

MULTICOOKER 15 PROGRAME 4L 1100W SENCOR

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le pentru consultări ulterioare.

AVERTISMENTE GENERALE

- Acest aparat nu poate fi folosit de copii. Țineți aparatul și cablul de alimentare departe de copii.
- Aparatul poate fi utilizat de către persoane cu capacități fizice, mentale sau senzoriale reduse sau cu lipsă de experiență sau cunoștințe, doar dacă acestea sunt supravegheate sau dacă au fost instruite să utilizeze aparatul într-un mod sigur și să înțeleagă potențialele pericole.
- Copiii nu trebuie să se joace cu acest aparat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, reparați-l la un service autorizat pentru a preveni provocarea unei situații periculoase. Este interzisă utilizarea aparatului dacă acesta are un cablu de alimentare deteriorat.
- Acest aparat este conceput pentru uz casnic și locații similare, cum ar fi:
 - Bucătării în magazine, birouri și alte locuri de muncă;
 - În agricultură;
 - Pentru oaspeții hotelurilor, motelurilor și altor locații similare;
 - În unități de cazare cu mic dejun.
- Nu deschideți niciodată oala sub presiune cu forța. Nu deschideți niciodată oala sub presiune până când nu v-ați asigurat că presiunea a scăzut complet. Consultați "Manualul de utilizare".
- Acest aparat trebuie utilizat doar în conformitate cu instrucțiunile conținute în acest manual de utilizare. Vă rugăm să citiți și să respectați aceste instrucțiuni.
- Acest aparat nu trebuie lăsat fără supraveghere în timpul funcționării. În special, nu lăsați copiii în apropierea oalei sub presiune în timp ce acesta este în funcțiune.
- Nu puneți oala sub presiune într-un cuptor încins.
- Când oala sub presiune este sub presiune, manipulați-o cu mare grijă.
- Nu folosiți oala sub presiune în alte scopuri decât cele pentru care a fost concepută.
- 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".
- Nu folosiți niciodată oala sub presiune pentru a prăji alimentele sub presiune. Nu folosiți niciodată oala sub presiune fără apă. Acest lucru ar putea-o deteriora grav.
- Nu umpleți prea mult vasul interior detașabil peste marcajul maxim al ingredientelor. Când gătiți alimente care se extind în timpul procesului de gătit, cum ar fi orezul sau legumele deshidratate, nu umpleți oala interioară peste jumătate din volum.
- După gătitul carniilor 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.
- Când gătiți paste, agitați ușor oala sub presiune înainte de a o deschide pentru a preveni evacuarea alimentelor din ea.
- Înainte de fiecare utilizare, verificați dacă supapele sunt înfundate sau murdare.
- Nu modificați niciunul dintre sistemele de siguranță ale oalei sub presiune în afara instrucțiunilor specificate în acest manual de utilizare.
- Utilizați doar piese de schimb de la producător pentru modelul corespunzător. Utilizați întotdeauna oala interioară și capacul de la același producător, care este desemnat ca și compatibil.

SIGURANȚA ELECTRICĂ

- Înainte de a conecta acest aparat la priză, asigurați-vă că tensiunea menționată pe eticheta de identificare corespunde tensiunii de la 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 la și de la priza de alimentare cu mâinile ude.
- Asigurați-vă că contactele ștecherului nu intră în contact cu apa sau umezeala.
- Pentru a preveni riscul de rănire prin electrocutare, nu introduceți niciodată unitatea aparatului, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.
- Asigurați-vă că nu stropește apă sau orice alt lichid pe ștecherul de alimentare sau pe priza de alimentare și că aburul fierbinte emis de aparat este, de asemenea, ținut departe.
- Nu deconectați aparatul de la priză trăgând de cablul de alimentare. Acest lucru ar putea deteriora cablul de alimentare sau priza. Deconectați cablul de alimentare de la priză trăgând ușor de ștecher.
- 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 faceți nicio ajustare la acesta. Contactați un service autorizat pentru reparații sau ajustări. Modificarea aparatului pe perioada garanției poate anula garanția.
- Opriți întotdeauna aparatul și deconectați-l de la priză după ce ați terminat de utilizat.

SIGURANȚA ÎN TIMPUL UTILIZĂRII

- Această oală sub presiune este destinată gătirii meselor precum supe, orez, mâncăruri fierte, gulaș și toate celelalte feluri de mâncare care pot fi gătite sub presiune standard sau în oale de tocană. Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele pentru care a fost conceput.
- Această oală sub presiune este proiectată numai pentru utilizare în spații interioare. Nu îl 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 puneți 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 dedesubt o placă de tăiat sau un material similar rezistent la căldură.
- Nu transportați niciodată oala sub presiune de mânerul pivotant, transportați-o întotdeauna folosind mânerul de transport de pe oala sub presiune.
- Utilizați doar oala interioară detașabilă care este furnizată împreună cu produsul. Nu folosiți nicio altă oală.
- Nu folosiți o oală interioară detașabilă crăpată, fisurată sau deteriorată în alt mod. O oală interioară deteriorată trebuie înlocuită cu o oală nouă de tipul original.
- Înainte de a introduce vasul interior detașabil în vasul exterior încorporat, verificați dacă suprafața exterioară și interiorul 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 utilizați oala sub presiune cu o oală interioară detașabilă goală. Acest lucru l-ar putea deteriora grav.

- Deschideți întotdeauna capacul conform instrucțiunilor din capitolul "Manipularea corectă a capacului".
- Nu folosiți oala sub presiune atunci când nu funcționează corect sau după ce a căzut pe podea, a fost introdusă 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 bine pusă în oala exterioră încorporată și că este umplută cu apă și ingrediente și că capacul este poziționat corect.
- 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 aparatul doar cu accesoriile originale furnizate.

Atenție:

