



Multivārāmais katls Stollar BMC650 ir mūsdienīga daudz funkciju ierīce ēdiena pagatavošanai, kur virtuvei paredzētās sadzīves tehnikas jaunākās izstrādes apvienotas ar veselīgas pārtikas ideju. Šis modelis pilnībā atbilst visizsmeļinātāko patērētāju vēlmēm un mūsdienu dzīves līmeņa prasībām.

Multivārāmais katls Stollar BMC650 pavisam vienkārši aizvieto daudzas ēdiena pagatavošanas ierīces un ietaupa vietu virtuvē. Trauka trīsdimensiju uzkaršēšanas iespēja ēdiena pagatavošanas laikā ļauj vienmērīgi sadalīt siltumu pa visu trauku, palīdzot saglabāt produktu vērtīgās īpašības. Multivārāmā katla funkcionālās iespējas ir papildinātas ar atliktā starta un ēdiena automātiskās uzsildīšanas režīmiem.

Ēdiena pagatavošanas process multivārāmajā katlā ir pilnībā automātisks. 23 automātiskās programmas ļauj gatavot ēdienus no mājlopu gaļas, putnu gaļas, zivīm, jūras veltēm, veģetāro pārtiku, vārīt putras, zupas, garnējumu, makaronus, plovu, gatavot taukvārē, pagatavot jogurtus, miklas, fondī, konditorejas izstrādājumus, dzēmus, ievārījumus, desertus, kompotus un daudzus citus ēdienus.

Multivārāmo katlu Stollar BMC650 atzinīgi novērtē un iesaka profesionāli pavāri.

PROGRAMMAS

- MANUĀLIE IESTATĪJUMI
- SAUTĒŠANA
- LĒNĀ GATAVOŠANA
- GALERTS
- KONDITOREJA
- SACEPUMS
- MAKARONI
- PICA
- TVAICĒŠANA
- CEPŠANA
- PLOVS
- RĪSI
- PIENA PUTRA
- AUZU PĀRSLU PUTRA
- JOGURTS
- IEVĀRĪJUMS
- ZUPA
- GRIĶI
- UZLĒJUMS
- MAIZE
- FRITĒŠANA
- STERILIZĀCIJA
- PASTERIZĀCIJA
- UZKARSĒŠANA

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 LIETOŠANAS PAMĀCĪBU UN SAGLABĀJIET TO TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.

- Pirms ierīces darbināšanas rūpīgi izlasiet norādījumus lietošanas pamācībā un saglabājiet to turpmākām uzziņām.
- 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. Pārlicinieties, 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 cepeskrāsnij.
- Nenovietojiet ierīci pie sienas vai materiāliem, kas nav izturīgi pret karstumu, piemēram, audumiem un aizkariem.
- Nedarbiniet multivārāmo katlu izlietnē.
- Pirms darbināšanas pārlicinieties, 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 cimdus. Kad atverat vāciņu, neliecieties pāri ierīcei.
- Darbināšanas laikā nepārklājiet ierīci ar dvieļi vai salveti. Neuzglabājiet šajā ierīcē produktus vai citus priekšmetus.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārlicinieties, 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 šķidrumā.
- 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 drošīnātāju (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.

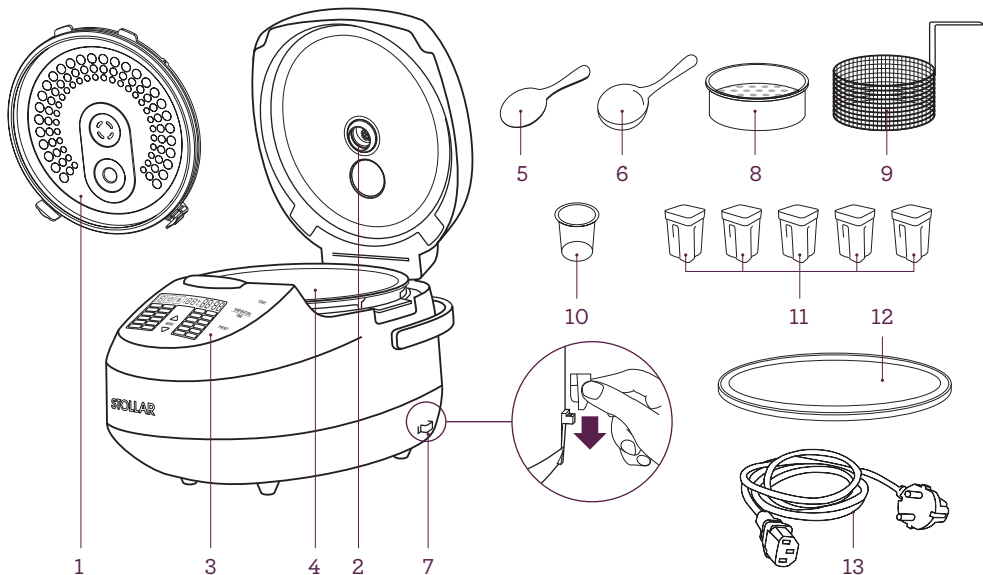


UZMANĪBU!

Darbināšanas laikā ierīce sakarst!

IEPAZĪSTIET

savu Stollar Multi Cooker BMC 650 LV

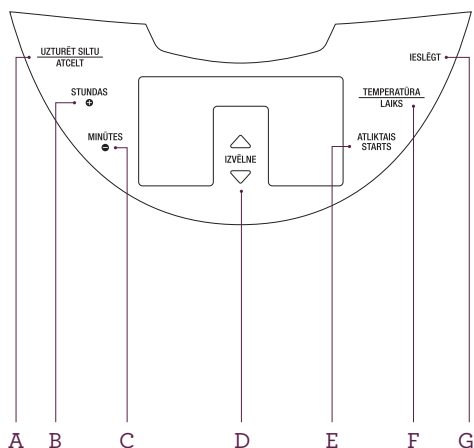


1. Vāciņš
2. Tvaika vārsts
3. Vadības panelis ar displeju
4. Izņemams trauks
5. Lāpstiņa
6. Karote
7. Karotes/lāpstiņas turētājs
8. Tvaicēšanas tvertne
9. Cepšanas grozs
10. Mērglāze
11. Jogurta glāzītes
12. Izņemamā trauka vāciņš
13. Strāvas vads

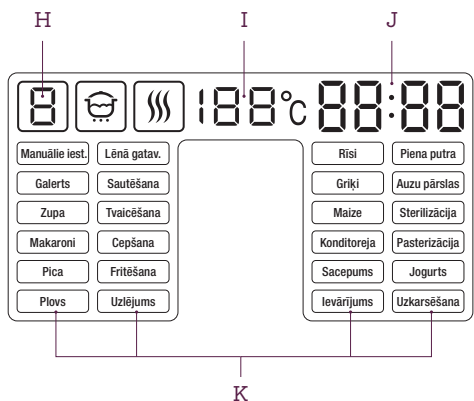
Uzlabojot savu produkciju, ražotājs var bez iepriekšēja brīdinājuma veikt izmaiņas ierīces konstrukcijā, komplektācijā un tehniskajos raksturlielumos.

VADĪBAS PANELIS

- A.** UZTURĒT SILTU | ATCELT – gatavo ēdienu temperatūras uzturēšanas funkcijas indikators; sildīšanas režīma ieslēgšana un izslēgšana; visu programmu un iestatījumu atcelšana.
- B.** STUNDAS/+ – stundu ievade, iestatot pulksteņi, pagatavošanas laiku un atlikta starta laiku.
- C.** MINŪTES/- – minūšu ievade, iestatot pulksteņi, pagatavošanas laiku un atlikta starta laiku.
- D.** IZVĒLNE – automātiskās pagatavošanas programmas izvēle.
- E.** ATLIKTAIS STARTS – pāreja pulksteņa iestatīšanas režīmā, atliktā starta taimera izvēle.
- F.** TEMPERATŪRA/LAIKS – pagatavošanas temperatūras un laika iestatīšana MANUĀLIE IESTĀTĪJUMI programmā; pagatavošanas temperatūras un laika iestatīšana pēc citas funkcijas ieslēgšanas.
- G.** IESLĒGT – noteiktās pagatavošanas programmas ieslēgšana, pagatavošanas laikā gatavo ēdienu temperatūras uzturēšanas funkcijas izslēgšana

STOLLAR MULTIVĀRĀMĀ KATLA
BMC 650LV DISPLAYS

- H.** Pagatavošanas posma indikators
- I.** Temperatūras indikators
- J.** Pulksteņa / pagatavošanas laika indikators
- K.** Izvēlētās pagatavošanas programmas indikators



DARBINĀŠANA

Stollar Multi Cooker BMC650

PIRMS DARBINĀŠANAS

Novietojiet multivārāmo katlu uz cietas un līdzenas virsmas. Novietojot ierīci, pārlicinieties, 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 pārlicinieties, 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.

PULKSTEŅA IESTATĪŠANA

1. Pieslēdziet ierīci pie maiņstrāvas rozetes. Piespiediet un 3 sekundes turiet piespiestu ATLIKTAIS STARTS taustiņu, displejā sāks mirgot pulksteņa indikators.
2. Piespiežot MINŪTES taustiņu, iestatiet minūtes. Iestatīšanas solis – 1 minūte. Pēc minūšu iestatīšanas piespiediet STUNDAS taustiņu, displejā sāks mirgot pulksteņa stundu indikators.
3. Piespiežot STUNDAS taustiņu, iestatiet stundu. Iestatīšanas solis – 1 stunda.
4. Pēc pulksteņa iestatīšanas piespiediet UZTURĒT SILTU | ATCELT taustiņu vai pagaidiet dažas sekundes. Pulksteņa indikators pārtrauks mirgot, un ievadītie iestatījumi tiks saglabāti ierīces atmiņā.
5. Ja vēlaties vēlreiz iestatīt pulksteni, atkārtojiet norādītās darbības.

SVARĪGA INFORMĀCIJA!

- Kad manuāli programmējat pagatavošanas laiku, ņemiet vērā iespējamo iestatījumu diapazonu un iestatīšanas soli, kas paredzēts iepriekš izvēlētajai pagatavošanas programmai atbilstoši rūpnīcas iestatījumu tabulai (skatiet 29. lpp.).
- Visās programmās noteiktā pagatavošanas laika skaitīšana sākas tikai tad, kad ierīcē sasniegta noteiktā darba temperatūra. Piemēram, ja ieliesiet aukstu ūdeni un iestatīsit programmā TVAIKS pagatavošanas laiku 5 minūtes, programmas aktivizācija un noteiktā laika atpakaļ atskaitīšana sāksies tikai pēc ūdens uzvārīšanās un pietiekama tvaika daudzuma rašanās tvirtnē.
- Programmā MAKARONI, noteiktā pagatavošanas laika skaitīšana sākas tikai pēc ūdens uzvārīšanās un signāla atskanēšanas. (skatiet 12. lpp.). Multi-vārāmajam katlam Stollar BMC 650 LV ir atmiņa, kas darbojas elektroenerģijas padeves pārtraukšanas gadījumā. Ja uz laiku pārtraukta elektroenerģijas padeve, saglabājas visi veiktie iestatījumi, ieskaitot atliktā starta funkciju.

PAGATAVOŠANAS LAIKA IESTATĪŠANA

Multivārāmajā katlā Stollar BMC 650 LV varat patstāvīgi mainīt sākotnēji iestatīto pagatavošanas laiku katrā programmā. Laika izmaiņas solis un iespējamais diapazons ir atkarīgs no izvēlētās programmas.

Piespiediet MINŪTES taustiņu, sāk mirgot laika indikators. Piespiežot MINŪTES taustiņu, iestatiet minūtes.

Piespiediet STUNDAS taustiņu, sāk mirgot laika indikators. Piespiežot STUNDAS taustiņu, iestatiet stundu.

Kad beigusies pagatavošanas laika iestatīšana (displeja rādījumi turpina mirgot), pārejiet pie nākamās darbības atbilstoši izvēlētās programmas algoritmam. Lai atceltu veiktos iestatījumus, piespiediet UZTURĒT SILTU | ATCELT taustiņu (pēc tam vēlreiz vajadzēs ievadīt visu pagatavošanas programmu).

ATLIKTA STARTA FUNKCIJA

Šī funkcija ļauj norādīt precīzu laiku, līdz kuram jābūt izpildītām automātiskās pagatavošanas programmas darbībām. Pagatavošanas procesu var atlikt no 0 minūtēm līdz 24 stundām ar 1 minūšu soli. Nav ieteicams atlikt 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.).

TAIMERA IESTATĪŠANA

Pēc automātiskās pagatavošanas programmas izvēles vai pielāgoto temperatūras un laika iestatījumu ievades varat precīzi noteikt vēlamo laiku (24 stundu formātā), kad ēdienam jābūt gatavam, ņemot vērā ēdiena pagatavošanas laiku. Izpildiet turpmāk minētās darbības.

1. Izvēlieties automātisko pagatavošanas programmu.
2. Piespiediet ATLIKTAIS STARTS taustiņu.
3. Sāk mirgot laika indikators, piespiežot STUNDAS vai MINŪTES taustiņu ieslēdziet vēlamo iestatīšanas režīmu taimerī.
4. Piespiežot STUNDAS taustiņu, iestatiet nepieciešamo stundu vērtību. Iestatīšanas solis – 1 stunda.

5. Piespiežot MINŪTES taustiņu, iestatiet nepieciešamo minūšu vērtību. Iestatīšanas solis – 1 minūte.
6. Kad pabeigta laika iestatīšana, piespiediet IESLĒGT taustiņu.
7. Noteiktajā laikā ēdiens būs gatavs. Kad programma beigusi darboties, ieslēdzas ēdiena automātiskās sildīšanas funkcija.

ATLIKTAIS STARTS funkciju var izmantot visām programmām, izņemot MAKARONUS.

Iestatot atliktā starta taimerī, ņemiet vērā, ka laika skaitīšana programmās, kas paredz pagatavošanas laika regulēšanu, sākas tikai pēc tam, kad ierīcē sasniegta noteiktā darba temperatūra.

GATAVO ĒDIENU TEMPERATŪRAS SAGLABĀŠANAS FUNKCIJA UZTURĒT SILTU

Automātiski aktivizējas gaidīšanas režīmā reizē ar izvēlētās pagatavošanas programmas sākšanu un pēc tās darba beigām 24 stundas saglabā gatavā ēdiena temperatūru 70 – 75°C diapazonā. Ieslēdzoties automātiskās sildīšanas funkcijai, izgaismojas UZTURĒT SILTU | ATCELT taustiņš, pagatavošanas programmas beigās displejā atainojas šī režīma darba laika skaitīšana.

Ja nepieciešams, automātisko sildīšanu var ieslēgt arī manuāli, piespiežot UZTURĒT SILTU | ATCELT taustiņu.

Lai pagatavošanas procesa laikā atceltu siltuma uzturēšanas režīmu piespiediet IESLĒGT pogu.

Lai darbības laikā izslēgtu automātisko sildīšanu, piespiediet UZTURĒT SILTU | ATCELT taustiņu. Nodziest taustiņa indikators, nozūd laika skaitīšanas indikācija displejā.

STOLLAR MULTIVĀRĀMĀ KATLA BMC 650 LV DARBINĀŠANA

PROGRAMMA MANUĀLIE IESTATĪJUMI

Šī programma ir paredzēta, lai pagatavotu praktiski jebkādu ēdienu ar lietotāja pielāgotajiem temperatūras un pagatavošanas laika iestatījumiem. Pateicoties MANUĀLIE IESTATĪJUMI funkcija, multivārāmais katls Stollar BMC 650 LV Jūsu virtuvē aizvieto daudzas ierīces, piemēram, cepeškrānsi, plīti, taukvāres katlu, tvaicētāju un daudzas citas. Tajā ir iespēja izvēlēties produktu (dārzeņi, zivis, gaļa) pagatavošanas laika sākotnējo iestatījumu.

Temperatūru var iestatīt no 40 līdz 160°C ar 5°C soli.

Pagatavošanas laiku var iestatīt no 5 minūtēm līdz 12 stundām ar zemāk norādīto soli:
Minūšu intervālā - 1 minūte,
Stundu intervālā - 1 stunda.

1. Vienmērīgi izvietojiet produktus traukā un ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārliecinieties, ka trauks kārtīgi saskaras ar karsēšanas elementu. Aizveriet vāciņu, līdz atskan klikšķis.
2. Pieslēdziet ierīces strāvas vadu pie maiņstrāvas rozetes.
3. Piespiežot augšējo vai apakšējo IZVĒLNE taustiņu ar bultiņu izvēlieties programmu MANUĀLIE IESTĀTĪJUMI.
4. Sāk mirgot pagatavošanas posma indikatorus. Piespiežot STUNDAS vai MINŪTES taustiņu iestatiet programmas izvēlēto posmu.
5. Piespiežot TEMPERATURA/LAIKS taustiņu, iestatiet vēlamo vai receptē norādīto vērtību. Darba temperatūru var manuāli iestatīt diapazonā no 40°C līdz 160°C ar soli 5°C.

Programmā MANUĀLIE IESTATĪJUMI sākotnējais iestatījums ir 120°C.

6. Programmā MANUĀLIE IESTATĪJUMI laika sākotnējais iestatījums 5 minūtes. Piespiediet TEMPERATURA/LAIKS taustiņu un ja nepieciešams ar STUNDAS un MINŪTES taustiņiem iestatiet programmas darba laiku (skatiet 7. lpp.).
7. Lai turpinātu programmu pagatavošanas režīma posmus, vēlreiz piespiediet TEMPERATURA/LAIKS taustiņu.
8. Ja nepieciešams, iestatiet atliktā starta laiku (skatiet 7. lpp.).
9. Piespiediet IESLĒGT taustiņu, izgaismojas taustiņa indikators. Sākas iestatītās pagatavošanas programmas izpilde un programmas darba laika atpakaļ skaitīšana pēc norādītā temperatūras režīma sasniegšanas
10. Izgaismots UZTURĒT SILTU | ATCELT indikators nozīmē, ka pēc programmas izpildīšanas ieslēgsies ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
11. Kad programma beigusi darboties, atskan skaņas signāls un ieslēdzas ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
12. Lai pārtrauktu pagatavošanas procesu, atceltu ievadīto programmu piespiediet UZTURĒT SILTU | ATCELT taustiņu. Lai pagatavošanas procesa laikā atceltu siltuma uzturēšanas režīmu piespiediet IESLĒGT pogu.

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 frī kartupeļu pagatavošanai

PROGRAMMA SAUTĒŠANA

Šī programma ir ieteicama, lai sautētu gaļu, pagatavotu galertus un ēdienus, kuriem nepieciešama ilgstoša termiska apstrāde. Pagatavošanas laiku var manuāli iestatīt no 2 stundām 30 minūtēm līdz 8 stundām ar 30 minūšu soli.

1. Nosakiet sastāvdaļu daudzumu atbilstoši receptei un ievietojiet traukā. Pārlicinieties, ka visas sastāvdaļas (ieskaitot šķidrumu) atrodas zem 3,0 litru zīmes trauka iekšpusē.
2. Ievietojiet trauku ierīces korpusā un pārlicinieties, ka trauks kārtīgi saskaras ar karsēšanas elementu. Aizveriet vāciņu, līdz atskan klikšķis.
3. Pieslēdziet ierīces strāvas vadu pie maiņstrāvas rozetes.
4. Piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **SAUTĒŠANA**.
5. Programmas **SAUTĒŠANA** pagatavošanas laika sākotnējais iestatījums ir 2 stundas. Ja nepieciešams ar **STUNDAS** un **MINŪTES** taustiņiem iestatiet programmas darba laiku (skatiet 7. lpp.).
6. Ja nepieciešams, iestatiet atliktā starta laiku (skatiet 7. lpp.).
7. Piespiediet **IESLĒGT** taustiņu, izgaismojas taustiņa indikators. Sākas iestatītās pagatavošanas programmas izpilde un programmas darba laika atpakaļ skaitīšana pēc norādītā temperatūras režīma sasniegšanas.
8. Izgaismots **UZTURĒT SILTU | ATCELT** indikators nozīmē, ka pēc programmas izpildīšanas ieslēgsies ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
9. Kad programma beigusi darboties, atskan skaņas signāls un ieslēdzas ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
10. Lai pārtrauktu pagatavošanas procesu, atceltu ievadīto programmu piespiediet **UZTURĒT SILTU | ATCELT** taustiņu. Lai pagatavošanas procesa laikā atceltu siltuma uzturēšanas režīmu piespiediet **IESLĒGT** pogu.
 - Ja netika sasniegts vēlamais rezultāts, skatiet sadaļā „Pagatavošanas padomi”, kur varēsiet atrast atbildes uz jautājumiem un saņemt nepieciešamos padomus (skatiet 32. lpp.).

PROGRAMMA LĒNĀ GATAVOŠANA

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. Pagatavošanas laiku var manuāli iestatīt no 1 stundas līdz 8 stundām ar 10 minūšu soli. Vistas vai smalki sagrieztu gaļu vēlams gatavot 3 – 4 stundas 85°C temperatūrā. Lielus gaļas gabalus, piemēram, jēra kāju ieteicams gatavot 6 – 8 stundas 65°C temperatūrā.

PIEBILDE

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

PRODUKTU APSTRĀDE PIRMS LĒNĀS GATAVOŠANAS

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 var pirms tam apcept uz pannas. Tādējādi tiek samazināts tauku saturs.

Dārzeni

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

1. Vienmērīgi izvietojiet produktus traukā un ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārliecinieties, ka visi produkti ir pārklāti ar šķidrumu un trauks kārtīgi saskaras ar karsēšanas elementu. Aizveriet vāciņu, līdz atskan klikšķis.
2. Pieslēdziet ierīces strāvas vadu pie maiņstrāvas rozetes.
3. Piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **LĒNĀ GATAVOŠANA**
4. Programmas **LĒNĀ GATAVOŠANA** pagatavošanas laika sākotnējais iestatījums ir 5 stundas. Ja nepieciešams ar **STUNDAS** un **MINŪTES** taustiņiem iestatiet programmas darba laiku (skatiet 7. lpp.).
5. Ja nepieciešams, iestatiet atliktā starta laiku (skatiet 7. lpp.).
6. Programmas sākotnējais temperatūras iestatījums: 1. stunda – 45°C, 2. stunda – 65°C, 3. stunda – 85°C, 4. stunda – 95°C.
7. Piespiediet **IESLĒGT** taustiņu, izgaismojas taustiņa indikators. Iestatītās pagatavošanas programmas izpilde un pagatavošanas laika atpakaļ skaitīšana sākas, kad ierīcē sasniegta noteiktā darba temperatūra.
8. Izgaismots **UZTURĒT SILTU | ATCELT** indikators nozīmē, ka pēc programmas izpildīšanas ieslēgsies ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
9. Kad programma beigusi darboties, atskan skaņas signāls un ieslēdzas ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
10. Lai pārtrauktu pagatavošanas procesu, atceltu ievadīto programmu piespiediet **UZTURĒT SILTU | ATCELT** taustiņu. Lai pagatavošanas procesa laikā atceltu siltuma uzturēšanas režīmu piespiediet **IESLĒGT** pogu.
- Lai iegūtu vislabākos rezultātus, lēnās pagatavošanas laikā neatveriet vāciņu.

PROGRAMMA GALERTS

Šī programma ir paredzēta, lai pagatavotu galerti. Pagatavošanas laiku var manuāli iestatīt no 2 stundām līdz 8 stundām ar 1 stundas soli.

- Nosakiet sastāvdaļu daudzumu atbilstoši receptei un ievietojiet traukā. Pārlicinieties, ka visas sastāvdaļas (ieskaitot šķidrumu) atrodas zem 3,0 litru zīmes trauka iekšpusē.
- Pārlicinieties, ka visi produkti ir pārklāti ar šķidrumu un trauks kārtīgi saskaras ar karsēšanas elementu. Aizveriet vāciņu, līdz atskan klikšķis.
- Pieslēdziet ierīces strāvas vadu pie maiņstrāvas rozetes.
- Piespiežot augšējo vai apakšējo IZVĒLNE taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu GALERTS.
- Programmas GALERTS pagatavošanas laika sākotnējais iestatījums ir 6 stundas. Ja nepieciešams ar STUNDAS un MINŪTES taustiņiem iestatiet programmas darba laiku (skatiet 7. lpp.).
- Ja nepieciešams, iestatiet atliktā starta laiku (skatiet 7. lpp.).
- Piespiediet IESLĒGT taustiņu, izgaismojas taustiņa indikators. Iestatītās pagatavošanas programmas izpilde un pagatavošanas laika atpakaļ skaitīšana sākas, kad ierīcē sasniegta noteiktā darba temperatūra.
- Izgaismots UZTURĒT SILTU | ATCELT indikators nozīmē, ka pēc programmas izpildīšanas ieslēgsies ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
- Kad programma beigusi darboties, atskan skaņas signāls un ieslēdzas ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
- Lai pārtrauktu pagatavošanas procesu, atceltu ievadīto programmu piespiediet UZTURĒT SILTU | ATCELT taustiņu. Lai pagatavošanas procesa laikā atceltu siltuma uzturēšanas režīmu piespiediet IESLĒGT pogu.
- Nosakiet sastāvdaļu daudzumu atbilstoši receptei un ievietojiet traukā. Pārlicinieties, ka visas sastāvdaļas (ieskaitot šķidrumu) atrodas zem 3,0 litru zīmes trauka iekšpusē.
- Ievietojiet trauku ierīces korpusā un pārlicinieties, ka trauks kārtīgi saskaras ar karsēšanas elementu. Aizveriet vāciņu, līdz atskan klikšķis.
- Pieslēdziet ierīces strāvas vadu pie maiņstrāvas rozetes.
- Piespiežot augšējo vai apakšējo IZVĒLNE taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu KONDITOREJA.
- Programmas KONDITOREJA pagatavošanas laika sākotnējais iestatījums ir 1 stunda. Ja nepieciešams ar STUNDAS un MINŪTES taustiņiem iestatiet programmas darba laiku (skatiet 7. lpp.).
- Ja nepieciešams, iestatiet atliktā starta laiku (skatiet 7. lpp.).
- Piespiediet IESLĒGT taustiņu, izgaismojas taustiņa indikators. Iestatītās pagatavošanas programmas izpilde un pagatavošanas laika atpakaļ skaitīšana sākas, kad ierīcē sasniegta noteiktā darba temperatūra.
- Izgaismots UZTURĒT SILTU | ATCELT indikators nozīmē, ka pēc programmas izpildīšanas ieslēgsies ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
- Kad programma beigusi darboties, atskan skaņas signāls un ieslēdzas ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
- Lai pārtrauktu pagatavošanas procesu, atceltu ievadīto programmu piespiediet UZTURĒT SILTU | ATCELT taustiņu. Lai pagatavošanas procesa laikā atceltu siltuma uzturēšanas režīmu piespiediet IESLĒGT pogu.

PROGRAMMA KONDITOREJA

Šī programma ir ieteicama, lai pagatavotu konditorejas izstrādājumus (kēksus, biskvītus, pīrāgus). Pagatavošanas laiku var manuāli iestatīt no 30 minūtēm līdz 4 stundām ar 10 minūšu soli.

- Biskvīta gatavību var pārbaudīt, tajā iedurot koka irbulīti (zobu bakstāmo). Ja izņemtajam irbulītim nav pielīpuši mīklas gabaliņi, biskvīts ir gatavs.
- Ja netika sasniegts vēlamais rezultāts, skatiet sadaļā „Pagatavošanas padomi”, kur varēsiet atrast atbildes uz jautājumiem un saņemt nepieciešamos padomus (skatiet 32. lpp.).

PROGRAMMA SACEPUMS

Šī programma ir ieteicama, lai pagatavotu maizi. Pagatavošanas laiku var manuāli iestatīt no 10 minūtēm līdz 4 stundām ar 5 minūšu soli.

1. Nosakiet sastāvdaļu daudzumu atbilstoši receptei un ievietojiet traukā. Pārlicinieties, ka visas sastāvdaļas (ieskaitot šķidrumu) atrodas zem 3,0 litru zīmes trauka iekšpusē.
2. Ievietojiet trauku ierīces korpusā un pārlicinieties, ka trauks kārtīgi saskaras ar karsēšanas elementu. Aizveriet vāciņu, līdz atskan klikšķis.
3. Pieslēdziet ierīces strāvas vadu pie maiņstrāvas rozetes.
4. Piespiežot augšējo vai apakšējo IZVĒLNE taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu SACEPUMS
5. Programmas SACEPUMS pagatavošanas laika sākotnējais iestatījums ir 30 minūtes. Ja nepieciešams ar STUNDAS un MINŪTES taustiņiem iestatiet programmas darba laiku (skatiet 7. lpp.).
6. Ja nepieciešams, iestatiet atliktā starta laiku (skatiet 7. lpp.).
7. Piespiediet IESLĒGT taustiņu, izgaismojas taustiņa indikators. Iestatītās pagatavošanas programmas izpilde un pagatavošanas laika atpakaļ skaitīšana sākas, kad ierīcē sasniegta noteiktā darba temperatūra.
8. Izgaismots UZTURĒT SILTU | ATCELT indikators nozīmē, ka pēc programmas izpildīšanas ieslēgsies ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
9. Kad programma beigusi darboties, atskan skaņas signāls un ieslēdzas ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
10. Lai pārtrauktu pagatavošanas procesu, atceltu ievadīto programmu piespiediet UZTURĒT SILTU | ATCELT taustiņu. Lai pagatavošanas procesa laikā atceltu siltuma uzturēšanas režīmu piespiediet IESLĒGT pogu.



UZMANĪBU!

Pabeidzot programmas darbu, trauks ir ļoti karsts! Lietojiet virtuves cimdus!

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 8 līdz 20 minūtēm ar 1 minūtes soli. Programma paredz vispirms ūdens uzvārīšanu, tad atskan signāls, ka nepieciešams pievienot citas sastāvdaļas. Šajā programmā nav pieejama atliktā starta funkcija.

1. Nosakiet sastāvdaļu daudzumu atbilstoši receptei un ievietojiet traukā. Pārlicinieties, ka visas sastāvdaļas (ieskaitot šķidrumu) atrodas zem 3,0 litru zīmes trauka iekšpusē. Pārlicinieties, ka trauks kārtīgi saskaras ar karsēšanas elementu. Aizveriet vāciņu, līdz atskan klikšķis.
2. Pieslēdziet ierīces strāvas vadu pie maiņstrāvas rozetes.
3. Piespiežot augšējo vai apakšējo IZVĒLNE taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu MAKARONI
4. Programmas MAKARONI pagatavošanas laika sākotnējais iestatījums ir 8 minūtes. Ja nepieciešams ar STUNDAS un MINŪTES taustiņiem iestatiet programmas darba laiku (skatiet 7. lpp.).

5. Piespiediet IESLĒGT taustiņu. Kad ūdens ir uzvārījies, atskanēs signāls, aicinot ievietot makaronus vārošā ūdenī. Uzmaniģi atveriet vāciņu, ievietojiet makaronus traukā ar vārošu ūdeni un aizveriet vāciņu, līdz dzirdams klikšķis. Sāksies iestatītās pagatavošanas programmas izpilde un programmas darba laika atpakaļ skaitīšana.
6. Izgaismots UZTURĒT SILTU | ATCELT indikators nozīmē, ka pēc programmas izpildīšanas ieslēgsies ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
7. Kad programma beigusi darboties, atskan skaņas signāls un ieslēdzas ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
8. Lai pārtrauktu pagatavošanas procesu, atceltu ievadīto programmu piespiediet UZTURĒT SILTU | ATCELT taustiņu. Lai pagatavošanas procesa laikā atceltu siltuma uzturēšanas režīmu piespiediet IESLĒGT pogu.
 - Pagatavojot dažus produktus (makaronus, pelmeņus u. tml.), veidojas putas. Lai novērstu to iztecēšanu ārpus trauka, varat pagatavot ar atvērtu vāciņu.
 - Ja netika sasniegts vēlamais rezultāts, skatiet sadaļā „Pagatavošanas padomi”, kur varēsiet atrast atbildes uz jautājumiem un saņemt nepieciešamos padomus (skatiet 32. lpp.).

PROGRAMMA PICA

Šī programma ir ieteicama, lai pagatavotu picu. Pagatavošanas laiku var manuāli iestatīt no 20 minūtēm līdz 2 stundām ar 5 minūšu soli.

1. Nosakiet sastāvdaļu daudzumu atbilstoši receptei un ievietojiet traukā.
2. Ievietojiet trauku ierīces korpusā un pārliecinieties, ka trauks kārtīgi saskaras ar karsēšanas elementu. Aizveriet vāciņu, līdz atskan klikšķis.
3. Pieslēdziet ierīces strāvas vadu pie maiņstrāvas rozetes.
4. Piespiežot augšējo vai apakšējo IZVĒLNE taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu PICA.
5. Programmas PICA pagatavošanas laika sākotnējais iestatījums ir 20 minūtes. Ja nepieciešams ar STUNDAS un MINŪTES taustiņiem iestatiet programmas darba laiku (skatiet 7. lpp.).
6. Ja nepieciešams, iestatiet atliktā starta laiku (skatiet 7. lpp.).
7. Piespiediet IESLĒGT taustiņu, izgaismojas taustiņa indikators. Pagatavošanas laika atpakaļ skaitīšana sākas, kad ierīcē sasniegta noteiktā darba temperatūra.
8. Izgaismots UZTURĒT SILTU | ATCELT indikators nozīmē, ka pēc programmas izpildīšanas ieslēgsies ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
9. Kad programma beigusi darboties, atskan skaņas signāls un ieslēdzas ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
10. Lai pārtrauktu pagatavošanas procesu, atceltu ievadīto programmu piespiediet UZTURĒT SILTU | ATCELT taustiņu. Lai pagatavošanas procesa laikā atceltu siltuma uzturēšanas režīmu piespiediet IESLĒGT pogu.

PROGRAMMA TVAICĒŠANA

Šī programma ir ieteicama, lai pagatavotu tvaicētus dārzeņus, gaļu, zivis, diētiskos un veģetāros ēdienus, kā arī bērnu pārtiku. Pagatavošanas laiku var iestatīt no 5 minūtēm līdz 1 stundai 30 minūtēm ar 1 minūtes soli.

1. Ielejiet traukā 0,6 - 1,0 l ūdens. Ievietojiet traukā tvaicēšanas tvertni.
2. Sagatavojiet visus nepieciešamos produktus, nomazgājiet un sagrieziet tos, vienmērīgi ievietojiet tvertnē un ielieciet trauku ierīces korpusā. Pārliecinieties, ka trauks kārtīgi saskaras ar karsēšanas elementu.
3. Aizveriet vāciņu, līdz atskan klikšķis, tad pieslēdziet ierīces strāvas vadu pie maiņstrāvas rozetes.
4. Piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **TVAICĒŠANA**
5. Programmas **TVAICĒŠANA** pagatavošanas laika sākotnējais iestatījums ir 15 minūtes. Ja nepieciešams ar **STUNDAS** un **MINŪTES** taustiņiem iestatiet programmas darba laiku (skatiet 7. lpp.).
6. Ja nepieciešams iestatiet atliktā starta laiku (skatiet 7. lpp.).
7. Piespiediet **IESLĒGT** taustiņu, izgaismojas taustiņa indikators. Iestatītās pagatavošanas programmas izpilde un programmas darba laika atpakaļ skaitīšana sākas, kad ierīcē sasniegta noteiktā darba temperatūra.

DAŽĀDU PRODUKTU IETEICAMĀIS TVAICĒŠANAS LAIKS

Produkts	Svars/skaits	Ūdens daudzums	Pagatavošanas laiks
Cūkgaļas/liellopu gaļas fileja (1,5 × 1,5 cm kubiņi)	500 g	0,5 l	20-30 min
Jēra gaļas fileja (1,5 × 1,5 cm kubiņi)	500 g	0,5 l	30 min
Vistas gaļas fileja (1,5 × 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 × 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 × 1,5 cm kubiņi)	500 g	0,5 l	30 min
Bietes (1,5 × 1,5 cm kubiņi)	500 g	0,5 l	1 st. 20 min
Cukini (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.

- Izgaismots UZTURĒT SILTU | ATCELT indikators nozīmē, ka pēc programmas izpildīšanas ieslēgsies ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
- Kad programma beigusi darboties, atskan skaņas signāls un ieslēdzas ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
- Lai pārtrauktu pagatavošanas procesu, atceltu ievadīto programmu piespiediet UZTURĒT SILTU | ATCELT taustiņu. Lai pagatavošanas procesa laikā atceltu siltuma uzturēšanas režīmu piespiediet IESLĒGT pogu.
 - Ja neizmantojat laika automātiskos iestatījumus šajā programmā, lietojiet dažādu produktu ieteicamā tvaicēšanas laika tabulu (skatiet 14. lpp.).
 - Ja netika sasniegts vēlamo rezultāts, skatiet sadaļā „Pagatavošanas padomi”, kur varēsiet atrast atbildes uz jautājumiem un saņemt nepieciešamos padomus (skatiet 32. lpp.).
- Pieslēdziet ierīces strāvas vadu pie maiņstrāvas rozetes.
- Piespiežot augšējo vai apakšējo IZVĒLNE taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu CEPŠANA
- Programmas CEPŠANA pagatavošanas laika sākotnējais iestatījums ir 30 minūtes. Ja nepieciešams ar STUNDAS un MINŪTES taustiņiem iestatiet programmas darba laiku (skatiet 7. lpp.).
- Piespiežot TEMPERATŪRA taustiņu, iestatiet vēlamo vai receptē norādīto vērtību. Darba temperatūru var manuāli iestatīt diapazonā no 100°C līdz 160°C ar soli 20°C. Programmas sākotnējais iestatījums ir 140°C.
- Piespiediet IESLĒGT taustiņu, izgaismojās taustiņa indikators. Iestatītās pagatavošanas programmas izpilde un programmas darba laika atpakaļ skaitīšana sākas, kad ierīcē sasniegta noteiktā darba temperatūra.

PROGRAMMA CEPŠANA

Šī programma ir ieteicama, lai ceptu dārzeņus, gaļu, zivis. Pagatavošanas laiku var manuāli iestatīt no 10 minūtēm līdz 1 stundai ar 5 minūšu soli.

- Sagatavojiet visus nepieciešamos produktus, nomazgājiet un sagrieziet tos, vienmērīgi ievietojiet traukā un ielieciet to ierīces korpusā. Pārlicinieties, ka trauks kārtīgi saskaras ar karsēšanas elementu. Atbilstoši receptei pievienojiet eļļu.
- Lai pārtrauktu pagatavošanas procesu, atceltu ievadīto programmu piespiediet UZTURĒT SILTU | ATCELT taustiņu. Lai pagatavošanas procesa laikā atceltu siltuma uzturēšanas režīmu piespiediet IESLĒGT pogu.
 - Lai novērstu piedegšanu, ieteicams izpildīt recepšu norādījumus un periodiski samaisīt trauka saturu.
 - Sastāvdaļas ieteicams cept traukā ar atvērto vāciņu – tas ļaus iegūt zeltainu garozu.
 - Ja netika sasniegts vēlamo rezultāts, skatiet sadaļā „Pagatavošanas padomi”, kur varēsiet atrast atbildes uz jautājumiem un saņemt nepieciešamos padomus (skatiet 32. lpp.).

PROGRAMMA PLOVS

Šī programma ir ieteicama, lai pagatavotu plovu. Pagatavošanas laiku var manuāli iestatīt no 20 minūtēm līdz 2 stundām ar 5 minūšu soli.

1. Vienmērīgi izvietojiet produktus traukā un ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārliedzinieties, ka visi produkti ir pārklāti ar šķidrumu un trauks kārtīgi saskaras ar karsēšanas elementu. Aizveriet vāciņu, līdz atskan klikšķis.
2. Pieslēdziet ierīces strāvas vadu pie maiņstrāvas rozetes.
3. Piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **PLOVS**.
4. Programmas **PLOVS** pagatavošanas laika sākotnējais iestatījums ir 1 stunda. Ja nepieciešams ar **STUNDAS** un **MINŪTES** taustiņiem iestatiet programmas darba laiku (skatiet 7. lpp.).
5. Ja nepieciešams, iestatiet atliktā starta laiku (skatiet 7. lpp.).
6. Piespiediet **IESLĒGT** taustiņu, izgaismojas taustiņa indikators. Sākas iestatītās pagatavošanas programmas izpilde un programmas darba laika atpakaļ skaitīšana.
7. Izgaismots **UZTURĒT SILTU | ATCELT SILTU | ATCELT** taustiņu. Lai pagatavošanas izpildīšanas ieslēgsies ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
8. Kad programma beigusi darboties, atskan skaņas signāls un ieslēdzas ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
9. Lai pārtrauktu pagatavošanas procesu, atceltu ievadīto programmu piespiediet **UZTURĒT SILTU | ATCELT** taustiņu. Lai pagatavošanas procesa laikā atceltu siltuma uzturēšanas režīmu piespiediet **IESLĒGT** pogu.

PROGRAMMA RĪSI

Šī programma ir ieteicama, lai pagatavotu rīsus un putas no putrainiem. Pagatavošanas laiku var manuāli iestatīt no 15 minūtēm līdz 2 stundām ar 5 minūšu soli.

1. Nosakiet pēc receptes nepieciešamo sastāvdaļu daudzumu, izmantojot mērglāzi.

PADOMS

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

2. Vienmērīgi izklājiet rīsus (citus putrainus) trauka dibenā.
3. Pieļiet attiecīgu auksta ūdens daudzumu (skatiet tabulā 17. lpp.). Pārliedzinieties, ka visas sastāvdaļas (ieskaitot šķidrumu) atrodas zem 3,0 litru zīmes trauka iekšpusē.
4. Ievietojiet trauku ierīces korpusā un pārliedzinieties, ka trauks kārtīgi saskaras ar karsēšanas elementu. Aizveriet vāciņu, līdz atskan klikšķis.
5. Pieslēdziet ierīces strāvas vadu pie maiņstrāvas rozetes.
6. Piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **RĪSI/PUTRAIMI**.
7. Programmas **RĪSI/PUTRAIMI** pagatavošanas laika sākotnējais iestatījums ir 25 minūtes. Ja nepieciešams ar **STUNDAS** un **MINŪTES** taustiņiem iestatiet programmas darba laiku (skatiet 7. lpp.).
8. Piespiediet **IESLĒGT** taustiņu, izgaismojas taustiņa indikators. Sākas iestatītās pagatavošanas programmas izpilde un programmas darba laika atpakaļ skaitīšana.
9. Izgaismots **UZTURĒT SILTU | ATCELT** indikators nozīmē, ka pēc programmas izpildīšanas ieslēgsies ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.

10. Kad programma beigusi darboties, atskan skaņas signāls un ieslēdzas ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
11. Lai pārtrauktu pagatavošanas procesu, atceltu ievadīto programmu piespiediet **UZTURĒT SILTU** | **ATCELT** taustiņu. Lai pagatavošanas procesa laikā atceltu siltuma uzturēšanas režīmu piespiediet **IESLĒGT** pogu.
 - Rīsi būs mīkstāki un garšīgāki, ja tos samaisīsiet automātiskās karsēšanas režīma darbības pirmajā pusstundā.
 - Ja netika sasniegts vēlamais rezultāts, skatiet sadaļā „Pagatavošanas padomi”, kur varēsiet atrast atbildes uz jautājumiem un saņemt nepieciešamos padomus (skatiet 32. lpp.).

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 dārzeņu 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 $\frac{1}{4}$ 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.

PĀDOMS

- 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 PIENA PUTRA

Šī programma ir ieteicama, lai pagatavotu piena putas. Pagatavošanas laiku var manuāli iestatīt no 5 minūtēm līdz 1 stundai ar 5 minūšu soli.

