sastāvdaļu proporcija	Izmantojiet tikai pārbaudītas receptes, rūpīgi izpildiet norādījumus receptū grāmatā.
	Nepareizi izvēlēts produkta veids	Izmantojiet tikai receptē norādītās sastāvdaļas.
<b>Produkts netiek pagatavots (jēls)</b>	Zema pagatavošanas temperatūra Pagatavošanas laikā vāciņš bija atvērts vai nebija kārtīgi aizvērts, trauks nav ievietots kārtīgi	Pārliedzieties, ka starp vāciņu un multivārāmā katla korpusu nav svešķermeņu, ja nepieciešams, aizvēciet tos. Pagatavošanas laikā nav ieteicams bieži atvērt vāciņu.
	Zema pagatavošanas temperatūra, nebija pietiekama kontakta starp trauku un karsēšanas elementu	Pārliedzieties, ka starp trauku un multivārāmā katla karsēšanas elementu nav svešķermeņu, ja nepieciešams, aizvēciet tos. Pirms pagatavošanas ievietojot trauku multivārāmajā katlā, pārliedzieties, ka trauks nav sašķiepts un cieši pieguļ karsēšanas elementam.
	Pārmērīgs produkta skābuma līmenis, pirms vārīšanas sastāvdaļas netika apstrādātas vai tika nepietiekami apstrādātas (slikti nomazgātas u. tml.)	Izpildiet padomus un ieteikumus receptū grāmatā par produktu sākotnējo apstrādi pirms termiskās apstrādes un sastāvdaļu ievietošanas secību pagatavošanas laikā.
	Nepietiekams pagatavošanas laiks vai produktu proporcijas pārsniedz ieteiktās	Ievērojiet ieteikumus receptū grāmatā par laika iestatīšanu. Receptēs norādīto pagatavošanas laiku rūpīgi izvēlējās mūsu pavāri, ņemot vērā izmantojamo sastāvdaļu apjomu un veidu, kā arī šī multivārāmā katla modeļa darbības īpatnības.

## PAGATAVOŠANAS PADOMI

Problēma	Iespējamie cēloņi	Risinājums
Produkts piededzis	Maz šķidruma (nav ievērotas proporcijas)	Ieteicams ievērot šķidruma un galvenā produkta proporcijas, kas norādītas receptē.
	Ievietotā produkta kopējais apjoms ir mazāks par receptē ieteikto	
	Iespējams, izmantojāt trauku ar pārtikas paliekām vai bojātu pretpiedeguma pārklājumu	Pirms pagatavošanas sākšanas pārliecinieties, ka trauks ir kārtīgi izmazgāts, un pretpiedeguma pārklājums nav bojāts.
Produkts pārvārijs	Nepareizi izvēlēts pagatavošanas laiks vai produktu proporcija ir mazāka par ieteikto	Ievērojiet ieteikumus par laika iestatīšanu receptu grāmatā. Receptēs norādīto pagatavošanas laiku un produktu proporcijas rūpīgi izvēlējās mūsu pavāri, ņemot vērā šī multivārāmā katla modeļa darbības īpatnības.
	Gatavais ēdiens pēc pagatavošanas pārāk ilgi atradās Siltuma uzturēšanas režīmā	Ievērojiet pagatavošanas padomus un ieteikumus noteiktajā receptē.

## KONDITOREJA

Problēma	Iespējamie cēloņi	Risinājums
Produkts piedeg (piedegusi mīkla trauka dibenā)	Ievietotā produkta kopējais apjoms ir mazāks par receptē ieteikto	Izpildiet visus receptē norādītos dotā ēdiena pagatavošanas posmus un darbības.
	Iestatīts pārāk liels pagatavošanas laiks	
	Trauks netika ieeļļots	Uzmanīgi izlasiet recepti un izpildiet visus norādītos dotā ēdiena pagatavošanas posmus un darbības.
	Nepareizi izvēlēts pagatavošanas laiks	Samaziniet pagatavošanas laiku. Ja pagatavojat pēc receptes, ievērojiet receptē norādīto laiku.
	Iespējams, izmantojāt trauku ar pārtikas paliekām vai bojātu pretpiedeguma pārklājumu	Pirms pagatavošanas sākšanas pārliecinieties, ka trauks ir kārtīgi izmazgāts, un pretpiedeguma pārklājums nav bojāts.
Konditorejas izstrādājums neuzruga	Slikti sakultas olas ar cukuru	Pagatavošanas laikā precīzi ievērojiet receptē norādītās proporcijas un darbību secību. Izmantojiet tikai ieteiktos produktus. Papildu sastāvdaļas var dot lieko mitrumu
	Mīkla ilgi nostāvēja ar irdinātāju	
	Milti nebija izsijāti	
	Slikti samīcīta mīkla	
	Nepareiza sastāvdaļu ievietošana	
	Izmantota nepiemērota recepte	



Problēma	Iespējamie cēloņi	Risinājums
Produkts ir mitrs	Sastāvdaļas nepareizi ievietotas	Papildu sastāvdaļas var dot lieko mitrumu. Izmantojiet tikai receptē norādītās sastāvdaļas.
	Pēc pagatavošanas konditorejas izstrādājums ilgi palika aizvērtā multivārāmā katlā	Gatavo konditorejas izstrādājumu vēlams izņemt no multivārāmā katla uzreiz pēc pagatavošanas vai to atstāt uz īsu brīdi ar ieslēgtu automātisko sildīšanu.
Mikla neizcepās	Ievietotā produkta kopējais apjoms ir lielāks par receptē ieteikto	Izmantojiet tikai receptē ieteiktās sastāvdaļas. Pagatavošanas laikā precīzi ievērojiet receptē norādītās proporcijas un darbību secību.
	Nepareiza sastāvdaļu sagatavošana un ievietošanas secība. Nepareiza samīcīšana.	
	Izmantotas nepiemērotas sastāvdaļas	
	Zema pagatavošanas temperatūra, nebija pietiekama kontakta starp trauku un karsēšanas elementu	Pirms pagatavošanas ievietojot trauku multivārāmajā katlā, pārlicinieties, ka trauks nav sašķīebts un cieši pieguļ karsēšanas elementam.
	Nepareizi izvēlēts produkta veids	Izmantojiet tikai receptē norādītās sastāvdaļas.
	Nepareiza sastāvdaļu proporcija	Izpildiet pagatavošanas norādījumus recepšu grāmatā.

## PROBLĒMAS UN TO RISINĀJUMI

Problēma	Iespējamie cēloņi	Risinājums
Ierīce neieslēdzas	Maiņstrāvas tīkls nenodrošina barošanu	Pārlicinieties, ka ierīces strāvas vads ir pieslēgts pie maiņstrāvas rozetes.
		Pārbaudiet, vai rozete nav bojāta un spriegumu maiņstrāvas tīklā.
Ēdiens gatavojas pārāk ilgi	Sprieguma traucējumi maiņstrāvas tīklā	Pārbaudiet spriegumu maiņstrāvas tīklā.
	Starp trauku un karsēšanas elementu nokļuvis svešķermenis	Aizvēciet svešķermeni.
	Trauks nepareizi ievietots multivārāmā katla korpusā	Ievietojiet trauku taisni, bez nošķīebšanās.
	Karsēšanas elements ir netīrs	Atvienojiet ierīces strāvas vadu no maiņstrāvas rozetes, ļaujiet atdzist. Notīriet karsēšanas elementu.

Компания Stollar очень серьезно относится к безопасности. Мы разрабатываем и производим продукцию с учетом обеспечения безопасности потребителя. Кроме того, мы просим вас соблюдать известную осторожность при использовании любых электроприборов и следовать нижеизложенным инструкциям.

## ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прочитайте все инструкции до начала использования прибора и на всякий случай сохраните их.
- Внимательно прочитайте все инструкции до начала использования прибора и на всякий случай сохраните их.
- Аккуратно удалите и с надлежащими мерами предосторожности выбросьте все упаковочные материалы и рекламные ярлыки перед первым использованием мультиварки.
- Чтобы защитить маленьких детей от опасности удушья, удалите и с надлежащими мерами предосторожности выбросьте защитную оболочку со штекера питания мультиварки.
- Не ставьте включенную мультиварку на край стола или скамьи. Убедитесь, что поверхность ровная, чистая и сухая.
- Не ставьте мультиварку на горячие газовые или электрические конфорки или вблизи них, а также в места, где он может соприкоснуться с нагретой духовкой.
- Не ставьте прибор вплотную к стенам и чувствительным к высокой температуре материалам, таким как ткани и занавеси.
- Не используйте мультиварку на сливной панели мойки.
- Перед использованием убедитесь, что мультиварка правильно собрана. Следуйте инструкциям, изложенным в этом руководстве.
- Во время работы прибор нагревается! Не касайтесь руками его корпуса, чаши и металлических деталей во время работы прибора. Используйте кухонные рукавицы. Не наклоняйтесь над прибором во время открытия крышки.

- Не накрывайте прибор полотенцем или салфеткой во время его работы. Не используйте прибор для хранения продуктов или посторонних предметов.
- Перед чисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети. Для чистки используйте неабразивные моющие средства.

