

MANUAL

Salente

MODEL

VERSION / DATE

Ario

III. / 3. 1. 2023



IT

AVVISO IMPORTANTE!

PRIMA DELL'USO, preriscaldare l'apparecchio senza alimenti per 10 minuti.



Non appoggiare il contenitore dell'accessorio sul termoforo.



Utilizzare il contenitore per guarnizioni solo con la pentola interna.

Indice dei contenuti

ISTRUZIONI PER L'USO - SEZIONE PENTOLA A PRESSIONE	4
IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA.....	4
SULLA PENTOLA A PRESSIONE.....	7
IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI.....	10
COME UTILIZZARE IL PANNELLO DI CONTROLLO	12
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	17
ISTRUZIONI PER L'USO.....	19
ISTRUZIONI PER L'USO.....	20
CARATTERISTICHE DI SICUREZZA	31
PULIZIA DELLA PENTOLA A PRESSIONE	33
RISOLVERE I PROBLEMI	34
ISTRUZIONI PER L'USO - SEZIONE FRIGGITRICE AD ARIA CALDA	41
AVVISO.....	41
SCHEMA PRINCIPALE.....	44
PREPARAZIONE.....	49
CUCINA	51

ISTRUZIONI PER L'USO - SEZIONE PENTOLA A

PRESSIONE

IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA

Quando si utilizzano le pentole a pressione, è necessario osservare le precauzioni di sicurezza di base:

1. Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.
2. Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
3. Non toccare le superfici calde. Utilizzare manici o protezioni per le pentole.
4. Prestare particolare attenzione quando la pentola a pressione viene utilizzata in presenza di bambini.
5. NON permettere in nessun caso ai bambini di maneggiare l'apparecchio.
6. Non collocare la pentola a pressione in un forno riscaldato.
7. È necessario prestare particolare attenzione quando si maneggia una pentola a pressione contenente liquidi caldi.
8. Non utilizzare la pentola a pressione per scopi diversi da quelli previsti.
9. Non immergere mai il prodotto in acqua o altri liquidi.
10. Questo apparecchio cuoce sotto pressione. L'uso improprio può provocare lesioni da scottatura.
11. Prima dell'uso, verificare che l'apparecchio sia ben sigillato.
12. Non riempire l'apparecchio oltre i 2/3 della sua capacità. Quando si cucinano alimenti che aumentano di volume durante la cottura, come riso o legumi, non riempire l'apparecchio oltre la metà. Un riempimento eccessivo può aumentare il rischio di intasamento dello sfiato, con conseguente pressione eccessiva nell'apparecchio. La mancata osservanza di questa procedura può causare lesioni personali e/o danni all'apparecchio.
13. Tenere presente che alcuni alimenti come la salsa di mele, i mirtilli rossi, il croup, la farina d'avena o altri cereali, i piselli, le tagliatelle, i maccheroni, il

rabarbaro o gli spaghetti possono fare schiuma e rompersi, ostruendo così il dispositivo di scarico della pressione (sfiato). Questi alimenti non devono essere cucinati nella pentola a pressione o solo sotto controllo.

14. Quando si cuoce a pressione, bisogna sempre avere molto liquido nella pentola.

15. Controllare sempre che il dispositivo di scarico della pressione non sia ostruito prima dell'uso.

16. Non aprire la pentola a pressione finché non si è raffreddata e la pressione interna non è stata scaricata. Se il manico è difficile da rilasciare, significa che la pentola è ancora sotto pressione: non forzarla. Qualsiasi pressione nella pentola può essere pericolosa. Vedere le Istruzioni per l'uso.

17. Non utilizzare questa pentola a pressione per friggere con l'olio, ma solo per friggere con l'olio.

18. NON esporre il prodotto a materiali infiammabili e NON utilizzarlo in un ambiente umido.

19. NON danneggiare il gommino di tenuta e NON sostituirlo con altro che non sia il gommino di ricambio progettato per questo apparecchio.

20. NON manipolare l'anello d'acciaio del coperchio (2) con attrezzi o forze esterne. Se l'anello di acciaio è danneggiato, interrompere immediatamente l'uso dell'apparecchio e sostituire il coperchio.

21. Pulire regolarmente il filtro (17) per mantenere pulita la pentola.

22. Non caricare MAI la valvola di sovrappressione (3) con qualcosa o sostituirla con qualcosa di non previsto per l'uso con questo apparecchio.

23. La superficie di contatto del vaso interno (6) e del riscaldatore elettronico (14) deve essere sempre pulita. NON utilizzare la pentola per interni con altre fonti di calore. NON sostituire il vaso interno con un altro vaso non raccomandato dal produttore.

24. Gli alimenti non devono essere tenuti al caldo per più di 4 ore per preservarne la freschezza. La pentola a pressione non deve essere utilizzata ininterrottamente per più di 6 ore, a meno che non sia indicato diversamente sul programma, ad esempio il programma Yogurt. Se non si seguono le precauzioni di sicurezza, si

possono verificare gravi lesioni e/o danni.

25. Se durante la cottura si verifica una fuoriuscita di vapore attorno al coperchio (2), staccare immediatamente la spina dell'apparecchio, lasciarlo raffreddare, rimuovere il contenuto e restituirlo al produttore per la sostituzione o la riparazione. Il dispositivo di scarico della pressione è stato attivato. Si tratta di una misura di sicurezza per avvisare l'utente che il dispositivo di scarico della pressione non funziona correttamente.

26. Se la pentola a pressione si guasta in qualsiasi modo durante la cottura, interrompere l'uso dell'apparecchio e restituirlo al produttore per la sostituzione o la riparazione.

27. Non lasciare che il cavo penda sul bordo di un tavolo o di un bancone o che tocchi superfici calde.

28. Scollegare l'apparecchio prima della pulizia e quando non viene utilizzato. Lasciare raffreddare prima di montare o smontare le parti.

29. Non utilizzare questo apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o con un malfunzionamento o un danno di qualsiasi tipo. Rivolgersi a un tecnico qualificato per l'ispezione, la riparazione o la regolazione elettrica o meccanica. **NON RIUTILIZZARE** il prodotto e non sostituire le parti con parti non destinate a questo apparecchio.

30. Collegare prima la spina all'apparecchio, quindi inserire il cavo nella presa di corrente. Per scollegare l'apparecchio, spegnere tutti i comandi e quindi estrarre la spina dalla presa di corrente.

31. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto dove c'è il rischio che si bagni.

32. Non collocare l'apparecchio su o vicino a un piano di cottura a gas o elettrico caldo o in un forno riscaldato.

33. Qualsiasi operazione diversa dal normale funzionamento descritto nel manuale deve essere eseguita da un rappresentante del servizio di assistenza autorizzato.

34. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni.

OSSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI PER L'USO

ISTRUZIONI PER LA MESSA A TERRA: Questo apparecchio deve essere collegato a terra. La spina deve essere inserita in una presa di corrente correttamente installata e dotata di messa a terra.

Attenzione: L'uso improprio di un cavo con messa a terra può provocare scosse elettriche. Se necessario, consultare un elettricista qualificato. Non tentare di eliminare questa funzione di sicurezza modificando la spina.

È disponibile un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di impigliarsi o inciampare in un cavo più lungo. Se è necessario utilizzare una prolunga, questa deve essere posizionata in modo che non si estenda oltre il bancone o il piano del tavolo e che i bambini possano tirarla o inciamparvi.

Utilizzare esclusivamente un cavo di prolunga di sezione sufficiente e approvato per l'area di utilizzo.

Il valore contrassegnato della prolunga deve essere uguale o superiore a quello dell'apparecchio. La potenza elettrica è indicata sul lato inferiore dell'apparecchio.

SULLA PENTOLA A PRESSIONE

Questa pentola a pressione utilizza una tecnologia avanzata per consentire a voi e alla vostra famiglia di godere dei vantaggi di una cottura migliore, più rapida e più sana. La pentola a pressione sigilla gli ingredienti con il vapore e cuoce più velocemente e a caldo, conservando importanti sostanze nutritive per pasti più sani. Cucinare velocemente con meno acqua fa risparmiare importanti risorse naturali ed energia! È la pentola a pressione più semplice sul mercato. Può sembrare un elettrodomestico complicato, ma state certi che questa pentola a pressione è facile da usare, prepara i pasti in modo semplice e veloce e fa risparmiare denaro! Vi ringraziamo per aver acquistato la nostra pentola a pressione e vi auguriamo buona cucina!

AVVISO DI SICUREZZA: Se il prodotto non viene utilizzato secondo le istruzioni, sussiste il rischio di incendio, scosse elettriche o lesioni personali. La protezione contro le scosse elettriche è garantita solo se il cavo di alimentazione principale è collegato a una presa di corrente da 220 - 240 V |50 Hz adeguatamente messa a terra.

- Questo prodotto deve essere utilizzato solo in un ambiente interno e asciutto e NON è destinato a un uso commerciale.

- Tutte le parti e gli accessori di questo apparecchio devono essere utilizzati correttamente secondo le istruzioni. Tutte le parti e gli accessori devono essere originali e forniti dal produttore. Tutte le altre parti o accessori non previsti per questo apparecchio sono severamente vietati.

- Si sconsiglia l'uso di prolunghe, adattatori di corrente o altri dispositivi elettrici.

INDICATORE DI ERRORE A LED:

Se sul display della pentola a pressione compare uno dei seguenti codici di errore, scollegare il cavo di alimentazione e ricollegarlo dopo 10 minuti. Se il codice di errore rimane visualizzato, contattare il produttore e richiedere un pezzo di ricambio.

Codice di errore	Problemi e cause	Soluzione
E1	Circuito sensore aperto	Contattare l'assistenza clienti
E2	Cortocircuito del sensore	Contattare l'assistenza clienti
E3	Surriscaldamento	Spegnere/accendere l'apparecchio e, se l'errore persiste, contattare l'assistenza clienti.
EY	Guasto dell'interruttore di segnale	Contattare l'assistenza clienti
P0t	Vaso interno mancante	Inserire il vaso interno
Lid	Coperchio mancante	Chiudere la pentola con il coperchio

IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI

1. Maniglia

2. Coperchio

3. Valvola limitatrice di pressione

4. Valvola di sicurezza (vista esterna)

5. Valvola di sicurezza (vista interna)

6. Vaso interno

7. Vaso esterno

8. Maniglie del corpo principale della pentola

9. Anello superiore

10. Pannello di controllo

11. Cavo di alimentazione

12. Vaso di condensazione

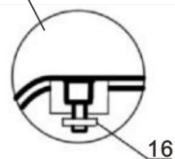
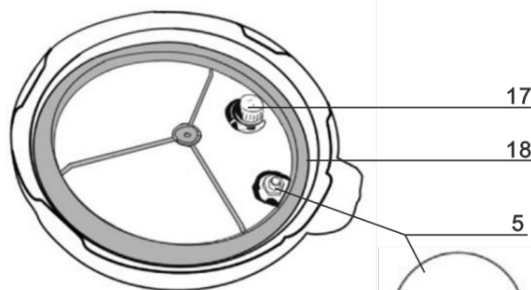
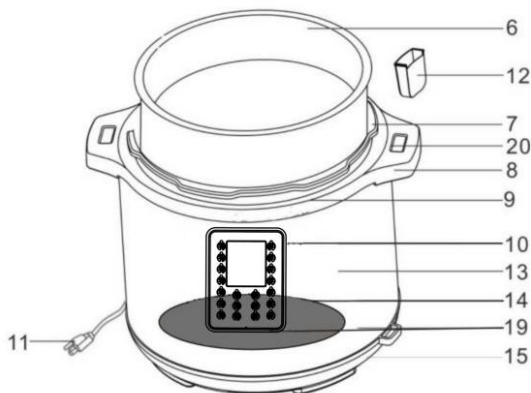
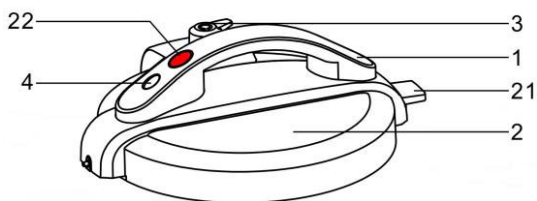
13. Corpo principale del vaso

