

46 ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

16 автоматических программ
и 30 вариантов ручных установок



ЯПОНСКОЕ АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ DAIKIN®

- Японский стандарт качества
- Не изменяет вкуса и аромата продуктов
- Не выделяет вредных веществ



ШЕФ ПРО

Изменяйте базовые программы по
своему вкусу и сохраняйте в памяти
любимые рецепты

ОТКЛЮЧЕНИЕ АВТОПОДОГРЕВА

Для соблюдения технологии приготовления
некоторых блюд в мультиварке
предусмотрена возможность отключения
функции «Автоподогрев» до, во время и
после приготовления еды.

ЦВЕТ:



Белый/Сталь



Белый/Розовый



Белый/Шампань



Черный/Красный



Черный/Золотой



Черный/Сталь

МУЛЬТИВАРКА LU-1446 CHEF PRO



LUMME

МУЛЬТИПОВАР

30 - 170 °C



ОТКЛЮЧЕНИЕ
АВТОПОДОГРЕВА



МУЛЬТИВАРКА LUMME LU-1446 CHEF PRO

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Мощность: 860 Вт
- Объем чаши: 5 Л
- LED дисплей
- Корпус из нержавеющей стали
- Внутреннее покрытие чаши – полимерное покрытие DAIKIN®
- МУЛЬТИПОВАР – установка температуры и времени приготовления вручную
- ШЕФ ПРО – изменяйте базовые программы по своему вкусу и сохраняйте в памяти любимые рецепты
- Поддержание температуры в течение 24 ч
- Отключение функции поддержания температуры до, во время и после приготовления блюда
- Программа отсрочки старта до 24 ч
- Звуковой сигнал начала и завершения программы
- Интеллектуальная система защиты от перегрева
- Сохранение программы при отключении электропитания в течение 1 часа
- Аксессуары: контейнер-пароварка, ложка, мерный стаканчик
- Электропитание: 220 - 240 В, 50 Гц

Мультиварки LUMME – это высокотехнологичная кухонная техника для легкого приготовления всевозможных блюд с сохранением всех питательных свойств продуктов!

46 ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Программы для мультиварок – это удобно, быстро и очень вкусно! Перейдите на новый уровень владения кулинарным искусством с помощью готовых программ LUMME!

46 программ приготовления (16 автоматических программ и 30 ручных настроек) позволяют приготовить множество новых блюд! Помимо стандартного для большинства мультиварок набора блюд теперь Вы можете готовить йогурты, жаркое, студень, заливное, буженину, томить мясо, варить варенье или морс.

Для каждой из 16 автоматических программ подобраны оптимальные значения времени и температуры приготовления, загружаемые по умолчанию при запуске программы. В нашей мультиварке реализованы следующие программы:



Тушение	Рекомендуется для тушения рыбы, овощей и мясных изделий.
Плов	Рекомендуется для приготовления плова.
Макароны	Рекомендуется для варки макаронных изделий
Рис/Крупы	Рекомендуется для приготовления риса, гречи и других гарниров из круп.
Омлет	Рекомендуется для приготовления омлетов.
Варенье	Рекомендуется для приготовления варенья и джемов.
Суп	Рекомендуется для приготовления первых блюд.
Йогурт	Рекомендуется для приготовления йогурта и расстойки дрожжевого теста.
Выпечка	Рекомендуется для выпечки изделий из теста.
Студень	Рекомендуется для приготовления студня и заливного.
Пар	Рекомендуется для приготовления блюд на пару - рыбы, мяса, овощей, диетических, вегетарианских блюд и блюд детского меню.
Каша	Рекомендуется для приготовления жидких каш.
Варка	Рекомендуется для приготовления отварных мясных, рыбных, овощных блюд.
Жарка	Рекомендуется для приготовления жареных овощей, мяса, рыбы с добавлением масла. Приготовление пищи происходит при открытой крышке.
Запекание	Рекомендуется для запекания мяса, рыбы и овощей.
Мультиповар	Рекомендуется для приготовления любых блюд с Вашими настройками времени и температуры

ШЕФ ПРО

Одной из главных особенностей мультиварки LUMME LU-1446 CHEF PRO является возможность ручной настройки времени (от 1 минуты до 24 часов с шагом в 1 минуту и 1 час) и температуры приготовления (от 30 до 170°C с шагом в 1°C) в настройках любой программы, что позволяет задать 30 вариантов ручных настроек программ приготовления. Вы можете изменить автоматические настройки, как до начала программы приготовления, так и в процессе приготовления. А также, Вы можете не только задавать, но и сохранять собственные



настройки и использовать их в будущем. Ручные настройки в сочетании с Вашим опытом помогут добиться наиточнейшего выполнения рецептов и создания новых! Наши эксперты создали для Вас автоматические программы. Станьте экспертом и Вы – создайте свои собственные режимы приготовления по Вашим лучшим рецептам!