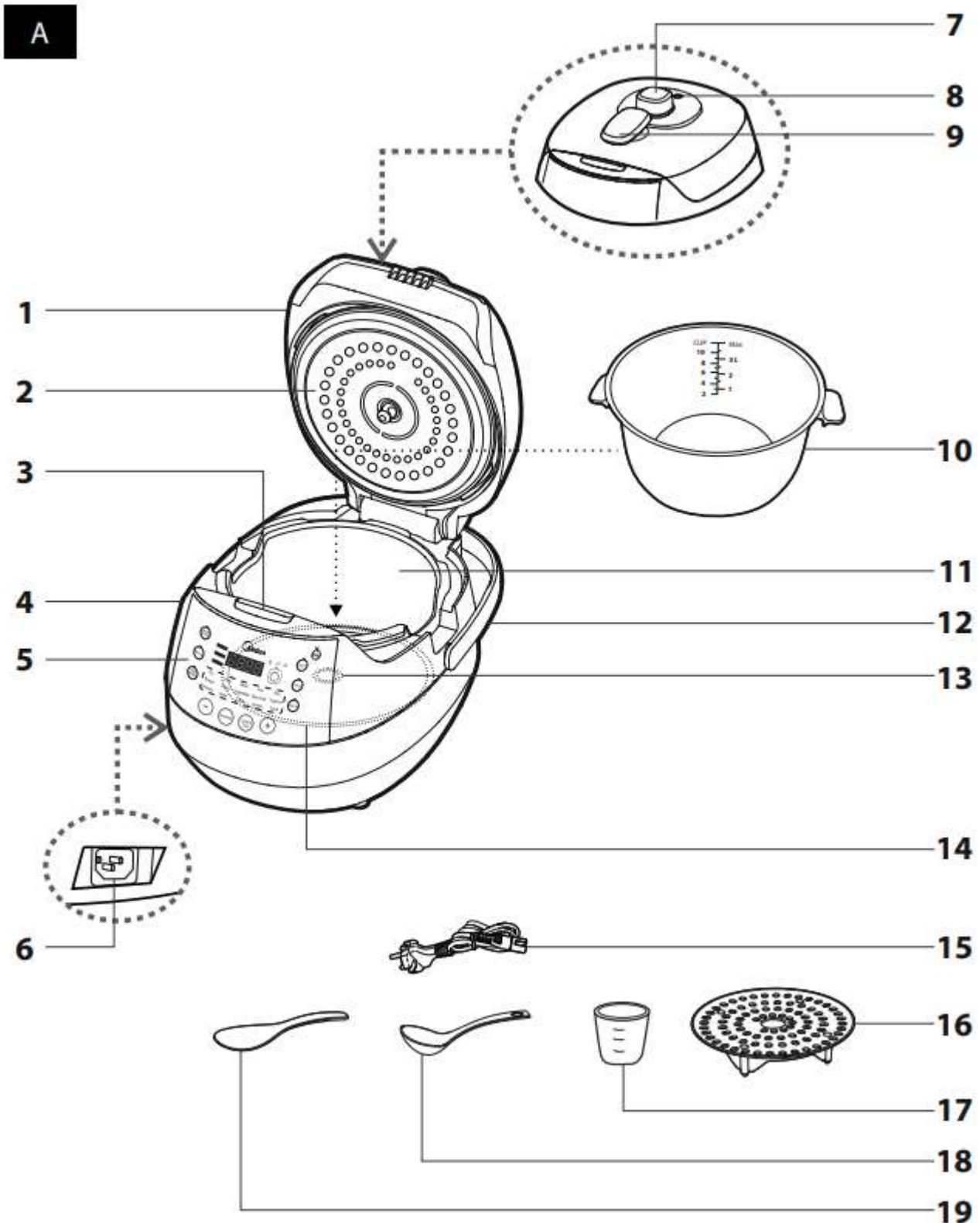
Utilizarea accesoriilor neoriginale poate duce la apariția situațiilor periculoase.

- Când utilizați oala sub presiune, capacul trebuie să fie înclinat în jos și închis corespunzător. Nu puneți niciun obiect pe capac.
- În timpul funcționării, deasupra oalei sub presiune și în jurul acesteia trebuie să existe suficient spațiu pentru circulația aerului.
- 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 curentul de abur care iese prin supapa de control al presiunii și supapa cu plutitor de siguranță nu este direcționat către materiale sensibile la căldură sau către dumneavoastră sau alte persoane. Aburul fierbinte poate provoca opăriri grave.
- Când utilizați funcția PĂSTRARE LA CALD, 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 suprafața exterioară a oalei sub presiune, deoarece acestea pot fi încă fierbinți ca urmare a căldurii reziduale.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți ale oalei sub presiune. După ce opriți și deconectați oala sub presiune de la priză, utilizați mânerul de transport pentru a ridica și transporta apartul. 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 vasul interior detașabil, 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 priză atunci când nu o utilizați, când o lăsați fără supravegere, înainte de a scoate oala interioară, inserția pentru aburi sau inserția metalică, înainte de curățare, înainte de a efectua întreținerea sau mutarea acesteia. Nu mutați niciodată oala sub presiune în timpul funcționării.
- Este necesar să acordați atenție specială 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 pe oala sub presiune în afară de procedura de întreținere descrisă în capitolul "Întreținere și curățare".
- Curățați doar suprafețele care sunt destinate să intre în contact cu alimentele conform instrucțiunilor din acest manual de utilizare.

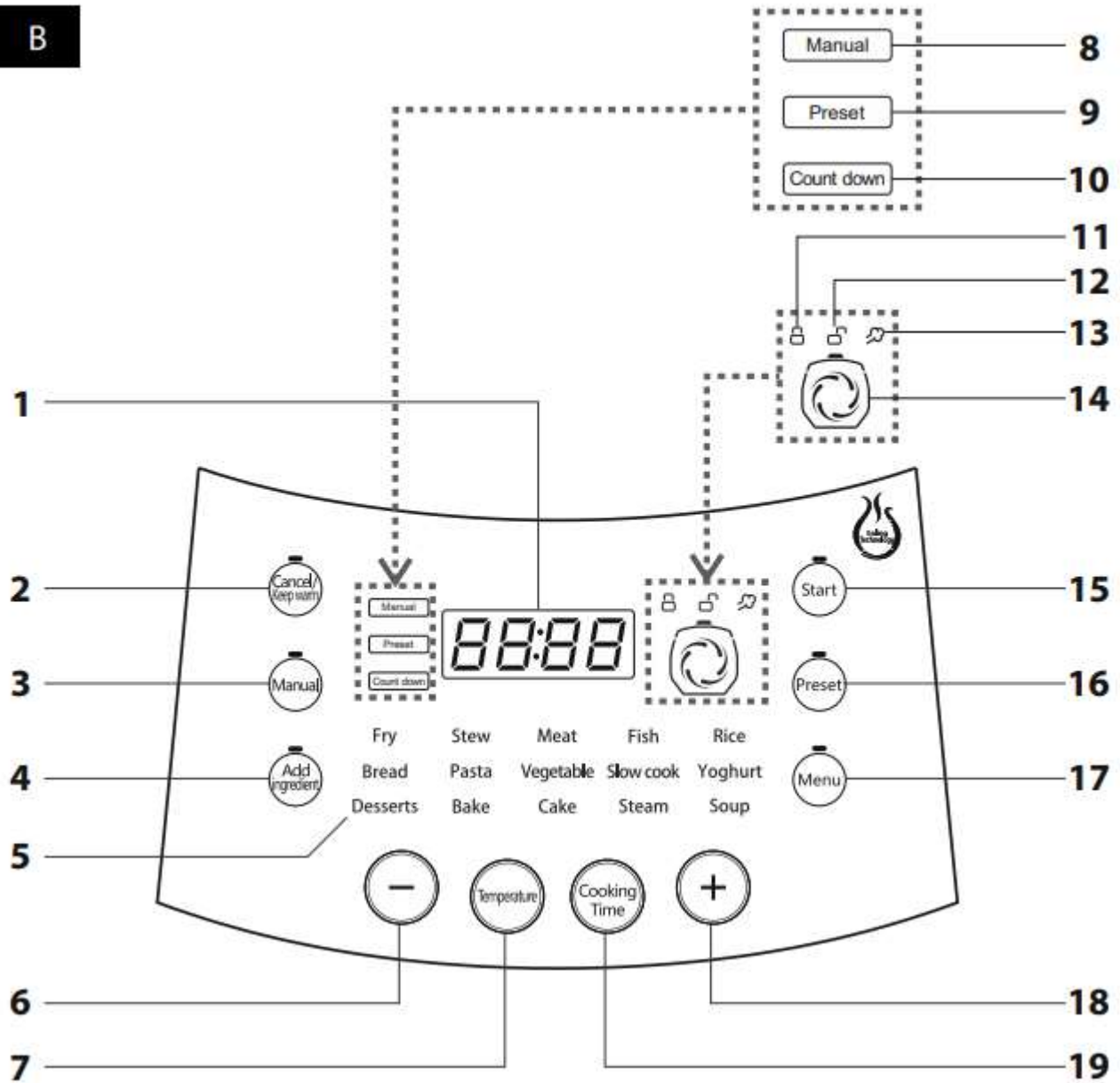
Avertisment:

Utilizarea incorectă poate duce la accidentări.

