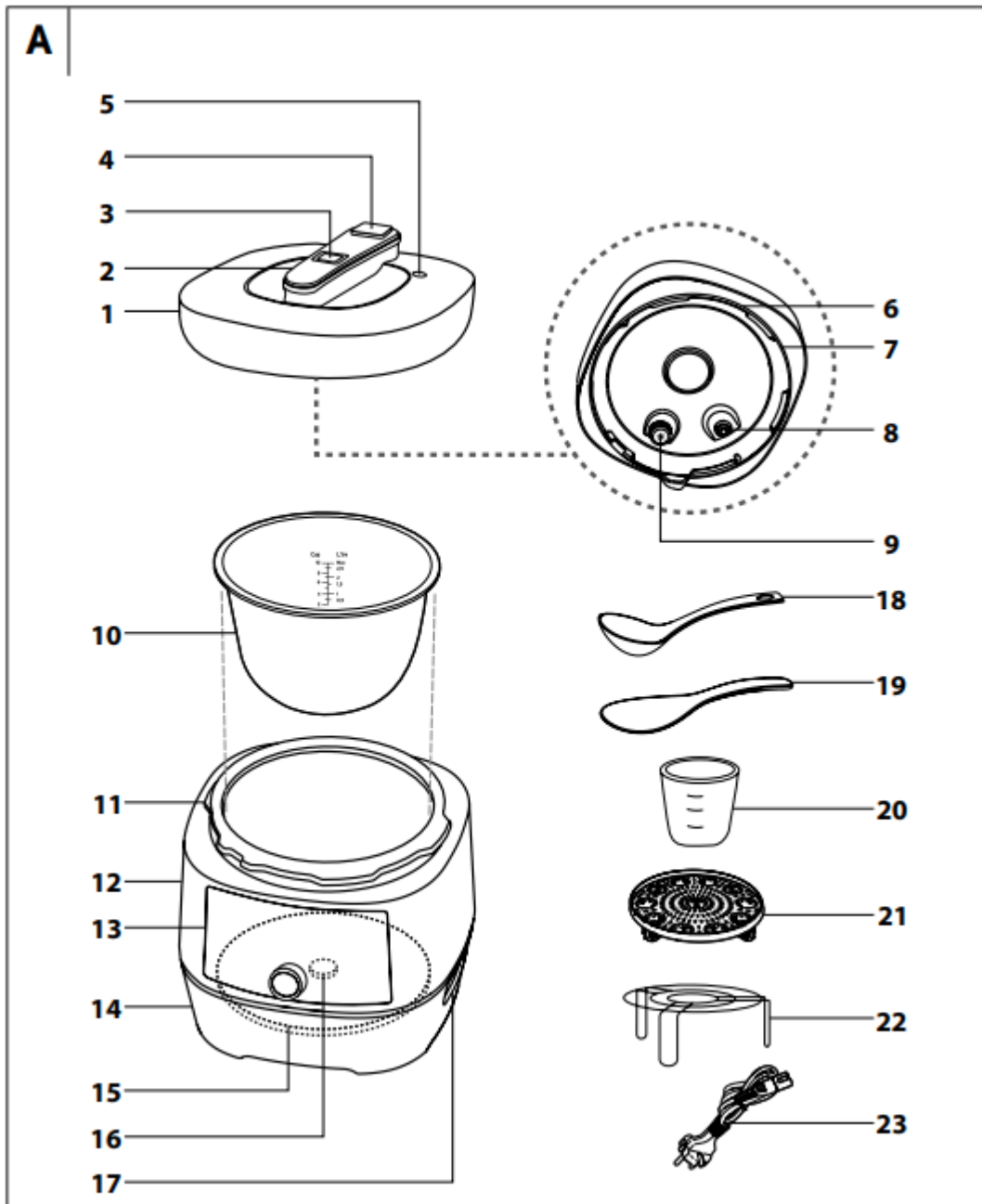
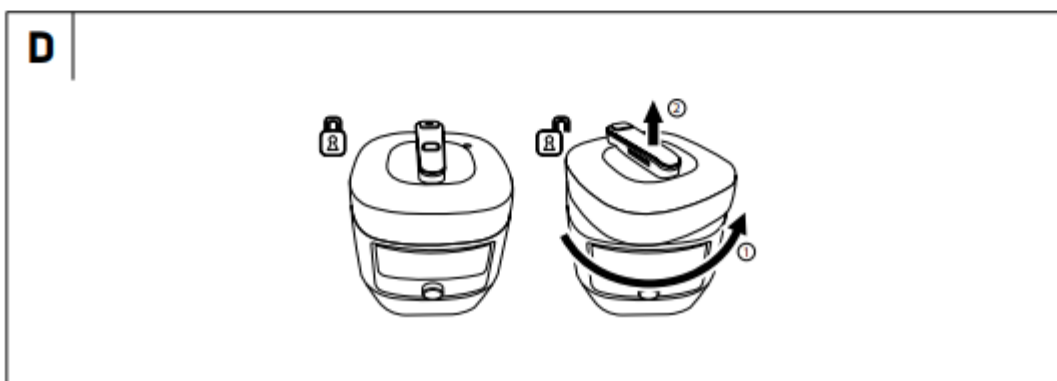
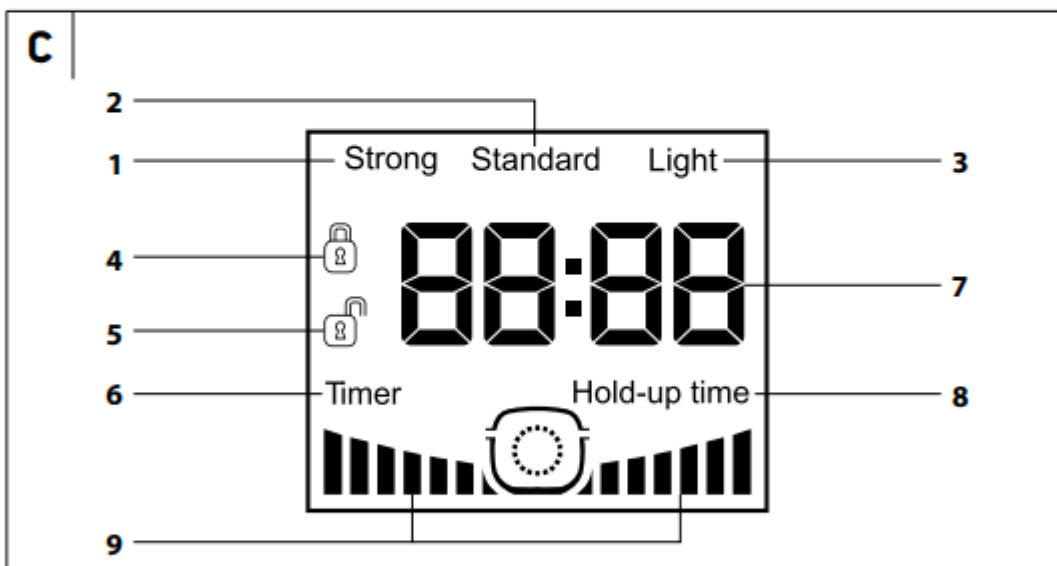
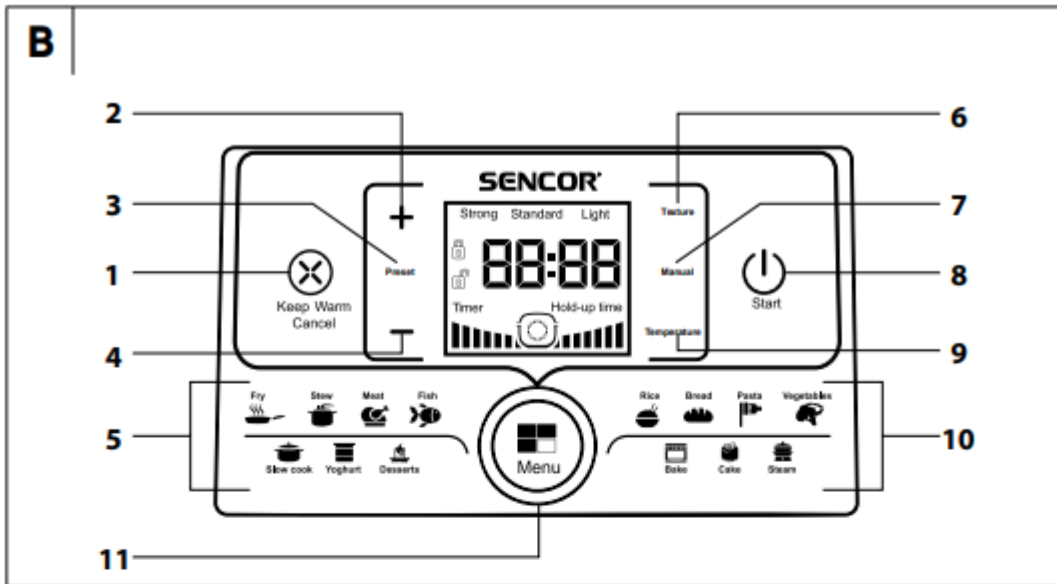
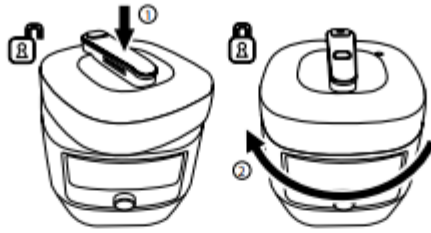