1. Nosakiet sastāvdaļu daudzumu atbilstoši receptei un ievietojiet traukā. Pārliedzinieties, ka visas sastāvdaļas (ieskaitot šķidrumu) atrodas zem 3,0 litru zīmes trauka iekšpusē.
2. Ievietojiet trauku ierīces korpusā un pārliedzinieties, ka trauks kārtīgi saskaras ar karsēšanas elementu. Aizveriet vāciņu, līdz atskan klikšķis.
3. Pieslēdziet ierīces strāvas vadu pie maiņstrāvas rozetes.
4. Piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **PIENĀ PUTRA**.
5. Programmas **PIENĀ PUTRA** pagatavošanas laika sākotnējais iestatījums ir 35 minūtes. Ja nepieciešams ar **STUNDAS** un **MINŪTES** taustiņiem iestatiet programmas darba laiku (skatiet 7. lpp.).
6. Ja nepieciešams, iestatiet atliktā starta laiku (skatiet 7. lpp.).
7. Piespiediet **IESLĒGT** taustiņu, izgaismojas taustiņa indikators. Sākas iestatītās pagatavošanas programmas izpilde un programmas darba laika atpakaļ skaitīšana.
8. Izgaismots **UZTURĒT SILTU** | **ATCELT** indikators nozīmē, ka pēc programmas izpildīšanas ieslēgsies ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
9. Kad programma beigusi darboties, atskan skaņas signāls un ieslēdzas ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
10. Lai pārtrauktu pagatavošanas procesu, atceltu ievadīto programmu piespiediet **UZTURĒT SILTU** | **ATCELT** taustiņu. Lai pagatavošanas procesa laikā atceltu siltuma uzturēšanas režīmu piespiediet **IESLĒGT** pogu.

PADOMI PAR PIENA PUTRU PAGATAVOŠANU MULTIVĀRĀMAJĀ KATLĀ STOLLAR BMC 650 LV

Programma PIENA PUTRĀ ir paredzēta putru pagatavošanai no pasterizēta piena ar zemu tauku saturu. Lai novērstu piena iešanu pāri malām un iegūtu vēlamu rezultātu, pirms pagatavošanas ieteicams rīkoties šādi: rūpīgi nomazgāt visus pilngraudu putraimius (rīsus, griķus, prosas putraimius u.c.), līdz ūdens kļūst tīrs;

- pirms pagatavošanas izedziet 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.

PIEBILDE

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

Ja netika sasniegts vēlamais rezultāts programmā PIENA PUTRĀ, skatiet sadaļā „Pagatavošanas padomi” (32. lpp.) vai izmantojiet programmu MANUĀLIE IESTATĪJUMI. Piena putras pagatavošanas optimālā temperatūra – 95°C. Sastāvdaļu skaits un pagatavošanas laiks nosakāms atbilstoši receptei.

PROGRAMMA AUZU PĀRSLAS

Šī programma ir ieteicama, lai pagatavotu auzu pārslu putru. Pagatavošanas laiku var manuāli iestatīt no 5 minūtēm līdz 1 stundai ar 5 minūšu soli.

1. Nosakiet sastāvdaļu daudzumu atbilstoši receptei un ievietojiet traukā. Pārlicinieties, ka visas sastāvdaļas (ieskaitot šķidrumu) atrodas zem 3,0 litru zīmes trauka iekšpusē.
2. Ievietojiet trauku ierīces korpusā un pārlicinieties, ka trauks kārtīgi saskaras ar karsēšanas elementu. Aizveriet vāciņu, līdz atskan klikšķis.
3. Pieslēdziet ierīces strāvas vadu pie maiņstrāvas rozetes.
4. Piespiežot augšējo vai apakšējo IZVĒLNE taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu AUZU PĀRSLAS
5. Programmas AUZU PĀRSLAS pagatavošanas laika sākotnējais iestatījums ir 5 minūtes. Ja nepieciešams ar STUNDAS un MINŪTES taustiņiem iestatiet programmas darba laiku (skatiet 7. lpp.)
6. Ja nepieciešams, iestatiet atliktā starta laiku (skatiet 7. lpp.).
7. Piespiediet IESLĒGT taustiņu, izgaismojas taustiņa indikators. Sākas iestatītās pagatavošanas programmas izpilde un programmas darba laika atpakaļ skaitīšana.
8. Izgaismots UZTURĒT SILTU | ATCELT indikators nozīmē, ka pēc programmas izpildīšanas ieslēgsies ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
9. Kad programma beigusi darboties, atskan skaņas signāls un ieslēdzas ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
10. Lai pārtrauktu pagatavošanas procesu, atceltu ievadīto programmu piespiediet UZTURĒT SILTU | ATCELT taustiņu. Lai pagatavošanas procesa laikā atceltu siltuma uzturēšanas režīmu piespiediet IESLĒGT pogu.

PROGRAMMA JOGURTS

Jogurts – skābpiena produkts ar derīgām īpašībām, kas plaši pazīstams un iecienīts visā pasaulē. Izmantojot multivārāmo katlu Stollar BMC 650 LV, programmā JOGURTS varat mājās pagatavot dažādus garšīgus un veselīgus jogurtus. Pagatavošanas laiku var manuāli iestatīt no 6 stundām līdz 12 stundām ar 30 minūšu soli.

1. Sagatavojiet jogurta ieraugu.
2. Ievietojiet trauku multivārāmā katla korpusā, pārliecinieties, ka trauks kārtīgi saskaras ar karsēšanas elementu.
3. Ievietojiet traukā tvertnes ar ieraugu vai pagatavošanai izmantojiet pašu trauku. Aizveriet vāciņu, līdz atskan klikšķis.
4. Pieslēdziet ierīces strāvas vadu pie maiņstrāvas rozetes.
5. Piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **JOGURTS**.
6. Programmas **JOGURTS** pagatavošanas laika sākotnējais iestatījums ir 8 stundas. Ja nepieciešams ar **STUNDAS** un **MINŪTES** taustiņiem iestatiet programmas darba laiku (skatiet 7. lpp.).
7. Ja nepieciešams, iestatiet atliktā starta laiku (skatiet 7. lpp.).
8. Piespiediet **START** taustiņu, izgaismojas taustiņa indikators. Sākas iestatītās pagatavošanas programmas izpilde un programmas darba laika atpakaļ skaitīšana.
9. Kad programma beigusi darboties, atskan skaņas signāls. Ēdiena siltuma uzturēšanas režīms neieslēgsies.
10. Lai pārtrauktu pagatavošanas procesu un atceltu ievadīto programmu, piespiediet **UZTURĒT SILTU** | **ATCELT** taustiņu.

PROGRAMMA IEVĀRĪJUMS

Šī programma ir ieteicama, lai pagatavotu ievārījumus. Pagatavošanas laiku var manuāli iestatīt no 30 minūtēm līdz 4 stundām ar 10 minūšu soli.

1. Nosakiet sastāvdaļu daudzumu atbilstoši receptei un ievietojiet traukā. Pārliecinieties, ka visas sastāvdaļas (ieskaitot šķidrumu) atrodas zem 3,0 litru zīmes trauka iekšpusē.
2. Ievietojiet trauku ierīces korpusā un pārliecinieties, ka trauks kārtīgi saskaras ar karsēšanas elementu. Aizveriet vāciņu, līdz atskan klikšķis.
3. Pieslēdziet ierīces strāvas vadu pie maiņstrāvas rozetes.
4. Piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **IEVĀRĪJUMS**.
5. Programmas **IEVĀRĪJUMS** pagatavošanas laika sākotnējais iestatījums ir 1 stunda. Ja nepieciešams ar **STUNDAS** un **MINŪTES** taustiņiem iestatiet programmas darba laiku (skatiet 7. lpp.).
6. Ja nepieciešams, iestatiet atliktā starta laiku (skatiet 7. lpp.).
7. Piespiediet **IESLĒGT** taustiņu, izgaismojas taustiņa indikators. Sākas iestatītās pagatavošanas programmas izpilde un programmas darba laika atpakaļ skaitīšana.
8. Izgaismots **UZTURĒT SILTU** | **ATCELT** indikators nozīmē, ka pēc programmas izpildīšanas ieslēgsies ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
9. Kad programma beigusi darboties, atskan skaņas signāls un ieslēdzas ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
10. Lai pārtrauktu pagatavošanas procesu, atceltu ievadīto programmu piespiediet **UZTURĒT SILTU** | **ATCELT** taustiņu. Lai pagatavošanas procesa laikā atceltu siltuma uzturēšanas režīmu piespiediet **IESLĒGT** pogu.

PROGRAMMA ZUPA

Šī programma ir ieteicama, lai pagatavotu dažādus pirmos ēdienus (zupa, borščs, skābo gurķu zupa, zivju zupa, skābo kāpostu zupa, soļanka utt.), kā arī kompotus un dzērienus. Pagatavošanas laiku var manuāli iestatīt no 20 minūtēm līdz 4 stundām ar 5 minūšu soli.

- Nosakiet sastāvdaļu daudzumu atbilstoši receptei un ievietojiet traukā. Pārlicinieties, ka visas sastāvdaļas (ieskaitot šķidrumu) atrodas zem 3,0 litru zīmes trauka iekšpusē.
- Ievietojiet trauku ierīces korpusā un pārlicinieties, ka trauks kārtīgi saskaras ar karsēšanas elementu. Aizveriet vāciņu, līdz atskan klikšķis.
- Pieslēdziet ierīces strāvas vadu pie maiņstrāvas rozetes.
- Piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **ZUPA**.
- Programmas **ZUPA** pagatavošanas laika sākotnējais iestatījums ir 1 stunda. Ja nepieciešams ar **STUNDAS** un **MINŪTES** taustiņiem iestatiet programmas darba laiku (skatiet 7. lpp.).
- Ja nepieciešams, iestatiet atliktā starta laiku (skatiet 7. lpp.).
- Piespiediet **IESLĒGT** taustiņu, izgaismojas taustiņa indikators. Sākas iestatītās pagatavošanas programmas izpilde un programmas darba laika atpakaļ skaitīšana.
- Izgaismots **UZTURĒT SILTU | ATCELT** indikators nozīmē, ka pēc programmas izpildīšanas ieslēgsies ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
- Kad programma beigusi darboties, atskan skaņas signāls un ieslēdzas ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
- Lai pārtrauktu pagatavošanas procesu, atceltu ievadīto programmu piespiediet **UZTURĒT SILTU | ATCELT** taustiņu. Lai pagatavošanas procesa laikā atceltu siltuma uzturēšanas režīmu piespiediet **IESLĒGT** pogu.
- Ja netika sasniegts vēlamais rezultāts, skatiet sadaļā „Pagatavošanas padomi”, kur varēsiet atrast atbildes uz jautājumiem un saņemt nepieciešamos padomus (skatiet 32. lpp.).

PROGRAMMA GRIĶI

Šī programma ir ieteicama, lai pagatavotu griķus. Pagatavošanas laiku var manuāli iestatīt no 15 minūtēm līdz 2 stundām ar 5 minūšu soli.

- Nosakiet pēc receptes nepieciešamo sastāvdaļu daudzumu, izmantojot mērglāzi.
- Vienmērīgi izklājiet griķus trauka dibenā.
- Pielejiet attiecīgu auksta ūdens daudzumu. Pārlicinieties, ka visas sastāvdaļas (ieskaitot šķidrumu) atrodas zem 3,0 litru zīmes trauka iekšpusē.
- Ievietojiet trauku ierīces korpusā un pārlicinieties, ka trauks kārtīgi saskaras ar karsēšanas elementu. Aizveriet vāciņu, līdz atskan klikšķis.
- Pieslēdziet ierīces strāvas vadu pie maiņstrāvas rozetes.
- Piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **GRIĶI**
- Programmas **GRIĶI** pagatavošanas laika sākotnējais iestatījums ir 25 minūtes. Ja nepieciešams ar **STUNDAS** un **MINŪTES** taustiņiem iestatiet programmas darba laiku (skatiet 7. lpp.).
- Piespiediet **IESLĒGT** taustiņu, izgaismojas taustiņa indikators. Sākas iestatītās pagatavošanas programmas izpilde un programmas darba laika atpakaļ skaitīšana.
- Izgaismots **UZTURĒT SILTU | ATCELT** indikators nozīmē, ka pēc programmas izpildīšanas ieslēgsies ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
- Kad programma beigusi darboties, atskan skaņas signāls un ieslēdzas ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
- Lai pārtrauktu pagatavošanas procesu, atceltu ievadīto programmu piespiediet **UZTURĒT SILTU | ATCELT** taustiņu. Lai pagatavošanas procesa laikā atceltu siltuma uzturēšanas režīmu piespiediet **IESLĒGT** pogu.

PROGRAMMA UZLĒJUMS

Šī programma ir ieteicama, lai pagatavotu uzlējumus. Pagatavošanas laiku var manuāli iestatīt no 6 stundām līdz 12 stundām ar 1 stundas soli.

1. Nosakiet sastāvdaļu daudzumu atbilstoši receptei un ievietojiet traukā. Pārlicinieties, ka visas sastāvdaļas (ieskaitot šķidrumu) atrodas zem 3,0 litru zīmes trauka iekšpusē.
2. Ievietojiet trauku ierīces korpusā un pārlicinieties, ka trauks kārtīgi saskaras ar karsēšanas elementu. Aizveriet vāciņu, līdz atskan klikšķis.
3. Pieslēdziet ierīces strāvas vadu pie maiņstrāvas rozetes.
4. Piespiežot augšējo vai apakšējo IZVĒLNE taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu UZLĒJUMS.
5. Programmas UZLĒJUMS pagatavošanas laika sākotnējais iestatījums ir 12 stundas. Ja nepieciešams ar STUNDAS un MINŪTES taustiņiem iestatiet programmas darba laiku (skatiet 7. lpp.)
6. Ja nepieciešams, iestatiet atliktā starta laiku (skatiet 7. lpp.).
7. Piespiediet IESLĒGT taustiņu, izgaismojas taustiņa indikators. Sākas iestatītās pagatavošanas programmas izpilde un programmas darba laika atpakaļ skaitīšana.
8. Kad programma beigusi darboties, atskan skaņas signāls, bet ēdiena siltuma uzturēšanas režīms neieslēgsies.

PROGRAMMA MAIZE

Šī programma ir ieteicama, lai pagatavotu maizi. Pagatavošanas laiku var manuāli iestatīt pirmajā pagatavošanas posmā no 30 minūtēm līdz 2 stundām 30 minūtēm ar 5 minūšu soli, sākotnējais iestatījums ir 2 stundas; otrajā posmā no 30 minūtēm līdz 2 stundām ar 5 minūšu soli, sākotnējais iestatījums ir 1 stunda.

1. Nosakiet sastāvdaļu daudzumu atbilstoši receptei un ievietojiet traukā. Pārlicinieties, ka visas sastāvdaļas (ieskaitot šķidrumu) atrodas zem 3,0 litru zīmes trauka iekšpusē.
2. Ievietojiet trauku ierīces korpusā un pārlicinieties, ka trauks kārtīgi saskaras ar karsēšanas elementu. Aizveriet vāciņu, līdz atskan klikšķis.
3. Pieslēdziet ierīces strāvas vadu pie maiņstrāvas rozetes.
4. Piespiežot augšējo vai apakšējo IZVĒLNE taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu MAIZE
5. Piespiediet TEMPERATŪRA/LAIKS taustiņu, ar STUNDAS un MINŪTES taustiņiem iestatiet programmas pirmā posma darba laiku. Piespiediet TEMPERATŪRA/LAIKS taustiņu vēlreiz un iestatiet programmas otrā posma darba laiku (skatiet 7. lpp.).
6. Ja nepieciešams, iestatiet atliktā starta laiku (skatiet 7. lpp.).
7. Piespiediet IESLĒGT taustiņu, izgaismojas taustiņa indikators. Pagatavošanas laika atpakaļ skaitīšana sākas, kad ierīcē sasniegta noteiktā darba temperatūra.
8. Izgaismots UZTURĒT SILTU | ATCELT indikators nozīmē, ka pēc programmas izpildīšanas ieslēgsies ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.

- Kad programma beigusi darboties, atskan skaņas signāls un ieslēdzas ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
- Lai pārtrauktu pagatavošanas procesu, atceltu ievadīto programmu piespiediet UZTURĒT SILTU | ATCELT taustiņu. Lai pagatavošanas procesa laikā atceltu siltuma uzturēšanas režīmu piespiediet IESLĒGT pogu.



UZMANĪBU!

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

PROGRAMMA FRITĒŠANA

Fritēšana – vārīšana dzīvnieku taukos vai augu eļļā, kas sakarsēta līdz 130 – 200°C temperatūrai. Dažādu produktu pagatavošana ar fritēšanas paņēmieni ir pazīstama jau sen un izplatīta visā pasaulē. Multivārāmais katls Stollar BMC 650 LV ļauj veikt fritēšanu, izmantojot īpašu cepšanas grozu.

- Ievietojiet trauku multivārāmajā katla korpusā. Pārliedzinieties, ka trauks kārtīgi saskaras ar karsēšanas elementu. Ielejiet vārīšanai paredzēto eļļu (apmēram 1,5 litrus). Aizveriet vāciņu, līdz atskan klikšķis.
- Pieslēdziet ierīces strāvas vadu pie maiņstrāvas rozetes.
- Piespiežot augšējo vai apakšējo IZVĒLNE taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu FRITĒŠANA
- Programmā FRITĒŠANA sākotnēji iestatītās pagatavošanas laiks ir 5 minūtes. Ja nepieciešams ar STUNDAS un MINŪTES taustiņiem iestatiet programmas darba laiku (skatiet 7. lpp.)
- Piespiediet IESLĒGT taustiņu, izgaismojas taustiņa indikators. Sākas iestatītās pagatavošanas programmas izpilde un programmas darba laika atpakaļ skaitīšana.

- Izgaismots UZTURĒT SILTU | ATCELT indikators nozīmē, ka pēc programmas izpildīšanas ieslēgsies ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
- Vienmērīgi izklājiet produktus cepšanas grozā. Paņemiet cepšanas groza rokturi, saspiediet tās pamatni. Ievietojiet roktura ieejas daļu groza īpašā atverē un pavājiniet pamatnes spasienu, līdz notiek fiksācija.
- Kad eļļa sakarsēta līdz noteiktajai temperatūrai, un displejā sākas laika atpakaļ skaitīšana, atveriet multivārāmajā katla vāciņu. Uzmanieties: eļļa ir ļoti karsta!
- Nolaidiet traukā cepšanas grozu ar produktiem. Saspiediet groza roktura pamatni un atvienojiet to, lai grozs paliktu traukā. Aizveriet vāciņu.
- Kad programma beigusi darboties, atskan skaņas signāls un ieslēdzas ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
- Kad pabeigta vārīšana eļļā, atveriet vāciņu un piestipriniet rokturi pie groza, kā izskaidrots 7. darbībā.
- Izceliet cepšanas grozu ar produktiem un ar īpašu āķi fiksējiet trauka malā. Ļaujiet eļļai notecēt.
- Lai pārtrauktu pagatavošanas procesu, atceltu ievadīto programmu piespiediet UZTURĒT SILTU | ATCELT taustiņu. Lai pagatavošanas procesa laikā atceltu siltuma uzturēšanas režīmu piespiediet IESLĒGT pogu.



UZMANĪBU!

Eļļa ir ļoti karsta! Lai izņemtu cepšanas grozu, lietojiet virtuves cimdus. Varat vārīt eļļā arī ar atvērtu vāciņu.

PROGRAMMA PASTERIZĀCIJA

Šī programma ir ieteicama, lai pasterizētu produktus. Pagatavošanas laiku var manuāli iestatīt no 5 minūtēm līdz 45 minūtēm ar 1 minūtes soli. Pasterizācija tiek veikta produktu dezinficēšanai, kā arī to glābšanas laika paildzināšanai. Produktu uzturvērtība pēc pasterizācijas praktiski nemainās, pilnībā saglabājas garša un vērtīgie komponenti (vitamīni, fermenti). Pasterizētie produkti jāuzglabā pazeminātā temperatūrā ne ilgāk par 24 stundām.

1. Ielejiet produktu traukā, nepārsniedzot 3,0 litru zīmi trauka iekšpusē.
2. Ievietojiet trauku ierīces korpusā, pārliecinieties, ka trauks kārtīgi saskaras ar karsēšanas elementu. Aizveriet vāciņu, līdz atskan klikšķis.
3. Pieslēdziet ierīces strāvas vadu pie maiņstrāvas rozetes.
4. Piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **PASTERIZĀCIJA**
5. Programmas **PATERIZĀCIJA** pagatavošanas laika sākotnējais iestatījums ir 30 minūtes. Ja nepieciešams ar **STUNDAS** un **MINŪTES** taustiņiem iestatiet programmas darba laiku (skatiet 7. lpp.).
6. Ja nepieciešams, iestatiet atliktā starta laiku (skatiet 7. lpp.).
7. Piespiediet **IESLĒGT** taustiņu, izgaismojas taustiņa indikators. Sākas iestatītās pagatavošanas programmas izpilde un programmas darba laika atpakaļ skaitīšana.
8. Izgaismots **UZTURĒT SILTU** | **ATCELT** indikators nozīmē, ka pēc programmas izpildīšanas ieslēgsies ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
9. Kad programma beigusi darboties, atskan skaņas signāls un ieslēdzas ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
10. Lai pārtrauktu pagatavošanas procesu, atceltu ievadīto programmu piespiediet **UZTURĒT SILTU** | **ATCELT** taustiņu. Lai pagatavošanas procesa laikā atceltu siltuma uzturēšanas režīmu piespiediet **IESLĒGT** pogu.
11. Kad programma beigusi darboties, izņemiet pasterizēto produktu no multivārāmā katla, atdzesējiet un uzglabājiet aukstā vietā.

PROGRAMMA STERILIZĀCIJA

Šī programma ir ieteicama, lai priekšmetu sterilizācijai. Pagatavošanas laiku var manuāli iestatīt no 10 minūtēm līdz 40 minūtēm ar 1 minūtes soli.

1. Vienmērīgi izvietojiet priekšmetus traukā un ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārlicinieties, ka visi produkti ir pārklāti ar šķidrumu un trauks kārtīgi saskaras ar karsēšanas elementu.
2. Aizveriet vāciņu, līdz atskan klikšķis.
3. Pieslēdziet ierīces strāvas vadu pie maiņstrāvas rozetes.
4. Piespiežot augšējo vai apakšējo IZVĒLNE taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu STERILIZĀCIJA
5. Programmas STERILIZĀCIJA sākotnējais iestatījums ir 15 minūtes. Ja nepieciešams ar STUNDAS un MINŪTES taustiņiem iestatiet programmas darba laiku (skatiet 7. lpp.).
6. Piespiediet IESLĒGT taustiņu, izgaismojas taustiņa indikators. Iestatītās pagatavošanas programmas izpilde un pagatavošanas laika atpakaļ skaitīšana sākas, kad ierīcē sasniegta noteiktā darba temperatūra.
7. Izgaismots UZTURĒT SILTU | ATCELT indikators nozīmē, ka pēc programmas izpildīšanas ieslēgsies ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
8. Kad programma beigusi darboties, atskan skaņas signāls un ieslēdzas ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
9. Lai pārtrauktu pagatavošanas procesu, atceltu ievadīto programmu piespiediet UZTURĒT SILTU | ATCELT taustiņu. Lai pagatavošanas procesa laikā atceltu siltuma uzturēšanas režīmu piespiediet IESLĒGT pogu.
- Pēc programmas darba pabeigšanas visi tvertņē ievietotie priekšmeti būs sterilizēti.

PROGRAMMA UZKARSĒŠANA

Multivārāmo katlu Stollar BMC 650 LV var izmantot, lai uzkarstētu aukstus ēdienus. Uzkarsēšanas laiku var manuāli iestatīt no 5 minūtēm līdz 1 stundai ar 5 minūšu soli.

1. Nosakiet sastāvdaļu daudzumu atbilstoši receptei un ievietojiet traukā. Pārlicinieties, ka visas sastāvdaļas (ieskaitot šķidrumu) atrodas zem 3,0 litru zīmes trauka iekšpusē.
2. Ievietojiet trauku ierīces korpusā un pārlicinieties, ka trauks kārtīgi saskaras ar karsēšanas elementu. Aizveriet vāciņu, līdz atskan klikšķis.
3. Pieslēdziet ierīces strāvas vadu pie maiņstrāvas rozetes.
4. Piespiežot augšējo vai apakšējo IZVĒLNE taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu UZKARSĒŠANA
5. Programmas UZKARSĒŠANA pagatavošanas laika sākotnējais iestatījums ir 10 minūtes. Ja nepieciešams ar STUNDAS un MINŪTES taustiņiem iestatiet programmas darba laiku (skatiet 7. lpp.).
6. Ja nepieciešams, iestatiet atliktā starta laiku (skatiet 7. lpp.).
7. Piespiediet IESLĒGT taustiņu, izgaismojas taustiņa indikators. Sākas iestatītās pagatavošanas programmas izpilde un programmas darba laika atpakaļ skaitīšana.
8. Izgaismots UZTURĒT SILTU | ATCELT indikators nozīmē, ka pēc programmas izpildīšanas ieslēgsies ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
9. Kad programma beigusi darboties, atskan skaņas signāls un ieslēdzas ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
10. Lai pārtrauktu pagatavošanas procesu, atceltu ievadīto programmu piespiediet UZTURĒT SILTU | ATCELT taustiņu. Lai pagatavošanas procesa laikā atceltu siltuma uzturēšanas režīmu piespiediet IESLĒGT pogu.
- Kaut gan multivārāmais katls var saglabāt uzkarstētu ēdienu 24 stundas, nav ieteicams uzkarstētu ēdienu atstāt ilgāk par divām – trim stundām, jo tas var mainīt ēdiena garšu.

PAPILDU IESPĒJAS

MĪKLAS UZRŪGŠANA

Uzrūgšana (pacelšanās) – svarīgākais mīklas pagatavošanas tehnoloģijas posms tieši pirms cepšanas. Mīklas veidošanas laikā tā zaudē porainību, no mīklas iziet gandrīz visa ogļskābā gāze. Uzrūgšanas laikā notiek mīklas intensīva rūgšana, izveidojoties līdz 95% ogļskābās gāzes, atjaunojas mīklas struktūra. Uzrūgšanas laikā mīklas apjoms palielinās par 50 – 70% no sākotnējā apjoma.

Viens no galvenajiem sekmīga uzgrūšanas procesa nosacījumiem ir tā norise vietā, kur nav caurvēja, un pastāvīgas temperatūras un gaisa mitruma saglabāšana, šim nolūkam izmanto īpašus skapjus. Izmantojot multivārāmo katlu Stollar BMC 650 LV, programmā MANUĀLIE IESTATĪJUMI varat savās mājās radīt maksimāli labvēlīgus apstākļus mīklas uzrūgšanai.

UZMANĪBU!

Mīklas uzrūgšana nav automātiska programma, un tai nepieciešams pēc pagatavošanas programmas darbības beigām manuāli izslēgt ēdiena automātisku sildīšanu.

1. Ievietojiet trauku multivārāmā katla korpusā. Pārliecinieties, ka trauks kārtīgi saskaras ar karsēšanas elementu.
2. Iekļāriet samīcīto mīklu traukā.
3. Aizveriet vāciņu, līdz atskan klikšķis. Pieslēdziet ierīces strāvas vadu pie maiņstrāvas rozetes.

4. Piespiežot augšējo vai apakšējo IZVĒLNE taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu MANUĀLIE IESTATĪJUMI. Piespiežot TEMPERATŪRA taustiņu, iestatiet receptē norādīto vērtību. Programmā MANUĀLIE IESTATĪJUMI sākotnējais iestatījums ir 120°C.
5. Programmā MANUĀLIE IESTATĪJUMI sākotnēji iestatītais pagatavošanas laiks ir 5 minūtes. Ja nepieciešams ar STUNDAS un MINŪTES taustiņiem iestatiet programmas darba laiku (skatiet 7. lpp.)
6. Piespiediet IESLĒGT taustiņu, izgaismojas taustiņa indikators. Iestatītās pagatavošanas programmas izpilde un pagatavošanas laika atpakaļ skaitīšana sākas, kad ierīcē sasniegta noteiktā darba temperatūra.
7. Izgaismots UZTURĒT SILTU | ATCELT indikators nozīmē, ka pēc programmas izpildīšanas ieslēgsies ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
8. Kad programma beigusi darboties, atskan skaņas signāls un ieslēdzas ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
9. Lai pārtrauktu pagatavošanas procesu, atceltu ievadīto programmu piespiediet UZTURĒT SILTU | ATCELT taustiņu. Lai pagatavošanas procesa laikā atceltu siltuma uzturēšanas režīmu piespiediet IESLĒGT pogu.
 - Atcerieties, ka uzrūgšanas laikā mīklas apjoms palielinās gandrīz divas reizes. Lai mīkla nepārietu pāri, tās sākotnējais apjoms nedrīkst pārsniegt trauka tilpuma pusi.
 - Nav ieteicams izmantot atliktā starta funkciju, jo tas var ietekmēt rezultāta kvalitāti.
 - Mīklas uzrūgšanas laikā nepieciešams saglabāt pastāvīgu temperatūru un gaisa mitrumu. Lai iegūtu vislabāko rezultātu, neatveriet ierīces vāciņu, kamēr programma nav pabeigusi darbu.

FONDĪ PAGATAVOŠANA

Fondī – šveiciešu ēdieni, ko pagatavo uz atklātas liesmas īpašā karstumizturīgā traukā kakelonā (caquelon) (fondī franču valodā nozīmē „izkausēts”), un bauda kompānijā. Fondī piedevās parasti izmanto ķiplokus, muskatriekstu. Izveidotajā masā iemērc uz īpašām garām dakšiņām uzdurtus maizes, kartupeļu vai citu produktu (pipargurķišu, olīvu u.tml.) gabaliņus.

Pastāv vairāku veidu fondī, no kuriem plašāk pazīstami šveiciešu, franču, itāļu, ķīniešu varianti. Izmantojot multivārāmo katlu Stollar BMC 650 LV, programmā MANUĀLIE IESTATĪJUMI varat fondī pagatavot mājās.

1. Ievietojiet trauku multivārāmā katla korpusā. Pārliedzinieties, ka trauks kārtīgi saskaras ar karsēšanas elementu.
2. Sagatavojiet fondī maisījumu atbilstoši receptei un ielejiet to traukā. Aizveriet vāciņu, līdz atskan klikšķis.
3. Pieslēdziet ierīces strāvas vadu pie maiņstrāvas rozetes.
4. Piespiežot augšējo vai apakšējo IZVĒLNE taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu MANUĀLIE IESTATĪJUMI Piespiežot TEMPERATŪRA taustiņu, iestatiet receptē norādīto vērtību. Programmā MANUĀLIE IESTATĪJUMI sākotnējais iestatījums ir 120°C.
5. Programmā MANUĀLIE IESTATĪJUMI sākotnēji iestatītais pagatavošanas laiks ir 5 minūtes. Ja nepieciešams ar STUNDAS un MINŪTES taustiņiem iestatiet programmas darba laiku (skatiet 7. lpp.)
6. Piespiediet IESLĒGT taustiņu, izgaismojas taustiņa indikators. Iestatītās pagatavošanas programmas izpilde un pagatavošanas laika atpakaļ skaitīšana sākas, kad ierīcē sasniegta noteiktā darba temperatūra.
7. Izgaismots UZTURĒT SILTU | ATCELT indikators nozīmē, ka pēc programmas izpildīšanas ieslēgsies ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
8. Kad programma beigusi darboties, atskan skaņas signāls un ieslēdzas ēdiena siltuma uzturēšanas režīms.
9. Lai pārtrauktu pagatavošanas procesu, atceltu ievadīto programmu piespiediet UZTURĒT SILTU | ATCELT taustiņu. Lai pagatavošanas procesa laikā atceltu siltuma uzturēšanas režīmu piespiediet IESLĒGT pogu.

MAMMAS PALĪGS

BĒRNU PĀRTIKAS PAGATAVOŠANA

Piedzimstot bērnam, mammai rodas daudz raīžu bērna kopšanā, kas praktiski paņem visu brīvo laiku.

Multivārāmais katls Stollar BMC 650 LV palīdzēs atrisināt daudzas 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, putas, kefiru, jogurtus, buljonus, rīvētu gaļu un zivis.

Vecums 4 – 6 mēneši

Dārzeņu un augļu vienkomponta 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, putas.

Vecums 8 – 12 mēneši

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

Dārzeņu un augļu biezeņi

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

Piena putas un pienu nesaturošas putas

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 BMC 650 LV, programmā JOGURTS varat mājās pagatavot dažādus garšīgus un veselīgus jogurtus (skatiet 20. lpp.).

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 receptu 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.

RŪPNĪCAS IESTATĪJUMI

Programma	Temperatūras režīms	Paġatavošanas laika sākotnējais iestatījums	Paġatavošanas laika diapazons/noskaņošanas solis	Atdiļtais starts	Automātiskās sildīšanas funkcija
Manuālie iestatījumi	Diapazons 40-160°C, solis 5°C	5 min	5 min - 12 st. / 1 min	24 st.	+
Sautēšana	93°C	2 stundas	2 st. 30 min - 8 st. / 30 min	24 st.	+
Lēnā gatavošana	1. st. - 45°C 2. st. - 65°C 3. st. - 85°C 4. st. - 95°C	5 stundas	1 st. - 8 st. / 10 min	24 st.	+
Galerts	93°C	6 stundas	2 st. - 8 st. / 1 st.	24 st.	+
Konditoreja	130°C	1 stunda	30 min - 4 st. / 10 min	24 st.	+
Maize	Pirmās 2 stundas 45°C, pēdējā stunda 130°C	3 stundas 1. posms 2 st. 2. posms 1 st.	1. posms - 30 min. - 2.5 st. / 5 min. 2. posms - 30 min. - 2 st. / 5 min.	24 st.	+
Makaroni	105-115°C, beigās 140°C	8 min	8 min - 20 min / 1 min	24 st.	+
Pica	120-160°C	20 min	20 min - 2 st. / 5 min	24 st.	+
Tvaicēšana	115-120°C	15 min	5 min - 1 st. 30 min / 1 min	24 st.	+
Cepšana	100-160°C, solis 20°C	30 min	10 min - 1 st. / 5 min	24 st.	+
Plovs	120-125°C, beigās 145°C-150°C	1 stunda	20 min - 2 st. / 5 min	24 st.	+
Rīsi	100°C	25 min	15 min - 2 st. / 5 min	24 st.	+
Piena putra	95°C	35 min	5 min - 1 st. / 5 min	24 st.	+
Auzu pārslas	96°C	5 min	5 min - 1 st. / 5 min	24 st.	+
Jogurts	38-42°C	8 stundas	4 st. - 12 st. / 30 min	24 st.	-
Ievārījums	102°C	1 stunda	30 min - 4 st. / 10 min	24 st.	+
Zupa	97°C	1 stunda	20 min. - 4 st. / 10 min.	24 st.	+
Sacepums	145°C	30 minūtes	10 min - 4 st. / 5 min.	24 st.	+
Griķi	100°C	25 min	15 min - 2 st. / 5 min.	24 st.	+
Fritēšana	150°C - 180°C, solis 5°C	5 minūtes	3 min - 15 min / 1 min	24 st.	+
Uzlējums	55°C	12 stundas	6 st - 12 st / 1 st.	24 st.	-
Sterilizācija	105°C	15 min	10 min - 40 min / 1 min	24 st.	+
Pasterizācija	95°C	30 min	5 min - 45 min / 1 min	24 st.	+
Uzkarsēšana	115°C	10 min	5 min - 1 st. / 5 min	24 st.	+

APKOPE UN TĪRĪŠANA

Stollar Multi Cooker BMC 650 LV

NOTEIKUMI PAR APĪEŠANOS 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 TVAICĒŠANA.

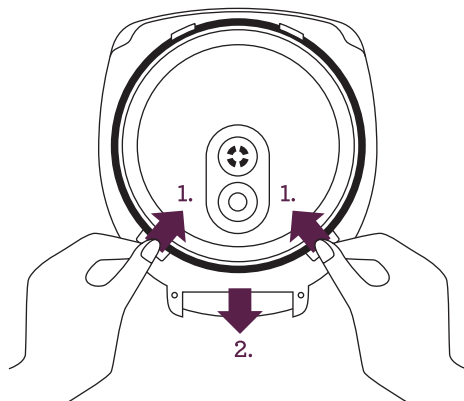
Aizliegts izmantot sūkļus ar cietu vai abrazīvu virsmu, mazgāšanas līdzekļus ar abrazīvām daļiņām, agresīvus šķīdinātājus (benzīns, acetons u. tml).

KORPUSA TĪRĪŠANA

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

TRAUKA TĪRĪŠANA

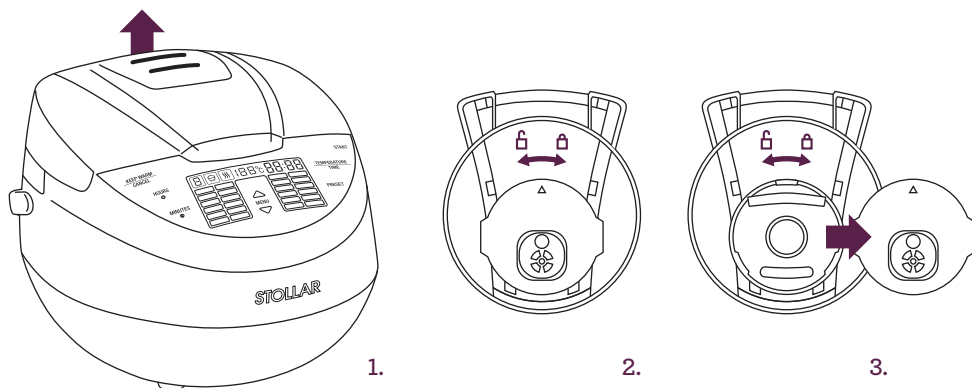
Ieteicams trauku iztīrīt pēc katras izmantošanas atbilstoši noteikumiem par apiešanos ar ierīci un tās tīrīšanu. Šo trauku var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Pēc tīrīšanas kārtīgi nosusiniet trauka ārējo virsmu.



IEKŠĒJĀ ALUMĪNIJA VĀCIŅA TĪRĪŠANA

Atveriet ierīces vāciņu.

1. No vāciņa iekšpuses vienlaikus piespiediet pret centru divus plastmasas fiksatorus (1), līdz tie atveras.
2. Neizmantojot pārmērīgu spēku, nedaudz pavelciet iekšējo alumīnija vāciņu pret sevi un uz leju (2), 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 fiksatorus, līdz atskan klikšķis. Iekšējam alumīnija vāciņam blīvi jāfiksējas.



NOŅEMAMĀ TVAIKA VĀRSTA TĪRĪŠANA

Tvaika vārsts atrodas uz ierīces augšējā vāciņā.

1. Rūpīgi noņemiet tvaika vārsta korpusu, nedaudz pavelkot to uz augšu un pret sevi.
2. Korpusa iekšpusē pabīdīet tvaika vārsta fiksatoru (atrodas starp divām skrūvēm) uz korpusa malu.
3. Turot fiksatoru, atveriet tvaika vārsta vāciņu un atvienojiet to no korpusa.
4. Uzmanīgi izņemiet gumijas vārstu no vāciņa, nomazgājiet vārstu, vāciņu un korpusu atbilstoši noteikumiem par apiešanu un tīrīšanu.

UZMANĪBU!

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

5. Pretējā secībā salieciet tvaika vārstu. Ievietojiet gumijas vārstu vāciņā, savietojiet vāciņa cilpiņas ar korpusa āķiņiem, aizveriet un fiksējiet vāciņu uz vārsta korpusa. Novietojiet tvaika vārsta korpusu uz ierīces vāciņa, lai izņemšanas izcilnis atrasts aizmugurē.

KONDENSĀTA LIKVIDĒŠANA

Pārtikas pagatavošanas laikā ierīcē var rasties kondensāts, kas šajā modeli 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.

PADOMI LIETOŠANĀ

Stollar Multi Cooker BMC 650 LV

TVAICĒŠANA

PROBLĒMA	IESPĒJAMIE CĒĻOŅI	RISINĀJUMS
Produkts netiek pagatavots (jēls)	Netika ievērota 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. Tvaicēšanas 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 sašķiebtis un cieši pieguļ karsēšanas elementam.
	Nepareizi izvēlēts pagatavošanas laiks	Ievērojiet ieteikumus tabulā par laika iestatīšanu (14. 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 ieteikumus tabulā par produktu pagatavošanas laika iestatīšanu (14. 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.
Produkts pārvārījies	Nepareizi izvēlēts produkta veids	Izmantojiet sastāvdaļas atbilstoši izvēlētajai receptei vai ievērojiet ieteikumus tabulā par produktu pagatavošanas laika iestatīšanu (14. 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 ieteikumus tabulā par laika iestatīšanu (14. 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 CĒĻOŅI	RISINĀJUMS
Produkts piedeg	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	Pirms pagatavošanas sākšanas pārlicinieties, ka trauks ir kārtīgi izmazgāts, un pretpiedeguma pārklājums nav bojāts.
Produkts netiek pagatavots (jēls)	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 sašķiebtis un cieši pieguļ karsēšanas elementam.
	Sākotnēji ievietotā produkta lielas kopējās proporcijas, pārāk daudz eļļas	Ievērojiet ieteikumus recepšu 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 recepšu grāmatā. Produktu cepšanas laikā neaizveriet multivārāmā katla vāciņu, ja tas nav īpaši norādīts receptē.
Pagatavošanas laikā produkts zaudējis formu	Bieža maisīšana	Uzmanīgi izlasiet recepti un izpildiet visus norādītos dotā ēdiena pagatavošanas posmus un darbības.
	Pārāk daudz mitruma	Ievērojiet pagatavošanas ieteikumus recepšu grāmatā. Produktu cepšanas laikā neaizveriet multivārāmā katla vāciņu, ja tas nav īpaši norādīts receptē.
	Nepareiza sastāvdaļu proporcija	Ievērojiet pagatavošanas ieteikumus recepšu grāmatā.

SAUTĒŠANA

PROBLĒMA	IESPĒJAMIE CĒĻOŅI	RISINĀJUMS
Produkts piedeg	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 šķidrums. 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 pārliecinieties, ka trauks ir kārtīgi izmazgāts, un pretpiedeguma pārklājums nav bojāts.
Produkts netiek pagatavots (jēls)	Zema pagatavošanas temperatūra. Pagatavošanas laikā vāciņš bija atvērts vai nebija kārtīgi aizvērts.	Pārliecinieties, ka starp vāciņu un multivārāmā katla korpusu nav svešķermeņu, ja nepieciešams, aizvāciet tos. Pagatavošanas laikā nav ieteicams bieži atvērt vāciņu.
	Netika ievērota pagatavošanas temperatūra. Nebija pietiekama kontakta starp trauku un karsēšanas elementu.	Pārliecinieties, ka starp trauku un multivārāmā katla karsēšanas elementu nav svešķermeņu, ja nepieciešams, aizvāciet tos. Pirms pagatavošanas ievietojot trauku multivārāmajā katlā, pārliecinieties, ka trauks nav sašķiepts un cieši pieguļ karsēšanas elementam.
	Sākotnēji ievietotā produkta lielas kopējās proporcijas	Ievērojiet ieteikumus recepšu grāmatā par laika iestāšanu. 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.
Pagatavošanas laikā produkts zaudējis formu	Bieža maisīšana	Uzmanīgi izlasiet recepti un izpildiet visus norādītos dotā ēdiena pagatavošanas posmus un darbības.
	Pārāk daudz mitruma (daudz šķidrums)	Pielejiet mazāk šķidrums. 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 recepšu grāmatā.

VĀRĪŠANA

PROBLĒMA	IESPĒJAMIE CĒĻŅI	RISINĀJUMS
Produkts iet pāri malām	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 r 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 IESTATĪJUMI 95°C temperatūrā.
	Pirms vārīšanas sastāvdaļas netika apstrādātas vai tika nepietiekami apstrādātas (slikti nomazgātas u. tml.)	Izpildiet padomus un ieteikumus receptu grāmatā par produktu sākotnējo apstrādi pirms termiskās apstrādes.
	Nepareiza sastāvdaļu proporcija	Izmantojiet tikai pārbaudītas receptes, rūpīgi izpildiet norādījumus receptu grāmatā.
	Nepareizi izvēlēts produkta veids	Izmantojiet tikai receptē norādītās sastāvdaļas.
Produkts netiek pagatavots (jēls)	Zema pagatavošanas temperatūra Pagatavošanas laikā vāciņš bija atvērts vai nebija kārtīgi aizvērts, trauks nav ievietots kārtīgi	Pārlicinieties, ka starp vāciņu un multivārāmā katla korpusu nav svešķermeņu, ja nepieciešams, aizvāciet tos. Pagatavošanas laikā nav ieteicams bieži atvērt vāciņu.
	Zema 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 sašķiebtis 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 receptu grāmatā par produktu sākotnējo apstrādi pirms termiskās apstrādes un sastāvdaļu ievietošanas secību pagatavošanas laikā.
	Nepietiekams pagatavošanas laiks vai produktu proporcijas pārsniedz ieteiktās	Ievērojiet ieteikumus receptu grāmatā par laika iestatīšanu. Receptēs norādīto pagatavošanas laiku rūpīgi izvēlējas mūsu pavāri, ņemot vērā izmantojamo sastāvdaļu apjomu un veidu, kā arī šī multivārāmā katla modeļa darbības īpatnības.
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 pārlicinieties, ka trauks ir kārtīgi izmazgāts, un pretpiedeguma pārklājums nav bojāts.