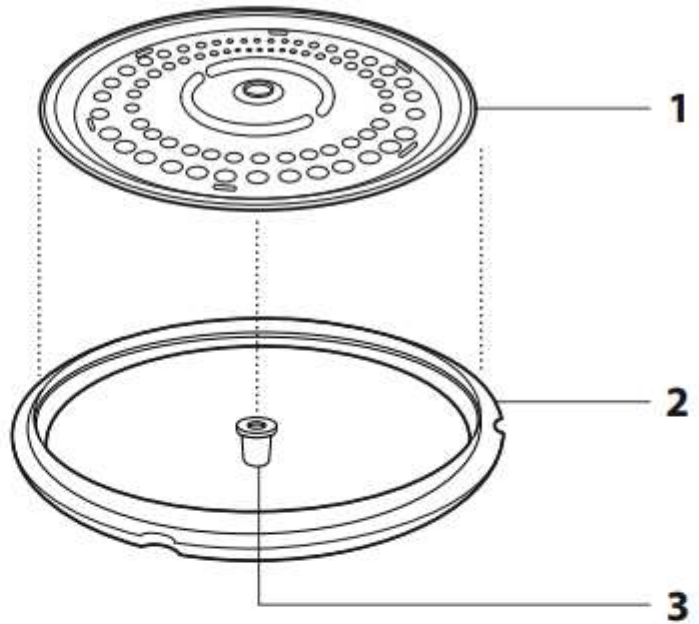
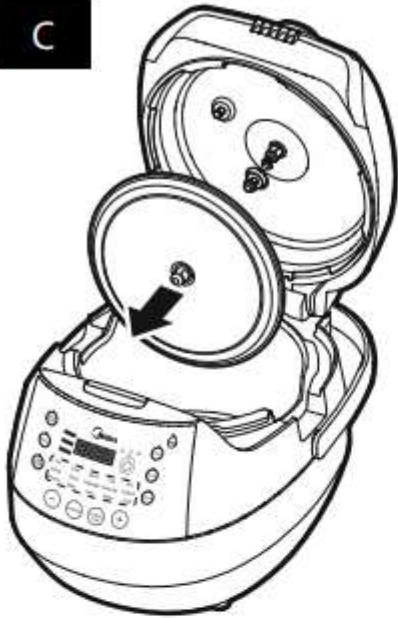
- Temperatura suprafețelor accesibile de pe oala sub presiune este ridicată atunci când oala sub presiune este în funcțiune și pentru un anumit timp după aceea. La fel, și suprafața elementului de încălzire reține căldura reziduală după utilizare.
- Pentru a preveni zgârierea suprafeței antiaderente din interiorul vasului interior detașabil atunci când îl curățați, utilizați întotdeauna ustensile din lemn, silicon sau plastic.
- În afară de oala interioară detașabilă, nicio parte a acestei oale sub presiune nu este destinată spălării în mașina de spălat vase.