MULTI COOKER 14 PROGRAME 1000W SENCOR

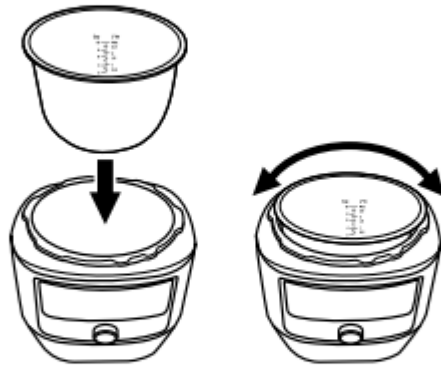




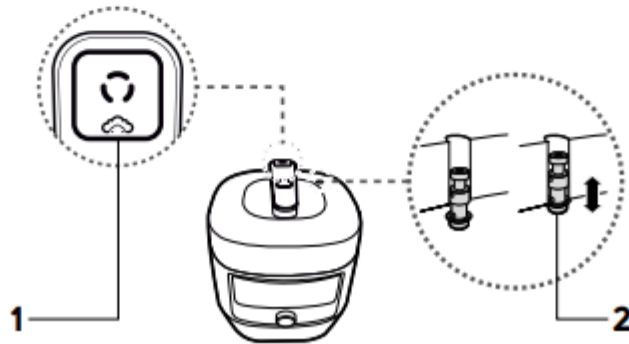
E

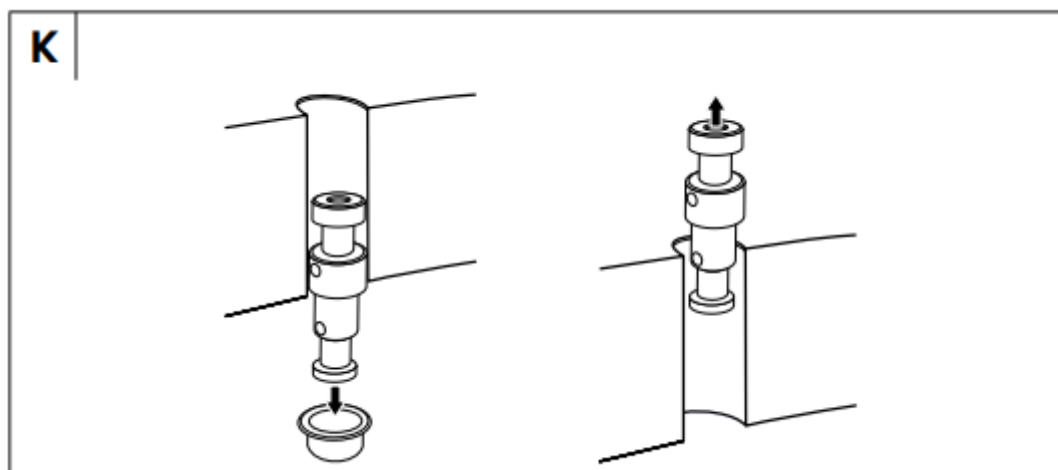
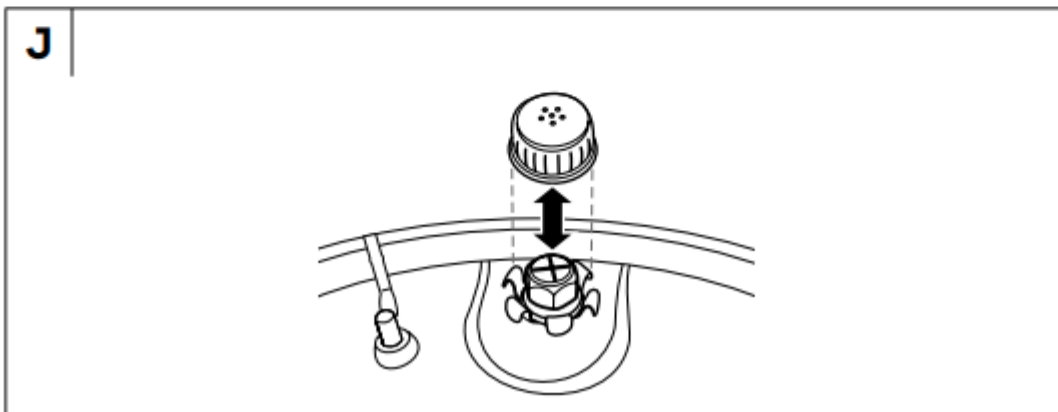
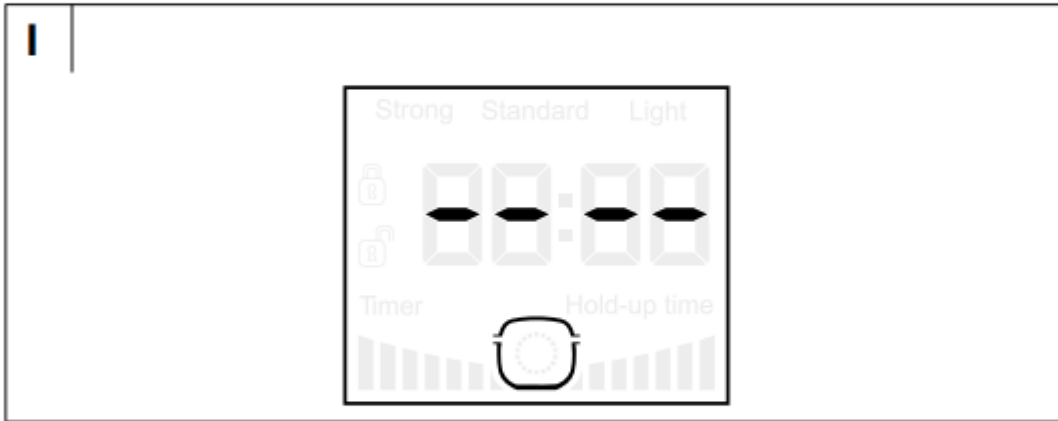
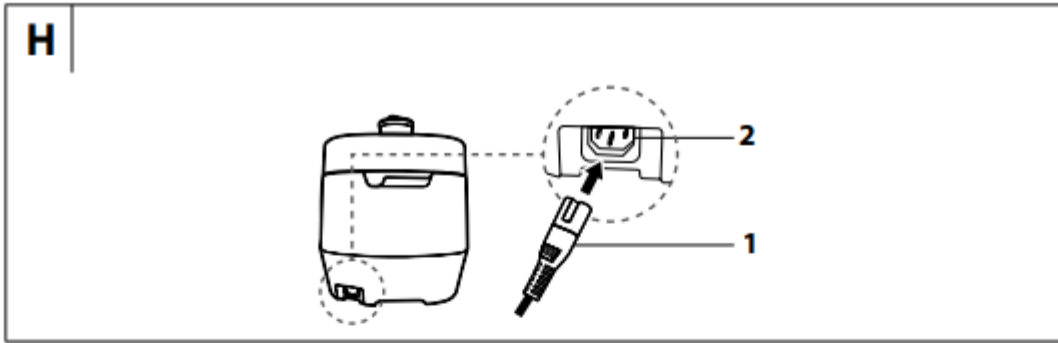


