

MULTI SLOW COOKER 5,5L SENCOR

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

Avertismente generale

- Acest aparat nu trebuie utilizat de copii cu vârsta cuprinsă între 0 și 8 ani.
- 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, **doar dacă** sunt supravegheați corespunzător de către o persoană responsabilă care știe cum să folosească produsul în condiții de siguranță și să înțeleagă potențialele pericole.
- Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor. Curățarea și întreținerea efectuate de utilizator nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, reparați-l la un service autorizat pentru a preveni cauzarea unei situații periculoase. Este interzisă utilizarea aparatului dacă acesta are cablul de alimentare deteriorat.
- Aparatul trebuie amplasat într-o poziție stabilă, cu mânerul poziționat astfel încât să împiedice scurgerea lichidelor fierbinți.

Siguranța electrică

- Înainte de a conecta acest aparat la priză, asigurați-vă că tensiunea menționată pe eticheta produsului 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 utilizare.
- Nu conectați și deconectați cablul de alimentare la și de la priză cu mâinile ude.
- Asigurați-vă că contactele ștecherului nu intră în contact cu apa sau umezeala.
- Nu deconectați aparatul de la priză trăgând de cablu. Acest lucru ar putea deteriora cablul de alimentare sau priza. Prindeți și trageți ușor de ștecher.
- Nu puneți obiecte grele pe cablul de alimentare. Asigurați-vă că cablul de alimentare nu atârna pe marginea mesei și că nu atinge suprafețe fierbinți sau obiecte ascuțite.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, la un service autorizat sau de o persoană calificată, pentru a preveni apariția situațiilor periculoase.
- Pentru a evita electrocutarea, nu reparați aparatul singur și nu îi faceți nicio ajustare. Toate reparațiile și ajustările trebuie efectuate la un service autorizat. Dacă interveniți asupra aparatului în timpul garanției, aceasta poate fi anulată.
- Pentru a preveni riscul de electrocutare, nu introduceți unitatea aparatului, cablul de alimentare și ștecherul în apă sau alte lichide.
- Asigurați-vă că apa sau alte lichide nu stropesc ștecherul sau priza, și că aburul fierbinte emis de aparat este ținut la distanță. Dacă se întâmplă acest lucru, decuplați întrerupătorul de circuit al prizei de alimentare și apoi uscați cu atenție priza și ștecherul de alimentare înainte de următoarea utilizare.
- Opriti întotdeauna și deconectați aparatul de la priză după ce ați terminat de utilizat aparatul.

Utilizarea corectă a aparatului

- Acest aparat este destinat gătirii standard și lente a alimentelor și gătirii la abur. Nu-l utilizați în alte scopuri decât cele pentru care a fost conceput.
- Acest aparat este conceput pentru uz casnic și locații similare, cum ar fi:
 - Bucătărie 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.
- Acest aparat este conceput doar pentru utilizare în spații interioare. Nu îl utilizați niciodată într-un mediu în aer liber sau industrial.
- Acest aparat trebuie utilizat conform instrucțiunilor din acest manual de utilizare.
- Utilizați aparatul doar cu accesoriile furnizate.

Atenție:

Utilizarea accesoriilor neoriginale poate duce la apariția situațiilor periculoase.

- Acest aparat nu este destinat pentru a fi alimentat utilizând un programator, temporizator sau telecomandă.
- Nu folosiți aparatul pentru încălzirea interioară!
- Opriți și decoențați întotdeauna aparatul de la priză atunci când nu îl utilizați, când îl lăsați fără supraveghere, înainte de a scoate vasul de gătit sau coșul pentru aburi, înainte de a-l curăța, întreține sau muta. Nu mișcați niciodată aparatul în timpul funcționării.
- Nu utilizați aparatul dacă nu funcționează corect sau după ce a căzut, după ce a fost introdus în apă sau după ce a fost deteriorat în orice alt mod. Contactați un service autorizat pentru verificare sau reparații.
- Nu conectați aparatul la o priză și nu îl porniți fără ca vasul de gătit detașabil să fie amplasat în interiorul aparatului.
- Nu utilizați aparatul cu un vas de gătit detașabil gol.
- Nu puneți niciodată obiecte în zona dintre plită din interiorul aparatului și baza bolului de gătit detașabil.
- Este interzisă modificarea suprafeței aparatului în orice mod, de ex. folosind tapet autoadeziv, folie, etc.

Avertisment:

Nu turnați apă și nu puneți alimente în unitatea aparatului. Mâncarea și apa sunt puse doar în vasul de gătit detașabil.