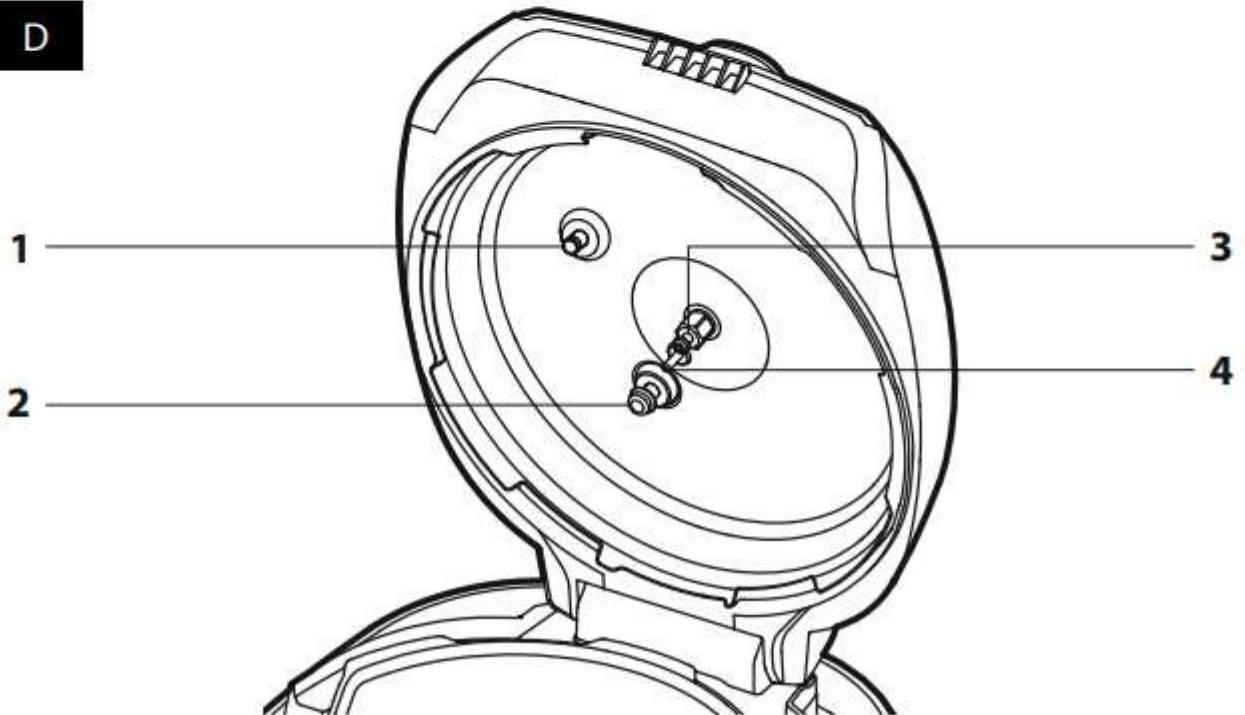
B

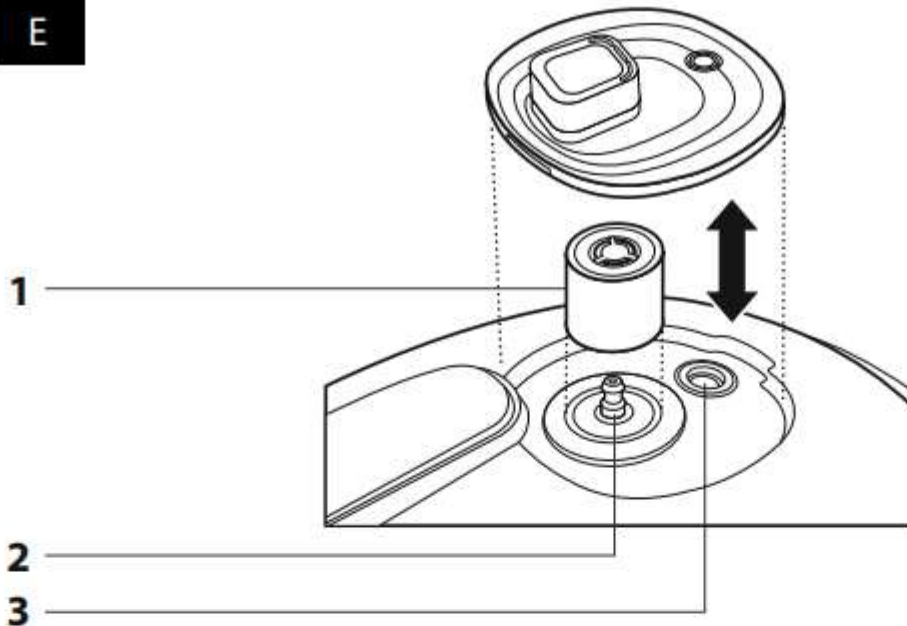
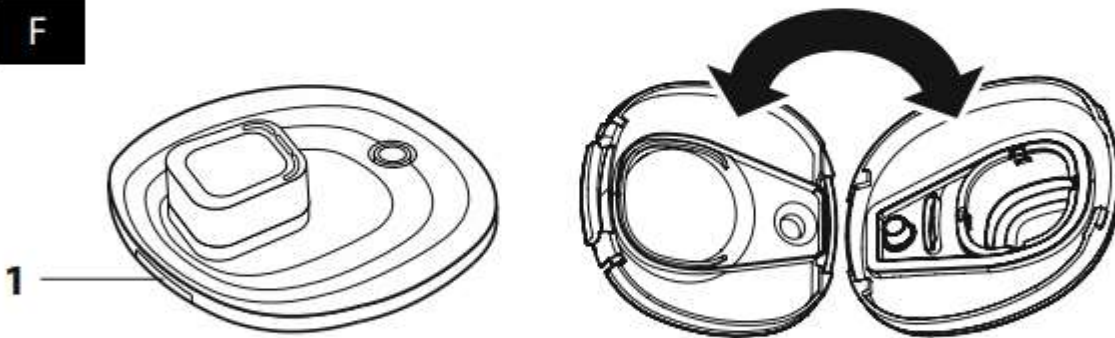
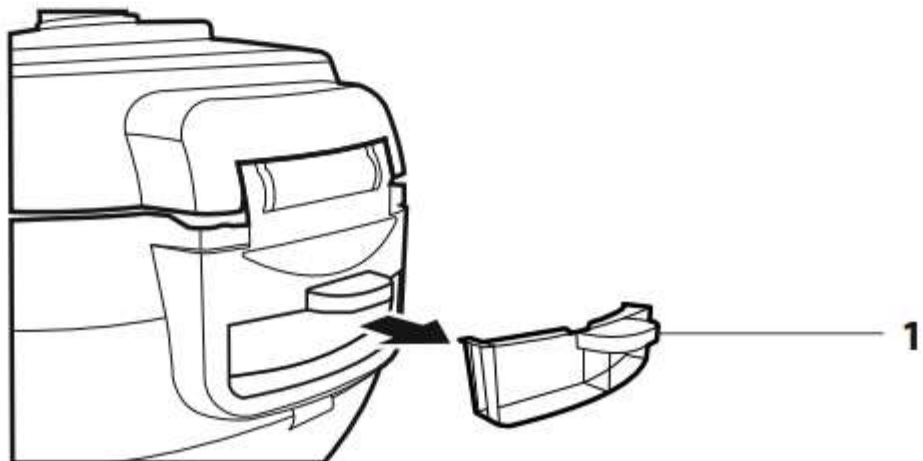


C



D



E**F****G**

- Înainte de a utiliza acest aparat, vă rugăm să citiți cu atenție manualul de utilizare, chiar și în cazurile în care sunteți familiarizat deja cu utilizarea anterioară a unor tipuri similare de aparate. Utilizați aparatul doar în modul descris în acest manual de utilizare. Păstrați acest manual de utilizare într-un loc sigur, unde poate fi preluat cu ușurință pentru consultări ulterioare. În cazul în care predați acest aparat altcuiva, asigurați-vă că includeți și acest manual de utilizare.
- Despachetați cu grijă aparatul și aveți grijă să nu aruncați nicio parte a ambalajului înainte de a găsi toate părțile acestuia. Vă recomandăm să păstrați cutin de carton originală, materialele de ambalare, chitanța de cumpărare și garanția. În cazul transportului, vă recomandăm să împachetați aparatul în cutia originală de la producător.

DESCRIEREA APARATULUI

A1 Capacul unității oalei sub presiune

A2 Capac oală interioară

A3 Buton deschidere capac

A4 Unitate oală sub presiune

A5 Panou de control cu afișaj

A6 Mufă oală sub presiune

A7 Capac supapă de eliberare a aburului

A8 Indicator supapă plutitoare de siguranță – Când temperatura și presiunea din interiorul oalei sub presiune atinge un anumit nivel, aburul va împinge supapa într-un orificiu din capac, care va împinge ulterior indicatorul. În același timp, mecanismul care blochează capacul în poziție este activat și împiedică deschiderea capacului.

A9 Mâner pivotant

A10 Oală interioară detașabilă

A11 Oală exterioară încorporată

A12 Mâner de transport

A13 Senzor de temperatură (în interiorul vasului exterior încorporat) – Monitorizează temperatura internă și pe baza acesteia reglează automat intensitatea încălzirii.

A14 Plită (în interiorul vasului exterior încorporat)

A15 Cablu de alimentare

A16 Inserție pentru abur

A17 Pahar dozator

A18 Lingură de turnare

A19 Lingură

B1 Afișaj

B2 Anulare / Păstrare la cald – Anulează ultima acțiune efectuată / menține alimentele la o temperatură ideală până la 24 de ore pentru a fi servite mai târziu

B3 Manual (Setare personalizată) – Permite setări personalizate de timp și temperatură de gătit

B4 Adăugare ingredient – Servește la eliberarea aburului pentru a permite deschiderea în siguranță a capacului în timpul procesului de gătit și manipularea alimentelor în interiorul oalei.

B5 Meniul programelor de gătit

B6 Butonul minus (-) – Servește la scăderea valorii timpului sau temperaturii și pentru a parcurge programele de gătit.

B7 Temperatură – În modul de setare manuală, permite setarea timpului de gătit necear în intervalul de la 30°C la 160°C în trepte de 5°C.

B8 Indicator mod manual de gătit

B9 Indicator funcție de gătit programată

B10 Indicator numărătoare inversă

B11 Indicator capac blocat

B12 Indicator capac deblocat

B13 Indicator presiune în interiorul aparatului – Indică presiunea din interiorul aparatului, care împiedică deschiderea capacului.

B14 Indicator de activitate a elementului de încălzire

B15 Start – Servește la începerea procesului de gătit

B16 Presetat – Servește la activarea funcției de gătit programată

B17 Buton de selectare a programului de gătit – Apăsăți acest buton pentru a selecta un program de gătit prestabilit.

B18 Buton plus (+) – Servește la creșterea valorii timpului sau a temperaturii și pentru a parcurge programele de gătit.

B19 Timp de gătit – Servește la setarea unui timp de gătit personalizat.