PADOMI LIETOŠANĀ

PROBLĒMA	IESPĒJAMIE CĒĻOŅI	RISINĀJUMS
Produkts pārvārijies	Nepareizi izvēlēts pagatavošanas laiks vai produktu proporcija ir mazāka par ieteikto	Ievērojiet ieteikumus par laika iestatīšanu receptū grāmatā. Receptēs norādīto pagatavošanas laiku un produktu proporcijas rūpīgi izvēlējas mūsu pavāri, ņemot vērā šī multivārāmā katla modeļa darbības īpatnības.
	Gatavais ēdiens pēc pagatavošanas pārāk ilgi atradās automātiskās sildīšanas režīmā	Ievērojiet pagatavošanas padomus un ieteikumus noteiktajā receptē.

KONDITIONĒJA

PROBLĒMA	IESPĒJAMIE CĒĻOŅI	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.
Konditorijas izstrādājums neuzrūga	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	
Produkts ir mitrs	Sastāvdaļas nepareizi ievietotas	Papildu sastāvdaļas var dot lieko mitrumu. Izmantojiet tikai receptē norādītās sastāvdaļas.
	Pēc pagatavošanas konditorijas izstrādājums ilgi palika aizvērtā multivārāmā katlā	Gatavo konditorijas izstrādājumu vēlams izņemt no multivārāmā katla uzreiz pēc pagatavošanas vai to atstāt uz īsu brīdi ar ieslēgtu automātisko sildīšanu.

PROBLĒMA	IESPĒJAMIE CĒĻŅI	RISINĀJUMS
Mīkla 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 ievieojot trauku multivārāmā katlā, pārliecinieties, ka trauks nav sašķīebts un cieši pieguļ karsēšanas elementam.
	Nepareizi izvēlēts produkta veids	Izmantojiet tikai receptē norādītās sastāvdaļas.
	Nepareiza sastāvdaļu proporcija	Izpildiet pagatavošanas norādījumus receptšu grāmatā.

PROBLĒMAS UN TO RISINĀJUMI

PROBLĒMA	IESPĒJAMIE CĒĻŅI	RISINĀJUMS
Ierīce neieslēdzas	Maiņstrāvas tīkls nenodrošina barošanu	Pārliecinieties, 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	Āizvāciet svešķermeni.
	Trauks nepareizi ievietots multivārāmā katla korpusā	Ievieojiet trauku taisni, bez nošķīebšanās.
	Karsēšanas elements ir netīrs	Ātvieojiet ierīces strāvas vadu no maiņstrāvas rozetes, ļaujiet atdzist. Notīriet karsēšanas elementu.
Displejā atainojas kļūdas kods E1-E3	Sistēmas kļūda, iespējams, bojāta vadības plate vai karsēšanas elements	Ātvieojiet ierīces strāvas vadu no maiņstrāvas rozetes, ļaujiet atdzist. Kārtīgi aizveriet vāciņu. Ja problēmu neizdevās atrisināt, vērsieties autorizētā servisa centrā.



Daugiafunkcis puodas Stollar BMC 650LT – tai šiuolaikinis daugiafunkcis maisto ruošimo prietaisas, kuriame virtuvinės buities technikos naujovės puikiai dera su sveikos mitybos idėja. Šis modelis atitinka pačių reikliausių naudotojų lūkesčius ir aukštą nūdienos gyvenimo lygį

Daugiafunkcis puodas Stollar BMC 650 LT lengvai pakeičia daugelį maisto ruošimo prietaisų ir taupo vietą virtuvėje. Trijų lygių kaitinimas gaminant maistą leidžia tolygiai paskirstyti šilumą visame puode ir išlaikyti naudingąsias produktų savybes. Funkcines puodo galimybes papildo įjungimo pradžios atidėjimo ir automatinio patiekalo pašildymo režimai.

Maisto gaminimo procesas daugiafunkciame puode yra visiškai automatizuotas. Su 23 automatinėmis programomis galima ruošti patiekalus iš mėsos, paukštienos, žuvies, jūros gėrybių, vegetarišką maistą, virti košes, sriubas, garnyrus, makaronus, plovą, virti riebaluose, gaminti jogurtus, tešlą, fondius, kepinius, virti džemus, uogienes, desertus, kompotus ir daugelį kitų patiekalų.

Daugiafunkčį puodą Stollar BMC 650LT teigiamai vertina ir rekomenduoja naudoti profesionalūs virėjai.

PROGRAMOS

- RANKINIS REGULIAVIMAS
- TROŠKINIMAS
- LĖTAS GAMINIMAS
- ŠALTiena
- KEPINIAI
- APKEPAS
- MAKARONAI
- PICA
- GARUOSE
- KEPIMAS
- PLOVAS
- RYZIAI/KRUOPOS
- PIENIŠKA KOŠĖ
- AVIŽINĖ KOŠĖ
- JOGURTAS
- UOGIENĖ
- SRIUBA
- GRIKIAI
- UŽPILTINĖ
- DUONA
- GRUZDINIMAS
- STERILIZAVIMAS
- PASTERIZAVIMAS
- ATŠILDYMAS

Bendrovė Stollar labai rimtai žiūri į saugumą. Mes kuriame ir gaminame savo produkciją užtikrindami vartotojo saugumą. Be to, mes prašome Jus būti atsargius, kaip ir naudojantis bet kuriais kitais elektros prietaisais bei laikytis toliau pateikiamų nurodymų.

SVARBIOS SAUGOS PRIEMONĖS

PRIEŠ PRADĖDAMI NAUDOTIS PRIETAISU PERSKAITYKITE VISĄ INSTRUKCIJĄ IR NEIŠMESKITE JOS, KAD, REIKALUI ESANT, GALĖTUMĖTE PASINAUDOTI.

- Prieš pradėdami naudotis prietaisu atidžiai perskaitykite visą instrukciją ir neišmeskite jos, kad, reikalui esant, galėtumėte pasinaudoti.
- Prieš naudodamiesi daugiafunkčiu puodu pirmą kartą, atsargiai nuimkite ir, ėmėsi tinkamų atsargumo priemonių, išmeskite visas pakuotės dalis bei reklamines etiketes.
- Tam, kad apsaugotumėte mažus vaikus nuo pavojaus uždusti, nuimkite ir, ėmėsi tinkamų atsargumo priemonių, išmeskite apsauginį maitinimo šakutės apvalkalą.
- Įjungto daugiafunkcio puodo nestatykite ant stalo arba stalviršio krašto. Įsitikinkite, ar paviršius lygus, švarus ir sausas.
- Daugiafunkcio puodo nestatykite ant įkaitusios dujinės ar elektrinės viryklės kaitviečių ar netoli jų, o taip pat ten, kur puodas galėtų liestis su įkaitusia orkaitė.
- Prietaiso nestatykite prie pat sienų ar aukštai temperatūrai jautrių medžiagų, pavyzdžiui, audinių ar užuolaidų.
- Nenaudokite daugiafunkcio puodo ant plautuvės padėklo.
- Prieš pradėdami naudotis puodu patikrinkite, ar jis tinkamai surinktas. Vadovaukitės šioje instrukcijoje pateiktais nurodymais.
- Prietaisui veikiant, jis įkaista! Prietaisui veikiant, nesilieskite rankomis prie puodo korpuso, indo ir metalinių dalių. Mūvėkite virtuvės pirštines. Atidarydami dangtį, nesilenkite virš puodo.
- Puodui veikiant, neuždenkite jo rankšluosčiu ar servetėle. Nenaudokite prietaiso produktams ar pašaliniais daiktams laikyti.
- Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, ar jis išjungtas iš elektros tinklo. Prietaisą valykite neabrazyvinėmis plovimo priemonėmis.

SVARBIOS SAUGOS TAISYKLĖS NAUDOJANTIS VISAIS ELEKTROS PRIETAISAI

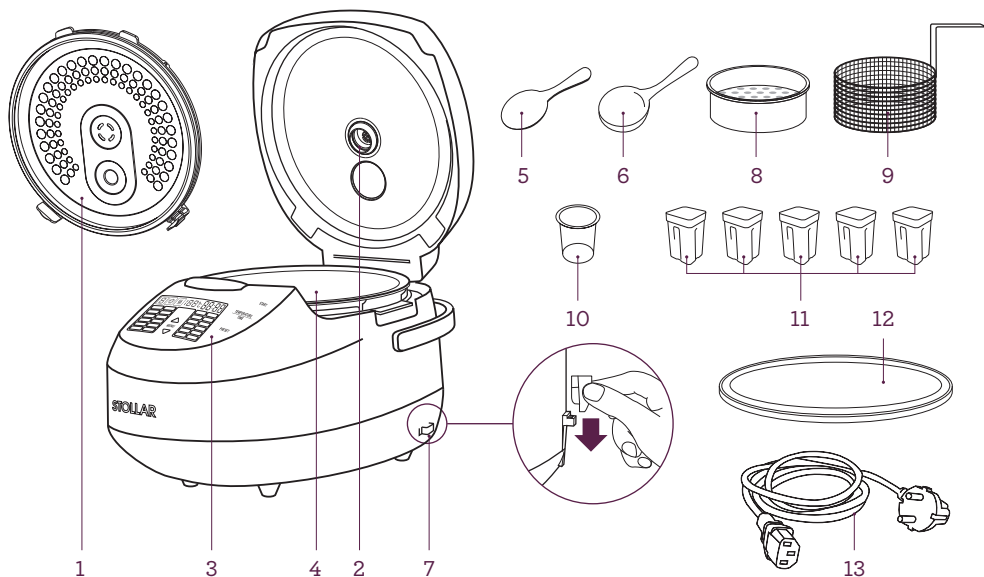
- Prieš naudojimą išvyniokite visą maitinimo laidą.
- Kad išvengtumėte elektros šoko, nemerkite prietaiso, maitinimo laido ar šakutės į vandenį ar kokią kitą skystį.
- Žiūrėkite, kad maitinimo laidas nebūtų pakibęs ant stalo krašto, nesiliejęs prie karštų paviršių, nesusimazgytų.
- Šis prietaisas nėra skirtas naudoti žmonėms (įskaitant vaikus) su ribotais fiziniais, jutiminiais ir protiniais gebėjimais, o taip pat neturintiems patirties ir žinių žmonėms be asmenų, atsakingų už jų saugumą, priežiūros ir vadovavimo.
- Rekomenduojama reguliariai tikrinti prietaisą. Nenaudokite prietaiso, jeigu kaip nors yra pažeistas maitinimo laidas, šakutė arba pats prietaisas. Prietaisą patikrinkite ir/arba suremontuokite artimiausiam įgaliotame bendrovės „Stollar“ techninės priežiūros centre.
- Bet kokią priežiūros darbą, išskyrus valymą, galima atlikti tik įgaliotame bendrovės „Stollar“ techninės priežiūros centre.
- Šis prietaisas yra skirtas naudoti tik butyje. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį. Nenaudokite prietaiso judančiose transporto priemonėse, o taip pat laivuose. Prietaisą naudokite tik patalpoje. Netinkamas prietaiso naudojimas gali baigtis traumomis.
- Papildomam saugumui naudojantis elektros prietaisais užtikrinti rekomenduojama sumontuoti diferencijuotos apsaugos įtaisą (apsauginį išjungiklį). Prietaiso maitinimo tinkle rekomenduojama įrengti apsauginį išjungiklį, kurio darbinė srovė neviršytų 30 mA. Pasikonsultuokite su elektriku.



DĖMESIO! Prietaisui veikiant, jis įkaista!

SUSIPAŽINKITE

su daugiafunkciu puodu Stollar Multi Cooker BMC 650 LT

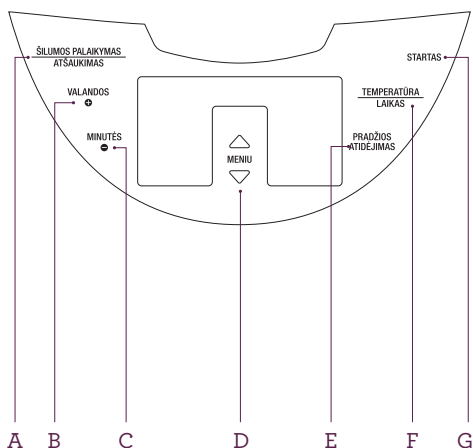


1. Dangtis
2. Garų vožtuvas
3. Valdymo skydelis su ekranėliu
4. Išimamas indas
5. Mentelė
6. Šaukštas
7. Šaukšto/mentelės laikiklis
8. Indas gaminimui garuose
9. Kepimo krepšelis
10. Matavimo stiklinė
11. Indeliai jogurtui
12. Nuimamojo puodo dangtis
13. Maitinimo laidas

Gamintojas, tobulindamas savo produkciją, turi teisę be papildomo įspėjimo keisti gaminio dizainą, komplektą, taip pat technines charakteristikas.

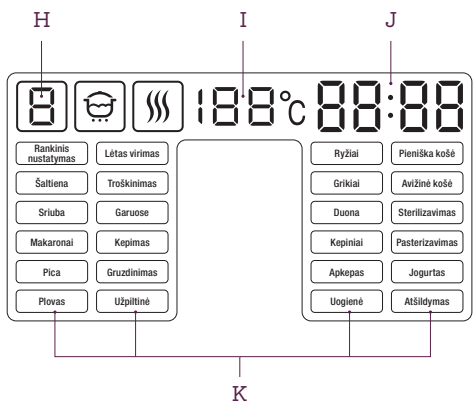
VALDYMO SKYDELIS

- A.** ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS – pagamintų patiekalų temperatūros palaikymo funkcijos išjungimas; pašildymo režimo įjungimas ir išjungimas; visų programų ir nustatymų atšaukimas.
- B.** VALANDOS/+ – valandų reikšmių įvedimas, nustatant einamąjį laiką, gaminimo trukmę ir atidėto paleidimo laiką.
- C.** MINUTĖS/- – minučių reikšmių įvedimas, nustatant einamąjį laiką, gaminimo trukmę ir atidėto paleidimo laiką.
- D.** MENU – automatinės gaminimo programos parinkimas.
- E.** PRADŽIOS ATIDĖJIMAS – perėjimas į einamo laiko nustatymo režimą, vieno iš dviejų pradžios atidėjimo laikmačių pasirinkimas.
- F.** TEMPERATŪRA/LAIKAS – gaminimo temperatūros programoje RANKINIS REGULIAVIMAS parinkimas.
- G.** STARTAS – parinktos gaminimo programos įjungimas, temperatūros palaikymo funkcijos išjungimas veikiant programai.



DAUGIAFUNKCIO PUODO STOLLAR MULTI COOKER BMC 650 LT EKRAŅĖLIS

- H.** Gaminimo etapo indikatorius
- I.** Temperatūros indikatorius
- J.** Einamo laiko indikatorius/ gaminimo laiko indikatorius
- K.** Parinktos gaminimo programos indikatorius



NAUDOJIMAS

Daugiafunkcio puodo Stollar Multi Cooker BMC 650 LT

PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTIS PRIETAISU

Daugiafunkcij puodą pastatykite ant lygaus horizontalaus paviršiaus. Statydami puodą pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant niekas netrukdytų jo ventilacijai, kad karšti garai galėtų laisvai išeiti pro garų vožtuvą, esantį puodo dangtyje, kad garai nepatektų ant apmušalų, dekoratyvinių dangų, elektros prietaisų ir kitų daiktų, kuriuos gali pažeisti didelė drėgmė ir aukšta temperatūra.

Prieš gamindami maistą įsitikinkite, ar nepažeistos išorinės ir vidinės daugiafunkcio puodo dalys (įskaitant indą), ar nėra įskilimų ir kitų defektų. Tarp indo ir kaitinimo elemento negali būti jokių pašalinių daiktų.

LAIKRODŽIO NUSTATYMAS

1. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą. Paspauskite ir 3 sekundes palaikykite nuspaudę mygtuką PRADŽIOS ATIDĖJIMAS; ekranėlyje pradės mirksėti einamojo laiko minučių indikatorius.
2. Spausdami mygtuką MINUTĖS, nustatykite minutės. Viena nustatymo pakopa – 1 minutė. Jeigu mygtuką laikysite nuspaudę, minutės keisis greičiau. Nustatę minutes, paspauskite mygtuką VALANDOS; ekranėlyje pradės mirksėti einamojo laiko valandų indikatorius.
3. Spausdami mygtuką VALANDOS, nustatykite valandas. Viena nustatymo pakopa – 1 valanda. Jeigu mygtuką laikysite nuspaudę, valandos keisis greičiau.
4. Nustatę laiką, paspauskite mygtuką ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS arba palaukite keletą sekundžių. Nustos mirksėti laiko indikatorius, o suvesti duomenys bus išsaugoti prietaiso atmintyje.
5. Jeigu prireiktų iš naujo nustatyti einamąjį laiką, pakartokite laikrodžio nustatymo veiksmus nuo pradžių.

SVARBU!

- Programuodami gamtinimo laiką rankiniu būdu, atsižvelkite į galimą nustatymo diapazoną ir pakopas, kurios buvo numatytos prieš tai jūsų parinktoje gamtinimo programoje, pagal gamyklinius nustatymus (žr. 65 p.).
- Visose programose nustatyta gamtinimo trukmė pradedama skaičiuoti tik po to, kai prietaise įvedama reikiama darbinė temperatūra. Pavyzdžiui, į puodą įpylus šalto vandens ir programoje GARUOSE nustatčius gamtinimo laiką 5 minutes, programa prasidės ir nurodytas laikas bus skaičiuojamas tik vandeniui užvirus ir inde susidarius reikiamam kiekiui garų.
- Programoje MAKARONAI, nustatytas gamtinimo laikas pradedamas skaičiuoti tik po to, kai užverda vanduo ir penkis kartus pasigirsta garsinis signalas (žr. 48 p.).
- Daugiafunkcis puodas Stollar BMC 650 LT turi nepriklausomą nuo energijos tiekimo atmintį. Laikiniai išjungus prietaisą iš elektros tinklo, nurodyti nustatymai, įskaitant pradžios atidėjimo funkciją, išlieka atmintyje.

GAMINIMO LAIKO NUSTATYMAS

Jūs galite patys pakeisti daugiafunkcinio puodo Stollar BMC 650 LT maisto ruošimo laiką, automatiškai nustatytą kiekvienai programai. Nustatoma laiko pakopa ir galimas diapazonas priklauso nuo pasirinktos programos.

1. Paspauskite mygtuką MINUTĖS – pradės mirksėti laiko indikatorius. Spausdami mygtuką MINUTĖS, nustatykite minutes.
2. Paspauskite mygtuką VALANDOS – pradės mirksėti laiko indikatorius. Spausdami mygtuką VALANDOS, nustatykite valandas.
3. Nustatę gaminimo laiką (ekranėlis vis dar mirksi), pereikite prie kito etapo pagal pasirinktos programos eigą. Norėdami atšaukti atliktus nustatymus, paspauskite mygtuką ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS (tuomet reikės iš naujo suvesti visą gaminimo programą).

FUNKCIJA „PRADŽIOS ATIDĖJIMAS“

Ši funkcija leidžia nurodyti tikslų laiką, kada turi būti įvykdyta automatinė gaminimo programa. Gaminimo procesą galima atidėti nuo 0 minučių iki 24 valandų; nustatymo pakopa – 1 minutė. Nerekomenduojama ilgam laikotarpiui atidėti gaminimo pradžios laiko, jeigu patiekalo sudėtyje yra pieno ar kitokių greitai gendančių produktų (kiaušinių, šviežio pieno, mėsos, sūrio ir pan.).

LAIKMAČIO NUSTATYMAS

Pasirinkę automatinę gaminimo programą arba įvedę savas temperatūros ir laiko nuostatas, galite tiksliai nustatyti laiką (24 valandų formatu), kada norėsite turėti pagamintą patiekalą, įvertinant ir paties patiekalo gaminimo trukmę. Atlikite tokius veiksmus:

1. Pasirinkite automatinę gaminimo programą.
2. Nuspauskite mygtuką PRADŽIOS ATIDĖJIMAS.
3. Nuspausdami mygtuką VALANDOS arba MINUTĖS, įjunkite laikmačio nustatymo režimą; pradės mirksėti laiko indikatorius.
4. Spaudinėdami mygtuką VALANDOS, nustatykite reikiamą valandų reikšmę. Nustatymo žingsnis – 1 val.

5. Spaudinėdami mygtuką MINUTĖS, nustatykite reikiamą minučių reikšmę. Nustatymo žingsnis – 1 minutė.
6. Nustatę laiką, paspauskite mygtuką STARTAS.
7. Nurodytu laiku patiekalas bus paruoštas. Pasibaigus programai, įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.

Funkciją PRADŽIOS ATIDĖJIMAS galima naudoti visose programose, išskyrus programas Makaronai.

Nustatant gaminimo pradžios atidėjimo laikmatį, būtina nepamiršti, kad programose, kuriose reguliuojamas gaminimo laikas, laikas pradedamas skaičiuoti tik tada, kai prietaisas pasiekia nustatytą darbinę temperatūrą.

PARUOŠTŲ PATIEKALŲ ŠILUMOS PALAIKYMO FUNKCIJĄ (AUTOMATINIS PAŠILDYMAS)

Prasidėjus pasirinktai gaminimo programai, funkcija yra įjungta automatiškai, ir, programai pasibaigus, 24 valandas palaiko pagaminto patiekalo temperatūrą 70–75 °C ribose. Įjungus automatinį pašildymą, pradeda šviesti mygtuko ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS lemputė; pasibaigus gaminimo programai ekranėlyje rodomas šio režimo laikas.

Esant reikalui, automatinį pašildymą galima įjungti rankiniu būdu, paspaudus mygtuką ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS.

Norėdami išjungti automatinio pašildymo funkciją gaminimo proceso metu nuspauskite mygtuką STARTAS.

Norėdami išjungti automatinį pašildymą jam vykstant, paspauskite mygtuką ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS. Mygtuko lemputė užges, o ekranėlis neberodys skaičiuojamo laiko.

PROGRAMA RANKINIS REGULIAVIMAS

Ši programa yra skirta gaminti bet kokius patiekalus, Jūs patys nustatote visus parametrus, gaminimo temperatūrą ir trukmę. Dėl funkcijos RANKINIS REGULIAVIMAS daugiafunkcis puodas Stollar BMC 650 LT Jūsų virtuvėje pakeis nemažai prietaisų, pavyzdžiui, orkaitę, viryklę, gruzdintuvę, garpuodį ir daug kitų prietaisų. Palikta galimybė pasirinkti gaminimo trukmę pagal numatytuosius parametrus (daržovės, žuvis, mėsa).

Nustatomos temperatūros diapazonas yra 40-160 °C, nustatymo pakopa - 5 °C.

Nustatomo laiko diapazonas - nuo 5 minučių iki 12 valandų, nustatymo pakopa: minučių intervale - 1 minutė, valandų intervale - 1 val.

1. Produktus tolygiai išdėliokite inde, o indą įstatykite į prietaiso korpusą. Pažiūrėkite, kad indas gerai liestųsi su kaitinimo elementu. Uždarykite dangtį - turi pasigirsti spragtelėjimas.
2. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
3. Nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką MENU, rodykle nustatykite programą RANKINIS REGULIAVIMAS
4. Pradės šviesti programos etapo nustatymo indikatorius. Prireikus, mygtukais VALANDOS ir MINUTĖS įveskite programos etapo numerį.
5. Mygtuku TEMPERATŪRA nustatykite recepte nurodytą reikiamą temperatūrą. Gaminimo temperatūrą rankiniu būdu galite nustatyti nuo 40 °C iki 160 °C kas 5 °C. Numatytuoju atveju yra nustatyta 120 °C temperatūra.
6. Numatytuoju atveju programoje RANKINĖS NUOSTATOS yra nustatyta 5 minučių gaminimo trukmė. Nuspauskite mygtuką TEMPERATŪRA/LAIKAS ir prireikus mygtukais VALANDOS ir MINUTĖS įveskite programos trukmę (žr. 43 p.).
7. Norėdami užprogramuoti kitą etapą, vėl nuspauskite mygtuką TEMPERATŪRA/LAIKAS.
8. Jeigu reikia, nustatykite pradžios atidėjimo laiką (žr. 43 p.).
9. Paspauskite mygtuką STARTAS - įsijungs mygtuko lemputė. Nurodyta gaminimo programa ir programos veikimo laiko skaičiavimas atgal prasidės, prietaisui pasiekus reikiamą darbinę temperatūrą.
10. Veikiantis funkcijos ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS indikatorius reiškia, kad pasibaigus programai, įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
11. Pasibaigus programai, pasigirs garsinis signalas ir įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
12. Norėdami nutraukti gaminimo procesą arba atšaukti įvestą programą, spauskite mygtuką ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS. Norėdami išjungti automatinio pašildymo funkciją, gaminimo proceso metu nuspauskite mygtuką STARTAS.

TEMPERATŪROS NUSTATYMO REKOMENDACIJOS PROGRAMOJE RANKINIS REGULIAVIMAS

Darbinė temperatūra	Rekomenduojama naudoti (skaitykite receptų knygelę)
40°C	Rekomenduojama jogurtams gaminti, tešlai kildinti
60°C	Rekomenduojama lėtai gaminant patiekalus, pasterizuojant, verdant žaliąją arbatą, ruošiant kūdikių maistą.
80°C	Rekomenduojama gaminant ant mažos ugnies, gaminant varškę, karštą vyną
100°C	Rekomenduojama gaminant bezė, uogienes
120°C	Rekomenduojama verdant karką, troškinant mėsą
140°C	Rekomenduojama naudoti rūkymui, apkepinant paruoštus patiekalus, suteikiant jiems traškančią plutelę
160°C	Rekomenduojama keptoms bulvytėms kepti

PROGRAMA TROŠKINIMAS

Šią programą rekomenduojama naudoti troškinant mėsą, ruošiant šaltieną ir kitus patiekalus, kuomet reikia ilgalaikio terminio apdorojimo. Gaminimo trukmę galima nustatyti nuo 2 valandų 30 minučių iki 8 valandų, nustatymo pakopa – 30 minučių.

1. Pamatuokite sudedamąsias dalis pagal receptą, sudėkite jas į indą. Žiūrėkite, kad visų produktų (įskaitant skystį) būtų žemiau 3,0 litrų žymos, esančios indo viduje.
 2. Įstatykite indą į prietaiso korpusą; žiūrėkite, kad jis gerai liestųsi su kaitinimo elementu. Uždarykite dangtį – turi pasigirsti spragtelėjimas.
 3. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
 4. Nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU** rodykle nustatykite programą **TROŠKINIMAS**
 5. Numatytoji programos **TROŠKINIMAS** veikimo trukmė yra 2 valandų. Prireikus, mygtukais **VALANDOS** ir **MINUTĖS** nustatykite programos veikimo trukmę (žr. 43 p.).
 6. Jeigu reikia, nustatykite pradžios atidėjimo laiką (žr. 43 p.).
 7. Paspauskite mygtuką **STARTAS** – įsijungs mygtuko lemputė. Pasidės nustatyta programa, programos trukmės laikas bus pradėtas skaičiuoti atgal.
 8. Veikiantis funkcijos **ŠILUMOS PALAIKYMAS** | **ATŠAUKIMAS** indikatorius reiškia, kad, pasibaigus programai, įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
 9. Pasibaigus programai, pasigirs garsinis signalas ir įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
 10. Norėdami nutraukti gaminimo procesą arba atšaukti įvestą programą, paspauskite mygtuką **ŠILUMOS PALAIKYMAS** | **ATŠAUKIMAS**. Norėdami išjungti automatinio pašildymo funkciją, gaminimo proceso metu nuspauskite mygtuką **STARTAS**.
- Jeigu laukiamo rezultato nėra, skaitykite skyrių „Gaminimo patarimai“, kuriame rasite atsakymus į savo klausimus ir reikiamas rekomendacijas (žr. 68 p.).

PROGRAMA LĒTAS GAMINIMAS

Lėtas maisto gaminimas – vienas geriausių būdų paruošti maistingą karštąjį patiekalą. Bet kurį receptą galima pritaikyti lėtam gaminimui – tiesiog perpus sumažinkite skysčio kiekį ir pailginkite gaminimo trukmę. Gaminimo trukmę 10 minučių žingsniu galima nustatyti nuo 1 valandos iki 8 valandų. Paukštieną arba smulkiai pjaustytą mėsą geriausia virti 3–4 valandas 85 °C temperatūroje. Didelius mėsos gabalus, pavyzdžiui, ėriuko koją, geriausia virti 6–8 valandas 65 °C temperatūroje.

PASTABA

Pavyzdžiuose nurodyta reikalinga gaminimo trukmė gali keistis priklausomai nuo sudedamųjų dalių kiekio.

PRODUKTŲ PARUOŠIMAS LĒTAM GAMINIMUI

Mėsa

Naudokite tik šviežią mėsą. Pašalinkite visus matomus riebalus. Jeigu įmanoma, vištieną naudokite be odėlės, kitaip jai troškinantis išsiskirs riebalai ir atsiras papildomo skysčio.

Apkepėlėms mėsą supjaustykite 4–5 cm dydžio kubeliais. Gaminant lėtai, galima naudoti kietesnius mėsos gabalėlius. Mėsą galima ruošti su kaulais, tai suteikia patiekalui papildomo aromato ir leidžia išlaikyti mėsą minkštą. Norėdami, kad mėsa išliktų sultinga, ją iš anksto galima apkepti keptuvėje. Tai taip pat sumažina riebalų kiekį.

Daržovės

Norėdami tolygiai išvirti daržoves, jas reikia supjaustyti vienodo dydžio gabalėliais. Daržovės paprastai verda ilgiau, negu mėsa, todėl jas dėkite į indo apačią. Prieš lėtą gaminimą daržoves galima 2–3 MINUTES pakepinti uždenktas. Šaldytas daržoves, prieš dedant į puodą su kitais produktais, reikia atšildyti.

1. Produktus tolygiai išdėliokite inde, o indą įstatykite į prietaiso korpusą. Žiūrėkite, kad visi produktai būtų apsemti skysčio, o indas gerai liestųsi su kaitinimo elementu. Uždarykite dangtį – turi pasigirsti spragtelėjimas.
 2. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
 3. Nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką MENU rodykle nustatykite programą LĒTAS GAMINIMAS
 4. Numatytoju atveju programoje LĒTAS GAMINIMAS yra nustatyta 5 valandų gaminimo trukmė. Prireikus, programos trukmę nustatykite mygtukais VALANDOS ir MINUTĖS (žr. 43 p.).
 5. Jeigu reikia, nustatykite pradžios atidėjimo laiką (žr. 43 p.).
 6. Numatytoju atveju yra nustatyta tokia temperatūra: 1-a valanda – 45 °C, 2-a valanda – 65 °C, 3-a valanda – 85 °C, 4-a valanda – 95 °C.
 7. Paspauskite mygtuką STARTAS – įsijungs mygtuko lemputė. Nurodyta gaminimo programa ir programos veikimo laiko skaičiavimas atgal prasidės, prietaisui pasiekus reikiamą darbinę temperatūrą.
 8. Veikiantis funkcijos ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS indikatorius reiškia, kad, pasibaigus programai, įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
 9. Pasibaigus programai, pasigirs garsinis signalas ir įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
 10. Norėdami nutraukti gaminimo procesą arba atšaukti įvestą programą, paspauskite mygtuką ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS. Norėdami išjungti automatinio pašildymo funkciją, gaminimo proceso metu nuspauskite mygtuką STARTAS.
- Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, lėto gaminimo metu neatidarinkite dangčio.

PROGRAMA ŠALTIENA

Patartina naudoti šaltienai gaminti. Gaminimo trukmę 1 valandos žingsniu galima nustatyti nuo 2 valandų iki 8 valandų.

1. Pamatuokite sudedamąsias dalis pagal receptą, sudėkite jas į indą. Žiūrėkite, kad visų produktų (įskaitant skystį) būtų žemiau 3,0 litrų žymos, esančios indo viduje.
2. Žiūrėkite, kad visi produktai būtų apsemti skysčio, o indas gerai liestųsi su kaitinimo elementu. Uždarykite dangtį – turi pasigirsti spragtelėjimas.
3. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU** rodykle nustatykite programą **ŠALTIENA**
5. Numatytoju atveju programoje **ŠALTIENA** yra nustatyta 6 valandų gaminimo trukmė. Prireikus, mygtukais **VALANDOS** ir **MINUTĖS** nustatykite programos veikimo trukmę (žr. 43 p.).
6. Jeigu reikia, nustatykite pradžios atidėjimo laiką (žr. 43 p.).
7. Paspauskite mygtuką **STARTAS** – įsijungs mygtuko lemputė. Nurodyta gaminimo programa ir programos veikimo laiko skaičiavimas atgal prasidės, prietaisui pasiekus reikiamą darbinę temperatūrą.
8. Veikiantis funkcijos **ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS** indikatorius reiškia, kad, pasibaigus programai, įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
9. Pasibaigus programai, pasigirs garsinis signalas ir įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
10. Norėdami nutraukti gaminimo procesą arba atšaukti įvestą programą, paspauskite mygtuką **ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS**. Norėdami išjungti automatinio pašildymo funkciją, gaminimo proceso metu nuspauskite mygtuką **STARTAS**.

PROGRAMA KEPINIAI

Šia programą rekomenduojama naudoti įvairiems kepiniams (keksams, biskvitams, pyragams) kepti. Gaminimo trukmę galima nustatyti nuo 30 minučių iki 4 valandų, nustatymo pakopa – 10 minučių.

1. Pamatuokite sudedamąsias dalis pagal receptą, sudėkite jas į indą. Žiūrėkite, kad visų produktų (įskaitant skystį) būtų žemiau 3,0 litrų žymos, esančios indo viduje.
2. Įstatykite indą į prietaiso korpusą; žiūrėkite, kad jis gerai liestųsi su kaitinimo elementu. Uždarykite dangtį – turi pasigirsti spragtelėjimas.
3. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU** rodykle nustatykite programą **KEPINIAI**.
5. Numatytoji programos **KEPINIAI** gaminimo trukmė yra 1 valanda. Prireikus, mygtukais **VALANDOS** ir **MINUTĖS** nustatykite programos veikimo trukmę (žr. 43 p.).
6. Jeigu reikia, nustatykite pradžios atidėjimo laiką (žr. 43 p.).
7. Paspauskite mygtuką **STARTAS** – įsijungs mygtuko lemputė. Programos laikas bus pradėtas skaičiuoti atgal prietaisui pasiekus reikiamą darbinę temperatūrą.
8. Veikiantis funkcijos **ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS** indikatorius reiškia, kad, pasibaigus programai, įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
9. Pasibaigus programai, pasigirs garsinis signalas ir įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
10. Norėdami nutraukti gaminimo procesą arba atšaukti įvestą programą, paspauskite mygtuką **ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS**. Norėdami išjungti automatinio pašildymo funkciją, gaminimo proceso metu nuspauskite mygtuką **STARTAS**.
 - Patikrinti, ar biskvitas iškepė, galima įsmeigus į jį medinį pagaliuką (dantų krapštuką). Jeigu, ištraukus pagaliuką, ant jo nebus prilipusios tešlos – biskvitas iškepęs.
 - Jeigu laukiamo rezultato nėra, skaitykite skyrių „Gaminimo patarimai“, kuriame rasite atsakymus į savo klausimus ir reikiamas rekomendacijas (žr. 68 p.).

PROGRAMA APKEPAS

Šia programą rekomenduojama naudoti įvairiems kepiniams. Gaminimo trukmę galima nustatyti nuo 10 minučių iki 4 valandų, nustatymo pakopa – 5 minutės.

1. Pamatuokite sudedamąsias dalis pagal receptą, sudėkite jas į indą. Žiūrėkite, kad visų produktų (įskaitant skystį) būtų žemiau 3,0 litrų žymos, esančios indo viduje.
2. Įstatykite indą į prietaiso korpusą; žiūrėkite, kad jis gerai liestųsi su kaitinimo elementu. Uždarykite dangtį – turi pasigirsti spragtelėjimas.
3. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU** rodykle nustatykite programą **APKEPAS**
5. Numatytoji programos **APKEPAS** gaminimo trukmė yra 30 minučių. Prireikus, mygtukais **VALANDOS** ir **MINUTĖS** nustatykite programos veikimo trukmę (žr. 43 p.).
6. Jeigu reikia, nustatykite pradžios atidėjimo laiką (žr. 43 p.).
7. Paspauskite mygtuką **STARTAS** – įsijungs mygtuko lemputė. Programos laikas bus pradėtas skaičiuoti atgal prietaisui pasiekus reikiamą darbinę temperatūrą.
8. Veikiantis funkcijos **ŠILUMOS PALAIKYMAS** | **ATŠAUKIMAS** indikatorius reiškia, kad, pasibaigus programai, įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
9. Pasibaigus programai, pasigirs garsinis signalas ir įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
10. Norėdami nutraukti gaminimo procesą arba atšaukti įvestą programą, paspauskite mygtuką **ŠILUMOS PALAIKYMAS** | **ATŠAUKIMAS**. Norėdami išjungti automatinio pašildymo funkciją, gaminimo proceso metu nuspauskite mygtuką **STARTAS**.



*Pasibaigus programai, indas bus labai karštas!
Naudokitės virtuvės pirštinėmis!*

PROGRAMA MAKARONAI

Šią programą rekomenduojama naudoti verdant makaronus, koldūnus ir pan., verdant kiaušinius ir pieniškas dešreles. Gaminimo trukmę galima nustatyti nuo 8 iki 20 minučių, nustatymo pakopa – 1 minutė. Programoje yra numatytas išankstinis vandens užvirinimas, po kurio pasigirsta signalas, pranešantis, kad reikia sudėti ingredientus. Ši programa neturi pradžios atidėjimo funkcijos.

1. Pamatuokite sudedamąsias dalis pagal receptą, sudėkite jas į indą. Žiūrėkite, kad visų produktų (įskaitant skystį) būtų žemiau 3,0 litrų žymos, esančios indo viduje. Pažiūrėkite, kad indas gerai liestųsi su kaitinimo elementu. Uždarykite dangtį – turi pasigirsti spragtelėjimas.
2. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
3. Nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU** rodykle nustatykite programą **MAKARONAI**
4. Numatytoji programos **MAKARONAI** gaminimo trukmė yra 8 minutės. Prireikus, mygtukais **VALANDOS** ir **MINUTĖS** nustatykite programos veikimo trukmę (žr. 43 p.).

5. Nuspauskite mygtuką **STARTAS**. Užvirus vandeniui, pasigirs signalai, pranešantys, kad į verdantį vandenį reikia sudėti makaronus. Atsargiai pakelkite dangtį, į puodą su verdančiu vandeniu sudėkite makaronus ir uždarykite dangtį, kad jis spragtelėtų. Tada prasidės nustatyta gaminimo programa ir atbulinis programos trukmės skaičiavimas.
6. Veikiantis funkcijos **ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS** indikatorius reiškia, kad, pasibaigus programai, įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
7. Pasibaigus programai, pasigirs garsinis signalas ir įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
8. Norėdami nutraukti gaminimo procesą arba atšaukti įvestą programą, paspauskite mygtuką **ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS**. Norėdami išjungti automatinio pašildymo funkciją, gaminimo proceso metu nuspauskite mygtuką **STARTAS**.
 - Gaminant kai kuriuos patiekalus (makaronus, koldūnus ir pan.) susidaro putos. Kad putos neišbėgtų iš indo, galima gaminti atidarius dangtį.
 - Jeigu laukiamo rezultato nėra, skaitykite skyrių „Gaminimo patarimai“, kuriame rasite atsakymus į savo klausimus ir reikiamas rekomendacijas (žr. 68 p.).

PROGRAMA PICA

Patartina naudoti picai gaminti. Gaminimo trukmę galima nustatyti nuo 20 minučių iki 2 valandų, nustatymo pakopa – 5 minutės.

1. Pamatuokite sudedamąsias dalis pagal receptą, sudėkite jas į indą.
2. Įstatykite indą į prietaiso korpusą; žiūrėkite, kad jis gerai liestųsi su kaitinimo elementu. Uždarykite dangtį – turi pasigirsti spragtelėjimas.
3. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU** rodykle nustatykite programą **PICA**.
5. Numatytoji programos **PICA** gaminimo trukmė yra 20 minučių. Prireikus, mygtukais **VALANDOS** ir **MINUTĖS** nustatykite programos veikimo trukmę (žr. 43 p.).
6. Jeigu reikia, nustatykite pradžios atidėjimo laiką (žr. 43 p.).
7. Paspauskite mygtuką **STARTAS** – įsijungs mygtuko lemputė. Programos laikas bus pradėtas skaičiuoti atgal prietaisui pasiekus reikiamą darbinę temperatūrą.
8. Veikiantis funkcijos **ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS** indikatorius reiškia, kad, pasibaigus programai, įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
9. Pasibaigus programai, pasigirs garsinis signalas ir įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
10. Norėdami nutraukti gaminimo procesą arba atšaukti įvestą programą, paspauskite mygtuką **ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS**. Norėdami išjungti automatinio pašildymo funkciją, gaminimo proceso metu nuspauskite mygtuką **STARTAS**.

PROGRAMA GAMINIMAS GARUOSE

Patartina naudoti daržovėms, mėsai, žuviai, dietiniams ir vegetariškiems patiekalams bei vaikiško meniu patiekalams gaminti. Gaminimo trukmę 1 minutės žingsniu galima nustatyti nuo 5 minučių iki 1,5 valandos.

1. Į indą įpilkite 0,6-1,0 l vandens. Į puodo indą įstatykite indą gaminimui garuose.
2. Paruoškite visus produktus: nuplaukite juos ir supjaustykite, tolygiai išdėliokite inde, o indą įstatykite į prietaiso korpusą. Pažiūrėkite, kad indas gerai liestųsi su kaitinimo elementu.
3. Uždenkite dangtį (turi pasigirsti spragtelėjimas), įjunkite prietaisą į elektros tinklą.

4. Nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką MENU rodykle nustatykite programą GARUOSE
5. Numatytuoju atveju programoje GARUOSE yra nustatyta 15 minučių gaminimo trukmė. Prireikus, mygtukais VALANDOS ir MINUTĖS nustatykite programos veikimo trukmę (žr. 43 p.).
6. Jeigu reikia, nustatykite pradžios atidėjimo laiką (žr. 43 p.).
7. Paspauskite mygtuką STARTAS – įsijungs mygtuko lemputė. Nurodyta gaminimo programa ir programos veikimo laiko skaičiavimas atgal prasidės, prietaisui pasiekus reikiamą darbinę temperatūrą.

ĮVAIRIŲ PRODUKTŲ RUOŠIMO GARUOSE TRUKMĖ

Produktas	Svoris / kiekis	Vandens kiekis	Gaminimo trukmė
Kiaulienos/jautienos filė (1,5 x 1,5 cm kubeliais)	500 g	0,5 l	20-30 min.
Avienos filė (1,5 x 1,5 cm kubeliais)	500 g	0,5 l	30 min.
Vištienos filė (1,5 x 1,5 cm kubeliais)	500 g	0,5 l	15 min.
Frikadelės	180 g (6 vnt.)	0,5 l	10-15 min.
Kotletai	450 g (3 vnt.)	0,5 l	10-15 min.
Žuvis (filė)	500 g	0,5 l	10 min.
Krevetės salotoms (nuvalytos, virtos-šaldytos)	500 g	0,5 l	5 min.
Bulvės (1,5 x 1,5 cm kubeliais)	500 g	0,5 l	20 min.
Bulvės (nesmulkintos)	600 g (4 vnt.)	0,5 l	35-40 min.
Morkos (1,5 x 1,5 cm kubeliais)	500 g	0,5 l	30 min.
Burokėliai (1,5 x 1,5 cm kubeliais)	500 g	0,5 l	1 val. 20 min.
Cukinijos (pjaustytos)	350 g	0,5 l	15 min.
Brokoliai	250 g	0,5 l	10 min.
Daržovės (žalios, šaldytos)	500 g	0,5 l	15 min.
Kiaušiniai garuose	3 vnt.	0,5 l	10 min.