F



G





Citiți cu atenție acest manual și păstrați-l pentru consultări ulterioare.

AVERTISMENTE GENERALE

- Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârsta de peste 8 ani și de către persoane cu capacități fizice sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență sau cunoștințe, doar dacă sunt supravegheați corespunzător sau au fost informați cu privire la modul de utilizare al produsului în condiții de siguranță și înțeleg potențialele pericole.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea efectuate de utilizator nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, contactați un service autorizat pentru a-l repara pentru a preveni provocarea unei situații periculoase. Este interzisă utilizarea aparatului dacă acesta are un cablu de alimentare deteriorat.
- Păstrați aparatul și cablul de alimentare departe de copii. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Este interzisă utilizarea acestuia în bucătăriile personalului, birouri, în agricultură, în hoteluri sau moteluri, pensiuni etc.
- Pentru a preveni riscul de rănire prin electrocutare, nu introduceți niciodată unitatea de bază a aparatului, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.
- Deschideți întotdeauna capacul conform instrucțiunilor din capitolul "Manipularea corectă a capacului".
- Nu deschideți niciodată oala sub presiune cu forța. Nu deschideți niciodată oala sub presiune până când nu v-ați asigurat că presiunea interioară a scăzut complet. Consultați "Manual de utilizare".
- Asigurați-vă că nu stropește cu apă sau orice alt lichid pe ștecher sau priză și că aburul fierbinte emis de aparat este, de asemenea, ținut departe. Dacă, totuși, se întâmplă acest lucru, decuplați întrerupătorul de circuit al prizei de alimentare și apoi uscați cu atenție prize și ștecherul de alimentare înainte de următoarea utilizare.
- Curățați doar suprafețele care sunt destinate să intre în contact cu alimentele conform instrucțiunilor din acest manual de utilizare.

Avertisment:

Utilizarea necorespunzătoare poate duce la accidentări.

- Temperatura suprafețelor accesibile de pe oala sub presiune este ridicată atunci când oala sub presiune este în funcțiune și pentru un anumit timp după aceea. La fel, și suprafața elementului de încălzire reține căldura reziduală după utilizare.
- Această oală sub presiune trebuie utilizată doar în conformitate cu instrucțiunile conținute în acest manual de utilizare. Vă rugăm să citiți și să urmați aceste instrucțiuni.
- Nu utilizați oala sub presiune în alte scopuri decât cele pentru care au fost concepute.
- Nu modificați niciunul dintre sistemele de siguranță ale oalei sub presiune în afara instrucțiunilor specificate în acest manual de utilizare.
- Oala sub presiune nu trebuie lăsată fără supraveghere în timpul funcționării. În special, nu lăsați copiii în apropierea acestia în timp ce aceasta este în funcțiune.
- Nu introduceți oala sub presiune într-un cuptor încins.
- Nu umpleți prea mult oala interioară detașabilă peste marcajul maxim al ingredientelor. Când gătiți alimente care se extind în timpul procesului de gătire, cum ar fi orezul sau legumele deshidratate, nu umpleți oala interioară peste jumătate din volum.
- Nu folosiți niciodată oala sub presiune pentru a prăji alimentele sub presiune. Nu folosiți niciodată o oală sub presiune fără apă. Acest lucru ar putea să o deterioreze grav.
- După fiecare utilizare, verificați ca supapa de reglare a presiunii și supapa cu plutitor de siguranță să nu fie înfundate sau murdare, vezi capitolul "Montarea capacului".
- Nu folosiți oala sub presiune cu o oală interioară detașabilă goală. Acest lucru l-ar putea deteriora grav.

- Folosiți doar piese de schimb de la producător pentru modelul corespunzător. Utilizați întotdeauna oala interioară și capacul de la același producător, care este desemnat compatibil.
- Acest aparat gătește sub presiune. Utilizarea incorectă a acestei oale sub presiune poate provoca opărire. Verificați dacă oala sub presiune este închisă corect înainte de încălzire. Vezi capitolul "Manipularea corectă a capacului".
- Când oala sub presiune este sub presiune, manipulați-o cu extremă atenție.
- Când gătiți paste, agitați ușor oala sub presiune înainte de a o deschide pentru a preveni evacuarea alimentelor din aceasta.
- După gătitul cărnii cu piele, de ex. limbă de vită, care poate crește în volum, nu perforați carnea dacă pielea este umflată, deoarece aceasta ar putea duce la opărire.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți ale oalei sub presiune. După ce opriți și deconectați oala sub presiune de la priză, utilizați cele două mâneri încastrate din partea de jos a aparatului pentru a-l transporta. Din motive de siguranță sporită, vă recomandăm să folosiți mănuși de bucătărie.

SIGURANȚA ELECTRICĂ

- Înainte de a conecta acest aparat la o priză, asigurați-vă că tensiunea menționată pe eticheta produsului corespunde tensiunii din priză.
- Conectați aparatul doar la o priză împământată corespunzător. Nu utilizați un prelungitor.
- Nu conectați niciodată aparatul la o priză până când nu este asamblat corespunzător.
- Desfășurați complet cablul de alimentare înainte de a-l folosi.
- Nu conectați și deconectați cablul de alimentare cu mâinile ude.
- Asigurați-vă că contactele ștecherului nu intră în contact cu apa sau umezeala.
- Nu deconectați aparatul de la priză trăgând de cablul de alimentare. Acest lucru ar putea deteriora cablul de alimentare. Deconectați cablul de la priză trăgând ușor de ștecherul cablului de alimentare.
- Nu puneți obiecte grele pe cablul de alimentare. Asigurați-vă că cablul de alimentare nu atârna peste marginea unei mese sau că nu atinge o suprafață fierbinte sau obiecte ascuțite.
- Pentru a evita pericolul de rănire prin electrocutare, nu reparați singur aparatul și nu efectuați nicio ajustare la acesta. Toate reparațiile sau ajustările aparatului trebuie efectuate la un service autorizat. Modificarea aparatului în timpul perioadei de garanție poate anula garanția.
- Opriți întotdeauna aparatul și deconectați-l de la priză când ați terminat de utilizat.