14. Piastra di riscaldamento

15. Anello inferiore

16. Anello di tenuta per valvola di sicurezza

17. Filtr



- 18. Anello di tenuta in gomma
- 19. Sensore
- 20. Supporto del coperchio (chiusura del coperchio)
su entrambe le maniglie laterali)
- 21. Supporto per il sostegno del coperchio
- 22. Pulsante per sbloccare il coperchio
- 23. Cestino in acciaio inox
- 24. Coperchi in vetro temperato
- 25. Misurino
- 26. Cucchiaini
- 27. Stojan
- 28. Cestello per frittura / cestello per vapore
- 29. Rastrelliera per la cottura

MEMBRI



23



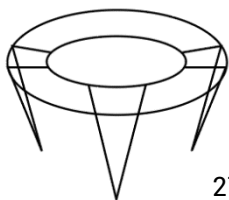
24



25



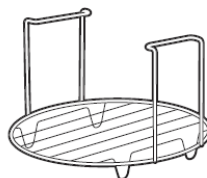
26



27

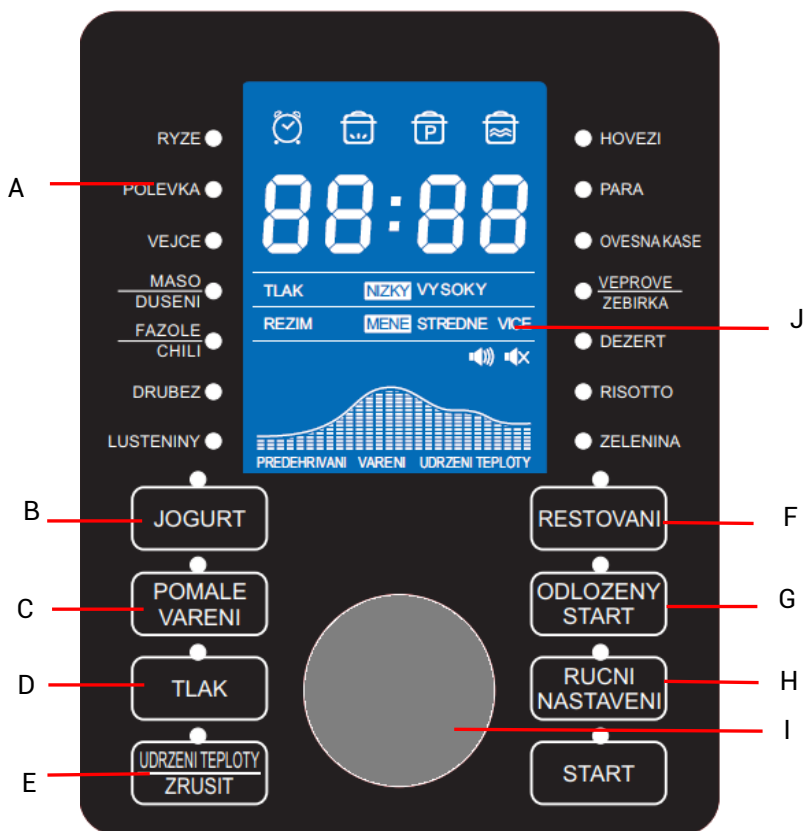


28



29

COME UTILIZZARE IL PANNELLO DI CONTROLLO



UN MENU DI PIATTI: Con la manopola di regolazione selezionare la funzione Menu cibo, premere il tasto START per avviare il ciclo di cottura.

YOGURT CON FUNZIONE B: Si compone di due fasi: pastorizzazione e coltivazione. Altro a pagina 22

TASTO C-COTTURA LENTA: Premere questo pulsante per selezionare il programma Slow Cooker. Altro a pagina 23

PRESSIONE DEL TASTO D: Questo pulsante consente di selezionare il livello di pressione di cottura, Bassa pressione o Alta pressione.

PULSANTE E PER IL MANTENIMENTO/ANNULLAMENTO DELLA TEMPERATURA:

Questo pulsante serve a mantenere la temperatura nella pentola a pressione. Dopo la cottura, la pentola a pressione passa automaticamente alla modalità di mantenimento della temperatura. Premendo questo pulsante si annulla anche QUALSIASI funzione.

PULSANTE F PER RISCALDARE: Premere questo pulsante per selezionare il programma Riavvia. Altro a pagina 21

PULSANTE G PER L'AVVIO RITARDATO: Avvio ritardato della cottura con incrementi di 30 minuti; premere per aumentare il tempo di ritardo. Altro a pagina 23

IMPOSTAZIONE DELLA MANO H: Premere per regolare la quantità di ingredienti; passare tra le modalità Meno, Medio e Più. COMMENTO: Il tempo di cottura dipende dalla quantità di ingredienti. Utilizzare la manopola per impostare il tempo di cottura.

MANOPOLA I-CONTROL: Ruotare per impostare le preferenze di cottura o regolare il tempo di cottura. Premere per impostare l'ora della preselezione selezionata.

DISPLAY J-LCD

Il display LCD utilizza icone, parole e numeri per indicare l'ora, i livelli di pressione, le modalità, l'avanzamento della cottura e i messaggi.

1) Icona Avvio ritardato 2) Icona Preriscaldamento 3) Pressurizzazione 4) Icona Mantenimento temperatura

1 2 3 4

Visualizzazione dell'ora e dei messaggi

Indicatore del livello di pressione

Indicatore di modalità

Indicatore di progresso



Indicatore sonoro: indica se il suono è attivo o meno, gli avvisi di sicurezza sono sempre attivi. Quando tutto è spento e 00 00 è acceso:

Disattivare l'audio: Premere il tasto KEEP HEAT/CANCEL per almeno 3 secondi fino a quando l'icona passa all'icona

Attivazione dell'audio: Premere il tasto KEEP HEAT/CANCEL per almeno 3 secondi fino a quando l'icona passa all'icona

Messaggi comuni

OFF

On

00:00

Hot

Yogt

boil

Lid

CALDO

YOGT -JOGURT

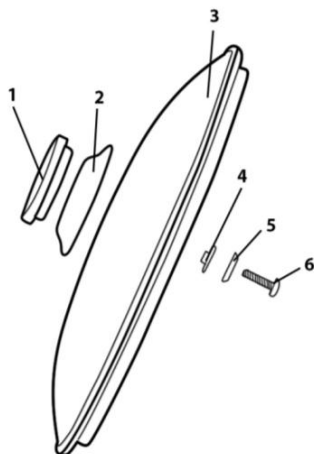
BOLLIRE

COPERCHIO

-

-

MONTAGGIO DEL COPERCHIO IN VETRO



La pentola a pressione è dotata di un coperchio in vetro temperato che può essere utilizzato con le funzioni COTTURA LENTA e CONSERVAZIONE DEL CALORE. Non utilizzare questo coperchio di vetro per altre funzioni della pentola a pressione.

L'installazione della manopola sul coperchio di vetro richiede un cacciavite (non incluso).

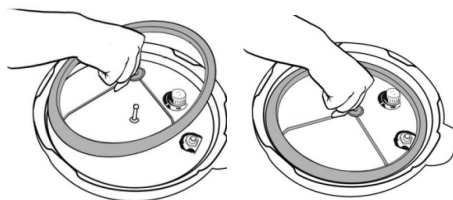
Utilizzando lo schema a sinistra, montare la manopola sul coperchio di vetro.

1. Maniglia
2. Base della maniglia
3. Corpo del coperchio in vetro
4. Guarnizione in silicone
5. Guarnizioni
6. Vite M4

INSTALLAZIONE DELL'ANELLO DI TENUTA IN GOMMA

Assicurarsi sempre che l'anello di tenuta in gomma (18) sia fissato saldamente all'anello metallico a Y sul lato interno del coperchio (2). Assicurarsi che la scanalatura dell'anello di tenuta in gomma (18) combaci con il bordo esterno dell'anello a Y su tutto il perimetro.

Inserire quindi l'anello a Y e l'anello di tenuta in gomma (18) nel coperchio (2), assicurandosi che il foro al centro della sezione trasversale dell'anello a Y sia allineato con il perno metallico al centro del coperchio (2). Spingere



Immagini 1-2

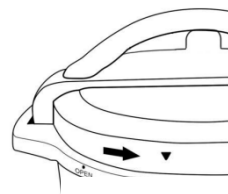


Figura 3

con forza verso il basso fino a fissare l'anello a Y sul coperchio (2) (Figure 1-2).

SEGNI SUL COPERCHIO DELLA PENTOLA A PRESSIONE

Prestare attenzione ai segni "BLOCCO APERTO" e "BLOCCO CHIUSO" sul bordo del corpo della pentola a pressione (13) e " " sul bordo del coperchio (2). Per chiudere e fissare correttamente il coperchio della pentola a pressione (2), allineare sempre i segni "CLOSE" sull'anello superiore (9).

e " " sul bordo del coperchio (2) (Figura 3).

INSTALLAZIONE DEL SERBATOIO DI CONDENSAZIONE

Il contenitore per la condensa è un pezzo di plastica trasparente che si inserisce nella parte posteriore della pentola a pressione, come mostrato nella Figura 4. Posizionare il contenitore della condensa nella parte posteriore dell'apparecchio fino a farlo scattare in posizione; si tratta della parte 12 nello schema a pagina 8.

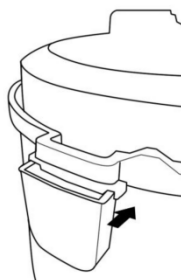


Figura 4

AVVERTENZA RELATIVA ALLA VALVOLA DI SOVRAPRESSIONE

ATTENZIONE: Evitare lesioni gravi. Utilizzare sempre una pinza o un lungo utensile da cucina per regolare la valvola in posizione "VENTING" (Figura 5).

ATTENZIONE AL VAPORE CALDO: TENERE LE MANI E IL VISO LONTANO DALLA VALVOLA DI SICUREZZA QUANDO LA SI METTE IN POSIZIONE DI "SFIATO".

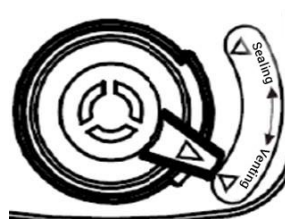


Figura 5

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere i materiali di imballaggio come cartone, plastica o polistirolo e smaltirli correttamente.
2. Pulire tutte le parti con un panno o una spugna morbida e umida e asciugare accuratamente.
3. Lavare accuratamente la pentola in lavastoviglie o con acqua calda e sapone. Sciacquare, asciugare o lasciare asciugare e mettere in pentola a pressione.

MONTAGGIO DEL COPERCHIO:

1. Come aprire il coperchio:

Tenere saldamente l'impugnatura (1) e premere il pulsante rosso per sbloccare il coperchio (2), ruotare il coperchio (2) in senso orario finché non si sblocca e sollevare il coperchio (2) in verticale, quindi sollevarlo e rimuoverlo (Figura 8).

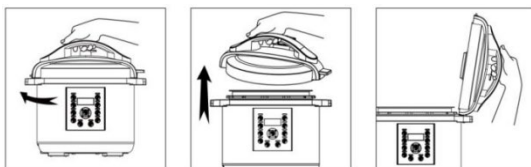
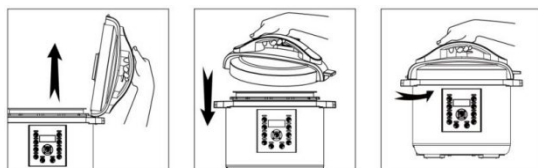


Figure 6-8

Osservazione: Sui nuovi apparecchi, la guarnizione del coperchio (2) può essere leggermente più spessa del normale e quindi il coperchio può risultare difficile da sbloccare. Dopo aver aperto e chiuso più volte il coperchio (2), la guarnizione si allenta.

2. Come chiudere il coperchio:

Controllare l'anello di tenuta in gomma (18) all'interno del coperchio (2) e verificare che sia correttamente inserito nel coperchio su tutto il perimetro.