PASTABA

Nepamirškite, kad šie nurodymai yra orientaciniai. Tikrasis gaminimo laikas gali skirtis nuo rekomenduojamo, priklausomai nuo konkrečių produktų kokybės, taip pat nuo Jūsų skonio.

8. Veikiantis funkcijos ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS indikatorius reiškia, kad, pasibaigus programai, įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
9. Pasibaigus programai, pasigirs garsinis signalas ir įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
10. Norėdami nutraukti gaminimo procesą arba atšaukti įvestą programą, paspauskite mygtuką ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS. Norėdami išjungti automatinio pašildymo funkciją, gaminimo proceso metu nuspauskite mygtuką STARTAS.
 - Jeigu šioje programoje nenaudojate automatinio laiko reguliavimo, vadovaukitės įvairių produktų ruošimo garuose rekomenduojamo laiko lentele (žr. 50 p.).
 - Jeigu laukiamo rezultato nėra, skaitykite skyrių „Gaminimo patarimai“, kuriame rasite atsakymus į Jūsų klausimus ir reikiamas rekomendacijas (žr. 68 p.).

PROGRAMA KEPIMAS

Patartina naudoti daržovėms, mėsai, žuviai kepti. Gaminimo trukmę galima nustatyti nuo 10 minučių iki 1 valandos, nustatymo pakopa – 5 minutės.

1. Paruoškite visus produktus: nuplaukite juos ir supjaustykite. Produktus tolygiai išdėliokite inde, o indą įstatykite į prietaiso korpusą. Pažiūrėkite, kad indas gerai liestųsi su kaitinimo elementu. Pagal receptą įpilkite aliejaus.
2. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
3. Nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką MENU rodykle nustatykite programą KEPINIMAS.
4. Numatytoju atveju programoje KEPIMAS yra nustatyta 30 minučių gaminimo trukmė. Prireikus, mygtukais VALANDOS ir MINUTĖS nustatykite programos veikimo trukmę (žr. 43 p.).
5. Mygtuku TEMPERATŪRA nustatykite reikiamą temperatūrą. Gaminimo temperatūrą rankiniu būdu galite nustatyti nuo 100 °C iki 160 °C kas 20 °C. Numatytoju atveju yra nustatyta 140 °C temperatūra.
6. Paspauskite mygtuką STARTAS – įsijungs mygtuko lemputė. Nurodyta gaminimo programa ir programos veikimo laiko skaičiavimas atgal prasidės, prietaisui pasiekus reikiamą darbinę temperatūrą.
7. Veikiantis funkcijos ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS indikatorius reiškia, kad, pasibaigus programai, įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
8. Pasibaigus programai, pasigirs garsinis signalas ir įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
9. Norėdami nutraukti gaminimo procesą arba atšaukti įvestą programą, paspauskite mygtuką ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS. Norėdami išjungti automatinio pašildymo funkciją, gaminimo proceso metu nuspauskite mygtuką STARTAS.
 - Kad produktai nepridegtų, rekomenduojame vadovautis receptų knygos nurodymais ir reguliariai pamaišyti indo turinį.
 - Produktus rekomenduojame kepti neuždengus dangčio: taip gausite gelsvą plutelę.
 - Jeigu laukiamo rezultato nėra, skaitykite skyrių „Gaminimo patarimai“, kuriame rasite atsakymus į savo klausimus ir reikiamas rekomendacijas (žr. 68 p.).

PROGRAMA PLOVAS

Patartina naudoti plovui gaminti. Gaminimo trukmę galima nustatyti nuo 20 minučių iki 2 valandų, nustatymo pakopa – 5 minutės.

1. Paruoškite visus produktus: nuplaukite juos ir supjaustykite. Produktus tolygiai išdėliokite inde, o indą įstatykite į prietaiso korpusą. Pažiūrėkite, kad indas gerai liestųsi su kaitinimo elementu. Uždarykite dangtį – turi pasigirsti spragtelėjimas.
2. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
3. Nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką MENU rodykle nustatykite programą PLOVAS.
4. Numatytoji programos PLOVAS gaminimo trukmė yra 1 valanda. Prireikus, mygtukais VALANDOS ir MINUTĖS nustatykite programos veikimo trukmę (žr. 43 p.).
5. Jeigu reikia, nustatykite pradžios atidėjimo laiką (žr. 43 p.).
6. Paspauskite mygtuką STARTAS – įsijungs mygtuko lemputė. Nurodyta gaminimo programa ir programos veikimo laiko skaičiavimas atgal prasidės, prietaisui pasiekus reikiamą darbinę temperatūrą.
7. Veikiantis funkcijos ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS indikatorius reiškia, kad, pasibaigus programai, įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
8. Pasibaigus programai, pasigirs garsinis signalas ir įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
9. Norėdami nutraukti gaminimo procesą arba atšaukti įvestą programą, paspauskite mygtuką ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS. Norėdami išjungti automatinio pašildymo funkciją, gaminimo proceso metu nuspauskite mygtuką STARTAS.

PROGRAMA RYŽIAI

Šią programą rekomenduojama naudoti verdant ryžius ir birias kruopų košes.

Gaminimo trukmę galima nustatyti nuo 15 minučių iki 2 valandų, nustatymo pakopa – 5 minutės.

1. Pagal receptą matavimo stikline pamatuokite produktus.

PATARIMAS

Neplaukite ryžių ir kitų kruopų išimame inde, nes galite pažeisti jo vidinį paviršių.

2. Tolygiai paskleiskite ryžius (kitas kruopas) indo dugne.
3. Įpilkite reikiamą kiekį šalto vandens (žr. lentelę 53 p.). Žiūrėkite, kad visų produktų (įskaitant skystį) būtų žemiau 3,0 litrų žymos, esančios indo viduje.
4. Įstatykite indą į prietaiso korpusą; žiūrėkite, kad jis gerai liestųsi su kaitinimo elementu. Uždarykite dangtį – turi pasigirsti spragtelėjimas.
5. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
6. Nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką MENU rodykle nustatykite programą RYŽIAI
7. Numatytuojų atveju programoje RYŽIAI yra nustatyta 25 minučių gaminimo trukmė. Prireikus, mygtukais VALANDOS ir MINUTĖS nustatykite programos veikimo trukmę (žr. 43 p.).
8. Paspauskite mygtuką STARTAS – įsijungs mygtuko lemputė. Nurodyta gaminimo programa ir programos veikimo laiko skaičiavimas atgal prasidės, prietaisui pasiekus reikiamą darbinę temperatūrą.
9. Veikiantis funkcijos ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS indikatorius reiškia, kad, pasibaigus programai, įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.

10. Pasibaigus programai, pasigirs garsinis signalas ir išjungs automatinis patiekalo pašildymas.
11. Norėdami nutraukti gaminimo procesą arba atšaukti įvestą programą, paspauskite mygtuką ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS. Norėdami išjungti automatinio pašildymo funkciją, gaminimo proceso metu nuspauskite mygtuką STARTAS.

 - Ryžiai bus minkštesni ir skanesni, jeigu per pirmąjį automatinio pašildymo režimo pusvalandį juos išmaišysite.
 - Jeigu laukiamo rezultato nėra, skaitykite skyrių „Gaminimo patarimai“, kuriame rasite atsakymus į savo klausimus ir reikiamas rekomendacijas (žr. 68 p.).

RYŽIŲ RUOŠIMAS

Žemiau pateikiamoms lentelėms naudojama dozavimo stiklinė, esanti daugiafunkcio puodo komplekte.

PASTABA

Daugiafunkcio puodo komplekte esanti matavimo stiklinė nėra standartinė matavimo stiklinė. 1 matavimo stiklinė atitinka 150 g žalių ryžių arba 180 ml vandens. (standartinėje matavimo stiklinėje telpa 200 g žalių ryžių). Jeigu pametėte matavimo stiklinę, naudokitės kita, tik išlaikykite tokį patį produktų santykį.

Baltieji ryžiai = 1 matavimo stiklinė ryžių + 1 matavimo stiklinė vandens.

Rudieji ryžiai = 1 matavimo stiklinė ryžių + 1 1/2 matavimo stiklinė vandens.

BALTIEJI RYŽIAI

Nevirti ryžiai	Šaltas vanduo	Apytikslė virimo trukmė	Virtų ryžių tūris
Matavimo stiklinės	Matavimo stiklinės	Minutės	Matavimo stiklinės
2	2	10 - 12	5
4	4	12 - 15	9
6	6	15 - 20	15
8	8	20 - 25	16

RUDIEJI RYŽIAI

Nevirti ryžiai	Šaltas vanduo	Apytikslė virimo trukmė	Virtų ryžių tūris
Matavimo stiklinės	Matavimo stiklinės	Minutės	Matavimo stiklinės
2	3	25 - 30	5
4	6	30 - 40	10
6	9	40 - 45	15

KITŲ RŪŠIŲ RYŽIAI

Pikantiški ryžiai

Ryžius ruoškite pagal receptą daugiafunkciame puode, tačiau vietoj viso vandens naudokite tokį pat kiekį vištienos, jautienos ar daržovių sultinio.

Saldūs ryžiai

Ryžius ruoškite pagal receptą daugiafunkciame puode, tačiau pusę vandens pakeiskite obuolių, apelsinų arba ananasų sultimis. Kad nepridegtų, ryžių nerekomenduojama virti su pienu ar grietinele.

Šafraniniai ryžiai

Virdami ryžius įpilkite ¼ arbatinio šaukštelio šafrano miltelių kiekvienai matavimo stiklinei vandens. Gerai išmaišykite! O šiaip vadovaukitės baltųjų ryžių virimo lentele.

„Arborio“ ryžiai

Arborio – tai trumpagrūdžių ryžių rūšis, dažnai naudojama rizotui gaminti. Vadovaukitės rudųjų ryžių virimo lentele.

Jazmininiai ryžiai

Jazmininiai ryžiai – tai aromatingų ilgagrūdžių ryžių rūšis. Vadovaukitės baltųjų ryžių virimo lentele.

Basmati ryžiai

Indiški basmati ryžiai – tai aromatingų ilgagrūdžių ryžių rūšis. Vadovaukitės baltųjų ryžių virimo lentele.

Laukiniai ryžiai

Daugiafunkciame puode nerekomenduojama virti vienų laukinių ryžių, nes jiems reikia labai daug vandens. Laukinius ryžius galima virti kartu su baltaisiais arba rudaisiais ryžiais.

Suši

Suši ryžiai – japonų virtuvėje naudojama trumpagrūdžių ryžių rūšis. Vadovaukitės rudųjų ryžių virimo lentele.

PATARIMAS

- Kad ryžiai būtų minkštesni, įpilkite šiek tiek daugiau vandens.
- Kai kurių rūšių ryžiams (pavyzdžiui, arborio, kitos trumpagrūdėms rūšims, mišiniams su laukiniais ryžiais) reikia didesnio vandens kiekio. Vadovaukitės ant pakuotės esančiais nurodymais arba rudųjų ryžių virimo lentele.

PROGRAMA PIENIŠKA KOŠĖ

Patartina naudoti pieniška košei gaminti. Gaminimo trukmę 5 minučių žingsniu galima nustatyti nuo 5 minučių iki 1 valandos.

1. Pamatuokite sudedamąsias dalis pagal receptą, sudėkite jas į indą. Žiūrėkite, kad visų produktų (įskaitant skystį) būtų žemiau 3,0 litrų žymos, esančios indo viduje.
2. Įstatykite indą į prietaiso korpusą; žiūrėkite, kad jis gerai liestųsi su kaitinimo elementu. Uždarykite dangtį – turi pasigirsti spragtelėjimas.
3. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką MENU rodykle nustatykite programą PIENIŠKA KOŠĖ
5. Numatytoji programos PIENIŠKA KOŠĖ gaminimo trukmė yra 35 minučių. Prireikus, mygtukais VALANDOS ir MINUTĖS nustatykite programos veikimo trukmę (žr. 43 p.).
6. Jeigu reikia, nustatykite pradžios atidėjimo laiką (žr. 43 p.).
7. Paspauskite mygtuką STARTAS – įsijungs mygtuko lemputė. Programos laikas bus pradėtas skaičiuoti atgal prietaisui pasiekus reikiamą darbinę temperatūrą.
8. Veikiantis funkcijos ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS indikatorius reiškia, kad, pasibaigus programai, įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
9. Pasibaigus programai, pasigirs garsinis signalas ir įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
10. Norėdami nutraukti gaminimo procesą arba atšaukti įvestą programą, paspauskite mygtuką ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS. Norėdami išjungti automatinio pašildymo funkciją, gaminimo proceso metu nuspauskite mygtuką STARTAS.

PATARIMAI, KAIP VIRTI PIENIŠKĄ KOŠĘ DAUGIAFUNKCIAME PUODE STOLLAR BMC 650 LT

Programa PIENIŠKA KOŠĖ yra skirta virti košes iš pasterizuoto neriebaus pieno. Kad pienas neišbėgtų ir košė gerai išvirtų, prieš verdant košę rekomenduojama atlikti tokius veiksmus: kruopščiai išplaukite visas viso grūdo kruopas (ryžius, grikius, miežius ir pan.); plaukite, kol vanduo bus švarus;

- prieš virdami košę daugiafunkcio puodo indą ištepkite sviestu;
- griežtai laikykitės proporcijų, sudedamąsias košės dalis pilkite pagal receptus, pateikiamus pridedamoje receptų knygoje (sudedamųjų dalių kiekį galima didinti arba mažinti tik išlaikant tą patį jų santykį);
- naudodami nenugriebtą pieną, skieskite jį geriamuoju vandeniu santykiu 1:1.

PASTABA

Pieno ir kruopų savybės gali skirtis nelygu jų kilmės vieta ir gamintojas, todėl tai kartais gali turėti įtakos gamtinimo rezultatams.

Jeigu programoje PIENIŠKA KOŠĖ nepasiekėte norimo rezultato, skaitykite skyrių „Gaminimo patarimai“ (68 psl.) arba pasinaudokite programa RANKINIS REGULIAVIMAS. Optimali pieniškos košės virimo temperatūra – 95°C. Sudedamųjų dalių kiekį ir gaminimo trukmę nurodykite pagal receptą.

PROGRAMA AVIŽINĖ KOŠĖ

Patartina naudoti avižinei košei gaminti. Gaminimo trukmę 5 minučių žingsniu galima nustatyti nuo 5 minučių iki 1 valandos.

1. Pamatuokite sudedamąsias dalis pagal receptą, sudėkite jas į indą. Žiūrėkite, kad visų produktų (įskaitant skystį) būtų žemiau 3,0 litrų žymos, esančios indo viduje.
2. Įstatykite indą į prietaiso korpusą; žiūrėkite, kad jis gerai liestųsi su kaitinimo elementu. Uždarykite dangtį – turi pasigirsti spragtelėjimas.
3. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką MENU rodykle nustatykite programą AVIŽINĖ KOŠĖ
5. Numatytoji programos AVIŽINĖ KOŠĖ gaminimo trukmė yra 5 minučių. Prireikus, mygtukais VALANDOS ir MINUTĖS nustatykite programos veikimo trukmę (žr. 43 p.).
6. Jeigu reikia, nustatykite pradžios atidėjimo laiką (žr. 43 p.).
7. Paspauskite mygtuką STARTAS – įsijungs mygtuko lemputė. Programos laikas bus pradėtas skaičiuoti atgal prietaisui pasiekus reikiamą darbinę temperatūrą.
8. Veikiantis funkcijos ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS indikatorius reiškia, kad, pasibaigus programai, įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
9. Pasibaigus programai, pasigirs garsinis signalas ir įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
10. Norėdami nutraukti gaminimo procesą arba atšaukti įvestą programą, paspauskite mygtuką ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS. Norėdami išjungti automatinio pašildymo funkciją, gaminimo proceso metu nuspauskite mygtuką STARTAS.

PROGRAMA JOGURTAS

Jogurtas – rūgštus pieno produktas, turinčius naudingų savybių, plačiai žinomas ir populiarus visame pasaulyje. Naudodamiesi daugiafunkciu puodu Stollar BMC 650 LT ir jo programa JOGURTAS, galite pasigaminti įvairaus skanaus ir naudingo jogurto savo namuose. Gaminimo trukmę 30 minučių žingsniu galima nustatyti nuo 6 valandų iki 12 valandų.

1. Jogurto raugo gamyba.
2. Įstatykite indą į prietaiso korpusą; žiūrėkite, kad jis gerai liestųsi su kaitinimo elementu.
3. Į indą sustatykite indelius su jogurto raugu arba jogurtą gaminkite pačiame puodo inde. Uždarykite dangtį – turi pasigirsti spragtelėjimas.
4. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
5. Nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką MENU rodykle nustatykite programą JOGURTAS.
6. Numatytuju atveju programoje JOGURTAS yra nustatyta 8 valandų gaminimo trukmė. Prireikus, mygtukais VALANDOS ir MINUTĖS nustatykite programos veikimo trukmę (žr. 43 p.).
7. Jeigu reikia, nustatykite pradžios atidėjimo laiką (žr. 43 p.).
8. Paspauskite mygtuką STARTAS – įsijungs mygtuko lemputė. Programos laikas bus pradėtas skaičiuoti atgal prietaisui pasiekus reikiamą darbinę temperatūrą.
9. Pasibaigus programai, pasigirs signalas, o patiekalo pašildymas neįsijungs.
10. Norėdami nutraukti gaminimo procesą ir atšaukti įvestą programą, paspauskite ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS.

PROGRAMA UOGIENĖ

Patartina naudoti uogienei gaminti. Gaminimo trukmę galima nustatyti nuo 30 minučių iki 4 valandų, nustatymo pakopa – 10 minutės.

1. Pamatuokite sudedamąsias dalis pagal receptą, sudėkite jas į indą. Žiūrėkite, kad visų produktų (įskaitant skystį) būtų žemiau 3,0 litrų žymos, esančios indo viduje.
2. Įstatykite indą į prietaiso korpusą; žiūrėkite, kad jis gerai liestųsi su kaitinimo elementu. Uždarykite dangtį – turi pasigirsti spragtelėjimas.
3. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką MENU rodykle nustatykite programą UOGIENĖ
5. Numatytoji programos UOGIENĖ gaminimo trukmė yra 1 valanda. Prireikus, mygtukais VALANDOS ir MINUTĖS nustatykite programos veikimo trukmę (žr. 43 p.).
6. Jeigu reikia, nustatykite pradžios atidėjimo laiką (žr. 43 p.).
7. Paspauskite mygtuką STARTAS – įsijungs mygtuko lemputė. Programos laikas bus pradėtas skaičiuoti atgal prietaisui pasiekus reikiamą darbinę temperatūrą.
8. Veikiantis funkcijos ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS indikatorius reiškia, kad, pasibaigus programai, įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
9. Pasibaigus programai, pasigirs garsinis signalas ir įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
10. Norėdami nutraukti gaminimo procesą arba atšaukti įvestą programą, paspauskite mygtuką ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS. Norėdami išjungti automatinio pašildymo funkciją, gaminimo proceso metu nuspauskite mygtuką STARTAS.

PROGRAMA SRIUBA

Šią programą rekomenduojama naudoti gaminant įvairius pirmuosius patiekalus (sriubas, barščius, agurkų sriubas, žuvinę, šiupininę ir pan.), taip pat verdant kompotus ir kitokius gėrimus. Gaminimo trukmę galima nustatyti nuo 20 minučių iki 4 valandų, nustatymo pakopa – 5 minučių.

1. Pamatuokite sudedamąsias dalis pagal receptą, sudėkite jas į indą. Žiūrėkite, kad visų produktų (įskaitant skystį) būtų žemiau 3,0 litrų žymos, esančios indo viduje.
2. Įstatykite indą į prietaiso korpusą; žiūrėkite, kad jis gerai liestųsi su kaitinimo elementu. Uždarykite dangtį – turi pasigirsti spragtelėjimas.
3. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU** rodykle nustatykite programą **SRIUBA**.
5. Numatytoji programos **SRIUBA** gaminimo trukmė yra 1 valanda. Prireikus, mygtukais **VALANDOS** ir **MINUTĖS** nustatykite programos veikimo trukmę (žr. 43 p.).
6. Jeigu reikia, nustatykite pradžios atidėjimo laiką (žr. 43 p.).
7. Paspauskite mygtuką **STARTAS** – įsijungs mygtuko lemputė. Nurodyta gaminimo programa ir programos veikimo laiko skaičiavimas atgal prasidės, prietaisui pasiekus reikiamą darbinę temperatūrą.
8. Veikiantis funkcijos **ŠILUMOS PALAIKYMAS** | **ATŠAUKIMAS** indikatorius reiškia, kad, pasibaigus programai, įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
9. Pasibaigus programai, pasigirs garsinis signalas ir įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
10. Norėdami nutraukti gaminimo procesą arba atšaukti įvestą programą, paspauskite mygtuką **ŠILUMOS PALAIKYMAS** | **ATŠAUKIMAS**. Norėdami išjungti automatinio pašildymo funkciją, gaminimo proceso metu nuspauskite mygtuką **STARTAS**.
- Jeigu laukiamo rezultato nėra, skaitykite skyrių „Gaminimo patarimai“, kuriame rasite atsakymus į savo klausimus ir reikiamas rekomendacijas (žr. 68 p.).

PROGRAMA GRIKIAI

Šią programą rekomenduojama naudoti verdant grikius.

Gaminimo trukmę galima nustatyti nuo 15 minučių iki 2 valandų, nustatymo pakopa – 5 minutės.

1. Pagal receptą matavimo stikline pamatuokite produktus.
2. Grikius tolygiai paskleiskite indo dugne.
3. Įpilkite reikiamą kiekį šalto vandens. Žiūrėkite, kad visų produktų (įskaitant skystį) būtų žemiau 3,0 litrų žymos, esančios indo viduje.
4. Įstatykite indą į prietaiso korpusą; žiūrėkite, kad jis gerai liestųsi su kaitinimo elementu. Uždarykite dangtį – turi pasigirsti spragtelėjimas.
5. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
6. Nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU** rodykle nustatykite programą **GRIKIAI**.
7. Numatytoju atveju programoje **GRIKIAI** yra nustatyta 25 minučių gaminimo trukmė. Prireikus, mygtukais **VALANDOS** ir **MINUTĖS** nustatykite programos veikimo trukmę (žr. 43 p.).
8. Paspauskite mygtuką **STARTAS** – įsijungs mygtuko lemputė. Nurodyta gaminimo programa ir programos veikimo laiko skaičiavimas atgal prasidės, prietaisui pasiekus reikiamą darbinę temperatūrą.
9. Veikiantis funkcijos **ŠILUMOS PALAIKYMAS** | **ATŠAUKIMAS** indikatorius reiškia, kad, pasibaigus programai, įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
10. Pasibaigus programai, pasigirs garsinis signalas ir įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
11. Norėdami nutraukti gaminimo procesą arba atšaukti įvestą programą, paspauskite mygtuką **ŠILUMOS PALAIKYMAS** | **ATŠAUKIMAS**. Norėdami išjungti automatinio pašildymo funkciją, gaminimo proceso metu nuspauskite mygtuką **STARTAS**.

PROGRAMA UŽPILTINĖ

Patartina naudoti užpiltinei gaminti. Gaminimo trukmę 1 valandos žingsniu galima nustatyti nuo 6 valandų iki 12 valandų.

1. Pamatuokite sudedamąsias dalis pagal receptą, sudėkite jas į indą. Žiūrėkite, kad visų produktų (įskaitant skystį) būtų žemiau 3,0 litrų žymos, esančios indo viduje.
2. Įstatykite indą į prietaiso korpusą; žiūrėkite, kad jis gerai liestųsi su kaitinimo elementu. Uždarykite dangtį – turi pasigirsti spragtelėjimas.
3. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU** rodykle nustatykite programą **UŽPILTINĖ**
5. Numatytoji programos **UŽPILTINĖ** gaminimo trukmė yra 12 valandų. Prireikus, mygtukais **VALANDOS** ir **MINUTĖS** nustatykite programos veikimo trukmę (žr. 43 p.).
6. Jeigu reikia, nustatykite pradžios atidėjimo laiką (žr. 43 p.).
7. Paspauskite mygtuką **STARTAS** – įsijungs mygtuko lemputė. Programos laikas bus pradėtas skaičiuoti atgal prietaisui pasiekus reikiamą darbinę temperatūrą.
8. Pasibaigus programai, pasigirs signalas, o patiekalo pašildymas neįsijungs.
9. Norėdami nutraukti gaminimo procesą ir atšaukti įvestą programą, paspauskite **ŠILUMOS PALAIKYMAS** | **ATŠAUKIMAS**.

PROGRAMA DUONA

Patartina naudoti duonai kepti. Pirmojo gaminimo etapo trukmę rankiniu būdu galima nustatyti nuo 30 minučių iki 2 valandų 30 minučių su 5 minučių žingsniu ir numatytąja 2 valandų reikšme; antrojo etapo trukmė gali būti nuo 30 minučių iki 2 valandų su 5 minučių žingsniu ir numatytąja 1 valandos reikšme.

1. Žiūrėkite, kad visų produktų (įskaitant skystį) būtų žemiau 3,0 litrų žymos, esančios indo viduje.
2. Įstatykite indą į prietaiso korpusą; žiūrėkite, kad jis gerai liestųsi su kaitinimo elementu. Uždarykite dangtį – turi pasigirsti spragtelėjimas.
3. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU** rodykle nustatykite programą **DUONA**.
5. Nuspauskite mygtuką **TEMPERATŪRA/LAIKAS** ir, prireikus, mygtukais **VALANDOS** ir **MINUTĖS** nustatykite pirmojo programos etapo trukmę. Dar kartą nuspauskite mygtuką **TEMPERATŪRA/LAIKAS** ir, prireikus, mygtukais **VALANDOS** ir **MINUTĖS** nustatykite antrojo programos etapo trukmę.
6. Jeigu reikia, nustatykite pradžios atidėjimo laiką (žr. 43 p.).
7. Paspauskite mygtuką **STARTAS** – įsijungs mygtuko lemputė. Programos laikas bus pradėtas skaičiuoti atgal prietaisui pasiekus reikiamą darbinę temperatūrą.
8. Veikiantis funkcijos **ŠILUMOS PALAIKYMAS** | **ATŠAUKIMAS** indikatorius reiškia, kad, pasibaigus programai, įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.

9. Pasibaigus programai, pasigirs garsinis signalas ir įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
10. Norėdami nutraukti gaminimo procesą arba atšaukti įvestą programą, paspauskite mygtuką ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS. Norėdami išjungti automatinio pašildymo funkciją, gaminimo proceso metu nuspauskite mygtuką STARTAS.
7. Kepimo krepšelyje tolygiai sudėliokite produktus. Suimkite krepšelio rankeną, suspauskite jos pagrindą. Įstatykite rankenos galą į specialią krepšelio kiaurymę, rankenos pagrindą atlaisvinkite, kad užsifiksuotų.
8. Riebalams įkaitus iki nurodytos temperatūros ir ekranėlyje bus pradėtas skaičiuoti atgal laikas, atidarykite daugiafunkcio puodo dangtį. Būkite atsargūs: riebalai yra labai karšti!
9. Krepšelį su produktais įstatykite į indą. Suspauskite rankenos pagrindą ir ją nuimkite, kad krepšelis liktų puode. Uždarykite dangtį.
10. Pasibaigus virimui riebaluose, atidarykite dangtį ir prijunkite krepšelio rankeną, kaip aprašyta 7 punkte.
11. Iškelkite krepšelį su produktais ir specialiu kabliuku užkabinkite už indo krašto. Leiskite riebalams nuvarvėti.
12. Pasibaigus programai, pasigirs signalas ir įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
13. Norėdami nutraukti gaminimo procesą arba atšaukti įvestą programą, paspauskite mygtuką ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS. Norėdami išjungti automatinio pašildymo funkciją, gaminimo proceso metu nuspauskite mygtuką STARTAS.



DĖMESIO!

Pasibaigus programai, indas ir duona bus labai karšti! Naudokitės virtuvės pirštinėmis!

PROGRAMA GRUZDINIMAS

Fritiūras – gyvuliniai arba augaliniai riebalai, įkaitinti iki 130–200 °C temperatūros. Įvairių produktų virimas fritiūre yra žinomas nuo seno ir paplitęs visame pasaulyje. Daugiafunkcij puodą Stollar BMC 650 LT taip pat galima naudoti virimui riebaluose, naudojant specialų krepšelį.

1. Indą įstatykite į korpusą. Pažiūrėkite, kad indas gerai liestųsi su kaitinimo elementu. Įpilkite riebalų (apie 1,5 litro). Uždarykite dangtį – turi pasigirsti spragtelėjimas.
2. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
3. Nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką MENU rodykle nustatykite programą GRUZDINIMAS.
4. Numatytoji programos GRUZDINIMAS gaminimo trukmė yra 5 minučių. Prireikus, mygtukais VALANDOS ir MINUTĖS nustatykite programos veikimo trukmę (žr. 43 p.).
5. Paspauskite mygtuką STARTAS – įsijungs mygtuko lemputė. Programos laikas bus pradėtas skaičiuoti atgal prietaisui pasiekus reikiamą darbinę temperatūrą.
6. Veikiantis funkcijos ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS indikatorius reiškia, kad, pasibaigus programai, įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.



DĖMESIO!

Riebalai yra labai karšti! Prieš imdami krepšelį, užsimaukite virtuvines pirštines. Riebaluose galima virti ir neuždengus dangčio.

PROGRAMA PASTERIZAVIMAS

Patartina naudoti pasterizavimui. Gaminimo trukmę galima nustatyti nuo 5 iki 45 minučių, nustatymo pakopa – 1 minutė. Pasterizuojant produktus, jų maistinė vertė praktiškai nekinta, išlieka visos skonio savybės ir vertingieji elementai (vitaminai, fermentai). Pasterizuotus produktus reikia laikyti žemesnėje temperatūroje ne ilgiau 24 valandų.

1. Pamatuokite sudedamąsias dalis pagal receptą, sudėkite jas į indą. Žiūrėkite, kad visų produktų (įskaitant skystį) būtų žemiau 3,0 litrų žymos, esančios indo viduje.
2. Įstatykite indą į prietaiso korpusą; žiūrėkite, kad jis gerai liestųsi su kaitinimo elementu. Uždarykite dangtį – turi pasigirsti spragtelėjimas.
3. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU** rodykle nustatykite programą **PASTERIZAVIMAS**.
5. Numatytuojų atveju programoje **PASTERIZAVIMAS** yra nustatyta 30 minučių gaminimo trukmė. Prireikus, mygtukais **VALANDOS** ir **MINUTĖS** nustatykite programos veikimo trukmę (žr. 43 p.).
6. Jeigu reikia, nustatykite pradžios atidėjimo laiką (žr. 43 p.).
7. Paspauskite mygtuką **STARTAS** – įsijungs mygtuko lemputė. Nurodyta gaminimo programa ir programos veikimo laiko skaičiavimas atgal prasidės, prietaisui pasiekus reikiamą darbinę temperatūrą.
8. Veikiantis funkcijos **ŠILUMOS PALAIKYMAS** | **ATŠAUKIMAS** indikatorius reiškia, kad, pasibaigus programai, įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
9. Pasibaigus programai, pasigirs garsinis signalas ir įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
10. Norėdami nutraukti gaminimo procesą arba atšaukti įvestą programą, paspauskite mygtuką **ŠILUMOS PALAIKYMAS** | **ATŠAUKIMAS**. Norėdami išjungti automatinio pašildymo funkciją, gaminimo proceso metu nuspauskite mygtuką **STARTAS**.
11. Pasibaigus programai, išimkite pasterizuotą produktą iš daugiafunkcio puodo, ataušinkite jį ir laikykite šaltoje vietoje.

PROGRAMA STERILIZAVIMAS

Patartina naudoti sterilizavimui. Gaminimo trukmę galima nustatyti nuo 10 iki 40 minučių, nustatymo pakopa – 1 minutė.

- Į taurę tolygiai sudėkite daiktus ir ją įstatykite į prietaiso korpusą.
- Įsitinkinkite, kad visi daiktai padengti skysčiu, o taurė gerai prigludusi prie kaitinimo elemento.
- Uždarykite dangtį – turi pasigirsti spragtelėjimas.
- Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
- Nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką MENU rodykle nustatykite programą STERILIZAVIMAS.
- Numatytoju atveju programoje STERILIZAVIMAS yra nustatyta 15 minučių trukmė. Prireikus, mygtukais VALANDOS ir MINUTĖS nustatykite programos veikimo trukmę (žr. 43 p.).
- Paspauskite mygtuką STARTAS – įsijungs mygtuko lemputė. Nurodyta gaminimo programa ir programos veikimo laiko skaičiavimas atgal prasidės, prietaisui pasiekus reikiamą darbinę temperatūrą.
- Veikiantis funkcijos ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS indikatorius reiškia, kad, pasibaigus programai, įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
- Pasibaigus programai, pasigirs garsinis signalas ir įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
- Norėdami nutraukti gaminimo procesą arba atšaukti įvestą programą, paspauskite mygtuką ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS. Norėdami išjungti automatinio pašildymo funkciją, gaminimo proceso metu nuspauskite mygtuką STARTAS.
- Pasibaigus programai, visi inde esantys daiktai bus sterilizuoti.

PROGRAMA ATŠILDYMAS

Daugiafunkciame puode Stollar BMC 650 LT galima pašildyti šaltus patiekalus. Atšildymo trukmę 5 minučių žingsniu galima nustatyti nuo 5 minučių iki 1 valandos.

- Pamatuokite sudedamąsias dalis pagal receptą, sudėkite jas į indą. Žiūrėkite, kad visų produktų (įskaitant skystį) būtų žemiau 3,0 litrų žymos, esančios indo viduje.
- Įstatykite indą į prietaiso korpusą; žiūrėkite, kad jis gerai liestųsi su kaitinimo elementu. Uždarykite dangtį – turi pasigirsti spragtelėjimas.
- Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
- Nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką MENU rodykle nustatykite programą ATŠILDYMAS.
- Numatytoju atveju programoje ATŠILDYMAS yra nustatyta 10 minučių trukmė. Prireikus, mygtukais VALANDOS ir MINUTĖS nustatykite programos veikimo trukmę (žr. 43 p.).
- Jeigu reikia, nustatykite pradžios atidėjimo laiką (žr. 43 p.).
- Paspauskite mygtuką STARTAS – įsijungs mygtuko lemputė. Nurodyta gaminimo programa ir programos veikimo laiko skaičiavimas atgal prasidės, prietaisui pasiekus reikiamą darbinę temperatūrą.
- Veikiantis funkcijos ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS indikatorius reiškia, kad, pasibaigus programai, įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
- Pasibaigus programai, pasigirs garsinis signalas ir įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
- Norėdami nutraukti gaminimo procesą arba atšaukti įvestą programą, paspauskite mygtuką ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS. Norėdami išjungti automatinio pašildymo funkciją, gaminimo proceso metu nuspauskite mygtuką STARTAS.
- Nepaisant to, kad daugiafunkcis puodas išlaiko patiekalą šiltą 24 valandas, nerekomenduojama palikti maistą šiltą ilgiau negu dvi-tris valandas, nes kartais gali pakisti patiekalo skonis.

PAPILDOMOS GALIMYBĖS

TEŠLOS KILDINIMAS

Kildinimas – svarbiausias tešlos ruošimo technologijos etapas prieš pat kepimą. Kepinio formavimo metu pažeidžiamas tešlos porėtumas, iš jo išeina beveik visos angliarūgštės dujos. Kildinant tešlą, vyksta intensyvus rūgimas, kurio metu susidaro iki 95 % angliarūgštės dujų, atsistato tešlos struktūra. Kildinimo metu tešlos apimtis nuo pradinės padidėja iki 50-70 %.

Viena svarbiausių sėkmingo kildinimo sąlygų – skersvėjų nebuvimas ir pastovios oro temperatūros bei drėgmės palaikymas, tam naudojamos specialios spintos. Naudojamiesi daugiafunkciu puodu Stollar BMC 650 LT ir jo programa RANKINIS REGULIAVIMAS, galite sukurti maksimaliai palankias sąlygas tešlai kildinti savo namuose.

DĖMESIO! Tešlos kildinimas nėra automatinė programa, ją reikia išjungti rankiniu būdu sustabdant automatinį patiekalų pašildymą pasibaigus gaminimo programai.

1. Įstatykite indą į daugiafunkcio puodo korpusą. Pažiūrėkite, kad indas gerai liestųsi su kaitinimo elementu.
2. Sudėkite užmaišytą tešlą į indą.
3. Uždarykite dangtį – turi pasigirsti spragtelėjimas. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką MENU rodykle nustatykite programą RANKINIS REGULIAVIMAS. Spausdinėdami

mygtuką TEMPERATŪRA, nustatykite receptų knygoje nurodytą reikšmę. Numatytuoju atveju programos RANKINIS REGULIAVIMAS temperatūra yra 120 °C.

5. Numatytuoju atveju programoje RANKINIS REGULIAVIMAS yra nustatyta 5 minučių gaminimo trukmė. Laikydami receptų knygoje pateiktų patarimų, mygtukais VALANDOS ir MINUTĖS nustatykite programos trukmę.
6. Paspauskite mygtuką STARTAS – įsijungs mygtuko lemputė. Nurodyta gaminimo programa ir programos veikimo laiko skaičiavimas atgal prasidės, prietaisui pasiekus reikiamą darbinę temperatūrą.
7. Veikiantis funkcijos ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS indikatorius reiškia, kad, pasibaigus programai, įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
8. Pasibaigus programai, pasigirs garsinis signalas ir įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
9. Norėdami nutraukti gaminimo procesą arba atšaukti įvestą programą, paspauskite mygtuką ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS. Norėdami išjungti automatinio pašildymo funkciją, gaminimo proceso metu nuspauskite mygtuką STARTAS.
 - Atminkite, kad tešlai kylant, jos apimtis padidėja beveik dvigubai. Kad tešla „neišbėgtų“, jos iš pradžių turi būti ne daugiau kaip pusė indo.
 - Nerekomenduojama naudoti pradžios atidėjimo funkcijos, nes tai gali turėti įtakos tešlos kokybei.
 - Tešlai kylant, būtina palaikyti pastovią aplinkos temperatūrą ir drėgnumą. Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, iki programos pabaigos neatidarinėkite dangčio.

FONDIU GAMINIMAS

Fondui – tai grupė šveicariškų patiekalų, gaminamų virš atviros ugnies specialiaame karščiui atspariame fondui puode (verčiant iš prancūzų kalbos – „ištirpęs“) ir valgomų žmonių kompanijoje. Fondui paprastai skaninamas česnaku ir muškato riešutu. Į gautą masę mirkomi ant specialių ilgų šakučių užmauti duonos, bulvių arba kitokių produktų (kornišonų, alyvuogių ir t.t.) gabaliukai. Yra keletas fondui rūšių; žinomiausi yra šveicariškas, prancūziškas, itališkas ir kiniškas variantai. Su daugiafunkcio puodo Stollar BMC 650 LT programa RANKINIS REGULIAVIMAS galite pasigaminti fondui savo namuose.

1. Įstatykite indą š daugiafunkcio puodo korpusą. Pažiūrėkite, kad indas gerai liestųsi su kaitinimo elementu.
2. Pagal receptą iš receptų knygelės paruoškite fondui masę ir supilkite ją į indą. Uždarykite dangtį – turi pasigirsti spragtelėjimas.
3. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką MENU rodykle nustatykite programą RANKINIS REGULIAVIMAS. Spaudinėdami mygtuką TEMPERATŪRA, nustatykite recepte nurodytą reikšmę. Numatytoju atveju programos RANKINIS REGULIAVIMAS temperatūra yra 120 °C.
5. Laikydami receptų knygoje pateiktų patarimų, mygtukais VALANDOS ir MINUTĖS nustatykite programos trukmę. Numatytoju atveju programoje RANKINIS REGULIAVIMAS yra nustatyta 5 minučių gaminimo trukmė.
6. Paspauskite mygtuką STARTAS – įsijungs mygtuko lemputė. Nurodyta gaminimo programa ir programos veikimo laiko skaičiavimas atgal prasidės, prietaisui pasiekus reikiamą darbinę temperatūrą.
7. Veikiantis funkcijos ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS indikatorius reiškia, kad, pasibaigus programai, įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
8. Pasibaigus programai, pasigirs garsinis signalas ir įsijungs automatinis patiekalo pašildymas.
9. Norėdami nutraukti gaminimo procesą arba atšaukti įvestą programą, paspauskite mygtuką ŠILUMOS PALAIKYMAS | ATŠAUKIMAS. Norėdami išjungti automatinio pašildymo funkciją, gaminimo proceso metu nuspauskite mygtuką STARTAS.

PAGALBA MAMAI

KŪDIKIŲ MAISTO GAMYBA

Gimus kūdikiui, mamai atsiranda rūpinimosi juo rūpesčių, tam mamos skiria praktiškai visą savo laisvą laiką.

Daugiafunkcis puodas Stollar BMC 650 LT palengvins daugelį rūpesčių, susijusių su vaiko maitinimu ir jo priežiūra ankstyvoje jo augimo ir vystymosi etapuose.

Primaitinimas – tai naujas motinos pienu maitinamo kūdikio maistas, pakeičiantis pradžioje vieną, o vėliau – ir keletą kūdikio maitinimų. Primaitinimui, nelygu kūdikio amžius, gali būti naudojamos įvairios tyrelės, košės, kefyras, jogurtai, sultiniai, trinta mėsa ir žuvis.

4–6 mėnesių amžius

Vieno produkto daržovių ir vaisių tyrelės iš aguročių, žiedinių kopūstų, obuolių, kriaušių, įvairios sultys.

6–8 mėnesių amžius

Daržovių tyrelės iš kopūstų, moliūgų, morkų, burokėlių, pridendant trintos mėsos ir žuvis, vaisių tyrės, varškė, kefyras, jogurtai, košės.

8–12 mėnesių amžius

Keleto sudedamųjų dalių vaisių ir daržovių tyrelės iš bulvių, pomidorų, žaliųjų žirnelių, pridendant trintos mėsos ir žuvis, košės, varškė, kefyras, jogurtai, sriubytės iš daržovių sultinio.

Daržovių ir vaisių tyrelės

Tyrelės būna iš vienos sudedamosios dalies (iš vienos rūšies daržovių ar vaisių) arba iš keleto sudedamųjų dalių (iš keleto produktų mišinio). Reikia pradėti nuo vienos sudedamosios dalies produktų.

Pieniškos košės ir košės be pieno

Košė yra laikoma vienu iš vertingiausių mažiųjų patiekalų. Maistinė košės vertė priklauso nuo kruopų rūšies ir grūdų apdorojimo technologijos. Pagal įvairių rodiklių visumą pirmąja griekiai ir avižos, kuriuose yra daugiausia maistinių skaidulų, baltymų, riebalų, vitaminų ir mineralinių druskų.

Jogurtai

Jogurtas – naudingas ir visame pasaulyje populiarius rūgštaus pieno produktas. Jogurtus galima įtraukti į kūdikio valgiaraštį nuo 6 mėnesių amžiaus. Daugiafunkciame puode Stollar BMC 650 LT su programa JOGURTAS pasigaminsite įvairių skanių ir vertingų jogurtų (žr. 56 psl.).

Sriubos

Vaiko organizmui labai naudingi yra įvairūs nuovirai, sriubos ir sultiniai. Jei yra lengvai įsisavinami, reguliuoja vandens-druskų santykį, juose yra daug vitaminų, jie yra didelės energetinės vertės. Sriubas galima įtraukti į kūdikio valgiaraštį nuo 8 mėnesių amžiaus. Sriubų ir sultinių mažieliams gaminimo receptus rasite pridedamoje receptų knygelėje.



SVARBU!