### **ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЛЮБЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРИБОРОВ**

- Перед использованием полностью разматывайте шнур питания.
- Чтобы избежать удара электрическим током, не погружайте прибор, шнур питания или штекер питания в воду или какую-либо другую жидкость.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола, касался горячих поверхностей или завязывался узлами.
- Этот прибор не предназначен для использования людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также теми, кто не имеет опыта или знаний, без надзора или руководства лиц, ответственных за их безопасность.
- Рекомендуется регулярно проверять прибор. Не используйте прибор, если каким-либо образом поврежден шнур питания, штекер питания или сам прибор. Сдайте прибор в ближайший авторизованный сервисный центр Stollar для проверки и/или ремонта.
- Любое обслуживание, помимо чистки, должно производиться в авторизованном сервисном центре Stollar.

- Этот прибор предназначен только для бытового использования. Не используйте этот прибор в каких-либо иных целях, кроме его назначения. Не используйте в движущихся транспортных средствах или на лодках. Используйте только в помещениях. Неправильное использование может привести к травмам.
- Рекомендуется установить устройство дифференциальной защиты (защитный выключатель) для дополнительной защиты при использовании электроприборов. Рекомендуется установить защитный выключатель с расчетным рабочим током, не превышающим 30 мА, в сети питания прибора. Обратитесь к электрику за консультацией.

## **ВНИМАНИЕ!**

**Во время работы прибор нагревается!**

## **ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА – ОПАСНОСТЬ ОЖОГОВ!**

- Мультиварка предназначена для приготовления и подогрева различных продуктов, поэтому внутренние поверхности устройства сильно нагреваются во время работы.
- Поскольку внутренняя чаша, крышка и внутренние поверхности устройства сильно нагреваются по время работы и некоторое время остаются горячими, не касайтесь этих частей руками и другими частями тела, а также не допускайте контакта с ними каких-либо предметов, чувствительных к температуре или влаге. Не помещайте чашу на чувствительные к температуре поверхности в течении некоторого времени после нагревания. При необходимости используйте прихватки или перчатки, чтобы защитить руки.
- Даже при правильно закрытой крышке пар выходит из парового клапана во время приготовления пищи и в течении некоторого времени после этого. Во время приготовления и сразу по его окончании не держите руки или лицо над устройством, чтобы не ошпариться паром,

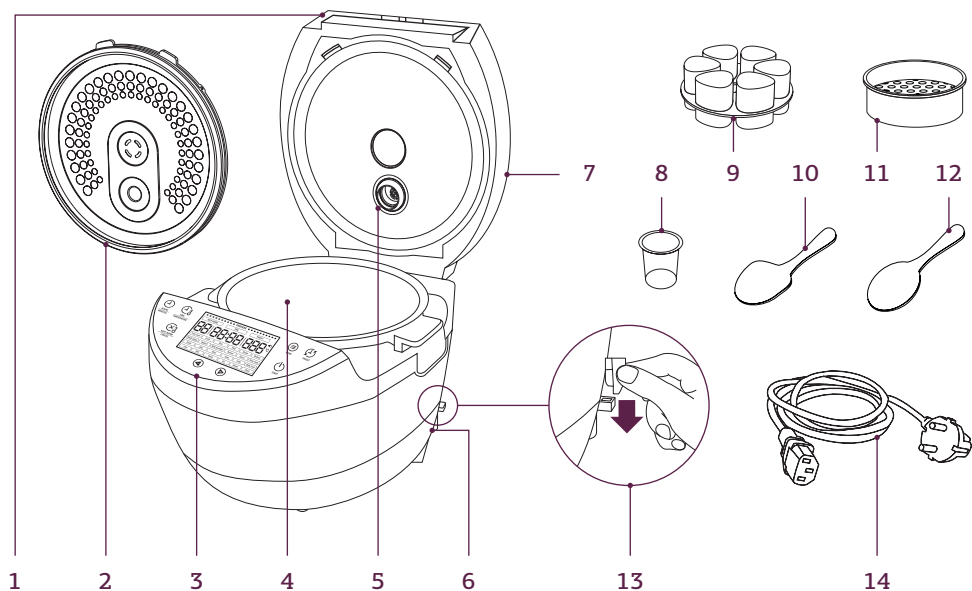
выходящим из парового клапана в крышке. В паровом клапане и на внутренней поверхности крышки может собираться конденсат. Кроме того, при открытии крышки из-под нее может вырваться большой объем скопившегося там пара. Открывая устройство, сохраняйте достаточное расстояние, чтобы не ошпариться.

## **АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ**

- Внутренняя чаша мультиварки имеет антипригарное покрытие. Не используйте твердые или острые предметы для перемешивания или измельчения продуктов в чаше. Не используйте внутреннюю чашу для смешивания ингредиентов. Всегда удаляйте продукты из чаши, если их нужно смешать или порезать. Мы не несем ответственности за повреждение антипригарного покрытия в случае использования металлических приборов или подобных предметов.
- Соблюдайте следующие меры предосторожности.
- Не используйте внутреннюю чашу, если антипригарное покрытие поцарапано, потрескалось или отслоилось вследствие перегрева.
- Используйте только деревянные или жаропрочные пластиковые приборы для перемешивания и подачи блюд. Не используйте никаких аэрозольных антипригарных покрытий.
- Антипригарное покрытие значительно облегчает мытье чаши. Не используйте абразивных губок и абразивных чистящих средств для очистки чаши. Даже присохшие остатки пищи можно удалить мягкой губкой или мягкой нейлоновой щеткой, а также в посудомоечной машине в щадящем режиме.

# **СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО**

# ПОЗНАКОМЬТЕСЬ с the Multi Cooker BMC820RU



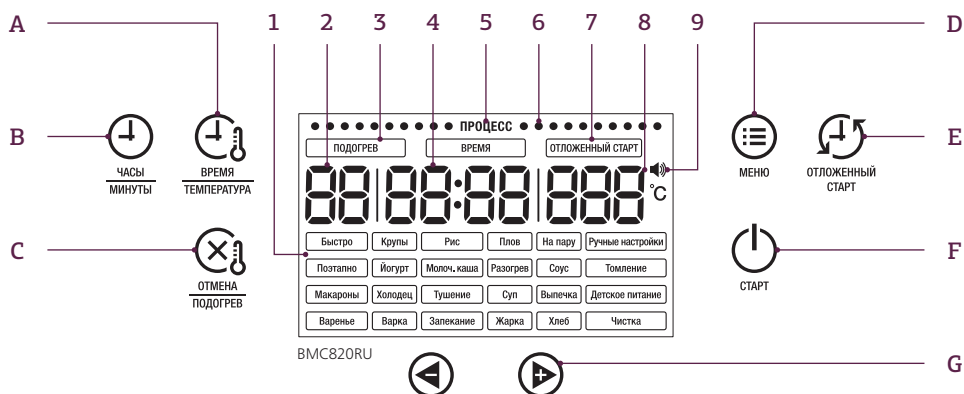
## THE MULTI COOKER BMC820RU

1. Крышка
2. Съемная внутренняя крышка
3. Панель управления с дисплеем
4. Чаша
5. Паровой клапан
6. Клавша включения/выключения питания
7. Кнопка открытия крышки

## АКСЕССУАРИ

8. Мерный стакан
9. Стаканчики для йогурта
10. Ложка
11. Контейнер для приготовления на пару
12. Лопатка
13. Держатель для ложки/лопатки
14. Шнур питания

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.



## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- A. Время/Температура - переход в режим установки времени приготовления, выбор режима установки времени/температуры приготовления.
- B. Часы/Минуты – выбор часов или минут в режимах установки времени приготовления и отложенного старта, включение/отключение звуковых сигналов
- C. Отмена/Подогрев – включение/отключение функции подогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс введенных параметров
- D. Меню – выбор автоматической программы приготовления.
- E. Отложенный старт – включение режима установки времени отложенного старта
- F. Старт – включение выбранной программы приготовления, предварительное отключение функции автоподогрева.
- G. ►(+) и ◀(-) – установка значения часов или минут в режимах установки времени, установка температуры в режиме выбора температуры, выбор автоматической программы приготовления.

## ДИСПЛЕЙ

1. Индикатор программы приготовления
2. Индикатор этапа приготовления
3. Индикатор работы функции автоподогрева
4. Индикатор времени часы/минуты
5. Индикатор работы
6. Индикатор прогресса работы программы приготовления
7. Индикатор режима работы отложенного старта
8. Индикатор температуры приготовления
9. Индикатор работы звукового сигнала

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## the Multi Cooker BMC820RU

### ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Установите мультиварку на твердую ровную горизонтальную поверхность. При установке следите за тем, чтобы при работе прибора не была затруднена его вентиляция и выходящий горячий пар из клапана выпуска пара, расположенного на крышке прибора, не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.

Перед приготовлением убедитесь в том, что внешние и внутренние части мультиварки (включая чашу) не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

### ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ

Мультиварка BMC820 оснащена звуковым сигналом, благодаря которому процесс управления прибором полностью озвучивается и сопровождается детальной информацией о сделанных изменениях и текущих настройках программы. Функция запускается автоматически после включения прибора. Чтобы отключить ее, в режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку «Часы/Минуты». Повторное нажатие и удержание кнопки «Часы/Минуты» вновь включает данную функцию. Состояние данной функции отображается на дисплее соответствующим индикатором – .

### УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



В мультиварке BMC820 пользователь может самостоятельно корректировать время приготовления, установленного по умолчанию для выбранной программы. Шаг изменения и возможный диапазон настройки зависит от выбранной программы приготовления.