МУЛЬТИПОВАР

В нашей мультиварке предусмотрена программа «Мультипovar», которая позволяет устанавливать любые настройки времени и температуры для приготовления Ваших любимых блюд. Диапазон установки температуры – от 30 до 170°C с шагом в 1°C. Диапазон установки времени – от 1 минуты до 24 часов с шагом в 1 минуту и 1 час. С «Мультипovarом» Вы ни чем не ограничены. Любой рецепт, рассказанный по секрету старыми друзьями или найденный в выцветших строчках забытой на полке кулинарной книги, теперь может обрести новую жизнь и порадовать не только Вас, но и Ваших близких! Но самое главное, «Мультипovar» поможет Вам придумать свой самый лучший рецепт!

АВТОПОДОГРЕВ (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВЫХ БЛЮД)

Наша мультиварка оснащена функцией «Автоподогрев», которая запускается автоматически после окончания программы и поддерживает блюдо в горячем состоянии в течение 24 часов.

ОТКЛЮЧЕНИЕ АВТОПОДОГРЕВА

В нашей мультиварке предусмотрена возможность ручного отключения автоподогрева в момент выбора программы, во время приготовления пищи и после окончания программы с индикатором состояния функции «Автоподогрев». Мы сделали это для того, чтобы соблюсти технологию приготовления некоторых блюд. Теперь Вы можете сами выбрать в любой момент, нужен Вам подогрев или нет. Настоящий кулинар все решает сам!

РАЗОГРЕВ

С мультиваркой LUMME Вы можете разогреть готовое блюдо. Оно будет таким же ароматным, как сразу после приготовления!

ОТСРОЧКА (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ)

Функция «Отсрочка» позволяет отложить время начала приготовления пищи на срок до 24 часов. Приготовьте свой завтрак вечером!

ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОЕ ПОКРЫТИЕ ЧАШИ

Модель **LUMME LU-1446 CHEF PRO** комплектуется чашей с японским антипригарным покрытием **DAIKIN®**, которое обладает отличными антипригарными свойствами, не изменяет вкуса и аромата продуктов и не выделяет вредных веществ.



АКСЕССУАРЫ

контейнер-пароварка

мерный стаканчик

ложка

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ:**

- Приготовление сыра – уникальная возможность обеспечить самый вкусный и полезный завтрак для всей семьи! Представьте себе самый обычный бутерброд с сыром, в котором сыр – собственного производства. Неплохое начало дня!
- Приготовление брынзы – еще один шаг к приготовлению греческого салата без похода в магазин. Нет ничего более вкусного, чем только что порезанные овощи прямо с грядки, заправленные оливковым маслом, лимонным соком и брынзой собственного производства!
- Приготовление творога – попробуйте творог собственного приготовления и забудьте о его аналогах на магазинных полках. Достаточно найти хорошее молоко – все остальное сделает LUMME.
- Расстойка теста – Вы удивитесь, насколько уверенно и пышно всходит тесто в мультиварке!
- Подогрев детского питания – мультиварка – лучшая няня, детское питание никогда не перегреется!
- Пастеризация – новый уровень здоровья задают новые возможности. Ваши продукты могут храниться дольше без риска испортиться.
- Стерилизация - отличный способ уничтожения всех видов бактерий. Детская посуда, банки для заготовок и прочее – теперь без лишних хлопот!

МУЛЬТИВАРКИ LUMME ОБЕСПЕЧИВАЮТ ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ И ХОРОШЕЕ НАСТРОЕНИЕ БЕЗО ВСЯКИХ УСИЛИЙ. ГОТОВЬТЕ ПРОСТО И СО ВКУСОМ!