C1 Corp capac

C2 Garnitură de etanșare

C3 Capac supapă de abur

D1 Supapă cu plutitor magnetic

D2 Supapă cu plutitor

D3 Supapă de eliberare a aerului, partea interioară

D4 Senzor de temperatură

E1 Capacul supapei de eliberare a aburului

E2 Supapă de eliberare a aerului, partea exterioară

E3 Orificiul supapei plutitoare

F1 Încuietoare capac supapă de eliberare a aburului

G1 Rezervor apă condensată

SCOPUL UTILIZĂRII

- Oala sub presiune este destinată gătirii meselor la presiune ridicată, ceea ce permite reducerea timpului de gătit cu mai mult de jumătate, păstrând în același timp aromele și gustul mâncării gătită.
- Oala sub presiune poate fi folosită pentru a găti mâncăruri precum supe, orez, mâncăruri fierte, gulaș și toate celelalte feluri de mâncare care pot fi gătită în oale sub presiune standard sau în oale de tocană. În plus, permite gătirea leguminoaselor (fasole, năut etc.) fără înmuiere în prealabil și este, de asemenea, potrivit pentru gătirea unor mese mai sănătoase.
- Oala sub presiune poate fi utilizată fie în modul automat prin selectarea unuia dintre cele 15 programe prestabilite fără a fi nevoie să efectuați alte setări, fie în modul manual în care timpul și temperatura de gătit pot fi setate în funcție de nevoile și experiența dumneavoastră.
- O altă funcție a aparatului este gătirea programată; o funcție automată sau setată manual pentru menținerea caldă a unei mese după ce ați terminat de gătit; sau gătind cu capacul deschis.

Atenție:

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

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Deschideți capacul A1 așa cum este descris în capitolul "Deschiderea capacului oalei sub presiune rece". Scoateți vasul interior A10 și, împreună cu accesoriile A16 până la A19, spălați bine în apă caldă folosind detergent neutru de bucătărie. Apoi clătiți-le cu apă curată și uscați-le bine cu un material textil fin. Vasul interior poate fi spălat și în mașina de spălat vase.
- Ștergeți interiorul vasului exterior încorporat A11 cu un material textil moale, ușor mezit, apoi ștergeți cu unul uscat și curat.

MANIPULAREA CORECTĂ A CAPACULUI

DESCHIDEREA CAPACULUI OALEI SUB PRESIUNE RECE

- Rotiți mânerul A9 în sens invers acelor de ceasornic până la simbol și apoi apăsați butonul A3. Dacă oala sub presiune este conectată la rețeaua de alimentare și în modul de așteptare, se redă melodia pentru "OPEN" și se aprinde indicatorul capac deschis B12.

DESCHIDEREA CAPACULUI ÎN TIMPUL ȘI DUPĂ GĂTIRE

- Când gătiți și după terminarea gătitului, este posibil să deschideți capacul doar după ce aburul este elberat din interiorul oalei sub presiune. Când nu este posibil să rotiți mânerul A9 (simbolul de abur B13 este aprins sau pâlpâie), înseamnă că mai există abur în interiorul oalei sub presiune, a cărui temperatură încă prezintă un pericol pentru dvs. Dacă se întâmplă acest lucru, țineți apăsat butonul B4 (Adăugați ingrediente). Aburul va fi emis continuu de la supapa de abur A7, iar indicatorul B13 va pâlpâi. Când indicatorul B13 se stinge, patru liniuțe vor fi afșate pe ecran. Capacul poate fi acum deschis.

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 eliberare a aburului A7 când aceasta eliberează abur.

Atenție:

Când gătiți alimente precum terci sau alge marine comestibile, nu eliberați niciodată aburul apăsând butonul B4 (Adăugați ingrediente), ci mai degrabă lăsați oala sub presiune să elibereze automat presiunea.

- După ce s-a eliberat tot aburul, verificați mai întâi vizual poziția indicatorului supapei plutitoare de siguranță A8, vezi capitolul "Funcția supapei plutitoare de siguranță". Dacă indicatorul supapei plutitoare de siguranță A8 este la nivelul orificiului din capac, deschideți capacul la fel ca la o oală sub presiune rece.

ÎNCHIDEREA CAPACULUI

- Înainte de a închide capacul A1, verificați întotdeauna mai întâi dacă capacul A2 al vasului interior este pus în poziție, inclusiv garnitura C2 și capacul supapei de abur C3. Toate aceste părți trebuie să fie curate.
- Împingeți capacul în jos. Un capac bine închis este indicat de un click audibil. Rotiți mânerul A9 în sensul acelor de ceasornic până la simbolul . Dacă oala sub presiune este conectată la sursa de alimentare și în modul de așteptare, se redă melodia pentru "Închis", pe afișaj apar patru liniuțe și indicatorul capac închis B11 este aprins.

FUNCȚIA SUPAPEI PLUTITOARE DE SIGURANȚĂ

- Când temperatura și presiunea din interiorul oalei sub presiune ating o anumită valoare în timpul procesului de gătire, aburul va împinge supapa plutitoare de siguranță D2 în orificiul din capacul E3. Supapa va împinge apoi indicatorul A8 din orificiul capacului A7. În același timp, mecanismul care blochează capacul în poziție este activat și împiedică deschiderea capacului. Prin urmare, supapa servește ca un mecanism de siguranță care împiedică deschiderea capacului în timpul procesului de gătire, iar indicatorul servește drept ghid vizual că există presiune în interiorul oalei sub presiune închisă.
- Înainte de a deschide capacul A1, verificați întotdeauna mai întâi vizual poziția indicatorului A8. Dacă indicatorul este extins în afara orificiului din capac, atunci există încă presiune în interiorul oalei sub presiune. Așteptați până când indicatorul se retrage în orificiul capacului supapei A7. Doar atunci capacul poate fi deschis.

Avertisment:

Când indicatorul A8 este extins din orificiul capacului, nu mânuiți niciodată oala sub presiune și nu o mutați, mai degrabă așteptați întotdeauna până când se retrage.

Notă:

În cazul în care indicatorul și, prin urmare, supapa cu plutitor de siguranță nu se retrag în orificiul capacului chiar și 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 unitatea oalei sub presiune este deja rece, atunci este posibil ca supapa să se fi blocat, de ex. prin efectul alimentelor blocate sau datorită lipirii supapei de capac cu alimente. Dacă se întâmplă acest lucru, deschideți cu atenție capacul în același

mod ca 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.

ALTE ELEMENTE DE SIGURANȚĂ ALE OALEI SUB PRESIUNE

- De îndată ce presiunea din interior depășește 110 kPa, oala sub presiune va elibera automat abur prin supapa D3. În același timp, supapa este protejată împotriva murdăriei cu alimente prin intermediul capacului C3.
- Dacă presiunea din interiorul oalei sub presiune este mare și nu este sigură pentru utilizator, nu va fi posibilă deschiderea capacului.
- Dacă capacul nu este închis corespunzător, oala sub presiune nu va permite începerea procesului de gătit. Singura excepție sunt programele Fry sau Pasta, care permit gătitul cu capacul deschis.
- Dacă oala interioară detașabilă A10 nu este introdusă, nu va fi posibilă începerea procesului de gătit.
- Senzorul de temperatură D4 monitorizează temperatura din interiorul oalei sub presiune și reglează automat temperatura procesului de gătit. Dacă din orice motiv temperatura din interiorul oalei sub presiune ar depăși o anumită limită, oala sub presiune ar depăși o anumită limită, oala sub presiune va deconecta automat sursa de alimentare și nu va permite continuarea gătirii.
- În cazul unei supratensiuni de la rețeaua de alimentare, o siguranță va decupla circuitul și, astfel, va proteja sistemul electric al oalei sub presiune împotriva deteriorării.