1. Чтобы изменить время приготовления: После выбора программы приготовления, нажимая на кнопку «Время» выберите режим установки времени приготовления. При этом индикатор времени начнет мигать.
2. Нажимая кнопку «Часы/Минуты» выберите установку часов или минут. Выбранное значение будет мигать.

3. Нажатием на кнопку  (+) увеличивайте, а нажатием на кнопку  (-) уменьшайте значение времени. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
4. По окончании установки времени приготовления (дисплей продолжает мигать) перейдите к следующему шагу настройки выбранной программы приготовления, например, включить режим приготовления, нажав кнопку «Старт» на несколько секунд.
  - Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Отмена», после чего введите всю программу приготовления заново.

### ФУНКЦИЯ «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»

Функция позволяет задать интервал времени, через который начнет работу выбранная программа приготовления. Отложить старт программы можно в диапазоне от 5 минут до 24 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Выберите и настройте программу приготовления.
2. Нажатием кнопки «Отложенный старт» включите режим установки времени отложенного старта. На дисплее начнет мигать значение минут.
3. Нажимая кнопку «Часы/Минуты», выберите режим установки часов или минут. Выбранное значение будет мигать.
4. Нажатием на кнопку  (+) увеличивайте, а нажатием на кнопку  (-) уменьшайте значение времени. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
5. По окончании установки времени нажмите и удерживайте кнопку «Старт» несколько секунд. Таймер перестанет мигать, начнется работа функции «Отложенный старт», на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени до начала работы выбранной программы приготовления.
6. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Отмена», после чего введите всю программу приготовления заново. Функция отложенного старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ «Быстрое приготовление», «Макароны», «Жарка».



- Не рекомендуется откладывать старт программы на длительное время, если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).
- При установке времени для функции «Отложенный старт» необходимо учитывать, что отсчет времени в программе «На пару» начинается только по достижении мультиваркой необходимой рабочей температуры (после закипания воды).
- Звуковой сигнал невозможно включить или выключить в период обратного отсчета времени функции отложенного старта.

## ФУНКЦИЯ ПОДОГРЕВА ГОТОВЫХ БЛЮД

Включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70–80 °С в течении 24 часов. При действующем подогреве светится соответствующий индикатор, на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости подогрев можно выключить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Отмена/Подогрев» - соответствующий индикатор погаснет. Эта функция может быть включена или отключена в любое время.

Несмотря на то, что мультиварка может сохранять продукт в разогретом состоянии до 24 часов, не рекомендуется оставлять блюдо разогретым более трех часов, так как это может привести к изменению его вкусовых качеств.

## ПРОГРАММА «РУЧНЫЕ НАСТРОЙКИ»

Данная программа предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря функции Ручные настройки мультиварка Stollar BMC820 заменит на вашей кухне целый ряд приборов, таких как духовой шкаф, плита, пароварка и многие другие. Диапазон установки температуры 35–160 °С с шагом изменения 5 °С. Диапазон установки времени приготовления – от 2 минут до 15 часов с шагом изменения в 1 минуту (для интервала до 1 часа) или в 5 минут (для интервала более 1 часа).

Для вашего удобства, в случае приготовления блюд при температуре ниже 75 °С, функция автоподогрева будет по умолчанию отключена.

При выборе температуры 140 °С и выше максимальное время приготовления – 2 часа.

1. Равномерно разложите продукты в чаше и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Включите мультиварку нажав клавишу питания.
3. Нажимая кнопки «Меню» или ◀(-) и ▶(+), выберите программу «Ручные настройки». На дисплее будут отображаться установленные по умолчанию значения температуры и времени приготовления.
4. Нажмите кнопку «Время» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления. Нажатием на кнопки ▶(+), ◀(-) установите необходимое время приготовления. Нажмите кнопку «Часы/Минуты» для перехода между часами и минутами.
5. Нажмите кнопку «Температура» для перехода в режим установки температуры приготовления. На дисплее высветится установленная по умолчанию температура приготовления. Нажатием на кнопки ▶(+), ◀(-) установите необходимую температуру приготовления.
6. При необходимости установите время отложенного старта.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорится индикатор кнопки «Старт», начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. По завершении программы автоматически включится подогрев блюда. Если необходимо, эта функция может быть отключена нажатием или удерживанием кнопки «Старт» в любое время.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева или в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена».
  - В программе «Ручные настройки» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь нашей книгой рецептов либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО НАСТРОЙКАМ ТЕМПЕРАТУРЫ В ПРОГРАММЕ «РУЧНЫЕ НАСТРОЙКИ»

Рабочая температура	Рекомендации по использованию (смотрите книгу рецептов)
40°C	Рекомендуется для приготовления йогуртов, расстойки теста
60°C	Рекомендуется для медленного приготовления пищи, пастеризации и приготовления зеленого чая, детского питания
80°C	Рекомендуется для медленного приготовления пищи, приготовления творога, глинтвейна
100°C	Рекомендуется для приготовления безе, варенья
120°C	Рекомендуется для приготовления рульки, тушеного мяса
140°C	Рекомендуется для копчения, обжаривания готовых блюд для придания им хрустящей корочки
160°C	Рекомендуется для приготовления картофеля фри

### ПРОГРАММА «ПОЭТАПНО»

Данная программа позволяет устанавливать различную температуру на нескольких (от 1 до 10) последовательных этапах приготовления, а также устанавливать длительность каждого этапа.

Диапазон установки температуры 35–160 °C с шагом изменения 5 °C. Диапазон установки времени приготовления – от 2 минут до 15 часов с шагом изменения в 1 минуту (для интервала до 1 часа) или в 5 минут (для интервала более 1 часа).

1. Равномерно разложите продукты в чаше и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Включите мультиварку нажав клавишу питания.
3. Нажимая кнопки «Меню» или ◀(-) и ▶(+), выберите программу «Поэтапно». На дисплее будут отображаться установленные по умолчанию значения температуры и времени приготовления.
4. Нажмите кнопку «Время» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления. Нажатием на кнопки ▶(+), и ◀(-) установите необходимое время приготовления. Нажмите кнопку «Часы/Минуты» для перехода между часами и минутами.
5. Нажмите кнопку «Температура» для перехода в режим установки температуры приготовления. На дисплее высветится установленная по умолчанию температура приготовления. Нажатием на кнопки ▶(+), и ◀(-) установите необходимую температуру приготовления.
6. Одновременно нажмите кнопки ▶(+), и ◀(-), чтобы сохранить первый этап приготовления. Для программирования последующих этапов приготовления повторите пункты 4 и 5.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорится индикатор кнопки «Старт», начнется выполнение поэтапных программ и обратный отсчет времени приготовления.
9. По завершении всех программ автоматически включится подогрев блюда. Если необходимо, эта функция может быть отключена нажатием или удерживанием кнопки «Старт» в любое время.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена».

## ПРОГРАММА «ВАРКА»

Рекомендуется для приготовления овощей и бобовых. Диапазон установки времени приготовления – от 10 минут до 12 часов с шагом изменения в 1 минуту (для интервала до 1 часа) или в 5 минут (для интервала более 1 часа). Обратный отсчет времени работы программы приготовления начнется после выхода прибора на рабочие параметры (после закипания воды).

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
  2. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети. Включите мультиварку нажав клавишу питания.
  3. Нажимая кнопки «Меню» или ◀(-) и ▶(+), выберите программу «Варка». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение времени приготовления.
  4. Нажмите кнопку «Время» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления. Нажатием на кнопки ▶(+), ◀(-) установите необходимое время приготовления. Нажмите кнопку «Часы/Минуты» для перехода между часами и минутами.
  5. При необходимости установите время отложенного старта.
  6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорится индикатор кнопки «Старт», начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
  7. По завершении программы автоматически включится подогрев блюда. Если необходимо, эта функция может быть отключена нажатием или удерживанием кнопки «Старт» в любое время.
  8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева или в режим ожидания.
  9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена».
- Если желаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» или воспользуйтесь универсальной программой «Ручные настройки».

## ПРОГРАММА «РАЗОГРЕВ»

Рекомендуется для быстрого разогрева холодных блюд. Диапазон установки времени приготовления – от 15 минут до 12 часов с шагом изменения в 5 минут.

1. Переложите продукты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
  2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Включите мультиварку нажав клавишу питания.
  3. Нажимая кнопки «Меню» или ◀(-) и ▶(+), выберите программу «Разогрев». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение времени приготовления.
  4. Нажмите кнопку «Время» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления. Нажатием на кнопки ▶(+), ◀(-) установите необходимое время приготовления. Нажмите кнопку «Часы/Минуты» для перехода между часами и минутами.
  5. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорится индикатор кнопки «Старт», начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
  6. По завершении программы автоматически включится подогрев блюда. Если необходимо, эта функция может быть отключена нажатием или удерживанием кнопки «Старт» в любое время.
  7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева или в режим ожидания.
  8. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена».
- Если желаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» или воспользуйтесь универсальной программой «Ручные настройки».

## ПРОГРАММА «ТУШЕНИЕ»

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов. Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети. Включите мультиварку нажав клавишу питания.
3. Нажимая кнопки «Меню» или ◀(-) и ▶(+), выберите программу «Тушение». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение времени приготовления.
4. Нажмите кнопку «Время» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления. Нажатием на кнопки ▶(+) и ◀(-) установите необходимое время приготовления. Нажмите кнопку «Часы/Минуты» для перехода между часами и минутами.
5. При необходимости установите время отложенного старта.
6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорится индикатор кнопки «Старт», начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. По завершении программы автоматически включится подогрев блюда. Если необходимо, эта функция может быть отключена нажатием или удерживанием кнопки «Старт» в любое время.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева или в режим ожидания.
9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена».
  - Если желаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» или воспользуйтесь универсальной программой «Ручные настройки».