Locația de amplasare a aparatului

- Utilizați aparatul doar pe o suprafață uniformă, uscată, curată, stabilă și rezistentă la căldură.
- Nu puneți aparatul 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.
- Nu utilizați aparatul pe suprafețe sensibile la căldură deoarece aceste suprafețe s-ar putea deteriora.
- Când gătiți, nu puneți aparatul direct pe blaturi sensibile la căldură, de ex. blaturi de piatră. Acest tip de blat este sensibil la căldură neuniformă, iar atunci când este încălzit într-un singur punct se poate crăpa. În cazul în care doriți să utilizați acest aparat pe un blat sensibil la căldură, puneți o placă de tăiat sau un material similar rezistent la căldură dedesubt.
- Nu puneți aparatul în apropierea obiectelor, suprafețelor sau sub orice obiecte care pot fi deteriorate de abur, de exemplu pereți, dulapuri de bucătărie, dulapuri, tablouri, draperii, deoarece aburul care iese le poate deteriora.

Manipularea vasului de gătit detașabil

- Folosiți doar vasul de gătit detașabil furnizat cu acest aparat. Nu folosiți niciodată un vas de gătit diferit.
- Nu folosiți un vas de gătit crăpat, stricat sau deteriorat în alt mod. Un vas de gătit deteriorat trebuie înlocuit cu un vas de gătit nou de tipul original.
- Nu utilizați niciodată vasul de gătit separat fără unitatea aparatului, de ex. pentru prepararea alimentelor pe aragaz electric, pe gaz, cu inducție sau pe foc deschis.
- Vasul de gătit poate fi pus în frigider, poate fi folosit în cuptor și spălat în mașina de spălat vase. Cu toate acestea, nu-l puneți într-un congelator, deoarece acest lucru îl poate deteriora.

Înainte de a găti

- Înainte de a introduce vasul de gătit în unitatea aparatului, verificați dacă suprafața exterioară a vasului și zona interioară a aparatului sunt complet curate și uscate. Nu trebuie să fie uscate reziduuri alimentare, etc. pe suprafața exterioară a vasului de gătit sau pe elementul de încălzire al aparatului. În caz contrar, există riscul unei defecțiuni sau deteriorări ale aparatului.
- Înainte de a conecta aparatul la priză, asigurați-vă că vasul de gătit detașabil este pus corect în unitatea aparatului și că capacul este poziționat corect pe vasul de gătit. Nu umpleți prea mult vasul de gătit.

Siguranța în timpul procesului de gătire

- Aparatul nu trebuie lăsat nesupravegheat când este în funcțiune.
- Când utilizați aparatul, capacul trebuie să fie înclinat corespunzător în jos. Nu puneți obiecte pe capac (de ex. mănuși de protecție, materiale textile de ștergere) care ar putea acoperi orificiul de evacuare a aburului.
- În timpul funcționării, trebuie să fie suficient spațiu pentru circulația aerului deasupra aparatului și în jurul acestuia. Nu acoperiți aparatul și nu îi blocați orificiile de ventilație.
- Asigurați-vă că orificiul de evacuare a aburului nu este îndreptat către materiale sensibile la căldură sau către dumneavoastră sau alte persoane. Aburul fierbinte poate provoca opăriri grave.
- În timp ce gătiți, nu atingeți locurile în care se eliberează abur fierbinte, deoarece acest lucru poate provoca arsuri sau opărire.
- Nu lăsați ustensile de bucătărie (de exemplu, lingura de amestecare și de servire) în vasul de gătit detașabil atunci când utilizați funcția de menținere la cald.

Atenție:

Suprafață fierbinte!

- Temperatura suprafețelor accesibile de pe aparat este ridicată atunci când acesta este în funcțiune și pentru un anumit timp după aceea.
- Fiți foarte atenți când ridicați capacul, îndepărtându-l întotdeauna de dumneavoastră.
- Când deschideți capacul, asigurați-vă că apa se scurge doar în vasul de gătit detașabil. Apa nu trebuie să picure niciodată în unitatea aparatului.

După gătire

- Suprafața elementului de încălzire reține căldura reziduală după utilizare.
- Înainte de a scoate vasul de gătit sau coșul pentru aburi și înainte de curățare, lăsați întotdeauna aparatul să se răcească complet.
- Când capacul este fierbinte, nu îl puneți pe suprafețe sensibile la căldură.