(Attenzione: Se l'anello di tenuta in gomma è danneggiato, non utilizzare la pentola a pressione. Contattare il servizio clienti e farlo riparare

Figure 9-11

o sostituire).

Per bloccare il coperchio (2), rimuovere i residui di cibo dal bordo dell'anello superiore (9) della pentola per garantire una corretta tenuta. Rimuovere il coperchio (2) dal supporto del coperchio (20) (Figura 9), tenere la maniglia (1) e posizionare il coperchio verso il basso in posizione aperta (Figura 10). Ruotare in senso antiorario fino a raggiungere la posizione di chiusura del coperchio (Figura 11). (Si sentirà un suono di chiusura).

Osservazione: Per garantire la corretta chiusura del coperchio (2), allineare i segni LOCK OPEN e freccia e LOCK CLOSED e freccia sul coperchio (2) e sul corpo principale (13).

TEST DELL'ACQUA

Per verificare che l'anello di tenuta in gomma (18) sia montato correttamente per la prima volta, si consiglia di leggere le seguenti istruzioni e di riempire la pentola interna (6) con acqua fino a 2/3 della sua capacità e di programmare la pentola sul programma - Fagioli/peperoncino - con una cottura di 30 minuti. Al termine, versare l'acqua. Sciacquare e asciugare il vaso interno (6). La pentola a pressione è ora pronta per l'uso.

BLOCCO DEL COPERCHIO DI SICUREZZA

Osservazione: Questo apparecchio è dotato di una funzione di sicurezza integrata che impedisce l'attivazione di tutte le funzioni se il coperchio (2) non è correttamente bloccato.

Non è possibile selezionare la funzione di cottura se il coperchio (2) non è bloccato correttamente. Il display visualizza "LID" e emette un segnale acustico continuo finché il coperchio (2) non viene bloccato correttamente. Non sarà possibile selezionare la funzione di cottura. In questo modo si evita che l'apparecchio cuocia senza aver fissato correttamente il coperchio. Le funzioni di RIPOSO e COTTURA LENTA continuano a funzionare, poiché questa funzione non utilizza il coperchio (2).

ISTRUZIONI PER L'USO

SEGNI SULLA PENTOLA DI COTTURA

All'interno della pentola di cottura rimovibile sono presenti due serie di marcatori. Su un lato è riportata la dicitura "2/3 MAX PRESSURE COOK" che indica il riempimento massimo per la cottura di qualsiasi alimento nella pentola a pressione, ad eccezione del riso. Il secondo marchio è MAX RICE CUP (MAX FOR RICE) e viene utilizzato per la cottura del riso. Quando si cuoce il riso a pressione, non riempire mai la pentola a pressione con acqua al di sopra di questa tacca.

1. Aprire il coperchio, togliere la pentola dalla pentola a pressione e aggiungere il cibo e i liquidi.

COMMENTO: Il volume totale di cibo e liquido non deve superare i 2/3 della capacità della pentola (Figura 12). Per alimenti come verdure e fagioli secchi o riso e cereali, il volume totale non deve superare 1/2 della capacità (Figura 13). Un riempimento eccessivo può ostruire la valvola di sicurezza, causando una pressione eccessiva.

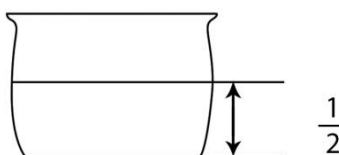
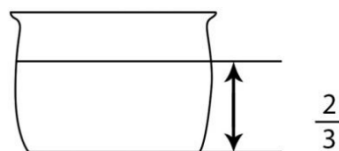


Figura 12 - 13

Quando si cucina a pressione, utilizzare sempre almeno ½ tazza di liquido.

ATTENZIONE: Per evitare gravi ustioni durante la cottura di alimenti diversi dal riso, non superare mai la tacca di 2/3 della pressione massima di cottura del volume combinato di liquido e alimento indicata nella Figura 12-13.

Prima di inserire la pentola interna (6) nella pentola a pressione, assicurarsi che la pentola interna in cui si trova la piastra riscaldante (14) sia pulita e asciutta e livellare la pentola per garantire un contatto ottimale tra la pentola interna e la piastra riscaldante (14) (Figura 14).

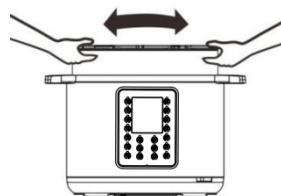


Figura 14

3. Chiudere e bloccare il coperchio.

4. Posizionare la valvola di sicurezza (3) in posizione di "tenuta" e assicurarsi che la valvola di sicurezza (4) scenda.

5. Quando si imposta la valvola limitatrice di pressione (3) in posizione di "tenuta" o "sfiato", allineare il segno sulla valvola limitatrice di pressione (3) con la freccia sull'impugnatura (1), come mostrato nella Figura 15.

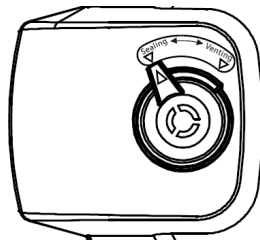


Figura 15

6. Collegare il cavo di alimentazione alla pentola a pressione e poi alla presa di corrente. Il display LCD visualizza 00:00 (OFF).

ISTRUZIONI PER L'USO

Con il coperchio ben fissato, l'apparecchio acceso e il display LCD visualizzato, selezionare il tasto della funzione di cottura desiderata come segue.


15 funzioni di menu sono programmate per la pentola a pressione. Si tratta di porridge, zuppa/zuppa, pollame, yogurt, uova, fagioli/peperoncino, riso, cottura a pressione, carne/stufato, dessert, cottura lenta, cottura a vapore, arrosto, legumi e bollitura. I tempi predefiniti sono programmati per una cottura rapida e semplice di piccole porzioni di cibo inferiori a 1,4 kg. Quando si cucinano alimenti di peso superiore a 1,4 kg, utilizzare la funzione di impostazione manuale personalizzata. Ciascuno dei tempi predefiniti è programmato per rilevare il peso dell'alimento in cottura e la quantità di liquido all'interno della pentola durante il ciclo di cottura. L'apparecchio si pressurizza automaticamente, cuoce il cibo e passa alla modalità di mantenimento della temperatura al termine della cottura.

MENU	Temperatura °C	INTERVALLO DI TEMPO DI COTTURA
Porridge di farina d'avena	165°C	1-99 MIN
Zuppa/brodo	165°C	1-99 MIN
Pollame	165°C	1-99 MIN
Jogurt	35°C - 83°C	8-24 HODIN
Uova	165°C	1-99 MIN
Fazole/Chilli	165°C	1-99 MIN
Il riso	165°C	1-99 MIN
Cottura a pressione	165°C	1-99 MIN
Carne/Essidcazione	165°C	1-99 MIN
Dezert	135°C	1-99 MIN
Cottura lenta	60°C - 95°C	0,5-9,5 HODIN
Vapore	165°C	1-99 MIN
Restauro	100°C-140°C	1-30 MIN
Legumi	165°C	1-99 MIN
Cucina	165°C	1-99 MIN


DOPO AVER SELEZIONATO IL PROGRAMMA DEL MENU ALIMENTARE

1. Il display visualizza il tempo di cottura predefinito per la selezione selezionata. Ad esempio, quando si seleziona Riso, il display visualizzerà 00:12.

2. Premere il pulsante START.

L'icona Preheat si accende. 

3. Quando il calore sale, la pressione aumenta e la valvola di sicurezza scatta. La quantità di liquido e di altri ingredienti nella pentola a pressione determina il tempo necessario per pressurizzare la pentola - in genere da 5 a 40 minuti.

4. Ad esempio, durante la cottura del riso, il display LCD visualizza ON quando la pressione è aumentata. Quando inizia la cottura a pressione, si accende l'icona della pentola a pressione.  Il display LCD visualizza 00: 12 e inizia il conto alla rovescia.

5. La valvola di sicurezza si alza per indicare che l'apparecchio sta cuocendo sotto pressione. Il coperchio è ora chiuso e non può essere aperto.

! NON TENTARE MAI DI APRIRE IL COPERCHIO DURANTE LA COTTURA A PRESSIONE!


DOPO AVER SELEZIONATO IL LIVELLO DI PRESSIONE

Il tasto PRESS viene utilizzato in combinazione con i programmi del menu Cibo.

La pressione di esercizio predefinita è Alta pressione; il pulsante "PRESSIONE" commuta l'impostazione della pressione tra "Alta pressione" (50-60 kPa) e "Bassa pressione" (30-40 kPa) per le funzioni di cottura a pressione. Ad esempio, per la minestra, selezionare prima la minestra e impostare il tempo di cottura a pressione; l'indicatore della minestra lampeggerà e l'indicatore dell'alta pressione sarà evidenziato, premere una volta TLAK e l'indicatore della bassa pressione si accenderà. La pressione di esercizio sarà alta se si preme due volte il pulsante Livello di pressione.

Seguire i passi 3-5 della sezione DOPO AVER SELEZIONATO IL PULSANTE DI COPERTURA

FUNZIONE DI MANTENIMENTO AUTOMATICO DELLA TEMPERATURA

Al termine della cottura, la pentola a pressione emette un segnale acustico ed entra automaticamente in modalità Mantenimento della temperatura. Indicatore di mantenimento della temperatura e icona  di mantenimento della

temperatura si accende e sul display appare "66". Dopo 24 ore, la pentola si spegne automaticamente.

COMMENTO: L'impostazione di mantenimento della temperatura non deve essere utilizzata ininterrottamente per più di 4 ore. La qualità e la consistenza dell'alimento inizieranno a cambiare dopo 1 ora quando è impostato su Mantenimento della temperatura. Una piccola quantità di condensa nell'anello superiore durante l'impostazione di mantenimento della temperatura è normale.

PER AZZERARE O ANNULLARE

L'utente può resettare o annullare qualsiasi funzione in qualsiasi momento premendo il pulsante di mantenimento della temperatura/annullamento finché sul display non compare 00:00 (Off).

RIMOZIONE DEL COPERCHIO DOPO LA COTTURA A PRESSIONE

Al termine del ciclo di cottura a pressione, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità Mantenimento della temperatura. A questo punto, è possibile rilasciare la pressione in due modi: rilascio naturale della pressione o rilascio rapido della pressione.

1. Rilassamento naturale: Dopo la cottura a pressione, lasciare l'apparecchio in modalità di mantenimento della temperatura. La pressione inizia a diminuire - il tempo di diminuzione della pressione dipende dalla quantità di liquido presente nella pentola e dal tempo in cui la pressione è stata mantenuta. Il rilassamento naturale può durare dai 15 ai 30 minuti.

Durante questo tempo la cottura continua, quindi è consigliato per alcuni tagli di carne, zuppe, riso e alcuni dolci. Quando la pressione viene completamente scaricata, la valvola di sicurezza (4) si abbassa (Figura 16) e il coperchio si sblocca per aprirsi. Il coperchio non si apre se non viene scaricata tutta la pressione. Non forzare l'apertura del coperchio. Se il coperchio è troppo stretto,

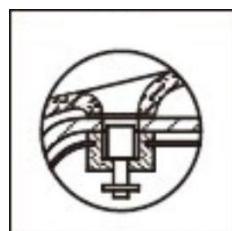


Figura 16

lasciare che la pressione si scarichi completamente prima di provare ad aprirlo.

Rilascio rapido (consigliato per alimenti che devono essere leggermente o mediamente cotti). Dopo la cottura a pressione, la pentola emette un segnale acustico e passa alla modalità Mantenimento della temperatura. Premere il pulsante di mantenimento della temperatura/annullamento e il display visualizzerà 00:00 (Off). Utilizzando un guanto da cucina o un utensile lungo, ruotare con cautela la valvola di scarico della pressione (3) in posizione "Venting" per scaricare la pressione fino a quando la valvola di sicurezza (4) si chiude.

COMMENTO: La valvola limitatrice di pressione non può essere impostata sulla posizione "Sfiato" subito dopo la cottura se si utilizzano funzioni come il porridge o la zuppa. È **IMPORTANTE** che la valvola di sicurezza (5) si abbassi prima di tentare di aprire il coperchio (Figura 14).