## ПРОГРАММА «ЗАПЕКАНИЕ»

Программа рекомендуется для запекания различных блюд. Диапазон установки времени приготовления составляет от 30 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки ½ на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Включите мультиварку нажав клавишу питания.
3. Нажимая кнопки «Меню» или ◀(-) и ▶(+), выберите программу «Запекание». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение времени приготовления.
4. Нажмите кнопку «Время» для перехода в режим установки времени приготовления. Нажатием на кнопки ◀(-) и ▶(+), установите необходимое время приготовления. Нажмите кнопку «Часы/Минуты» для перехода между часами и минутами.
5. При необходимости установите время отложенного старта.
6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорится индикатор кнопки «Старт», начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. По завершении программы автоматически включится подогрев блюда. Если необходимо, эта функция может быть отключена нажатием или удерживанием кнопки «Старт» в любое время.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева или в режим ожидания.
9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена».
  - Если желаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» или воспользуйтесь универсальной программой «Ручные настройки».

## ПРОГРАММА «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендуется для приготовления молочных каш. Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте продукты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Включите мультиварку нажав клавишу питания.
3. Нажимая кнопки «Меню» или ◀(-) и ▶(+), выберите программу «Молочная каша». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение времени приготовления
4. Нажмите кнопку «Время» для перехода в режим установки времени приготовления. Нажатием на кнопки ◀(-) и ▶(+), установите необходимое время приготовления. Нажмите кнопку «Часы/Минуты» для перехода между часами и минутами.
5. При необходимости установите время отложенного старта.
6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорится индикатор кнопки «Старт», начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. По завершении программы автоматически включится подогрев блюда. Если необходимо, эта функция может быть отключена нажатием или удерживанием кнопки «Старт» в любое время.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева или в режим ожидания.
9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена».

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МОЛОЧНЫХ КАШ В МУЛЬТИВАРКЕ BMC820

Программа «Молочная каша» предназначена для приготовления каши из пастеризованного молока малой жирности. Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия: тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, греча, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой,

- перед приготовлением смазывать чашу мультиварки сливочным маслом,
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно рецептам из прилагаемой кулинарной книги (уменьшать или увеличивать количество ингредиентов следует только пропорционально),
- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.

Свойства молока и круп, в зависимости от места происхождения и производителя, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления.

- Если желаемый результат в программе «Молочная каша» не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» или воспользуйтесь универсальной программой «Ручные настройки». Оптимальная температура для приготовления молочной каши составляет 95°C. Количество ингредиентов и время приготовления устанавливайте согласно рецепту.

## ПРОГРАММА «СУП»

Программа рекомендуется для приготовления различных бульонов и первых блюд, а также компотов и напитков. Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте продукты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Включите мультиварку нажав клавишу питания.
3. Нажимая кнопки «Меню» или ◀(-) и ▶(+), выберите программу «Суп». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение времени приготовления
4. Нажмите кнопку «Время» для перехода в режим установки времени приготовления. Нажатием на кнопки ◀(-) и ▶(+), установите необходимое время приготовления. Нажмите кнопку «Часы/Минуты» для перехода между часами и минутами.
5. При необходимости установите время отложенного старта.
6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорится индикатор кнопки «Старт», начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. По завершении программы автоматически включится подогрев блюда. Если необходимо, эта функция может быть отключена нажатием или удерживанием кнопки «Старт» в любое время.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева или в режим ожидания.
9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена».
  - Если желаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» или воспользуйтесь универсальной программой «Ручные настройки».

## ПРОГРАММА «РИС»

Рекомендуется для приготовления риса и рассыпчатых каш из круп. Установка времени приготовления происходит автоматически.

1. Отмерьте продукты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

## СОВЕТ

*Не используйте съемную чашу для промывки риса и др. круп, чтобы не повредить внутреннюю поверхность чаши.*

2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Включите мультиварку нажав клавишу питания.
3. Нажимая кнопки «Меню» или ◀(-) и ▶(+), выберите программу «Рис». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение времени приготовления
4. При необходимости установите время отложенного старта.
5. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорится индикатор кнопки «Старт», начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
6. По завершении программы автоматически включится подогрев блюда. Если необходимо, эта функция может быть отключена нажатием или удерживанием кнопки «Старт» в любое время.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева или в режим ожидания.
8. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена».
  - Если желаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» или воспользуйтесь универсальной программой «Ручные настройки».

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА

В следующих таблицах использован мерный стакан входящий в комплект мультиварки.

### ПРИМЕЧАНИЕ

*Мерный стакан входящий в комплект мультиварки не является стандартным метрическим мерным стаканом. 1 мерный стакан мультиварки равен 150 г сырого риса или 180 мл воды. (Стандартный метрический мерный стакан равен 200 г сырого риса). Если ваш мерный стакан потерялся, используйте другой, сохраняя те же соотношения продуктов:*

*Белый рис = 1 мерный стакан риса + 1 мерный стакан воды*

*Коричневый рис = 1 мерный стакан риса + 1 1/2 мерного стакана воды*

### Белый рис

Сырой рис	Холодная вода	Примерное время приготовления	Объем сваренного риса
Мерные стаканы	Мерные стаканы	Минуты	Мерные стаканы
2	2	10 – 12	5
4	4	12 – 15	9
6	6	15 – 20	15
8	8	20 – 25	16

### Коричневый рис

Сырой рис	Холодная вода	Примерное время приготовления	Объем сваренного риса
Мерные стаканы	Мерные стаканы	Минуты	Мерные стаканы
2	3	25 – 30	5
4	6	30 – 40	10
6	9	40 – 45	15

## ДРУГИЕ ВИДЫ РИСА

### Пикантный рис

Приготовьте рис по рецепту в мультиварке, заменив всю воду тем же объемом куриного, говяжьего или овощного бульона.

### Сладкий рис

Приготовьте рис по рецепту в мультиварке, заменив половину воды яблочным, апельсиновым или ананасовым соком. Во избежание подгорания не рекомендуется варить рис с молоком или сливками.

### Шафрановый рис

Приготавливая рис добавьте ¼ чайной ложки шафрановой пудры на каждые 2 мерных стакана воды. Хорошо размешайте! В остальном используйте таблицу приготовления белого риса.

### Арборио

Арборио – сорт короткозерного риса часто используемый в приготовлении ризотто. Используйте таблицу приготовления коричневого риса.

### Жасминовый рис

Жасминовый рис – сорт ароматного длиннозернового риса. Используйте таблицу приготовления белогориса.

### Рис басмати

Индийский рис басмати – сорт ароматного длиннозернового риса. Используйте таблицу приготовления белого риса.

### Дикий рис

Приготовление неразбавленного дикого риса в мультиварке не рекомендуется ибо требует существенное количество воды. Приготовление возможно в смеси с белым или коричневым рисом.

### Суши

Рис суши – сорт короткозерного риса используемый в японской кухне. Используйте таблицу приготовления коричневого риса.

### СОВЕТ

- Для получения более мягкого риса добавьте чуть больше воды.
- Некоторые сорта риса (например арборио, др. короткозерновые сорта, смеси с диким рисом) требуют большего количества воды. Следуйте инструкциям на упаковке или используйте таблицу приготовления коричневого риса.

## ПРОГРАММА «КРУПЫ»

Программа рекомендуется для варки рассыпчатых каш из различных видов одно- и многокомпонентных круп, приготовления различных гарниров. Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 1 минуту (для интервала до 1 часа) или в 5 минут (для интервала более 1 часа).

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки  $\frac{1}{2}$  на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Включите мультиварку нажав клавишу питания.
3. Нажимая кнопки «Меню» или ◀(-) и ▶(+), выберите программу «Крупы». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение времени приготовления.
4. Нажмите кнопку «Время» для перехода в режим установки времени приготовления. Нажатием на кнопки ◀(-) и ▶(+), установите необходимое время приготовления. Нажмите кнопку «Часы/Минуты» для перехода между часами и минутами.
5. При необходимости установите время отложенного старта.
6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорится индикатор кнопки «Старт», начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. По завершении программы автоматически включится подогрев блюда. Если необходимо, эта функция может быть отключена нажатием или удерживанием кнопки «Старт» в любое время.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева или в режим ожидания.
9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена».
  - Если желаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» или воспользуйтесь универсальной программой «Ручные настройки».

## ПРОГРАММА «МАКАРОНЫ»

Рекомендуется для приготовления макаронных изделий,пельменей и т. д., отваривания яиц и сосисок. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту. Обратный отсчет времени работы программы приготовления начнется после выхода прибора на рабочие параметры (после закипания воды). Функция отложенного старта в данной программе недоступна.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки  $\frac{1}{2}$  на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Включите мультиварку нажав клавишу питания.
3. Нажимая кнопки «Меню» или ◀(-) и ▶(+), выберите программу «Макароны». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение времени приготовления.
4. Нажмите кнопку «Время» для перехода в режим установки времени приготовления. Нажатием на кнопки ◀(-) и ▶(+), установите необходимое время приготовления. Нажмите кнопку «Часы/Минуты» для перехода между часами и минутами.
5. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорится индикатор кнопки «Старт», после закипания воды прозвучит сигнал, информируя, что нужно опустить макароны в кипящую воду. Осторожно откройте крышку, положите макароны в чашу с кипящей водой и закройте крышку до щелчка.
6. Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. По завершении программы автоматически включится подогрев блюда. Если необходимо, эта функция может быть отключена нажатием или удерживанием кнопки «Старт» в любое время.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева или в режим ожидания.
9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена».
  - Если желаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» или воспользуйтесь универсальной программой «Ручные настройки».



## ПРОГРАММА «ВАРЕНЬЕ»

Рекомендуется для приготовления варенья, джемов и т.п. Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 1 минуту.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки  $\frac{1}{2}$  на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
  2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Включите мультиварку нажав клавишу питания.
  3. Нажимая кнопки «Меню» или ◀(-) и ▶(+), выберите программу «Варенье». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение времени приготовления
  4. Нажмите кнопку «Время» для перехода в режим установки времени приготовления. Нажатием на кнопки ◀(-) и ▶(+), установите необходимое время приготовления. Нажмите кнопку «Часы/Минуты» для перехода между часами и минутами.
  5. При необходимости установите время отложенного старта.
  6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорится индикатор кнопки «Старт», начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
  7. По завершении программы автоматически включится подогрев блюда. Если необходимо, эта функция может быть отключена нажатием или удерживанием кнопки «Старт» в любое время.
  8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева или в режим ожидания.
  9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена».
- Если желаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» или воспользуйтесь универсальной программой «Ручные настройки».

## ПРОГРАММА «СОУС»

Рекомендуется для приготовления соусов. Диапазон установки времени приготовления составляет от 15 минут до 2 часов с шагом установки в 1 минуту.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки  $\frac{1}{2}$  на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
  2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Включите мультиварку нажав клавишу питания.
  3. Нажимая кнопки «Меню» или ◀(-) и ▶(+), выберите программу «Соус». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение времени приготовления
  4. Нажмите кнопку «Время» для перехода в режим установки времени приготовления. Нажатием на кнопки ◀(-) и ▶(+), установите необходимое время приготовления. Нажмите кнопку «Часы/Минуты» для перехода между часами и минутами.
  5. При необходимости установите время отложенного старта.
  6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорится индикатор кнопки «Старт», начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
  7. По завершении программы автоматически включится подогрев блюда. Если необходимо, эта функция может быть отключена нажатием или удерживанием кнопки «Старт» в любое время.
  8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева или в режим ожидания.
  9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена».
- Если желаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» или воспользуйтесь универсальной программой «Ручные настройки».

## ПРОГРАММА «ЧИСТКА»

Рекомендуется использовать эту программу для очистки мультиварки. Диапазон установки времени чистки составляет от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. Обратный отсчет времени работы программы приготовления начнется после выхода прибора на рабочие параметры (после закипания воды).

1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Установите в чашу контейнер для приготовления на пару.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети. Включите мультиварку нажав клавишу питания.
4. Нажимая кнопки «Меню» или ◀(-) и ▶(+), выберите программу «Чистка». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение времени приготовления.
5. Нажмите кнопку «Время» для перехода в режим установки времени приготовления. Нажатием на кнопки ◀(-) и ▶(+), установите необходимое время приготовления. Нажмите кнопку «Часы/Минуты» для перехода между часами и минутами.
6. При необходимости установите время отложенного старта.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорится индикатор кнопки «Старт», начнется выполнение программы.
8. По завершении программы автоматически включится подогрев блюда. Если необходимо, эта функция может быть отключена нажатием или удерживанием кнопки «Старт» в любое время.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева или в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена».

## ПРОГРАММА «ЖАРКА»

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов. Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 1 минуту. Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки ½ на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Включите мультиварку нажав клавишу питания.
3. Нажимая кнопки «Меню» или ◀(-) и ▶(+), выберите программу «Жарка». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение времени приготовления.
4. Нажмите кнопку «Время» для перехода в режим установки времени приготовления. Нажатием на кнопки ◀(-) и ▶(+), установите необходимое время приготовления. Нажмите кнопку «Часы/Минуты» для перехода между часами и минутами.
5. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорится индикатор кнопки «Старт», начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
6. По завершении программы автоматически включится подогрев блюда. Если необходимо, эта функция может быть отключена нажатием или удерживанием кнопки «Старт» в любое время.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева или в режим ожидания.
8. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена».
  - Во избежание пригорания ингредиентов рекомендуем следовать инструкциям из книги рецептов и периодически помешивать содержимое чаши.
  - Рекомендуем обжаривать ингредиенты с открытой крышкой – это позволит получить золотистую корочку.
  - Если желаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» или воспользуйтесь универсальной программой «Ручные настройки».

## ПРОГРАММА «ТОМЛЕНИЕ»

Томление – один из лучших способов приготовить питательное горячее блюдо. Почти любой рецепт может быть приспособлен к томлению – просто уменьшите вдвое количество жидкости и увеличьте время приготовления. Возможна установка диапазона времени приготовления от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 1 минуту. Куриное или мелко нарезанное мясо лучше готовить 3–4 часа. Крупные куски мяса, например, ногу ягненка лучше готовить 6–8 часов.

### ПРИМЕЧАНИЕ

*Указанное в примерах необходимое время приготовления может меняться в зависимости от количества ингредиентов.*

## ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ ПЕРЕД ТОМЛЕНИЕМ

### Мясо

Выбирайте только свежее мясо. Удалите весь видимый жир. Если возможно, используйте куриное мясо без кожи, иначе в процессе тушения при выделении жиров будет формироваться дополнительная жидкость. Для запеканок нарежьте мясо кубиками по 4–5 см. Медленное приготовление позволяет использовать более жесткие куски мяса. Мясо можно приготавливать с костями, это придает блюду дополнительный аромат и помогает сохранить мягкость мяса. Чтобы сохранить сочность, мясо можно предварительно обжарить на сковороде. Этот процесс также снижает содержание жира.

### Овощи

Для равномерной готовки овощи следует нарезать кусочками одинакового размера. Овощи обычно готовятся дольше мяса, поэтому кладите их в нижнюю часть чаши. Перед медленным приготовлением овощи можно 2-3 минуты обжарить под крышкой. Замороженные овощи следует предварительно разморозить перед тем как добавлять в чашу вместе с другими продуктами.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки ½ на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Включите мультиварку нажав клавишу питания.
3. Нажимая кнопки «Меню» или ◀(-) и ▶(+), выберите программу «Томление». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение времени приготовления.
4. Нажмите кнопку «Время» для перехода в режим установки времени приготовления. Нажатием на кнопки ◀(-) и ▶(+), установите необходимое время приготовления. Нажмите кнопку «Часы/Минуты» для перехода между часами и минутами.
5. При необходимости установите время отложенного старта.
6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорится индикатор кнопки «Старт», начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. По завершении программы автоматически включится подогрев блюда. Если необходимо, эта функция может быть отключена нажатием или удерживанием кнопки «Старт» в любое время.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева или в режим ожидания.
9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена».
  - Если желаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» или воспользуйтесь универсальной программой «Ручные настройки».

## ПРОГРАММА «ХЛЕБ»

Рекомендуется для выпечки различных видов хлеба из пшеничной муки и с добавлением ржаной муки. Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки. Теперь вы можете самостоятельно испечь вкусный хлеб у себя дома. Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 6 часов с шагом установки в 1 минуту (для интервала до 1 часа) или в 5 минут (для интервала более 1 часа).

1. Замесите тесто, следуя рекомендациям из выбранного вами рецепта. Выложите тесто в чашу.
2. Установите чашу в корпус мультиварки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки 1/2 на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Включите мультиварку нажав клавишу питания. Нажимая кнопки «Меню» или ◀(-) и ▶(+), выберите программу «Хлеб». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение времени приготовления.
4. Нажмите кнопку «Время» для перехода в режим установки времени приготовления. Нажатием на кнопки ◀(-) и ▶(+), установите необходимое время приготовления. Нажмите кнопку «Часы/Минуты» для перехода между часами и минутами.
5. Следует учитывать, что в течении первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем непосредственно выпекание.
6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорится индикатор кнопки «Старт», начнется выполнение программы и

обратный отсчет времени приготовления.

7. По завершении программы автоматически включится подогрев блюда. Если необходимо, эта функция может быть отключена нажатием или удерживанием кнопки «Старт» в любое время.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева или в режим ожидания.
9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена».
  - Перед тем, как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей.
  - Не рекомендуется использовать функцию «Отложенный старт», так как это может повлиять на качество выпечки.
  - Не открывайте крышку мультиварки до полного окончания процесса выпечки! От этого зависит качество выпекаемого продукта.
  - Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба.
  - Если желаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» или воспользуйтесь универсальной программой «Ручные настройки».



## ВНИМАНИЕ!

**По окончании работы программы чаша и хлеб очень горячие! Пользуйтесь кухонными перчатками!**

## ПРОГРАММА «ВЫПЕЧКА»

Программа рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста. Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки  $\frac{1}{2}$  на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
  2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Включите мультиварку нажав клавишу питания.
  3. Нажимая кнопки «Меню» или ◀(-) и ▶(+), выберите программу «Выпечка». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение времени приготовления
  4. Нажмите кнопку «Время» для перехода в режим установки времени приготовления. Нажатием на кнопки ◀(-) и ▶(+), установите необходимое время приготовления. Нажмите кнопку «Часы/ Минуты» для перехода между часами и минутами.
  5. При необходимости установите время отложенного старта.
  6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорится индикатор кнопки «Старт», начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
  7. По завершении программы автоматически включится подогрев блюда. Если необходимо, эта функция может быть отключена нажатием или удерживанием кнопки «Старт» в любое время.
  8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева или в режим ожидания.
  9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена».
- Если желаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» или воспользуйтесь универсальной программой «Ручные настройки».
  - Готовность бисквита можно проверить, воткнув в него деревянную палочку (зубочистку). Если ее вынуть и на ней не будет кусочков налипшего теста – бисквит готов.

## ПРОГРАММА «ПЛОВ»

Программа рекомендуется для приготовления различных видов плова. Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 1 минуту (для интервала до 1 часа) или в 5 минут (для интервала более 1 часа).

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки  $\frac{1}{2}$  на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
  2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Включите мультиварку нажав клавишу питания.
  3. Нажимая кнопки «Меню» или ◀(-) и ▶(+), выберите программу «Плов». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение времени приготовления
  4. Нажмите кнопку «Время» для перехода в режим установки времени приготовления. Нажатием на кнопки ◀(-) и ▶(+), установите необходимое время приготовления. Нажмите кнопку «Часы/ Минуты» для перехода между часами и минутами.
  5. При необходимости установите время отложенного старта.
  6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорится индикатор кнопки «Старт», начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
  7. По завершении программы автоматически включится подогрев блюда. Если необходимо, эта функция может быть отключена нажатием или удерживанием кнопки «Старт» в любое время.
  8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева или в режим ожидания.
  9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена».
- Во избежание пригорания ингредиентов рекомендуем следовать инструкциям из книги рецептов и периодически помешивать содержимое чаши.
  - Если желаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» или воспользуйтесь универсальной программой «Ручные настройки».

## ПРОГРАММА «ЙОГУРТ»

Йогурт – кисломолочный продукт с полезными свойствами, популярный во всем мире. С помощью программы «Йогурт» вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома. Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут. В программе «Йогурт» функция автоподогрева недоступна.

1. Приготовьте закваску для йогурта.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Разместите внутри чаши контейнеры с закваской или используйте для приготовления саму чашу.
4. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Включите мультиварку нажав клавишу питания.
5. Нажимая кнопки «Меню» или ◀(-) и ▶(+), выберите программу «Йогурт». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение времени приготовления
6. Нажмите кнопку «Время» для перехода в режим установки времени приготовления. Нажатием на кнопки ◀(-) и ▶(+), установите необходимое время приготовления. Нажмите кнопку «Часы/Минуты» для перехода между часами и минутами.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорится индикатор кнопки «Старт», начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку «Отмена».
  - Если желаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» или воспользуйтесь универсальной программой «Ручные настройки».

## ПРОГРАММА «ХОЛОДЕЦ»

Рекомендуется для приготовления заготовок для заливного, холодца и т.п. Диапазон установки времени приготовления составляет от 1 до 8 часов с шагом установки в 10 минут.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки ½ на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Включите мультиварку нажав клавишу питания.
3. Нажимая кнопки «Меню» или ◀(-) и ▶(+), выберите программу «Холодец». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение времени приготовления
4. Нажмите кнопку «Время» для перехода в режим установки времени приготовления. Нажатием на кнопки ◀(-) и ▶(+), установите необходимое время приготовления. Нажмите кнопку «Часы/Минуты» для перехода между часами и минутами.
5. При необходимости установите время отложенного старта.
6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорится индикатор кнопки «Старт», начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. По завершении программы автоматически включится подогрев блюда. Если необходимо, эта функция может быть отключена нажатием или удерживанием кнопки «Старт» в любое время.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева или в режим ожидания.
9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена».
  - Если желаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» или воспользуйтесь универсальной программой «Ручные настройки».

## ПРОГРАММА «НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мантов, диетических и вегетарианских блюд, детского меню.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 1 минуту (для интервала до 1 часа) или в 5 минут (для интервала более 1 часа). Обратный отсчет времени работы программы приготовления начнется после выхода прибора на рабочие параметры (после закипания воды).

1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Установите в чашу контейнер для приготовления на пару.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Включите мультиварку нажав клавишу питания.
4. Нажимая кнопки «Меню» или ◀(-) и ▶(+), выберите программу «На пару». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение времени приготовления
5. Нажмите кнопку «Время» для перехода в режим установки времени приготовления. Нажатием на кнопки ◀(-) и ▶(+), установите необходимое время приготовления. Нажмите кнопку «Часы/Минуты» для перехода между часами и минутами.
6. При необходимости установите время отложенного старта.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорится индикатор кнопки «Старт», начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. По завершении программы автоматически включится подогрев блюда. Если необходимо, эта функция может быть отключена нажатием или удерживанием кнопки «Старт» в любое время.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева или в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена».
  - Если желаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» или воспользуйтесь универсальной программой «Ручные настройки».

## ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗНЫХ ПРОДУКТОВ НА ПАРУ

Продукт	Вес / Количество	Количество воды	Время приготовления
Филе свинины/ говядины (кубиками 1,5 × 1,5 см)	500 г	0,5 л	20–30 мин
Филе баранины (кубиками 1,5 × 1,5 см)	500 г	0,5 л	30 мин
Филе курицы (кубиками 1,5 × 1,5 см)	500 г	0,5 л	15 мин
Фрикадельки	180 г (6 шт.)	0,5 л	10–15 мин
Котлеты	450 г (3 шт.)	0,5 л	10–15 мин
Рыба (филе)	500 г	0,5 л	10 мин
Креветки салатные (очищенные, варено-мороженные)	500 г	0,5 л	5 мин
Картофель (кубиками 1,5 × 1,5 см)	500 г	0,5 л	20 мин
Картофель (целый)	600 г (4 шт.)	0,5 л	35–40 мин
Морковь (кубиками 1,5 × 1,5 см)	500 г	0,5 л	30 мин
Свекла (кубиками 1,5 × 1,5 см)	500 г	0,5 л	1 час 20 мин
Цукини (нарезанный)	350 г	0,5 л	15 мин
Брокколи	250 г	0,5 л	10 мин
Овощи (свежемороженные)	500 г	0,5 л	15 мин
Яйцо на пару	3 шт.	0,5 л	10 мин

### ПРИМЕЧАНИЕ

*Следует учитывать, что это общие рекомендации. Реальное время может отличаться от рекомендованных значений в зависимости от качества конкретного продукта, а также от ваших вкусовых предпочтений.*

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Мультиварка Stollar BMC820 поможет облегчить решение многих вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях его роста и развития.

Прикорм – это новая для грудничка еда, заменяющая сначала одно, а затем уже и несколько кормлений. Прикормом в зависимости от возраста могут быть различные пюре, каши, кефир, йогурты, бульоны, протертые мясо и рыба.

### Возраст 4-6 месяцев

Овощные и фруктовые однокомпонентные пюре из кабачков, цветной капусты, яблока, груши, различные соки.

### Возраст 6-8 месяцев

Овощные пюре из капусты, тыквы, моркови, свеклы с добавлением протертого мяса и рыбы; фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши.

### Возраст 8-12 месяцев

Фруктовые и овощные многокомпонентные пюре из картофеля, томатов, зеленого горошка с добавлением протертого мяса и рыбы; каши, творог, кефир, йогурты, супчики на овощном бульоне.

### Овощные и фруктовые пюре

Пюре бывают однокомпонентными (из одного вида овощей, фруктов) или многокомпонентными (из смеси нескольких видов). Начинать нужно с однокомпонентного продукта.

### Молочные и безмолочные каши

Каша считается одним из самых полезных продуктов для малышей. Пищевая ценность каши зависит от вида крупы и технологии обработки зерна. По сумме разных показателей лидируют гречка и овсянка, которые содержат больше всего пищевых волокон, белка, жиров, витаминов и минеральных солей.

### Йогурты

Йогурт – полезный и популярный во всем мире кисломолочный продукт. Йогурты можно вводить в рацион ребенка уже с 6-месячного возраста. С помощью мультиварки Stollar BMC820 на программе «ЙОГУРТ» вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома.

### Супы

Большую пользу детскому организму приносят различные отвары, супы и бульоны. Они хорошо усваиваются, регулируют водно-солевой баланс, богаты витаминами и обладают высокой энергетической ценностью. Их можно вводить в рацион малыша уже с 8-месячного возраста. Рецепты приготовления супов и бульонов для малышей вы можете найти в прилагаемой книге рецептов.



## ВАЖНО!

**Приведенная выше информация носит исключительно информативный характер. Перед принятием решения о начале прикорма, выборе смесей или продуктов для детского меню необходимо обязательно проконсультироваться с педиатром или врачом-диетологом.**

## ПРОГРАММА «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Рекомендуется для приготовления детского питания. Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки ½ на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Включите мультиварку нажав клавишу питания.
3. Нажимая кнопки «Меню» или ◀(-) и ▶(+), выберите программу «Детское питание». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение времени приготовления
4. Нажмите кнопку «Время» для перехода в режим установки времени приготовления. Нажатием на кнопки ◀(-) и ▶(+), установите необходимое время приготовления. Нажмите кнопку «Часы/Минуты» для перехода между часами и минутами.
5. При необходимости установите время отложенного старта.
6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорится индикатор кнопки «Старт», начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. По завершении программы автоматически включится подогрев блюда. Если необходимо, эта функция может быть отключена нажатием или удерживанием кнопки «Старт» в любое время.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева или в режим ожидания.
9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена».
  - Если желаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» или воспользуйтесь универсальной программой «Ручные настройки».



## ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / шаг установки	Отложенный старт	Подогрев
Ручные настройки	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	30 мин	2 мин – 1 час / 1 мин 1 – 15 часов / 5 мин	+	+
Поэтапное приготовление	Приготовление различных блюд с возможностью установки последовательных этапов приготовления.	30 мин	2 мин – 1 час / 1 мин 1 – 15 часов / 5 мин	+	+
Быстрое приготовление	Быстрая обжарка ингредиентов	15 мин	–	–	+
Макаронны	Варка макаронных изделий	8 мин	2 мин – 1 час / 1 мин	–	+
Варенье	Приготовление варенья, джемов и т.п.	35 мин	5 мин – 2 часа / 1 мин	+	+
Крупы	Приготовление различных круп и гарниров.	35 мин	5 мин – 1 час / 1 мин 1 – 4 часов / 5 мин	+	+
Йогурт	Приготовление различных видов йогурта	8 часов	10 мин – 12 часов / 5 мин	+	–
Холодец	Приготовление заливного, холодца	6 часов	1 – 8 часов / 10 мин	+	+
Варка	Варка овощей и бобовых	30 мин	10 мин – 1 час / 1 мин 1 – 12 часов / 5 мин	+	+
Рис	Приготовление риса.	–	–	+	+
Молочная каша	Приготовление каш на молоке	1 час	10 мин – 12 часов / 5 мин	+	+
Тушение	Тушение мяса, рыбы, овощей гарниров и многокомпонентных блюд	1 час	10 мин – 12 часов / 5 мин	+	+
Запекание	Запекание различных продуктов	1 час	30 мин – 8 часов / 5 мин	+	+
Плов	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	90 мин	5 мин – 1 час / 1 мин 1 – 4 часов / 5 мин	+	+
Разогрев	Быстрый разогрев	30 мин	15 мин – 12 часов / 5 мин	+	+
Суп	Приготовление супов и бульонов	1 час	10 мин – 1 час / 1 мин 1 – 8 часов / 5 мин	+	+
Жарка	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	30 мин	5 мин – 2 часа / 1 мин	–	+
На пару	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и др.	20 мин	5 мин – 1 час / 1 мин 1 – 2 часа / 5 мин	+	+
Соус	Приготовление различных соусов	15 мин	15 мин – 2 часа / 1 мин	+	+
Выпечка	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, различных пирогов из дрожжевого и слоеного теста	50 мин	10 мин – 8 часов / 5 мин	+	+
Хлеб	Приготовление хлеба	2 часа	10 мин – 1 час / 1 мин 1 – 6 часов / 5 мин	+	+
Томление	Приготовление топленого молока, тушенки	5 часов	10 мин – 12 часов / 1 мин	+	+
Детское питание	Приготовление блюд детского питания	1 час	10 мин – 12 часов / 5 мин	+	+
Чистка	Чистка чаши и крышки	30 мин	5 мин – 2 часа / 5 мин	+	+

# УХОД

## за the Multi Cooker BMC820RU

### ПРАВИЛА ПО УХОДУ И ОЧИСТКЕ ПРИБОРА

Прежде чем приступить к очистке прибора, убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Используйте мягкую ткань и неабразивные средства для мытья посуды. Советуем производить очистку прибора сразу после использования. Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем прокипятить половину лимона в программе «Чистка».

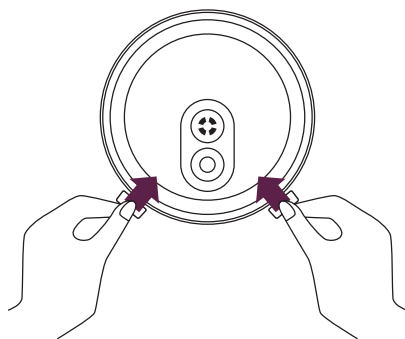
Запрещается использование губки с жестким или абразивным покрытием, чистящих средств с абразивными частицами, агрессивных растворителей (бензин, ацетон и т. п.).

### ОЧИСТКА КОРПУСА

Очищайте корпус изделия по мере необходимости в соответствии с правилами по уходу и очистке прибора.

### ОЧИСТКА ЧАШИ

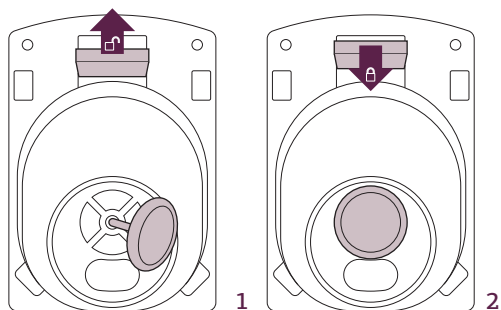
Рекомендуется после каждого использования в соответствии с правилами по уходу и очистке прибора. Не разрешается мыть чашу в посудомоечной машине. По окончании очистки протрите внешнюю поверхность чаши насухо.



### ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ АЛЮМИНИЕВОЙ КРЫШКИ

Откройте крышку прибора.

1. С внутренней стороны крышки нажмите вверх пластмассовый фиксатор до отсоединения крышки, как показано на рисунке.
2. Не прилагая усилия, потяните внутреннюю алюминиевую крышку немного на себя и вверх, чтобы она отсоединилась от основной.
3. Протрите поверхности обеих крышек влажной тканью или салфеткой, при необходимости используйте средства для мытья посуды.
4. Проведите сборку в обратной последовательности: вставьте внутреннюю алюминиевую крышку в верхние пазы и совместите ее с основной крышкой. С небольшим усилием нажмите на фиксаторы до щелчка. Внутренняя алюминиевая крышка должна плотно зафиксироваться.



## ОЧИСТКА СЪЕМНОГО ПАРОВОГО КЛАПАНА

Паровой клапан расположен на верхней крышке прибора.

1. Аккуратно снимите корпус парового клапана, потянув его с небольшим усилием вверх и на себя.
2. Внутри снятой крышки отщелкните фиксатор парового клапана. Снимите его.
3. Аккуратно извлеките резиновый клапан из крышки, промойте клапан, крышку и корпус в соответствии с правилами ухода и очистки.
4. Соберите паровой клапан в обратном порядке. Вставьте резиновый клапан в крышку, закройте и зафиксируйте крышку на корпусе клапана. Установите корпус парового клапана на крышку прибора назад выступом для извлечения.

### ВНИМАНИЕ!

Во избежание деформации резинового клапана запрещается его скручивать и вытягивать.

## УДАЛЕНИЕ КОНДЕНСАТА

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который в данной модели скапливается в специальном желобе на корпусе изделия вокруг чаши. Конденсат легко удалить с помощью кухонной салфетки.

Рекомендуется производить очистку внутренней крышки и парового клапана после каждого использования прибора.

# СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

## the Multi Cooker BMC820RU

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Проблема	Возможные причины	Способ устранения
<b>Продукт не приготовился (сырой)</b>	Не была соблюдена температура приготовления. Крышка во время приготовления была открыта либо закрыта неплотно	Проверьте, нет ли посторонних предметов между крышкой и корпусом мультиварки, при необходимости удалите их. Не рекомендуется часто открывать крышку во время приготовления на пару
	Не была соблюдена температура приготовления. Не было надежного контакта между чашей и нагревательным элементом	Проверьте, нет ли посторонних предметов между чашей и нагревательным элементом мультиварки, при необходимости удалите их. Перед приготовлением, устанавливая чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу
	Неверно выбрано время приготовления	Следуйте рекомендациям по установке времени из таблицы (стр. 55) или книги рецептов. Указанное в рецептах время приготовления блюд тщательно подбиралось нашими поварами с учетом используемого объема и вида ингредиентов, а также особенностей работы данной модели мультиварки
	Неверно подобраны ингредиенты	Используйте ингредиенты согласно выбранному рецепту либо следуйте рекомендациям по выбору времени приготовления продуктов из таблицы (стр. 55)
	Размеры ингредиентов больше, чем указано в рецепте	Следуйте рекомендациям книги рецептов. От размера продуктов или их нарезки зависит время приготовления
	Мало жидкости	Изначально залейте объем воды, рекомендуемый в рецепте. В процессе приготовления проверьте уровень воды
<b>Продукт переварился</b>	Неверно выбран тип продукта	Используйте ингредиенты согласно выбранному рецепту либо следуйте рекомендациям по выбору времени приготовления продуктов из таблицы (стр. 55)
	Размеры ингредиентов меньше, чем указано в рецепте	Следуйте рекомендациям книги рецептов. От размера продуктов или их нарезки зависит время приготовления
	Неверно выбрано время приготовления	Следуйте рекомендациям по выбору времени из таблицы (стр. 55) или книги рецептов. Указанное в рецептах время приготовления блюд тщательно подбиралось нашими поварами с учетом используемого объема и вида ингредиентов, а также особенностей работы данной модели мультиварки

