

MULTICOOKER CU GATIRE LA PRESIUNE HPCK-6IX									
Nr.	Denumirea programului	Parametri		Timp de gatire la presiune mare		Pastrare la cald		Prezentarea programelor	
				Presiune reglabila	Implicita	DA/NU	Timp maxim		Temperatura
1	Meat (Carne de porc sau vită)	Temperatură:	115-118°	NU	20 MIN	DA	10 ORE	68-70 °C	Acest program este potrivit pentru prepararea cărnii de porc sau vită, carnea devenind fragedă și suculentă în scurt timp, datorită metodei de preparare la presiune ridicată. Astfel, programul permite o preparare la costuri reduse și mai rapidă decât în cazul altor metode.
		Durată de menținere sub presiune:	20 min.						
		Presiune:	80 KPa						
2	Poultry (Carne de pasăre)	Temperatură:	115-118°	NU	20 MIN	DA	10 ORE	68-70 °C	Acest program este potrivit pentru prepararea cărnii pasăre, carnea devenind fragedă și suculentă în scurt timp, datorită metodei de preparare la presiune ridicată. Astfel, programul permite o preparare la costuri reduse și mai rapidă decât în cazul altor metode.
		Durată de menținere sub presiune:	20 min.						
		Presiune:	80 KPa						
3	Vegetables (Legume)	Temperatură:	115-118°	NU	5 MIN	DA	10 ORE	68-70 °C	Acest program asigură una dintre cele mai performante metode de preparare a legumelor, permițând păstrarea substanțelor nutritive și scurtând durata de preparare. Nu este necesară utilizarea unei cantități mari de apă, o jumătate de cană fiind suficientă pentru prepararea oricărui tip de legume. Durata de preparare poate fi adaptată în funcție de preferințe.
		Durată de menținere sub presiune:	5 min.						
		Presiune:	80 KPa						
4	Steam (Gătire cu aburi)	Temperatură:	115-118°	NU	10 MIN	DA	10 ORE	68-70 °C	Această funcție permite obținerea unor rezultate excelente ale gătirii cu aburi, fiind potrivită pentru orice tip produse care pot fi preparate prin această metodă. Adaptați duratele de preparare conform metodelor tradiționale.
		Durată de menținere sub presiune:	10 min.						
		Presiune:	80 KPa						
5	Saute (Sotare, prajire)	Temperatură:	160-165°	NU	-	NU			Această funcție permite prepararea rapidă a produselor, pentru ca tocana să aibă gustul tradițional. De asemenea, funcția permite utilizarea produsului ca friteuză, prin controlul temperaturii vasului de preparare asigurându-se o temperatură optimă a uleiului și mănăcării mai sănătoase.
		Durată de menținere sub presiune:	30 min.						
		Presiune:	0 KPa						
6	Slow cook (Gătire lentă)	Temperatură:	96-98°	NU	-	DA	10 ORE	68-70 °C	Programul SLOW COOK este conceput pentru gătirea oricărui tip de mâncare la temperaturi de până la 100 °C, durata de preparare fiind mai crescută decât în cazul preparării convenționale.
		Durată de menținere sub presiune:	8 H						
		Presiune:	0 KPa						
7	White rice (Orez alb)	Temperatură:	115-118°	NU	12-16 MIN	DA	10 ORE	68-70 °C	Acest program permite prepararea într-un timp mai scurt a oricărui tip de orez alb, cantitățile de apă fiind aceleași ca în cazul preparării normale a orezului alb. De asemenea, acest program poate fi utilizat pentru orice preparat care implică gătirea orezului, cum ar fi, de exemplu budincă de orez, paella sau risotto.
		Durată de menținere sub presiune:	12-16 min.						
		Presiune:	80 KPa						
8	Brown rice (Orez brun)	Temperatură:	115-118°	NU	22-26 MIN	DA	10 ORE	68-70 °C	Acest program permite prepararea într-un timp mai scurt, fără înmuiere, a oricărui tip de orez brun, cantitățile de apă fiind aceleași ca în cazul preparării normale a orezului brun.