ATTENZIONE AL VAPORE CALDO - RISCHIO DI SCOTTATURE: UTILIZZARE PINZE O STRUMENTI LUNGHİ PER GIRARE LA VALVOLA. TENERE MANI E VISO LONTANI DALLA VALVOLA DI SICUREZZA (3).

COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI RIAVVIO

Questa impostazione consente la cottura ad alta temperatura, senza coperchio, prima della cottura a pressione. Prima della cottura a pressione, la maggior parte dei piatti trarrà beneficio dalla tostatura, che conferirà loro un colore dorato e un sapore più ricco e succoso. Per arrostitire carne o verdure prima della cottura a pressione:

1. Rimuovere il coperchio (2) dall'apparecchio.
2. Aggiungere olio o burro secondo la ricetta.
3. Premere il tasto RESTORE. Premere i pulsanti + e - per impostare il tempo di cottura. Non è necessario premere altri pulsanti: dopo 10 secondi il programma si avvia. Il display LCD visualizza ON.
4. Premere ripetutamente il pulsante RESET per selezionare la modalità e la

temperatura in base alla tabella.

5. Dopo il preriscaldamento, il display LCD visualizza HOT, quindi posizionare il cibo nella pentola interna.

6. Mescolare o girare il piatto secondo necessità fino a raggiungere il colore e la consistenza desiderati.

7. Se si desidera annullare la funzione REST prima del completamento del conto alla rovescia del timer, premere il pulsante HEAT REST/CANCEL.

!!! Dopo aver annullato la funzione REST, lasciare riposare l'apparecchio per 2-3 minuti prima di iniziare la cottura a pressione. Se l'apparecchio non avvia la cottura a pressione, lasciarlo raffreddare per un periodo di tempo più lungo dopo il REST prima di selezionare un'altra funzione.

IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA E DEL TEMPO PER LA TOSTATURA

- Premere il pulsante RESET, il display visualizza MEDIUM e il tempo predefinito di 0:20 lampeggia.
- Premere il pulsante IMPOSTAZIONE MANUALE e cambiare la modalità da MEDIA a MINORE o MAGGIORE. Queste modalità corrispondono alle temperature indicate nella tabella seguente

RESTAURO V2	
Impostazioni	Temperatura
Meno	100°C
Medio	120°C
Per saperne di più	140°C

- Impostare la durata della modalità REST con la manopola rotonda.
- Premere il pulsante START. Il display visualizza ON.
- Per annullare la funzione REST prima del completamento del conto alla rovescia del timer, premere il pulsante RESTORE HEAT/CANCEL.

- Per la cottura lenta, si può utilizzare un coperchio di vetro.



COME UTILIZZARE LA FUNZIONE YOGURT

Preparare lo yogurt con la pentola a pressione è semplice e divertente. Tutto ciò che serve è latte e yogurt con coltura attiva! Il processo si compone di due parti: Pastorizzazione del latte e coltivazione dello yogurt. Per preparare lo yogurt, seguire le istruzioni riportate di seguito:

PASTORIZZAZIONE

1. Posizionare la pentola d'acciaio nella base e inserire la spina nella pentola a pressione. Il display LCD visualizza 00:00 - off.
2. Versare il latte nella pentola d'acciaio secondo la propria ricetta.
3. Bloccare il coperchio e spostare la valvola di sicurezza in posizione di tenuta.
4. Selezionare la funzione Yogurt. Premere il pulsante Impostazioni manuali per accedere al menu Altro; il display LCD si accende con la dicitura Bollire.
5. Premere il tasto START
6. Al termine della cottura, la pentola a pressione emette un segnale acustico e il

display LCD visualizza Yogt (Yogurt).

7. Estrarre la pentola d'acciaio con il latte, metterla su una rastrelliera e lasciarla raffreddare finché il latte non raggiunge la temperatura di 43 °C.

COLTIVAZIONE

Mescolare la coltura attiva nel latte caldo secondo la ricetta. Riportare la pentola d'acciaio sulla base della pentola a pressione.

1. Bloccare il coperchio. La valvola limitatrice di pressione può essere impostata in posizione di tenuta o di sfiato.
2. Selezionare la funzione Yogurt; premere Impostazioni manuali finché sul display LCD non compare la scritta CENTRO con un timer di 8 ore. Utilizzare la manopola di controllo per impostare il tempo di cottura.
3. Premere START e il timer apparirà sul display LCD (il timer dello yogurt inizierà il conto alla rovescia).
4. Al termine della cottura, la pentola a pressione emette diversi segnali acustici e il display LCD visualizza Yogt (Yogurt). Trasferire lo yogurt in contenitori e conservare in frigorifero secondo le istruzioni della ricetta.

COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI COTTURA LENTA:

1. Preparare il piatto desiderato e posizionarlo nella pentola interna (6).

2. Per la cottura lenta, utilizzare un coperchio di vetro sull'apparecchio.

COMMENTO: La funzione di cottura lenta cuoce senza pressione.

3. Selezionare la funzione COTTURA LENTA e il display visualizzerà l'ora predefinita di cottura lenta, ovvero le 06.00. Premere i pulsanti + e - per regolare il tempo di cottura.

COMMENTO: Il tempo massimo consentito per la modalità COTTURA LENTA è di 9,5 ore.

4. Premere ripetutamente il tasto COTTURA LENTA per selezionare la modalità e la temperatura, come indicato nella tabella.
5. Dopo 10 secondi, la pentola a pressione emette tre segnali acustici e il display LCD visualizza ON, a indicare che la pentola a pressione si sta preriscaldando.

6. Possono essere necessari da 5 a 20 minuti perché l'apparecchio raggiunga la temperatura desiderata prima che inizi il conto alla rovescia.
7. Al termine della cottura, la pentola a pressione emette un segnale acustico ed entra automaticamente in modalità RISPARMIO CALORE. Il display visualizza 0000 durante la modalità RISPARMIO CALORE.
8. L'icona CONSERVAZIONE TERMICA si accende, premere il tasto CONSERVAZIONE TERMICA/ ANNULLARE per terminare l'operazione.

IMPOSTAZIONI DI TEMPERATURA E TEMPO PER LA COTTURA LENTA

- Selezionare la funzione COTTURA LENTA, il display visualizzerà la modalità MEDIA e l'ora della modalità predefinita, 06:00.
- Premere il pulsante IMPOSTAZIONE MANUALE e cambiare la modalità da MEDIA a MINORE o MAGGIORE. Queste modalità corrispondono alle temperature indicate nella tabella seguente

COTTURA LENTA V2	
Impostazioni	Temperatura
Meno	60°C
Medio	70°C
Per saperne di più	80-95°C

- Regolare la durata della modalità di cottura lenta con la manopola rotonda. Il tempo massimo consentito in modalità Slow Cook è di 9,5 ore.
- Premere il pulsante START. Il display visualizza ON
- Per annullare la funzione COTTURA LENTA prima che il timer abbia terminato il conto alla rovescia, premere il tasto CONTINUA RISCALDAMENTO/Annullamento.
- Al termine della cottura, la pentola a pressione emette un segnale acustico ed entra automaticamente in modalità RISPARMIO CALORE. In modalità RISPARMIO CALORE il display visualizza 66. L'icona CONSERVAZIONE CALORE

si accende. Per terminare l'operazione, premere il pulsante MANTIENI CALORE / ANNULLA.

- Per la cottura lenta, si può utilizzare un coperchio di vetro.
- Funzione di cottura lenta senza pressione


ATTENZIONE! Quando si toglie il coperchio di vetro, non mettere mai il viso o le mani direttamente sopra la pentola a pressione: il vapore che fuoriesce può causare gravi ustioni.

COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI PARTENZA RITARDATA

Se si desidera programmare la pentola a pressione per cuocere automaticamente i cibi preparati in un secondo momento, è possibile programmarla per ritardare la cottura fino a 24 ore.

ATTENZIONE: Non è consigliabile utilizzare la funzione AVVIO RITARDATO per cuocere alimenti che potrebbero rovinarsi. Lasciare gli alimenti crudi nella pentola a pressione per lunghi periodi di tempo prima della cottura può causare il deterioramento degli alimenti. Cuocete gli alimenti che possono essere lasciati a temperatura ambiente, come riso, fagioli, cereali o altri alimenti che non si rovinano.

Questa impostazione viene utilizzata in combinazione con le funzioni Menu cibo e Impostazioni manuali.

1. Preparare il piatto desiderato e metterlo nella pentola di cottura.
2. Posizionare il coperchio (2) sull'apparecchio e ruotarlo in senso antiorario per bloccarlo.
3. Assicurarsi che la valvola di sicurezza sia in posizione di "tenuta".
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente da 220-240V.
5. Il display LCD visualizza 00 00 (OFF).
6. Premere il pulsante Avvio ritardato, l'icona Avvio ritardato  la luce si accende. Il display LCD visualizza 00:30, che equivale a 30 minuti di ritardo. Premere il pulsante Delay Start per impostare il tempo di ritardo in incrementi di mezz'ora e tenere premuto il pulsante per aumentare rapidamente il valore. Il periodo massimo di rinvio è di 24 ore. (Il tempo visualizzato sullo schermo LCD

indica quanto tempo l'apparecchio deve attendere prima di avviare il processo di cottura).

7. Ad esempio: Se si desidera programmare l'accensione automatica della pentola a pressione tra 3 ore, premere il pulsante Avvio ritardato finché il display non visualizza 03:00).

8. Una volta programmato l'orario di avvio ritardato, selezionare la funzione Menu pasto.

CARATTERISTICHE DI SICUREZZA

Per garantire l'affidabilità, nella pentola a pressione sono installati nove dispositivi di sicurezza (Figura 17).

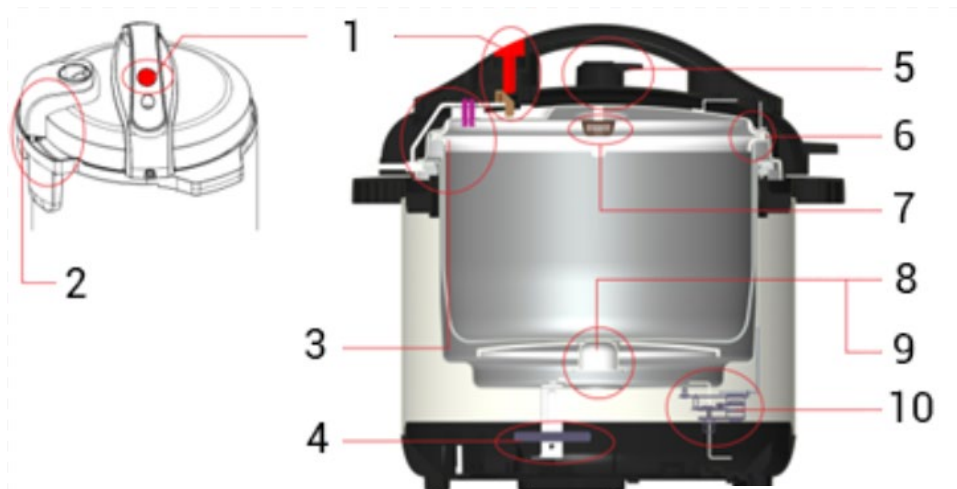


Figura 17

1. Blocco del coperchio di sicurezza
2. Interruttore di sicurezza del coperchio
3. Dispositivo di sicurezza per l'apertura e la chiusura del coperchio
4. Fusibile termico
5. Valvola limitatrice di pressione
6. Dispositivo di scarico della pressione
7. Coperchio antibloccaggio
8. Controllo automatico della temperatura
9. Avviso di alta temperatura
10. Apparecchiature di controllo della pressione

1. Dispositivo di sicurezza per l'apertura e la chiusura del coperchio

Il coperchio non può essere aperto se l'apparecchio è pieno di pressione.

2. Apparecchiature di controllo della pressione

Il livello di pressione corretto viene mantenuto automaticamente durante il ciclo di cottura.

3. Valvola limitatrice di pressione

La valvola limitatrice di pressione rilascia automaticamente l'aria quando la pressione interna supera la temperatura impostata.