SIGURANȚA ÎN TIMPUL UTILIZĂRII

- Această oală sub presiune este destinată gătirii meselor precum supe, orez, mânruri fierte, gulaș și toate celelalte feluri de mâncare care pot fi gătite în oale sub presiune standard sau în oale de tocană. Nu o utilizați în alte scopuri decât cele pentru care a fost conceput.
- Această oală sub presiune este proiectată doar pentru utilizare în spații interioare. Nu o utilizați niciodată într-un mediu în aer liber sau industrial.
- Folosiți oala sub presiune doar pe o suprafață plană, uscată, curată, stabilă și rezistentă la căldură. Nu folosiți oala sub presiune pe scurgerea chiuvetei de bucătărie.
- Nu folosiți oala sub presiune pe marginea unei mese, pe suprafețe instabile, înclinate sau neuniforme, pe un aragaz electric sau pe gaz și alte surse de căldură sau în apropierea acestora.
- Când gătiți, nu puneți oala sub presiune direct pe suprafețe sensibile la căldură, de exemplu blaturi de piatră. Acest tip de blat este sensibil la căldura neuniformă, iar atunci când este încălzit într-un singur punct se poate crăpa. În cazul în care doriți să utilizați această oală sub presiune pe un blat sensibil la căldură, plasați o placă de tăiat sau un material similar rezistent la căldură dedesubt.

- Nu transportați niciodată oala sub presiune de mânerul capacului, transportați-o întotdeauna folosind mânerele încastrate de pe unitatea de bază a oalei sub presiune.
- Folosiți doar oala interioară detașabilă care este furnizată împreună cu această oală sub presiune. Nu folosiți nicio altă oală.
- Nu utilizați o oală interioară crăpată, fisurată sau deteriorată în alt mod. O oală interioară deteriorată trebuie înlocuită cu una nouă de tipul original.
- Înainte de a introduce oala interioară detașabilă în vasul exterior încorporat, verificați dacă suprafața exterioară și interioară vasului exterior încorporat sunt complet curate și uscate. Pentru a preveni deteriorarea oalei exterioare încorporate, nu trebuie să existe resturi de alimente uscate, etc. pe suprafața exterioară a oalei și pe suprafața elementului de încălzire.
- Nu folosiți oala sub presiune atunci când nu funcționează corect sau după ce a căzut pe podea, a fost scufundată în apă sau a fost deteriorată în orice alt mod. Contactați un service autorizat pentru inspecție sau reparație.
- Înainte de a conecta oala sub presiune la o priză, asigurați-vă că oala interioară detașabilă este pusă corect în oala exterioară încorporată și că este umplută cu apă și ingrediente și că capacul este poziționat corect în poziție.
- Nu conectați oala sub presiune la o priză și nu o porniți fără vasul interior detașabil situat în interiorul vasului exterior încorporat.

Avertisment:

Nu turnați apă și nu puneți alimente în vasul exterior încorporat. Mâncarea și apa trebuie puse doar în oala interioară detașabilă.

- Utilizați oala sub presiune doar cu accesoriile furnizate cu aceasta.

Atenție:

Utilizarea accesoriilor neoriginale poate duce la apariția unei situații periculoase.

- Când utilizați oala sub presiune, capacul trebuie să fie înclinat în jos și închis corespunzător. Nu puneți niciun obiect pe capac.
- În timpul funcționării, trebuie să existe o zonă suficientă pentru circulația aerului deasupra oalei sub presiune și în jurul acesteia.
- Nu utilizați oala sub presiune în apropierea materialelor sensibile la căldură. Nu acoperiți oala sub presiune și nu blocați orificiile de ventilație ale acesteia.
- Asigurați-vă că aburul care iese prin supapa de control a presiunii și supapa cu plutitor de siguranță nu sunt direcționate către materiale sensibile la căldură sau către dumneavoastră sau alte persoane. Aburul fierbinte poate provoca opăriri grave.
- Când utilizați funcția KEEP WARM, nu lăsați linguri, oale sau alte ustensile de bucătărie în interiorul oalei interioare detașabile.
- Când manipulați oala sub presiune după terminarea gătitului, este necesar să aveți mare grijă să nu atingeți carcasa exterioară a oalei sub presiune sau orice alte părți ale oalei sub presiune, deoarece acestea pot fi încă fierbinți ca urmare a căldurii reziduale.
- Utilizați mânerul capacului pentru a ridica și a transporta capacul. La deschiderea înclinată a capacului, pentru a preveni opărirea, este necesar să aveți grijă ca aburul care iese din vasul interior să nu fie îndreptat spre dumneavoastră. Din motive de siguranță sporită, vă recomandăm să folosiți mănuși de bucătărie.
- Folosiți mănuși de bucătărie când scoateți oala interioară după ce ați terminat de gătit.
- Apa din capac poate picura doar în oala interioară detașabilă, nu trebuie să picure în vasul exterior încorporat.
- Nu puneți capacul fierbinte pe suprafețe sensibile la căldură.
- Opriți și deconectați întotdeauna oala sub presiune de la priza de alimentare atunci când nu o utilizați, când o lăsați nesupravegheată, înainte de a scoate oala interioară, inserția pentru abur sau inserția metalică, înainte de curățare, înainte de a efectua întreținerea sau de a muta aparatul. Nu mutați niciodată oala sub presiune în timpul funcționării.

- Este necesar să acordați o atenție excepțională atunci când mutați oala sub presiune umplută cu alimente sau lichide fierbinți.
 - Lăsați întotdeauna oala sub presiune să se răcească complet înainte de a scoate oala interioară și înainte de curățare.
 - Curățați regulat oala sub presiune după fiecare utilizare conform instrucțiunilor din capitolul "Întreținere și curățare". Nu efectuați nicio întreținere asupra aparatului în afară de procedura de întreținere descrisă în capitolul "Întreținere și curățare".
 - Pentru a preveni zgârierea suprafeței antiaderente din interiorul vasului interior detașabil atunci când îl curățați, utilizați întotdeauna ustensile din lemn, silicon sau plastic.
 - Nicio parte din această oală sub presiune nu este destinată spălării în mașina de spălat vase.
-
- Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui produs.
 - Înainte de a utiliza acest aparat, vă rugăm să citiți cu atenție manualul de utilizare, chiar și în cazul în care sunteți familiarizat cu acest tip de produs. Utilizați aparatul doar în modul descris în acest manual de utilizare. Păstrați manualul pentru consultări ulterioare.
 - Este recomandat să păstrați ambalajul, chitanța și certificatul de garanție pe durata dreptului legal de performanță defectuoasă sau de garanție de calitate. Când transportați aparatul, vă recomandăm să-l ambalați din nou în cutia originală furnizată de producător.

DESCRIEREA APARATULUI

A1 Capac

A2 Mâner cu capac pivotant

A3 Buton de eliberare manuală a presiunii – Dacă este necesar, permite deschiderea supapei de reglare a presiunii pentru a elibera aburul.

A4 Supapă de control a presiunii – Când presiunea din interiorul oalei sub presiune atinge un anumit nivel, supapa eliberează automat abur.

A5 Supapă cu plutitor de siguranță – Când temperatura și presiunea din interiorul oalei sub presiune atinge un nivel, aburul va împinge supapa mai aproape de capac. Acest lucru activează un mecanism care blochează capacul în poziție și împiedică deschiderea acestuia.

A6 Garnitură capac

A7 Suport garnitură capac

A8 Capac supapă de siguranță

A9 Capac supapă de control a presiunii – Previne lipirea alimentelor de supapa de control a presiunii în timpul procesului de gătit și astfel previne blocarea acestora.

A10 Oală interioară detașabilă

A11 Oală exterioară încorporată

A12 Carcasă oală sub presiune

A13 Panou de control cu afișaj

A14 Unitate de bază pentru oala sub presiune

A15 Plită (în interiorul vasului exterior încorporat)

A16 Senzor de temperatură (în interiorul vasului exterior încorporat) – Monitorizează temperatura interioară și pe baza acesteia reglează automat intensitatea încălzirii.