PREGĂTIREA PENTRU GĂTIRE

- Puneți oala sub presiune pe o suprafață plană, rigidă. Nu puneți oala sub presiune pe suprafețe metalice.
- Deschideți capacul A1 conform descrierii din capitolul "Manipularea corectă a capacului".
- Asigurați-vă că interiorul vasului exterior încorporat A11, inclusiv plita A13, este curat și fără resturi de mâncare.
- Puneți vasul detașabil A10 în vasul exterior încorporat A11 și rotiți-l ușor pe ambele părți pentru a vă asigura că este pus pe plită.
- 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 sa corectă și pentru a preveni deteriorarea acestuia, vasul trebuie umplut cel puțin până la marcajul de jos de pe cântar. În cazul în care marginile sau părțile exterioare ale vasului exterior încorporat A11 sau ale vasului interior A10 sunt murdare, curățați-le bine.
- Închideți capacul conform descrierii din capitolul "Închiderea capacului".

PORNIREA OALEI SUB PRESIUNE

- Introduceți ștecherul cablului de alimentare A15 până la capăt în priza de conectare A6 de pe partea laterală a oalei sub presiune. Conectați ștecherul cablului de alimentare la o priză. Oala sub presiune va reda o melodie și va trece în modul de așteptare.

MOD STAND-BY

- Modul stand-by înseamnă că oala sub presiune este gata de utilizare. Dacă capacul este blocat, afișajul va afișa patru linii și indicatorul capac blocat B11 va fi aprins. Dacă capacul este deblocat, afișajul va afișa textul "Deschis" și indicatorul capac deblocat B12 va fi aprins.
- Setăți oala sub presiune în modul stand-by după ce o conectați la sursa de alimentare sau prin apăsarea butonului B2 (Anulare/Păstrare la cald) în orice moment în timp ce oala sub presiune este în funcțiune.

GĂTIREA**Atenție:**

Înainte și în timpul gătirii, verificați întotdeauna ca capacul supapei de abur A7 să nu fie acoperit, de ex. printr-un material textil de ștergere.

GĂTIREA AUTOMATĂ UTILIZÂND PROGRAME PRESETATE

- Oala electrică sub presiune are 15 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 posibile.

Prezentarea generală a programelor:

Program	Titlu	Aplicare	Timp de gătire*
Fry	PRĂJIRE	Acest program înlocuiește o tigaie. Puteți prăji cu capacul închis sau fără a folosi capacul. De asemenea, este folosit și pentru a adăuga culoare, pentru a sota și chiar pentru a găti ușor ingrediente.	0:30
Stew	ÎNĂBUȘIT	Acest program este folosit pentru a găti mâncăruri succulente similare cu cele gătite într-o oală sub presiune standard. Nu este necesar să adăugați apă. Programul este ideal pentru a înăbuși carne, ficăței, pește sau legume.	0:15
Meat	CARNE	Este utilizat pentru a găti toate tipurile de carne.	0:15
Fish	PEȘTE	Este utilizat pentru a găti pește.	0:10
Rice	OREZ	Este utilizat pentru a găti orez standard sau pre-fiert.	0:12
Bread	PÂINE	Este utilizat pentru a coace pâine.	1:45
Pasta	PASTE	Este utilizat pentru a găti toate tipurile de paste.	0:05
Vegetables	LEGUME	Este utilizat pentru gătitul legumelor.	0:05
Slow cook	GĂTIRE LENTĂ	Acest program este potrivit pentru gătitul alimentelor care necesită un timp mai lung de gătit.	
Yoghurt	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 IAURT. Programul are o temperatură și un timp ideal prestabilit pentru a face iaurt perfect și, prin urmare, nu 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 mai mult. Notă: Cultura de iaurt poate fi iaurt comercial fără aromă, iaurt făcut mai devreme, amestec de iaurt pudră disponibil în supermarket-uri sau o cultură de iaurt dintr-un magazin naturist.	8:00
Desserts	DESERTURI	Este utilizat pentru a face deserturi.	0:15
Bake	COACERE	Acest program este potrivit pentru coacerea plăcintelor, brișurilor, biscuiților și a altor alimente dulci, precum și a coace carne, pește și legume.	0:15
Cake	PRĂJITURĂ	Acest program este folosit pentru coacerea diferitelor tipuri de prăjituri sau plăcinte, inclusiv pandișpan.	0:45
Steam	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	0:10

		utilizează întreaga putere a oalei sub presiune, prin urmare, utilizați-l întotdeauna cu inserția pentru aburi A16, ceea ce va asigura că alimentele nu ating fundul oalei interioare detașabile A10. Când programul s-a terminat, vă recomandăm ca aburul să fie eliberat manual cât mai curând posibil folosind butonul B4 pentru a preveni supragătirea alimentelor din interiorul oalei sub presiune.	
Soup	SUPĂ	Acest program este potrivit pentru a face supe.	0:15

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

- Selectați programele individuale apăsând butonul B17 (Meniu). Primul program care se activează este întotdeauna Fry (Prăjire), celelalte programe urmează ciclic pe rând de la stânga la dreapta. De asemenea, puteți utiliza butoanele B6 (minus) și B18 (plus) pentru a selecta programe. De fiecare dată când butonul B6 (minus) este apăsător, veți reveni cu un program înapoi, iar apăsarea butonului B18 (plus) vă va muta înainte cu un program. Activarea programelor individuale este însoțită de un beep și de numele intermitent al programului respectiv.
- După ce ați selectat un program, apăsați butonul B15 (Start). Oala sub presiune va reda o melodie și va începe procesul de gătire.

Notă:

Dacă nu apăsați butonul B15 (Start) în decurs de 10 secunde de la selectarea unui program de gătit, oala sub presiune va începe să gătească automat.

- În primul rând, oala sub presiune este preîncălzită automat la temperatura și presiunea necesare, ceea ce este semnalat de indicatorul de activitate a elementului de încălzire 14 și de un dreptunghi întrerupt pe afișaj. Odată ce temperatura corectă este atinsă, indicatorul de numărătoare inversă B10 va fi aprins pe afișaj și va începe programul de gătit propriu-zis, timp în care timpul va începe numărătoare inversă pe afișaj.

Notă:

Procesul de gătit automat poate fi întrerupt în orice moment prin apăsarea butonului B2 (anulare/păstrare la cald).

- Când cronometrul ajunge la zero, procesul de gătire se va încheia. Oala sub presiune va reda melodia de sfârșit de gătit și va comuta în modul menținere la cald. Acesta este sfârșitul programului.

MODIFICAREA PROGRAMELOR DE GĂTIT

- Timpul de gătire poate fi modificat în mod arbitrar pe toate programele prestabilite. Selectați un program, apăsați butonul B19 (Timp de gătire) și utilizați butoanele B6 (minus) sau B18 (plus) pentru a regla timpul după cum este necesar.
- După efectuarea acestui reglaj, începeți procesul de gătit apăsând butonul B15 (Start). Procesul de gătit se va desfășura în același mod ca și în cazul gătirii automate.