COMMENTO: Un riempimento eccessivo della pentola a pressione (vedere le Istruzioni per l'uso) può ostruire la valvola di sicurezza, causando una pressione eccessiva.

4. Coperchio antibloccaggio

Impedisce al cibo di bloccare la valvola di scarico della pressione (3).

5. Dispositivo di scarico della pressione

Quando la pentola a pressione raggiunge la pressione e la temperatura massime consentite, la pentola di cottura scivola verso il basso fino a quando il coperchio si separa dall'anello di tenuta, rilasciando la pressione dell'aria.

6. Termostato

L'alimentazione si spegne automaticamente quando la temperatura della pentola a pressione raggiunge un valore predefinito o quando la pentola si riscalda senza che vi sia sufficiente liquido all'interno.

7. Fusibile termico

Il circuito si apre quando la pentola a pressione raggiunge la temperatura massima.

8. Interruttore di sicurezza del coperchio

La pentola a pressione non funziona se il coperchio non è fissato correttamente.

9. Pulsante di sicurezza del coperchio

Il coperchio non può essere aperto se non si tiene premuto il pulsante.

PULIZIA DELLA PENTOLA A PRESSIONE

1. Assicurarsi sempre che la pentola a pressione sia scollegata, depressurizzata e completamente raffreddata prima di smontarla.
 2. Utilizzare una spugna non abrasiva o un panno umido per pulire il corpo esterno (13). Non immergere MAI il corpo esterno (13) in un liquido o versarvi del liquido.
 3. Rimuovere il contenitore della condensa (12), sciacquarlo accuratamente e lasciarlo asciugare. Pulire il corpo principale interno (13) e l'anello superiore (9) con una spugna o un panno umido.
 4. Rimuovere la valvola di sicurezza (3) afferrandola e tirandola con forza verso l'alto. Sciacquare con acqua tiepida e asciugare.
 5. Pulire il coperchio (2) con acqua calda e sapone, compreso l'anello di tenuta in gomma (18), il filtro (17), la valvola, la valvola di sicurezza (4) e lasciare asciugare accuratamente.
 6. Sul lato inferiore del coperchio, sotto la valvola di sicurezza (3), è presente un piccolo filtro metallico (17) che può essere facilmente rimosso per la pulizia (Figura 18).
 7. Lasciare asciugare completamente le parti prima di riassembларle.
 8. Lavare la pentola interna (6), la griglia (20) e il coperchio in vetro temperato (21) con una spugna non abrasiva e lasciare asciugare all'aria o utilizzare un panno.
 9. Conservare la pentola interna all'interno della pentola a pressione. Conservare la pentola a pressione in un luogo fresco e asciutto.
 10. Non conservare la pentola a pressione con il coperchio montato. In questo modo si riduce l'usura delle guarnizioni.
 11. COMMENTO: Qualsiasi altro intervento deve essere eseguito da un rappresentante del servizio di assistenza autorizzato o dal produttore o distributore.
- Come pulire il filtro:
- Rimuovere il filtro (17) tirandolo verticalmente e pulirlo. Per rimontare il filtro, è sufficiente inserire il filtro (17) e spingerlo verso il basso per fissarlo (Figura 18).

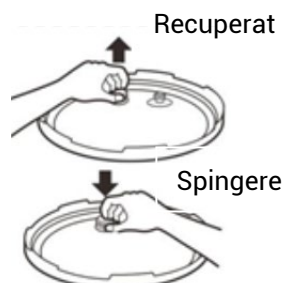


Figura 18

RISOLVERE I PROBLEMI

PROBLEMA	SOLUZIONE
1. La valvola di sicurezza (3) sul coperchio (2) deve essere allentata?	Sì, anche se è allentato, è sicuro. Gira a 360 gradi. Tuttavia, quando la pressione viene aumentata e la valvola è impostata correttamente sulla posizione "Sealing", assomiglierà a una testa che oscilla su una molla.
2. Quando seleziono il programma del menu alimentare (ad esempio SOUP), metto START e non succede nulla. Che cosa è successo?	Non è successo nulla. Assicurarsi che la valvola di sicurezza (3) sia in posizione di tenuta e che il coperchio (2) sia ben chiuso. Una volta selezionato il programma del menu alimenti, dare il tasto START e lasciare che l'apparecchio inizi a riscaldarsi e a generare pressione. Una volta che l'apparecchio ha raggiunto una pressione sufficiente, il display visualizza un conto alla rovescia che rappresenta il tempo di cottura desiderato per il tasto Menu pasto selezionato. L'apparecchio inizia a cuocere i cibi. La pressurizzazione può durare da 5 a 40 minuti, a seconda della quantità e del peso degli alimenti da cuocere.
3. Non appena imposto la pentola a pressione, inizia a riscaldarsi, ma dopo circa 5 minuti l'apparecchio emette tre segnali	L'apparecchio rileva che non è stato aggiunto abbastanza liquido agli alimenti. La pentola a pressione è dotata di un sensore automatico di protezione dal surriscaldamento che porta automaticamente l'apparecchio in modalità 00:00 - Off o Mantenimento della temperatura quando rileva che non contiene abbastanza liquido per evitare il

<p>acustici e passa alla modalità di mantenimento della temperatura e il cibo non si cuoce completamente.</p> <p>Cosa sta succedendo?</p>	<p>surriscaldamento. Assicurandosi che tutta la pressione sia stata rilasciata, aprire il coperchio e aggiungere liquido 1/2 tazza alla volta finché l'apparecchio non inizia a generare pressione e a cuocere correttamente.</p> <hr/> <p>L'apparecchio rileva le perdite di pressione e le imperfezioni di tenuta. Premere con forza sul coperchio per sigillarlo o rilasciare tutta la pressione e rimuovere il coperchio in modo sicuro per ispezionare accuratamente l'apparecchio. Assicurarsi che l'anello di tenuta in gomma sia in posizione, che il coperchio sia ben chiuso e che la valvola sulla parte superiore del coperchio sia in posizione "Sealing". Resetare l'apparecchio scollegandolo. Attendere 10 secondi e ricollegarlo. Programmare nuovamente l'apparecchio.</p> <hr/> <p>Entrambe le soluzioni sopra descritte causano l'evaporazione di una certa quantità di liquido, quindi si consiglia di aggiungere nuovamente la stessa quantità di liquido evaporato, altrimenti si continuerà a riscontrare questo problema o la pentola a pressione non funzionerà correttamente.</p>
<p>4. Durante la pressurizzazione, il vapore viene rilasciato intorno al bordo del coperchio. Come posso risolvere questo</p>	<p>Si noti che la fuoriuscita di vapore dalla valvola (3) o intorno al coperchio è normale durante il processo di pressurizzazione nei primi 5 minuti. Se il fenomeno si protrae per oltre 10 minuti o se il vapore continua a fuoriuscire anche dopo che il timer ha iniziato il conto alla rovescia, ciò potrebbe indicare che l'anello di tenuta in gomma (18) non ha formato una tenuta adeguata quando il coperchio (2) è stato bloccato.</p>

<p>problema?</p>	<p>Questo può accadere anche con unità nuove di zecca. Provare a premere con forza sul coperchio (2). Questo dovrebbe consentire all'anello di tenuta in gomma (18) di sigillarsi ermeticamente e di bloccare l'ulteriore fuoriuscita di vapore.</p>
	<p>Se il problema non si risolve, premere il pulsante RISPARMIO/CANCELLO e seguire le istruzioni per scaricare tutta la pressione prima di rimuovere il coperchio e controllare la valvola di sicurezza rossa (4) o l'anello di tenuta in gomma (18). Per il montaggio dell'anello di tenuta in gomma (18), vedere pagina 7. Pulirlo con un panno umido per mantenerlo pulito e liscio, privo di residui di cibo. Si noti che la valvola di sicurezza rossa (4) è correttamente assemblata e può essere facilmente tirata verso l'alto e verso il basso afferrando l'anello di tenuta della valvola di sicurezza (16). Riposizionare il coperchio dell'apparecchio e bloccarlo. Ricominciare il processo di cottura.</p>
<p>5. Durante la pressurizzazione, il vapore viene rilasciato dalla valvola di sicurezza (3). Come posso risolvere questo problema?</p>	<p>Questo problema può verificarsi durante l'avvio iniziale del ciclo di pressurizzazione ed è comune. Se il problema persiste per più di 10 minuti, è possibile che la valvola (3) non sia posizionata correttamente. È sufficiente utilizzare un paio di pinze o strumenti simili e guanti da cucina per riposizionare delicatamente la valvola battendola da un lato all'altro finché non si chiude correttamente. Se il vapore continua a fuoriuscire, potrebbe essere necessario premere il pulsante di mantenimento del calore/annullamento. Seguire le istruzioni per scaricare tutta la pressione prima di aprire il coperchio e rimuovere la valvola di</p>

	<p>sicurezza e controllare la molla a filo sottile alla sua base. Assicurarsi che non sia piegato o allentato. Se il vapore continua a fuoriuscire, la valvola potrebbe essere difettosa e potrebbe essere necessario sostituirla o ripararla.</p>
<p>6. Durante la pressurizzazione, il vapore viene rilasciato dall'area della valvola di sicurezza (4). Come posso risolvere questo problema?</p>	<p>Questo problema può verificarsi durante l'avvio iniziale del ciclo di pressurizzazione ed è comune. Se il problema persiste per più di 10 minuti, è sufficiente utilizzare pinze o strumenti simili e guanti da cucina per posizionare con cura la valvola in modo corretto. In questo modo, il coperchio e tutte le valvole vengono posizionati correttamente. La pressione farà rapidamente pressurizzare la valvola di sicurezza e sigillerà correttamente l'apparecchio per completare la pressurizzazione.</p>
<p>7. Il mio cibo è pronto e tutta la pressione è stata rilasciata, ma non riesco a sbloccare e aprire il coperchio. Cosa si è bloccato?</p>	<p>Premere il pulsante di conservazione/annullamento del calore e assicurarsi che tutta la pressione e il vapore siano stati completamente rilasciati. Assicurarsi inoltre che la valvola di sicurezza rossa (4) non sia più nella posizione superiore. Potrebbe essere bloccato nella posizione superiore, picchiettare delicatamente il coperchio per farlo scendere. Ruotare quindi il coperchio in senso orario per sbloccarlo. Se è ancora bloccato, può essere utile scollegare il dispositivo.</p>
<p>8. Che cos'è la parte in plastica trasparente fornita con la mia pentola a</p>	<p>È un contenitore di condensa: Vedere la parte (12) alle pagine 5 e 8 e il collegamento del contenitore di condensa al retro della pentola a pressione.</p>

pressione?		
9. Ho programmato la pentola a pressione per la cottura, ma non succede nulla.	L'apparecchio continua a generare pressione. Questa operazione può durare da 5 a 40 minuti, a seconda della quantità e del peso del cibo nella pentola a pressione.	
10. L'apparecchio NON funziona o non è alimentato.	Il fusibile dell'apparecchio è andato in cortocircuito. Ciò accade se il cibo nella pentola interna viene cotto senza una quantità sufficiente di liquido o se nella pentola scorre troppa elettricità. Contattare il servizio clienti per una politica di sostituzione.	
11. Il display a LED visualizza l'errore E4.	Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente. Attendere circa 15 minuti. Ricollegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente. Premere il tasto KEEP HEAT/CANCEL della pentola a pressione. Per avviare la cottura, selezionare il processo di cottura.	
12. Il mio cibo è bruciato sul fondo della pentola interna.	Non c'è abbastanza liquido nella pentola interna. Aggiungere altro liquido al contenuto della pentola interna.	
13. Ho problemi a chiudere il coperchio.	Anello di tenuta montato in modo errato.	Reinstallare l'anello di tenuta.
13. Ho problemi a chiudere il coperchio.	La valvola di sicurezza è in posizione superiore.	Spingere delicatamente la valvola di sicurezza verso il basso.