A17 Mâner încastrat

A18 Lingură

A19 Lingură de turnare

A20 Pahar dozator

A21 Insertie pentru abur

A22 Triver metalic

A23 Cablu de alimentare

B1 Keep Warm/Anulare – Menține alimentele la temperatura ideală până la 2 ore pentru a putea fi servite mai târziu / anulează ultima acțiune efectuată.

B2 Buton Plus (+) – Servește la creșterea valorii timpului sau temperaturii

B3 Presetat – Servește la activarea funcției de gătire programată

B4 Buton Minus (-) – Servește la reducerea valorii timpului sau temperaturii.

B5 Partea stângă a programelor de gătit

B6 Textură – Permite modificarea structurii și adâncimii procesului de încălzire a alimentelor prin selectarea modurilor de gătire: "Puternic", "Standard" sau "Ușor".

B7 Manual (Setare personalizată) – Permite setări personalizate de timp și temperatură de gătit.

B8 Start – Servește la începerea procesului de gătit.

B9 Temperatură – În modul de setare manuală, permite setarea timpului de gătire necesar în intervalul de la 30 la 170°C în trepte de 5°C.

B10 Partea dreaptă a programelor de gătit

B11 Buton selectare program de gătit – Rotiți butonul de selectare în stânga sau în dreapta pentru a selecta programele de gătit presetate.

C1 Mod de gătit "Puternic"

C2 Mod de gătit "Standard"

C3 Mod de gătit "Ușor"

C4 Indicator capac blocat

C5 Indicator capac deblocat

C6 Temporizator – Semnalizează activitatea funcției de gătire programată

C7 Valoarea timpului de gătire

C8 Temperatura corectă de funcționare în interiorul indicatorului de oală sub presiune – Când indicatorul (timp de reținere) este aprins, acesta semnalează că temperatura de funcționare a fost atinsă, de la care începe numărătoarea inversă a timpului de gătire setat.

C9 Indicator de activitate a elementului de încălzire

G1 Poziția corectă a supapei de reglare a presiunii A4

G2 Prelungirea supapei plutitoare de sigurnță A5 prin presiunea din interiorul oalei sub presiune

H1 Mufă cablu de alimentare

H2 Priză pentru oala sub presiune

SCOPUL UTILIZĂRII

- Oala electrică sub presiune este destinată gătirii mâncărilor precum supe, orez, mâncăruri înăbușite, gulaș și toate celelalte feluri de mâncare care pot fi gătite în oale sub presiune standard sau în oale de tocană. După ce ingredientele sunt introduse, oala sub presiune poate găti automat conform unui program selectat, fără a fi necesară setarea timpului de gătire sau ora de începere a gătirii poate fi setată în avans sau timpul și temperatura de gătire pot fi setate manual.

Atenție:

Acest aparat nu este conceput pentru a fi operat folosind un întrerupător extern sau un sistem cu telecomandă.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Scoateți capacul A1 așa cum este descris în capitolul DEMONTAREA CAPACULUI DIN OALA DE PRESIUNE RECE. Scoateți vasul interior A10 și, împreună cu accesoriile A18 până la A22, spălați bine în apă caldă, folosind detergent neutru de buzoarie. Clătiți apoi toate aceste părți cu apă curată și uscați-le bine cu un material textil fin.

- Ștergeți interiorul vasului exterior încorporat A11 cu un material textil moale, ușor umezit, apoi ștergeți cu un material textil uscat și curat.

MANIPULAREA CORECTĂ A CAPACULUI

DEMONTAREA CAPACULUI DIN OALA CU PRESIUNE RECE

- Prindeți capacul A1 de mânerul A2 și rotiți-l până la capăt în sens invers acelor de ceasornic pentru a-l elibera, apoi glisați-l în sus, vezi fig. D. Dacă oala sub presiune este conectată la rețeaua de alimentare și în modul de așteptare, se va reda melodia "deblocat" și va fi afișat pe ecran indicatorul capac deblocat C5.

DEMONTAREA CAPACULUI ÎN TIMPUL ȘI DUPĂ GATIRE

- Când gătiți și după terminarea gătitului, este posibil să scoateți capacul doar după ce aburul este eliberat din interiorul oalei sub presiune. Când nu este posibil să răsușiți capacul, înseamnă că încă mai există abur în interiorul oalei sub presiune, a cărui temperatură încă prezintă un pericol pentru dvs. Dacă se întâmplă acest lucru, apăsați butonul A3. Din supapa de reglare a presiunii A4 va fi emis încet abur. Dacă doriți să eliberați aburul mai repede, țineți apăsat butonul A3. Aburul va fi eliberat la viteza maximă.

Avertisment:

Când eliberați abur, țineți departe de aburul care iese pentru a evita opărirea. Nu vă puneți niciodată mâinile, brațele sau fața în apropierea supapei de reglare a presiunii A4 când aceasta eliberează abur.

Atenție:

Când gătiți alimente, cum ar fi terci sau alge marine comestibile, nu eliberați niciodată aburul apăsând manual butonul A3, ci mai degrabă lăsați oala sub presiune să elibereze presiunea în sine (automat).

- După ce s-a eliberat tot aburul, verificați mai întâi vizual poziția supapei plutitoare de siguranță A5, vezi capitolul "Funcția supepei plutitoare de siguranță". Dacă supapa este retrasă în orificiul capacului, deschideți și scoateți capacul în același mod ca și dintr-o oală sub presiune rece.

Atenție:

Nu deschideți niciodată capacul A1 folosind forță excesivă!

PUNEREA CAPACULUI

- Înainte de a pune capacul A1, verificați întotdeauna mai întâi dacă:
 - Garnitura A6 este pusă corect la locul său în suport A7 de pe partea inferioară a capacului.
 - Capacul supapei cu plutitor de siguranță A8 și capacul supapei de control al presiunii A9 sunt curate și în poziție corectă. Dacă capacele sunt murdare, curățați-le înainte de a contina.
- Prindeți capacul de mânerul A2, puneți-l orizontal pe partea superioară a oalei sub presiune, împingeți-l ușor în jos și rotindu-l simultan în sensul acelor de ceasornic până la capăt, vezi fig. E. Un capac bine fixat este indicat de un click audibil. Dacă oala sub presiune este conectată la rețeaua de alimentare și în modul de așteptare, este redată melodia pentru "blocat" și indicatorul capac blocat C4 este afișat pe ecran.

Atenție:

Nu închideți niciodată capacul A1 folosind o forță excesivă!

FUNCȚIA SUPAPEI PLUTITOARE DE SIGURANȚĂ

- Când în timpul gătirii, temperatura și presiunea din interiorul oalei sub presiune ating o anumită valoare, aburul va împinge supapa de siguranță A5 prin orificiul din capac (vezi G2). Acest lucru activează un mecanism care blochează capacul în poziție și împiedică deschiderea acestuia. Prin urmare, supapa servește ca un mecanism de siguranță care împiedică

deschiderea capacului în timpul procesului de gătit, precum și o indicație vizuală că există presiune în interiorul oalei sub presiune închisă.

- Înainte de deschiderea și îndepărtarea capacului A1, verificați mai întâi vizual poziția supapei A5. Dacă supapa este extinsă mai aproape de capac, atunci există încă presiune în interiorul oalei sub presiune. Așteptați până când supapa alunecă mai adânc în orificiu. Doar atunci capacul poate fi deschis și scos.

Avertisment

Când supapa A5 este extinsă mai aproape de capac, nu manipulați niciodată oala sub presiune și nu o mutați, mai degrabă așteptați întotdeauna până când supapa alunecă mai adânc în orificiu.

