



## **NOTIFICARE IMPORTANTĂ!**

**ÎNAINTE DE UTILIZARE, preîncălzi i aparatul fără alimente timp de 10 minute.**



**Nu așeza i recipientul de fixare pe perna de încălzire**



**Folosi i recipientul pentru garnituri numai cu vasul interior.**

## Cuprins

<b>INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE - SECȚIUNEA ARAGAZ SUB PRESIUNE .....</b>	<b>4</b>
MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE.....	4
DESPRE OALA DE PRESIUNE .....	7
IDENTIFICAREA PIESELOR .....	10
MODUL DE UTILIZARE A PANOULUI DE CONTROL .....	12
ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE .....	17
INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE.....	19
INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE.....	20
CARACTERISTICI DE SIGURANȚĂ.....	30
CURĂȚAREA OALEI SUB PRESIUNE.....	32
REZOLVAREA PROBLEMELOR .....	33
<b>INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE - SECȚIUNEA APARAT DE PRĂJIT CU AER CALD</b>	<b>40</b>
AVERTISMENT .....	40
SCHEMA PRINCIPALĂ.....	43
PREGĂTIRE .....	48
GĂTITURĂ.....	50

# INSTRUC IUNI DE UTILIZARE - SEC IUNEA ARAGAZ SUB PRESIUNE

## MĂSURI DE SIGURAN ȚĂ IMPORTANTE

Trebuie respectate întotdeauna măsurile de siguran ță de bază atunci când se utilizează oale sub presiune:

1. Citi i toate instruc iunile înainte de utilizare.
2. Nu lăsa i aparatul nesupravegheat în timpul func ionării.
3. Nu atinge i suprafe ele fierbin i. Folosi i mânere sau protec ii pentru oale.
4. Fi i foarte aten i atunci când oala sub presiune este folosită în preajma copiilor.
5. NU permite i în niciun caz copiilor să manipuleze aparatul.
6. Nu așeza i oala sub presiune într-un cuptor încălzit.
7. Trebuie să se acorde o aten ie deosebită atunci când se manipulează o oală sub presiune care con ine lichide fierbin i.
8. Nu folosi i oala sub presiune în alt scop decât cel pentru care a fost proiectată.
9. Nu scufunda i niciodată produsul în apă sau în alte lichide.
10. Acest aparat gătește sub presiune. O utilizare necorespunzătoare poate duce la răni prin scaldare.
11. Verifica i ca aparatul să fie sigilat corespunzător înainte de utilizare.
12. Nu umple i aparatul peste 2/3 din capacitatea sa. Atunci când găti i alimente al căror volum crește în timpul gătitului, cum ar fi orezul sau legumele, nu umple i aparatul mai mult de 1/2 plin. Umplerea excesivă poate crește riscul de înfundare a orificiului de aerisire, ducând la o presiune excesivă în aparat. Nerespectarea acestei proceduri poate duce la vătămări corporale și/sau la deteriorarea aparatului.
13. Fi i aten i la faptul că unele alimente, cum ar fi compotul de mere, afinele, crupii, fulgii de ovăz sau alte cereale, mazărea, tăi eii, macaroanele, rubarba sau spaghetetele, pot să facă spumă și să se crape, înfundând astfel dispozitivul de

eliberare a presiunii (ventilatorul). Aceste alimente nu trebuie gătitе în oala sub presiune sau numai sub supraveghere.

14. Când găti i sub presiune, ave i întotdeauna mult lichid în oală.

15. Înainte de utilizare, verifica i întotdeauna dacă dispozitivul de decompresiune nu este blocat.

16. Nu deschide i oala sub presiune până când nu se răcește și nu se eliberează toată presiunea internă. Dacă mânerul este greu de eliberat, înseamnă că oala este încă sub presiune - nu o for a i să se deschidă. Orice presiune în oală poate fi periculoasă. Consulta i instruc iunile de func ionare.

17. Nu folosi i această oală sub presiune pentru prăjirea cu ulei, ci doar pentru prăjirea în ulei.

18. NU expune i produsul la materiale inflamabile și NU îl utiliza i într-un mediu umed.

19. NU deteriora i cauciucul de etanșare și NU îl înlocui i cu altceva decât cauciucul de schimb proiectat pentru acest aparat.

20. NU manipula i inelul de o el din capac (2) cu instrumente sau for e externe. Dacă inelul de o el este deteriorat, opri i imediat utilizarea aparatului și înlocui i capacul.

21. Cură a i filtrul (17) în mod regulat pentru a vă păstra oala curată.

22. Nu încărca i NICIODATĂ supapa de suprapresiune (3) cu nimic și nu o înlocui i cu nimic care nu este destinat utilizării cu acest aparat.

23. Suprafa a de contact a vasului interior (6) și a încălzitorului electronic (14) trebuie să fie întotdeauna curată. NU folosi i vasul de interior cu alte surse de căldură. NU înlocui i vasul interior cu un alt vas care nu este recomandat de producător.

24. Alimentele nu trebuie inute la cald mai mult de 4 ore pentru a-și păstra prospe imea. Oala sub presiune nu trebuie folosită continuu mai mult de 6 ore - cu excep ia cazului în care este indicat altfel în program - de exemplu, programul pentru iaurt. Dacă nu sunt respectate măsurile de siguran ă, se pot produce vătămări grave și/sau daune.

25. Dacă se degajă abur în jurul capacului (2) în timpul gătitului, scoate i imediat

aparatul din priză, lăsa i-l să se răcească, scoate i con inutul și returna i-l producătorului pentru înlocuire sau repara ie. Dispozitivul de decompresiune a fost activat. Aceasta este o măsură de siguran ă pentru a avertiza utilizatorul că dispozitivul de reducere a presiunii nu func ionează corect.

26. În cazul în care oala sub presiune se defectează în orice mod în timpul gătitului, nu mai utiliza i aparatul și returna i-l producătorului pentru înlocuire sau reparare.

27. Nu lăsa i cablul să atârne pe marginea unei mese sau a unui blat și nu atinge i suprafe e fierbin i.

28. Scoate i aparatul din priză înainte de cură are și atunci când nu este utilizat. Lăsa i să se răcească înainte de a monta sau demonta piesele.

29. Nu utiliza i acest aparat cu un cablu sau o priză deteriorată sau cu o defec iune sau deteriorare de orice fel. Contacta i un tehnician calificat pentru inspec ie, repara ii sau reglaje electrice sau mecanice. NU REUTILIZA I produsul și nu înlocui i piesele cu piese care nu sunt destinate acestui aparat.

30. Conecta i mai întâi fișa la aparat, apoi conecta i cablul la priza de perete. Pentru a deconecta aparatul, opri i toate comenzile și apoi scoate i ștecherul din priza de perete.

31. Nu utiliza i aparatul în aer liber, unde există riscul ca acesta să se ude.

32. Nu așeza i aparatul pe sau lângă o plită electrică sau cu gaz fierbinte sau într-un cuptor încălzit.

33. Orice altă opera iune decât cea normală descrisă în manual trebuie efectuată de un reprezentant autorizat al service-ului.

34. Utilizarea accesoriilor nerecomandate de către producătorul aparatului poate provoca răniri.

## **RESPECTA I ACESTE INSTRUC IUNI DE UTILIZARE**

**INSTRUC IUNI DE ÎMPĂMÂNTARE:** Acest aparat trebuie să fie legat la pământ. Ștecherul trebuie să fie conectat la o priză care este instalată și împământată corespunzător.

**Avertisment:** Utilizarea necorespunzătoare a unui cablu împământat poate duce la șocuri electrice. Consultați un electrician calificat dacă este necesar. Nu încercați să anulați acest dispozitiv de siguranță prin modificarea fișei.

Este disponibil un cablu de alimentare scurt pentru a reduce pericolul de a vă încurca sau de a vă împiedica cu un cablu mai lung. În cazul în care este necesar să se utilizeze un prelungitor, acesta trebuie poziționat astfel încât să nu se extindă peste tejghea sau masa de lucru, unde copiii ar putea să se tragă de el sau să se împiedice.

Utilizați numai un cablu prelungitor cu o secțiune transversală suficientă, aprobat pentru zona de utilizare.

Valoarea marcată a prelungitorului trebuie să fie egală sau mai mare decât cea a acestui aparat. Puterea electrică este indicată pe partea inferioară a acestui aparat

## **DESPRE OALA DE PRESIUNE**

Această oală sub presiune folosește o tehnologie avansată, astfel încât tu și familia ta să vă puteți bucura de beneficiile unei gătiri mai bune, mai rapide și mai sănătoase. Oala sub presiune sigilează ingredientele în aburi și gătește mai repede și mai fierbinte, păstrând în același timp nutrienții importanți pentru mese mai sănătoase. Gătirea rapidă cu puțină apă economisește resurse naturale importante și energie! Aceasta este cea mai simplă oală sub presiune de pe piață. Poate părea un aparat complicat, dar fiți siguri că această oală sub presiune este ușor de folosit, pregătește mesele rapid și ușor și vă economisește bani în general! Vă rugăm să acceptați mulțumirile noastre pentru achiziționarea oalei noastre sub presiune și să vă bucurați de gătit!

**AVERTISMENT DE SIGURANȚĂ:** Dacă produsul nu este utilizat în conformitate cu instrucțiunile, există riscul de incendiu, electrocutare sau vătămare corporală. Protecția împotriva șocurilor electrice este asigurată numai dacă cablul principal

de alimentare este conectat la o priză de curent de 220 - 240 V |50 Hz cu împământare corespunzătoare.

- Acest produs trebuie utilizat numai într-un mediu INTERIOR SECO și NU este destinat utilizării comerciale.

- Toate piesele și accesoriile acestui aparat trebuie să fie utilizate în mod corespunzător, conform instrucțiunilor. Toate piesele și accesoriile trebuie să fie originale, așa cum au fost furnizate de producător. Toate celelalte piese sau accesorii care nu sunt destinate acestui aparat sunt strict interzise.

- Nu se recomandă utilizarea unui prelungitor, a unui adaptor de alimentare sau a altor dispozitive electrice.



## **INDICATOR DE EROARE CU LED:**

Dacă pe afișajul oalei sub presiune apare oricare dintre codurile de eroare de mai jos, deconectați cablul de alimentare și reconectați-l după 10 minute. În cazul în care codul de eroare rămâne afișat, contactați producătorul și solicitați o piesă de schimb.