<p>14. Ho problemi ad aprire il coperchio</p>	<p>La pressione non è stata completamente alleggerita.</p> <p>La valvola di sicurezza è in posizione superiore.</p>	<p>Ruotare delicatamente la valvola di sicurezza in posizione di sfiato e rilasciare la pressione residua.</p> <p>Spingere delicatamente la valvola di sicurezza verso il basso.</p>
<p>15. Durante la cottura, dalla valvola fuoriesce molto vapore.</p>	<p>La valvola è in posizione di sfiato.</p>	<p>Portare la valvola di sicurezza in posizione di tenuta.</p>
<p>16. Il display visualizza E3.</p>	<p>Viene rilevato un surriscaldamento .</p>	<p>Premere il tasto KEEP HEAT/CANCEL per interrompere la cottura. Controllare che il cibo sul fondo della pentola interna non sia bruciato.</p>
<p>17. Dopo aver collegato il cavo di alimentazione, il display è vuoto.</p>	<p>Alimentazione difettosa o assenza di alimentazione.</p> <p>Il fusibile elettrico è bruciato.</p>	<p>Controllare il cavo di alimentazione dalla pentola a pressione alla presa di corrente e assicurarsi che sia ben collegato.</p> <p>Contattare il servizio clienti per una politica di sostituzione.</p>

18. Il riso è solo parzialmente cotto o troppo duro.	Non è stata usata abbastanza acqua. Il coperchio è stato aperto troppo presto.	Regolare il rapporto riso/acqua in base alla ricetta. Al termine del ciclo di cottura, lasciare il coperchio dell'apparecchio per altri 5 minuti.
19. Il riso è molliccio o acquoso.	È stata utilizzata troppa acqua.	Regolare il rapporto riso/acqua in base alla ricetta.

Se sul display della pentola a pressione compare uno dei codici di errore riportati di seguito, **scollegare il cavo di alimentazione** e verificare che la pentola a pressione sia montata correttamente, che il cibo sia distribuito in modo corretto e uniforme e che ci sia abbastanza liquido nella pentola. Lasciare quindi raffreddare l'apparecchio per almeno 10 minuti, ricollegarlo alla presa di corrente e accenderlo.

ISTRUZIONI PER L'USO - SEZIONE FRIGGITRICE AD ARIA

CALDA

AVVISO

- Per evitare danni all'apparecchio o lesioni personali, osservare tutte le istruzioni e le avvertenze di sicurezza.
- Non permettere ai bambini di utilizzare questo apparecchio. Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico interno.
- NON utilizzare questo apparecchio se si è portatori di pacemaker, apparecchi acustici o dispositivi medici simili. Consultare un medico prima di utilizzare questo apparecchio.
- Spegner e scollegare l'apparecchio se lo si lascia incustodito o prima di aggiungere/rimuovere accessori e pulire.
- Assicurarsi che la tensione corrisponda alle specifiche.
- Il cavo di alimentazione è corto e staccabile per evitare di aggrovigliarsi o inciampare.
- Si sconsiglia l'uso di una prolunga, che potrebbe surriscaldarsi e causare un rischio di incendio.
- Se si utilizza una prolunga, assicurarsi che l'alimentazione elettrica sia compatibile con l'apparecchio, che la spina sia dotata di messa a terra e che sia posizionata in modo da non inciampare inavvertitamente.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a meno che non siano state sottoposte a supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- In caso di parti mancanti, rotte, danneggiate o usurate, interrompere l'uso del

prodotto fino a quando non saranno state effettuate le riparazioni e/o installate le parti di ricambio da parte del produttore.

- Non utilizzare l'apparecchio in modo contrario alle istruzioni del produttore, per non invalidare la garanzia del prodotto.

- L'uso o la manipolazione improprio possono causare danni a cose o persone.

- Assicurarsi che l'apparecchio sia collocato in un'area ben ventilata, lontano da superfici calde, materiali infiammabili (ad esempio tende e tovaglie) e ambienti umidi.

- Non collocare l'apparecchio sulla superficie del piano di cottura.

- Non maneggiare il cavo di alimentazione su spigoli/spigoli vivi o superfici calde.

- Non tirare o trasportare l'apparecchio per il cavo di alimentazione.

- Non collocare il cavo di alimentazione vicino alle bocchette di ventilazione quando l'apparecchio è in funzione.

- Non toccare o avvicinarsi allo sfiato di questo apparecchio quando è in funzione.

- Non bloccare l'ingresso o l'uscita dell'aria quando l'apparecchio è in funzione.

- Non coprire mai l'apparecchio con altri oggetti.

- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo principale o l'apparecchio stesso sono danneggiati.

- Non esporre la spina o il cavo a temperature elevate durante il funzionamento.

- Se il cavo si surriscalda, interrompere il funzionamento dell'apparecchio.

- Non immergere l'apparecchio in acqua, non sciacquarlo sotto l'acqua corrente, non spruzzarlo con acqua e non conservarlo in un ambiente umido o bagnato (questo non vale per gli accessori).

- Non versare acqua sui componenti elettrici o sui connettori.

- Non tirare la spina se le mani sono bagnate.

- Non spostare o scuotere l'apparecchio durante il funzionamento.

- Non toccare le superfici calde o l'interno dell'apparecchio durante il funzionamento.

- Non toccare gli accessori durante o subito dopo la cottura. Usare sempre guanti da cucina per spostare accessori potenzialmente caldi.

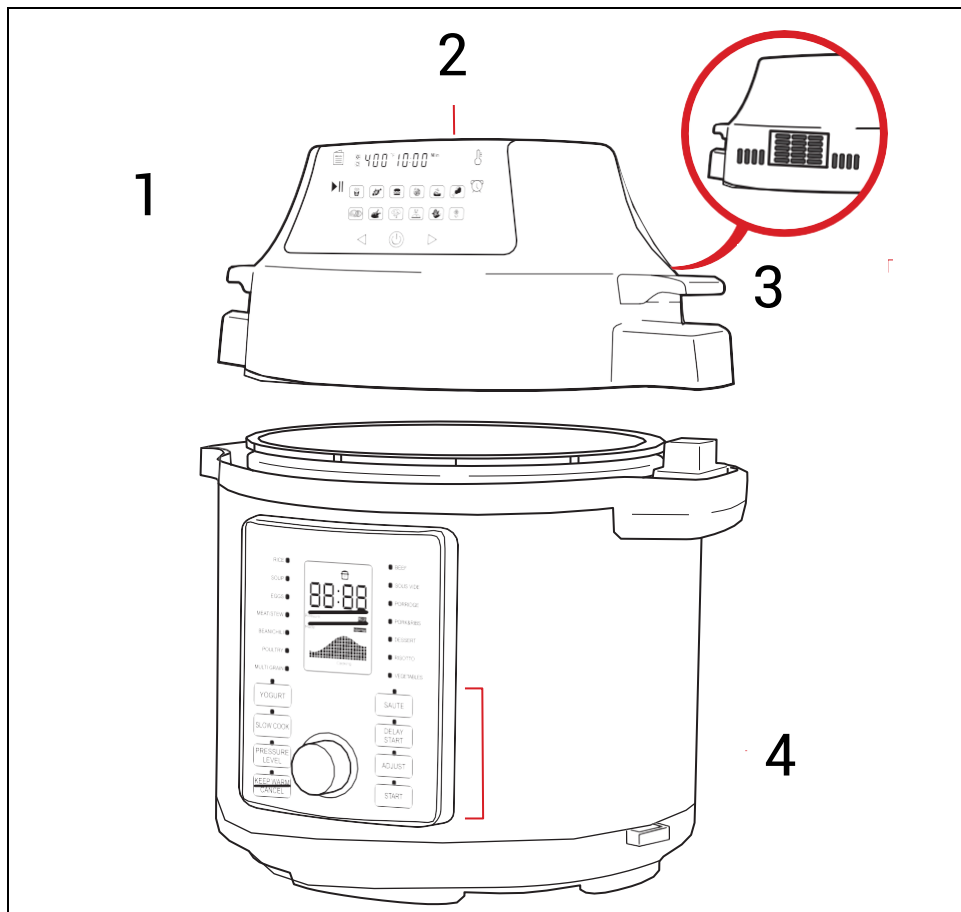
- Non inserire metallo o altri materiali conduttivi nelle bocchette per evitare il

rischio di scosse elettriche.

- Non utilizzare accessori o apparecchiature diverse da quelle originali.
- Non utilizzare questo apparecchio con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza.
- Non inserire nell'apparecchio oggetti infiammabili come carta (solo carta da forno sotto sorveglianza) o plastica.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se la spina non è correttamente inserita nella presa di corrente.
- Non utilizzare il prodotto se si riscontrano problemi durante il funzionamento.
- Non condividere la presa con altri apparecchi per non rischiare di danneggiare la presa o di provocare un incendio.
- Questo apparecchio è dotato di una spina polarizzata (un polo più largo dell'altro), pertanto la spina deve essere orientata correttamente per adattarsi alla spina dell'apparecchio.
- Quando si utilizza l'apparecchio e si rimuove il cibo, fare attenzione al vapore caldo e all'aria che fuoriesce dall'apparecchio.
- Se si nota del fumo proveniente dall'apparecchio, staccare immediatamente la spina dalla presa.
- Quando l'apparecchio non viene più utilizzato, assicurarsi che sia spento e scollegato dalla rete elettrica.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per 30 minuti prima di smontarlo o pulirlo.
- Protezione contro il surriscaldamento: L'apparecchio non funziona se la protezione contro il surriscaldamento è attivata. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e attendere che si sia raffreddato completamente prima di riavviarlo.

SCHEMA PRINCIPALE

COPERCHIO DEL FORNO AD ARIA CALDA



1) Pannello di controllo del forno ad aria calda

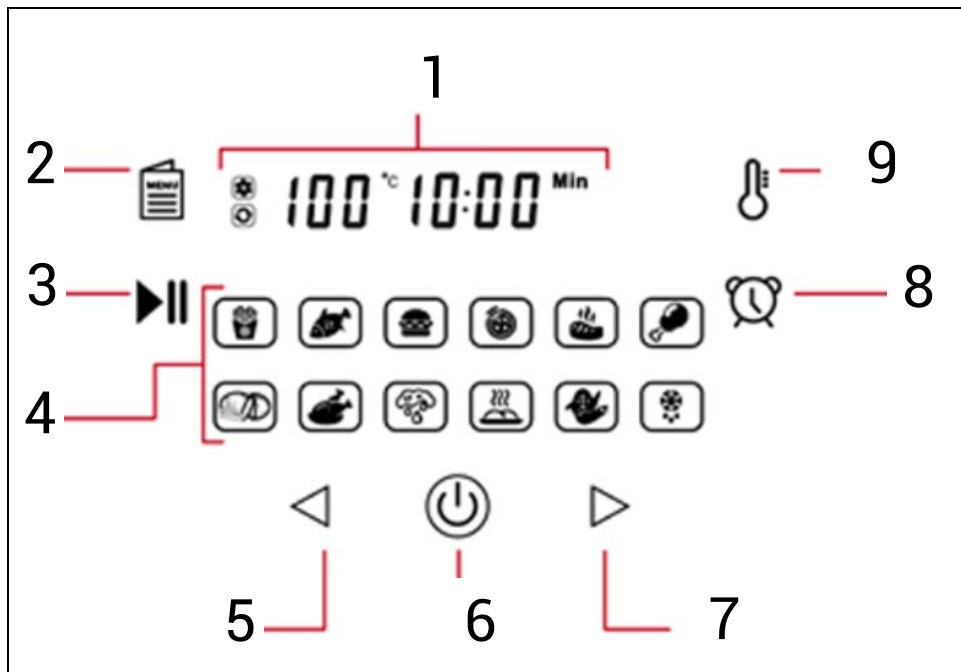
2) Alimentazione dell'aria

3) Estrazione dell'aria

4) Pannello di controllo della pentola a pressione

PANNELLO DI CONTROLLO

- **ON/OFF:** Premere per accendere/spengere; l'impostazione predefinita è 180 °C e 15 minuti.
- **SELEZIONE DELLE PREFERENZE:** Premere per cambiare le preferenze di cottura
- **DISPLAY DIGITALE:** Visualizza la temperatura e l'ora