Notă:

În cazul în care supapa cu plutitor de siguranță A5 nu se retrage în orificiul capacului nici după o perioadă foarte lungă de timp (de ex. o oră sau mai mult) din momentul în care oala sub presiune este oprită și aburul a fost eliberat și carcasa exterioră este deja rece, atunci este posibil ca supapa să se fi blocat, de ex. prin efectul alimențelor blocate sau datorită lipirii supapei de capac cu alimente. Dacă se întâmplă acest lucru, îndepărtați cu atenție capacul în același mod ca și în cazul unei oale sub presiune rece. Când deschideți capacul, ca măsură de precauție, stați în așa fel încât nicio parte a corpului să nu fie opărită.

PREGĂTIREA PENTRU GĂTIT

- Puneți oala sub presiune pe o suprafață plană, rigidă. Nu puneți oala sub presiune pe suprafețe metalice.
- Scoateți capacul A1 așa cum este descris în capitolul "Manipularea corectă a capacului".
- Asigurați-vă că interiorul vasului exterior încorporat A11, inclusiv plita A15, este curat și fără resturi de mâncare.
- Puneți vasul detașabil A10 în vasul exterior încorporat A11 și rotiți-l ușor în ambele părți pentru a vă asigura că este pus pe plita A15, vezi fig. F.
- Puneți ingredientele și apa dacă este necesar în vasul detașabil A10, astfel încât întregul conținut să nu depășească marcajul MAX afișat pe interiorul vasului. Pentru a asigura funcționarea corectă și a preveni deteriorarea acestuia, vasul trebuie umplut cel puțin până la marcajul de jos de pe scală. În cazul în care marginile sau părțile exterioare ale vasului exterior încorporat A11 sau ale vasului interior A10 sunt murdare, curățați-le bine.
- Puneți capacul A1 așa cum este descris în capitolul "Manipularea corectă a capacului".
- Verificați dacă supapa de reglare a presiunii A4 este în poziția corectă. Când capacul A1 este închis, simbolul de abur de pe supapă trebuie să fie îndreptat spre dvs., vezi fig. G.
- Verificați dacă supapa de reglare a presiunii A4 este în poziția corectă. Când capacul A1 este închis, simbolul de abur de pe supapă trebuie să fie îndreptat spre dvs., vezi fig. G(G1).

PORNIREA APARATULUI

- Introduceți ștecherul H1 cablului de alimentare A23 până la capăt în mufa H2 de pe spatele oalei sub presiune. Conectați ștecherul cablului de alimentare la o priză. Oala sub presiune va emite un semnal sonor și va trece în modul de așteptare.

MOD STAND-BY

- Modul stand-by înseamnă că oala sub presiune este gata de utilizare. Există patru linii și un simbol al unui vas afișat pe ecran, vezi fig. I. Dacă capacul A1 este pus în poziție, indicatorul capac blocat C4 este aprins pe ecran.
- Puneți oala sub presiune în modul de așteptare, conectând-o la rețea sau apăsând butonul B1 (păstrare la cald/Anulare) în orice moment când faceți sau modificați setările de gătit sau când gătiți efectiv.





GĂTIREA**Atenție:**







Înainte și în timpul gătirii, verificați întotdeauna ca supapa de reglare a presiunii A4 să nu fie acoperită, de ex. de un material textil de ștergere.





GĂTIREA AUTOMATĂ UTILIZÂND PROGRAME PRESETATE

- Oala electrică sub presiune are 14 programe inteligente de gătit. Fiecare dintre ele are timpul de gătit, temperatura și nivelul de presiune predefinit pentru a vă permite să obțineți cu ușurință cele mai bune rezultate.

Prezentarea generală a programelor

PROGRAM	TITLU	APLICARE	TIMP DE GĂTIRE*	MODIFICARE TEXTURĂ
<p>Fry</p> 	PRĂJIRE	Acest program înlocuiește o tigaie. Puteți prăji cu capacul închis sau fără a adăuga culoare, pentru a sota și chiar pentru a găti ușor ingrediente.	00:30	x
<p>Stew</p> 	ÎNĂBUȘIT	Acest program este folosit pentru a găti mâncăruri succulente similare cu cele făcute într-o oală sub presiune. Nu este necesar să adăugați apă. Programul este ideal pentru înăbușirea cărnii, ficățelelor, peștelui sau legumelor.	00:15	✓
<p>Meat</p> 	CARNE	Este utilizat pentru a găti toate tipurile de carne.	00:15	✓
<p>Fish</p> 	PEȘTE	Este utilizat pentru a găti pește.	00:10	✓

<p>Rice</p> 	OREZ	Este utilizat pentru găti orez standard sau pre-fiert.	00:07	✓
<p>Bread</p> 	PÂINE	Este utilizat pentru a coace pâine.	01:45	X
<p>Pasta</p> 	PASTE	Este utilizat pentru a găti toate tipurile de paste.	00:05	✓
<p>Vegetables</p> 	LEGUME	Este utilizat pentru a găti legume.	00:05	✓
 <p>Slow cook</p>	GĂTIRE LENTĂ	Acest program este potrivit pentru gătitul alimentelor care necesită un timp mai lung de gătit.	01:00	X
 <p>Yoghurt</p>	IAURT	Acest program este potrivit pentru prepararea iaurtului. Înainte de a-l selecta, mai întâi încălziți laptele la abur timp de două minute sau folosiți lapte pasteurizat. Apoi adăugați cultura de iaurt în lapte și selectați programul Yoghurt. Programul are o temperatură și un timp ideal prestabilit pentru a face iaurt perfect și, prin urmare, nu	08:00	x

		permite reglarea. După ce procesul de preparare a iaurtului s-a terminat și s-a răcit, puneți iaurtul la frigider pentru a-l ajuta să se îngroașe și mai mult. Notă: Cultura de iaurt poate fi iaurt comercial fără arome, iaurt făcut mai devreme, amestec de iaurt pudră disponibil în supermarket-uri sau o cultură de iaurt de la un magazin naturist.		
	DESRTURI	Este folosit pentru a face deserturi.	00:15	X
Desserts				
	COACERE	Acest program este potrivit pentru coacerea plăcintelor, brișelor, biscuiților și a altor alimente dulci, precum și a cărnii coapte, peștelui și legumelor.	00:15	X
Oven				
	PRĂJITURĂ	Acest program este folosit pentru coacerea diferitelor tipuri de prăjituri sau plăcinte, inclusiv pandișpan.	00:45	X
Cake				
	GĂTIRE LA ABUR	Acest program este pentru gătitul meselor la abur, prin care se păstrează vitaminele și aroma naturală a alimentelor. Acest program poate fi folosit și pentru încălzirea alimentelor reci sau congelate. Programul folosește întreaga putere a oalei sub presiune, prin urmare, utilizați-l întotdeauna cu inserția pentru aburi A21 sau cu suport metalic A22, ceea ce va asigura că alimentele nu ating fundul oalei interioare detașabile A9. Când programul s-a terminat, vă recomandăm ca aburul să fie	00:10	✓
Steam				

		eliberat manual cât mai curând posibil folosind butonul A3 pentru a preveni supragătirea alimentelor din interiorul oalei sub presiune.		
--	--	---	--	--

* Timpul de gătire nu include timpul de preîncălzire automată, care diferă întotdeauna în funcție de tipul și cantitatea de ingrediente din oala A10.

- Rotiți butonul de selectare a programelor B11 pentru a activa programele individuale. Primul program care va fi activat este programul FRY, în timp ce celelalte programe urmează în sevență fie în sensul acelor de ceasornic, fie în sens invers acelor de ceasornic, în funcție de modul în care este rotit selectorul de selecție. Activarea programelor individuale este însoțită de un beep, pâlpâirea simbolului programului respectiv și timpul de gătire prestabilit pe afișaj.
- După ce ați selectat un program, apăsați butonul B8 (Start). Oala sub presiune va emite 3x beep și va începe procesul de gătire.

Notă:

Dacă nu apăsați butonul B8 (Start) în decurs de 10 secunde de la selectarea unui program de gătit, oala sub presiune va începe automat gătitul.