GĂTIREA MANUALĂ

- Oala 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.
- Apăsați butonul B3 (manual).
 - Pentru a seta un timp de gătit personalizat, apăsați butonul B19 (Timp de gătire). Indicatorul orelor va începe să pâlpâie. Utilizați butoanele B6 (minus) sau B18 (plus) pentru a regla valoarea. După apăsarea butonului B19 (Timp de gătire) din nou,

valoarea minutelor va începe să pâlpâie; setați această valoare folosind butoanele B6 (minus) sau B18 (plus). Ora poate fi setată în intervalul 00:01 până la 24:00.

- Pentru a seta o temperatură personalizată, apăsați butonul B7 (Temperatură). Indicatorul de temperatură va începe să pâlpâie. Utilizați butoanele B6 (minus) sau B18 (plus) pentru a regla valoarea temperaturii după cum este necesar. Temperatura poate fi setată în intervalul de la 30 la 160°C în trepte de 5°C.
- Pentru a începe gătitul, apăsați butonul B15 (start). Procesul de gătit se va desfășura în același mod ca și în cazul gătirii automate.

Atenție:

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



AJUSTAREA INGREDIENTELOR ÎN TIMPUL PROCESULUI DE GĂTIRE

- Dacă doriți să reglați cantitățile din ingrediente în timpul procesului de gătit, țineți apăsat butonul B4 (Adăugați ingredient). Indicatorul butonului va fi aprins, afișajul va afișa litera "P", indicatorul de presiune intern B13 va începe să pâlpâie și oala sub presiune va începe să elibereze și presiunea internă este redusă, indicatorul B13 și butonul B4 se vor stinge și patru liniițe vor fi afișate pe ecran. Acum este posibil să deschideți capacul și să adăugați sau să eliminați ingrediente etc.

Notă:

Această funcție este disponibilă pentru programele Tocană, Carne și Supă.

GĂTIREA CU CAPACUL DESCHIS

- Rotiți mânerul A9 la simbolul  și deschideți capacul folosind butonul A3. Afișajul va afișa "OPEN" și indicatorul capac deblocat B12 va fi aprins.
- Pe capacul deschis, rotiți mânerul A9 spre simbolul . Afișajul va afișa patru liniițe și indicatorul capac deblocat B12 va fi aprins.
- Selectați un program de gătit folosind butonul B17 (Meniu).
- Pentru a seta temperatura, apăsați butonul B3 (Manual), apoi B7 (temperatură) și utilizați butoanele B6 (minus) și B18 (plus) pentru a seta valoarea dorită.
- Pentru a seta ora, apăsați butonul B19 (Timp de gătire) și utilizați butoanele B6 (minus) și B18 (plus) pentru a seta valoarea dorită.
- Apăsați butonul B15 (start). Procesul de gătit va începe chiar și cu capacul deschis.

FUNCȚIA DE GĂTIRE PROGRAMATĂ

- Funcția de gătire programată vă permite să începeți gătitul la momentul pe care îl alegeți. Timpul minim de întârziere este de 10 minute, iar timpul maxim de întârziere este de 24 de ore.

Notă:

Această funcție nu este disponibilă pentru programele PRĂJIRE, IAURT, DESERTURI ȘI PRĂJITURI.

- Selectați un program de gătit și apăsați butonul B16 (Preset). Indicatorul minutelor va începe să pâlpâie. Folosind butoanele B6 (minus) și B18 (plus) setați valoarea minutelor pentru gătire programată.
- Pentru a seta orele, apăsați din nou butonul B16 (Preset) și utilizați butoanele B6 (minus) și B18 (plus) pentru a seta valoarea orelor.
- Apăsați butonul B15 (start) pentru a începe numărătoarea inversă. Indicatoarele B8 (Manual), B9 (Preset) și B10 (Numărătoare inversă) vor fi aprinse. Imediat ce se scurge timpul pe care l-ați setat, oala sub presiune va începe procesul de gătire.

FUNCȚIA PĂSTRARE LA CALD

- Funcția Menținere la cald va menține alimentele calde la o temperatură prestabilită timp de până la 24 de ore.
- Funcția va porni automat când oala sub presiune termină procesul de gătit. Afișajul va afișa ora 00:00, iar cronometrul va începe să numere în minute.
- Funcția poate fi pornită în orice moment apăsând butonul B2 (Anulare/Păstrare la cald).

OPRIRE OALĂ SUB PRESIUNE

- Pentru a opri complet oala sub presiune deconectați cablul de alimentare A15 de la priză.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Atenție:

În afară de oala detașabilă A10, nicio parte a oalei sub presiune nu este destinată spălării în mașina de spălat vase. Unitatea de oală sub presiune A4 nu este destinată spălării sub robinetul de apă. Nu pulverizați unitate oalei sub presiune sau cablul de alimentare cu apă sau orice alt lichid și nu le introduceți în apă sau în alte lichide.

Atenție:

Nu utilizați niciodată produse chimice sau abrazive pentru vase, vată de oțel sau agenți de curățare abrazivi pentru a curăța exteriorul unității oalei sub presiune A4 sau interiorul oalei interioare A11, deoarece acest lucru ar putea deteriora suprafața unității oalei sub presiune sau vasul interior.

- Înainte de curățare, deconectați întotdeauna cablul de alimentare A15 al oalei sub presiune de la sursa de alimentare și trageți-l din mufa oalei sub presiune. Înainte de a scoate capacul A1 și a scoate oala interioară A10, lăsați întotdeauna oala sub presiune să se răcească complet.

VASUL INTERIOR DETAȘABIL ȘI ACCESORII

- Spălați vasul interior detașabil A10 în apă fierbinte și 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. Vasul poate fi spălat și în mașina de spălat vase.

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 de la A16 la A19 în apă fierbinte cu detergent, clătiți-le și uscați-le bine.

UNITATEA OALEI SUB PRESIUNE ȘI VASUL EXTERIOR ÎNCORPORAT

- Curățați suprafața exterioară a unității oalei sub presiune A4 cu un material textil moale și umed și ștergeți-o cu un material textil uscat.
- Ștergeți interiorul vasului exterior încorporat A11 cu un material textil de ștergere moale, ușor umezit, apoi ștergeți-l cu un material textil de ștergere uscat și curat.
- Ștergeți afișajul folosind un burete moale ușor umezit în apă caldă. Un burete uscat sau agenți de curățare ar putea zgâria suprafața.
- Scoateți cu grijă rezervorul de apă condensată G1. Spălați-l în apă caldă cu o cantitate mică de detergent de bucătărie. Clătiți-l cu apă curată, ștergeți-l și puneți-l la loc.

CAPACUL VASULUI DETAȘABIL

- Trageți capacul supapei de abur C3 pentru a scoate capacul oalei detașabile din unitatea oalei sub presiune. Împingeți capacul afară din orificiul corpului capacului C1.
- Trageți ușor garnitura C2 în jurul întregului perimetru pentru a o scoate de pe corpul capacului.
- Spălați coprul capacului în apă fierbinte cu detergent, îndepărtați resturile de alimente cu o perie fină, clătiți cu apă curată și ștergeți-l. Spălați cu grijă garnitura și capacul în apă caldă cu o cantitate mică de detergent de vase. Clătiți cu apă curată și ștergeți bine până se usucă. Puneți garnitura și capacul la locul lor, în ordine inversă.
- Dacă garnitura sau capacul sunt uzate sau deteriorate, contactați furnizorul, care va comanda piesa respectivă pentru dvs.