<b>Cod de eroare</b>	<b>Probleme/Cauze</b>	<b>Soluție</b>
E1	Circuitul senzorului deschis	Contactați serviciul de asistență pentru clienți
E2	Scurtcircuit al senzorului	Contactați serviciul de asistență pentru clienți
E3	Supraîncălzire	Opriti/porniți aparatul și, dacă acesta afișează în continuare o eroare, contactați serviciul de asistență clienți
EY	Eșecul comutatorului de semnal	Contactați serviciul de asistență pentru clienți
P0t	Lipsește oala interioară	Introduceți vasul interior
Lid	Capac lipsă	Închideți vasul cu capacul

# IDENTIFICAREA PIESELOR

1. Mâner

2. Capacul

3. Supapă de limitare a presiunii

4. Supapă de siguranță (vedere externă)

5. Supapă de siguranță (vedere interioară)

6. Oală interioară

7. Oală exterioară

8. Mânere ale corpului principal al vasului

9. Inel superior

10. Panou de control

11. Cablu de alimentare

12. Vas de condensare

13. Corpul principal al vasului

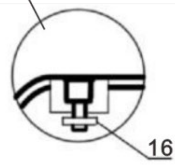
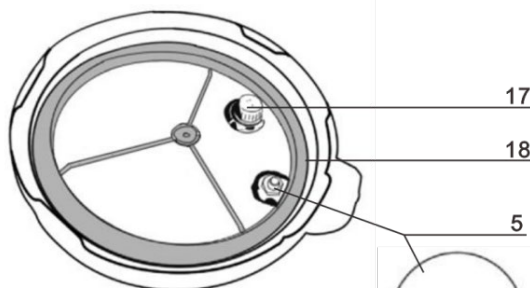
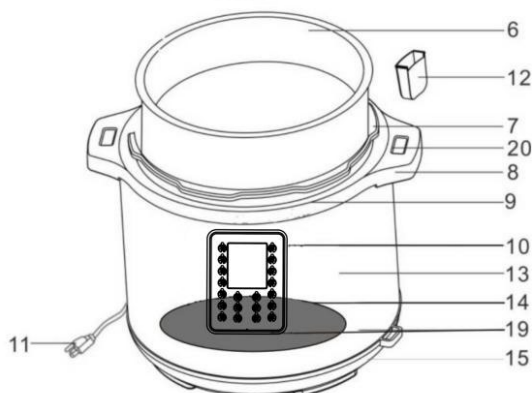
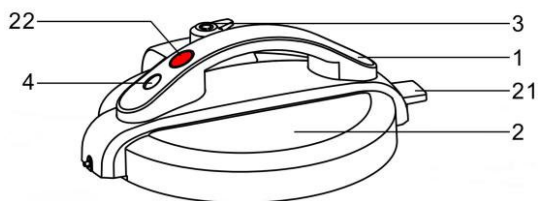
14. Placă de încălzire

15. Inel inferior

16. Inel de etanșare pentru supapa de siguranță

17. Filtru

18. Inel de etanșare din cauciuc



19. Senzor
20. Suportul capacului (încuietoarea capacului)  
pe ambele mâner laterale)
21. Suport pentru suportul capacului
22. Buton pentru eliberarea capacului
23. Coș din o el inoxidabil
24. Capace din sticlă călită
25. Cupa de măsurare
26. Linguri
27. Stand
28. Coș de prăjire / suport de abur
29. Suport de coacere

## MEMBRIE



23



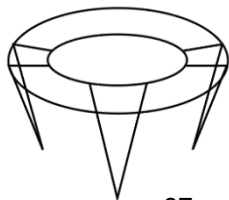
24



25



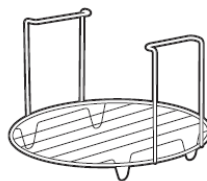
26



27

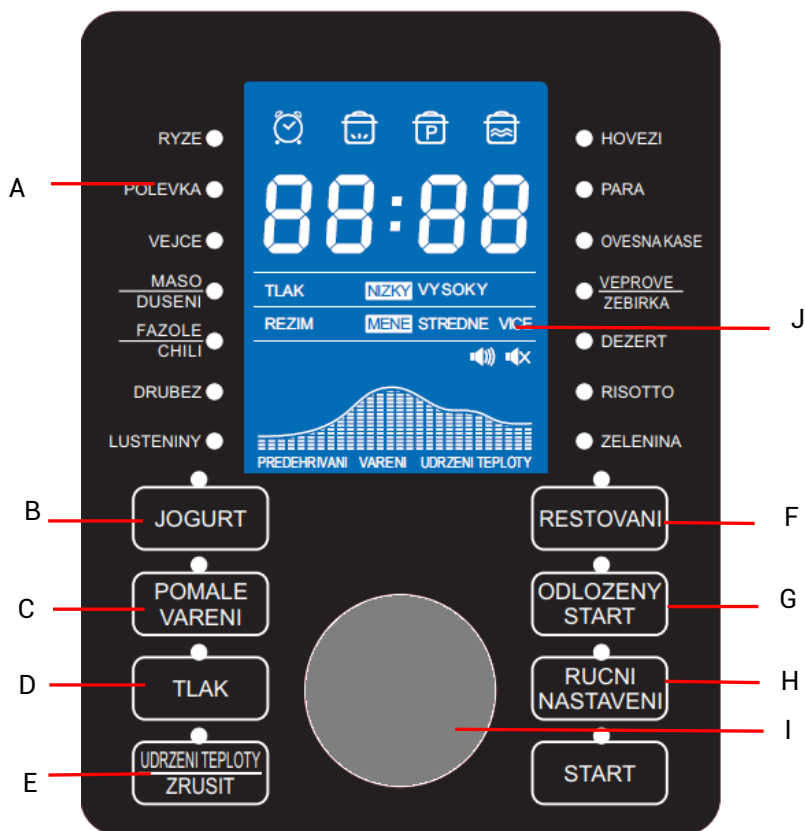


28



29

## MODUL DE UTILIZARE A PANOULUI DE CONTROL



**UN MENIU DE FELURI DE MÂNCARE:** Folosi i butonul de control pentru a selecta func ia Food Menu (Meniu de alimente), apăsa i butonul START pentru a începe ciclul de gătit.

**IAURT CU FUNC IE B:** Acesta constă în două etape - pasteurizare și cultivare. Mai multe la pagina 22

**BUTONUL DE GĂTIRE LENTĂ C:** Apăsa i acest buton pentru a selecta programul Slow Cooker. Mai multe la pagina 23

**PRESIUNE PE BUTONUL D:** Acest buton este utilizat pentru a selecta nivelul

presiunii de gătit, Low Pressure (Presiune scăzută) sau High Pressure (Presiune ridicată).

**BUTONUL E PENTRU MEN INEREA/ANULAREA TEMPERATURII:** Acest buton este utilizat pentru a menține temperatura în oala sub presiune. După gătit, oala sub presiune trece automat la modul de menținere a temperaturii. Apăsarea acestui buton anulează, de asemenea, orice funcție.

**BUTONUL F PENTRU REÎNCĂLZIRE:** Apăsarea acestui buton pentru a selecta programul Restart. Mai multe la pagina 21

**BUTONUL G PENTRU PORNIRE ÎNTÂRZIATĂ:** Gătire cu începere întârziată în intervale de 30 de minute; apăsați pentru a mări timpul de întârziere. Mai multe la pagina 23

**SETAREA MÂINII H:** Apăsarea acestui buton pentru a regla cantitatea de ingrediente; comutați între modurile Less, Medium și More. **COMENTARIU:** Timpul de gătit depinde de cantitatea de ingrediente. Utilizați butonul pentru a seta timpul de gătit.

**BUTONUL DE CONTROL I:** Rotiți pentru a seta preferințele de gătit sau pentru a ajusta timpul de gătit. Apăsarea acestui buton pentru a seta ora presetatului selectat

## **J-LCD DISPLEJ**

Afișajul LCD utilizează pictograme, cuvinte și cifre pentru a indica ora, nivelurile de presiune, modurile, progresul gătitului și mesajele.

1) Pictograma de pornire întârziată 2) Pictograma de preîncălzire 3) Pictograma de presurizare 4) Pictograma de men inere a temperaturii

Afișarea orei și a mesajelor  
 Indicator de nivel de presiune  
 Indicator de mod  
 Indicator de progres

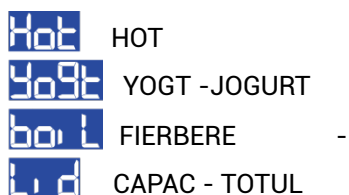


**Indicator de sunet:** arată dacă sunetul este activat sau dezactivat, Alerțele de siguranță sunt întotdeauna activate. Când totul este oprit și 00 00 este aprins:

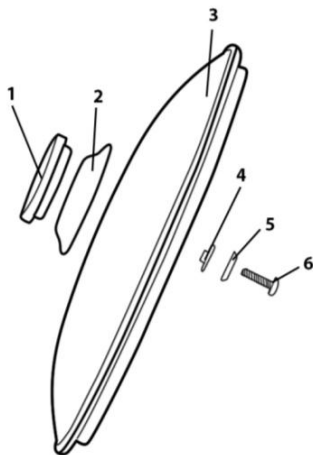
**Oprirea sunetului:** Apăsă i butonul KEEP HEAT/CANCEL timp de cel pu in 3 secunde până când pictograma se schimbă în pictograma

**Pornirea sunetului:** Apăsă i butonul KEEP HEAT/CANCEL timp de cel pu in 3 secunde până când pictograma se schimbă în pictograma

**Mesaje comune**



## ASAMBLAREA CAPACULUI DE STICLĂ



Oala dvs. sub presiune este echipată cu un capac din sticlă călită care poate fi utilizat cu funcțiile SLOW COOK (GĂTIRE LENTĂ) și HEAT CONSERVATION (CONSERVAREA CALORII). Nu folosiți acest capac de sticlă cu alte funcții ale acestei oale sub presiune.

Instalarea butonului pe capacul de sticlă va necesita o șurubelniță (nu este inclusă).

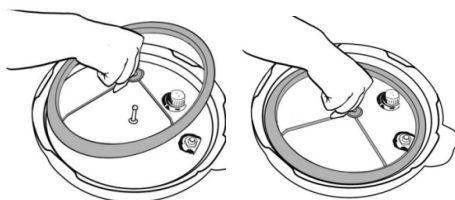
Folosind schema din stânga, asamblați butonul de pe capacul de sticlă.

1. Mâner
2. Baza mânerului
3. Corpul capacului din sticlă
4. Garnitură de silicon
5. Sigilii
6. Șroub M4

## INSTALAREA INELULUI DE ETANȘARE DIN CAUCIUC

Asigurați-vă întotdeauna că inelul de etanșare din cauciuc (18) este bine fixat pe inelul metalic în formă de Y din interiorul capacului (2). Asigurați-vă că canelura din inelul de etanșare din cauciuc (18) se potrivește cu marginea exterioară a inelului în formă de Y pe toată circumferința.

Introduceți apoi inelul în Y și inelul de etanșare din cauciuc (18) înapoi în capac (2), asigurându-vă că orificiul din centrul secțiunii transversale a inelului în Y



Imagini 1-2

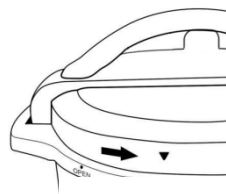


Figura 3

este aliniat cu știftul metalic din centrul capacului (2). Împinge i ferm în jos până când inelul Y este fixat pe capac (2) (figurile 1-2).

### **SEMNELE DE PE CAPACUL OALEI SUB PRESIUNE**

Fi i aten i la semnele "LOCK OPEN" și "LOCK CLOSED" de pe marginea corpului oalei sub presiune (13) și " " de pe marginea capacului (2). Pentru a închide și fixa corect capacul oalei sub presiune (2), alinia i întotdeauna semnele "CLOSE" de pe inelul superior (9)

și "▼" pe marginea capacului (2) (figura 3).

### **INSTALAREA VASULUI DE CONDENSARE**

Recipientul de condensare este o bucată de plastic transparent care se potrivește în partea din spate a oalei sub presiune, așa cum se arată în figura 4. Așeza i recipientul de condensare în partea din spate a aparatului până când acesta se fixează în pozi ie; aceasta este partea 12 din diagrama de la pagina 8.

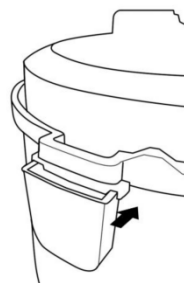


Figura 4

### **AVERTISMENT CU PRIVIRE LA SUPAPA DE SUPRAPRESIUNE**

**AVERTISMENT:** Evita i vătămările grave. Folosi i întotdeauna un clește sau o unealtă lungă de bucătărie pentru a regla supapa în pozi ia "VENTILARE" (figura 5).

**ATEN IE LA ABURUL FIERBINTE: INE I-VĂ MÂINILE ȘI FA A LA DISTAN ȚĂ DE SUPAPA DE SUPRAPRESIUNE ATUNCI CÂND O REGLA I ÎN POZI IA "AERISIRE".**



Figura 5

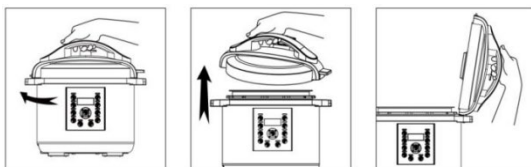


# ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Îndepărtați materialele de ambalare, cum ar fi cartonul, plasticul sau polistirenul, și eliminați-le în mod corespunzător.
2. Curățați toate piesele cu o cârpă moale și umedă sau cu un burete și uscați-le bine.
3. Spălați bine vasul de gătit în mașina de spălat vase sau cu apă caldă și săpun. Se clătește, se șterge sau se lasă să se usuce și se pune într-o oală sub presiune.

## ASAMBLAREA CAPACULUI:

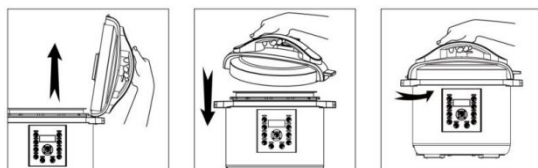
**1. Cum se deschide capacul:** ineți ferm mânerul (1) și apăsați butonul roșu pentru a elibera capacul (2), rotiți capacul (2) în sensul acelor de ceasornic până când se eliberează și ridicați capacul (2) în poziție verticală, apoi ridicați-l și scoateți-l (figura 8).



Figuri 6-8

**Observație:** La unitățile noi, sigiliul capacului (2) poate fi puțin mai gros decât în mod normal și, prin urmare, capacul poate fi dificil de eliberat. După ce capacul (2) a fost deschis și închis de mai multe ori, sigiliul se va slăbi.

**2. Cum se închide capacul:** Verificați inelul de etanșare din cauciuc (18) din interiorul capacului (2) și asigurați-vă că este așezat corect pe capac pe toată circumferința.



Figurile 9-11

(Atenție: Dacă inelul de etanșare din cauciuc este deteriorat, nu folosiți oala sub presiune. Contactați serviciul clienți și solicitați repararea sau înlocuirea acestuia).

Pentru a bloca capacul (2), îndepărtați resturile de alimente de pe marginea inelului superior (9) al vasului pentru a asigura o etanșare corespunzătoare. Scoateți capacul (2) de pe suportul capacului (20) (figura 9), ineți mânerul (1) și așezați capacul în jos, în poziție deschisă (figura 10). Rotiți în sens invers acelor de ceasornic până când ajungeți la poziția de capac închis (figura 11). (Se va auzi un sunet de blocare).

**Observație:** Pentru a asigura închiderea corectă a capacului (2), aliniați marcajele LOCK OPEN (BLOCARE DESCHISĂ) și săgeata și LOCK CLOSED (BLOCARE ÎNCHISĂ) și săgeata de pe capac (2) și corpul principal (13).

### **TEST DE APĂ**

Pentru a verifica dacă inelul de etanșare din cauciuc (18) este montat corect pentru prima dată, vă recomandăm să citiți următoarele instrucțiuni și să umpleți vasul interior (6) cu apă până la 2/3 din capacitatea sa și să programați vasul la programul - Fasole/ Ardei iute - gătit timp de 30 de minute. Când ați terminat, turnați apa. Clătiți și ștergeți vasul interior (6). Oala sub presiune este acum gata de utilizare.

### **BLOCARE DE SIGURANȚĂ A CAPACULUI**

**Observație:** Acest aparat are încorporat un dispozitiv de siguranță care împiedică activarea tuturor funcțiilor dacă capacul (2) nu este blocat corespunzător.

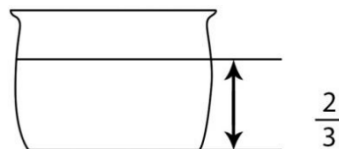
Funcția de gătit nu poate fi selectată dacă capacul (2) nu este blocat corespunzător. Afișajul va afișa "LID" și va emite un semnal sonor continuu până când capacul (2) este blocat corespunzător. Nu veți putea selecta funcția de gătit. Acest lucru previne ca aparatul să gătească fără a fixa corect capacul. Funcțiile REST și SLOW COOK vor funcționa în continuare, deoarece această funcție nu utilizează capacul (2).

# INSTRUC IUNI DE UTILIZARE

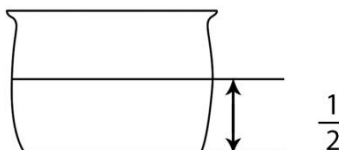
## URME PE VASUL DE GĂTIT

În interiorul vasului de gătit detașabil se află două seturi de marcaje. Pe una dintre păr i este inscrip ionat "2/3 MAX PRESSURE COOK", care indică nivelul maxim de umplere atunci când se gătește orice aliment în oala sub presiune, cu excep ia orezului. Cea de-a doua marcă este MAX RICE CUP (MAX FOR RICE) și se folosește la prepararea orezului. Atunci când găti i orez sub presiune, nu umple i niciodată oala sub presiune cu apă peste acest semn.

1. Deschide i capacul, scoate i vasul de gătit din oala sub presiune și adăuga i alimentele și lichidele.



COMENTARIU: Volumul total al alimentelor și al lichidului nu trebuie să depășească 2/3 din capacitatea vasului de gătit (figura 12). Pentru alimente precum legumele și fasolea uscată sau orezul și cerealele, volumul total nu trebuie să depășească 1/2 din capacitate



(figura 13). Umplerea excesivă poate bloca supapa de suprapresiune, ceea ce poate cauza o presiune excesivă.

Figura 12 - 13

Folosi i întotdeauna cel pu in  $\frac{1}{2}$  cană de lichid atunci când găti i sub presiune.

AVERTISMENT: Pentru a evita arsurile grave la gătitul altor alimente decât orezul, nu depăși i niciodată marcajul de GĂTIRE LA PRESIUNE MAXIMĂ de 2/3 din volumul combinat de lichid și alimente indicat în figura 12-13.

Asigura i-vă că oala interioară în care se află placa de încălzire (14) este curată și uscată înainte de a introduce oala interioară (6) în oala sub presiune și nivela i-o pentru a asigura un contact optim între oala interioară și

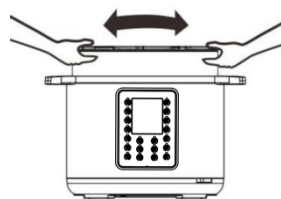


Figura 14

placa de încălzire (14) (figura 14) (Figura 14).

3. Închideți și blocați capacul.

4. Reglați supapa de suprapresiune (3) în poziția "Etanșare" și asigurați-vă că supapa de siguranță (4) coboară.

5. Atunci când setați supapa de suprapresiune (3) în poziția "Etanșare" sau "Aerisire", aliniați semnul de pe supapa de suprapresiune (3) cu săgeata de pe mâner (1), după cum se arată în figura 15.

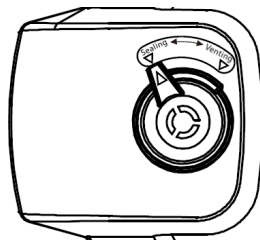


Figura 15

6. Conectați cablul de alimentare la oala sub presiune și apoi la priza de perete. Afișajul LCD va afișa 00:00 (OFF).

## INSTRUCIUNI DE UTILIZARE

Cu capacul bine fixat, cu aparatul pornit și cu afișajul LCD afișat, selectați butonul pentru funcția de gătit dorită, după cum urmează.

15 funcții de meniu sunt programate pentru oala sub presiune. Acestea sunt: terci, ciorbă/supă, pasăre, iaurt, ouă, fasole/chilli, orez, gătit sub presiune, carne/stevie, desert, gătit lent, gătit la aburi, prăjit, leguminoase și fiert. Timpii implicați sunt programați pentru o gătit rapidă și ușoară pentru porții mici de alimente mai mici de 1,4 kg. Atunci când gătiți alimente de peste 1,4 kg, utilizați funcția de setare manuală personalizată. Fiecare dintre timpii implicați este programat pentru a detecta greutatea alimentelor care se gătesc și cantitatea de lichid din interiorul vasului în timpul ciclului de gătit. Aparatul se va presuriza automat, va găti alimentele și va intra în modul de menținere a temperaturii când gătitul este complet.

MENU	Temperatura °C	INTERVALUL DE TIMP DE GĂTIRE
Terci de ovăz	165°C	1-99 MIN
Supă/spumă	165°C	1-99 MIN
Păsări de curte	165°C	1-99 MIN
Jogurt	35°C - 83°C	8-24 HODIN
Ouă	165°C	1-99 MIN
Fazole/Chilli	165°C	1-99 MIN
Orez	165°C	1-99 MIN
Gătitul sub presiune	165°C	1-99 MIN
Carne/Secare	165°C	1-99 MIN
Dezert	135°C	1-99 MIN
Gătitul lent	60°C - 95°C	0,5-9,5 HODIN
Abur	165°C	1-99 MIN
Restaurare	100°C-140°C	1-30 MIN
Leguminoase	165°C	1-99 MIN
Gătitul	165°C	1-99 MIN


## **DUPĂ SELECTAREA PROGRAMULUI DE MENIU ALIMENTAR**

1. Afișajul va afișa timpul de gătire implicit pentru selecția selectată. De exemplu, atunci când este selectat Rice (orez), afișajul va arăta 00:12.

2. Apăsăți butonul START.

Pictograma Preheat se aprinde. 

3. Pe măsură ce căldura crește, presiunea crește, iar supapa de siguranță se deschide. Cantitatea de lichid și de alte ingrediente din oala sub presiune determină durata de timp necesară pentru presurizarea oalei - în general, între 5 și 40 de minute.

4. De exemplu, atunci când găti orez, afișajul LCD va indica ON (pornit) atunci când se acumulează presiune. Când începe gătitul sub presiune, pictograma Pressure Cooker  se va aprinde. Afișajul LCD afișează 00:12 și începe numărătoarea inversă.

5. Supapa de siguranță este ridicată pentru a indica faptul că aparatul gătește sub presiune. Capacul este acum închis și nu mai poate fi deschis.

**! NU ÎNCERCA I NICIODATĂ SĂ DESCHIDE I CAPACUL ÎN TIMPUL GĂTITULUI SUB PRESIUNE !**


### **DUPĂ SELECTAREA NIVELULUI DE PRESIUNE**

Butonul PRESS este utilizat în combinație cu programele din meniul alimentar.

Presiunea de funcționare implicită este Presiune înaltă, butonul "PRESSURE" comută setarea presiunii între "Presiune înaltă" (50-60 kPa) și "Presiune joasă" (30-40 kPa) pentru funcțiile de gătit sub presiune. De exemplu, pentru Supă, selectați mai întâi Soup (Supă) și setați timpul de gătit sub presiune, indicatorul Soup (Supă) va clipi și indicatorul High Pressure (Presiune ridicată) va fi evidențiat, apăsați TLAK o dată, indicatorul Low Pressure (Presiune scăzută) se va aprinde. Presiunea de funcționare va fi ridicată dacă apăsați de două ori butonul Nivel de presiune.

Urmați pașii 3-5 din secțiunea DUPĂ SELECȚIONAREA BUTONULUI DE COPERIRE

### **FUNCȚIA DE MENINERE AUTOMATĂ A TEMPERATURII**

Când gătitul este finalizat, oala sub presiune emite un semnal sonor și intră automat în modul de menținere a temperaturii. Indicatorul de menținere a temperaturii și pictograma de menținere a temperaturii  se aprinde și pe

afișaj apare "66". După 24 de ore, aragazul se oprește automat.

**COMENTARIU:** Setarea de men inere a temperaturii nu ar trebui să fie utilizată continuu timp de mai mult de 4 ore. Calitatea și textura alimentelor vor începe să se schimbe după 1 oră, atunci când este setat pe Men inerea temperaturii. O cantitate mică de condens în inelul superior în timpul setării men inerii temperaturii este normală.

### **PENTRU A RESETA SAU ANULA**

Utilizatorul poate reseta sau anula orice funcie în orice moment, apăsând butonul de men inere a temperaturii/anulare până când pe afișaj apare 00:00 (oprit).

### **ÎNDEPĂRTAREA CAPACULUI DUPĂ GĂTITUL SUB PRESIUNE**

Când ciclul de gătit sub presiune este finalizat, aparatul trece automat la modul Men inerea temperaturii. În acest moment, puteți elibera presiunea în două moduri - eliberare naturală a presiunii sau eliberare rapidă a presiunii.

1. Relaxare naturală: După gătitul sub presiune, lăsați aparatul în modul de men inere a temperaturii. Presiunea începe să scadă - timpul de scădere a presiunii depinde de cantitatea de lichid din oală și de perioada de timp în care a fost meninută presiunea. Relaxarea naturală poate dura între 15 și 30 de minute.

În acest timp, gătitul continuă, așa că este recomandat pentru anumite bucăți de carne, supe, orez și unele deserturi. Atunci când presiunea este complet eliberată, supapa de siguranță (4) scade (figura 16) și capacul se deblochează pentru a se deschide. Capacul nu se va deschide decât dacă se eliberează toată presiunea. Nu forțați deschiderea capacului. Dacă capacul este prea strâns, lăsați presiunea să se elibereze complet înainte de a încerca să deschideți capacul.



Figura 16

Eliberare rapidă (recomandată pentru alimentele care ar trebui să fie ușor gătite

sau mediu gătite). După gătirea sub presiune, oala va emite un semnal sonor și va trece în modul de menținere a temperaturii. Apăsăți butonul de menținere a temperaturii/închidere și pe afișaj va apărea 00:00 (oprit). Folosind o mănușă de bucătărie sau o ustensilă lungă, rotiți cu grijă supapa de decomprimare (3) în poziția "Aerisire" pentru a elibera presiunea până când supapa de siguranță (4) scade.

**COMENTARIU:** Supapa de limitare a presiunii nu poate fi setată în poziția "Aerisire" imediat după ce ați gătit dacă utilizați funcții precum terci sau supă. Este IMPORTANT ca supapa de siguranță (5) să cadă înainte de a încerca să deschideți capacul (figura 14).

**ATENȚIE LA ABURUL FIERBINTE - RISC DE ARSURĂ: UTILIZAȚI CLEȘTI SAU UNELTE LUNGI PENTRU A ROTI SUPAPA. ÎNȚEȚI MÂINILE ȘI FAȚA LA DISTANȚĂ DE SUPAPA DE SUPRAPRESIUNE (3)**

### **CUM SE UTILIZEAZĂ FUNCȚIA DE REPOZNIRE**

Această setare permite gătirea la temperatură ridicată, fără capac, înainte de gătirea sub presiune. Înainte de a găti sub presiune, majoritatea mâncărilor vor beneficia de prăjire, deoarece vor căpăta o culoare aurie și un gust mai bogat și mai succulent. Pentru a prăji carnea sau legumele înainte de a le găti sub presiune:

1. Îndepărtați capacul (2) de pe aparat.
2. Adăugați ulei sau unt conform rețetei.
3. Apăsăți butonul RESTAURARE. Apăsăți butoanele + și - pentru a seta timpul de gătire. Nu este nevoie să apăsați niciun alt buton, după 10 secunde programul începe. Afișajul LCD va afișa ON.
4. Apăsăți butonul RESET în mod repetat pentru a selecta modul și temperatura conform tabelului.
5. După preîncălzire, afișajul LCD va indica HOT, apoi puneți alimentele în vasul interior.



6. Se amestecă sau se întoarce vasul după cum este necesar, până când se ajunge la culoarea și consistența dorite.

7. Dacă doriți să anulați funcția REST înainte ca numărătoarea inversă a temporizatorului să se încheie, apăsați butonul RESTAURARE ÎNCĂLZIRE/ANULARE.

!!! După anularea funcției REST, lăsați aparatul să se odihnească timp de 2-3 minute înainte de a începe gătitul sub presiune. Dacă aparatul nu pornește gătitul sub presiune, lăsați-l să se răcească pentru o perioadă mai lungă de timp după REST înainte de a selecta o altă funcție.

### **SETAREA TEMPERATURII ȘI A TIMPULUI PENTRU PRĂJIRE**

- Apăsați butonul RESET, afișajul va arăta MEDIUM și timpul implicit de 0:20 va clipi.
- Apăsați butonul MANUAL SETUP și schimbați modul de la MEDIUM la LESS sau MORE. Aceste moduri corespund temperaturilor din tabelul de mai jos

<b>RESTAURARE V2</b>	
Setări	Temperatura
Mai puțin	100°C
Mediu	120°C
Citește mai mult	140°C

- Setezi durata timpului pentru modul REST cu ajutorul butonului rotativ rotund
- Apăsați butonul START. Afișajul va arăta ON (Pornit).
- Pentru a anula funcția REST înainte ca numărătoarea inversă a temporizatorului să se încheie, apăsați butonul RESTORE HEAT/CANCEL.
- Pentru gătitul lent, puteți folosi un capac de sticlă.



## **CUM SE UTILIZEAZĂ FUNCIA IAURT**

Prepararea iaurtului cu o oală sub presiune este simplă și distractivă. Ai nevoie doar de lapte și de niște iaurt cu cultură activă! Procesul constă în două părți: Pasteurizarea laptelui și cultivarea iaurtului. Pentru a face iaurt, urmați pașii de mai jos:

### **PASTERIZARE**

1. Așezați vasul de oțel în bază și conectați aparatul de gătit sub presiune. Afișajul LCD va afișa 00:00 - oprit.
2. Turnați laptele în oala de oțel conform rețetei dumneavoastră.
3. Blocați capacul și deplasați supapa de suprapresiune în poziția de etanșare.
4. Selectați funcția iaurt. Apăsând butonul Manual Settings (Setări manuale) pentru a trece la meniul More (Mai multe); afișajul LCD se va aprinde cu Boil (Fierbere).
5. Apăsând butonul START
6. Când gătitul este complet, oala sub presiune va emite un semnal sonor, iar pe ecranul LCD va apărea Yogt (Iaurt).

7. Se scoate vasul de o el cu lapte, se pune pe un grătar de sârmă și se lasă să se răcească până când laptele ajunge la o temperatură de 43 °C.

## **CULTIVARE**

Amesteca i cultura activă în laptele cald, conform re etei dumneavoastră. Se readuce oala de o el la baza oalei sub presiune.

1. Închide i capacul. Supapa de limitare a presiunii poate fi setată fie în pozi ia de etanșare, fie în cea de aerisire.
2. Selecta i func ia Iaurt; apăsa i Manual Settings (Setări manuale) până când pe afișajul LCD apare CENTER (CENTRU) cu un temporizator de 8 ore. Utiliza i butonul de control pentru a seta timpul de gătire.
3. Apăsa i START și temporizatorul va apărea pe afișajul LCD (temporizatorul de Iaurt va începe și va începe numărătoarea inversă).
4. Când gătitul este finalizat, oala sub presiune va emite mai multe semnale sonore, iar pe ecranul LCD va apărea YOGT (Iaurt). Transfera i Iaurtul în recipiente și păstra i-l la frigider conform instruc iunilor re etei dumneavoastră.

## **CUM SE UTILIZEAZĂ FUNC IA DE GĂTIRE LENTĂ:**

1. Pregăti i vasul dorit și pune i-l în vasul interior (6).

2. Pentru gătitul lent, folosi i un capac de sticlă pe aparat.

COMENTARIU: Func ia de gătire lentă gătește fără presiune.

3. Selecta i func ia SLOW COOK (GĂTITURĂ LENTĂ), iar pe afișaj va apărea ora implicită a Slow Cooker (06:00). Apăsa i butoanele + și - pentru a regla timpul de gătire.

COMENTARIU: Timpul maxim permis pentru modul SLOW COOK este de 9,5 ore.

4. Apăsa i butonul SLOW COOK (GĂTIRE LENTĂ) în mod repetat pentru a selecta modul și temperatura conform tabelului

5. După 10 secunde, oala sub presiune emite trei semnale sonore și afișajul LCD arată ON, indicând că oala sub presiune se preîncălzește.

6. Poate dura între 5 și 20 de minute pentru ca aparatul să atingă temperatura necesară înainte de începerea numărătorii inverse.

7. Când gătitul este finalizat, oala sub presiune emite un semnal sonor și intră automat în modul HEAT SAVE (economisire a căldurii). Afișajul va afișa 0000 în timpul modului de CONSERVARE a căldurii.

8. Pictograma CONSERVARE TERMICĂ se va aprinde, apăsați butonul CONSERVARE TERICĂ/ANULARE pentru a încheia opera iunea.

### **SETĂRI DE TEMPERATURĂ ȘI TIMP PENTRU GĂTIT LENT**

- Selectați func ia SLOW COOK (GĂTITURĂ LENTĂ), afișajul va arăta modul MEDIUM (MEDIU) și ora implicită a modului 06:00
- Apăsați butonul MANUAL SETUP și schimbați modul de la MEDIUM la LESS sau MORE. Aceste moduri corespund temperaturilor din tabelul de mai jos

<b>GĂTIT LENT V2</b>	
Setări	Temperatura
Mai pu in	60°C
Mediu	70°C
Citește mai mult	80-95°C

- Reglați durata de timp a modului SLOW COOK (GĂTIRE LENTĂ) cu ajutorul butonului rotativ rotund. Timpul maxim permis în modul Slow Cook este de 9,5 ore.
- Apăsați butonul START. Afișajul va arăta ON
- Pentru a anula func ia SLOW COOK (GĂTITURĂ LENTĂ) înainte ca cronometrul să termine numărătoarea inversă, apăsați butonul CONTINUE HEAT/CANCEL (CONTINUARE ÎNCĂLZIRE/ANULARE).
- Când gătitul este finalizat, oala sub presiune emite un semnal sonor și intră automat în modul HEAT SAVE (economisire a căldurii). Afișajul va afișa 66 în timp ce se află în modul HEAT CONSERVATION (Conservarea căldurii). Pictograma HEAT CONSERVATION (Conservarea căldurii) se va aprinde. Pentru a încheia opera iunea, apăsați butonul KEEP HEAT / CANCEL

(Men inerea încălzirii / Anulare)

- Pentru gătitul lent, puteți folosi un capac de sticlă.
- Funcția de gătit lentă este fără presiune


**ATENȚIE! Atunci când scoateți capacul de sticlă, nu vă puneți niciodată fața sau mâinile direct deasupra oalei sub presiune, aburul care se scurge poate provoca arsuri grave.**

### **CUM SE UTILIZEAZĂ FUNCȚIA DE PORNIRE ÎNTÂRZIATĂ**

Dacă doriți să vă programați oala sub presiune pentru a găti automat mai târziu alimentele pregătite, puteți să o programați să amâne gătitul cu până la 24 de ore.

**ATENȚIE:** Nu se recomandă utilizarea funcției DELAY START pentru a găti alimente care se pot strica. Lăsarea alimentelor crude în oala sub presiune pentru perioade lungi de timp înainte de a fi gătite poate duce la deteriorarea alimentelor. Gătiți alimente care pot fi lăsate la temperatura camerei, cum ar fi orezul, fasolea, cerealele sau alte alimente care nu se vor strica.

Această setare este utilizată în combinație cu funcțiile Meniu alimente și Setări manuale.

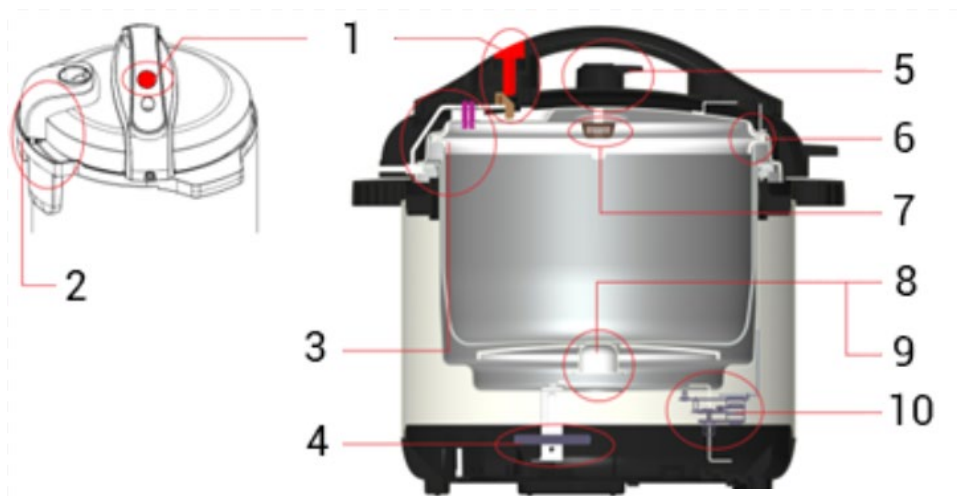
1. Pregătiți vasul dorit și puneți-l în vasul de gătit.
2. Așezați capacul (2) pe aparat și rotiți-l în sens antiorar pentru a-l bloca.
3. Asigurați-vă că supapa de suprapresiune este în poziția "etanșare".
4. Conectați cablul de alimentare la o priză de 220-240 V.
5. Afișajul LCD va afișa 00 00 (OFF).
6. Apăsând butonul Delayed Start (Pornire amânată), pictograma Delayed Start (Pornire amânată)  ...se va aprinde lumina. Afișajul LCD va afișa 00:30, ceea ce echivalează cu 30 de minute de întârziere. Apăsând butonul Delay Start (Pornire cu întârziere) pentru a seta timpul de întârziere în trepte de o jumătate de oră și apoi apăsând butonul pentru a crește rapid valoarea. Perioada maximă de amânare este de 24 de ore. (Timpul afișat pe ecranul LCD arată cât timp trebuie să așteptați aparatul înainte de a începe procesul de gătit).
7. De exemplu: Dacă doriți să programați aparatul de gătit sub presiune să pornească automat peste 3 ore, apăsați butonul Delay Start (Pornire întârziată)

până când pe afișaj apare 03:00).

8. După ce a fost programată ora de pornire întârziată, selectați funcția Meniuri de masă.

## CARACTERISTICI DE SIGURANĂ

Pentru a asigura fiabilitatea, în oala sub presiune sunt instalate nouă dispozitive de siguranță (figura 17).



1. Închidere de siguranță a a capacului

2. Comutator de siguranță pentru capac

3. Dispozitiv de siguranță pentru deschiderea și închiderea capacului

4. Siguranță termică

5. Supapă de limitare a presiunii

6. Dispozitiv de suprapresiune

7. Capac antiblocare

8. Control automat al temperaturii

Figura 17

9. Avertizare de temperatură ridicată

10. Echipament de control al presiunii

### **1. Dispozitiv de siguranță pentru deschiderea și închiderea capacului**

Capacul nu poate fi deschis dacă aparatul este umplut cu presiune.

### **2. Echipament de control al presiunii**

Nivelul corect de presiune este menținut automat în timpul ciclului de gătit.

### **3. Supapă de limitare a presiunii**

Supapa de limitare a presiunii eliberează automat aerul atunci când presiunea din interior depășește temperatura setată.

**COMENTARIU:** Umplerea excesivă a oalei sub presiune (a se vedea Instrucțiunile de utilizare) poate înfundă supapa de decomprimare, provocând o presiune excesivă.

### **4. Capac antiblocare**

Împiedică alimentele să blocheze supapa de suprapresiune (3).

### **5. Dispozitiv de suprapresiune**

Atunci când oala sub presiune atinge presiunea și temperatura maximă admisă, vasul de gătit va aluneca în jos până când capacul se separă de inelul de etanșare, eliberând presiunea aerului.

### **6. Termostat**

Alimentarea se oprește automat atunci când temperatura oalei sub presiune atinge o valoare prestabilită sau când oala sub presiune se încălzește fără suficient lichid în interior.

### **7. Siguranță termică**

Circuitul se deschide atunci când oala sub presiune atinge temperatura maximă.

### **8. Comutator de siguranță pentru capac**

Oala sub presiune nu va funcționa dacă capacul nu este bine fixat.

### **9. Butonul de siguranță al capacului**

Capacul nu poate fi deschis decât dacă butonul este apăsat și menținut apăsat.

## CURĂ AREA OALEI SUB PRESIUNE

1. Asigura i-vă întotdeauna că oala sub presiune este scoasă din priză, depresurizată și complet răcită înainte de demontare.
  2. Utiliza i un burete neabraziv sau o cârpă umedă pentru a cură a corpul exterior (13). Nu scufunda i NICIODATĂ corpul exterior (13) în niciun lichid și nu turna i lichid în el.
  3. Îndepărta i recipientul de condensare (12), clăti i bine și lăsa i-l să se usuce. Cură a i corpul principal interior (13) și inelul superior (9) cu un burete sau o cârpă umedă.
  4. Îndepărta i supapa de suprapresiune (3) prinzând și trăgând ferm în sus. Clăti i cu apă caldu ă și usca i.
  5. Cură a i capacul (2) cu apă caldă cu săpun, inclusiv inelul de etanșare din cauciuc (18), filtrul (17), supapa, supapa de siguran ă (4) și lăsa i să se usuce bine.
  6. Există un mic filtru metalic (17) pe partea inferioară a capacului, sub supapa de suprapresiune (3), care poate fi îndepărtat cu ușurin ă pentru a fi cură at (figura 18).
  7. Lăsa i piesele să se usuce complet înainte de reasamblare.
  8. Spăla i vasul interior (6), grila (20) și capacul din sticlă temperată (21) cu un burete neabraziv și lăsa i-le să se usuce la aer sau folosi i o cârpă.
  9. Depozita i vasul interior în interiorul oalei sub presiune. Depozita i oala sub presiune într-un loc răcoros și uscat.
  10. Nu depozita i oala sub presiune cu capacul atașat. Acest lucru reduce uzura garniturii.
  11. COMENTARIU: Orice altă ac iune trebuie efectuată de către un reprezentant de service autorizat sau de către producător sau distribuitor.
- Cum se cură ă filtrul:
- Scoate i filtrul (17) trăgând vertical și cură a i-l. Pentru a monta din nou filtrul, pune i pur și simplu filtrul (17) și împinge i-l în jos pentru a-l fixa (Figura 18).

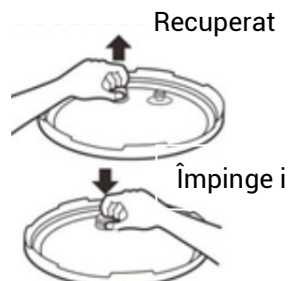


Figura 18



## REZOLVAREA PROBLEMELOR

PROBLEMĂ	SOLU IE
1. Ar trebui ca supapa de suprapresiune (3) de pe capacul (2) să fie slăbită?	Da, chiar dacă este slăbit, este sigur. Se întoarce la 360 de grade. Cu toate acestea, atunci când presiunea este crescută și supapa este setată corect în poziția "Etanșare", aceasta va semăna cu un cap care se mișcă pe un arc.
2. Când selectez programul Food Menu (de ex. SOUP), pun START, nu se întâmplă nimic. Ce s-a întâmplat?	Nu se nestalo. Asigurați-vă că supapa de suprapresiune (3) este setată în poziția de etanșare și că capacul (2) este bine blocat. După ce ați selectat programul Food Menu, dați START, lăsați aparatul să înceapă să se încălzească și să genereze presiune. Odată ce aparatul a acumulat o presiune suficientă, pe afișaj va apărea un cronometru cu numărătoare inversă care reprezintă timpul de gătit pe care îl doriți pentru butonul Meal Menu (Meniu de masă) selectat. Aparatul va începe acum să gătească alimente. Presurizarea poate dura între 5 și 40 de minute, în funcție de cantitatea și greutatea alimentelor pe care le gătiți.
3. De îndată ce am setat oala sub presiune, aceasta începe să se încălzească, dar după aproximativ 5 minute aparatul	Aparatul detectează că nu s-a adăugat suficient lichid în mâncare. Oala sub presiune are un senzor automat de protecție împotriva supraîncălzirii care trece automat aparatul în modul 00:00 - Oprit sau Meniunea temperaturii atunci când detectează că nu conține suficient lichid pentru a preveni supraîncălzirea. Asigurându-vă că toată presiunea

<p>emite trei semnale sonore și intră în modul Men in ere a temperaturii, iar mâncarea nu se gătește complet. Ce se întâmplă?</p>	<p>este eliberată, deschide i capacul și adăuga i 1/2 cană de lichid pe rând până când aparatul începe să genereze presiune și să gătească corect.</p>
	<p>Aparatul detectează scurgerile de presiune și etanșarea necorespunzătoare. Apăsa i ferm pe capac pentru a forma un sigiliu sau elibera i toată presiunea și scoate i capacul în siguran ă pentru a inspecta bine aparatul. Asigura i-vă că inelul de etanșare din cauciuc este la locul lui, că capacul este bine blocat și că supapa de pe partea superioară a capacului este în pozi ia "Sealing" (etanșare). Reseta i aparatul prin deconectarea acestuia. Aștepta i 10 secunde și reconecta i-l. Programa i din nou aparatul.</p>
	<p>Ambele solu ii de mai sus vor duce la evaporarea unei anumite cantită i de lichid, așa că este recomandat să adăuga i înapoi aceeași cantitate care s-a evaporat, altfel ve i continua să vă confrunta i cu această problemă sau oala sub presiune nu va func iona corespunzător.</p>
<p>4. În timpul presurizării, aburul este eliberat în jurul marginii capacului. Cum pot să rezolv această problemă?</p>	<p>Vă rugăm să re ine i că ieșirea aburului din supapa (3) sau din jurul capacului este normală în timpul procesului de presurizare în primele 5 minute. Dacă acest fenomen continuă mai mult de 10 minute sau dacă aburul continuă să se elibereze chiar și după ce cronometrul a început numărătoarea inversă, aceasta poate indica faptul că inelul de etanșare din cauciuc (18) nu a format o etanșare corespunzătoare atunci când capacul (2) a fost blocat. Acest lucru se poate întâmpla în cazul unită ilor noi. Încerca i să apăsa i</p>

	<p>ferm pe capac (2). Acest lucru ar trebui să permită inelului de etanșare din cauciuc (18) să se etanșeze bine și să oprească eliberarea ulterioară a aburului.</p>
	<p>Dacă acest lucru nu rezolvă problema, apăsa i butonul de CONSERVARE/CANCELARE a căldurii și urma i instruc iunile pentru a elibera toată presiunea înainte de a scoate capacul și de a verifica supapa de siguran ă roșie (4) sau inelul de etanșare din cauciuc (18). A se vedea pagina 7 pentru montarea inelului de etanșare din cauciuc (18). Șterge i-o cu o cârpă umedă pentru a o men ine curată și netedă, fără reziduuri alimentare. Re ine i că supapa de siguran ă roșie (4) este asamblată corect și poate fi trasă cu ușurin ă în sus și în jos prin apucarea inelului de etanșare a supapei de siguran ă (16). Pune i din nou capacul pe aparat și bloca i-l. Începe i din nou procesul de gătire.</p>
<p>5. În timpul presurizării, aburul se eliberează din supapa de suprapresiune (3). Cum pot să rezolv această problemă?</p>	<p>Acest lucru se poate întâmpla în timpul pornirii ini iale a ciclului de presurizare și este obișnuit. Dacă problema continuă mai mult de 10 minute, este posibil ca supapa (3) să nu fie pozi ionată corect. Pur și simplu folosi i o pereche de clești sau unelte similare și mănuși de bucătărie pentru a repozi iona ușor supapa, lovind-o ușor dintr-o parte în alta până când aceasta se etanșează corect. Dacă aburul continuă să fie eliberat, este posibil să fie nevoie să apăsa i butonul KEEP HEAT/CANCEL (Men ine căldura/anulare). Urma i instruc iunile pentru a elibera toată presiunea înainte de a deschide capacul și de a scoate supapa de suprapresiune și verifica i resortul din sârmă sub ire de la baza acesteia. Asigura i-vă că nu este îndoit sau</p>

	slăbit. Dacă aburul continuă să se scurgă, este posibil ca supapa să fie defectă și să fie necesară înlocuirea sau repararea ei.
6. În timpul presurizării, aburul este eliberat din zona supapei de siguranță (4). Cum pot să rezolv această problemă?	Acest lucru se poate întâmpla în timpul pornirii inițiale a ciclului de presurizare și este obișnuit. Dacă problema persistă mai mult de 10 minute, folosiți un clește sau unelte similare și mănuși de bucătărie pentru a poziționa cu grijă supapa în mod corespunzător. Acest lucru va ajuta la așezarea corectă a capacului și a tuturor supapelor. Presiunea va presuriza rapid supapa de siguranță și va sigila corespunzător aparatul pentru a finaliza presurizarea.
7. Mâncarea mea este gata și toată presiunea este eliberată, dar nu pot debloca și deschide capacul. Ce s-a blocat?	Apăsăți butonul de CONSERVARE/CANCELARE a căldurii și asigurați-vă că toată presiunea și aburul au fost complet eliberate. De asemenea, asigurați-vă că supapa de siguranță roșie (4) nu mai este în poziția superioară. Este posibil să fie blocat în poziția de sus, bateți ușor capacul pentru a-l coborî. Apoi rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic pentru a-l debloca. Dacă este încă blocat, deconectarea dispozitivului poate fi de ajutor.
8. Ce este piesa de plastic transparent care a venit cu oala mea sub presiune?	Este un recipient de condensare: Consultați partea (12) de la paginile 5 și 8 și conectarea recipientului de condensare la partea din spate a oalei sub presiune.
9. Am programat oala sub presiune să gătească, dar nu se	Aparatul generează încă presiune. Acest lucru poate dura între 5 și 40 de minute, în funcție de cantitatea și greutatea alimentelor din oala sub presiune.

întâmplă nimic.		
10. Aparatul NU func ionează sau NU este alimentat.	Siguran a din aparat a fost scurtcircuitată. Acest lucru se va întâmpla dacă mâncarea din vasul interior este gătită fără suficient lichid sau dacă în vas circulă prea multă electricitate. Vă rugăm să contacta i serviciul clien i pentru o politică de înlocuire.	
11. Afișajul LED afișează eroarea E4.	Deconecta i cablul de alimentare de la priza de perete. Aștepta i aproximativ 15 minute. Conecta i din nou cablul de alimentare la priza de perete. Apăsă i butonul KEEP HEAT/CANCEL de pe oala sub presiune. Pentru a începe gătitul, selecta i procesul de gătire.	
12. Mâncarea mea este arsă pe fundul vasului interior.	Nu este suficient lichid în vasul interior. Adăuga i mai mult lichid la con inutul vasului interior.	
13. Am probleme cu închiderea capacului.	Inel de etanșare montat incorect.	Reinstala i inelul de etanșare.
13. Am probleme cu închiderea capacului.	Supapa de siguran ă se află în pozi ia superioară.	Împinge i ușor supapa de siguran ă în jos.
14. Am probleme la deschiderea capacului	Presiunea nu a fost complet atenuată.  Supapa de siguran ă se află în pozi ia	Roti i ușor supapa de suprapresiune în pozi ia de DESCHIDERE și elibera i presiunea rămasă.  Împinge i ușor supapa de

	superioară.	siguran ă în jos.
15. În timpul gătitului, se eliberează mult abur din supapă.	Supapa se află în pozi ia VENTILA IE.	Muta i supapa de suprapresiune în pozi ia de etanșare.
16. Pe ecran apare E3.	Este detectată supraîncălzirea.	Apăsa i butonul KEEP HEAT/CANCEL pentru a opri gătitul. Verifica i dacă alimentele din fundul vasului interior nu sunt arse.
17. După conectarea cablului de alimentare, afișajul este gol.	Sursa de alimentare proastă sau nu există sursă de alimentare.  Siguran a electrică este arsă.	Verifica i cablul de alimentare de la oala sub presiune la priza de perete și asigura i-vă că există o conexiune bună.  Contacta i serviciul clien i pentru o politică de înlocuire.
18. Orezul este doar par ial fiert sau prea tare.	Nu s-a folosit suficientă apă.  Capacul a fost deschis prea devreme.	Ajusta i raportul orez/apă în func ie de re etă.  După ce ciclul de gătire este finalizat, lăsa i capacul pe aparat pentru încă 5 minute.

19. Orezul este moale sau apoasă.	S-a folosit prea multă apă.	Ajustați raportul orez/apă în funcție de rețetă.
-----------------------------------	-----------------------------	--

Dacă pe afișajul oalei sub presiune apare oricare dintre codurile de eroare de mai jos, **deconectați cablul de alimentare** și verificați dacă oala sub presiune este asamblată corect, dacă alimentele din oală sunt distribuite corect și uniform și dacă există suficient lichid în oală. Apoi lăsați aparatul să se răcească timp de cel puțin 10 minute, conectați-l din nou la priză și porniți-l.

# INSTRUC IUNI DE UTILIZARE - SEC IUNEA APARAT DE PRĂJIT CU AER CALD

## AVERTISMENT

- Pentru a evita deteriorarea aparatului sau vătămarea corporală, respectați toate instrucțiunile și avertismentele de siguranță.
- Nu permiteți copiilor să folosească acest aparat. Țineți aparatul în afara razei de acțiune a copiilor.
- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă și plană.
- Aparatul este destinat exclusiv utilizării casnice, în interior.
- NU utilizați acest aparat dacă aveți un stimulator cardiac, aparate auditive sau dispozitive medicale similare. Consultați un medic specialist înainte de a utiliza acest aparat.
- Opriți și scoateți aparatul din priză dacă este lăsat nesupravegheat sau înainte de a adăuga/îndepărta accesorii și de a curăța.
- Asigurați-vă că tensiunea corespunde specificațiilor.
- Pentru a preveni încurcarea sau împiedicarea, este prevăzut un scurt cablu de alimentare detașabil.
- Nu se recomandă utilizarea unui prelungitor, deoarece acesta se poate supraîncălzi și poate provoca un pericol de incendiu.
- Dacă se folosește un prelungitor, asigurați-vă că alimentarea electrică este compatibilă cu aparatul, că ștecherul este legat la pământ și că este amplasat astfel încât să nu se poată împiedica din greșeală de el.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- În cazul în care unele piese lipsesc, sunt rupte, deteriorate sau uzate, întrerupeți



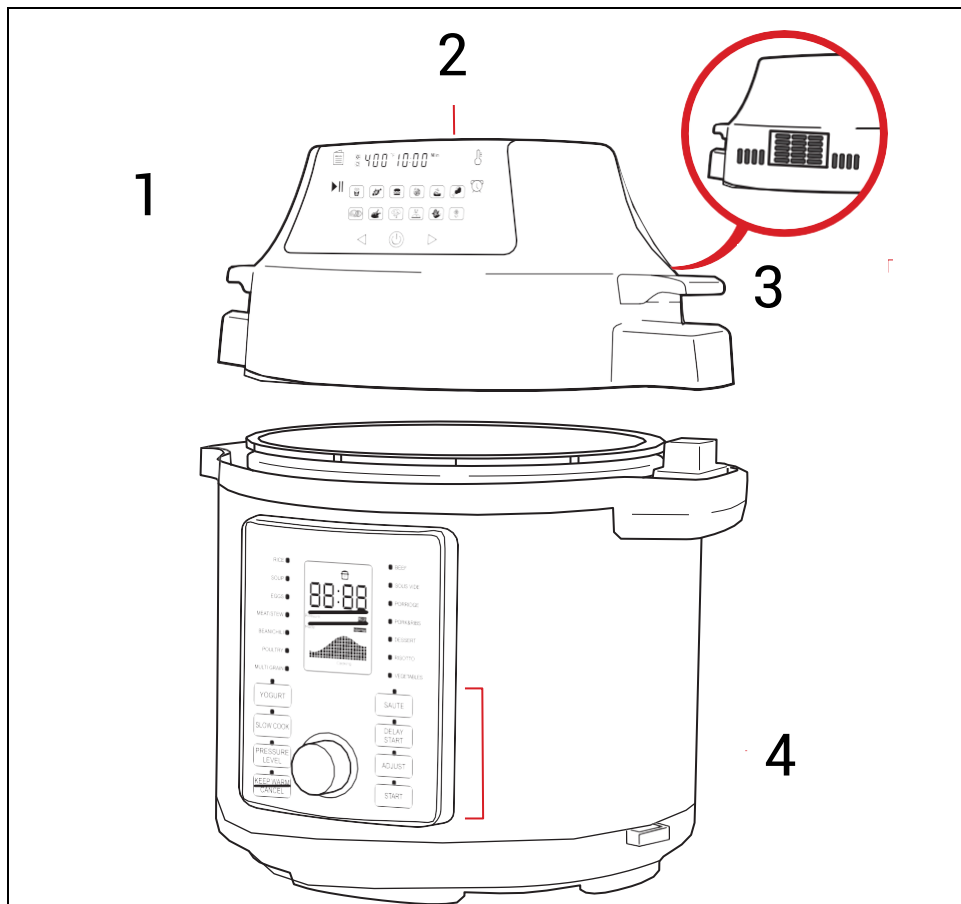
utilizarea acestui produs până la efectuarea reparațiilor și/sau instalarea pieselor de schimb de către producător.

- Nu utilizați acest aparat într-un mod care contravine instrucțiunilor producătorului, deoarece acest lucru ar putea anula garanția produsului.
- Manipularea sau manipularea necorespunzătoare poate duce la deteriorarea bunurilor sau a persoanelor.
- Asigurați-vă că aparatul este amplasat într-o zonă bine ventilată, departe de suprafețe fierbinți, de materiale inflamabile (de exemplu, perdele și fețe de masă) și de medii umede.
- Nu așezați aparatul pe suprafața plitei.
- Nu manipulați cablul de alimentare peste margini/coluri ascuțite sau suprafețe fierbinți.
- Nu trageți și nu transportați aparatul de cablul de alimentare.
- Nu așezați cablul de alimentare în apropierea gurilor de aerisire atunci când aparatul este în funcțiune.
- Nu atingeți și nu vă apropiați de orificiul de aerisire al acestui aparat atunci când acesta este în funcțiune.
- Nu blocați intrarea sau ieșirea de aer atunci când aparatul este în funcțiune.
- Nu acoperiți niciodată aparatul cu alte obiecte.
- Nu utilizați aparatul dacă ștecherul, cablul principal sau aparatul însuși este deteriorat.
- Nu expuneți fișa sau cablul la temperaturi ridicate în timpul funcționării.
- În cazul în care cablul se încinge, opriți funcționarea acestui aparat.
- Nu scufundați acest aparat în apă, nu îl clătiți sub jet de apă, nu îl stropiți cu apă și nu îl depozitați într-un mediu umed/umed (acest lucru nu se aplică accesoriilor).
- Nu turnați apă pe componentele electrice sau pe conectori.
- Nu trageți ștecherul dacă aveți mâinile ude.
- Nu mișcați și nu scuturați aparatul în timpul funcționării.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți/interiorul aparatului în timpul funcționării.
- Nu atingeți accesoriile în timpul sau imediat după gătit. Folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie pentru a muta accesoriile potențial fierbinți.

- Nu introduceți metal sau alte materiale conductoare în orificiile de aerisire, deoarece există riscul de electrocutare.
- Nu utilizați alte accesorii sau echipamente decât cele originale.
- Nu utilizați acest aparat cu un temporizator extern sau cu un sistem de telecomandă.
- Nu introduceți în aparat obiecte inflamabile, cum ar fi hârtia (hârtie de copt numai sub supraveghere) sau plasticul.
- Nu folosiți aparatul decât dacă ștecherul este conectat corect la o priză de perete.
- Nu utilizați acest produs dacă întâmpinați probleme în timpul funcționării.
- Nu împărați în priză cu alte aparate, deoarece există riscul de a deteriora priza sau de a provoca un incendiu.
- Acest aparat are o fișă polarizată (un pin mai lat decât celălalt), astfel încât fișa trebuie orientată corespunzător pentru a se potrivi cu fișa aparatului.
- Când utilizați aparatul și scoateți alimentele, aveți grijă la aburul fierbinte și la aerul care iese din aparat.
- Dacă vedeți că iese fum din aparat, scoateți imediat ștecherul din priză.
- Atunci când acest aparat nu mai este utilizat, asigurați-vă că este oprit și deconectat de la rețeaua electrică.
- Lăsați aparatul să se răcească timp de 30 de minute înainte de a-l dezasambla sau curăța.
- Protecție împotriva supraîncălzirii: Aparatul nu va funcționa dacă este activată protecția împotriva supraîncălzirii. Scoateți aparatul din priză și așteptați să se răcească complet înainte de a-l reporni.

# SCHEMA PRINCIPALĂ

## CAPACUL CUPTORULUI CU AER CALD



1) Panoul de control al cuptorului cu aer cald

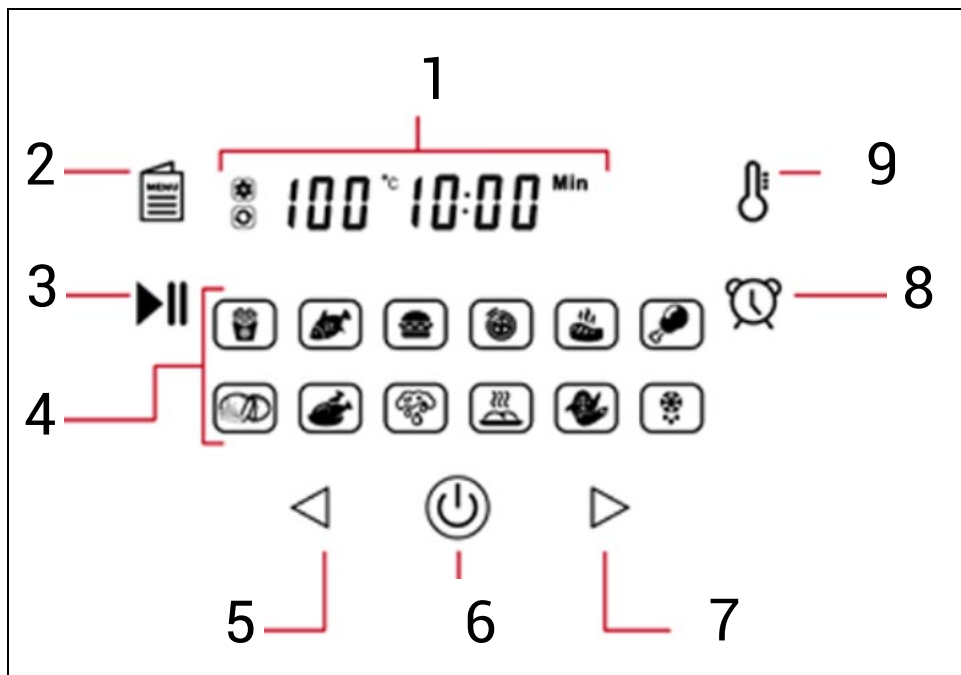
2) Alimentarea cu aer

3) Extrac ia aerului













4) Panoul de control al aragazului sub presiune

## PANOU DE CONTROL

- **ON/OFF:** Apăsă i pentru a porni/opri; setarea implicită este 180 °C și 15 minute
- **SELECTAREA PREFERIN ELOR:** Apăsă i pentru a schimba preferin ele de gătit
- **AFIȘAJ DIGITAL:** Afișează temperatura și ora



1) Afișaj digital	6) Pornit/Oprit
2) Selectarea preferin elor	7) Creșterea temperaturii/temporizatoare
3) Start / Pauză	8) Setări ale temporizatorului
4) Presetări de gătit	9) Setarea temperaturii
5) Reducerea temperaturii/temporizatoare	

PREGĂTIREA PREGĂTIRE	TEMPERATURA (°C)	MINUTY
 Chipsuri congelate	200	15
 Pește	160	15
 Hamburger	185	13
 Pizza	185	15
 Friptură	175	25
 Coapse de pui	200	22
 Chipsuri proaspete	160	30
 Pui	180	40
 Uscare	80	2 ore
 Grătar	160	10
 Legume	180	15
 Dezghe are	50	5

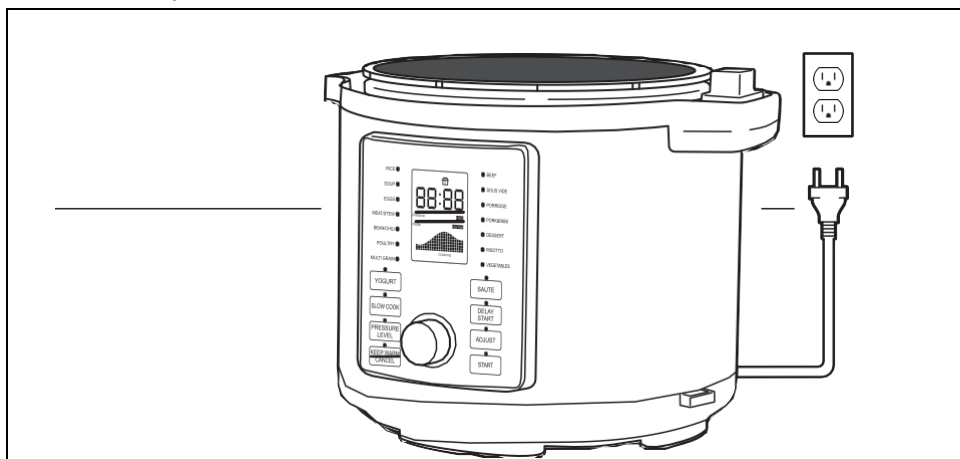
ALIMENTE	MIN-MAX MNOŽSTVÍ (g)	TIMP (MIN.)	TEMP ERATU RA (°C)	INFORMA II SUPLIMENTAR E
<b>CARTOFI ȘI CHIPSURI</b>				
Cartofi prăji i sub iri congelat i	350 - 600	15-16	200	
Chipsuri groase congelate	350 - 600	15-20	200	
Cartofi prăji i de casă	350 - 600	10-16	200	Se adaugă 1/2 lingură de ulei
Cartofi wedges de casă	350 - 600	10 -24	180	Se adaugă 1/2 lingură de ulei
Cuburi de cartofi de casă	350 - 600	10-24	180	Se adaugă 1/2 lingură de ulei
Chiftele de cartofi	200	15-18	180	
Cartofi gratina i	450	15-18	200	
<b>CARNE ȘI BĂUTURĂ</b>				
Steak	100 - 500	8-12	180	
Cotlete de porc	100 - 500	10 -14	180	
Hamburger	100 - 500	7-14	180	
Ruladă cu cârna i	100 - 500	13-15	200	

Coapse de pui	100 - 500	18- 22	180	
Piept de pui	100 - 500	10 -15	180	
<b>SNACKY</b>				
Rulouri de primăvară	100 - 300	15-20	200	Utilizarea produsului semifabricat
Nuggets de pui congelate	100 - 500	4-17,5	200	Utilizarea produsului semifabricat
Batoane de pește congelate	100 - 500	6-10	200	Utilizarea produsului semifabricat
Batoane de mozzarella congelate	100 - 500	8-10	180	Utilizarea produsului semifabricat
Inele de ceapă congelate	450	15	200	Utilizarea produsului semifabricat
Legume umplute	100 - 500	10	160	
<b>COACERE</b>				
Dort	250	20-25	160	
Quiche	350	20-22	180	
Muffiny	250	15-18	200	
Delicii dulci	350	20	160	

# PREGĂTIRE

1) Așeza i aparatul pe o suprafață stabilă și plană și conecta i-l la priza de perete.

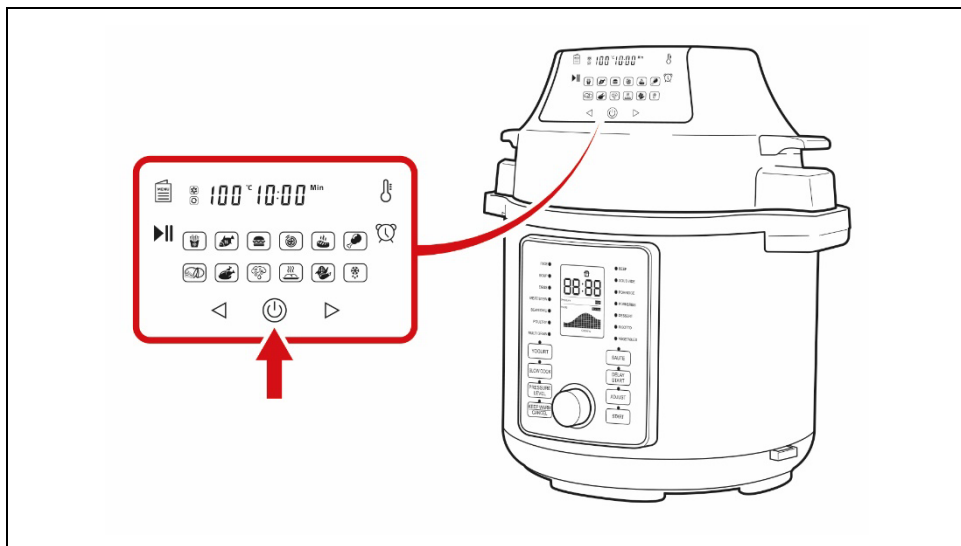
- Lăsa i un spațiu liber de cel puțin 13 cm în jurul aparatului în timpul funcționării.
- Asigura i-vă că cablul de alimentare este suficient de lung pentru a fi introdus confortabil în priză.



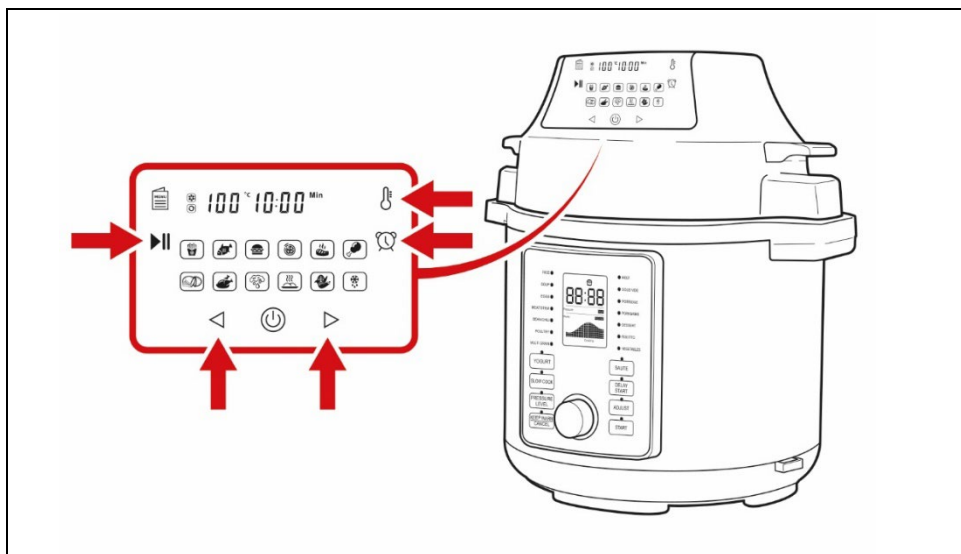
**COMENTARIU:** Înainte de prima utilizare, curăța și accesoriiile cu apă caldă, săpun și un burete neabraziv. Șterge și interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă curată și uscată. Verifica și dacă toate autocolantele și etichetele au fost îndepărtate de pe ambalajul aparatului.



**2) Cuptor cu aer cald:** Seta i temperatura dorită și temporizatorul pentru 10 minute. Apăsa i butonul Start pentru a preîncălzi aparatul



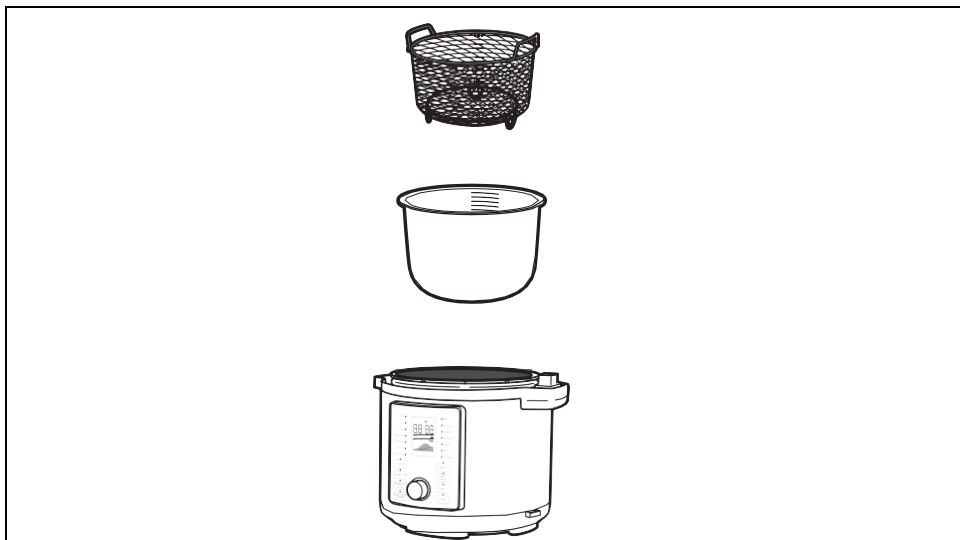
**3) Cuptor cu aer cald:** Seta i temperatura și temporizatorul dorite. Apăsa i butonul Start.