- În primul rând, oala sub presiune este preîncălzită automat la temperatura și presiunea necesare, ceea ce este semnalat de indicatorii de activitate a elementului de încălzire C9. Odată ce temperatura corectă este atinsă, rubrica C8 (Timp de reținere) este aprinsă pe afișaj și este pornit programul de gătit real, timp în care timpul va începe număratoarea inversă pe afișaj.

Notă:

Procesul de gătit automat poate fi întrerupt în orice moment prin apăsarea butonului B1 (Păstrare la cald/Anulare).

- Când temporizatorul ajunge la 0, procesul de gătire se va încheia. Oala sub presiune va emite un beep de 10 ori și va trece automat în modul de așteptare. Acesta este sfârșitul programului.

MODIFICAREA PROGRAMELOR DE GĂTIT

- Timpul de gătire poate fi modificat în mod arbitrar pe toate programele prestabilite. Selectați un program și utilizați butoanele B2 sau B4 pentru a regla ora după cum este necesar.
- La majoritatea programelor prestabilite este posibilă, de asemenea, modificarea structurii și adâncimii procesului de gătit prin selectarea modurilor: C1 (puternic), C3 (standard) și C3 (ușor), vezi Tabelul de prezentare generală a programelor. Selectați modul apăsând în mod repetat butonul B6.
- După efectuarea acestei reglaje, începeți procesul de gătit apăsând butonul B8 (Start). Procesul de gătit se va desfășura în același mod ca și în cazul gătirii automate.

GĂTIRE MANUALĂ

- Oala electrică sub presiune permite, de asemenea, setarea parametrilor personalizați de gătit în funcție de rețete, cantități de ingrediente și preferințele dumneavoastră personale. Astfel, puteți seta atât timpul de gătire, cât și temperatura.

Notă:

În modul de gătire manuală, nu este posibilă setarea structurii alimentelor încălzite C1 și C3.

- Pentru a seta un timp de gătit personalizat, apăsați butonul B7 (manual). Indicatorul orelor va începe să pâlpâie. Utilizați butoanele B2 sau B4 pentru a regla numărul de ore după cum este necesar.
- Dacă doriți să setați minutele, așteptați câteva secunde sau țineți apăsat butonul B7 (manual). Indicatorul minutelor va începe să pâlpâie. Utilizați butoanele B2 sau B4 pentru a regla numărul de minute după cum este necesar.

- Pentru a începe gătitul, apăsați butonul B8 (start). Procesul de gătit se va desfășura în același mod ca și în cazul gătirii automate.

Atenție:

Când utilizați setări personalizate și gătiți capacul A1, nu umpleți oala interioară A10 până la marcajul MAX și în niciun caz nu lăsați oala sub presiune fără supraveghere. Nu folosiți niciodată un capac din altă oală, folosiți întotdeauna doar capacul și accesoriile furnizate.

- Pentru a seta o temperatură personalizată, apăsați butonul B9 (Temperatură). Indicatorul de temperatură va începe să pâlpâie. Utilizați butoanele B2 sau B4 pentru a regla valoarea temperaturii după cum este necesar. Temperatura poate fi setată în intervalul de la 30 la 170°C în trepte de 5°C.

FUNCȚIA DE GĂTIRE PROGRAMATĂ

- Funcția de gătire programată vă permite să setați un interval de timp după care oala sub presiune va porni. Puteți seta ora de pornire de la 10 minute la 24 de ore.

Notă:

Această funcție nu este disponibilă pentru programele FRY, YOGHURT, DESSERTS și CAKE. De asemenea, nu poate fi folosit pentru gătit fără capacul A1.

- Selectați un program de gătit și apăsați butonul B3 (presetare). Indicatorul orelor va începe să pâlpâie. Folosind butoanele B2 și B4, setați valoarea orelor pentru funcția de gătire programată.
- Pentru a seta minutele, apăsați din nou butonul B3. Indicatorul minutelor va începe să pâlpâie. Utilizați butoanele B2 sau B4 pentru a regla valoarea minutelor.
- Apăsați butonul B8 (start) pentru a începe numărătoarea inversă.

FUNCȚIA PĂSTRARE LA CALD

- Funcția de păstrare la cald va menține alimentele calde la o temperatură de 60°C și mai mare până când sunt servite timp de până la 8 ore.
- Când oala sub presiune termină procesul de gătire, apăsați butonul B1. Pe ecran va fi afișată ora 00:00 și cronometrul va începe să numere până la maximum 8 ore.

OPRIREA APARATULUI

- Pentru a opri complet aparatul, deconecțați cablul de alimentare A24 de la priză.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Atenție:

Nicio parte din această oală sub presiune nu este potrivită pentru spălarea în mașina de spălat vase. Carcasa A12 oalei sub presiune nu este destinată spălării sub robinetul de apă. Nu pulverizați unitatea oalei sub presiune sau cablul de alimentare cu apă sau alt lichid și nu le introduceți în apă sau alt lichid.

Atenție:

Nu utilizați niciodată produse chimice, perii aspre pentru vase de gătit, vată de oțel sau așchetă de curățare abrazivă pentru a curăța exteriorul carcasei oalei sub presiune A12 sau interiorul oalei interioare A10, deoarece acest lucru ar putea deteriora carcasa oalei sub presiune A12 sau interiorul oalei A10.

- Înainte de curățare, deconectați întotdeauna cablul de alimentare A23 al aparatului de la sursa de alimentare și scoateți-l din mufa H2 a oalei sub presiune. Înainte de a scoate capacul A1 și a scoate oala interioară A10, lăsați întotdeauna oala sub presiune să se răcească complet.

OALA INTERIOARĂ DETAȘABILĂ ȘI ACCESORII

- Spălați vasul interior detașabil A10 în apă fierbinte cu detergent, clătiți-l și uscați-l bine. Dacă în interiorul vasului interior sunt coapte resturi de mâncare. Atunci mai întâi lăsați-o să se înmoaie timp de 20-30 de minute în apă fierbinte cu detergent. Resturile de mâncare pot fi apoi îndepărtate cu ușurință folosind o perie moale de bucătărie.

Notă:

Culoarea suprafeței interioare a vasului interior A10 se poate schimba în timpul utilizării. Acest lucru este normal și nu modifică în niciun fel proprietățile suprafeței.

- Spălați accesoriile A18 și A22 în apă fierbinte cu detergent, clătiți-le și uscați-le bine.

CARCASA EXTERIOARĂ ȘI VASUL EXTERIOR ÎNCORPORAT

- Curățați carcasa exterioară a oalei sub presiune A12 cu un material textil moale, ușor umezit și ștergeți cu un material textil uscat.
- Ștergeți interiorul vasului exterior încorporat A11 cu un material textil moale, ușor umezit, apoi ștergeți cu un material textil uscat și curat.

CAPAC

- Spălați capacul în apă fierbinte cu detergent de vase, îndepărtați resturile de mâncare cu o perie fină, clătiți-l cu apă curată și ștergeți-l. Când îl curățați, aveți grijă să nu deteriorați supapele A4 și A8 și garnitura A6.

GARNITUĂ CAPAC

- Trageți ușor garnitura A6 în jurul întregului perimetru pentru a scoate din suportul A7. Spălați cu grijă garnitura în apă caldă cu o cantitate mică de detergent de vase. Clătiți cu apă curată și ștergeți bine până se usucă. În ordine inversă, introduceți cu grijă garnitura înapoi în spatele suportului A7.
- Dacă garnitura este uzată sau deteriorată, înlocuiți-o cu o garnitură nouă de același tip.