Aukščiau pateikiama informacija yra tik informacinio pobūdžio. Prieš priimdami sprendimą dėl kūdikio primaitinimo, mišinių arba produktų, būtina pasikonsultuoti su vaikų gydytoju arba gydytoju-dietologu.

GAMYKLINIAI NUSTATYMAI

Programa	Temperatūros režimas	Numatytoji gaminimo trukmė	Gaminimo trukmės / diapazonas / nustatymo pakopa	Pradžios atidėjimas	Automatinio pašildymo funkcija
Rankinis reguliavimas	Diapazonas 40–160 °C, nustatymo pakopa – 5 °C	5 min.	5 min. – 12 val. / 1 min.	24 val.	+
Troškinimas	93 °C	2 val.	2 val. 30 min. – 8 val. / 30 min.	24 val.	+
Lėtas gaminimas	1-a valanda – 45 °C 2-a valanda – 65 °C 3-a valanda – 85 °C 4-a valanda – 95 °C	5 val.	1 val. – 8 val. / 10 min.	24 val.	+
Šaltiena	93 °C	6 val.	2 val. – 8 val. / 1 val.	24 val.	+
Kepiniai	130 °C	1 val.	30 min. – 4 val. / 10 min.	24 val.	+
Duona	2 pirmosios valandos – 45 °C Paskutinė valanda – 130 °C	3 val. 1 etapas – 2 val. 2 etapas – 1 val.	1 etapas – 30 min. – 2,5 val. / 5 min. 2 etapas – 30 min. – 2 val. / 5 min.	24 val.	+
Makaronai	105–115 °C Programos užbaigimas 140 °C	8 min.	8 min. – 20 min. / 1 min.	24 val.	+
Pica	120–160 °C	20 min.	20 min. – 2 val. / 5 min.	24 val.	+
Garuose	115–120 °C	15 min.	5 min. – 1,5 val. / 1 min.	24 val.	+
Kepimas	100–160 °C, nustatymo pakopa – 20 °C	30 min.	10 min. – 1 val. / 5 min.	24 val.	+
Plovos	120–125 °C Programos užbaigimas 145 – 150 °C	1 val.	20 min. – 2 val. / 5 min.	24 val.	+
Ryžiai	100 °C	25 min.	15 min. – 2 val. / 5 min.	24 val.	+
Pieniška košė	95 °C	35 min.	5 min. – 1 val. / 5 min.	24 val.	+
Avižinė košė	96 °C	5 min.	5 min. – 1 val. / 5 min.	24 val.	+
Jogurtas	38–42 °C	8 val.	6 val. – 12 val. / 30 min.	24 val.	-
Uogienė	102 °C	1 val.	30 min. – 4 val. / 10 min.	24 val.	+
Sriuba	97 °C	1 val.	20 min. – 4 val. / 10 min.	24 val.	+
Apkepas	145 °C	30 min.	10 min. – 4 val. / 5 min.	24 val.	+
Grikliai	100 °C	25 min.	15 min – 2 val. / 5 min	24 val.	+
Gruzdinimas	150 °C – 180 °C / 5 °C	5 min.	3 min. – 15 min. / 1 min.	24 val.	+
Užpiltinė	55 °C	12 val.	6 val. – 12 val. / 1 val.	24 val.	-
Sterilizavimas	105 °C	15 min.	10 min. – 40 min. / 1 min.	24 val.	+
Pasterizavimas	95 °C	30 min.	5 min. – 45 min. / 1 min.	24 val.	+
Atšildymas	115 °C	10 min.	5 min. – 1 val. / 5 min.	24 val.	+

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

Stollar Multi Cooker BMC 650 LT

PRIETAISO PRIEŽIŪROS IR VALYMO TAISYKLĖS

Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, ar jis išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėsęs. Naudokite minkštą skudurėlį ir neabrazyvines indų plovimo priemones. Puodą patartina išvalyti iš karto po naudojimo. Prieš naudojant puodą pirmą kartą ar norint pašalinti po gaminimo likusius kvapus, rekomenduojama išvirti puode pusę citrinos, įjungus programą GARUOSE.

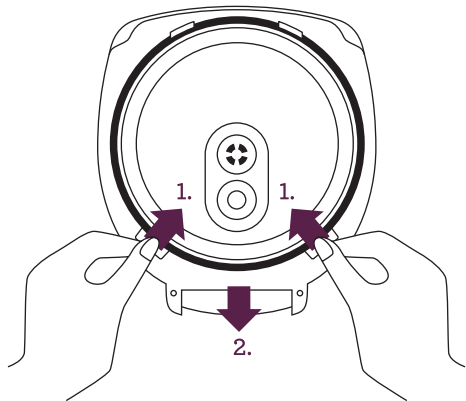
Draudžiama naudoti kempines su šiukščių arba braižančiu paviršiumi, šveitimo priemones su abrazyvinėmis dalelėmis, agresyviuosius tirpiklius (benziną, acetoną ir pan.).

KORPUSO VALYMAS

Prietaiso korpusą valykite esant reikalui, vadovaudamiesi prietaiso priežiūros ir valymo taisyklėmis.

INDO VALYMAS

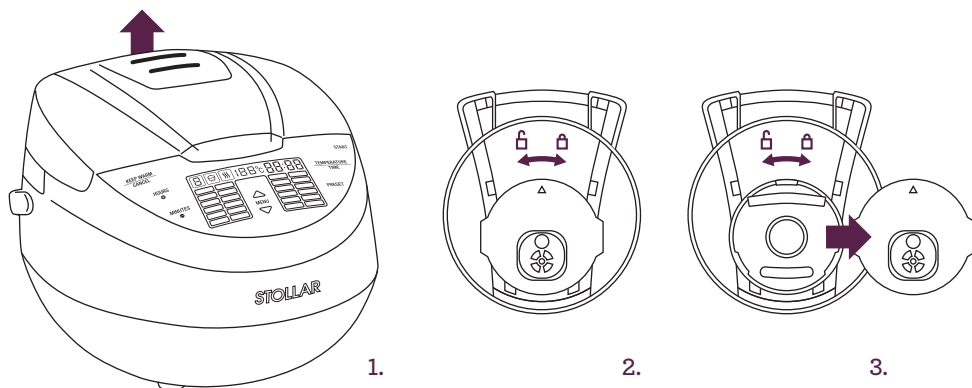
Indą rekomenduojama valyti po kiekvieno naudojimo, vadovaujantis prietaiso priežiūros ir valymo taisyklėmis. Daugiafunkcio puodo indą galima plauti indaplovėje. Išplovę indą, sausai nušluostykite jo išorinį paviršių.



VIDINIO ALIUMININIO DANGČIO VALYMAS

Atidarykite prietaiso dangtį.

1. Iš vidinės dangčio pusės vienu metu į vidurį spauskite du plastikinius fikساتorius (1), kol jie atsidarys.
2. Be jėgos patraukite vidinį aliumininį dangtelį šiek tiek į save ir žemyn (2), kad jis atsikabintų nuo pagrindo.
3. Abiejų dangčių paviršių nuvalykite drėgnu skudurėliu arba servetėle; jeigu reikia, naudokite indų ploviklį.
4. Dangtelį surinkite atbuline seka: vidinį aliumininį dangtį įstatykite į viršutinės išpjovos ir sulygininkite jį su viršutiniu dangčiu. Šiek tiek paspauskite fikساتorius, kad pasigirstų spragtelėjimas. Vidinis aliumininio dangtis turi būti sandariai užfiksuotas.



NUIMAMO GARŲ VOŽTUVO VALYMAS

Garų vožtuvas yra viršutiniame prietaiso dangtyje.

1. Atsargiai nuimkite garų vožtuvo korpusą, šiek tiek patraukdami jį į viršų ir į save.
2. Vidinėje korpuso pusėje patraukite garų vožtuvo fiksatorių (jis yra tarp dviejų varžtų) link korpuso krašto.
3. Prilaikydami fiksatorių, atidarykite garų vožtuvo dangtelį ir nuimkite jį nuo korpuso.
4. Iš dangčio atsargiai ištraukite guminį vožtuvą. Vožtuvą, dangtelį ir korpusą išplaukite vadovaudamiesi priežiūros ir valymo taisyklėmis.

⚠ DĖMESIO!

Kad garų vožtuvas nesideformuotų, jo negalima sukinėti ir tampyti.

5. Atbuline seka surinkite garų vožtuvą. Įstatykite guminį vožtuvą į dangtį, dangtelio kilpeles sulyginkite su korpuso kabliukais, dangtelį uždarykite ir užfiksukite ant vožtuvo korpuso. Garų vožtuvo korpusą įstatykite į prietaiso dangtį taip, kad iškiša būtų gale ir už jos galima būtų vožtuvą išimti.

KONDENSATO ŠALINIMAS

Ruošiant maistą gali susidaryti kondensatas, kuris šio modelio puode kaupiasi specialiame prietaiso korpuso lovelyje aplinkui indą. Kondensatą nesunku pašalinti virtuviniu rankšluosčiu.

Vidinį dangtį ir garų vožtuvą rekomenduojama valyti po kiekvieno prietaiso naudojimo.

GAMINIMO PATARIMAI

Stollar Multi Cooker BMC 650 LT

GAMINIMAS GARUOSE

PROBLEMA	GALIMOS PRIEŽASTYS	PROBLEMOS ŠALINIMO BŪDAS
Produktas neišvirė (žalias)	Nesilaikyta gaminimo temperatūros. Gaminimo metu buvo atidarytas arba nesandariai uždarytas dangtis.	Patikrinkite, ar tarp dangčio ir puodo korpuso nėra pašalinių daiktų; pašalinkite juos. Gaminant garuose nerekomenduojama dažnai atidarinėti dangčio.
	Nesilaikyta gaminimo temperatūros. Indas patikimai nesilietė su kaitinimo elementu.	Patikrinkite, ar tarp indo ir kaitinimo elemento nėra pašalinių daiktų; pašalinkite juos. Prieš gaminimą, statydami indą į puodą, žiūrėkite, kad indas nebūtų persikreipęs ir sandariai priglustų prie kaitinimo elemento.
	Netinkamai parinkta gaminimo trukmė.	Vadovaukitės rekomendacijomis dėl trukmės nustatymo, esančiomis lentelėje (50 p.) arba receptų knygelėje. Receptuose nurodomą gaminimo trukmę atidžiai parinko mūsų virėjai, atsižvelgdami į naudojamą sudedamųjų dalių kiekį ir rūšį, o taip pat į šio daugiafunkcio puodo veikimo ypatumus.
	Netinkamai parinktos sudedamosios dalys.	Vadovaukitės pasirinktu receptu arba rekomendacijomis dėl patiekalų gaminimo trukmės, esančiomis lentelėje (50 p.).
	Sudedamosios dalys didesnės, nei nurodoma recepte.	Vadovaukitės receptų knygelės rekomendacijomis. Nuo produktų dydžio arba jų supjaustymo priklauso gaminimo trukmė.
	Per mažai skysčio.	Iš karto įpilkite tiek vandens, kiek rekomenduojama recepte. Gaminimo metu patikrinkite vandens lygį.
Produktai pervirė	Netinkamai parinkta produktų rūšis.	Vadovaukitės pasirinktu receptu arba rekomendacijomis dėl patiekalų gaminimo trukmės, esančiomis lentelėje (50 p.).
	Sudedamosios dalys mažesnės, nei nurodoma recepte.	Vadovaukitės receptų knygelės rekomendacijomis. Nuo produktų dydžio arba jų supjaustymo priklauso gaminimo trukmė.
	Netinkamai parinkta gaminimo trukmė	Vadovaukitės rekomendacijomis dėl trukmės nustatymo, esančiomis lentelėje (48 psl.) arba receptų knygelėje. Receptuose nurodomą gaminimo trukmę atidžiai parinko mūsų virėjai, atsižvelgdami į naudojamą sudedamųjų dalių kiekį ir rūšį, o taip pat į šio daugiafunkcio puodo veikimo ypatumus.

KEPIMAS

PROBLEMA	GALIMOS PRIEŽASTYS	PROBLEMOS ŠALINIMO BŪDAS
Produktas pridedė	Sudedamosios dalys nebuvo maišomos	Įdėmiai įsiskaitykite į receptą, gamindami konkretų patiekalą atlikite visus nurodomus veiksmus.
	Indas nebuvo suteptas arba patiekalas buvo gaminamas be riebalų.	
	Buvo sudėta mažiau produktų, negu rekomenduojama recepte.	
	Gali būti, kad inde buvo maisto likučių arba neprideganti danga buvo pažeista.	Prieš gamindami pasirūpinkite, kad indas būtų švariai išplautas, ir įsitikinkite, ar nepažeista neprideganti danga.
Produktas neiškepė (žalias)	Nesilaikyta gaminimo temperatūros. Indas patikimai nesilietė su kaitinimo elementu.	Patikrinkite, ar tarp indo ir kaitinimo elemento nėra pašalinių daiktų; pašalinkite juos. Prieš gaminimą, statydami indą į puodą, visuomet žiūrėkite, kad indas nebūtų persikreipęs ir sandariai priglustų prie kaitinimo elemento.
	Pridėta per daug sudedamųjų dalių, per daug riebalų.	Vadovaukitės rekomendacijomis dėl trukmės nustatymo, esančiomis receptų knygelėje. Receptuose nurodytą patiekalų gaminimo trukmę ir produktų santykius kruopščiai parinko mūsų virėjai, atsižvelgdami į šio daugiafunkcio puodo veikimo ypatumus.
	Per daug drėgmės.	Vadovaukitės gaminimo rekomendacijomis, esančiomis receptų knygelėje. Kepdami produktus neuždenkite puodo, jeigu to specialiai neprašoma recepte.
Gaminimo metu produkto gabaliukai prarado formą	Per dažnas maišymas	Įdėmiai įsiskaitykite į receptą, gamindami konkretų patiekalą atlikite visus nurodomus veiksmus.
	Per daug drėgmės.	Vadovaukitės gaminimo rekomendacijomis, esančiomis receptų knygelėje. Kepdami produktus neuždenkite puodo, jeigu to specialiai neprašoma recepte.
	Nesilaikoma sudedamųjų dalių proporcijų.	Vadovaukitės gaminimo rekomendacijomis, esančiomis receptų knygelėje.

TROŠKINIMAS

PROBLEMA	GALIMOS PRIEŽASTYS	PROBLEMOS ŠALINIMO BŪDAS
Produktas pridegė	Buvo sudėta mažiau produktų, negu rekomenduojama recepte.	Įdėmiai įsiskaitykite į receptą, gamindami konkretų patiekalą atlikite visus nurodomus veiksmus.
	Nepakanka drėgmės	Reikia įpilti daugiau skysčio. Jeigu gaminate pagal receptą, laikykitės recepte nurodomos gaminimo trukmės. Troškinimo metu nerekomenduojama atidarinėti dangčio.
	Netinkamai parinkta gaminimo trukmė	Sutrumpinkite gaminimo trukmę. Jeigu gaminate pagal receptą, laikykitės recepte nurodomos gaminimo trukmės.
	Gali būti, kad inde buvo maisto likučių arba neprideganti danga buvo pažeista.	Prieš gamindami pasirūpinkite, kad indas būtų švariai išplautas ir įsitikinkite, ar nepažeista neprideganti danga.
Produktas neišvirė (žalias)	Per žema gaminimo temperatūra. Gaminimo metu buvo atidarytas arba nesandariai uždarytas dangtis.	Patikrinkite, ar tarp dangčio ir puodo korpuso nėra pašalinių daiktų; pašalinkite juos. Gaminimo metu nerekomenduojama dažnai atidarinėti dangčio.
	Nesilaikyta gaminimo temperatūros. Indas patikimai nesilieję su kaitinimo elementu.	Patikrinkite, ar tarp indo ir kaitinimo elemento nėra pašalinių daiktų; pašalinkite juos. Prieš gaminimą, statydami indą į puodą, žiūrėkite, kad indas nebūtų persikreipęs ir sandariai priglustų prie kaitinimo elemento.
	Iš pradžių buvo pridėta per daug sudedamųjų dalių.	Vadovaukitės rekomendacijomis dėl trukmės nustatymo, esančiomis receptų knygelėje. Receptuose nurodytą patiekalų gaminimo trukmę ir produktų santykius kruopščiai parinko mūsų virėjai, atsižvelgdami į šio daugiafunkcio puodo veikimo ypatumus.
	Produktai netinka troškinimui.	Naudokite tik recepte nurodomas sudedamąsias dalis.
	Netinkamai parinkta gaminimo trukmė	Pailginkite gaminimo trukmę. Jeigu gaminate pagal receptą, laikykitės recepte nurodomos gaminimo trukmės.
Gaminimo metu produkto gabaliukai prarado formą	Per dažnas maišymas	Įdėmiai įsiskaitykite į receptą, gamindami konkretų patiekalą atlikite visus nurodomus veiksmus.
	Drėgmės perteklius (daug skysčio)	Reikia pilti mažiau skysčio. Jeigu gaminate pagal receptą, laikykitės recepte nurodomų sudedamųjų dalių proporcijų.
	Netinkamai parinkta gaminimo trukmė	Sutrumpinkite gaminimo trukmę. Jeigu gaminate pagal receptą, laikykitės recepte nurodomos gaminimo trukmės.
	Netinkamai parinkta produktų rūšis.	Naudokite tik recepte nurodomas sudedamąsias dalis.
	Nesilaikoma sudedamųjų dalių proporcijų.	Vadovaukitės gaminimo rekomendacijomis, esančiomis receptų knygelėje.

VIRIMAS

PROBLEMA	GALIMOS PRIEŽASTYS	PROBLEMOS ŠALINIMO BŪDAS
Produktai išbėga	Verdant pienišką košę, išbėga pienas.	Verdant pienišką košę gali išbėgti pienas; tai susiję su pieno kokybe ir savybėmis, priklausančiomis nuo pieno gamintojo. Kad išvengtumėte šios problemos, rekomenduojame naudoti pasterizuotą, ne daugiau negu 2,5 % riebumo pieną. Esant reikalui į pieną galima įpilti šiek tiek geriamojo vandens. Jeigu nepavyksta išvirti pieniškos košės su programa PIENIŠKA KOŠĖ galite patys išvirti košę su programa RANKINIS REGULIAVIMAS, nustatę 95 °C temperatūrą.
	Sudedamosios dalys prieš virimą nebuvo paruoštos arba paruoštos netinkamai (blogai nuplautos ir pan.)	Vadovaukitės patarimais, esančiais receptų knygelėje, dėl pradinio produktų paruošimo terminiam apdorojimui.
	Nesilaikoma sudedamųjų dalių proporcijų.	Naudokite tik patikrintus receptus, tiksliai vadovaukitės receptų knygos nurodymais.
	Netinkamai parinkta produktų rūšis.	Sudedamąsias dalis naudokite pagal pasirinktą receptą.
Produktas neišvirė (žalias)	Per žema gaminimo temperatūra. Gaminimo metu buvo atidarytas arba nesandariai uždarytas dangtis, nelygiai įstatytas indas.	Patikrinkite, ar tarp dangčio ir puodo korpuso nėra pašalinių daiktų; pašalinkite juos. Gaminimo metu nerekomenduojama dažnai atidarinti dangčio.
	Per žema virimo temperatūra, indas patikimai nesilieję su kaitinimo elementu.	Patikrinkite, ar tarp indo ir kaitinimo elemento nėra pašalinių daiktų; pašalinkite juos. Prieš gaminimą, statydami indą į puodą, žiūrėkite, kad indas nebūtų persikreipęs ir sandariai priglustų prie kaitinimo elemento.
	Padidėjęs produktų rūgštingumas, sudedamosios dalys prieš virimą nebuvo paruoštos arba buvo paruoštos netinkamai (blogai nuplautos ir pan.).	Vadovaukitės receptų knygelės patarimais dėl pradinio produktų paruošimo terminiam apdorojimui ir produktų dėjimo į indą sekos.
	Per trumpa gaminimo trukmė arba produktų daugiau, negu rekomenduojama.	Vadovaukitės rekomendacijomis dėl trukmės nustatymo, esančiomis receptų knygelėje. Receptuose nurodytą patiekalų gaminimo trukmę ir produktų santykius kruopščiai parinko mūsų virėjai, atsižvelgdami į šio daugiafunkcio puodo veikimo ypatumus.
Produktas pridegė	Per mažai skysčio (nesilaikyta proporcijų).	Rekomenduojama laikytis recepte nurodomo skysčio ir pagrindinio produkto santykio.
	Buvo sudėta mažiau produktų, negu rekomenduojama recepte.	
	Gali būti, kad inde buvo maisto likučių arba neprideganti danga buvo pažeista.	Prieš gamindami pasirūpinkite, kad indas būtų švariai išplautas ir įsitikinkite, ar nepažeista neprideganti danga.

GAMINIMO PATARIMAI

PROBLEMA	GALIMOS PRIEŽASTYS	PROBLEMOS ŠALINIMO BŪDAS
Produktai pervirė	Neteisingai parinkta gaminimo trukmė arba produktų sudėta mažiau, negu rekomenduojama.	Vadovaukitės rekomendacijomis dėl trukmės nustatymo, esančiomis receptų knygelėje. Receptuose nurodytą patiekalų gaminimo trukmę ir produktų santykius kruopščiai parinko mūsų virėjai, atsižvelgdami į šio daugiafunkcio puodo veikimo ypatumus.
	Pagamintas patiekalas po virimo pernelyg ilgai buvo automatinio šildymo režime.	Vadovaukitės konkretaus patiekalo recepto gaminimo rekomendacijomis.

KEPINIAI

PROBLEMA	GALIMOS PRIEŽASTYS	PROBLEMOS ŠALINIMO BŪDAS
Produktas pridegė (pridegė tešla indo dugne)	Buvo sudėta mažiau produktų, negu rekomenduojama recepte.	Laikykitės visų konkretaus patiekalo recepte nurodomų etapų ir atlikite visus reikiamus veiksmus.
	Nurodytas per ilgas kepimo laikas.	
	Indas nebuvo suteptas.	Įdėmiai įsiskaitykite į receptą, gamindami konkretų patiekalą atlikite visus nurodomus veiksmus.
	Netinkamai parinkta gaminimo trukmė	Sutrumpinkite gaminimo trukmę. Jei gaminatė pagal receptą, laikykitės recepte nurodomos gaminimo trukmės.
	Gali būti, kad inde buvo maisto likučių arba neprideganti danga buvo pažeista.	Prieš gamindami pasirūpinkite, kad indas būtų švariai išplautas ir įsitikinkite, ar nepažeista neprideganti danga.
Kepinys drėgnas	Netinkamai sudėtos sudedamosios dalys.	Dėl papildomų sudedamųjų dalių gali atsirasti drėgmės perteklius. Naudokite tik recepte nurodomas sudedamąsias dalis.
	Iškepęs kepinys per ilgai buvo uždarytame daugiafunkciame puode.	Kepinius iš puodo pageidaujama išimti iš karto jiems iškepęs arba trumpam palikti puode, įjungus automatinį pašildymą.
Kepinys neiškilo	Blogai suplakti kiaušiniai su cukrumi.	Tiksliai laikykitės recepte nurodytų produktų proporcijų ir veiksmų eigos. Naudokite tik rekomenduojamus produktus. Dėl papildomų produktų gali atsirasti drėgmės perteklius.
	Tešla su kepimo milteliais per ilgai pastovėjo.	
	Nebuvo išsijoti miltai.	
	Tešla blogai išmaišyta.	
	Netinkamai sudėti produktai.	
	Pasirinktas netinkamas receptas.	

PROBLEMA	GALIMOS PRIEŽASTYS	PROBLEMOS ŠALINIMO BŪDAS	
Tešla neiškepė	Buvo sudėta daugiau produktų, negu rekomenduojama recepte.	Naudokite tik rekomenduojamus produktus. Tiksliai laikykitės recepte nurodytų produktų proporcijų ir veiksmų sekos.	
	Produktai netinkamai paruošti, netinkama jų dėjimo į puodą seka. Produktai netinkamai išmaišyti.		
	Buvo naudojami netinkami produktai.	Prieš gaminimą, statydami indą į puodą, žiūrėkite, kad indas nebūtų persikreipęs ir sandariai priglustų prie kaitinimo elemento.	
	Per žema gaminimo temperatūra, indas nepriglundęs prie kaitinimo elemento.		
	Netinkamai parinktas produkto tipas		Naudokite tik recepte nurodytas sudedamąsias dalis.
	Nesilaikoma produktų proporcijų.		Vadovaukitės receptų knygoje pateikiamomis gaminimo rekomendacijomis.

PROBLEMOS IR JŲ ŠALINIMAS

PROBLEMA	GALIMOS PRIEŽASTYS	PROBLEMOS ŠALINIMO BŪDAS
Prietaisas neišsijungia	Nėra maitinimo iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar prietaisas įjungtas į elektros tinklą.
		Patikrinkite, ar nepažeistas elektros lizdas, ar yra įtampa.
Patiekalas gaminamas labai ilgai	Elektros tinkle trūkinėja įtampa.	Patikrinkite įtampą elektros tinkle.
	Tarp indo ir kaitinimo elemento papuolė pašalinis daiktas.	Pašalinkite pašalinį daiktą.
	Nelygiai įstatytas indas į daugiafunkcio puodo korpusą.	Lygiai įstatykite indą, neperkrepkite jo.
	Nešvarus kaitinimo elementas.	Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, leiskite jam atvėsti. Nuvalykite kaitinimo elementą.
Ekranėlyje rodomas klaidos kodas E1-E3	Sistemos klaida, gali būti, kad sugedo valdymo plokštė arba kaitinimo elementas.	Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, leiskite jam atvėsti. Sandariai uždarykite dangtį. Jeigu problema neišsprendė, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.



Multikeetja Stollar BMC 650EE on kaasaegne mit-
mefunktsiooniline toiduvalmistamiseseade, milles
kõõgitehnika uusimad saavutused on ühendatud
tervisliku toitumise põhimõtetega. Käesolev mudel
vastab täielikult ka kõige nõudlikuma tarbija vaja-
dustele ja tänapäevasele olmetehnikale esitatavate-
le nõuetele.

Multikeetja Stollar BMC 650EE suudab hõlpsasti
asendada paljusid toiduvalmistusseadmeid ja
aitab kõõgis ruumi säästa. Toiduvalmistamisnõu
kolmemõõtmeline küttekeha kuumutab kogu nõud
ühtlaselt ja aitab nõnda toiduainete kasulikke
omadusi säilitada.

Multikeetjaga toiduvalmistamine on täiesti auto-
matiseeritud. 23 automaatprogrammi võimaldavad
valmistada roogi looma- ja linnulihast, kalast ja
mereandidest, samuti teha taimetoitu, keeta putru,
suppi, juurvilju ja pilaffi, frittida, teha jogurtit,
tainast, fondüüd, küpsetada pirukaid, keeta moosi,
valmistada magustoitu, kompotti ja paljusid muid
roogi.

Multikeetjat Stollar BMC 650 EE on vääriliselt hin-
nanud ja soovitanud ka professionaalsed kokad.

PROGRAMMID

- MULTI (KÄSITSIVALIKUD)
- HAUTAMINE
- AEGLANE KÜPSETAMINE
- LIHA
- KÜPSETISED
- AHJUROAD
- PASTA
- PITSA
- AURUTAMINE
- PRAADIMINE
- PILAFF
- RIIS / TERAVILI
- PIIMAGA PUDER
- KAERAHARBEPUDER
- JOGURT
- MOOS
- SUPP
- TATAR
- MARJAVIIN
- LEIB
- FRITTIMINE
- STERILISEERIMINE
- PASTÖRISEERIMINE
- SOOJENDAMINE

Stollar suhtub turvalisusküsimustesse väga tõsiselt ning lähtub oma toodangu väljatöötamisel ja valmistamisel tarbija turvalisuse nõuetest. Siiski palume olla kõigi elektriseadmete kasutamisel ettevaatlik ja järgida allpool antud juhiseid.

OLULISED OHUTUSMEETMED

ENNE SEADME KASUTUSEVÕTTU TULEB JUHEND LÄBI LUGEDA JA EDASPIDISEKS ALLES HOIDA.

- Lugege enne seadme kasutuselevõttu kõik juhised tähelepanelikult läbi ja hoidke edaspidiseks alles.
- Eemaldage enne seadme kasutuselevõttu ettevaatusabinõusid järgides kõik pakendid ja sildid.
- Väikelaste lämbumisohu eest kaitsmiseks eemaldage ettevaatusabinõusid järgides multikeetja toitepistikut kaitsev ümbris.
- Ärge asetage sisselülitatud multikeetjat laua ega pingi peale. Pind peab olema sile, puhas ja kuiv.
- Ärge asetage multikeetjat kuuma gaasi- või elektritripliidi peale ega lähedusse, samuti kohta, kus see võib kokku puutuda kuuma praehajuga.
- Ärge asetage seadet tihedasti vastu seina ega vastu kuumatundlikke materjale, riidet või kardinaid.
- Ärge kasutage multikeetjat valamu abipinnal.
- Kontrollige enne kasutamist, kas multikeetja on õigesti kokku pandud. Järgige käesolevas juhendis esitatud suuniseid.
- Seade läheb töö käigus kuumaks! Ärge puudutage selle korpust, keedunõud ega metalloosi töö ajal paljaste kätega, vaid kasutage alati köögi-kindaid. Ärge kummarduge kaane avamise ajal keetja kohale.
- Ärge katke töötavat multikeetjat käteräti ega muu kattega. Ärge kasutage seadet toiduainete ega esemete hoidmiseks.
- Veenduge enne seadme puhastamist, et see on elektrivõrgust lahti ühendatud. Kasutage puhastamiseks mitteabrasiivseid puhastusvahendeid.

OLULISED ELEKTRISEADMETE KASUTAMISE TURVAEESKIRJAD

- Kerige toitejuhe enne kasutamist täiesti lahti.
- Elektrilöögi vältimiseks ei tohi keetjat, toitejuhet ega -pistikut kasta vette ega muusse vedelikku.
- Ärge jätke toitejuhet üle servade rippuma, ega laske sellel vastu kuuma pinda puutuda ega sõlme minna.
- Piiratud füüsiliste või vaimsete võimetega või ilma vastava kogemuse või teadmisteta isikud (sealhulgas lapsed) ei tohi multikeetjat kasutada ilma vastutava isiku järelevalveta.
- Kontrollige multikeetjat regulaarselt. Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe, -pistik või muu osa on kahjustada saanud, vaid viige see kontrolliks ja/või remondiks lähimasse Stollari esindusse.
- Igasugune teenindus (v.a puhastamine) tuleb jätta Stollari volitatud esinduse hooleks.
- Multikeetja on mõeldud ainult olmekasutuseks ja selle mittesihipärane kasutamine on keelatud. Seadet ei tohi kasutada liikuvras transpordivahendis ega paadis. Kasutage keetjat ainult siseruumis. Mittesihipärane kasutamine võib kaasa tuua trauma.
- Elektriseadmete kasutamisel soovitame paigaldada täiendavaks kaitseks rikkevoolukaitse (kaitselüliti). Soovitame kasutada multikeetja toiteahelas mitte üle 30 mA kaitset. Pidage nõu elektrikuga.

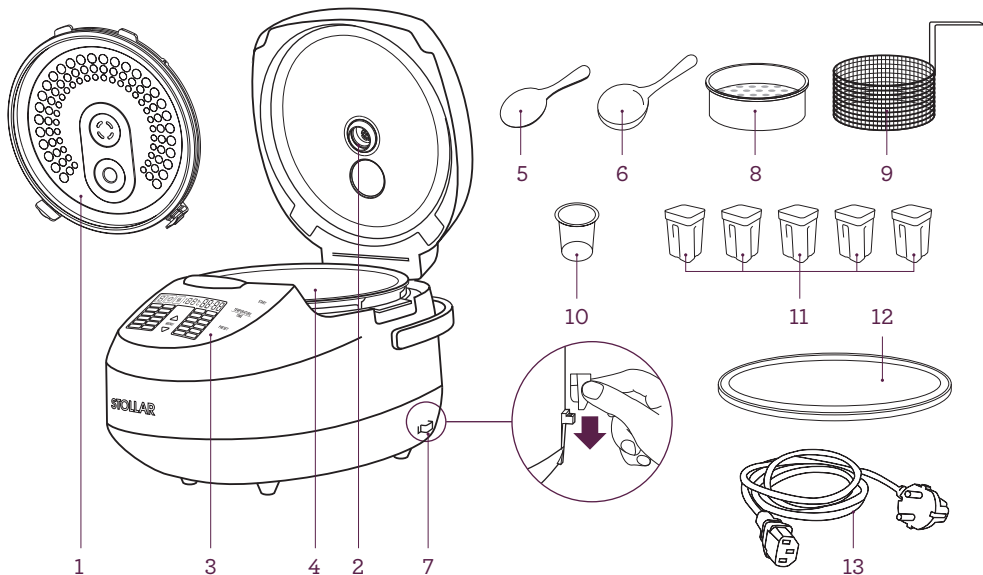


TÄHELEPANU!

Seade läheb töö ajal kuumaks!

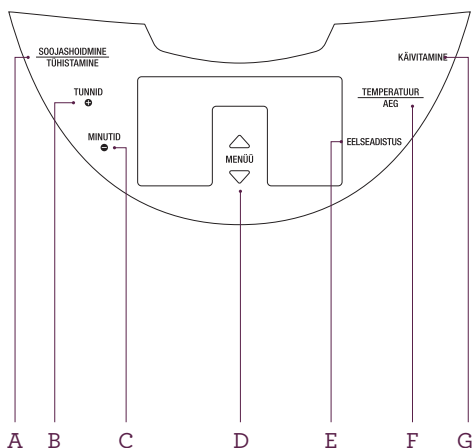
KIRJELDUS

Multikeetja Stollar Multi Cooker BMC 650 EE



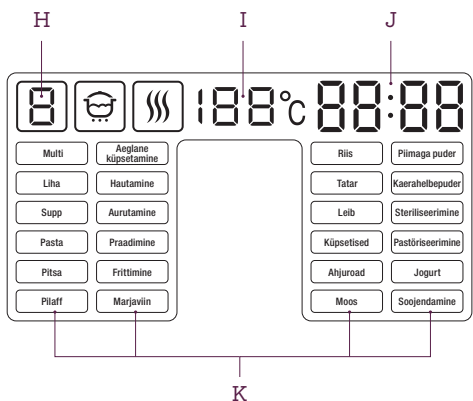
- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 1. Kaas | 7. Lusika / laba hoidik |
| 2. Auruklapp | 8. Aurutusnõu |
| 3. Ekraaniga juhtpaneel | 9. Praadimiskorv |
| 4. Ärakäiv kauss | 10. Mõõduklaas |
| 5. Laba | 11. Jogurtiklaasid |
| 6. Lusikas | 12. Kausi kaas |
| | 13. Toitejuhe |

Tootjal on õigus tootearenduse käigus toote disaini, komplekteeritust ja tehnilisi omadusi ette teematamata muuta.



JUHTPANEEL

- SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE** – valmisroogade temperatuuri hoidmise funktsiooni näidik; soojendusrežiimi sisse- ja väljalülitamine; kõigi programmide ja häälestuste tühistamine.
- TUNNID/+** – tundide valimine kellaaja seadistamisel, käivitusaja edasi lükkamisel ja valmistusaja taimeriga seadistamisel.
- MINUTID** – minutite valimine kellaaja seadistamisel, käivitusaja edasi lükkamisel ja valmistusaja taimeriga seadistamisel.
- MENÜÜ** – automaatse toiduvalmistusprogrammi valimine.
- EELSEADISTUS** – kellaaja seadistamise režiimi sisestamine; taimeri valimine seadme viitajaga käivituseks.
- TEMPERATUUR/AEG** – toiduvalmistamisprogrammi temperatuuri valimine programmi MULTI puhul.
- KÄIVITAMINE** – määratud toiduvalmistamisprogrammi sisselülitamine, temperatuuri hoidmise funktsiooni väljalülitamine ajal, kui programm töötab.



MULTIKEETJA STOLLAR MULTI COOKER BMC 650 EE EKRAAN

- Toiduvalmistamise oleku näidik
- Temperatuurinäidik
- Kellaaja näidik / Valmistusaja näidik
- Valitud toiduvalmistamisprogrammi näidik

KASUTUSJUHEND

Stollar Multi Cooker BMC 650 EE

ENNE KASUTUSELEVÖTTU

Asetage multikeetja kõvale tasasele horisontaalpinnale. Jälgige, et väljuv kuum aur pääseks takistamata seadme kaane küljes olevast väljalaskeklapist välja ega läheks vastu tapeeti, tekstiilist katteid, elektriseadmeid ega muid esemeid, mida kõrge niiskus või temperatuur kahjustada võivad.

Kontrollige enne toiduvalmistamist, ega multikeetja (sealhulgas kaane) välis- ega sisepindadel ole kahjustusi, kriimustusi ega muid defekte. Nõu ja küttekeha vahele ei tohi olla jäänud kõrvalisi objekte.

TUNNI MÄÄRAMINE

1. Ühendage multikeetja vooluvõrku. EELSEADISTUS-nuppu 3 sekundit all hoides hakkab ekraanil vilkuma minutinäit.
2. Määrake MINUTID-nuppu abil 1-minutise sammuga minutiväärtus. Minuti määramiseks vajutage TUNNID-nuppu, pärast mida hakkab ekraanil vilkuma tunninäit.
3. Määrake TUNNID-nuppu abil 1-minutise sammuga tunniväärtus.
4. Kellaaja määramiseks vajutage SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE-nuppu või oodake mõni sekund. Ajanäit lõpetab vilkumise ja sisestatud näidud jäävad seadme mällu.
5. Uue kellaaja määramiseks läbige kirjeldatud sammud veel kord.

NB!

- Valmistusaja määramisel tuleb arvesse võtta juba valitud toiduvalmistamisprogrammi häälestusvahemikku ja seadistuse sammu, mida näetetehaseadistuste tabelist (vt lk 101).
- Kõikides programmides käivitub seadistatud valmistusaja lugemine alles siis, kui seade väljub vastava programmi temperatuurirežiimist. Näiteks kui külma vee sissevalamisel on programmi Aurutamine puhul toiduvalmistamise aeg 5 minutit, algab aja nullini lugemine alles pärast vee keemaminekut ja piisava aurukoguse tekkimist mahutis.
- Programmis PASTA käivitub seadistatud valmistusaeg pärast vee keemaminekut ja helisignaali (vt lk 84).
- Multikeetja Stollar BMC 650 EE mälu ei sõltu vooluvõrgus olekust. Toite ajutise kadumise korral seadistused, sealhulgas viiteajaga käivituse funktsioon, säilivad.

VALMISTUSAJA MÄÄRAMINE

Multikeetja Stollar BMC 650 EE iga programmi jaoks vaikimisi määratud aega saab muuta.

Muudatuse samm ja sisestatava ajaväärtuse vahemik sõltub programmist.

1. MINUTID-nuppu vajutades hakkab vilkuma minutinäit. Määrake MINUTI-nupu abil minitiväärtus.
2. TUNNID-nuppu vajutades hakkab vilkuma tunninäit. Määrake TUNNI-nuppu vajutades tunniväärtus.
3. Pärast valmistusaja määramist (ekraan jääb vilkuma) liikuge vastavalt valitud programmile järgmise etapi juurde. Tehtud seadistuste muutmiseks vajutage SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE-nuppu (seejärel tuleb kogu toiduvalmistamisprogramm uuesti sisestada).

FUNKTSIOON EELSEADISTUS

Funktsioon võimaldab määrata täpse aja, mille jooksul automaatne toiduvalmistamisprogramm peab täidetud olema. Valmistusaega saab valida 1-minutilise sammuga vahemikus 0 minutit kuni 24 tundi. Seadmel on kaks sõltumatut taimerit, mis võimaldavad kõige sagedamini kasutatavat aega meeles pidada.

Kui toidu koostises on piima- või muid kiirestirikevaid tooteid (munad, värske piim, liha, juust vms), ei soovitata viiteajaga käivituse funktsiooni puhul pikka ooteaega valida.

TAIMERI SEADISTAMINE

Automaatse toiduvalmistamisprogrammi või temperatuuri- ja ajaseadistuste valimise järel saab täpselt määrata toidu valmimise aja (24-tunni ulatuses). Selleks:

1. Valige automaatne toiduvalmistamisprogramm.
2. Vajutage nuppu EELSEADISTUS.
3. Taimeri aja seadistamisrežiimi aktiveerimiseks vajutage nuppu TUNNID või MINUTID ning tunninäit hakkab vilkuma.
4. Seadistage nupu TUNNID abil soovitud tundide arv. Seadistuse samm on 1 tund.

5. Vajutage uuesti nuppu MINUTID, et aktiveerida taimeri aja seadistamisrežiim. Seadistada saab 1 minuti kaupa.

6. Seadistamise lõpus vajutage nuppu KÄIVITAMINE.

7. Määratud ajal saab toit valmis ja programmi lõpus lülitub sisse toidu automaatne soojashoidmine.

Eelseadistusfunktsioon EELSEADISTUS on kasutatav kõikide programmide korral (välja arvatud pastatoodete programm PASTA).

Viiteajaga käivituse taimeri seadistamisel tuleb arvesse võtta, et valmistusaja reguleerimist nõudvate programmide puhul algab ajaarvestus alles ettenähtud temperatuuri saavutamisel.

VALMISROOGADE TEMPERATUURI HOIDMISE FUNKTSIOON (SOOJASHOIDMINE)

See funktsioon käivitub automaatselt koos valitud valmistusprogrammiga ja hoiab toitu pärast valmistusprogrammi lõppu 24 tundi soojas (70°-75°C). Sisselülitatud automaatse soojendamise puhul süttib SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE-nupu märgutuli ja programmi lõpus algab ekraanil antud režiimi puhul ettenähtud aja loendamine.

Automaatse soojendamise saab vajadusel sisse lülitada ka käsitsi nupust SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE.

Toiduvalmistamise ajal automaatse soojendamise funktsiooni välja lülitamiseks vajutage KÄIVITAMINE-nuppu.

Automaatse soojendamise väljalülitamiseks töö ajal vajutage nuppu SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE. Nupu märgutuli kustub ja aja nullini lugemine ekraanil katkeb.

PROGRAMM MULTI (KÄSITSIVALIKUD)

See programm on mõeldud erinevatepraktiliselt igasuguste roogade valmistamiseks kasutaja poolt sisestatudavate temperatuuri- ja ajaparametrite alusel. Tänu MULTI-funktsioonile (käsitsivalikud) asendab multikeetja Stollar BMC 650 EE teie köögis tervet rida seadmeid nagu praeahi, pliit, fritteüür, aurukeetja ja paljud muud. Seadmega on võimalik toidu (juurviljad, kala, liha) valmistusaega on võimalik valida.

Temperatuurivahemikku saab muuta 5 °C sammude kaupaga vahemikus 40–160 °C muuta.

Ajavahemikku saab muuta vahemikus 5 minutit kuni 12 tundi:

minutite intervall - 1 minut,
tundide intervall - 1 tund.

1. Asetage toiduained ühtlaselt kaussi ja pange kauss seadme korpusesse. Kontrollige, et kauss oleks tihedasti kütteelemendi vastas. Kaas peab sulguma klõpsatusega.
2. ÜhendageLülitage seadme pistik pistikupessa elektrivõrku.
3. Valige ülemise või alumise MENÜÜ-nupu abil programm KÄSITSI HÄÄLESTAMINE.
4. Süttib programmi etapi seadistamise näidik. Vajadusel määrake TUNNI- või MINUTI-nuppude abil programmietapi järjekorranumber.
5. Valige TEMPERATUURI- | AEG-nuppude

abil retseptis ette nähtud temperatuur.

Toiduvalmistamise temperatuuri saab valida 5 °C sammude kaupaga vahemikus 40 °C kuni 160 °C. Vaikimisi valitudon temperatuur on 120 °C.