		Durată de menținere sub presiune:	22-26 min.						
		Presiune:	80 KPa						
9	Beans (Fasole)	Temperatură:	115-118°	NU	40 MIN	DA	10 ORE	68-70 °C	Gătirea fasolei direct, fără înmuiere, este una dintre funcțiile cele mai utile pentru ale unui multicooker cu gătire la presiune. Folosind cantitatea potrivită de apă, veți obține rezultate foarte bune.
		Durată de menținere sub presiune:	40 min.						
		Presiune:	80 KPa						
10	Broth (Ciorbă)	Temperatură:	115-118°	NU	15 MIN	NU			Cu ajutorul acestui program, puteți găti ciorbă cu ușurință și într-un timp foarte scurt. Folosirea ingredientelor naturale vă ajută să obțineți cele mai bune rezultate.
		Durată de menținere sub presiune:	15 min.						
		Presiune:	80 KPa						
11	Curry	Temperatură:	115-118°	NU	20 MIN	DA	10 ORE	68-70 °C	Acest program permite prepararea într-un timp mai scurt a mâncărilor cu curry (ingredient de baza), foarte apropiate de mâncărurile originare din India, toate aromele păstrându-se puternic în preparat.
		Durată de menținere sub presiune:	20 min.						
		Presiune:	80 KPa						
12	Soup (Supă, zeama de oase)	Temperatură:	115-118°	NU	30 MIN	DA	10 ORE	68-70 °C	Cu ajutorul acestui program, veți putea prepara supe într-un timp mai scurt, iar gustul și aromele ingredientelor vor fi păstrate într-o mare măsură.
		Durată de menținere sub presiune:	30 min.						
		Presiune:	80 KPa						
13	Multigrain (Multicereale)	Temperatură:	115-118°	NU	22-26 MIN	DA	10 ORE	68-70 °C	Acest program automat permite înmuierea în scurt timp a multocerealelor și a amestecurilor de fulgi de ovăz, fructe uscate și nuci, toate proprietățile nutritive ale ingredientelor fiind păstrate.
		Durată de menținere sub presiune:	22-26 min.						
		Presiune:	80 KPa						
14	Congee (Terci de cereale)	Temperatură:	115-118°	NU	25 MIN	DA	10 ORE	68-70 °C	Cu ajutorul acestui program, veți putea prepara terci de cereale într-un timp mai scurt, iar gustul și aromele ingredientelor, precum și textura acestora vor fi păstrate într-o mare măsură.
		Durată de menținere sub presiune:	25 min.						
		Presiune:	40 KPa						
15	Chili (Tocăniță cu ardei iute)	Temperatură:	115-118°	NU	40 MIN	DA	10 ORE	68-70 °C	Acest program permite prepararea într-un timp mai scurt a mâncărilor cu ardei iute (ingredient de baza), foarte apropiate de mâncărurile originare din Mexic, toate aromele păstrându-se puternic în preparat.
		Durată de menținere sub presiune:	40 min.						
		Presiune:	80 KPa						
16	Manual Setting (Setare manuală)	Temperatură:	Scăzută: 105-108° Medie: 110-113° Ridicată: 115-118°	DA	30 MIN	DA	10 ORE	68-70 °C	Puteți prelua controlul complet asupra modului de funcționare a aparatului, configurând modul de preparare în funcție de preferințele dumneavoastră.
		Durată de menținere sub presiune:	1-120 min.						
		Presiune:	Scăzută: 30 KPa Medie: 50KPa Ridicată: 80KPa						
17	Keep warm (Menținere la cald)	Temperatură:	68-70°	-	-				Nu mai este nevoie să reînălziți mâncarea atunci când vă întoarceți acasă. Această funcție permite menținerea la cald a preparatelor în condiții de siguranță. Astfel, mâncarea dumneavoastră este pregătită oricând doriți.
		Durată maximă de menținere la cald:	10 ore						