PĂRȚILE INTERIOARE ALE CAPACULUI OALEI SUB PRESIUNE

- După ce ați îndepărtat capacul oalei detașabile curățați și partea inferioară (interioară) a capacului oalei sub presiune. Curățați suprafețele capacului folosind un material textil moale, umed sau o perie moale adecvată.
- Verificați dacă supapele D1, D2 și D3 și senzorul de temperatură D4 sunt murdare și, dacă este necesar, curățați cu atenție aceste părți cu o perie moale. Scoateți cu grijă garniturile de la supapele D1 și D2 și spălați-le în apă fierbinte cu detergent, clătiți-le și uscați-le bine. Reduceți ambele garnituri la locul lor.

Atenție:

Nu folosiți niciodată oala sub presiune fără garniturile supapei plutitoare sau dacă garniturile sunt deteriorate.

PĂRȚILE EXTERIOARE AL CAPACULUI OALEI SUB PRESIUNE

- Curățați părțile exterioare ale capacului oalei sub presiune cu un material moale și umed și ștergeți cu un material uscat.
- Trageți în sus pentru a scoate capacul A8 și capacul E1 al părții exterioare a supapei de eliberare a aburului E2.
- Utilizați un material textil de ștergere umed pentru a curăța suprafețele de contact ale capacului A8, inclusiv orificiul E3. Utilizați o perie moale pentru a curăța părțile exterioare ale supapei de eliberare a aburului E2 și ștergeți cu un material textil uscat. Glisați capacul E1 înapoi pe parte exterioară a supapei.
- Apăsăți încuietorea F1 a capacului supapei de eliberare a aburului și deschideți capacul. Spălați ambele părți ale capacului, inclusiv indicatorul supapei plutitoare de siguranță A8 în apă caldă cu detergent, clătiți-le și uscați-le bine. Asamblați capacul și puneți-l înapoi în capacul oalei sub presiune.

Atenție:

Înainte de a conecta cablul de alimentare la o priză și la oala sub presiune și înainte de a porni din nou oala sub presiune, lăsați toate suprafețele să se răcească complet.

PROBLEMĂ	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.
Capacul oalei sub presiune nu poate fi închis și blocat.	Garnitura capacului interior al oalei nu este pusă corect.	Verificați poziția corectă a garniturii.
	Indicatorul supapei plutitoare de siguranță sau supapa de siguranță în sine este în poziție sus.	Folosind o unealtă adecvată (de ex. frigaru), împingeți indicatorul și/sau supapa în poziția în jos.

Capacul oalei sub presiune nu poate fi deschis.	Există încă presiune în interiorul oalei sub presiune.	Eliberați presiunea din interiorul oalei sub presiune folosind butonul B4 (Adăugați ingrediente).
Capacul oalei sub presiune nu poate fi deschis după ce aburul a fost eliberat complet.	Supapa cu plutitor de siguranță este încă în poziție sus.	Folosind o unealtă adecvată (de ex. frigărui), împingeți supapa în poziția în jos.
O cantitate mare de abur iese în jurul marginii oalei sub presiune.	Capacul oalei sub presiune nu este bine închis.	Verificați montarea corectă a garniturii în capac.
	Garnitura interioară a capacului vasului nu este la locul ei sau este murdară de resturile alimentare.	Poziționați corect garnitura pe capac sau curățați-o.
	Garnitura interioară a capacului vasului este uzată sau deteriorată.	Înlocuiți garnitura deteriorată cu una nouă de același tip.
	Capacul interior al oalei este deteriorat sau deformat (de ex. prin căderea pe podea).	Contactați departamentul de service.
Iese o cantitate mare de abur din supapa cu plutitor de siguranță A5.	Există resturi de mâncare pe garnitura interioară a capacului oalei.	Scoateți garnitura de pe capac și curățați-o.
	Garnitura interioară a capacului vasului este uzată sau deteriorată.	Înlocuiți garnitura deteriorată cu un nouă de același tip.
Aburul iese continuu din supapa de abur.	Defecțiune la supapa de abur.	Contactați departamentul de service.
Plita nu se încălzește.	Capacul oalei sub presiune nu este bine închis.	Închideți capacul în mod corespunzător.
	Plita este defectă sau circuitul de alimentare este defect.	Contactați departamentul de service.
Codul E1 este aprins pe afișaj.	Senzor inferior defect.	Contactați departamentul de service.
Codul E2 este aprins pe afișaj.	Temperatura senzorului inferior 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 E2 este aprins pe afișaj.	Circuit întrerupt al senzorului inferior.	Contactați departamentul de service.
Codul E6 este aprins pe afișaj.	Circuit întrerupt al senzorului capacului oalei sub presiune.	Contactați departamentul de service.
Codul C1 este aprins pe afișaj.	Protecția la supraîncălzire a fost activată.	Verificați dacă există o cantitate suficientă de alimente și apă în interiorul oalei și umpleți-o dacă este necesar. Apoi apăsați butonul B2 (Anulare/Păstrare la cald). Dacă codul nu dispăre nici după aceasta, deconectați sursa de alimentare și după ce oala sub presiune se răcește, porniți-o din nou. Dacă defecțiunea

		persistă, contactați departamentul de service.
Codul E8 este prins pe afișaj.	Circuitul presostatului este întrerupt.	Contactați departamentul de service.
Orezul sau mâncarea sunt pe jumătate gătită sau prea tari.	Apa nu este suficientă.	Adăugați apă.
	Capacul oalei sub presiune a fost deschis prematur.	Când ciclul de gătit s-a terminat, lăsați capacul închis timp de 5 minute sau mai mult.
	Alimente congelate au fost puse în oala interioară.	Lăsați alimentele congelate să se dezghețe înainte de a le găti.
Orezul este prea moale.	Prea multă apă.	Reduceți cantitatea de apă.
În spatele oalei sub presiune este apă.	Rezervorul de condens este plin sau apa de condens se scurge pe suprafața unității oalei sub presiune.	Goliți rezervorul de condens sau selectați o altă locație pentru oala sub presiune, astfel încât aburul să aibă mai mult spațiu deasupra acestuia. Ștergeți apa.
Oala sub presiune emite un miros neplăcut.	Pe suprafața exterioară a oalei interioare sau pe plită se află resturi de alimente sau alte materiale.	Verificați și, dacă este necesar, curățați suprafețele de contact ale oalei interioare și ale plitei.

DEPOZITARE

- Înainte de a depozita aparatul, oala sub presiune trebuie să fie complet rece, curată și uscată.
- Deconectați ștecherul cablului de alimentare de la mufa oalei sub presiune.
- Introduceți vasul interior detașabil A10 în vasul exterior încorporat A11. Accesoriile de la A16 la A19 pot fi plasate în interiorul vasului interior A10.
- Dacă spațiul dvs. de depozitare permite, se recomandă să țineți capacul A1 deschis pentru a permite aerisirea interiorului oalei sub presiune.
- Puneți oala sub presiune într-un loc curat și uscat. Nu îl 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 prea mult praf. Nu puneți nimic pe oala sub presiune.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Interval tensiune nominală: 220-240 V AC

Frecvența nominală: 50/60 Hz

Putere de ieșire: 1100 W

Capacitatea oalei sub presiune: 4 l

Dimensiuni oală: 310 x 285 x 450 mm

Presiune de funcționare: 70 kPa

Interval de temperatură: 30-160°C

Greutate: 6,7 kg

Clasa de protecție: IPX0

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 inconjurător 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.