6. MULTI programmi puhul on toiduvalmistamise temperatuur vaikimisi valitud aeg 5 minutit. Vajutage TEMPERATUURI- | AEG-nuppu ja määrake vajadusel TUNNI- või MINUTI-nupu abil programmi tööaeg (vt lk 79).
7. Järgmise etapi programmeerimiseks vajutage uuesti TEMPERATUURI- |AEG-nuppu.
8. Vajadusel määrake viiteajaga käivituse aeg (vt lk 79).
9. Äntud režiimis töö alustamiseks vajutage KÄIVITAMINE-nuppu. Süttib nupu näidik. Ettenähtud töötemperatuuri saavutamisel algab valitud programmi täitmine ja tööaja nullini lugemine.
10. Sisselülitatud SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE näidik osutab, et programmi lõpus lülitub sisse toidu automaatsne soojendamise funktsioonine.
11. Programmi lõpus kõlab signaal ja lülitub sisse toidu automaatsne soojendamise funktsioonius lülitub sisse.
12. Toiduvalmistamisprotsessi katkestamiseks või sisestatud programmi muutmiseks vajutage SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE nuppu. Automaatse soojendamiseuse funktsiooni väljalülitamiseks toiduvalmistamise ajal vajutage KÄIVITAMINE-nuppu.

SOOVIUSLIK TEMPERATUURIVALIK PROGRAMMI MULTI PUHUL

Töötetemperatuur	Valmistussoovitus (vt retseptiraamatut)
40°C	Jogurti tegemiseks ja taina kergitamiseks
60°C	Aeglaseks toiduvalmistamiseks, pastöriseerimiseks ning roheline tee ja lastetoidu jaoks
80°C	Aeglaseks toiduvalmistamiseks, kohupiima ja hõõgveini valmistamiseks
100°C	Bese ja moosi jaoks
120°C	Koodi ja hautatud liha jaoks
140°C	Suitsutamiseks, valmistoitude praadimisel krõbeda kooriku saamiseks
160°C	Friikartulite jaoks

PROGRAMM HAUTAMINE

Kasutatakse liha hautamiseks, samuti süldi ja pikaajalist kuumtöötlemist vajavate toitude valmistamiseks. Valmistusaega saab valida 30-minutilise sammuga vahemikus 2 tundi 30 minutit kuni 8 tundi.

1. Mõõtkke toiduained retsepti järgi välja ja pange kaussi. Jälgige, et kõik komponendid (ka vedelik) oleks kausi siseküljel oleva skaala 3,0 liitri märgist madalamal.
2. Pange kaus seadmesse nii, et see oleks tihedasti küttekeha vastas. Sulgege kaas klõpsatusega.
3. Ühendage seade vooluvõrku.
4. Vajutage ülemist või alumist MENÜÜ-nuppu ja valige noole abil programm HAUTAMINE.
5. Vaikimisi kestab programm kaks tundi. Vajadusel saab soovitud valmistusaja seadistada nuppude TUNNID ja MINUTID abil.
6. Vajadusel määrake töö alustamise hetk viiteajaga (vt lk 79).
7. KÄIVITAMINE-nupule vajutades süttib nupu märgutuli. Valitud toiduvalmistamisprogramm käivitub ja ettenähtud töötemperatuuri saavutamisel algab tööaja nullini lugemine.
8. Kui SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE funktsiooni näidik põleb, lülitub programmi lõpus sisse toidu automaatne soojendus.
9. Programmi lõpus kõlab helisignaali ja sisse lülitub toidu automaatne soojendus.
10. Toiduvalmistamise katkestamiseks või sisestatud programmi muutmiseks vajutage SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE nuppu. Kui soovite automaatse soojenduse funktsiooni toiduvalmistamise ajal välja lülitada, vajutage KÄIVITAMINE-nuppu.
 - Kui tulemus ei vastanud ootustele, leiate vastused tekkinud küsimustele ja näpunäiteid peatükist „Soovitusi toiduvalmistamiseks“ (vt lk 104).

PROGRAMM AEGLANE KÜPSETAMINE

Aeglane toiduvalmistamine kujutab endast ühte parimat sooja toidu valmistamise viisi. Aeglaseks valmistamiseks sobib peaaegu iga retsept – võtke lihtsalt kaks korda vähem vedelikku ja pikendage valmistusaega. Valmistusaega saab valida vahemikus 1 tund kuni 8 tundi, 10-minutiste sammude kaupa. Kanaliha või väikesteks tükkideks lõigatud liha on parem valmistada 3–4 tundi 85 °C temperatuuril. Suuri lihatükke, näiteks lambakintsu on parem valmistada 6–8 tundi 65 °C temperatuuril.

MÄRKUS

Näidetes antud valmistusaeg võib sõltuvalt koostisosade kogusest muutuda.

TOIDUAINETE TÖÖTLEMINE ENNE AEGLAST VALMISTAMIST

Liha

Kasutage ainult värsket liha. Eemaldage nähtav rasv. Võimaluse korral kasutage ilma nahata kanaliha, sest hautamise käigus tekib sulanud rasvast vedelikku juurde.

Küpsetamiseks lõigake lihakuubikud 4–5 cm suuruseks. Aeglane valmistamine võimaldab kasutada kõvemaid tükke. Liha võib valmistada koos kontidega – see annab toidule lisaaroomi ja aitab säilitada liha pehmust. Mahlasuse säilitamiseks võib liha eelnevalt pannil praadida. Nii väheneb ühtlasi ka rasvasisaldus.

Juurviljad

Juurvili lõigatakse ühtlase valmimise tagamiseks ühesuurusteks tükkideks. Juurviljad valmivad tavaliselt kauem kui liha, seetõttu asetatakse need kausi põhja. Enne aeglast valmistamist võib juurvilju 2–3 minutit kaane all praadida. Külmutatud juurviljad tuleb enne teistele toiduainetele lisamist üles sulatada.

1. Asetage toiduained ühtlaselt kaussi ja tõstke kauss seadme korpusesse. Jälgige, et kõik toiduained oleks vedelikuga kaetud ja kauss korralikult küttekeha vastas. Sulgege kaas klõpsatusega.
 2. Ühendage seade vooluvõrku.
 3. Vajutage ülemist või alumist MENÜÜ-nuppu ja valige noole abil programm AEGLANE KÜPSETAMINE.
 4. Vaikimisi valitud valmistusaeg programmiga AEGLANE KÜPSETAMINE on 5 tundi. Vajadusel saab soovitud valmistusaja seadistada nuppude TUNNID ja MINUTID abil (vt lk 79).
 5. Vajadusel määrake viiteajaga käivitus (vt lk 79).
 6. Vaikimisi valitud temperatuur on esimesel tunnil 45 °C, teisel tunnil 65 °C, kolmandal tunnil 85 °C ja neljandal tunnil 95 °C.
 7. KÄIVITAMISE-nupule vajutades süttib vastav märgutuli, programm käivitub ja ettenähtud temperatuuri saavutamisel algab aja nullini lugemine.
 8. Kui SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE näidik põleb, lülitub programmi lõpus sisse toidu automaatne soojendus.
 9. Programmi lõpus kõlab helisignaal ja sisse lülitub toidu automaatne soojendus.
 10. Toiduvalmistamise katkestamiseks või sisestatud programmi muutmiseks vajutage SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE nuppu. Kui soovite automaatse soojenduse funktsiooni toiduvalmistamise ajal välja lülitada, vajutage KÄIVITAMINE-nuppu.
- Parema tulemuse saamiseks ei tohi kaant aeglase toiduvalmistamise käigus avada.

PROGRAMM LIHA

See programm on mõeldud liha valmistamiseks. Valmistusaega saab valida vahemikus 2–8 tundi, 1-tunniste sammude kaupa.

1. Mõõtkte toiduained retsepti järgi välja ja pange kaussi. Jälgige, et kõik komponendid (ka vedelik) oleks kausi siseküljel oleva skaala 3,0 liitri märgist madalamal.
2. Pange kauss seadmesse nii, et see oleks tihedasti küttekeha vastas. Sulgege kaas klõpsatusega.
3. Ühendage seade vooluvõrku.
4. Vajutage ülemist või alumist MENÜÜ-nuppu ja valige noole abil programm LIHA.
5. Vaikimisi valitud valmistusaeg programmiga LIHA on 6 tundi. Vajadusel saab soovitud valmistusaja seadistada nuppude TUNNID ja MINUTID abil (vt lk 79).
6. Vajadusel määrake viiteajaga käivitus (vt lk 79).
7. KÄIVITAMINE-nupule vajutades süttib nupu märgutuli. Valitud toiduvalmistamisprogramm käivitub ja ettenähtud töötemperatuuri saavutamisel algab tööaja nullini lugemine.
8. Kui SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE näidik põleb, lülitub programmi lõpus sisse toidu automaatne soojendus.
9. Programmi lõpus kõlab helisignaali ja sisse lülitub toidu automaatne soojendus.
10. Toiduvalmistamise katkestamiseks või sisestatud programmi muutmiseks vajutage SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE nuppu. Kui soovite automaatse soojenduse funktsiooni toiduvalmistamise ajal välja lülitada, vajutage KÄIVITAMINE-nuppu.

PROGRAMM KÜPSETISED

Programmi kasutatakse küpsetamiseks (keeks, biskviidid, pirukad). Valmistusaega saab 10-minutilise sammuga 30 minutist 4 tunnini muuta.

1. Mõõtkte toiduained retsepti järgi välja ja tõstke kaussi. Jälgige, et kõik komponendid (ka vedelik) oleks kausi siseküljel oleva skaala 3,0 liitri märgist madalamal.
2. Pange kauss seadmesse nii, et see oleks tihedasti küttekeha vastas. Sulgege kaas klõpsatusega.
3. Ühendage seade vooluvõrku.
4. Vajutage ülemist või alumist MENÜÜ-nuppu ja valige noole abil programm KÜPSETISED
5. Vaikimisi kestab programm KÜPSETISED 1 tunni. Vajadusel saab soovitud valmistusaja seadistada nuppude TUNNID ja MINUTID abil (vt lk 79).
6. Vajadusel määrake viiteajaga käivitusaeg (vt lk 79).
7. KÄIVITAMINE-nupule vajutades süttib nupu märgutuli, programm käivitub ja ettenähtud temperatuuri saavutamisel algab aja nullini lugemine.
8. Kui SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE näidik põleb, lülitub programmi lõpus sisse toidu automaatne soojendus.
9. Programmi lõpus kõlab helisignaali ja sisse lülitub toidu automaatne soojendus.
10. Toiduvalmistamise katkestamiseks või sisestatud programmi muutmiseks vajutage SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE nuppu. Kui soovite automaatse soojenduse funktsiooni toiduvalmistamise ajal välja lülitada, vajutage KÄIVITAMINE-nuppu.
 - Biskviidi valmisolekut saab kontrollida puutiku abil. Kui tainas enam tikku külge ei jää, ongi biskviit valmis.
 - Kui tulemus ei vastanud ootustele, leiate vastused tekkinud küsimustele ja näpunäiteid peatükist „Soovitusi toiduvalmistamiseks“ (vt lk 104).

PROGRAMM AHJUROAD

Programmi kasutatakse leiva küpsetamiseks. Valmistusaega saab valida 5-minutilise sammuga 10 minutist kuni 4 tunni.

1. Mõõtke toiduained retsepti järgi välja ja tõstke kaussi. Jälgige, et kõik komponendid (ka vedelik) oleks kausi siseküljel oleva skaala 3,0 liitri märgist madalamal.
2. Pange kauss seadmesse nii, et see oleks tihedasti küttekeha vastas. Sulgege kaas klõpsatusega.
3. Ühendage seade vooluvõrku.
4. Vajutage ülemist või alumist MENÜÜ-nuppu ja valige noole abil programm AHJUROAD
5. Vaikimisi valitud valmistusaeg programmiga AHJUROAD on 30 minutit. Vajadusel saab soovitud valmistusaja seadistada nuppude TUNNID ja MINUTID abil (vt lk 79).
6. Vajadusel määrake viiteajaga käivitusaeg (vt lk 79).
7. KÄIVITAMISE-nupule vajutades süttib nupu märgutuli, programm käivitub ja ettenähtud temperatuuri saavutamisel algab aja nullini lugemine.
8. Kui SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE näidik põleb, lülitub programmi lõpus sisse toidu automaatne soojendus.
9. Programmi lõpus kõlab helisignaali ja sisse lülitub toidu automaatne soojendus.
10. Toiduvalmistamise katkestamiseks või sisestatud programmi muutmiseks vajutage SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE nuppu. Kui soovite automaatse soojenduse funktsiooni toiduvalmistamise ajal välja lülitada, vajutage KÄIVITAMINE-nuppu.



TÄHELEPANU!

*Programmi lõpus on kauss väga kuum!
Kasutage köögikindaid!*

PROGRAMM PASTA

Kasutatakse pastatoodete, pelmeenide jms ning munade ja viinerite valmistamiseks. Valmistusaega saab valida 1-minutilise sammuga 8 - 20 minutini. Programm näeb ette vee eelnevat keemaajamist, mille järel kõlab helisignaali, andes märku, et on aeg lisada koostisosad. Viiteajaga käivituse funktsiooni selle programmi puhul kasutada ei saa.

1. Mõõtke toiduained retsepti järgi välja ja tõstke kaussi. Jälgige, et kõik komponendid (ka vedelik) oleks kausi siseküljel oleva skaala 3,0 liitri märgist madalamal. Jälgige, et kauss oleks tihedasti küttekeha vastas. Sulgege kaas klõpsatusega.
2. Ühendage seade vooluvõrku,
3. Vajutage ülemist või alumist MENÜÜ-nuppu ja valige noole abil programm PASTA.
4. Vaikimisi kestab programm PASTA 8 minutit. Vajadusel saab soovitud valmistusaja seadistada nuppude TUNNID ja MINUTID abil (vt lk 79).

5. Vajutage KÄIVITAMISE-nuppu. Pärast vee keemaminekut kõlab viis korda helisignaali, mis annab teada, et on aeg keevasse vette pasta lisada. Avage ettevaatlikult kaas, asetage pasta kaussi keevasse vette ja sulgege kaas klõpsuga. Seejärel valitud toiduvalmistamisprogramm käivitub ja algab töötaja nullini lugemine.
6. Kui SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE näidik põleb, lülitub programmi lõpus sisse toidu automaatne soojendus.
7. Programmi lõpus kõlab helisignaali ja sisse lülitub toidu automaatne soojendus.
8. Toiduvalmistamise katkestamiseks või sisestatud programmi muutmiseks vajutage SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE nuppu. Kui soovite automaatse soojenduse funktsiooni toiduvalmistamise ajal välja lülitada, vajutage KÄIVITAMINE-nuppu.
 - Mõnede toitute (makaronid, pelmeenid jms) puhul tekib vaht, mille üle serva tuleku vältimiseks võib kaane ära võtta.
 - Kui tulemus ei vastanud ootustele, leiate vastused tekkinud küsimustele ja näpunäiteid peatükist „Soovitusi toiduvalmistamiseks“ (vt lk 104).

PROGRAMM PITSA

See programm on mõeldud pitsa valmistamiseks. Valmistusaega saab valida 5-minutilise sammuga 20 minutit kuni 2 tunnini.

1. Mõõtke toiduained retsepti järgi välja ja tõstke kaussi.
2. Pange kauss seadmesse nii, et see oleks tihedasti küttekeha vastas. Sulgege kaas klõpsatusega.
3. Ühendage seade vooluvõrku,
4. Vajutage ülemist või alumist MENÜÜ-nuppu ja valige noole abil programm PITSA
5. Vaikimisi kestab programm PITSA 20 minutit. Vajadusel saab soovitud valmistusaja valida nuppude TUNNID ja MINUTID abil (vt lk 79).
6. Vajadusel määrake viiteajaga käivitusaeg (vt lk 79).
7. KÄIVITAMISE-nupule vajutades süttib nupu märgutuli, programm käivitub ja ettenähtud temperatuuri saavutamisel algab aja nullini lugemine.
8. Kui SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE näidik põleb, lülitub programmi lõpus sisse toidu automaatne soojendus.
9. Programmi lõpus kõlab helisignaali ja sisse lülitub toidu automaatne soojendus.
10. Toiduvalmistamise katkestamiseks või sisestatud programmi muutmiseks vajutage SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE nuppu. Kui soovite automaatse soojenduse funktsiooni toiduvalmistamise ajal välja lülitada, vajutage KÄIVITAMINE-nuppu.

PROGRAMM AURUTAMINE

See programm on mõeldud köögiviljade, liha, kala, dieetroogade ning taime- ja imikutoitude aurutamiseks. Valmistusaega saab valida 5 minutist kuni 1,5 tunnini, 1-minutiste sammude kaupa.

1. Valage kaussi 0,6–1 liitrit vett. Asetage aurutamislõõdu kaussi.
2. Valmistage toiduained ette, peske, lõigake tükkideks ja asetage kausiga seadmesse nii, et kauss oleks tihedasti küttekeha vastas.
3. Sulgege kaas (kuulda peab olema klõpsatus) ja ühendage seade vooluvõrku.
4. Vajutage ülemist või alumist MENÜÜ-nuppu ja valige noole abil programm AURUTAMINE
5. Vaikimisi valitud valmistusaeg programmiga AURUTAMINE on 15 minutit. Vajadusel saab soovitud valmistusaja seadistada nuppude TUNNID ja MINUTID abil (vt lk 79).
6. Vajadusel määrake viiteajaga käivituse (vt lk 79).
7. KÄIVITAMISE-nupule vajutades süttib nupu märgutuli. Valitud toiduvalmistamisprogramm käivitub ja ettenähtud töötemperatuuri saavutamisel algab töötaja nullini lugemine.
8. Kui SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE näidik põleb, lülitub programmi lõpus sisse toidu automaatne sooendus.

ERINEVATE TOIDUAINETE AURUTAMISE AEG

Toiduaine	Kaal / kogus	Vee kogus	Toiduvalmistamise aeg
Sea- / loomafilee (kuubikud 1,5 × 1,5 cm)	500 g	0,5 l	20–30 min
Lambafilee (kuubikud 1,5 × 1,5 cm)	500 g	0,5 l	30 min
Kanafilee (kuubikud 1,5 × 1,5 cm)	500 g	0,5 l	15 min
Frikadellid	180 g (6 tk)	0,5 l	10–15 min
Kotletid	450 g (3 tk)	0,5 l	10–15 min
Kala (filee)	500 g	0,5 l	10 min
Salatikrevetid (puhastatud, keedetud ja külmutatud)	500 g	0,5 l	5 min
Kartul (kuubikud 1,5 × 1,5 cm)	500 g	0,5 l	20 min
Kartul (terve)	600 g (4 tk)	0,5 l	35–40 min
Porgand (kuubikud 1,5 × 1,5 cm)	500 g	0,5 l	30 min
Punapeet (kuubikud 1,5 × 1,5 cm)	500 g	0,5 l	1 tund 20 min
Suvikõrvits (viilutatud)	350 g	0,5 l	15 min
Brokoli	250 g	0,5 l	10 min
Juurviljad (värskelt külmutatud)	500 g	0,5 l	15 min
Muna aurutamine	3 tk	0,5 l	10 min

MÄRKUS

Arvestage, et tegemist on soovitustega. Tegelik aeg võib soovitatust erineda, sõltudes konkreetse toiduaine kvaliteedist ja teie maitse-eelistustest.

9. Programmi lõpus kõlab helisignaal ja sisse lülitub toidu automaatne soojendus.
10. Toiduvalmistamise katkestamiseks või sisestatud programmi muutmiseks vajutage SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE nuppu. Kui soovite automaatse soojenduse funktsiooni toiduvalmistamise ajal välja lülitada, vajutage KÄIVITAMINE-nuppu.
 - Kui te ei kasuta automaatset ajavalikut, lähtuge aja valimisel toiduainete aurutamise soovituslike aegade tabelist (vt lk 86).
 - Kui soovitud tulemust ei saavutatud, leiate vastused tekkinud küsimustele ja mõned soovitud peatükist “Soovitusi toiduvalmistamiseks” (vt lk 104).

PROGRAMM PRAADIMINE

Seda programmi soovitakse kõõgiviljade, liha ja kala praadimiseks. Valmistusaega saab valida käsitsi 10 minutit kuni 1 tunnini, 5-minutiste sammude kaupa.

1. Valmistage toiduained ette, peske, lõigake tükkideks ja asetage kausiga seadmesse nii, et kauss oleks tihedasti küttekeha vastas. Lisage retsepti järgi õli.
2. Ühendage seade vooluvõrku.
3. Vajutage ülemist või alumist MENÜÜ-nuppu ja valige noole abil programm PRAADIMINE
4. Vaikimisi valitud valmistusaeg programmiga PRAADIMINE on 30 minutit. Vajadusel saab soovitud valmistusaega seadistada nuppude TUNNID ja MINUTID abil (vt lk 79).
5. Seejärel vajutage nuppu TEMPERATUUR, mille abil saate seadistada soovitud temperatuuri. Temperatuuri on võimalik valida vahemikus 100–160 °C, 20-kraadiste sammude kaupa. Vaikimisi valitud temperatuur on 140 °C.
6. KÄIVITAMISE-nupule vajutades süttib nupu märgutuli. Valitud toiduvalmistamisprogramm käivitub ja ettenähtud töötemperatuuri saavutamisel algab tööaja nullini lugemine.
7. Kui SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE näidik põleb, lülitub programmi lõpus sisse toidu automaatne soojendus.
8. Programmi lõpus kõlab helisignaal ja sisse lülitub toidu automaatne soojendus.
9. Toiduvalmistamise katkestamiseks või sisestatud programmi muutmiseks vajutage SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE nuppu. Kui soovite automaatse soojenduse funktsiooni toiduvalmistamise ajal välja lülitada, vajutage KÄIVITAMINE-nuppu.
 - Põhjakõrbemise vältimiseks soovitame järgida retseptiraamatus toodud soovitusi rooga aeg-ajalt segada.
 - Kuldse kooriku saamiseks soovitame praadida ilma kaaneta.
 - Kui tulemus ei vastanud ootustele, leiate vastused tekkinud küsimustele ja näpunäiteid peatükist „Soovitusi toiduvalmistamiseks“ (vt lk 104).

PROGRAMM PILAFF

Seda programmi soovitatakse pilafi valmistamiseks. Valmistusaega saab valida vahemikus 20 minutit kuni 2 tundi, 5-minutiste sammude kaupa.

1. Asetage toiduained ühtlaselt kaussi ja tõstke kauss seadme korpusesse. Jälgige, et kõik toiduained oleks vedelikuga kaetud ja kauss korralikult küttekeha vastas. Sulgege kaas klõpsatusega.
2. Ühendage seade vooluvõrku.
3. Vajutage ülemist või alumist MENÜÜ-nuppu ja valige noole abil programm PILAFF
4. Vaikimisi valitud valmistusaeg programmiga PILAFF on 1 tund. Vajadusel saab soovitud valmistusaja seadistada nuppude TUNNID ja MINUTID abil (vt lk 79).
5. Vajadusel määrake viiteajaga käivitus (vt lk 79).
6. KÄIVITAMISE-nupule vajutades süttib nupu märgutuli. Valitud toiduvalmistamisprogramm käivitub ja ettenähtud töötemperatuuri saavutamisel algab tööaja nullini lugemine.
7. Kui SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE näidik põleb, lülitub programmi lõpus sisse toidu automaatne soojendus.
8. Programmi lõpus kõlab helisignaali ja sisse lülitub toidu automaatne soojendus.
9. Toiduvalmistamise katkestamiseks või sisestatud programmi muutmiseks vajutage SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE nuppu. Kui soovite automaatse soojenduse funktsiooni toiduvalmistamise ajal välja lülitada, vajutage KÄIVITAMINE-nuppu.

PROGRAMM RIIS

Kasutatakse riisi-, tatra- ja sõmera kruubipudru valmistamiseks. Valmistusaega saab valida käsitsi vahemikus 15 minutit kuni 2 tundi, 5-minutiste sammude kaupa.

1. Mõõtke koostisosad retsepti järgi mõõduklaasiga välja.

NÕUANNE

Sisepinna kahjustamise vältimiseks ärge peske riisi ega muid toiduaineid keetja kaasis.

2. Asetage riis (kruubid) ühtlaselt kaussi põhja.
3. Lisage ettenähtud kogus külma vett (vt tabelit lk 982). Jälgige, et kõik komponendid (ka vedelik) oleks kausi siseküljel oleva skaala 3,0 liitri märgist madalamal.
4. Pange kauss seadmesse nii, et see oleks tihedasti küttekeha vastas. Sulgege kaas klõpsatusega.
5. Ühendage seade vooluvõrku.
6. Vajutage ülemist või alumist MENÜÜ-nuppu ja valige noole abil programm RIIS
7. Vaikimisi valitud valmistusaeg programmiga RIIS on 25 minutit. Vajadusel saab soovitud valmistusaja valida nuppude TUNNID ja MINUTID abil (vt lk 79).
8. KÄIVITAMISE-nupule vajutades süttib nupu märgutuli ja programm käivitub.
9. Kui SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE näidik põleb, lülitub programmi lõpus sisse toidu automaatne soojendus.

10. Programmi lõpus kõlab helisignaali ja sisse lülitub toidu automaatne soojendus.
11. Toiduvalmistamise katkestamiseks või sisestatud programmi muutmiseks vajutage SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE nuppu. Kui soovite automaatse soojenduse funktsiooni toiduvalmistamise ajal välja lülitada, vajutage KÄIVITAMINE-nuppu.
- Riis saab pehmem ja maitsvam, kui see esimese pooltunni jooksul automaatse soojenduse režiimis läbi segada.
 - Kui tulemus ei vastanud ootustele, leiate vastused tekkinud küsimustele ja näpunäiteid peatükist „Soovitusi toiduvalmistamiseks“ (vt lk 104).

RIISI VALMISTAMINE

Järgmistes tabelites on mõõtevahendina kasutatud multikeetjaga kaasasolevat mõõteklaasi.

MÄRKUS

Multikeetjaga kaasasoleva mõõteklaasi puhul ei ole tegemist standardse meetermõõdustikus mõõteklaasiga. Üks multikeetja mõõteklaas võrdub 150 g keetmata riisi või 180 ml veega. (Standardne meetermõõdustikus mõõteklaas võrdub 200 g keetmata riisiga). Kui teie mõõteklaas peaks kaotsi minema, kasutage teist klaasi, säilitades sama toiduainete suhte:

Valge riis = 1 mõõteklaasitäis riisi + 1 mõõteklaasitäis vett

Pruun riis = 1 mõõteklaasitäis riis + 1 1/2 mõõteklaasitäit vett

VALGE RIIS

Toores riis	Külm vesi	Ligikaudne valmimisaeg	Keedetud riisi kogus
Mõõteklaasid	Mõõteklaasid	Minutit	Mõõteklaasid
2	2	10 - 12	5
4	4	12 - 15	9
6	6	15 - 20	15
8	8	20 - 25	16

PRUUN RIIS

Toores riis	Külm vesi	Ligikaudne valmimisaeg	Keedetud riisi kogus
Mõõteklaasid	Mõõteklaasid	Minutit	Mõõteklaasid
2	3	25 - 30	5
4	6	30 - 40	10
6	9	40 - 45	15

MUUD RIISILIIGID

Pikantne riis

Valmistage riis multikeetjas retsepti järgi, asendades vee sama koguse kana-, looma- või juurviljapuljongiga.

Magus riis

Valmistage riis multikeetjas retsepti järgi, asendades pool vett õuna-, apelsini- või ananassimahlagaga. Põhjakõrbemise vältimiseks ei soovitata keeta riisi piima ega koorega.

Safranriis

Lisage riisi valmistades igale 2 mõõteklaasitäiele veele $\frac{1}{4}$ teelusikatäit safranipulbrit. Segage hoolikalt läbi! Edasi toimige tabelis valge riisi kohta antud soovitude kohaselt.

Arborio

Arborio on sageli risoto valmistamiseks kasutatava lühiteralise riis liik. Kasutage tabelis pruuni riisi kohta antud soovitusi.

Jasmiinriis

Jasmiinriis on aromaatselt pikateralise riisi liik. Järgige tabelis valge riisi kohta antud soovitusi.

Basmatiriis

India basmatiriis on aromaatselt pikateralise riisi liik. Järgige tabelis valge riisi kohta antud soovitusi.

Metsik riis

Puhast metsikut riisi ei soovitata suure veetarbe pärast multikeetjas valmistada, kuid seda võib teha valge või pruuni riisiga segatuna.

Suširiis

Suširiis on jaapani köögis kasutatav lühiteraline riis. Kasutage valmistamisel tabelis pruuni riisi kohta antud soovitusi.

NÕUANNE

- Pehmema riisi saamiseks lisage veidi vett.
- Mõned riisisordid (näiteks arborio, muud lühiteralised sordid, segud metsiku riisiga) nõuavad rohkem vett. Järgige pakendil olevaid juhiseid või kasutage tabelis pruuni riisi kohta antud soovitusi.

PROGRAMM PIIMAGA PUDER

Seda programmi soovitatakse piimaga pudru valmistamiseks. Valmistusaega saab valida käsitsi vahemikus 5 minutit kuni 1 tundi, 5-minutiste sammude kaupa.

1. Mõõtke toiduained retsepti järgi välja ja tõstke kaussi. Jälgige, et kõik komponendid (ka vedelik) oleks kausi siseküljel oleva skaala 3,0 liitri märgist madalamal.
2. Pange kauss seadmesse nii, et see oleks tihedasti küttekeha vastas. Sulgege kaas klõpsatusega.
3. Ühendage seade vooluvõrku.
4. Vajutage ülemist või alumist MENÜÜ-nuppu ja valige noole abil programm PIIMAGA PUDER.
5. Vaikimisi valitud valmistusaeg programmiga PIIMAGA PUDER on 35 minutit. Vajadusel saab soovitud valmistusaega valida nuppude TUNNID ja MINUTID abil (vt lk 79).
6. Vajadusel määrake viiteajaga käivitus (vt lk 79).
7. KÄIVITAMISE-nupule vajutades süttib nupu märgutuli. Valitud toiduvalmistamisprogramm käivitub ja ettenähtud töötemperatuuri saavutamisel algab töötaja nullini lugemine.
8. Kui SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE näidik põleb, lülitub programmi lõpus sisse toidu automaatne soojendus.
9. Programmi lõpus kõlab helisignaali ja sisse lülitub toidu automaatne soojendus.
10. Toiduvalmistamise katkestamiseks või sisestatud programmi muutmiseks vajutage SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE nuppu. Kui soovite automaatse soojenduse funktsiooni toiduvalmistamise ajal välja lülitada, vajutage KÄIVITAMINE-nuppu.

SOOVITUSED PIIMAGA PUDRU VALMISTAMISEKS MULTIKEETJAS STOLLAR BMC 650 EE

PROGRAMM PIIMAGA PUDER on mõeldud pudru valmistamiseks väherasvase pastöriseeritud piimaga. Piima ülekeemise vältimiseks ja soovitud tulemuse saavutamiseks soovitame enne toiduvalmistamist pesta täisteravilju (riis, tatar, hirss jms) seni, kuni vesi jääb puhtaks;

- määrige multikeetja kauss võiga kokku;
- pidage retseptis antud kogustest rangelt kinni (kogust võib vähendada või suurendada ainult proportsionaalselt);
- täispiima kasutamisel lahjendage seda vahekorras 1:1 joogiveega.

MÄRKUS

Piima ja kruupide omadused võivad sõltuvalt päritolukohast ja tootjast erineda, seega võivad ka tulemused olla erinevad.

Kui tulemus ei vastanud ootustele, leiate vastused tekkinud küsimustele ja näpunäiteid peatükist „Soovitusi toiduvalmistamiseks“ (vt lk 104).
või kasutage programmi MULTI. Optimaalne pudruvalmistamise temperatuur on 95 °C. Koostisosade koguse ja valmistusaja valimisel lähtuge retseptist.

PROGRAMM KAERAHELBEPUDE

Seda programmi soovitatakse kaerahelbepudru valmistamiseks. Valmistusaega saab valida käsitsi vahemikus 5 minutit kuni 1 tund, 5-minutiste sammude kaupa.

1. Mõõtkte toiduained retsepti järgi välja ja tõstke kaussi. Jälgige, et kõik komponendid (ka vedelik) oleks kausi siseküljel oleva skaala 3,0 liitri märgist madalamal.
2. Pange kauss seadmesse nii, et see oleks tihedasti küttekeha vastas. Sulgege kaas klõpsatusega.
3. Ühendage seade vooluvõrku.
4. Vajutage ülemist või alumist MENUÜ-nuppu ja valige noole abil programm KAERAHELBEPUDE.
5. Vaikimisi valitud valmistusaeg programmiga KAERAHELBEPUDE on 5 minutit. Vajadusel saab soovitud valmistusaja valida nuppude TUNNID ja MINUTID abil (vt lk 79).
6. Vajadusel määrake viiteajaga käivitus (vt lk 79).
7. KÄIVITAMISE-nupule vajutades süttib nupu märgutuli. Valitud toiduvalmistamisprogramm käivitub ja ettenähtud töötemperatuuri saavutamisel algab tööaja nullini lugemine.
8. Kui SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE näidik põleb, lülitub programmi lõpus sisse toidu automaatne soojendus.
9. Programmi lõpus kõlab helisignaal ja sisse lülitub toidu automaatne soojendus.
10. Toiduvalmistamise katkestamiseks või sisestatud programmi muutmiseks vajutage SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE nuppu. Kui soovite automaatse soojenduse funktsiooni toiduvalmistamise ajal välja lülitada, vajutage KÄIVITAMINE-nuppu.

PROGRAMM JOGURT

Jogurt kujutab endast kasulike omadustega hapupiimatoodet, mis on üle kogu maailma laialt levinud ja hinnatud. Multikeetja Stollar BMC 650 EE programm JOGURT võimaldab mitmesuguseid kasulikke jogurteid kodus valmistada. Valmistusaega saab valida käsitsi vahemikus 6-12 tundi, 30-minutiste sammude kaupa.

1. Valmistage jogurti juuretis ette.
2. Asetage kauss seadmesse nii, et see oleks tihedasti küttekeha vastas.
3. Tõstke juuretisega kauss multikeetja mahutisse või kasutage valmistamiseks multikeetja kaussi. Sulgege kaas klõpsatusega.
4. Ühendage seade vooluvõrku.
5. Vajutage ülemist või alumist MENÜÜ-nuppu ja valige noole abil programm JOGURT.
6. Vaikimisi valitud valmistusaeg programmiga JOGURT on 8 tundi. Vajadusel saab soovitud valmistusaega valida nuppude TUNNID ja MINUTID abil (vt lk 79).
7. Vajadusel määrake viiteajaga käivitus (vt lk 79).
8. KÄIVITAMISE-nupule vajutades süttib nupu märgutuli. Valitud toiduvalmistamisprogramm käivitub ja ettenähtud töötemperatuuri saavutamisel algab tööaja nullini lugemine.
9. Programmi lõpus kõlab helisignaali. Automaatne soojashoidmise funktsioon ei käivitu.
10. Toiduvalmistamise katkestamiseks või sisestatud programmi muutmiseks vajutage SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE nuppu.

PROGRAMM MOOS

Seda programmi soovitatakse moosi valmistamiseks. Valmistusaega saab valida käsitsi vahemikus 30 minutit kuni 4 tundi, 10-minutiste sammude kaupa.

1. Mõõtke toiduained retsepti järgi välja ja tõstke kaussi. Jälgige, et kõik komponendid (ka vedelik) oleksid kaussi siseküljel oleva skaala 3,0 liitri märgist madalamal.
2. Pange kauss seadmesse nii, et see oleks tihedasti küttekeha vastas. Sulgege kaas klõpsatusega.
3. Ühendage seade vooluvõrku.
4. Vajutage ülemist või alumist MENÜÜ-nuppu ja valige noole abil programm MOOS.
5. Vaikimisi valitud valmistusaeg programmiga MOOS on 1 tund. Vajadusel saab soovitud valmistusaega valida nuppude TUNNID ja MINUTID abil (vt lk 79).
6. Vajadusel määrake viiteajaga käivitus (vt lk 79).
7. KÄIVITAMISE-nupule vajutades süttib nupu märgutuli. Valitud toiduvalmistamisprogramm käivitub ja ettenähtud töötemperatuuri saavutamisel algab tööaja nullini lugemine.
8. Kui SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE näidik põleb, lülitub programmi lõpus sisse toidu automaatne soojendus.
9. Programmi lõpus kõlab helisignaali ja sisse lülitub toidu automaatne soojendus.
10. Toiduvalmistamise katkestamiseks või sisestatud programmi muutmiseks vajutage SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE nuppu. Kui soovite automaatse soojenduse funktsiooni toiduvalmistamise ajal välja lülitada, vajutage KÄIVITAMINE-nuppu.

PROGRAMM SUPP

Programmi kasutatakse mitmesuguste soojade roogade nagu borš, rassolnik, uhhaa, kapsasupp, seljanka jne, samuti kompoti ja jookide valmistamiseks. Valmistusaega saab valida käsitsi vahemikus 20 minutit kuni 4 tundi, 5-minutiste sammude kaupa.

1. Mõõtkke toiduained retsepti järgi välja ja tõstke kaussi. Jälgige, et kõik komponendid (ka vedelik) oleks kausi siseküljel oleva skaala 3,0 liitri märgist madalamal.
2. Pange kauss seadmesse ja jälgige, et see oleks korralikult küttekeha vastas. Sulgege kaas klõpsatusega.
3. Ühendage seade vooluvõrku.
4. Vajutage ülemist või alumist MENÜÜ-nuppu ja valige noole abil programm SUPP
5. Vaikimisi valitud valmistusaeg programmiga SUPP on 1 tund. Vajadusel saab soovitud valmistusaja valida nuppude TUNNID ja MINUTID abil (vt lk 79).
6. Vajadusel määrake viiteajaga käivitusae (vt lk 79).
7. KÄIVITAMISE-nupule vajutades süttib nupu märgutuli, programm käivitub ja ettenähtud temperatuuri saavutamisel algab aja nullini lugemine.
8. Kui SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE näidik põleb, lülitub programmi lõpus sisse toidu automaatne soojendus.
9. Programmi lõpus kõlab helisignaal ja sisse lülitub toidu automaatne soojendus.
10. Toiduvalmistamise katkestamiseks või sisestatud programmi muutmiseks vajutage SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE nuppu. Kui soovite automaatse soojenduse funktsiooni toiduvalmistamise ajal välja lülitada, vajutage KÄIVITAMINE-nuppu.
- Kui tulemus ei vastanud ootustele, leiate vastused tekkinud küsimustele ja näpunäiteid peatükist „Soovitusi toiduvalmistamiseks“ (vt lk 104).

PROGRAMM TATAR

See programm sobib tatra valmistamiseks. Valmistusaega saab valida käsitsi vahemikus 15 minutit kuni 2 tundi, 5-minutiste sammude kaupa.

1. Mõõtkke koostisosad retsepti järgi mõõduklaasiga välja.
2. Jaotage tatar ühtlaselt üle kausi põhja.
3. Lisage ettenähtud kogus külma vett. Jälgige, et kõik komponendid (ka vedelik) oleks kausi siseküljel oleva skaala 3,0 liitri märgist madalamal.
4. Pange kauss seadmesse nii, et see oleks tihedasti küttekeha vastas. Sulgege kaas klõpsatusega.
5. Ühendage seade vooluvõrku.
6. Vajutage ülemist või alumist MENÜÜ-nuppu ja valige noole abil programm TATAR
7. Vaikimisi valitud valmistusaeg programmiga TATAR on 25 minutit. Vajadusel saab soovitud valmistusaja valida nuppude TUNNID ja MINUTID abil (vt lk 79).
8. KÄIVITAMISE-nupule vajutades süttib nupu märgutuli ja programm käivitub.
9. Kui SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE näidik põleb, lülitub programmi lõpus sisse toidu automaatne soojendus.
10. Programmi lõpus kõlab helisignaal ja sisse lülitub toidu automaatne soojendus.
11. Toiduvalmistamise katkestamiseks või sisestatud programmi muutmiseks vajutage SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE nuppu. Kui soovite automaatse soojenduse funktsiooni toiduvalmistamise ajal välja lülitada, vajutage KÄIVITAMINE-nuppu.

PROGRAMM MARJAVIIN

Seda programmi soovitatakse marjaviini valmistamiseks. Valmistusaega saab valida 1-tunnise sammuga vahemikus 6 tundi kuni 12 tundi.

1. Mõõtku toiduained retsepti järgi välja ja tõstke kaussi. Jälgige, et kõik komponendid (ka vedelik) oleks kausi siseküljel oleva skaala 3,0 liitri märgist madalamal.
2. Pange kauss seadmesse nii, et see oleks tihedasti küttekeha vastas. Sulgege kaas klõpsatusega.
3. Ühendage seade vooluvõrku.
4. Vajutage ülemist või alumist MENÜÜ-nuppu ja valige noole abil programm MARJAVIINI
5. Vaikimisi valitud valmistusaeg programmiga MARJAVIIN on 12 tundi. Vajadusel saab soovitud valmistusaja valida nuppude TUNNID ja MINUTID abil (vt lk 79).
6. Vajadusel määrake viiteajaga käivitus (vt lk 79).
7. KÄIVITAMISE-nupule vajutades süttib nupu märgutuli. Valitud toiduvalmistamisprogramm käivitub ja ettenähtud töötemperatuuri saavutamisel algab tööaja nullini lugemine.
8. Programmi lõpus kõlab helisignaali. Automaatne soojashoidmise funktsioon ei käivitu.
9. Toiduvalmistamise katkestamiseks või sisestatud programmi muutmiseks vajutage SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE nuppu.

PROGRAMM LEIB

See programm sobib leiva valmistamiseks. Valmistusaega saab valida 5-minutilise sammuga vahemikus 30 minutit kuni 2 tundi ja 30 minutit; vaikimisi valitud aeg on 2 tundi. Teise etapi jaoks on valik 5-minutilise sammuga 30 minutist kuni 2 tunnini; vaikimisi valitud aeg on 1 tund.

1. Mõõtku toiduained retsepti järgi välja ja tõstke kaussi. Jälgige, et kõik komponendid (ka vedelik) oleks kausi siseküljel oleva skaala 3,0 liitri märgist madalamal.
2. Pange kauss seadmesse nii, et see oleks tihedasti küttekeha vastas. Sulgege kaas klõpsatusega.
3. Ühendage seade vooluvõrku.
4. Vajutage ülemist või alumist MENÜÜ-nuppu ja valige noole abil programm LEIB.
5. Vajutage nuppu TEMPERATUUR/AEG ning määrake TUNNI- ja MINUTInuppude abil programmi esimese etapi tööaeg. Vajutage uuesti nuppu TEMPERATUUR/AEG ja määrake vajadusel TUNNI- ja MINUTInuppude abil teise etapi tööaeg.
6. Vajadusel määrake viiteajaga käivitusaeg (vt lk 79).
7. KÄIVITAMISE-nupule vajutades süttib nupu märgutuli, programm käivitub ja ettenähtud temperatuuri saavutamisel algab aja nullini lugemine.
8. Kui SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE näidik põleb, lülitub programmi lõpus sisse toidu automaatne soojendus.

9. Programmi lõpus kõlab helisignaal ja sisse lülitub toidu automaatne soojendus.
10. Toiduvalmistamise katkestamiseks või sisestatud programmi muutmiseks vajutage SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE nuppu. Kui soovite automaatse soojenduse funktsiooni toiduvalmistamise ajal välja lülitada, vajutage KÄIVITAMINE-nuppu.

TÄHELEPANU!

Programmi lõpus on kauss ja leib väga kuumad! Kasutage köögikindaid!

FRITTIMINE

Frititür on 130–200 °C temperatuurini kuumutatud loomne või taimne rasv. Mitmesuguste toitude valmistamine frittimise teel on kogu maailmas ammust ajast tuntud ja levinud. Ka multikeetjas Stollar BMC 650 EE saab toitu spetsiaalsete praadimiskorvidega frittida.

1. Asetage korv seadmesse nii, et see oleks tihedasti küttekeha vastas. Valage sisse praadimisõli (umbes 1,5 liitrit) ja sulgege kaas klõpsatusega.
2. Ühendage seade vooluvõrku.
3. Vajutage ülemist või alumist MENÜÜ-nuppu ja valige noole abil programm FRITTIMINE
4. Vaikimisi valitud valmistusaeg programmiga FRITTIMINE on 5 minutit. Vajadusel saab soovitud valmistusaja valida nuppude TUNNID ja MINUTID abil (vt lk 79).
5. Vajutage nuppu KÄIVITAMINE.
6. Kui SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE näidik põleb, lülitub programmi lõpus sisse toidu automaatne soojendus.
7. Asetage toiduained ühtlaselt praadimiskorvi. Võtke praadimiskorvi käepide ära ja suruge alusest kokku. Lükake käepideme sisseminev osa korvi spetsiaalsesse avasse ja lõdvendage

survet alusele, kuni käepide jääb kinni.