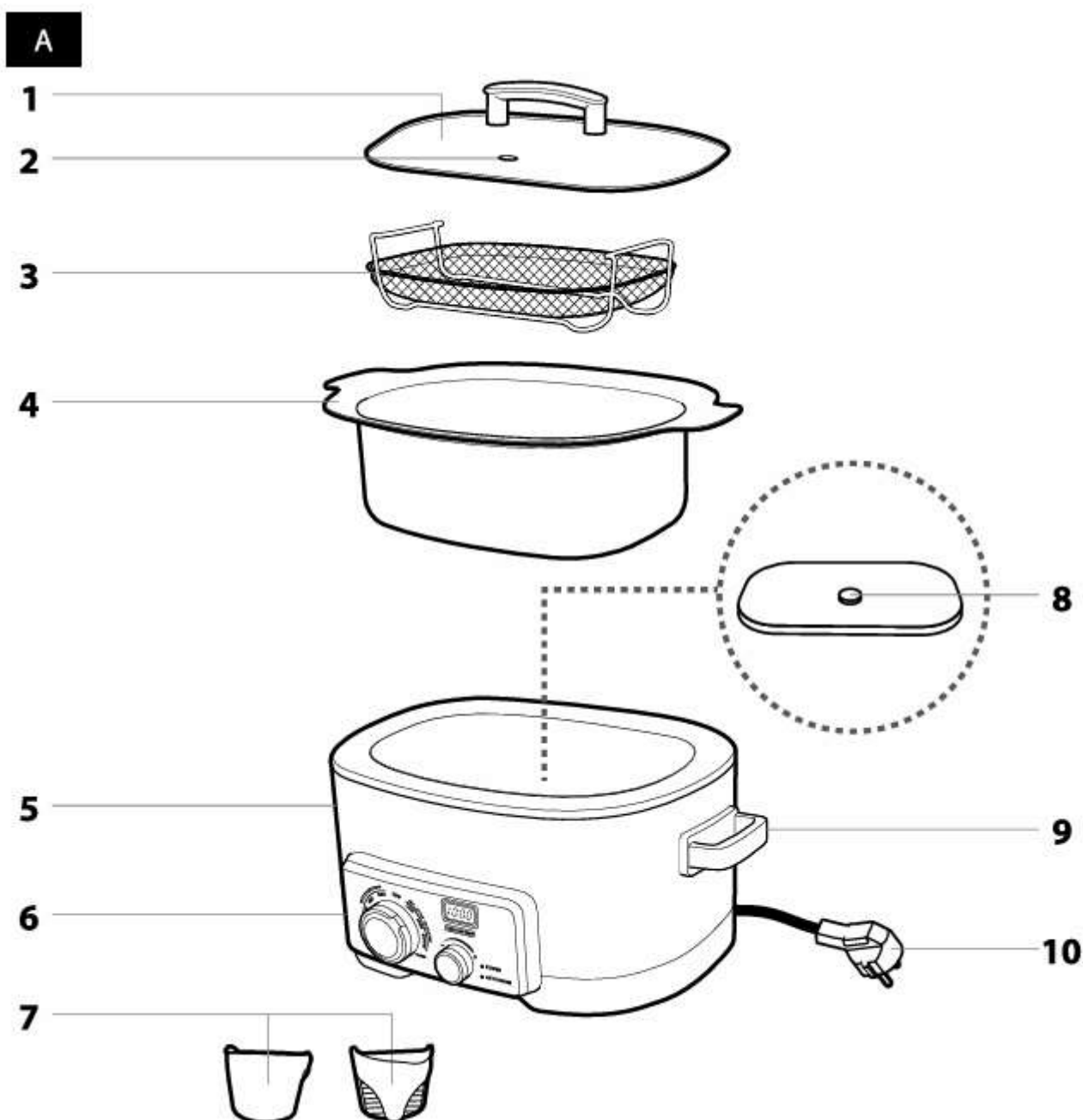
Manipularea aparatului și a pieselor sale