VALVĂ DE CONTROL PRESIUNE

- Trageți cu grijă capacul supapei de regla a presiunii A9 de pe partea inferioară a capacului, vezi fig. J. În cazul în care capacul nu poate fi îndepărtat manual, utilizați o șurubelniță plată adecvată și eliberați capacul cu grijă. Spălați capacul în apă fierbinte cu detergent, clătiți-l și uscați-l bine.
- Folosiți un material textil umed sau o perie moale, curățați supapa de reglare a temperaturii A4 și uscați-o cu un material textil uscat. Împingeți capacul înapoi pe supapă.

VALVĂ PLUTITOARE DE SIGURANȚĂ

- Din partea inferioară a capacului, îndepărtați cu grijă capacul A8 al supapei plutitoare de siguranță A5, vezi fig. K. Scoateți unitatea de supapă A5 din orificiul capacului. Spălați capacul și valva în apă fierbinte cu detergent, clătiți-le și uscați-le bine.
- Introduceți supapa A5 în orificiul din capac și, din partea inferioară a capacului, glisați capacul A8 pe supapă.

DEPANARE

DEFECȚIUNE	CAUZĂ POSIBILĂ	REMEDIU
Oala sub presiune nu poate fi pornită.	Alimentarea nu este conectată.	Verificați conexiunea cablului de alimentare, a ștecherului și a prizei de alimentare.
Nu este posibil să puneți sau să asigurați capacul A1 pe oala sub presiune.	Garnitura A6 nu este instalată corect în interiorul capacului.	Verificați poziția corectă a garniturii în capac.
	Supapa cu plutitor de siguranță A5 este în	Folosind o unealtă adecvată (de ex. frigărui), împingeți supapa în poziția jos.

	poziția sus.	
Capacul A1 nu poate fi deschis.	Există încă presiune în interiorul oalei sub presiune.	Eliberați presiunea din oala sub presiune folosind butonul manual de eliberare a presiunii A3.
Capacul A1 nu poate fi deschis după ce aburul a fost eliberat complet.	Supapa cu plutitor de siguranță A5 este încă în poziția sus.	Folosind o unealtă adecvată (de ex. frigărui), împingeți supapa în poziția jos.
O cantitate mare de abur iese în jurul marginii oalei sub presiune.	Capacul A1 nu este închis corect.	Verificați dacă capacul este pus corect pe oala sub presiune.
	Garnitura A6 nu este la locul ei.	Puneți garnitura în locul corect în capac.
	Sunt resturi de mâncare pe garnitura A6.	Scoateți garnitura de pe capac și curățați-o.
	Garnitura A6 este uzată sau deteriorată.	Înlocuiți garnitura deteriorată cu una nouă de același tip.
Din supapa cu plutitor de siguranță A5 iese o cantitate mare de abur.	Capacul A6 este deteriorat sau defprmat (de ex. prin căderea pe podea).	Contactați departamentul de service.
	Sunt resturi de mâncare pe garnitura A6.	Scoateți garnitura de pe capac și curățați-o.
Aburul iese continuu prin supapa de reglare a presiunii A4.	Garnitura A6 este uzată sau deteriorată.	Înlocuiți garnitura deteriorată cu una nouă de același tip.
	Supapa de reglare a presiunii A4 nu este în poziția corectă.	Apăsați butonul de eliberare manuală a presiunii A3 pentru a seta supapa în poziția corectă. Dacă aburul continuă să iasă, opriți procesul de gătit și lăsați oala sub presiune să se răcească. Apoi rotiți manual supapa astfel încât simbolul aburului să fie mai aproape de dumneavoastră.
Plita A15 nu se încălzește.	Defect al supapei de reglare a presiunii A4.	Contactați departamentul de service.
	Capacul A1 nu este bine închis.	Închideți capacul în mod corespunzător.
Codul E1 este aprins pe ecran.	Plita este defectă sau circuitul de alimentare este defect.	Contactați departamentul de service.
	Senzor interior defect.	Contactați departamentul de service.
Codul E2 este aprins pe ecran.	Temperatura senzorului interior este prea mare.	Deconectați sursa de alimentare și după ce oala sub presiune se răcește, reconectați-o. Dacă defecțiunea nu dispăre, contactați departamentul de service.
Codul E8 este aprins pe ecran.	Presostat defect.	Contactați departamentul de service.
Codul E11 este aprins pe ecran.	Capacul A1 nu este închis.	Procesul de gătit selectat sau reglat manual necesită închiderea capacului A1.
Orezul sau mâncarea sunt pe jumătate gătite sau prea tari.	Apa nu este suficientă.	Adăugați apă.
	Capacul A1 a fost deschis prematur.	Când ciclul de gătit s-a terminat, lăsați capacul închis timp de 5 minute sau mai mult.
	Mâncarea congelată a fost pusă în oala	Lăsați alimentele congelate să se dezghețe înainte de a le găti.

	interioară.	
Orezul este prea moale.	Prea multă apă.	Reduceți cantitatea de apă.
În spatele oalei sub presiune este apă.	Condensul de la aburi curge pe carcasa exterioară a oalei sub presiune.	Selectați o locație diferită pentru oala sub presiune, astfel încât aburul să aibă mai mult spațiu deasupra lor. Ștergeți apa.
Oala sub presiune emite un miros neplăcut.	Există resturi de alimente sau alte materiale pe carcasa exterioară a oalei interioare A10 sau pe plita A17.	Verificați și, dacă este necesar, curățați suprafețele de contact ale oalei interioare și ale plitei.

DEPOZITARE

- Înainte de a o depozita, oala sub presiune trebuie să fie complet rece, curată și uscată.
- Deconectați ștecherul H1 al cablului de alimentare de la mufa H2 de pe spatele oalei sub presiune.
- Introduceți vasul interior detașabil A10 în vasul exterior încorporat A11. Accesoriile de la A18 la A22 pot fi puse în interiorul vasului interior A10.
- Dacă spațiul dvs. de depozitare permite, se recomandă să depozitați capacul A1 separat pentru a permite aerisirea interiorului oalei sub presiune.
- Puneți oala sub presiune într-un loc curat și uscat, și nu o lăsați la îndemâna copiilor.

Atenție:

Păstrați oala sub presiune depozitată departe de temperaturi extreme, lumina directă a soarelui și umiditate excesivă și nu o depozitați într-un mediu cu mult praf. Nu puneți nimic pe oala sub presiune.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Domeniul de tensiune nominală: 220-240 V AC

Puterea nominală admisă: 1000 W

Capacitatea oalei sub presiune: 5,5 l

Presiunea de lucru: 80 kPa

Cea mai mare presiune admisă: 160 kPa

Interval de temperatură: 30-170 °C

Greutate: 5,8 kg

Clasa de protecție: IPX0

Explicarea terminologiei tehnice

Clasa de siguranță pentru protecția împotriva șocurilor electrice:

IPX0 – Aparatul nu este protejat împotriva contactului periculos sau împotriva efectelor dăunătoare ale apei, care ar putea pătrunde în interiorul aparatului.

Modificările textului și ale parametrilor tehnici sunt rezervate.

SPECIFICAȚIILE ACESTUI PRODUS SE POT SCHIMBA FĂRĂ O NOTIFICARE PREALABILĂ

Importat în România de SC LEHPOL ELECTRONIC SRL.



RECICLAREA CORECTĂ A ACESTUI PRODUS

Simbolul alăturat indică faptul că deșeurile de echipamente electrice și electronice nu se reciclează împreună cu deșeurile menajere. Pentru a preveni un posibil pericol față de mediul înconjurător sau față de sănătatea dumneavoastră din cauza reciclării necontrolate a deșeurilor, vă rugăm să separați acest produs de alte tipuri de deșeuri și să-l reciclați în mod responsabil. Reciclarea controlată a aparatelor de uz casnic joacă un rol vital în refolosirea, recuperarea și reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