1) Display digitale

2) Selezione delle preferenze

3) Start / Pauza

4) Preimpostazioni di cottura

5) Riduzione della













temperatura/temporizzatori

6) On/Off

7) Aumento della
temperatura/temporizzatori

8) Impostazioni del timer

9) Impostazione della temperatura

PRESET DI COTTURA		TEMPERATURA (°C)	MINUTY
	Patatine fritte congelate	200	15
	Pesce	160	15
	Hamburger	185	13
	Pizza	185	15
	Steak	175	25
	Cosce di pollo	200	22
	Patatine fresche	160	30
	Kuře	180	40
	Asciugatura	80	2 ore
	Grigliare	160	10
	Zelenina	180	15
	Sbrinamento	50	5

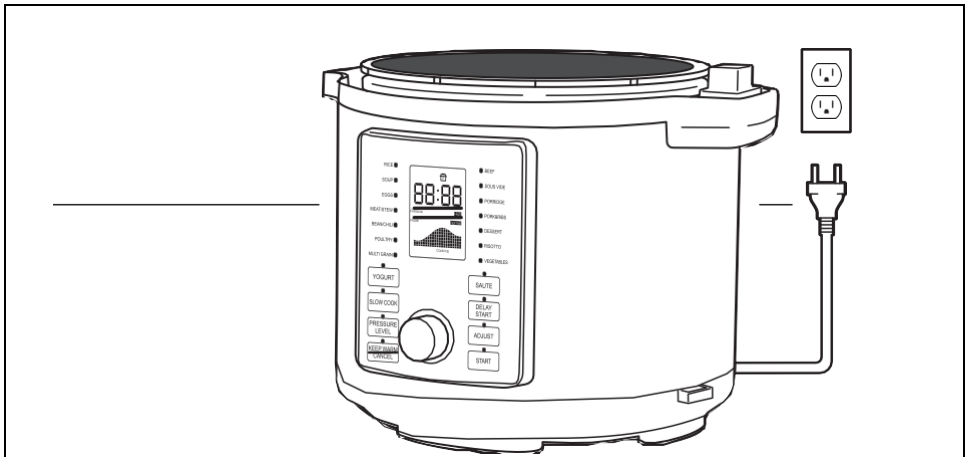
CIBO	QUANTITÀ MIN-MAX (g)	TEMP O (MIN.)	TEMP ERATU RA (°C)	INFORMAZIONI AGGIUNTIVE
PATATE E PATATINE				
Patatine sottili surgelate	350 - 600	15-16	200	
Patatine surgelate spesse	350 - 600	15-20	200	
Patatine fritte fatte in casa	350 - 600	10-16	200	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Zeppole di patate fatte in casa	350 - 600	10 -24	180	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Cubetti di patate fatti in casa	350 - 600	10-24	180	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Polpette di patate	200	15-18	180	
Patate gratinate	450	15-18	200	
CARNE E BEVANDE				
Steak	100 - 500	8-12	180	
Costolette di maiale	100 - 500	10 -14	180	
Hamburger	100 - 500	7-14	180	
Rotolo con salsiccia	100 - 500	13-15	200	
Cosce di pollo	100 - 500	18- 22	180	

Petto di pollo	100 - 500	10 -15	180	
SNACKY				
Involtini primavera	100 - 300	15-20	200	Utilizzare il prodotto semilavorato
Crocchette di pollo congelate	100 - 500	4-17,5	200	Utilizzare il prodotto semilavorato
Bastoncini di pesce congelati	100 - 500	6-10	200	Utilizzare il prodotto semilavorato
Bastoncini di mozzarella congelati	100 - 500	8-10	180	Utilizzare il prodotto semilavorato
Anelli di cipolla congelati	450	15	200	Utilizzare il prodotto semilavorato
Verdure ripiene	100 - 500	10	160	
PANIFICAZIONE				
Dort	250	20-25	160	
Quiche	350	20-22	180	
Muffiny	250	15-18	200	
Dolci prelibatezze	350	20	160	

PREPARAZIONE

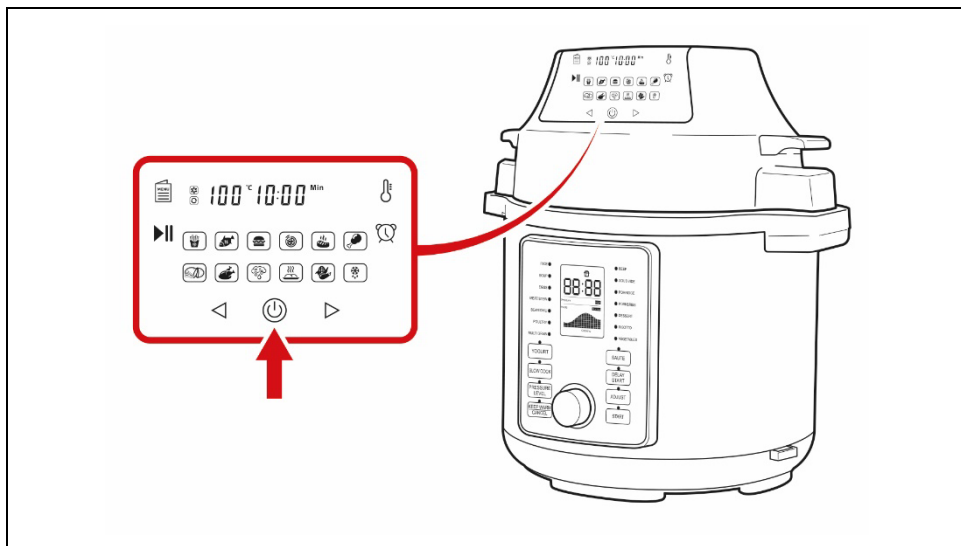
1) Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e piana e collegarlo alla presa di corrente.

- Lasciare almeno 13 cm di spazio libero intorno all'apparecchio durante il funzionamento.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia sufficientemente lungo da poter essere inserito comodamente nella presa.

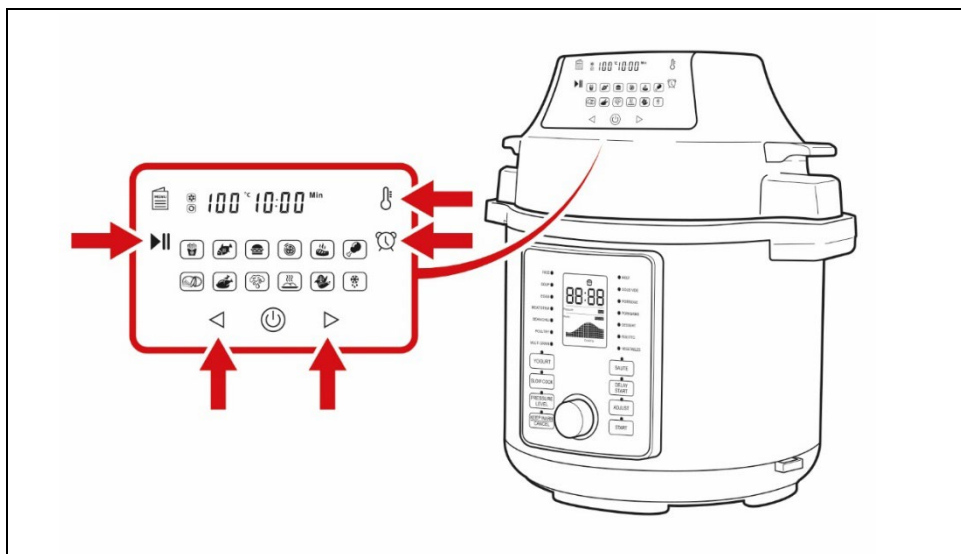


COMMENTO: Prima del primo utilizzo, pulire gli accessori con acqua calda, sapone e una spugna non abrasiva. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno pulito e asciutto. Controllare che tutti gli adesivi e le etichette siano stati rimossi dall'imballaggio dell'apparecchio.

2) Forno ad aria calda: Impostare la temperatura desiderata e il timer per 10 minuti. Premere il pulsante Start per preriscaldare l'apparecchio.



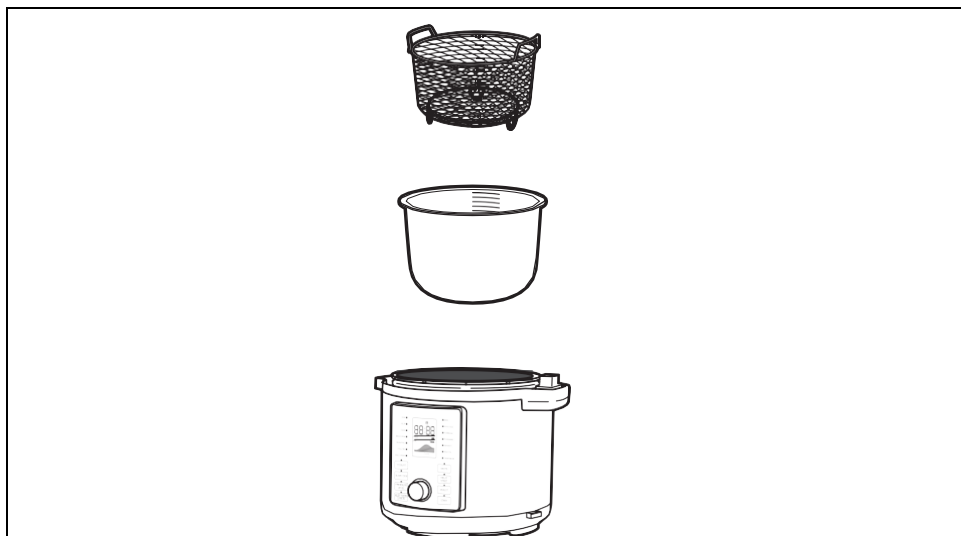
3) Forno ad aria calda: Impostare la temperatura e il timer desiderati. Premere il pulsante Start.



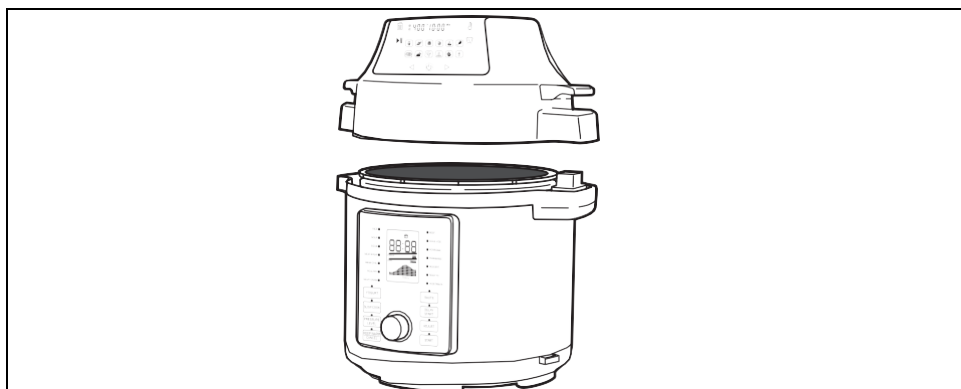
CUCINA

1. Disporre gli ingredienti negli accessori desiderati e poi nella pentola interna.

- Non riempire eccessivamente gli accessori o la pentola.
- Utilizzare guanti da cucina per inserire gli accessori/la pentola nell'apparecchio.