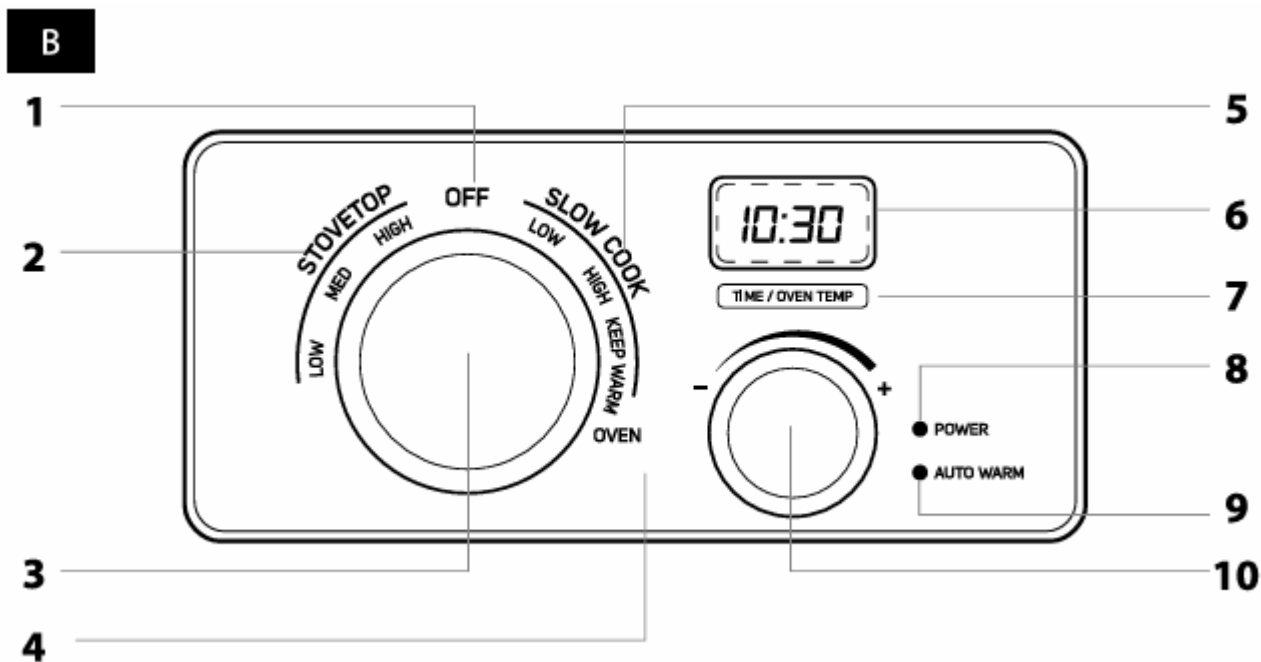
- Când manipulați aparatul după terminarea gătitului, este necesar să aveți mare grijă să nu atingeți unitatea aparatului sau orice altă parte a acestuia, deoarece pot fi încă fierbinți ca urmare a căldurii reziduale.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului. După ce opriți și deconectați aparatul de la priză, utilizați mânerul de transport al unității aparatului pentru a o ridica și a o transporta. Din motive de siguranță sporită, vă recomandăm să folosiți mănuși de bucătărie.
- Utilizați mânerul capacului pentru a ridica și a transporta capacul. Când deschideți capacul, pentru a preveni opărirea, este necesar să aveți grijă ca aburul care iese din vasul de gătit să nu fie îndreptat spre dumneavoastră. Din motive de siguranță sporită, vă recomandăm să folosiți mănuși de bucătărie.
- Folosiți mănuși de bucătărie sau mănușile de protecție furnizate când scoateți vasul de gătit după ce ați terminat de gătit.

- Este necesar să acordați atenție sporită atunci când mutați aparatul când este umplut cu alimente sau lichide fierbinți.
- Pentru amestecarea și colectarea alimentelor, utilizați ustensile din plastic sau lemn, deoarece ustensilele metalice ar putea deteriora suprafața vasului de gătit.

Siguranța în timpul întreținerii

- Curățați în mod regulat aparatul după fiecare utilizare conform instrucțiunilor din capitolul "Întreținere și curățare". Nu efectuați nicio întreținere asupra aparatului în afara de procedura descrisă în capitolul "Întreținere și curățare".
- Pentru a preveni zgârierea suprafeței antiaderente a vasului de gătit atunci când îl curățați, utilizați întotdeauna ustensile din lemn, silicon sau plastic.
- Aparatul nu este destinat spălării în mașina de spălat vase.
- Dacă capacul și bolul de gătit detașabil sunt fierbinți, nu le introduceți în apă rece și nu le spălați sub jet de apă rece curentă. Schimbarea bruscă a temperaturii ar putea duce la deteriorarea acestora.





- 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 acest manual de utilizare într-un loc sigur, unde poate fi preluat cu ușurință pentru utilizare ulterioară. În cazul în care predați acest aparat altei persoane, 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 cutia de carton originală, materialul de ambalare, chitanța și declarația de responsabilitate a cânzătorului sau garanția cel puțin pe durata răspunderii elgale pentru performanță sau calitate nesatisfăcătoare. În cazul transportului, vă recomandăm să împachetați aparatul în cutia originală de la producător.

DESCRIEREA APARATULUI

A1 Capac din sticlă cu mâner

A2 Leșire de evacuare a aburului

A3 Coș pentru abur – Potrivit pentru gătit la abur sau pentru coacerea porțiilor mari.

A4 Bol de gătit detașabil de 5,5 litri din aluminiu – Cu un strat interior antiaderent și mânere rezistente la căldură

A5 Unitate de gătit lent din oțel inoxidabil alimentar

A6 Panou de control

A7 Mănuși de protecție

A8 Element de încălzire

A9 Mânerele unității de gătit lent – Mânerele sunt rezistente la căldură și previn orice arsuri și permit manipularea unității de gătit lent fierbinte în timp de se gătește fără a fi nevoie de mănuși de protecție

A10 Cablu de alimentare

B1 OFF: Servește pentru a opri aparatul

B2 Modul STOVETOP (GĂTIRE STANDARD):

LOW – pentru gătit blând sau fiert

MID – pentru o prăjire perfectă

HIGH – pentru o prăjire rapidă

B3 Buton de control al modului

B4 Modul OVEN (COACERE): Funcția de coacere cu temperatură reglabilă (120 – 220 °C) și timp reglabil (0:05 – 6:00)

B5 Modul SLOW COOK (GĂTIRE LENTĂ):

LOW – pentru gătit foarte lent a bucăților tari de carne

HIGH – pentru gătit lent a bucăților fragede de carne

KEEP WARM – pentru menținerea temperaturii după gătitul mesei, cu opțiune de setare a timpului (până la 12 ore).

B6 Afișaj digital LED pentru timp/temperatură

B7 Comutator timp/temperatură

B8 Indicator putere

B9 Indicator automat al modului de menținere la cald

B10 Buton de control al timpului/temperaturii

SCOPUL UTILIZĂRII APARATULUI

- Aparatul este destinat gătirii meselor precum supe, gulaș, sosuri, legume înăbușite, ardei capia umpluți, cartofi gratinați, rulade de carne, paste și o gamă întreagă de alte feluri de mâncare care pot fi gătite într-o oală standard, oală sub presiune sau în oale pentru tocăniță sau pentru gătit la abur.
- Coșul pentru aburi din oțel inoxidabil permite, de asemenea, gătitul peștelui, găluștelor și legumelor la abur pentru a păstra nutrienții maximi.

DE CE SĂ UTILIZAȚI MODUL DE GĂTIRE LENTĂ?

- Modul de gătit lent păstrează toate aromele, nu necesită utilizarea uleiului, economisește timp și bani și vă permite să pregătiți mese remarcabile chiar și din bucăți de carne mai ieftine. Previne orice ardere deoarece nu necesită temperaturi ridicate de gătit și care ard alimentele, reduce consumul de apă, deoarece masa este gătită într-un singur bol de gătit.
- Avantajele modului de gătit lentă:
 - Simplitate și economie de timp – pur și simplu puneți toate ingredientele în vasul de gătit și lăsați-l să facă toată treaba.
 - Economisește apă și energie – construcția specială din aliaj de aluminiu a aparatului permite un transfer de căldură mai eficient decât toate oalele tradiționale din ceramică pentru a reduce consumul de energie.
 - Arome intense și fără pierderi de vitamine – spre deosebire de gătitul standard, prin gătitul lent la temperaturi scăzute se păstrează aromele și vitaminele.
 - Carne succulentă – la gătitul lent, sucurile rămân în interiorul cărnii.
 - Opțiunea de a găti bucăți tari de carne – tăieturile de carne în mod tradițional tari sunt remarcabile atunci când sunt gătite lent.
 - Gătit fără grăsimi – datorită temperaturilor scăzute, uleiul nu este necesar și, prin urmare, mesele sunt mai ușoare și chiar au un gust mai bun.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Înainte de prima utilizare, spălați vasul de gătit A4, capacul de sticlă A1 și coșul pentru aburi A3 folosind o soluție de detergent fierbinte. Clătiți apoi toate aceste părți cu apă curată și uscați-le bine cu un material textil fin. Aceste piese pot fi spălate și în mașina de spălat vase.
- De asemenea, curățați părțile interioare și exterioare ale unității de gătit lent A5 folosind un material textil ușor umezit și apoi ștergeți cu unul uscat. Nu introduceți niciodată unitatea aparatului A5 în apă sau în orice alt lichid!

UTILIZAREA APARATULUI

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

- Scoateți bolul de gătit A4 din unitatea aparatului și apoi, folosind o cană de măsurat sau o lingură, puneți ingredientele necesare în acesta și umpleți-l cu apă conform rețetei date. Cantitatea totală de ingrediente împreună cu apa nu trebuie să depășească marcajul 4/5 al vasului de gătit. Când pregătiți mâncăruri, care cresc în volum în timpul procesului de gătit, nu umpleți vasul de gătit mai mult de 3/5. Cu toate acestea, volumul alimentelor trebuie să atingă cel puțin 1/5 din capacitatea vasului de gătit.

Avertisment:

Nu tăiați niciodată alimentele direct în vasul de gătit A4.

Nu puneți niciodată alimente direct în unitatea de gătit A5.

- Folosind un material textil adecvat sau hârtie, ștergeți marginea superioară a vasului de gătit și orice alte părți care au fost murdare în timp ce bolul de gătit era umplut.
- Înainte de a introduce bolul de gătit în unitatea de gătit A5, verificați dacă partea interioară a acestuia și în primul rând elementul de încălzire A8 și împrejurimile sale sunt curate și fără reziduuri alimentare.
- Introduceți vasul de gătit în unitatea aparatului. După ce vasul de gătit este introdus, rotiți-l în ambele părți, astfel încât să fie pus corect pe placa de încălzire.

Avertisment:

Nu folosiți niciodată oala de gătit fără bolul de gătit introdus. Vasul de gătit poate fi folosit într-un cuptor până la temperatura maximă de 260°C. Totuși, nu trebuie utilizat pentru gătit sau încălzire pe aragaz sau plite pe gaz, electrice sau ceramice.

- Puneți capacul A1 pe vasul de gătit. Aparatul este acum pregătit pentru utilizare.

PREGĂTIREA INGREDIENTELOR ȘI SFATURI DE GĂTIT

- Selectați cantitatea de mâncare pentru gătit, astfel încât să nu depășească capacitatea maximă a vasului de gătit. Se toarnă întotdeauna o cantitate suficientă de apă sub alimente, altfel din cauza lipsei de apă aparatul s-ar putea supraîncălzi înainte de finalizarea procesului de gătit.
- Când pregătiți bucăți întregi de carne, turnați o cantitate suficientă de apă sub aceasta. Îndepărtați întotdeauna excesul de grăsime din carne. Gătiți bine toată carnea, peștele și fructele de mare.
- De asemenea, puteți pune carne congelată în vasul de gătit, totuși trebuie să adăugați aproximativ 0,2 litri de apă sau bulion pentru a crea un strat intermediar termic între carne și vasul de gătit pentru a proteja vasul de gătit împotriva deteriorării cauzate de modificarea bruscă a temperaturii. În același timp, rețineți că timpul de gătit va fi mai lung cu câteva ore.
- De regulă tăiați alimentele în bucăți de dimensiuni egale pentru a vă asigura că se gătesc uniform.
- Legumele precum morcovii, ceapa, napii etc. durează mai mult să se gătească decât carnea, prin urmare tăiați-le în bucăți suficient de mici.
- Lăsați legumele congelate să se dezghețe și adăugați-le în ultima jumătate de oră până la ora de gătit. Acest lucru va asigura că legumele își păstrează culoarea și structura. În același timp, ingredientele din aparat nu se vor răci excesiv.
- Prăjirea cărnii și prăjirea legumelor în avans separat pe o tigaie va îndepărta o parte din grăsime din carne și va îmbunătăți aspectul și aroma atât a cărnii, cât și a legumelor.
- Produsele lactate, cum ar fi, de exemplu, frișca lichidă, smântâna sau iaurtul, precum și pastele, tind să se micșoreze și să se dezintegreze în timpul procesului de gătit lentă, prin urmare adăugați-le la sfârșit.
- Nu gătiți niciodată leguminoase (de exemplu, fasole uscată sau linte) direct în aparat, mai întâi înmuiați-le timp de aproximativ zece ore în apă.

- Grăsimile precum uleiurile, untul, untura nu trebuie folosite deloc, mai ales dacă doriți să respectați o dietă sănătoasă. Dacă nu puteți fără grăsime, atunci vor fi suficiente 2-3 linguri de ulei în funcție de numărul de porții pe care îl gătiți.
- În timpul procesului de gătire, ridicați capacul cât mai puțin posibil, deoarece de fiecare dată când se ridică capacul, căldura scapă și lichidele sunt evaporate. Dacă ridicați frecvent capacul sau îl lăsați deoparte când gătiți pentru o perioadă îndelungată de timp, este necesar să luați în considerare faptul că aparatul va prelungi automat timpul de gătire.

LOCUL DE FUNCȚIONARE A APARATULUI

- Puneți aparatul pe o suprafață uniformă, uscată, curată și, cel mai important, stabilă și rezistentă la căldură. În cazul în care doriți să utilizați aparatul pe un blat sensibil la căldură, puneți o placă de tăiat sau un material similar rezistent la căldură dedesubt.
- Nu trebuie să existe obiecte sau suprafețe în imediata apropiere a aparatului care ar putea fi deteriorat de aburul care iese, de ex. pereți, dulapuri de bucătărie, dulapuri, tablouri, perdele etc.
- Poziționați mânerul aparatului, astfel încât nimeni să nu le poată agăța și astfel să răstoarne sau să încline aparatul sau să-i verse conținutul fierbinte.

PORNIREA

- Conectați ștecherul cablului de alimentare al aparatului la o priză. Dacă butonul de comandă B3 este setat în altă poziție decât PFF, afișajul B6 va afișa mesajul de eroare "Err". Într-un astfel de caz, rotiți butonul de comandă B3 în poziția OFF și abia apoi rotiți-l în modul dorit.