**ЖАРКА**

Проблема	Возможные причины	Способ устранения
Продукт пригорает	Ингредиенты не перемешивались	Внимательно читайте рецепт, выполняйте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда
	Чаша не была смазана либо блюдо готовилось без масла	
	Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	
Продукт не приготовился (сырой)	Возможно, использовалась чаша с остатками пищи либо с дефектами антипригарного покрытия	Перед началом приготовления убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет дефектов
	Не была соблюдена температура приготовления. Не было надежного контакта между чашей и нагревательным элементом	Проверьте, нет ли посторонних предметов между чашей и нагревательным элементом мультиварки, при необходимости удалите их. Перед приготовлением, устанавливая чашу в мультиварку, всегда проверяйте, чтобы чаша не была перекошена и плотно прилегала к нагревательному элементу
	Большие общие пропорции начальной закладки продукта, избыток масла	Следуйте рекомендациям по установке времени из книги рецептов. Указанные в рецептах время приготовления блюд и пропорции продуктов тщательно подбирались нашими поварами с учетом особенностей работы данной модели мультиварки
Продукт потерял форму нарезки во время приготовления	Избыток влаги	Следуйте рекомендациям по приготовлению из книги рецептов. При жарке продуктов не закрывайте крышку мультиварки, если это специально не прописано в рецепте
	Частое перемешивание	Внимательно читайте рецепт, выполняйте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда
	Избыток влаги	Следуйте рекомендациям по приготовлению из книги рецептов. При жарке продуктов не закрывайте крышку мультиварки, если это специально не прописано в рецепте
	Нарушены пропорции ингредиентов	Следуйте рекомендациям по приготовлению из книги рецептов

**ТУШЕНИЕ**

Проблема	Возможные причины	Способ устранения
<b>Продукт пригорает</b>	Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Внимательно читайте рецепт, выполняйте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда
	Недостаточно влаги	Необходимо добавлять больше жидкости. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте время, указанное в рецепте. Не рекомендуется открывать крышку в процессе тушения
	Неправильно выбрано время приготовления	Уменьшите время приготовления. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте время, указанное в рецепте
	Возможно, использовалась чаша с остатками пищи либо с дефектами антипригарного покрытия	Перед началом приготовления убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет дефектов
<b>Продукт не приготовился (сырой)</b>	Низкая температура приготовления. Крышка во время приготовления была открыта либо закрыта неплотно	Проверьте, нет ли посторонних предметов между крышкой и корпусом мультиварки, при необходимости удалите их. Не рекомендуется часто открывать крышку во время приготовления
	Не была соблюдена температура приготовления. Не было надежного контакта между чашей и нагревательным элементом	Проверьте, нет ли посторонних предметов между чашей и нагревательным элементом мультиварки, при необходимости удалите их. Перед приготовлением, устанавливая чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша не была перекошена и плотно прилегала к нагревательному элементу
	Большие общие пропорции начальной закладки продукта	Следуйте рекомендациям по установке времени из книги рецептов. Указанные в рецептах время приготовления блюд и пропорции продуктов тщательно подбирались нашими поварами с учетом особенностей работы данной модели мультиварки
	Продукт не подходит для тушения	Используйте только ингредиенты, указанные в рецепте
	Неправильно выбрано время приготовления	Увеличьте время приготовления. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте время, указанное в рецепте
<b>Продукт потерял форму нарезки во время приготовления</b>	Частое перемешивание	Внимательно читайте рецепт, выполняйте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда
	Избыток влаги (много жидкости)	Необходимо добавлять меньше жидкости. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте пропорции ингредиентов, указанные в рецепте
	Неправильно выбрано время приготовления	Уменьшите время приготовления. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте время, указанное в рецепте
	Неверно выбран тип продукта	Используйте ингредиенты, только указанные в рецепте
	Нарушены пропорции ингредиентов	Следуйте рекомендациям по приготовлению из книги рецептов

**ВАРКА**

Проблема	Возможные причины	Способ устранения
<b>Продукт выкипает</b>	Выкипает молоко при приготовлении молочной каши	При приготовлении молочной каши возможно выкипание молока, что связано с его качеством и свойствами, зависящими от производителя. Для предотвращения этого эффекта рекомендуем использовать пастеризованное молоко жирностью до 2,5%. При необходимости можно добавлять в молоко некоторое количество питьевой воды. Если у вас не получается приготовить молочные каши в программе «Молочная каша», вы можете приготовить каши самостоятельно в программе «Ручные настройки» при температуре 95°C
	Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты, и т. д.)	Следуйте советам и рекомендациям из книги рецептов по первичной обработке продуктов перед тепловой обработкой
	Не соблюдены пропорции ингредиентов	Используйте только проверенные рецепты, четко следуйте инструкциям из книги рецептов
	Неверно выбран тип продукта	Используйте ингредиенты согласно выбранному рецепту
<b>Продукт не приготовился (сырой)</b>	Низкая температура приготовления. Крышка во время приготовления была открыта либо закрыта неплотно, неровно установлена чаша.	Проверьте, нет ли посторонних предметов между крышкой и корпусом мультиварки, при необходимости удалите их. Не рекомендуется часто открывать крышку во время приготовления
	Низкая температура приготовления, не было надежного контакта между чашей и нагревательным элементом	Проверьте, нет ли посторонних предметов между чашей и нагревательным элементом мультиварки, при необходимости удалите их. Перед приготовлением, устанавливая чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу
	Повышенная кислотность продукта, ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты, не пассированы, и т. д.)	Следуйте рекомендациям из книги рецептов по первичной подготовке продуктов перед тепловой обработкой и последовательности закладки ингредиентов при приготовлении
	Недостаточное время приготовления, либо пропорции продуктов больше рекомендованных	Следуйте рекомендациям по установке времени из книги рецептов. Указанное в рецептах время приготовления блюд и пропорции продуктов тщательно подбирались нашими поварами с учетом особенностей работы данной модели мультиварки

Проблема	Возможные причины	Способ устранения
Продукт пригорел	Мало жидкости (не соблюдены пропорции)	Рекомендуется соблюдать пропорции жидкости и основного продукта, указанные в рецепте
	Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	
	Возможно, использовалась чаша с остатками пищи либо дефектами антипригарного покрытия	Перед началом приготовления убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет дефектов
Продукт переварился	Неверно подобрано время приготовления либо пропорции продуктов меньше рекомендованных	Следуйте рекомендациям по установке времени из книги рецептов. Время приготовления блюд, указанное в рецептах и пропорции продуктов тщательно подбирались нашими поварами с учетом особенностей работы данной модели мультиварки
	Готовое блюдо слишком долго находилось в режиме автоподогрева после приготовления	Следуйте советам и рекомендациям по приготовлению, указанным для конкретного рецепта

## ВЫПЕЧКА

Проблема	Возможные причины	Способ устранения
Продукт пригорает (подгоревшее тесто на дне чаши)	Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Соблюдайте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда, указанные в рецепте
	Установлено слишком большое время приготовления	Внимательно читайте рецепт, выполняйте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда
	Чаша не была смазана	
	Неправильно выбрано время приготовления	Уменьшите время приготовления. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте время, указанное в рецепте
	Возможно, использовалась чаша с остатками пищи либо с дефектами антипригарного покрытия	Перед началом приготовления убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет дефектов
Продукт влажный	Неправильное вложение ингредиентов	Дополнительные ингредиенты могут дать излишек влаги. Используйте ингредиенты, только указанные в рецепте
	После приготовления выпечка долго оставалась в закрытой мультиварке	Желательно вынимать выпечку из мультиварки сразу по приготовлении или оставлять в мультиварке на небольшой срок с включенным автоподогревом



Проблема	Возможные причины	Способ устранения
Тесто не пропеклось	Общий объем закладки продукта больше рекомендуемого в рецепте	Используйте только рекомендованные продукты. Точно соблюдайте пропорции и последовательность действий при приготовлении, указанные в рецепте
	Неправильная подготовка и последовательность закладки ингредиентов. Неправильное вымешивание	
	Использовались неподходящие ингредиенты	
	Низкая температура приготовления, нет надежного контакта между чашей и нагревательным элементом	Перед приготовлением, устанавливая чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу
	Неверно выбран тип продукта	Используйте только указанные в рецепте ингредиенты
	Нарушены пропорции ингредиентов	Следуйте рекомендациям по приготовлению из книги рецептов
Выпечка не поднялась	Плохо взбиты яйца с сахаром	Точно соблюдайте пропорции и последовательность действий при приготовлении, указанные в рецепте. Используйте только рекомендованные продукты. Дополнительные ингредиенты могут дать излишек влаги
	Тесто долго простояло с разрыхлителем	
	Мука не была просеяна	
	Плохо вымешено тесто	
	Неправильное вложение ингредиентов	
	Использовался неподходящий рецепт	

## ПРОБЛЕМЫ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не включается	Нет питания в электросети	Проверьте, подключен ли прибор к электросети
		Проверьте исправность розетки и напряжение в электросети
Блюдо готовится слишком долго	Перебои напряжения в электросети	Проверьте напряжение в электросети
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет	Удалите посторонний предмет
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный элемент загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент



A series of horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a guide for handwriting practice.



A series of horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a guide for handwriting practice.

# STOLLAR

That's the idea™

STOLLAR is a registered trademark of B.T.U. Company, Ltd.

Due to continual improvements in design or otherwise,  
the product you purchase may differ slightly from the one illustrated in this booklet.

[www.stollar.eu](http://www.stollar.eu)