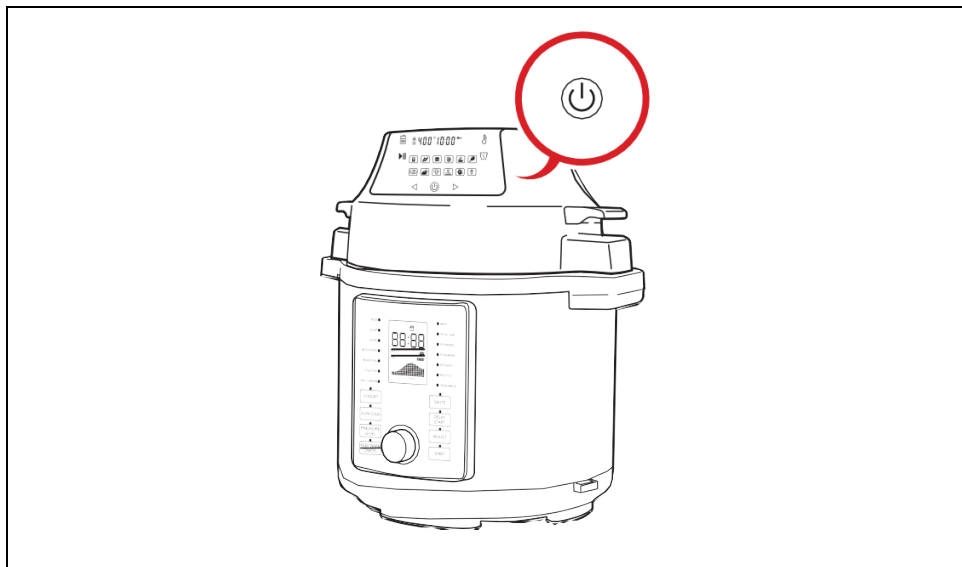


2. Selezionare il coperchio per utilizzare l'apparecchio come forno ad aria calda.

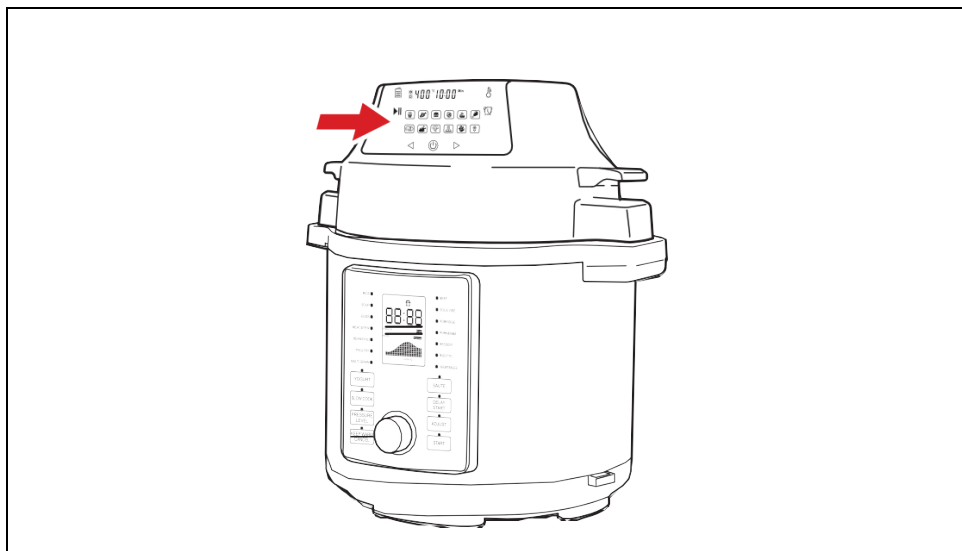


- Posizionare il coperchio del forno sull'apparecchio e i comandi si accendono.

3. Premere il tasto On/Off.



4. Selezionare una preimpostazione di cottura e/o selezionare manualmente un'impostazione di cottura.



5. Premere il pulsante Start per avviare la cottura.

- Se necessario, sospendere la cottura e aggiungere/togliere gli ingredienti.

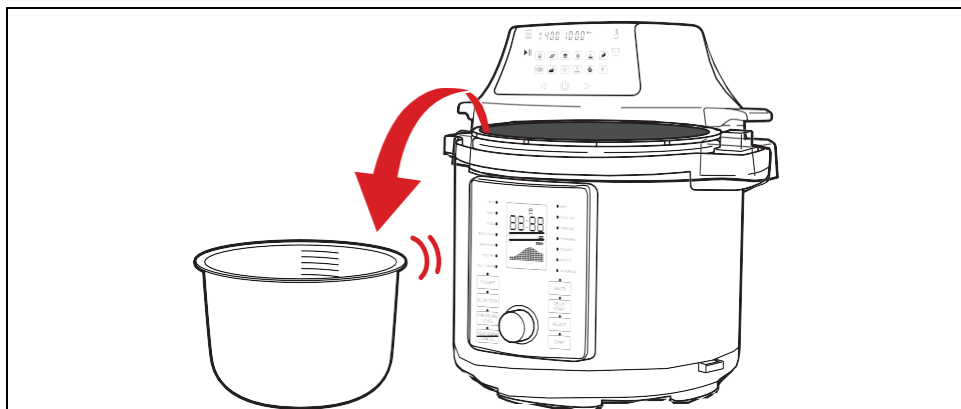


6. Cuocere gli alimenti in modo uniforme come segue:

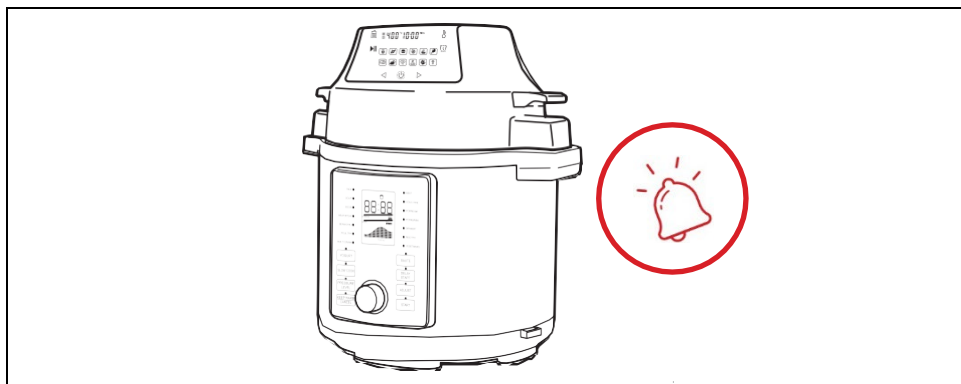
- Agitare o girare il piatto

- Utilizzare i guanti da forno per rimuovere la pentola dall'apparecchio e scuotere/girare il cibo.

- Rimettere la pentola nell'apparecchio e continuare la cottura.



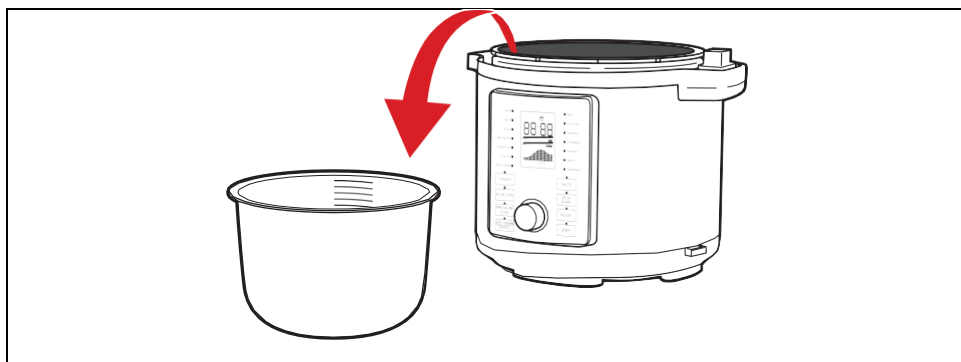
7. La cottura è terminata quando il timer raggiunge lo 0. L'apparecchio emette un suono e si spegne o mantiene il cibo caldo.



8. Utilizzare guanti da cucina per rimuovere gli accessori/la pentola e togliere il cibo.

COMMENTO: Accertarsi di collocare l'accessorio/riscaldatore su una superficie stabile, lontano da oggetti infiammabili.

Al termine della cottura, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica. Non spostare o riporre l'apparecchio finché non si è raffreddato completamente.



Consigli di cucina

- Usare sempre guanti da cucina per spostare accessori potenzialmente caldi.
- Non riempire eccessivamente gli accessori o l'apparecchio.
- Non introdurre alimenti nell'apparecchio durante il preriscaldamento.
- Gli ingredienti più piccoli richiedono un tempo di cottura leggermente inferiore rispetto a quelli più grandi.
- Scuotere o girare gli alimenti durante la cottura può aiutare a prevenire una cottura non uniforme.
- Impostare il timer a metà del tempo di cottura, in modo che l'apparecchio indichi quando è il momento di scuotere o girare il cibo.
- Non far bollire o bruciare gli alimenti.
- Non mangiare cibo bruciato. Rimuovere tutti i residui di cibo bruciato.
- È possibile utilizzare una piccola quantità di olio per aggiungere croccantezza, ma non eccedere.
- L'impasto finito richiede meno tempo di cottura rispetto a quello fatto in casa.

Consigli per la pulizia e la conservazione

- Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per 30 minuti prima di smontarlo o pulirlo.
- Pulire l'apparecchio, le parti rimovibili e gli accessori dopo ogni utilizzo.
- Pulire l'esterno e l'interno dell'apparecchio con un panno morbido e acqua calda.
- Pulire gli accessori con acqua calda, un detergente delicato e una spugna o un panno non abrasivo. Se necessario, immergere le parti in acqua calda.
- Solo gli accessori e la pentola interna sono lavabili in lavastoviglie. Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare detergenti forti e corrosivi per pulire l'apparecchio.
- Non pulire l'apparecchio con utensili metallici o detergenti abrasivi.
- Una volta che le parti sono completamente asciutte, rimontare e conservare l'apparecchio in un luogo fresco e asciutto.

Tensione nominale	220 - 240 V
Frequenza nominale	50 Hz
Prestazioni della friggitrice ad aria calda	1500 W

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Apparecchio non funzionante	L'apparecchio non è collegato correttamente	Collegare la spina a una presa con messa a terra
	Timer non impostato	Impostare il timer
	Il coperchio non è chiuso	Chiudere completamente il coperchio
Gli ingredienti fritti non sono pronti	Troppi ingredienti	Mettere i lotti più piccoli nell'accessorio/pentola
	Temperatura troppo bassa, tempo di cottura troppo breve	Aumentare la temperatura, aumentare il tempo di cottura
Gli ingredienti sono fritti in modo non uniforme	Il lotto di ingredienti è troppo grande e gli ingredienti sono sovrapposti.	Togliere alcuni ingredienti o scuotere/girare il piatto a metà cottura.
	Gli ingredienti non sono freschi o non sono stati preparati correttamente	Assicuratevi di utilizzare ingredienti freschi e di prepararli correttamente per la frittura

		(aggiungete olio, ecc.).
Il cibo fritto non è croccante	Alcuni ingredienti sono più indicati per l'uso nella friggitrice ad aria calda	Utilizzare ingredienti freschi o snack pronti (prodotti semilavorati)
	È necessario un po' di olio	Spennellare leggermente gli ingredienti con un po' di olio
	Gli ingredienti sono umidi	Asciugare gli ingredienti prima della cottura
Fumo bianco proveniente dall'apparecchio	Il cibo nella friggitrice è unto	Una piccola quantità di fumo bianco è normale, pulire il cibo per rimuovere l'olio in eccesso.
	Gli accessori contengono ancora residui di grasso dovuti all'uso precedente	Pulire correttamente gli accessori



Smaltimento: Il simbolo del contenitore barrato sul prodotto, nella documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio significa che nei Paesi dell'UE tutte le apparecchiature elettriche ed elettroniche, le batterie e gli accumulatori devono essere smaltiti separatamente al termine della loro vita utile come rifiuti differenziati. Non smaltire questi prodotti nei rifiuti urbani non differenziati.



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Abacus Electric, s.r.o. dichiara che il prodotto SALENTE Ario soddisfa i requisiti delle norme e dei regolamenti pertinenti per il tipo di apparecchiatura. Soddisfa la Direttiva sulla notifica delle sostanze pericolose (PED) 2014/68/UE

Il testo completo della Dichiarazione di conformità è disponibile all'indirizzo <http://ftp.salente.cz/ce/>.

Importatore:

Abacus Electric, s.r.o.

Planá 2, 370 01, Repubblica Ceca

Produttore / Produttore / Produttore / Gyártó

Produttore:

Naxya Limited

No.5, 17/F, Strand 50, 50 Bonham Strand, Sheung Wan, Hong Kong

Made in China

Copyright © Abacus Electric, s.r.o.

www.salente.eu

Tutti i diritti riservati.

Il design del prodotto e le specifiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso.