

HPCK-38BK							
Nr	Denumirea programului	Parametri				Temperatura	Prezentarea programelor
		Moale	Standard	Ferma			
1	Rice (Orez alb)		12-16min	13-17min	15-19min	120°	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 gătitul orezului, cum ar fi, de exemplu budincă de orez, paella sau risotto.
		Durata mentinere sub presiune					
2	Brown rice (Orez brun)		20-26min	22-28min	25-31min	130°	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.
		Durata mentinere sub presiune					
3	Bean (Fasole)		30min	40min	50min	130°	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.
		Durata mentinere sub presiune					
4	Steam (Gătire cu aburi)		10min	20min	40min	130°	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.
		Durata mentinere sub presiune					
5	Slow Cook (Gătire lentă)		240min	360min	480min	100°	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.
		Durata mentinere sub presiune					
6	Sear (Sotare și prajire)		10min	20min	30min	160°	Utilizați această setare ca prim pas în timpul pregătirii mesei. Puteți pastra astfel sucurile preparatelor sau oferiți preparatelor din carne acea crustă crocantă atât de apetisantă. Funcția este potrivită pentru carne și legume.
		Durata mentinere sub presiune					
7	Warm (Mentineră la cald)		max 24H			72°	Nu mai este nevoie să reîncălziți 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.
		Durata mentinere sub presiune					
8	Fish (Peste)		3min	5min	8min	130°	Prepararea peștelui în multicookerul cu gătire la presiune permite utilizarea unei cantități mai reduse de apă, preparatele păstrând substanțele nutritive și fiind necesare mai puține condimente. Acest program poate fi utilizat pentru preparare oricărui tip de pește și fructe de mare.
		Durata mentinere sub presiune					
9	Chicken (Carne de pasare)		15min	20min	30min	130°	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.
		Durata mentinere sub presiune					
10	Soup (Supă)		20min	30min	40min	130°	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.
		Durata mentinere sub presiune					
11	Stew (Tocană)		30min	40min	50min	130°	Tocana este o combinație de ingrediente solide care au fost găsite în ingrediente lichide și care sunt consumate împreună cu sosul rezultat. Ingredientele dintr-o tocană pot include orice combinație de legume (cum ar fi morcovi, cartofi, ceapă, fasole, ardei și roșii) sau carne de porc sau vită și pește, cu arome care se întrepătrund.
		Durata mentinere sub presiune					
12	Meat/Ribs (Carne de porc sau vita/Coaste)		20min	30min	40min	130°	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.
		Durata mentinere sub presiune					
13	Vegetable (Legume)		3min	5min	8min	130°	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.
		Durata mentinere sub presiune					
14	Cake (Prajituri)		35min	36min	40min	140°	Acest program este potrivit pentru prepararea tuturor tipurilor de budinci, prăjituri, tarte etc., prin introducerea unei forme pentru prăjituri în vasul aparatului și adăugând puțină apă, pentru formarea aburului și creșterea corespunzătoare a aluatului în timpul procesului de preparare.
		Durata mentinere sub presiune					
15	Manual (Setare manuală)		0-60min - poate fi ajustat			130°	Puteți prelua controlul complet asupra modului de funcționare a aparatului, configurând modul de preparare în funcție de preferințele dumneavoastră.
		Durata mentinere sub presiune					