MOD STANDARD DE GĂTIRE (STOVETOP)

- Folosiți butonul de comandă B3 pentru a selecta una dintre opțiunile standard de gătit LOW/MED/HIGH. Indicatorul de alimentare B8 va fi aprins pe afișajul B6 și "On" va fi afișat împreună cu una sau mai multe linii orizontale. Liniile indică intensitatea modului. O liniuță este afișată la intensitate LOW, două liniuțe sunt afișate la intensitate MED și trei liniuțe sunt afișate la intensitate HIGH.
- Folosiți intensitatea LOW pentru gătit blând sau pentru înăbușirea alimentelor, MID este pentru prăjirea perfectă sau pentru prăjirea la temperaturi ridicate a alimentelor și HIGH este pentru prăjirea rapidă sau pentru prăjirea rapidă la temperaturi ridicate.
- Aparatul va începe să gătească imediat ce este selectată intensitatea.

Notă:

În acest mod, nu este posibilă modificarea timpului de gătit sau a temperaturii, deoarece aparatul controlează automat procesul de gătit.

MOD GĂTIRE LENTĂ (SLOW COOK)

- Utilizați butonul de comandă B3 pentru a selecta una dintre opțiunile de gătit lentă LOW/HIGH.
- Opțiunea LOW este destinată gătirii foarte lente, de ex. pentru prepararea bucăților tari de carne. Opțiunea High este destinată gătirii lente a bucăților fragede de carne etc.
- Indicatorul de putere B8 se va aprinde și timpul de gătit pentru opțiunea selectată va fi afișat pe afișajul B6. Valoarea va pălăi inițial de câteva ore și apoi rămâne aprinsă.
- Ora implicită pentru opțiunea LOW este 8:00 ore, pentru opțiunea High este 4:00 ore. Timpul de gătit implicit pot fi modificați folosind butonul de control B10 la intervale de 30 de minute, în intervalul 00:30 – 12:00.

Notă:

În acest mod nu este posibilă modificarea temperaturii de gătit, aparatul controlează temperatura automat.

Când procesul de gătire lentă rulează și rămâne un timp mai mic de 30 de minute și măriți manual timpul utilizând butonul e comandă B10, atunci nu este posibil să reveniți la timpul cu o valoare mai mică de 30 de minute.

- După atingerea orei setate, aparatul va opri gătitul și va trece automat în modul menținere la cald. Indicatorul B9 va fi aprins și "On" va fi afișat pe afișaj. În funcție de cantitatea și tipul de alimente, temperatura poate fi menținută până la 12 ore.

MOD COACERE (OVEN)

- Modul de coacere (CUPTOR) este ideal pentru coacerea diferitelor tipuri de carne sau legume și permite setarea atât a temperaturii, cât și a timpului de gătire.
- Setati butonul de comandă B3 în poziția OVEN (cuptor). Temperatura implicită va pâlpâi de mai multe ori pe afișaj și apoi se va stabili la temperatura implicită a modului, care este 180°C. Butonul de control B10 poate fi folosit pentru a modifica temperatura în trepte de 10 grade în intervalul de la 120°C la 220°C.
- Apăsati butonul B7 pentru a comuta afișarea temperaturii și a timpului. Afișajul B6 va afișa valoarea implicită a orei 01:00. Valoarea timpului poate fi modificată folosind butonul de control B10 la intervale de 5 minute, în intervalul de la 0:05 la 6:00.
- Temperatura și timpul pot fi modificate în orice moment în timpul procesului de gătire.

Avertisment:

Când gătiți orice mâncare și în toate modurile, suprafața exterioară a aparatului și capacul sunt foarte fierbinți, prin urmare nu atingeți aceste suprafețe fără ajutoare de protecție. Când rulează, atingeți doar elementele de control de pe panoul A6 și mânerele A9. Acordați o grijă deosebită pentru a vă asigura că copiii nu ating aparatul!

Când ridicați capacul după gătit, aveți mare grijă deoarece aburul care iese este extrem de fierbinte. Înclinați întotdeauna capacul departe de dvs., astfel încât aburul să nu vă lovească și astfel apa să curgă înapoi în aparat.

- Când procesul de gătire s-a terminat, valoarea 0:00 va pâlpâi pe afișaj timp de 2 minute, iar apoi aparatul se va opri automat. Indicatorul B8 se va stinge. Pentru a activa aparatul, pur și simplu rotiți butonul de control B3 în orice mod.

UTILIZAREA COȘULUI PENTRU ABUR

- Coșul pentru aburi poate fi folosit practic în toate modurile de gătit atunci când trebuie să gătiți alimente la abur. Cu toate acestea, cel mai bine este să utilizați modul de coacere (OVEN), în care este posibil să setați atât timpul de gătire, cât și temperatura după cum este necesar.
- Puneți alimentele în coșul pentru aburi și introduceți coșul în vasul de gătit.
- Turnați apă în vasul de gătit A4, astfel încât nivelul apei să fie chiar sub nivelul coșului pentru aburi. Apa nu trebuie să acopere alimentele. Acoperiți cu un capac vasul de gătit care conține coșul pentru aburi.
- Când este necesar să completați cu apă în timpul procesului de gătit, îndepărtați cu grijă capacul și completați cu apă după cum este necesar. Cu toate acestea, prin ridicarea capacului, căldura va fi eliberată și, prin urmare, este necesar să vă așteptați ca timpul de gătire să fie prelungit cu încă 10 până la 20 de minute (în funcție de tipul de mâncare).

MOD PĂSTRARE LA CALD

- Modul de păstrare la cald servește la menținerea meselor la o temperatură de servire, cu opțiunea de a seta perioada.
- Modul este activat automat după terminarea gătirii în modul de gătire lentă, fie poate fi setat manual prin rotirea butonului de control B3 în modul PĂSTRARE LA CALD. Afișajul B6 va afișa valoarea implicită a timpului 06:00. Ora implicită poate fi modificată folosind butonul de control B10 în trepte de 30 de minute, în intervalul 00:30 – 12:00.

PROTECȚIA LA SUPRAÎNCĂLZIRE

- Aparatul este echipat cu o siguranță de protecție împotriva supraîncălzirii. Când nu mai există apă sau suc în bolul de gătit și temperatura din interior crește prea mult, aparatul se va opri automat. Într-un astfel de caz, scoateți ștecherul și lăsați aparatul să se răcească. Apoi îl puteți pune din nou în funcțiune.

TERMINAREA GĂTIRII ȘI OPRIREA APARATULUI

- Când ați terminat de gătit, rotiți butonul de control B3 în poziția OFF și lăsați aparatul să se răcească complet.
- Deconectați ștecherul de la priză, curățați aparatul așa cum este descris în capitolul **CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE** și depozitați-l într-un loc adecvat.

SEMNIFICAȚIILE MESAJELOR DE EROARE DE PE AFIȘAJ

PROBLEMĂ	CAUZĂ	SOLUȚIE
Err	Când ștecherul a fost introdus, butonul de comandă B3 nu era în poziția OFF.	Rotiți butonul de control în poziția OFF și apoi la modul dorit.
E01	Bolul de gătit nu este introdus în unitatea aparatului.	Introduceți bolul de gătit în unitatea aparatului.
E02 sau E03	Funcționarea defectuoasă a sistemului intern al aparatului.	Contactați un service autorizat.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE**Atenție:**

Înainte de a efectua orice curățare sau întreținere, puneți întotdeauna butonul de comandă B3 în poziția OFF și deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare. Înainte de a scoate capacul și de a scoate vasul de gătit, lăsați întotdeauna aparatul să se răcească complet.

- Spăsați bolul de gătit detașabil, capacul și coșul pentru abur în apă fierbinte cu detergent, clătiți și uscați bune cu un material textil fin. Aceste piese pot fi spălate și în mașina de spălat vase.
- De asemenea, curățați părțile interioare și exterioare ale unității de gătit folosind un material textil ușor umezit și apoi ștergeți.

Atenție:

Unitatea de gătit și cablul de alimentare nu sunt destinate spălării în mașina de spălat vase.

Nu pulverizați unitatea de gătit sau cablul de alimentare cu apă sau orice alt lichid și nu le introduceți în apă.

Atenție:

Dacă vasul de gătit detașabil și capacul de sticlă sunt fierbinți, nu le introduceți în apă rece și nu le puneți sub jet de apă rece.

- Dacă doriți să îndepărtați resturile de mâncare coapte în vasul de gătit, lăsați-o mai întâi să se înmnoaie 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.

Atenție:

Nu utilizați niciodată produse chimice, scrubbere pentru vase de gătit, vată de oțel sau agenți de curățare abrazivi pentru a curăța suprafața exterioară a unității de gătit sau a vasului de gătit, deoarece acestea ar putea deteriora unitatea de gătit sau vasul de gătit.

DEPOZITARE

- Înainte de a-l depozita, aparatul trebuie să fie complet rece, oprit și deconectat de la sursa de alimentare, curat și uscat.
- Puneți coșul pentru gătit cu abur în vasul de gătit și puneți vasul de gătit în unitatea de gătit. Puneți capacul pe vasul de gătit.
- Apoi depozitați aparatul într-un loc curat și uscat, și nu-l lăsați la îndemâna copiilor.

Atenție:

Păstrați aparatul 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 aparat.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Interval tensiune nominală: 220-240 V AC

Frecvența nominală: 50-60 Hz

Putere nominală admisă: 1200 W

Capacitatea vasului de gătit detașabil: 5.5 l

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.