8. Kui õli on ettenähtud temperatuurini kuumenenud ja ekraanil algab aja lugemine, avage multikeetja kaas. Olge ettevaatlik, sest õli on väga kuum!
9. Laske praadimiskorv toiduainetega kaussi. Vajutage korvi käepideme alus kokku ja võtke käepide ära, nii et korv jääks kaussi, ja sulgege kaas.
10. Protsessi lõpus avage kaas ja pange käepide 7. punktis kirjeldatud viisil korvi külge.
11. Tõstke praadimiskorv koos toiduainetega üles ja kinnitage spetsiaalse konksu abil kausi serva külge. Laske õlil ära nõrguda.
12. Programmi lõpus kõlab helisignaal ja sisse lülitub toidu automaatne soojendus.
13. Toiduvalmistamise katkestamiseks või sisestatud programmi muutmiseks vajutage SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE nuppu. Kui soovite automaatse soojenduse funktsiooni toiduvalmistamise ajal välja lülitada, vajutage KÄIVITAMINE-nuppu.

TÄHELEPANU!

Õli on väga kuum! Kasutage praadimiskorvi väljavõtmiseks köögikindaid. Praadida võib lahtise kaanega.

PROGRAMM PASTÖRISEERIMINE

Seda programmi soovatakse pastöriseerimiseks. Valmistusaega saab valida vahemikus 5–45 minutit, 1-minutiste sammude kaupa. Programmi kasutatakse bakterite hävitamiseks ja toodete kasutusea pikendamiseks. Toiduainete toiteväärtus pastöriseerimisel praktiliselt ei muutu, kõik maitseomadused ja väärtuslikud komponendid (vitamiinid ja ensüümid) säilivad. Pastöriseeritud toiduaineid tuleb hoida madalal temperatuuril vähemalt 24 tundi.

1. Valage toiduaine kaussi, kuid mitte kõrgemale kui kausi siseküljel oleva skaala järgi 3,0 liitri tasemeni.
2. Pange kauss seadmesse nii, et see oleks tihedasti küttekeha vastas.
3. Sulgege kaas klõpsatusega, Ühendage seade vooluvõrku.
4. Vajutage ülemist või alumist MENUÜ-nuppu ja valige noole abil programm PASTÖRISEERIMINE
5. Vaikimisi valitud valmistusaeg programmiga PASTÖRISEERIMINE on 30 minutit. Vajadusel saab soovitud valmistusaja valida nuppude TUNNID ja MINUTID abil (vt lk 79).
6. Vajadusel määrake viiteajaga käivitusaeg (vt lk 79).
7. KÄIVITAMISE-nupule vajutades süttib nupu märgutuli, programm käivitub ja ettenähtud temperatuuri saavutamisel algab aja nullini lugemine.
8. Kui SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE näidik põleb, lülitub programmi lõpus sisse toidu automaatne soojendus.
9. Programmi lõpus kõlab helisignaal ja sisse lülitub toidu automaatne soojendus.
10. Toiduvalmistamise katkestamiseks või sisestatud programmi muutmiseks vajutage SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE nuppu. Kui soovite automaatse soojenduse funktsiooni toiduvalmistamise ajal välja lülitada, vajutage KÄIVITAMINE-nuppu.
11. Programmi lõpus võtke pastöriseeritud toiduaine multikeetjast välja ja pange külma.

PROGRAMM STERILISEERIMINE

Seda programmi soovitakse steriliseerimiseks. Valmistusaega saab valida vahemikus 10–40 minutit, 1-minutiste sammude kaupa.

1. Asetage koostisosad otse kaussi ja pange kauss seadmesse nii, et see oleks tihedasti küttekeha vastas.
2. Sulgege kaas klõpsatusega.
3. Ühendage seade vooluvõrku.
4. Vajutage ülemist või alumist MENÜÜ-nuppu ja valige noole abil programm STERILISEERIMINE
5. Vaikimisi valitud valmistusaeg programmiga STERILISEERIMINE on 15 minutit. Vajadusel saab soovitud valmistusaja seadistada nuppude TUNNID ja MINUTID abil (vt lk 79).
6. KÄIVITAMISE-nupule vajutades süttib nupu märgutuli, programm käivitub ja ettenähtud temperatuuri saavutamisel algab aja nullini lugemine.
7. Kui SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE näidik põleb, lülitub programmi lõpus sisse toidu automaatne soojendus.
8. Programmi lõpus kõlab helisignaali ja sisse lülitub toidu automaatne soojendus.
9. Toiduvalmistamise katkestamiseks või sisestatud programmi muutmiseks vajutage SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE nuppu. Kui soovite automaatse soojenduse funktsiooni toiduvalmistamise ajal välja lülitada, vajutage KÄIVITAMINE-nuppu.
- Programmi lõpus on kõik mahutisse pandud esemed steriliseeritud.

PROGRAMM SOOJENDAMINE

Multikeetjat Stollar BMC 650 EE saab kasutada külmade roogade soojendamiseks. Valmistusaega saab valida käsitsi vahemikus 5 minutit kuni 1 tund, 5-minutiste sammude kaupa.

1. Mõõtkte toiduained retsepti järgi välja ja pange kaussi. Jälgige, et kõik komponendid (ka vedelik) oleksid kaussi siseküljel oleva skaala 3,0 liitri märgist madalamal.
2. Pange kauss seadmesse nii, et see oleks tihedasti küttekeha vastas. Sulgege kaas klõpsatusega.
3. Ühendage seade vooluvõrku.
4. Vajutage ülemist või alumist MENÜÜ-nuppu ja valige noole abil programm SOOJENDAMINE
5. Vaikimisi valitud tööaeg programmiga SOOJENDAMINE on 10 minutit. Vajadusel saab soovitud aja seadistada nuppude TUNNID ja MINUTID abil (vt lk 79).
6. Vajadusel määrake viiteajaga käivitus (vt lk 79).
7. KÄIVITAMISE-nupule vajutades süttib nupu märgutuli. Valitud toiduvalmistamisprogramm käivitub ja ettenähtud töötemperatuuri saavutamisel algab tööaja nullini lugemine.
8. Kui SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE näidik põleb, lülitub programmi lõpus sisse toidu automaatne soojendus.
9. Programmi lõpus kõlab helisignaali ja sisse lülitub toidu automaatne soojendus.
10. Toiduvalmistamise katkestamiseks või sisestatud programmi muutmiseks vajutage SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE nuppu. Kui soovite automaatse soojenduse funktsiooni toiduvalmistamise ajal välja lülitada, vajutage KÄIVITAMINE-nuppu.
- Kuigi multikeetja suudab hoida toitu soojas kuni 24 tundi, ei soovitata jätta toitu keetjasse kauemaks kui 2–3 tundi, sest toidu maitseomadused võivad kannatada.

LISAVÕIMALUSED

TAINA KERGITAMINE

Kergitamine on tainavalmistamise olulisim etapp enne küpsetamist. Sõtkumise käigus hävib taina poorsus ja praktiliselt kogu süsihappegaas tuleb tainast välja. Kerkimise käigus toimub intensiivne käärimine, mille käigus moodustub kuni 95% süsihappegaasi ja taina struktuur taastub. Kerkimise käigus suureneb taina maht esialgsega võrreldes ligi 50-70%.

Üks peamisi eduka kerkimisprotsessi eeldusi on tõmbetuule puudumine ning ühtlane õhutemperatuuri ja -niiskuse hoidmine, milleks on tarvilisel spetsiaalsed kapid. Multikeetja Stollar BMC 650 EE programm MULTI loob kodustes oludes taina kerkimiseks maksimaalselt soodsad tingimused.



TÄHELEPANU!

Taina kergitamise puhul ei ole tegemist automaattprogrammiga ja see nõuab programmi lõpus automaatse soojenduse käsitsi väljalülitamist.

1. Pange kauss seadmesse nii, et see oleks tihedasti küttekeha vastas.
2. Tõstke segatud tainas kaussi.
3. Sulgege kaas klõpsatusega. Ühendage seade vooluvõrku.
4. Vajutage ülemist või alumist MENÜÜ-nuppu ja valige noole abil programm MULTI. Seejärel vajutage nuppu TEMPERATUUR, mille abil saate seadistada soovitud temperatuuri. Vaikimisi valitud temperatuur on 120 °C.
5. Vaikimisi valitud valmistusaeg programmiga MULTI 5 minutit. Vajadusel saab soovitud valmistusaja seadistada nuppude TUNNID ja MINUTID abil (vt lk 79).
6. KÄIVITAMISE-nupule vajutades süttib nupu märgutuli. Programm käivitub ja ettenähtud temperatuuri saavutamisel algab aja nullini lugemine
7. Kui SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE näidik põleb, lülitub programmi lõpus sisse toidu automaatne soojendus.
8. Programmi lõpus kõlab helisignaal ja sisse lülitub toidu automaatne soojendus.
9. Toiduvalmistamise katkestamiseks või sisetatud programmi muutmiseks vajutage SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE nuppu. Kui soovite automaatse soojenduse funktsiooni toiduvalmistamise ajal välja lülitada, vajutage KÄIVITAMINE-nuppu.
 - Pidage meeles, et taina maht kasvab kerkimise käigus peaaegu kaks korda. Üle ääre voolamise vältimiseks ei tohi tainast olla rohkem kui pool kaussi.
 - Viiteajaga käivituse funktsiooni ei soovitata kasutada, sest see võib taina kvaliteeti mõjutada.
 - Kerkimise ajal peavad temperatuur ja niiskus püsima ühtlasena. Kerkimise käigus ei tohi kaant avada.

FONDÜÜ VALMISTAMINE

Fondüü kujutab endast Šveitsi toitu, mis valmib lahtisel tulel spetsiaalses kuumakindlas nõus, mida nimetatakse caquelon-iks (prantsuse keeles „sulatatud“), ja mida süüakse seltskonnas. Fondüüle lisatakse tavaliselt küüslauku ja muskaatpähklit. Saadud massi sisse kastetakse spetsiaalsete pikkade kahvlite otsa pandud leiva-, kartuli- või mõne muu toiduaine (kurgid, oliivid jne) tükid.

Fondüüliike on mitu, tuntumad on Šveitsi, Prantsuse, Itaalia ja Hiina variant. Fondüüd saab teha multikeetja Stollar BMC 650 EE programmiga MULTI.

1. Pange kauss seadmesse ja jälgige, et see oleks küttekeha vastas.
2. Valmistage retsepti järgi fondüüsegu ja valage kaussi. Sulgege kaas klõpsatusega.
3. Ühendage seade vooluvõrku.
4. Vajutage ülemist või alumist MENÜÜ-nuppu ja valige noole abil programm MULTI. Seejärel vajutage nuppu TEMPERATUUR, mille abil saate seadistada soovitud temperatuuri. Vaikimisi valitud temperatuur on 120 °C.

- Vaikimisi valitud valmistusaeg programmiga MULTI on 5 minutit. Vajadusel saab soovitud valmistusaja seadistada nuppude TUNNID ja MINUTID abil (vt lk 79).
- KÄIVITAMISE-nupule vajutades süttib KÄIVITAMINE- ja SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE-nuppude märgutuli ja ettenähtud temperatuuri saavutamisel algab aja nullini lugemine.
- Kui SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE näidik põleb, lülitub programmi lõpus sisse toidu automaatne soojendus.
- Programmi lõpus kõlab helisignaal ja sisse lülitub toidu automaatne soojendus.
- Toiduvalmistamise katkestamiseks või sisestatud programmi muutmiseks vajutage SOOJASHOIDMINE | TÜHISTAMINE nuppu. Kui soovite automaatse soojenduse funktsiooni toiduvalmistamise ajal välja lülitada, vajutage KÄIVITAMINE-nuppu.

ABIKS EMALE

LASTETOIDU VALMISTAMINE

Multikeetja Stollar BMC 650 EE hõlbustab paljude lapse toitmise ja hooldamisega seotud probleemide lahendamist tema kasvamise ja arengu erinevatel etappidel.

Lisatoidu puhul on tegemist imiku jaoks uue toiduga, mis asendab alguses ühte ja hiljem juba mitut toidukorda. Lisatoiduks võib sõltuvalt vanusest olla mitmesugused püreed, pudrud, keefir, jogurt, riivitud liha ja kala.

4-6 kuud

Ühest koostisainest koosnevad juur- ja puuviljapüreed kabaktšokist, lillkapsast, õunast, pirnist, mitmesugused mahlad.

6-8 kuud

Juurviljapüreed kapsast, kõrvitsast, porgandist, punapeedist koos riivitud liha- ja kalalisandiga; puuviljapüree, kohupiim, keefir, jogurt, puder.

8-12 kuud

Mitme koostisainest koosnevad puu- ja juurviljapüreed kartulist, tomatist, rohelistest hernest koos riivitud liha- ja kalalisandiga; puder, kohupiim, keefir, jogurt, juurviljapuljongiga supid.

Juur- ja puuviljapüreed

Püree võib koosneda nii ühest kui ka mitmest koostisainest (ühest juur- või puuviljaliigist või mitme liigi segu). Alustatakse ühe koostisainega tootest.

Piimaga ja piimata pudrud

Putru peetakse imiku jaoks üheks kõige kasulikumaks toiduks, mille toiteväärtus sõltub teravilja liigist ja terade töötlemise tehnoloogiast. Erinevate näitajate kokkuvõttes on esikohal tatar ja kaer, mis sisaldavad kõige rohkem kiudaineid, valku, rasva, vitamiine ja mineraalsooli.

Jogurtid

Jogurt kujutab endast kogu maailmas tuntud kasulikku ja populaarset hapupiimatoodet. Lapsele võib jogurtid anda juba 6. elukuust. Multikeetja Stollar BMC 650 EE programmi JOGURT abil saab valmistada mitmesuguseid maitseid ja kasulikke jogurteid (vt lk 92).

Supid

Lapse organismile on väga kasulikud mitmesugused leemed, supid ja puljongid, mis on kergesti omastatavad, reguleerivad vee ja soola tasakaalu, on vitamiinirikkad ja kõrge toiteväärtusega. Neid võib lapsele andma hakata juba 8. elukuust. Lastele mõeldud supi- ja puljongiretseptid leiate kaasasolevast retseptiraamatust.



TÄHELEPANU!

Eelnevalt esitatud teave on informatiivne. Enne lisatoidu andmist ning lastemenüü segude ja toiduainete valimist tuleb kindlasti nõu pidada lastearsti või dietoloogiaga.

TEHASESEADED

Programm	Temperatuurirežiim	Valmistusaeg vaikimisi	Valmistusaja vahemik / seadistuse samm	Viiteajaga käivitus	Automaatse soojenduse funktsioon
Multi	Vahemik 40-160 °C, samm 5°C	5 min	5 min-12 tundi / 1 min	24 tundi	+
Hautamine	93°C	2 tundi	2 tundi 30 min-8 tundi / 30 min	24 tundi	+
Aeglane küpsetamine	Vaikimisi valitud temperatuur on esimesel tunnil 45 °C, teisel tunnil 65 °C, kolmandal tunnil 85 °C, neljandal tunnil 95 °C.	5 tundi	1 tund-8 tundi / 10 min	24 tundi	+
Liha	93°C	6 tundi	2 tundi-8 tundi / 1 tund	24 tundi	+
Küpsetised	130°C	1 tund	30 min-4 tundi / 10 min	24 tundi	+
Leib	Esimesed 2 tundi 45 °C Viimane tund 130 °C	3 tundi 1. etapp - 2 tundi 2. etapp - 1 tund	1. etapp - 30 min-2,5 tundi / 5 min 2. etapp - 30 min-2 tundi / 5 min	24 tundi	+
Pasta	105-115 °C, programmi lõpus 140 °C	8 min	8 min-20 min / 1 min	24 tundi	+
Pitsa	120-160°C	20 min	20 min-2 tundi / 5 min	24 tundi	+
Aurutamine	115-120°C	15 min	5 min-1 tund 30min/ 1 min	24 tundi	+

Programm	Temperatuurirežiim	Valmistusaeg valkimisi	Valmistusaja vahemik / seadistuse samm	Viiteajaga käivitus	Automaatse soojenduse funktsioon
Praadimine	100-160°C samm 20°C	30 min	10 min-1 tund / 5 min	24 tundi	+
Pilaff	120-125°C, programmi lõpus 145-150 °C	1 tund	20 min-2 tundi / 5 min	24 tundi	+
Riis	100°C	25 min	15 min-2 tundi / 5 min	24 tundi	+
Piimaga puder	95°C	35 min	5 min-1 tund/ 5 min	24 tundi	+
Kaerahelbe-puder	96°C	5 min	5 min-1 tund / 5 min	24 tundi	+
Jogurt	38-42°C	8 tundi	6 tundi-12 tundi / 30 min	24 tundi	-
Moos	102°C	1 tund	30 min-4 tundi / 10 min	24 tundi	+
Supp	97°C	1 tund	20 min-4 tundi / 10 min	24 tundi	+
Ahjuroad	145°C	30 min	10 min- 4 tundi/ 5 min	24 tundi	+
Tatar	100°C	25 min	15 min-2 tundi / 5 min	24 tundi	+
Frittimine	150°C-180°C / 5°C	5 min	3 min-15 min / 1 min	24 tundi	+
Marjaviin	55°C	12 tundi	6 tundi-12 tundi/ 1 tund	24 tundi	-
Sterili-seerimine	105°C	15 min	10 min-40 min / 1 min	24 tundi	+
Pastöri-seerimine	95°C	30 min	5 min-45 min / 1 min	24 tundi	+
Soojendamine	115°C	10 min	5 min-1 tund / 5 min	24 tundi	+

HOOLDAMINE

Stollar Multi Cooker BMC 650 EE

SEADME HOOLDAMISE JA PUHASTAMISE JUHISED

Enne seadme puhastama hakkamist tuleb see vooluvõrgust lahti ühendada ja lasta täielikult jahtuda. Kasutage pehmet riidet ja mitteabrasiivset nõudepesuvahendit. Soovitame keetjat puhastada kohe pärast kasutamist. Enne esmakordset kasutuselevõttu või valmistamisel tekkinud lõhna eemaldamiseks soovitame keeta seadmes programmiga AURUTAMINE pool sidrunit.

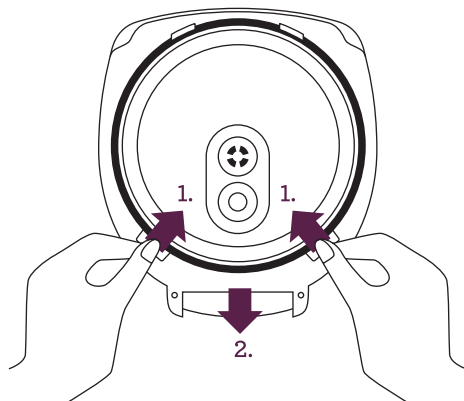
Ärge kasutage kareda või abrasiivse pinnaga käsna, abrasiivosakestega puhastusvahendeid ega tugevatoimelisi lahusteid (bensiin, atsetoon jne).

KORPUSE PUHASTAMINE

Vajadusel hooldage ja puhastage multikeetja korpust vastavate juhiste kohaselt.

KAUSI PUHASTAMINE

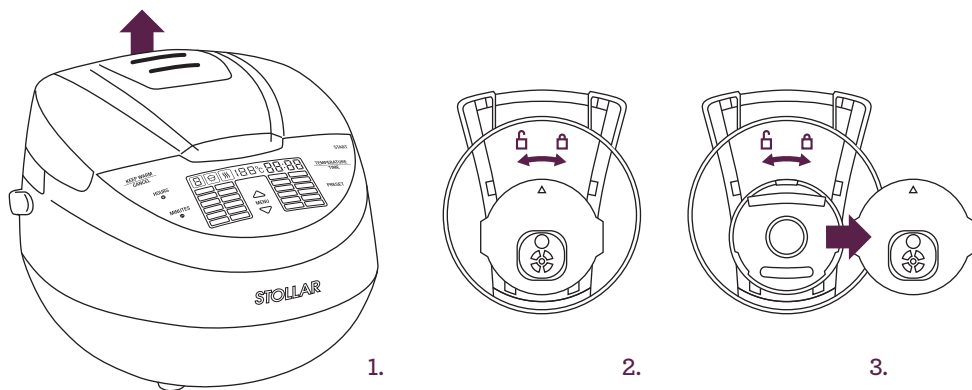
Puhastada soovitatakse pärast iga kasutuskorda hooldamise ja puhastamise juhiste kohaselt. Kausi võib panna nõudepesumasinasse. Puhastamise lõpus tuleb multikeetja pealispind kuivaks pühkida.



SISEMISE ALUMIINIUMKAANE PUHASTAMINE

Avage seadme kaas.

1. Avamiseks suruge kahte kaane siseküljel olevat plastmassfiksaatorit (1) korraga kokku.
2. Aluse küljest eraldamiseks tõmmake sisemist alumiiniumkaant jõudu kasutamata veidi enda poole ja alla (2).
3. Pühkige mõlema kaane pind niiske lapi või salvrätiga puhtaks, vajadusel kasutage nõudepesuvahendit.
4. Kokkupanek toimub vastupidises järjekorras: pange sisemine alumiiniumkaas ülemistesse soontesse ja alumise kaane külge. Suruge kergelt fiksaatoritele, kuni kostub klõpsatus. Sisemine alumiiniumkaas peab kinnituma kindlalt.



LAHTIVÕETAVA AURUKLAPI PUHASTAMINE

Auruklapp asub seadme ülemise kaane küljes.

1. Võtke auruklapi korpus ettevaatlikult enda poole tõmmates ära.
2. Keerake korpuse siseküljel olevat auruklapi fiksaatorit (asub kahe tiiviku vahel) korpuse serva suunas.
3. Avage fiksaatorit kinni hoides auruklapi korpus ja võtke see seadme küljest ära.
4. Võtke kummist klapp ettevaatlikult kaane küljest ära ning peske klapp, kaas ja korpus hooldamise ja puhastamise juhiste kohaselt puhtaks.

TÄHELEPANU!

Kummist klapi deformeerumise vältimiseks ei tohi seda väänata ega tirda.

5. Auruklapi kokkupanek toimub vastupidises järjekorras. Pange kummist klapp kaane külge, kaane hinged korpuse küljes olevate haakide külge, sulgege kaas ja fikseerige klapikorpuse külge. Auruklapi korpust seadme kaane külge pannes peab väljavõtmise jaoks mõeldud nukk olema tagapool.

KONDENSAADI EEMALDAMINE

Toiduvalmistamise ajal võib moodustuda kondensaati, mis antud mudeli puhul koguneb spetsiaalsesse kausi ümber jooksvasse renni. Kondensaadi saab hõlpsasti kõõgisalvrätri abil eemaldada.

Sisemist kaant ja auruklappi soovitakse puhastada pärast iga kasutuskorda.

NÕUANDEID TOIDUVALMISTAMISEKS

AURUTAMINE

PROBLEEM	VÕIMALIKUD PÕHJUSED	KÕRVALDAMINE
Toiduaine ei valmi (jäab tooreks)	Ei peetud kinni toiduvalmistamise temperatuurist. Kaas oli toiduvalmistamise ajal lahti või ei olnud korralikult suletud.	Kontrollige, ega kaane ja multikeetja korpuse vahel ole kõrvalisi esemeid ja vajadusel eemaldage need. Aurutamise ajal ei soovitata kaant sageli avada.
	Ei peetud kinni toiduvalmistamise temperatuurist. Kauss ei olnud korralikult küttekeha vastas.	Kontrollige, ega kaane ja multikeetja korpuse vahel ole kõrvalisi esemeid ja vajadusel eemaldage need. Kaussi multikeetjasse pannes kontrollige, et kauss ei oleks viltu ja puutuks tihedasti küttekeha vastu.
	Valmistusaeg on vale.	Järgige tabelis (lk 84) või retseptiraamatus antud valmistusaega. Retseptiraamatus antud valmistusaeg on meie kokkade poolt hoolikalt valitud, võttes arvesse kasutatavat mahtu ja koostisosade liiki, samuti antud multikeetja mudeli eripära.
	Koostisosad on valesti valitud.	Kasutage valitud retseptis mainitud koostisosi või järgige tabelis (lk 84) toodud valmistusaegu.
	Koostisosade mõõdud on suuremad kui retseptis näidatud.	Järgige retseptiraamatu soovitusi. Valmistusaeg sõltub toiduainete suurusel või lõikamisviisist.
	Vedelikku on vähe.	Valage kaussi retseptis märgitud vedelikukogus. Kontrollige töö käigus veetaset.
Toit kees üle.	Toiduaine liik on vale.	Kasutage retseptis märgitud koostisosi või järgige tabelis (lk 84) toodud valmistusaegu.
	Koostisosade mõõdud on väiksemad kui retseptis antud.	Järgige retseptiraamatu soovitusi. Valmistusaeg sõltub toiduainete suurusel või lõikamisviisist.
	Valmistusaeg on valesti valitud.	Järgige tabelis (lk 84) või retseptiraamatus ettenähtud valmistusaegu. Retseptiraamatus antud valmistusaeg on meie kokkade poolt hoolikalt valitud, võttes arvesse kasutatavat mahtu ja koostisosade liiki, samuti antud multikeetja mudeli eripära.

PRAADIMINE

PROBLEEM	VÕIMALIKUD PÕHJUSED	KÕRVALDAMINE
Toit kõrbeb põhja.	Koostisosad ei ole segunenud.	Lugege retsept tähelepanelikult läbi ning teostage kõik antud toidu puhul ettenähtud etapid ja toimingud.
	Kauss on määrimata või toitu valmistati ilma õlita.	
	Toiduainet on lisatud vähem kui retseptis ette nähtud.	
	Kausis võib olla toidujääke või põhjakõrbemisvastane kate on vigastatud.	
Toit ei saa valmis (jäab tooreks).	Ei järgitud toiduvalmistamise temperatuuri. Kauss ei olnud korralikult küttekeha vastas.	Kontrollige, ega kaane ja multikeetja korpuse vahel ole kõrvalisi esemeid ja vajadusel eemaldage need. Pange kauss enne toiduvalmistamist seadmesse ja kontrollige, et kauss ei oleks viltu ega tihedasti küttekeha vastas.
	Toiduainet või õli on liiga palju.	Järgige retseptiraamatus ettenähtud valmistusaegu. Retseptiraamatus märgitud valmistusaeg on meie kokkade poolt hoolikalt valitud, võttes arvesse kasutatavat mahtu ja koostisosade liiki, samuti antud multikeetja mudeli eripära.
	Niiskust on liiga palju.	Järgige retseptiraamatus antud soovitusi. Ärge sulgege praadimise ajal multikeetja kaant, kui see ei ole retseptis spetsiaalselt ette nähtud.
Toit kaotas toiduvalmistamise ajal ettenähtud kuju.	Sage segamine.	Lugege tähelepanelikult retsepti ja teostage kõik antud roa puhul nõutud etapid ja toimingud.
	Niiskust on liiga palju.	Järgige retseptiraamatus toodud soovitusi. Ärge sulgege praadimise ajal multikeetja kaant, kui see ei ole retseptis spetsiaalselt ette nähtud.
	Koostisosade suhe ei ole õige.	Järgige retseptiraamatus toodud soovitusi.

HAUTAMINE

PROBLEEM	VÕIMALIKUD PÕHJUSED	KÕRVALDAMINE
Toit kõrbeb põhja.	Toitu on retseptis ettenähtust vähem.	Lugege tähelepanelikult retsepti ja teostage kõik antud roa puhul nõutud etapid ja toimingud.
	Niiskust on liiga vähe.	Pidage kinni retseptis toodud valmistusajast. Hautamise käigus ei soovitata kaant avada.
	Valmistusaeg on valesti valitud.	Lühendage valmistusaega. Järgige retseptis toodud valmistusaega.
	Kausis võib olla toidujääke või põhjakõrbemisvastane kate on vigastatud.	Kontrollige enne toiduvalmistamise algust, kas kauss on puhas ja põhjakõrbemisvastane kate ilma defektideta.
Toit ei saa valmis (jäeb tooreks).	Valmistustemperatuur on liiga madal. Kaas on toiduvalmistamise ajal lahti ununenud või polnud korralikult suletud.	Kontrollige, ega kaane ja multikeetja korpuse vahel ole kõrvalisi esemeid ja vajadusel eemaldage nad. Toiduvalmistamise ajal ei soovitata kaant sageli ära võtta.
	Ei järgitud toiduvalmistamise temperatuuri. Kauss ei olnud korralikult küttekeha vastas.	Kontrollige, ega kaane ja multikeetja korpuse vahel ole kõrvalisi esemeid ja vajadusel eemaldage need. Pange kauss enne toiduvalmistamist seadmesse ja kontrollige, et kauss ei oleks viltu ega tihedasti küttekeha vastas.
	Toiduainete algkogus on liiga suur.	Järgige retseptiraamatus ettenähtud valmistusaegu. Retseptiraamatus antud valmistusaeg on meie kokkade poolt hoolikalt valitud, võttes arvesse kasutatavat mahtu ja koostisosade liiki, samuti antud multikeetja mudeli eripära.
	Toiduaine ei sobi hautamiseks.	Kasutage ainult retseptis näidatud koostisosi.
	Valmistusaeg on vale.	Pikendage toiduvalmistamise aega. Järgige retseptis näidatud aega.
Toit kaotab valmistamise ajal lõigatud kuju.	Sage segamine.	Lugege tähelepanelikult retsepti, teostage kõik antud roa puhul ettenähtud etapid ja toimingud.
	Niiskust on liiga palju (palju vedelikku).	Lisage vähem vedelikku. Järgige retseptis ettenähtud koostisosade suhet.
	Toiduvalmistamise aeg on valesti valitud.	Lühendage valmistusaega. Järgige retseptis märgitud valmistusaega.
	Toiduaine liik on vale.	Kasutage ainult retseptis ettenähtud koostisosi.
	Koostisosade suhe on vale.	Järgige retseptiraamatus toodud soovitusi.

KEETMINE

PROBLEEM	VÕIMALIKUD PÕHJUSED	KÕRVALDAMINE
Toit keeb üle.	Piimaga pudru keetmisel keeb piim üle.	Piimaga pudru keetmisel võib piim üle keeda. See on seotud piima tootjast sõltuva kvaliteedi ja omadustega. Selle ennetamiseks soovitame kasutada kuni 2,5% rasvasisaldusega kõrgpastöriseeritud piima. Vajadusel võib piimale lisada natuke joogivett. Kui piimaga pudru keetmine programmi PIIMAGA PUDER abil ei õnnestu, võib putru keeta programmi MULTI abil temperatuuril 95°C.
	Koostisosad olid enne keetmist töötlemata või valesti töödeldud (halvasti pestud vms).	Järgige retseptiraamatus antud soovitusi toiduainete esialgse töötlemise kohta enne nende kuumtöötlemist.
	Koostisosade suhe on vale.	Järgige rangelt retseptiraamatus antud soovitusi.
	Toiduaine liik on vale.	Kasutage ainult retseptis ettenähtud koostisosi.
Toit ei saa valmis (jäáb tooreks).	Valmistustemperatuur on liiga madal. Kaas on toiduvalmistamise ajal lahti ununenud või polnud korralikult suletud.	Kontrollige, ega kaane ja multikeetja korpuse vahel ole kõrvalisi esemeid ja vajadusel eemaldage need. Toiduvalmistamise ajal ei soovitata kaant sageli ära võtta.
	Valmistustemperatuur on liiga madal, kauss ei olnud tihedasti küttekeha vastas.	Kontrollige, ega kaane ja multikeetja korpuse vahel ole kõrvalisi esemeid ja vajadusel eemaldage need. Enne toiduvalmistamist kaussi seadmesse pannes kontrollige, et kauss ei oleks viltu ja et see oleks tihedasti küttekeha vastas.
	Tegemist on kõrgendatud happesusega toiduainega, koostisosad ei olnud enne keetmist töödeldud või olid valesti töödeldud (halvasti pestud, läbi praadimata vms).	Järgige retseptiraamatus antud soovitusi toiduainete esialgse töötlemise kohta enne termilist töötlemist ja koostisosade lisamise kohta toiduvalmistamise käigus.
	Valmistusaeg ei ole piisav või toiduainete suhe on soovitatust suurem.	Järgige retseptiraamatus ettenähtud valmistusaegu. Retseptiraamatus antud valmistusaeg on meie kokkade poolt hoolikalt valitud, võttes arvesse kasutatavat mahtu ja koostisosade liiki, samuti antud multikeetja mudeli eripära.
Toit kõrbeb põhja.	Vedelikku on vähe (suhtest ei peetud kinni).	Soovitame järgida retseptis ettenähtud vedeliku ja põhitoiduaine suhet.
	Toiduaineid on pandud vähem kui retseptis ette nähtud.	
	Kausis võib olla toidujääke või põhjakõrbemisvastane kate on vigastatud.	Kontrollige enne toiduvalmistamise algust, kas kauss on puhas ja põhjakõrbemisvastane kate ilma defektideta.

NÕUANDEID TOIDUVALMISTAMISEKS

PROBLEEM	VÕIMALIKUD PÕHJUSED	KÕRVALDAMINE
Toit keeb üle.	Valmistusaeg on valesti valitud või toiduainete suhe on ettenähtust väiksem.	Järgige retseptiraamatus ettenähtud valmistusaegu. Retseptiraamatus antud valmistusaeg on meie kokkade poolt hoolikalt valitud, võttes arvesse kasutatavat mahtu ja koostisosade liiki, samuti antud multikeetja mudeli eripära.
	Valmistoit oli pärast toiduvalmistamist liiga kaua automaatse soojenduse režiimis.	Järgige antud retsepti puhul ettenähtud nõuandeid ja soovitusi.

KÜPSETAMINE

PROBLEEM	VÕIMALIKUD PÕHJUSED	KÕRVALDAMINE
Toit kõrbeb põhja (tainas kõrbeb kausi põhja külge).	Toidu üldkogus on retseptis soovitatust väiksem.	Teostage kõik retseptis kirjeldatud ja antud toidu puhul ettenähtud etapid ja toimingud.
	Valitud on liiga pikk valmistusaeg.	
	Kauss jäi määrimata.	Lugege retsept tähelepanelikult läbi ning teostage kõik antud toidu puhul ettenähtud etapid ja toimingud.
	Valmistusaeg on valesti valitud.	Lühendage valmistusaega. Järgige retseptis antud valmistusaega.
	Kausis võib olla toidujääke või põhjakõrbemisvastane kate on vigastatud.	Kontrollige enne toiduvalmistamise algust, kas kauss on puhas ja põhjakõrbemisvastane kate ilma defektideta.
Toit on niiske.	Koostisosad on valesti lisatud.	Lisakomponendid võivad eraldada liigset niiskust. Kasutage ainult retseptis ettenähtud koostisosi.
	Toit on jäänud pärast küpsetamist liiga kauaks suletud seadmesse.	Soovitame võtta küpsetise multikeetjast välja kohe pärast valmistamist või sisselülitatud automaatse soojenduse puhul jätta sinna vaid lühikeseks ajaks.
Tainas ei küpsenud läbi.	Toiduainete üldkogus on retseptis ettenähtust suurem.	Kasutage ainult soovitatud toiduaineid. Järgige täpselt retseptis ettenähtud suhet ja toimingute järjekorda.
	Koostisosad on valesti ette valmistatud ja sisse pandud. Vale segamine.	
	Kasutatud on sobimatuid koostisosi.	
	Valmistustemperatuur on liiga madal, kausi ja küttekeha vahel puudub korralik kontakt.	Kontrollige enne toiduvalmistamist kaussi multikeetjasse asetades, et kauss ei oleks viltu ja see oleks tihedasti küttekeha vastas.
	Toiduaine liik on vale.	Kasutage ainult retseptis ettenähtud koostisosi.
	Koostisosade suhe on vale.	Järgige retseptiraamatus antud soovitusi.

PROBLEEM	VÕIMALIKUD PÕHJUSED	KÕRVALDAMINE
Küpsetis ei ole kerkinud.	Munad ei ole suhkruga korralikult vahule hõõrutud.	Järgige toiduvalmistamise ajal täpselt retseptis ettenähtud toimingute järjekorda. Kasutage ainult soovitatud toiduaineid. Lisakomponendid võivad eraldada liigset niiskust.
	Tainas on liiga kaua kergitusainega seisnud.	
	Jahu on jäänud läbi sõelumata.	
	Tainas on halvasti segatud.	
	Koostisosad on valesti lisatud.	
	Kasutatud on sobimatut retsepti.	

PROBLEEMID JA NENDE KÕRVALDAMINE

PROBLEEM	VÕIMALIKUD PÕHJUSED	KÕRVALDAMINE
Seade ei lülitu sisse.	Toide puudub.	Kontrollige, kas seade on vooluvõrku ühendatud.
		Kontrollige, kas kontakt on terve ja voolu all.
Toit valmib liiga kaua.	Toitepinge häire.	Kontrollige võrgupinget.
	Kausi ja küttekeha vahele on sattunud kõrvaline ese.	Kõrvaldage kõrvaline ese.
	Kauss on multikeetjas viltu.	Pange kauss otse.
Ekraanile ilmub veakood E1–E3.	Süsteemiviga, juhtplaat või küttekeha võivad olla katki.	Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja laske jahtuda. Puhastage küttekeha.
		Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja laske jahtuda. Sulgege kaas tihedalt. Kui probleem ei lahene, pöörduge volitatud esindusse.



Мультиварка Stollar BMC 650 LV/LT/EE — это современное многофункциональное устройство для приготовления пищи, в котором новейшие разработки в области бытовой техники для кухни совмещены с идеей о здоровом питании. Данная модель полностью отвечает запросам самых взыскательных потребителей и соответствует уровню современной жизни.

Мультиварка Stollar BMC 650 LV/LT/EE легко заменяет многие устройства для приготовления пищи и экономит пространство на кухне. Трехмерный нагрев чаши при приготовлении пищи позволяет равномерно распределять тепло по всему объему чаши и помогает сохранять полезные свойства продуктов. Функциональные возможности мультиварки дополнены режимами отложенного старта и автоподогрева блюда.

Процесс приготовления в мультиварке полностью автоматизирован. 23 автоматических программ позволяют готовить блюда из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, вегетарианскую еду, варить каши, супы, гарниры, макароны, плов, жарить во фритюре, делать йогурты, тесто, фондю, готовить выпечку, джемы, варенья, десерты, компоты и многие другие блюда.

Мультиварку Stollar BMC 650 LV/LT/EE по достоинству оценили и рекомендуют профессиональные повара.

ПРОГРАММЫ

- РУЧНЫЕ НАСТРОЙКИ
- ТУШЕНИЕ
- МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ
- ХОЛОДЕЦ
- ВЫПЕЧКА
- ЗАПЕКАНИЕ
- МАКАРОНЫ
- ПИЦЦА
- ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ
- ЖАРКА
- ПЛОВ
- РИС/КРУПЫ
- МОЛОЧНАЯ КАША
- ОВСЯНКА
- ЙОГУРТ
- ВАРЕНЬЕ
- СУП
- ГРЕЧКА
- НАСТОЙКА
- ХЛЕБ
- ФРИТЮР
- СТЕРИЛИЗАЦИЯ
- ПАСТЕРИЗАЦИЯ
- РАЗОГРЕВ

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 мультivarки.
- Чтобы защитить маленьких детей от опасности удушья, удалите и с надлежащими мерами предосторожности выбросьте защитную оболочку со штекера питания мультivarки.
- Не ставьте включенную мультivarку на край стола или скамьи. Убедитесь, что поверхность ровная, чистая и сухая.
- Не ставьте мультivarку на горячие газовые или электрические конфорки или вблизи них, а также в места, где он может соприкасаться с нагретой духовкой.
- Не ставьте прибор вплотную к стенам и чувствительным к высокой температуре материалам, таким как ткани и занавеси.
- Не используйте мультivarку на сливной панели мойки.
- Перед использованием убедитесь, что мультivarка 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.

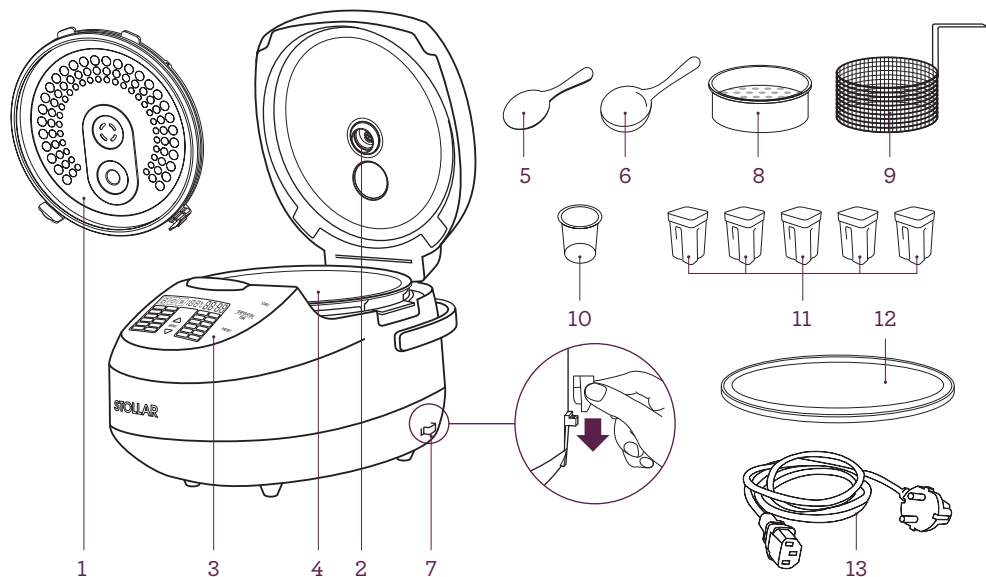


ВНИМАНИЕ!

Во время работы прибор нагревается!

ПОЗНАКОМЬТЕСЬ

с Stollar Multi Cooker BMC 650 LV/LT/EE

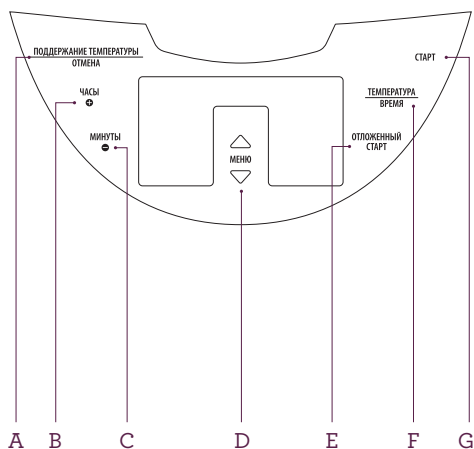


1. Крышка
2. Паровой клапан
3. Панель управления с дисплеем
4. Съёмная чаша
5. Лопатка
6. Ложка
7. Держатель для ложки/лопатки
8. Контейнер для приготовления на пару
9. Корзина для жарки
10. Мерный стакан
11. Стаканчики для йогурта
12. Крышка для чаши
13. Шнур питания

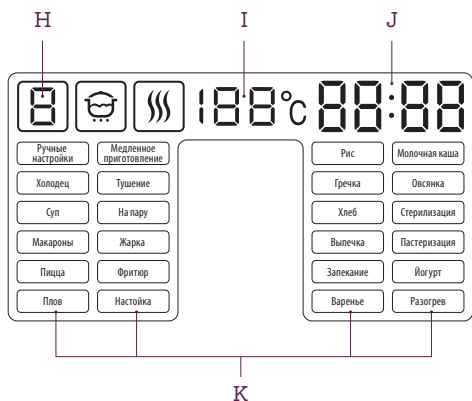
Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- A.** ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА – индикатор функции поддержания температуры готовых блюд; включение и отключение режима разогрева; отмена всех программ и настроек.
- B.** ЧАСЫ/+ – ввод значений часов при установке текущего времени (часов), времени приготовления и времени отложенного старта.
- C.** МИНУТЫ - ввод значений минут при установке текущего времени (минут), времени приготовления и времени отложенного старта.
- D.** МЕНЮ – выбор автоматической программы приготовления.
- E.** ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ – переход в режим установки текущего времени (часов), переход в режим установки отложенного старта.
- F.** ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ – установка температуры приготовления в программе РУЧНЫЕ НАСТРОЙКИ.
- G.** СТАРТ – включение заданной программы приготовления, отключение функции поддержания температуры во время работы программы.



ДИСПЛЕЙ STOLLAR MULTI COOKER BMC 650 LV/LT/EE



- H.** Индикатор этапа приготовления
- I.** Индикатор температуры
- J.** Индикатор текущего времени / времени приготовления
- K.** Индикатор выбранной программы приготовления

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Stollar Multi Cooker BMC650

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.

УСТАНОВКА ЧАСОВ

1. Подключите прибор к электросети. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку **ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ**, на дисплее начнет мигать индикатор минут текущего времени.
2. Нажатием кнопки **МИНУТЫ** установите значение минут. Шаг установки – 1 минута. По окончании установки минут нажмите кнопку **ЧАСЫ**, на дисплее начнет мигать индикатор часов текущего времени.
3. Нажатием кнопки **ЧАСЫ** установите значение часов. Шаг установки – 1 час.
4. По окончании установки времени нажмите кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА** или подождите несколько секунд. Индикатор времени перестанет мигать, введенные настройки будут сохранены в памяти прибора.
5. При необходимости повторно установить текущее время повторите алгоритм установки сначала.

ВАЖНО!

- При ручном программировании времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренный заранее выбранной вами программой приготовления, в соответствии с таблицей заводских настроек (см. стр. 137).
- Во всех программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру. Например, если залить холодную воду и установить в программе **На пару** время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнется только после закипания воды и образования достаточного количества пара в емкости.
- В программе **МАКАРОНЫ**, отсчет установленного времени приготовления происходит только после закипания воды и звукового сигнала. (см. стр. 120).
- Мультиварка Stollar BMC 650 LV/LT/EE обладает энергонезависимой памятью. При временном отключении электропитания все заданные настройки, включая функцию отложенного старта, сохраняются.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В мультиварке Stollar BMC 650 LV/LT/EE вы можете самостоятельно изменить время приготовления, установленное по умолчанию для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависит от выбранной программы.

1. Нажмите кнопку МИНУТЫ, начнет мигать индикатор времени. Нажатием кнопки МИНУТЫ установите значение минут.
2. Нажмите кнопку ЧАСЫ, начнет мигать индикатор времени. Нажатием кнопки ЧАСЫ установите значение часов.
3. По окончании установки времени приготовления (дисплей продолжает мигать) перейдите к следующему этапу в соответствии с алгоритмом выбранной программы. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА (после чего потребуются ввести всю программу приготовления заново).

ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Позволяет задать точное время, к которому должна быть выполнена автоматическая программа приготовления. Отложить процесс приготовления можно в диапазоне от 0 минут до 24 часов с шагом установки в 1 минуту. Не рекомендуется устанавливать функцию отложенного старта на длительный срок, если в составе блюда есть молочные или другие скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

После выбора автоматической программы приготовления или ввода собственных установок температуры и времени вы можете точно установить желаемое время (в 24-часовом формате), к которому вы хотите иметь готовое блюдо, при этом учитывая время приготовления самого блюда. Для этого:

1. Выберите автоматическую программу приготовления.
2. Нажмите кнопку ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ.
3. Нажатием кнопки ЧАСЫ или МИНУТЫ включите режим установки часов на таймере, индикатор времени начнет мигать

4. Нажимая кнопку ЧАСЫ установите необходимое значение часов. Шаг установки – 1 час.
5. Нажимая кнопку МИНУТЫ установите необходимое значение минут. Шаг установки – 1 минута.
6. По окончании установки времени нажмите кнопку СТАРТ.
7. К назначенному вами времени блюдо будет готово. По завершении программы включится автоподогрев блюда.

Использование функции ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ возможно для всех программ, за исключением программ Макароны.

При установке таймера отложенного старта необходимо учитывать, что отсчет времени в программах, предусматривающих регулировку времени приготовления, начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру.

ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВЫХ БЛЮД (АВТОПОДОГРЕВ)

Запускается автоматически в режиме ожидания вместе с началом выбранной программы приготовления и после ее окончания поддерживает температуру готового блюда на уровне 70°-75°С в течение 24 часов. При включении автоподогрева индикатор кнопки ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА светится, по окончании программы приготовления на дисплее отображается отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости автоподогрев можно также включить вручную, нажав кнопку ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА.

Для отключения функции автоподогрева во время процесса приготовления нажмите кнопку СТАРТ.

Для отключения автоподогрева во время его работы нажмите кнопку ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА. Индикатор кнопки погаснет, индикация отсчета времени на дисплее прекратится.

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 BMC 650 LV/LT/EE заменит на вашей кухне целый ряд приборов, таких как духовой шкаф, плита, фритюрница, пароварка и многие другие. Реализована возможность выбора времени приготовления для продукта по умолчанию (овощи, рыба, мясо).

Диапазон установки температуры 40-160°C с шагом изменения 5°C.

Диапазон установки времени от 5 минут до 12 часов с шагом изменения:

в минутном интервале – 1 минута,
в часовом интервале – 1 час.

1. Равномерно разложите продукты в чаше и вставьте ее в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая верхнюю или нижнюю кнопку МЕНЮ стрелкой установите программу РУЧНЫЕ НАСТРОЙКИ.
4. Загорится индикатор настройки этапа программы. При необходимости кнопками ЧАСЫ или МИНУТЫ установите порядковый номер этапа программы.
5. Кнопкой ТЕМПЕРАТУРА | ВРЕМЯ установите необходимую температуру согласно рецепту. Возможна ручная установка температуры

приготовления в диапазоне от 40°C до 160°C с шагом установки 5°C. По умолчанию установлена температура 120°C.

6. По умолчанию в программе РУЧНЫЕ НАСТРОЙКИ установлено время приготовления 5 минут. Нажмите кнопку ТЕМПЕРАТУРА | ВРЕМЯ и при необходимости кнопками ЧАСЫ и МИНУТЫ установите время работы программы (см. стр. 115).
7. Для перехода к программированию следующего этапа вновь нажмите на кнопку ТЕМПЕРАТУРА | ВРЕМЯ.
8. При необходимости установите время отложенного старта (см. стр. 115).
9. Для начала работы в заданном режиме нажмите кнопку СТАРТ, загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнется по достижении прибором заданной рабочей температуры.
10. Включенный индикатор функции ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА означает, что по завершении программы включится автоподогрев блюда.
11. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
12. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА. Для отключения функции автоподогрева во время процесса приготовления нажмите кнопку СТАРТ.

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 ТУШЕНИЕ

Рекомендуется для тушения мяса, приготовления холодцов и блюд, требующих длительной термической обработки. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 часов 30 минут до 8 часов с шагом установки в 30 минут.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, положите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня 3,0 литра по шкале на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая верхнюю или нижнюю кнопку МЕНЮ стрелкой установите программу ТУШЕНИЕ.
5. По умолчанию в программе ТУШЕНИЕ установлено время приготовления 2 часа. При необходимости кнопками ЧАСЫ и МИНУТЫ установите время работы программы (см. стр. 115).
6. При необходимости установите время отложенного старта (см. стр. 115).
7. Нажмите кнопку СТАРТ, загорится индикатор кнопки. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. Включенный индикатор функции ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА означает, что по завершении программы включится автоподогрев блюда.
9. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
10. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА. Для отключения функции автоподогрева во время процесса приготовления нажмите кнопку СТАРТ.
 - Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 140).

ПРОГРАММА МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Медленное приготовление – один из лучших способов приготовить питательное горячее блюдо. Почти любой рецепт может быть приспособлен к медленному приготовлению – просто уменьшите вдвое количество жидкости и увеличьте время приготовления. Возможна установка диапазона времени приготовления от 1 часа до 8 часов с шагом установки в 10 минут. Куриное или мелко нарезанное мясо лучше готовить 3–4 часа при температуре 85°C. Крупные куски мяса, например, ногу ягненка лучше готовить 6–8 часов при температуре 65°C.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ ПЕРЕД МЕДЛЕННЫМ ПРИГОТОВЛЕНИЕМ

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. Равномерно разложите продукты в чаше и вставьте ее в корпус прибора. Убедитесь, что все продукты покрыты жидкостью, а чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.

2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая верхнюю или нижнюю кнопку МЕНЮ стрелкой установите программу МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ.
4. По умолчанию в программе МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ установлено время приготовления 5 часов. При необходимости кнопками ЧАСЫ и МИНУТЫ установите время работы программы (см. стр. 115).
5. При необходимости установите время отложенного старта (см. стр. 115).
6. По умолчанию установлена температура 1-ый час - 45°C, 2-ой час - 65°C, 3-ий час - 85°C, 4ый час - 95°C.
7. Нажмите кнопку СТАРТ, загорится индикатор кнопки. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. Включенный индикатор функции ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА означает, что по завершении программы включится автоподогрев блюда.
9. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
10. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА. Для отключения функции автоподогрева во время процесса приготовления нажмите кнопку СТАРТ.
 - Для получения лучших результатов не открывайте крышку во время медленного приготовления.

ПРОГРАММА ХОЛОДЕЦ

Рекомендуется для приготовления холодца. Возможна установка диапазона времени приготовления от 2 часов до 8 часов с шагом установки в 1 час.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, положите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня 3,0 литра по шкале на внутренней поверхности чаши.
2. Убедитесь, что все продукты покрыты жидкостью, а чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.

3. Подключите прибор к электросети.
 4. Нажимая верхнюю или нижнюю кнопку МЕНЮ стрелкой установите программу ХОЛОДЕЦ.
 5. По умолчанию в программе ХОЛОДЕЦ установлено время приготовления 6 часов. При необходимости кнопками ЧАСЫ и МИНУТЫ установите время работы программы (см. стр. 115).
 6. При необходимости установите время отложенного старта (см. стр. 115).
 7. Нажмите кнопку СТАРТ, загорится индикатор кнопки. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
 8. Включенный индикатор функции ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА означает, что по завершении программы включится автоподогрев блюда.
 9. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
 10. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА. Для отключения функции автоподогрева во время процесса приготовления нажмите кнопку СТАРТ.
5. По умолчанию в программе ВЫПЕЧКА установлено время приготовления 1 час. При необходимости кнопками ЧАСЫ и МИНУТЫ установите время работы программы (см. стр. 115).
 6. При необходимости установите время отложенного старта (см. стр. 115).
 7. Нажмите кнопку СТАРТ, загорится индикатор кнопки. Обратный отсчет времени приготовления начнется автоматически по достижении прибором заданной рабочей температуры.
 8. Включенный индикатор функции ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА означает, что по завершении программы включится автоподогрев блюда.
 9. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
 10. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА. Для отключения функции автоподогрева во время процесса приготовления нажмите кнопку СТАРТ.
- Готовность бисквита можно проверить, воткнув в него деревянную палочку (зубочистку). Если ее вынуть и на ней не останется кусочков налипшего теста – бисквит готов.
 - Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 140).

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКА

Программа рекомендуется для приготовления выпечки (кексов, бисквитов, пирогов). Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 30 минут до 4 часов с шагом установки в 10 минут.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, положите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня 3,0 литра по шкале на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая верхнюю или нижнюю кнопку МЕНЮ стрелкой установите программу ВЫПЕЧКА

ПРОГРАММА ЗАПЕКАНИЕ

Программа рекомендуется для запекания. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, положите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня 3,0 литра по шкале на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая верхнюю или нижнюю кнопку МЕНЮ стрелкой установите программу ЗАПЕКАНИЕ.
5. По умолчанию в программе ЗАПЕКАНИЕ установлено время приготовления 30 минут. При необходимости кнопками ЧАСЫ и МИНУТЫ установите время работы программы (см. стр. 115).
6. При необходимости установите время отложенного старта (см. стр. 115).
7. Нажмите кнопку СТАРТ, загорится индикатор кнопки. Обратный отсчет времени приготовления начнется автоматически по достижении прибором заданной рабочей температуры.
8. Включенный индикатор функции ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА означает, что по завершении программы включится автоподогрев блюда.
9. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
10. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА. Для отключения функции автоподогрева во время процесса приготовления нажмите кнопку СТАРТ.



ВНИМАНИЕ!

По окончании работы программы чаша очень горячая! Пользуйтесь кухонными рукавицами!

ПРОГРАММА МАКАРОНЫ

Рекомендуется для приготовления макаронных изделий,пельменей и т. д., отваривания яиц и сосисок. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 8 до 20 минут с шагом установки в 1 минуту. Программа предусматривает предварительное закипание воды, после чего звучит сигнал, информирующий о необходимости загрузки ингредиентов. Функция отложенного старта в данной программе недоступна.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, положите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня 3,0 литра по шкале на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая верхнюю или нижнюю кнопку МЕНЮ стрелкой установите программу МАКАРОНЫ
4. По умолчанию в программе МАКАРОНЫ установлено время приготовления 8 минут. При необходимости кнопками ЧАСЫ и МИНУТЫ установите время работы программы (см. стр. 115).
5. Нажмите кнопку 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. После чего начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.

6. Включенный индикатор функции **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА** означает, что по завершении программы включится автоподогрев блюда.
7. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
8. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА**. Для отключения функции автоподогрева во время процесса приготовления нажмите кнопку **СТАРТ**.
 - При приготовлении некоторых продуктов (макарон,пельменей и т. п.) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши можно готовить с открытой крышкой.
 - Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 140).

ПРОГРАММА ПИЦЦА

Рекомендуется для приготовления пиццы. Возможна установка диапазона времени приготовления от 20 минут до 2 часа с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, положите их в чашу.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **ПИЦЦА**.
5. По умолчанию в программе **ПИЦЦА** установлено время приготовления 20 минут. При необходимости кнопками **ЧАСЫ** и **МИНУТЫ** установите время работы программы (см. стр. 115).
6. При необходимости установите время отложенного старта (см. стр. 115).
7. Нажмите кнопку **СТАРТ**, загорится индикатор кнопки. Обратный отсчет времени приготовления начнется автоматически по достижении прибором заданной рабочей температуры.
8. Включенный индикатор функции **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА** означает, что по завершении программы включится автоподогрев блюда.
9. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
10. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА**. Для отключения функции автоподогрева во время процесса приготовления нажмите кнопку **СТАРТ**.

ПРОГРАММА ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, мяса, рыбы, диетических и вегетарианских блюд и детского меню. Возможна установка диапазона времени приготовления от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту.

1. Налейте в чашу 0,6–1,0 л воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
2. Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте, равномерно разложите в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая верхнюю или нижнюю кнопку МЕНЮ стрелкой установите программу НА ПАРУ.
5. По умолчанию в программе НА ПАРУ установлено время приготовления 15 минут. При необходимости кнопками ЧАСЫ и МИНУТЫ установите время работы программы (см. стр. 115).
6. При необходимости установите время отложенного старта (см. стр. 115).

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.

7. Нажмите кнопку СТАРТ, загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнется по достижении прибором заданной рабочей температуры.
8. Включенный индикатор функции ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА означает, что по завершении программы включится автоподогрев блюда.
9. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
10. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА. Для отключения функции автоподогрева во время процесса приготовления нажмите кнопку СТАРТ.
 - Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов (см. стр. 122).
 - Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 140).
4. По умолчанию в программе ЖАРКА установлено время приготовления 30 минут. При необходимости кнопками ЧАСЫ и МИНУТЫ установите время работы программы (см. стр. 115).
5. Кнопкой ТЕМПЕРАТУРА установите необходимую температуру. Возможна ручная установка температуры приготовления в диапазоне от 100°C до 160°C с шагом установки в 20°C. По умолчанию установлена температура 140°C.
6. Нажмите кнопку СТАРТ, загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнется по достижении прибором заданной рабочей температуры.
7. Включенный индикатор функции ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА означает, что по завершении программы включится автоподогрев блюда.
8. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
9. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА. Для отключения функции автоподогрева во время процесса приготовления нажмите кнопку СТАРТ.
 - Во избежание пригорания ингредиентов рекомендуем вам следовать инструкциям из книги рецептов и периодически перемешивать содержимое чаши.
 - Рекомендуем обжаривать ингредиенты с открытой крышкой – это позволит получить золотистую корочку.
 - Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 140).

ПРОГРАММА ЖАРКА

Рекомендуется для жарки овощей, мяса, рыбы. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 1 часа с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте. Равномерно разложите продукты в чаше и вставьте ее в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Добавьте масло по рецепту.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая верхнюю или нижнюю кнопку МЕНЮ стрелкой установите программу ЖАРКА.

ПРОГРАММА ПЛОВ

Рекомендуется для приготовления плова. Возможна установка диапазона времени приготовления от 20 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Равномерно разложите продукты в чаше и вставьте ее в корпус прибора. Убедитесь, что все продукты покрыты жидкостью, а чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая верхнюю или нижнюю кнопку МЕНЮ стрелкой установите программу ПЛОВ.
4. По умолчанию в программе ПЛОВ установлено время приготовления 1 час. При необходимости кнопками ЧАСЫ и МИНУТЫ установите время работы программы (см. стр. 115).
5. При необходимости установите время отложенного старта (см. стр. 115).
6. Нажмите кнопку СТАРТ, загорится индикатор кнопки. Обратный отсчет времени приготовления начнется автоматически по достижении прибором заданной рабочей температуры.
7. Включенный индикатор функции ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА означает, что по завершении программы включится автоподогрев блюда.
8. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
9. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА. Для отключения функции автоподогрева во время процесса приготовления нажмите кнопку СТАРТ.

ПРОГРАММА РИС

Рекомендуется для приготовления риса и рассыпчатых каш из круп. Возможна установка диапазона времени приготовления от 15 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту используя мерный стакан.

СОВЕТ

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

2. Распределите рис (крупы) равномерно по дну чаши.
3. Добавьте соответствующее количество холодной воды (см. таблицу на стр. 125). Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня 3,0 литра по шкале на внутренней поверхности чаши.
4. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
5. Подключите прибор к электросети.
6. Нажимая верхнюю или нижнюю кнопку МЕНЮ стрелкой установите программу РИС/КРУПЫ
7. По умолчанию в программе РИС/КРУПЫ установлено время приготовления 25 минут. При необходимости кнопками ЧАСЫ и МИНУТЫ установите время работы программы (см. стр. 115).
8. Нажмите кнопку СТАРТ, загорится индикатор кнопки. Обратный отсчет времени приготовления начнется автоматически по достижении прибором заданной рабочей температуры.
9. Включенный индикатор функции ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА означает, что по завершении программы включится автоподогрев блюда.
10. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.

11. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА**. Для отключения функции автоподогрева во время процесса приготовления нажмите кнопку **СТАРТ**.

- Рис будет мягче и вкуснее, если его размешать в течение первого получаса в режиме автоподогрева.
- Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 140).

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 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 белого риса.

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 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 МОЛОЧНАЯ КАША

Рекомендуется для приготовления молочной каши. Возможна установка диапазона времени приготовления от 5 минут до 1 часа с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, положите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня 3,0 литра по шкале на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая верхнюю или нижнюю кнопку МЕНЮ стрелкой установите программу МОЛОЧНАЯ КАША
5. По умолчанию в программе МОЛОЧНАЯ КАША установлено время приготовления 35 минут. При необходимости кнопками ЧАСЫ и МИНУТЫ установите время работы программы (см. стр. 115).
6. При необходимости установите время отложенного старта (см. стр. 115).
7. Нажмите кнопку СТАРТ, загорится индикатор кнопки. Обратный отсчет времени приготовления начнется автоматически по достижении прибором заданной рабочей температуры.
8. Включенный индикатор функции ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА означает, что по завершении программы включится автоподогрев блюда.
9. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
10. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА. Для отключения функции автоподогрева во время процесса приготовления нажмите кнопку СТАРТ.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МОЛОЧНЫХ КАШ В МУЛЬТИВАРКЕ STOLLAR BMC 650 LV/LT/EE

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.

ПРИМЕЧАНИЕ

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» (стр. 143) или воспользуйтесь программой РУЧНЫЕ НАСТРОЙКИ. Оптимальная температура приготовления молочной каши – 96°C. Количество ингредиентов и время приготовления устанавливайте согласно рецепту.

ПРОГРАММА ОВСЯНКА

Рекомендуется для приготовления овсянки. Возможна установка диапазона времени приготовления от 5 минут до 1 часа с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, положите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня 3,0 литра по шкале на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая верхнюю или нижнюю кнопку МЕНЮ стрелкой установите программу ОВСЯНКА
5. По умолчанию в программе ОВСЯНКА установлено время приготовления 5 минут. При необходимости кнопками ЧАСЫ и МИНУТЫ установите время работы программы (см. стр. 115).
6. При необходимости установите время отложенного старта (см. стр. 115).
7. Нажмите кнопку СТАРТ, загорится индикатор кнопки. Обратный отсчет времени приготовления начнется автоматически по достижении прибором заданной рабочей температуры.
8. Включенный индикатор функции ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА означает, что по завершении программы включится автоподогрев блюда.
9. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
10. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА. Для отключения функции автоподогрева во время процесса приготовления нажмите кнопку СТАРТ.

ПРОГРАММА ЙОГУРТ

Йогурт – кисломолочный продукт с полезными свойствами, широко известный и популярный во всем мире. С помощью мультиварки Stollar BMC 650 LV/LT/EE в программе ЙОГУРТ вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома. Возможна установка диапазона времени приготовления от 6 часов до 12 часов с шагом установки в 30 минут.

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. Закройте крышку до щелчка.
4. Подключите прибор к электросети.
5. Нажимая верхнюю или нижнюю кнопку МЕНЮ стрелкой установите программу ЙОГУРТ
6. По умолчанию в программе ЙОГУРТ установлено время приготовления 8 часов. При необходимости кнопками ЧАСЫ и МИНУТЫ установите время работы программы (см. стр. 115).
7. При необходимости установите время отложенного старта (см. стр. 115).
8. Нажмите кнопку СТАРТ, загорится индикатор кнопки. Обратный отсчет времени приготовления начнется автоматически по достижении прибором заданной рабочей температуры.
9. По завершении программы прозвучит сигнал и автоподогрев блюда не включится.
10. Для прерывания процесса приготовления и отмены введенной программы нажмите ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА.

ПРОГРАММА ВАРЕНЬЕ

Рекомендуется для приготовления варенья. Возможна установка диапазона времени приготовления от 30 минут до 4 часов с шагом установки в 10 минут.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, положите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня 3,0 литра по шкале на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая верхнюю или нижнюю кнопку МЕНЮ стрелкой установите программу ВАРЕНЬЕ
5. По умолчанию в программе ВАРЕНЬЕ установлено время приготовления 1 час. При необходимости кнопками ЧАСЫ и МИНУТЫ установите время работы программы (см. стр. 115).
6. При необходимости установите время отложенного старта (см. стр. 115).
7. Нажмите кнопку СТАРТ, загорится индикатор кнопки. Обратный отсчет времени приготовления начнется автоматически по достижении прибором заданной рабочей температуры.
8. Включенный индикатор функции ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА означает, что по завершении программы включится автоподогрев блюда.
9. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
10. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА. Для отключения функции автоподогрева во время процесса приготовления нажмите кнопку СТАРТ.

ПРОГРАММА СУП

Программа рекомендуется для приготовления различных первых блюд (суп, борщ, рассольник, уха, щи, солянка и т. д.), а также компотов и напитков. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, положите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня 3,0 литра по шкале на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая верхнюю или нижнюю кнопку МЕНЮ стрелкой установите программу СУП
5. По умолчанию в программе СУП установлено время приготовления 1 час. При необходимости кнопками ЧАСЫ и МИНУТЫ установите время работы программы (см. стр. 115).
6. При необходимости установите время отложенного старта (см. стр. 115).
7. Нажмите кнопку СТАРТ, загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнется по достижении прибором заданной рабочей температуры.
8. Включенный индикатор функции ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА означает, что по завершении программы включится автоподогрев блюда.
9. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
10. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА. Для отключения функции автоподогрева во время процесса приготовления нажмите кнопку СТАРТ.
- Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 140).

ПРОГРАММА ГРЕЧКА

Программа рекомендуется для приготовления гречки. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 15 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту используя мерный стакан.
2. Распределите гречку равномерно по дну чаши.
3. Добавьте соответствующее количество холодной воды, Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня 3,0 литра по шкале на внутренней поверхности чаши.
4. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
5. Подключите прибор к электросети.
6. Нажимая верхнюю или нижнюю кнопку МЕНЮ стрелкой установите программу ГРЕЧКА
7. По умолчанию в программе ГРЕЧКА установлено время приготовления 25 минут. При необходимости кнопками ЧАСЫ и МИНУТЫ установите время работы программы (см. стр. 115).
8. Нажмите кнопку СТАРТ, загорится индикатор кнопки. Обратный отсчет времени приготовления начнется автоматически по достижении прибором заданной рабочей температуры.
9. Включенный индикатор функции ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА означает, что по завершении программы включится автоподогрев блюда.
10. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
11. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА. Для отключения функции автоподогрева во время процесса приготовления нажмите кнопку СТАРТ.

ПРОГРАММА НАСТОЙКА

Рекомендуется для приготовления настойки. Возможна установка диапазона времени приготовления от 6 часов до 12 часов с шагом установки в 1 час.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, положите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня 3,0 литра по шкале на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая верхнюю или нижнюю кнопку МЕНЮ стрелкой установите программу НАСТОЙКА
5. По умолчанию в программе НАСТОЙКА установлено время приготовления 12 часов. При необходимости кнопками ЧАСЫ и МИНУТЫ установите время работы программы (см. стр. 115).
6. При необходимости установите время отложенного старта (см. стр. 115).
7. Нажмите кнопку СТАРТ, загорится индикатор кнопки. Обратный отсчет времени приготовления начнется автоматически по достижении прибором заданной рабочей температуры.
8. По завершении программы прозвучит сигнал и автоподогрев блюда не включится.
9. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА.

ПРОГРАММА ХЛЕБ

Программа рекомендуется для приготовления хлеба. Возможна ручная установка времени приготовления для первого этапа в диапазоне от 30 минут до 2 часов 30 минут с шагом установки в 5 минут, с установкой по умолчанию 2 часа; для второго этапа в диапазоне от 30 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут, с установкой по умолчанию 1 час.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, положите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня 3,0 литра по шкале на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая верхнюю или нижнюю кнопку МЕНЮ стрелкой установите программу ХЛЕБ.
5. Нажмите кнопку ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ, при необходимости кнопками ЧАСЫ и МИНУТЫ установите время работы первого этапа программы. Еще раз нажмите кнопку ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ и при необходимости кнопками ЧАСЫ и МИНУТЫ установите время работы второго этапа программы.
6. При необходимости установите время отложенного старта (см. стр. 115).
7. Нажмите кнопку СТАРТ, загорится индикатор кнопки. Обратный отсчет времени приготовления начнется автоматически по достижении прибором заданной рабочей температуры.

8. Включенный индикатор функции **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА** означает, что по завершении программы включится автоподогрев блюда.
9. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
10. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА**. Для отключения функции автоподогрева во время процесса приготовления нажмите кнопку **СТАРТ**.
5. Нажмите кнопку **СТАРТ**, загорится индикатор кнопки. Начнется выполнение заданной программы и обратный отсчет времени.
6. Включенный индикатор функции **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА** означает, что по завершении программы включится автоподогрев блюда.
7. Равномерно разложите продукты в корзине для жарки. Возьмите ручку от корзины для жарки, сожмите ее основание. Вставьте входную часть ручки в специальное отверстие корзины и ослабьте нажим на основание до момента фиксации.

ВНИМАНИЕ!

По окончании работы программы чаша очень горячая! Пользуйтесь кухонными рукавицами!

ПРОГРАММА ФРИТЮР

Фритюр – животный или растительный жир, разогретый до температуры 130-200°C. Приготовление различных продуктов путем их обжаривания во фритюре известно издавна и распространено во всем мире. Мультиварка Stollar BMC 650 LV/LT/EE также позволяет готовить во фритюре с использованием специальной корзины для жарки.

1. Вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Налейте масло для жарки (примерно 1,5 литра). Закройте крышку до щелчка.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **ФРИТЮР**.
4. По умолчанию в программе **ФРИТЮР** установлено время приготовления 5 минут. При необходимости кнопками **ЧАСЫ** и **МИНУТЫ** установите время работы программы (см. стр. 115).

8. Когда масло нагреется до заданной температуры и начнется отсчет времени на дисплее, откройте крышку мультиварки. Будьте осторожны: масло очень горячее!
9. Опустите корзину для жарки с продуктами в чашу. Сожмите основание ручки корзины и отсоедините ее, чтобы корзина осталась в чаше. Закройте крышку.
10. По завершении процесса жарки откройте крышку и присоедините ручку к корзине, как описано в п. 7.
11. Поднимите корзину для жарки вместе с продуктами и зафиксируйте ее с помощью специального крючка на краю чаши. Дайте маслу стечь.
12. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
13. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА**. Для отключения функции автоподогрева во время процесса приготовления нажмите кнопку **СТАРТ**.

ВНИМАНИЕ!

Масло очень горячее! Для извлечения корзины для жарки используйте кухонные рукавицы. Допускается жарка с открытой крышкой.

ПРОГРАММА ПАСТЕРИЗАЦИЯ

Рекомендуется для пастеризации. Возможна установка диапазона времени от 5 минут до 45 минут с шагом установки в 1 минута. Применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов.

1. Залейте продукт в чашу, но не выше уровня 3,0 литра по шкале на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая верхнюю или нижнюю кнопку МЕНЮ стрелкой установите программу ПАСТЕРИЗАЦИЯ.
5. По умолчанию в программе ПАСТЕРИЗАЦИЯ установлено время приготовления 30 минут. При необходимости кнопками ЧАСЫ и МИНУТЫ установите время работы программы (см. стр. 115).
6. При необходимости установите время отложенного старта (см. стр. 115).
7. Нажмите кнопку СТАРТ, загорится индикатор кнопки. Обратный отсчет времени приготовления начнется автоматически по достижении прибором заданной рабочей температуры.
8. Включенный индикатор функции ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА означает, что по завершении программы включится автоподогрев блюда.
9. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
10. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА. Для отключения функции автоподогрева во время процесса приготовления нажмите кнопку СТАРТ.
11. По окончании программы выньте пастеризованный продукт из мультиварки, остудите и храните его в холодном месте.

ПРОГРАММА СТЕРИЛИЗАЦИЯ

Рекомендуется для стерилизации. Возможна установка диапазона времени от 10 минут до 40 минут с шагом установки в 1 минута.

1. Равномерно разложите предметы в чаше и вставьте ее в корпус прибора. Убедитесь, что все предметы покрыты жидкостью, а чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая верхнюю или нижнюю кнопку МЕНЮ стрелкой установите программу СТЕРИЛИЗАЦИЯ
5. По умолчанию в программе СТЕРИЛИЗАЦИЯ установлено время 15 минут. При необходимости кнопками ЧАСЫ и МИНУТЫ установите время работы программы (см. стр. 115).
6. Нажмите кнопку СТАРТ, загорится индикатор кнопки. Обратный отсчет времени приготовления начнется автоматически по достижении прибором заданной рабочей температуры.
7. Включенный индикатор функции ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА означает, что по завершении программы включится автоподогрев блюда.
8. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
9. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА. Для отключения функции автоподогрева во время процесса приготовления нажмите кнопку СТАРТ.
- По окончании работы программы все заложенные в контейнер предметы будут простерилизованы.

ПРОГРАММА РАЗОГРЕВ

Мультиварку Stollar BMC 650 LV/LT/EE можно использовать для разогрева холодных блюд. Возможна ручная установка времени разогрева в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, положите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня 3,0 литра по шкале на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая верхнюю или нижнюю кнопку МЕНЮ стрелкой установите программу РАЗОГРЕВ.
5. По умолчанию в программе РАЗОГРЕВ установлено время приготовления 10 минут. При необходимости кнопками ЧАСЫ и МИНУТЫ установите время работы программы (см. стр. 115).
6. При необходимости установите время отложенного старта (см. стр. 115).
7. Нажмите кнопку СТАРТ, загорится индикатор кнопки. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. Включенный индикатор функции ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА означает, что по завершении программы включится автоподогрев блюда.
9. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
10. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА. Для отключения функции автоподогрева во время процесса приготовления нажмите кнопку СТАРТ.
- Несмотря на то, что мультиварка может сохранять блюдо в разогретом состоянии до 24 часов, не рекомендуется оставлять пищу в подогретом виде более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению ее вкусовых качеств.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

РАССТОЙКА ТЕСТА

Расстойка (поднятие) – важнейший этап технологии приготовления теста непосредственно перед выпечкой. В процессе формования нарушается пористость теста, из него выходит практически весь углекислый газ. Во время расстойки происходит интенсивное брожение с образованием до 95% углекислого газа, восстанавливается структура теста. В процессе расстойки объем теста увеличивается до 50-70% от первоначального.

Одним из основных условий успешного процесса является отсутствие сквозняков и поддержание постоянной температуры и влажности воздуха, для чего используются специальные шкафы. С помощью мультиварки Stollar BMC 650 LV/LT/EE в программе РУЧНЫЕ НАСТРОЙКИ вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома.

ВНИМАНИЕ! Расстойка теста не является автоматической программой и требует ручного отключения автоподогрева блюда по окончании работы программы приготовления.

1. Установите чашу в корпус мультиварки. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Выложите замешанное тесто в чашу.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая верхнюю или нижнюю кнопку МЕНЮ стрелкой установите программу РУЧНЫЕ НАСТРОЙКИ. Нажимая кнопку ТЕМПЕРАТУРА

установите значение, указанное в книге рецептов. Температура программы РУЧНЫЕ НАСТРОЙКИ по умолчанию составляет 120°С.

5. По умолчанию в программе РУЧНЫЕ НАСТРОЙКИ установленное время приготовления – 5 минут. Кнопками ЧАСЫ и МИНУТЫ установите время работы программы, следуя рекомендациям из книги рецептов.
 6. Нажмите кнопку СТАРТ, загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнется по достижении прибором заданной рабочей температуры.
 7. Включенный индикатор функции ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА означает, что по завершении программы включится автоподогрев блюда.
 8. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
 9. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА. Для отключения функции автоподогрева во время процесса приготовления нажмите кнопку СТАРТ.
- Помните, что при расстойке тесто увеличивается в объеме почти вдвое. Чтобы тесто не «убежало», объем его первоначальной закладки не должен превышать половины объема чаши.
 - Не рекомендуется использование функции отложенного старта, так как это может повлиять на качество результата.
 - При расстойке теста необходимо поддерживать постоянную температуру и влажность окружающей среды. Для получения наилучшего результата не открывайте крышку прибора до окончания программы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФОНДЮ

Фондю – семейство швейцарских блюд, приготавливаемых на открытом огне в специальной жаропрочной посуде кажелон (в переводе с французского – «расплавленный») и употребляемых в компании. Фондю обычно приправляют чесноком, мускатным орехом. В полученную массу макают насаженные на специальные длинные вилочки кусочки хлеба, картофеля или иных продуктов (корнишонов, оливок и т. п.).

Существует несколько видов фондю, наиболее известны швейцарский, французский, итальянский, китайский варианты. С помощью мультиварки Stollar BMC 650 LV/LT/EE в программе РУЧНЫЕ НАСТРОЙКИ вы можете приготовить фондю у себя дома.

1. Установите чашу в корпус мультиварки. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Подготовьте смесь для фондю согласно рецепту из книги и перелейте ее в чашу. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая верхнюю или нижнюю кнопку МЕНЮ стрелкой установите программу РУЧНЫЕ НАСТРОЙКИ. Температура в программе РУЧНЫЕ НАСТРОЙКИ по умолчанию составляет 120°C.
5. Кнопками ЧАСЫ и МИНУТЫ установите время работы программы согласно рецепту в книге. По умолчанию в программе РУЧНЫЕ НАСТРОЙКИ время приготовления составляет 5 минут.
6. Нажмите на кнопку СТАРТ. Включатся индикаторы кнопок СТАРТ и ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА. Обратный отсчет времени приготовления начнется по достижении прибором заданной рабочей температуры.
7. Включенный индикатор функции ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА означает, что по завершении программы включится автоподогрев блюда.
8. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
9. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ОТМЕНА. Для отключения функции автоподогрева во время процесса приготовления нажмите кнопку СТАРТ.

В ПОМОЩЬ МАМЕ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Мультиварка Stollar BMC 650LV/LT/EE 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 BMC 650LV/LT/EE на программе ЙОГУРТ вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома (см. стр. 128).

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.

ЗАВОДСКИЕ УСТАНОВКИ

Программа	Режим температуры	Время	Диапазон времени приготовления / шаг установки*	Отложенный старт	Функция автоподогрева
Ручные настройки	Диапазон 40–160°C, шаг 5°C	5 мин	5 мин – 12 часов / 1 мин	24 часа	+
Тушение	93°C	2 часа	2 ч 30 мин – 8 часов / 30 мин	24 часа	+
Медленное приготовление	1-ый час - 45°C 2-ой час - 65°C 3-ий час - 85°C 4-ый час - 95°C	5 часов	1 час – 8 часов / 10 мин	24 часа	+
Холодец	93°C	6 часов	2 часа – 8 часов / 1 час	24 часа	+
Выпечка	130°C	1 час	30 минут – 4 часа / 10 мин	24 часа	+
Хлеб	Первые 2 часа 45°C Последний час 130°C	3 часа 1 этап – 2 часа 2 этап – 1 час	1 этап – 30 мин – 2,5 часа / 5 мин 2 этап – 30 мин – 2 часа / 5 мин	24 часа	+
Макароны	105-115°C Завершение программы 140°C	8 мин	8 мин – 20 мин / 1 мин	24 часа	+
Пицца	120-160°C	20 минут	20 мин – 2 час / 5 мин	24 часа	+
На пару	115-120°C	15 мин	5 мин – 1,5 часа / 1 мин	24 часа	+
Жарка	100-160°C, шаг 20°C	30 мин	10 мин – 1 час / 5 мин	24 часа	+
Плов	120-125°C Завершение программы 145 - 150°C	1 час	20 мин – 2 часа / 5 мин	24 часа	+
Рис/крупы	100°C	25 мин	15 мин – 2 часа / 5 мин	24 часа	+
Молочная каша	95°C	35 мин	5 мин – 1 час / 5 мин	24 часа	+
Овсянка	96°C	5 мин	5 мин – 1 час / 5 мин	24 часа	+
Йогурт	38-42°C	8 часов	6 часов – 12 часов / 30 мин	24 часа	-
Варенье	102°C	1 час	30 мин – 4 часа / 10 мин	24 часа	+
Суп	97°C	1 час	20 мин – 4 часа / 10 мин	24 часа	+
Запекание	145°C	30 мин	10 мин – 4 часа / 5 мин	24 часа	+
Гречка	100°C	25 мин	15 мин – 2 часа / 5 мин	24 часа	+
Фритюр	150°C – 180°C / 5°C	5 минут	3 мин – 15 мин / 1 мин	24 часа	+
Настойка	55°C	12 часов	6 часов - 12 часов / 1 час	24 часа	-
Стерилизация	105°C	15 мин	10 мин – 40 мин / 1 мин	24 часа	+
Пастеризация	95°C	30 мин	5 мин – 45 мин / 1 мин	24 часа	+
Подогрев	115°C	10 мин	5 мин – 1 час / 5 мин	24 часа	+

УХОД И ОЧИСТКА

Stollar Multi Cooker BMC 650 LV/LT/EE

ПРАВИЛА ПО УХОДУ И ОЧИСТКЕ ПРИБОРА

Прежде чем приступать 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 НА ПАРУ.

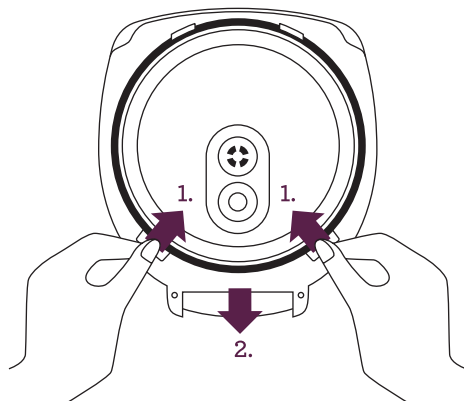
Запрещается использование губки с жестким или абразивным покрытием, чистящих средств с абразивными частицами, агрессивных растворителей (бензин, ацетон и т. п.).

ОЧИСТКА КОРПУСА

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

ОЧИСТКА ЧАШИ

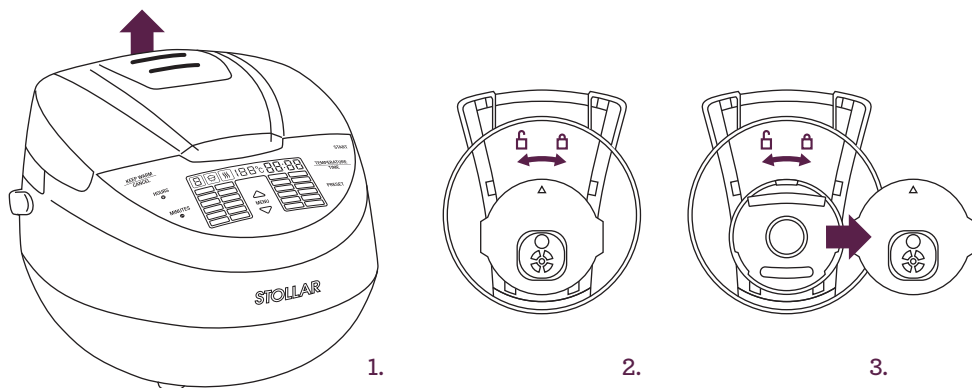
Рекомендуется после каждого использования в соответствии с правилами по уходу и очистке прибора. Возможно использование посудомоечной машины. По окончании очистки протрите внешнюю поверхность чаши насухо.



ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ АЛЮМИНИЕВОЙ КРЫШКИ

Откройте крышку прибора.

1. С внутренней стороны крышки одновременно нажмите к центру два пластмассовых фиксатора (1) до их открытия.
2. Не прилагая усилия, потяните внутреннюю алюминиевую крышку немного на себя и вниз (2), 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. На внутренней стороне корпуса сдвиньте фиксатор парового клапана (находится между двух винтов) по направлению к краю корпуса.
3. Удерживая фиксатор откройте крышку парового клапана и отсоедините ее от корпуса.
4. Аккуратно извлеките резиновый клапан из крышки, промойте клапан, крышку и корпус в соответствии с правилами ухода и очистки.

5. Соберите паровой клапан в обратном порядке. Вставьте резиновый клапан в крышку, совместите петли на крышке с крючками на корпусе, закройте и зафиксируйте крышку на корпусе клапана. Установите корпус парового клапана на крышку прибора назад выступом для извлечения.

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.

ВНИМАНИЕ!

Во избежание деформации резинового клапана запрещается его скручивать и вытягивать.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Продукт не приготовился (сырой)	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. 122) 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. 122)
	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
Продукт переварился	Неверно выбран тип продукта	Используйте ингредиенты согласно выбранному рецепту либо следуйте рекомендациям по выбору времени приготовления продуктов из таблицы (стр. 122)
	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. 122) 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	
	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 не пригоровился (сырой)	Не была соблюдена температура приготовления. Не было надежного контакта между чашей и нагревательным элементом	Проверьте, нет ли посторонних предметов между чашей и нагревательным элементом мультитварки, при необходимости удалите их. Перед приготовлением, устанавливая чашу в мультитварку, 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 мультитварки
	Избыток влаги	Следуйте рекомендациям по приготовлению из книги рецептов. При жарке продуктов не закрывайте крышку мультитварки, если это специально не прописано в рецепте
Продукт потерял форму нарезки во время приготовления	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 мультитварки, если это специально не прописано в рецепте
	Нарушены пропорции ингредиентов	Следуйте рекомендациям по приготовлению из книги рецептов

ТУШЕНИЕ

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Продукт пригорает	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
Продукт не приготовился (сырой)	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
Продукт потерял форму нарезки во время приготовления	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
Продукт выкипает	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
Продукт не приготовился (сырой)	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

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

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 пек-реварился	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	
	Чаша не была смазана	Внимательно читайте рецепт, выполняйте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда
	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
На дисплее выведен код ошибки E1-E3	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр

STOLLAR

Food Thinkers

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