# GĂTITURĂ

1. Pune i ingredientele în accesoriile dorite și apoi în vasul interior.

- Nu umple i prea mult accesoriile sau vasul.
- Folosi i mănuși de bucătărie pentru a introduce accesoriile/ vasul în aparat.

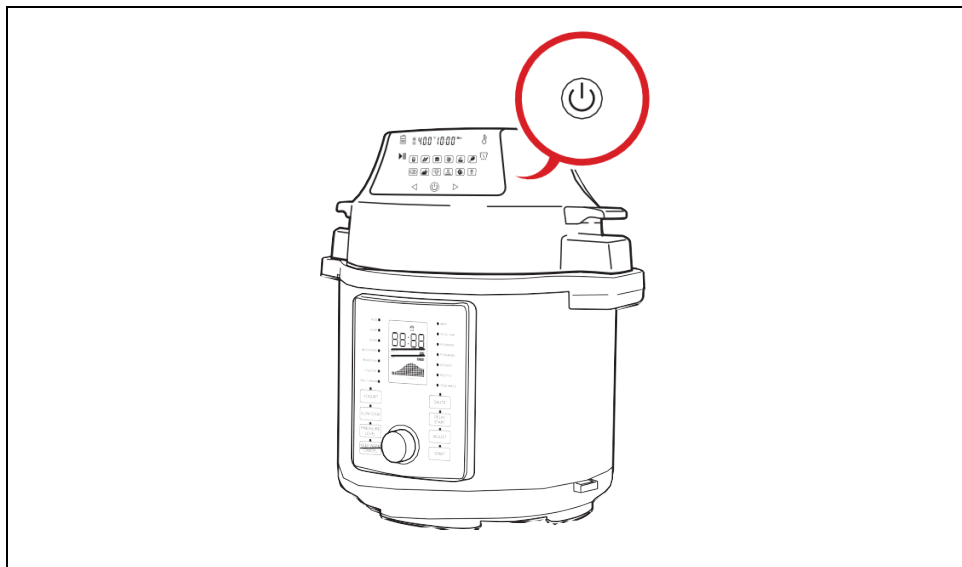


2. Selecta i capacul pentru a utiliza aparatul ca un cuptor cu aer cald.



- Așeza i capacul cuptorului pe aparat, iar comenzile se vor aprinde.

3. Apăsă i butonul On/Off.



4. Selecta i o presetare de gătit și/sau selecta i manual o setare de gătit



5. Apăsă i butonul Start pentru a începe gătitul.

- Dacă este necesar, suspenda i gătitul și adăuga i/elimina i ingrediente.

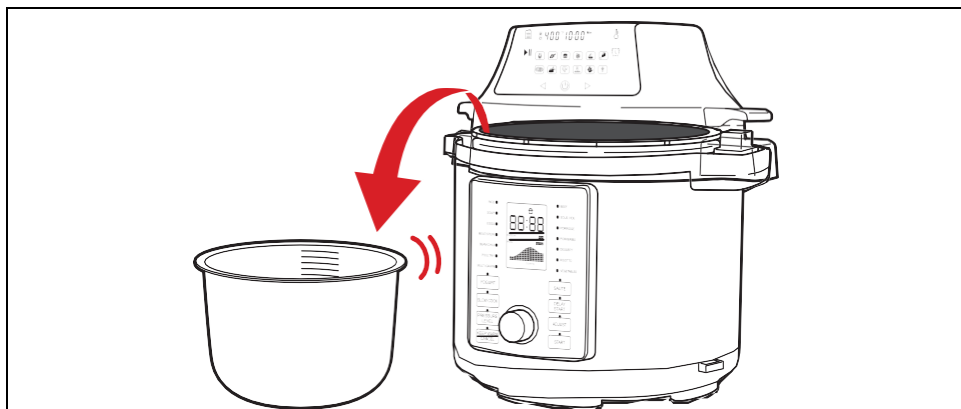


6. Găti i alimentele în mod egal, după cum urmează:

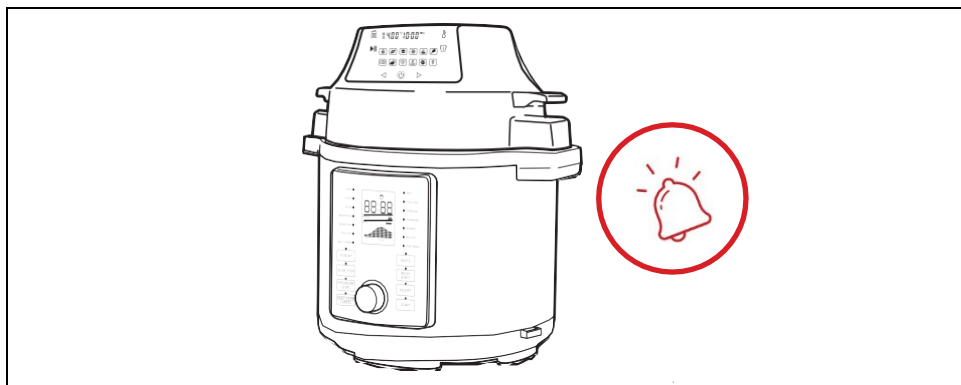
- Agita i sau întoarce i vasul

- Folosi i mănuși de cuptor pentru a scoate vasul din aparat și pentru a scutura/întoarce alimentele.

- Pune i vasul înapoi în aparat și continua i să găti i.



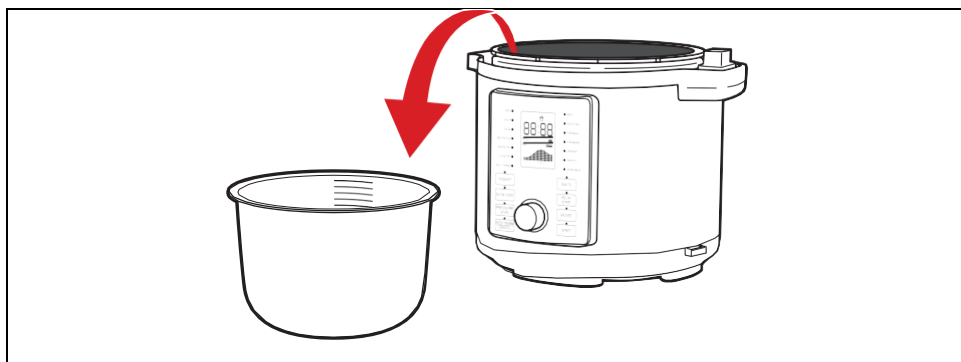
7. Gătitul se termină atunci când temporizatorul ajunge la 0. Aparatul va emite un sunet și se va opri sau va menține mâncarea caldă.



8. Folosiți mănuși de bucătărie pentru a îndepărta accesoriile/oala și pentru a scoate alimentele.

**COMENTARIU:** Asigurați-vă că așezați accesoriul/încălzitorul pe o suprafață stabilă, departe de obiecte inflamabile.

După ce ați terminat de gătit, opriți aparatul și deconectați-l de la rețea. Nu mutați sau depozitați aparatul până când nu se răcește complet.



## **Sfaturi de gătit**

- Folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie pentru a muta accesoriile potențial fierbinți.
- Nu umpleți prea mult accesoriile sau aparatul.
- Nu introduceți alimente în aparat în timpul preîncălzirii.
- Ingredientele mai mici necesită un timp de gătit puțin mai scurt decât cele mari.
- Agitarea sau întoarcerea alimentelor în timpul gătitului poate ajuta la prevenirea gătirii neuniforme.
- Setează cronometrul la jumătatea timpului de gătit, astfel încât aparatul să vă anunțe când este timpul să scuturați sau să întoarceți alimentele.
- Nu fierbeți și nu ardeți alimentele.
- Nu mâncați alimente arse. Îndepărtați toate resturile de alimente arse.
- Puteți folosi o cantitate mică de ulei pentru a adăuga crocant, dar nu adăugați cantități excesive.
- Aluatul finit necesită mai puțin timp de gătit decât cel făcut în casă.

## **Sfaturi pentru curățare și depozitare**

- Deconectați aparatul și lăsați-l să se răcească timp de 30 de minute înainte de a-l dezasambla sau curăța.
- Curățați aparatul, piesele detașabile și accesoriile după fiecare utilizare.
- Ștergeți exteriorul și interiorul aparatului cu o cârpă moale și apă caldă.
- Curățați accesoriile cu apă caldă, detergent ușor și un burete sau o cârpă neabrazivă. Dacă este necesar, înmuiați piesele în apă caldă.
- Doar accesoriile și vasul interior pot fi spălate în mașina de spălat vase. Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în alte lichide.
- Nu utilizați agenți de curățare puternici și corozivi pentru a curăța aparatul.
- Nu curățați aparatul cu ustensile metalice sau cu detergenți abrazivi.
- După ce piesele sunt complet uscate, reasamblați și depozitați aparatul într-un loc răcoros și uscat.

<b>Tensiune nominală</b>	220 - 240 V
<b>Frecven a nominală</b>	50 Hz
<b>Performan a aparatului de prăjit cu aer cald</b>	1500 W

<b>PROBLEMĂ</b>	<b>CAUZĂ</b>	<b>SOLU IE</b>
Aparatul nu func ionează	Aparatul nu este conectat corect	Conecta i-vă la o priză cu împământare
	Cronometrul nu este setat	Seta i cronometrul
	Capacul nu este închis	Închide i complet capacul
Ingredientele prăjite nu sunt gata	Prea multe ingrediente	Pune i loturi mai mici în accesoriu/oală
	Temperatura setată prea scăzută, timpul de gătire prea scurt	Crește i temperatura, crește i timpul de gătire
Ingredientele sunt prăjite neuniform	Lotul de ingrediente este prea mare, iar ingredientele sunt suprapuse.	Îndepărta i unele ingrediente sau scutura i/întoarce i vasul la jumătatea gătitului
	Ingredientele nu sunt proaspete sau nu sunt preparate corect	Asigura i-vă că folosi i ingrediente proaspete și că le pregăti i corespunzător pentru prăjire (adăuga i ulei

		etc.).
Mâncarea prăjită nu este crocantă	Anumite ingrediente sunt mai bune pentru a fi folosite într-o friteuză cu aer cald	Utilizați ingrediente proaspete sau gustări gata preparate (produse semifinite)
	Este nevoie de puțin ulei	Se unge ușor ingredientele cu puțin ulei
	Ingredientele sunt umede	Uscați ingredientele înainte de a le găti
Fumul alb care iese din aparat	Alimentele din friteuză sunt unsoase	O cantitate mică de fum alb este normală, ștergeți alimentele pentru a elimina excesul de ulei.
	Accesoriile conțin încă reziduuri de grăsime de la utilizarea anterioară	Curățați corect accesoriile



**Eliminarea:** Simbolul containerului verde de pe produs, din documentația de însoțire sau de pe ambalaj înseamnă că, în țările UE, toate echipamentele electrice și electronice, bateriile și acumulatorii trebuie eliminate separat la sfârșitul duratei lor de viață ca deșeurile separate. Nu aruncați aceste produse în deșeurile municipale nesortate.



 **DECLARA IE DE CONFORMITATE**

Abacus Electric, s.r.o. declară prin prezenta că produsul SALENTE Ario îndeplinește cerințele standardelor și reglementărilor care sunt relevante pentru tipul de echipament. Îndeplinește Directiva privind notificarea substanțelor periculoase (PED) 2014/68/EU

Textul integral al Declarației de conformitate poate fi găsit la adresa <http://ftp.salente.cz/ce/>.

Importator:

**Abacus Electric, s.r.o.**

Planá 2, 370 01, Czech Republic

Producător / Producător / Producător / Gyártó

Producător:

**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](http://www.salente.eu)

Toate drepturile rezervate.

Designul produsului și specificațiile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă.