

MULTICOOKER 18 FUNCȚII BOL 4,8 L SENCOR

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

- Înainte de a utiliza aparatul, vă rugăm să citiți cu atenție manualul de utilizare și să îl păstrați pentru consultări ulterioare. Utilizați aparatul doar în modul descris în manual.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență, doar dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la modul de utilizare al aparatului în siguranță și dacă înțeleg eventualele pericole. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie efectuată de către copii fără a fi supravegheați.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, reparați-l la un service autorizat pentru a preveni situațiile periculoase. Este interzisă utilizarea aparatului dacă are cablul de alimentare deteriorat.
- Aparatul trebuie să fie amplasat într-o poziție stabilă, cu mânerul poziționat astfel încât să împiedice surgera lichidelor fierbinți.
- Suprafețele aparatului care intră în contact cu alimentele trebuie întotdeauna curățate conform instrucțiunilor din acest manual de utilizare.
- Acest aparat nu este proiectat pentru a fi controlat folosind un dispozitiv programabil, un temporizator extern sau o telecomandă.
- Aparatul este destinat pentru uz casnic și în locuri precum:
 - Bucătării ale magazinelor, birouri și alte locuri de muncă,
 - Camere de hotel sau motel sau alte zone de locuit,
 - Unități de cazare cu mic dejun
- Asigurați-vă că apa sau orice alt lichid nu stropesc ștecherul sau priza de alimentare și că aburul fierbinte emis de aparat este, de asemenea, ținut departe. Dacă, totuși, se întâmplă acest lucru, decuplați întrerupătorul de circuit al prizei de alimentare și apoi uscați cu grijă priza și ștecherul de alimentare înainte de următoarea utilizare.

Avertisment!

Utilizarea necorespunzătoare poate duce la accidentări!

- Suprafața elementului de încălzire reține căldură reziduală după utilizare.

Siguranța electrică

- Înainte de a conecta acest aparat la priză, asigurați-vă că tensiunea menționată pe eticheta produsului corespunde cu tensiunea de la priză.
- Conectați aparatul doar la o priză cu pământare. Nu utilizați prelungitor.
- Nu conectați și nu deconectați cablul de alimentare la și de la priza de alimentare cu mâinile ude.
- Asigurați-vă că ștecherul nu intră în contact cu apa sau umezeala.
- Nu deconectați aparatul de la priză trăgând de cablul de alimentare. Acest lucru ar putea deteriora cablul de alimentare sau priza. Deconectați cablul de la priză trăgând ușor de ștecherul cablului de alimentare.
- Nu puneți obiecte grele pe cablul de alimentare. Asigurați-vă că cablul de alimentare nu atârna peste marginea unei mese și că nu atinge suprafețe fierbinți sau obiecte ascuțite.
- Pentru a evita pericolul de rănire prin electrocutare, nu reparați singur aparatul și nu efectuați nicio ajustare la acesta. Solicitați toate reparațiile sau ajustările la un service autorizat. Modificarea aparatului pe perioada garanției poate anula garanția.
- Pentru a preveni riscul de rănire prin electrocutare, nu introduceți niciodată unitatea de gătit, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau orice alt lichid.
- Opriti aparatul și deconectați-l de la priză după ce ați terminat de utilizat.

Utilizarea corectă a aparatului

- Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel pentru care a fost proiectat.
- Acest aparat este conceput numai pentru utilizare în interior. Nu îl utilizați niciodată în aer liber sau în mediu industrial.
- Acest aparat trebuie utilizat numai în conformitate cu instrucțiunile din acest manual.
- Folosiți aparatul numai cu accesoriile originale furnizate.

Atenție:

Utilizarea accesoriilor neoriginale poate duce la apariția unei situații periculoase.

- Nu utilizați aparatul pentru încălzirea interioară!
- Opriti și deconectați întotdeauna aparatul de la priză atunci când nu îl utilizați, înainte de curățare, întreținere sau mutarea acestuia. Nu mutați niciodată aparatul în timpul funcționării.
- Nu folosiți aparatul când nu funcționează corect sau după ce a căzut pe podea, a fost introdus în apă sau a fost deteriorat în orice alt mod. Predați-l unui centru de service autorizat pentru inspecție sau reparație.
- Nu conectați aparatul la priză și nu îl porniți fără ca oala detașabilă să fie amplasată în interiorul aparatului.
- Nu folosiți aparatul cu oala de gătit detașabilă goală.
- Nu puneți niciodată obiecte în zona dintre interiorul unității de gătit și baza oalei detașabile.
- Este interzisă modificarea suprafeței aparatului în orice mod, de ex. folosind tapet autoadeziv, folie, etc.

Avertisment!

Nu turnați apă și nu introduceți alimente în unitatea de gătit. Mâncarea și apa sunt puse numai în vasul de gătit detașabil.

Locația de montare a aparatului

- Utilizați aparatul doar pe o suprafață plană, uscată, curată, stabilă și rezistentă la căldură.
- Nu utilizați aparatul în apropierea materialelor inflamabile, cum ar fi perdele, prosoape de bucătărie, etc.
- Nu puneți aparatul pe marginea unei mese, pe o placă de scurgere, pe suprafețe instabile, înclinate sau neuniforme, pe o sobă electrică sau pe gaz și alte surse de căldură sau în apropierea acestora.
- Pentru a asigura o circulație suficientă a aerului în timpul funcționării, trebuie să existe suficient spațiu liber de cel puțin 15 cm pe toate părțile aparatului. Nu puneți obiecte pe aparat și nu acoperiți orificiile de ventilație.
- Nu puneți aparatul în apropierea unor obiecte, suprafețe sau sub obiecte care se pot deteriora, de ex. pereți, dulapuri de bucătărie, dulapuri, tablouri, perdele. Aburul care scapa le-ar putea deteriora.

Manipularea oalei de gătit detașabile

- Utilizați doar oala de gătit detașabilă furnizată cu acest aparat. Nu folosiți niciodată o altă oală de gătit.
- Nu folosiți o oală de gătit crăpată sau deteriorată în alt mod. O oală de gătit deteriorată trebuie înlocuită cu o oală nouă de tipul original.
- Nu folosiți niciodată oala separat fără unitatea de gătit, pentru a pregăti alimente pe un aragaz electric, pe gaz, cu inducție sau pe foc deschis.
- Oala de gătit poate fi spălată în mașina de spălat vase.
- Înainte de a introduce oala de gătit detașabilă în unitatea de gătit, verificați dacă suprafața exterioară a oalei și zona interioară a unității de gătit sunt complet curate și uscate. Pe suprafața exterioară a vasului de gătit sau pe elementul de încălzire al unității de gătit nu

trebuie să fie reziduuri uscate alimentare, etc. În caz contrar, există riscul unei defecțiuni sau deteriorări ale aparatului.

- Înainte de a conecta aparatul la priză asigurați-vă că vasul de gătit detașabil este pus corect în unitatea de gătit, că este umplut cu apă și alimente și că capacul este poziționat corect pe vasul de gătit. Nu umpleți prea mult oala de gătit.

Siguranță în timpul utilizării

- În timpul funcționării, trebuie să existe o zonă suficientă pentru circulația aerului deasupra și în jurul aparatului. Nu acoperiți oala.
- În timp ce gătiți, nu atingeți locurile în care se eliberează abur fierbinte, deoarece acesta poate provoca arsuri sau opărire.
- Nu lăsați ustensile de bucătărie (de exemplu, lingură de amestecare și de servire) în interiorul oalei de gătit detașabile când utilizați funcția de menținere la cald.
- Aveți mare grijă când scoateți capacul, scoteți-l întotdeauna departe de dumneavoastră.
- Când deschideți capacul, asigurați-vă că apa se scurge numai în vasul detașabil. Apa nu trebuie să picure niciodată în unitatea de gătit.
- Asigurați-vă că nu stropește apă sau orice alt lichid pe ștecherul de alimentare, mufa cablului sau priza de alimentare și că aburul fierbinte emis de aparat este, de asemenea, ținut departe. Dacă se întâmplă, totuși, decuplați întrerupătorul de circuit al prizei de alimentare și apoi uscați cu atenție priza de alimentare, ștecherul și mufa cablului înainte de utilizarea următoare.

După utilizare

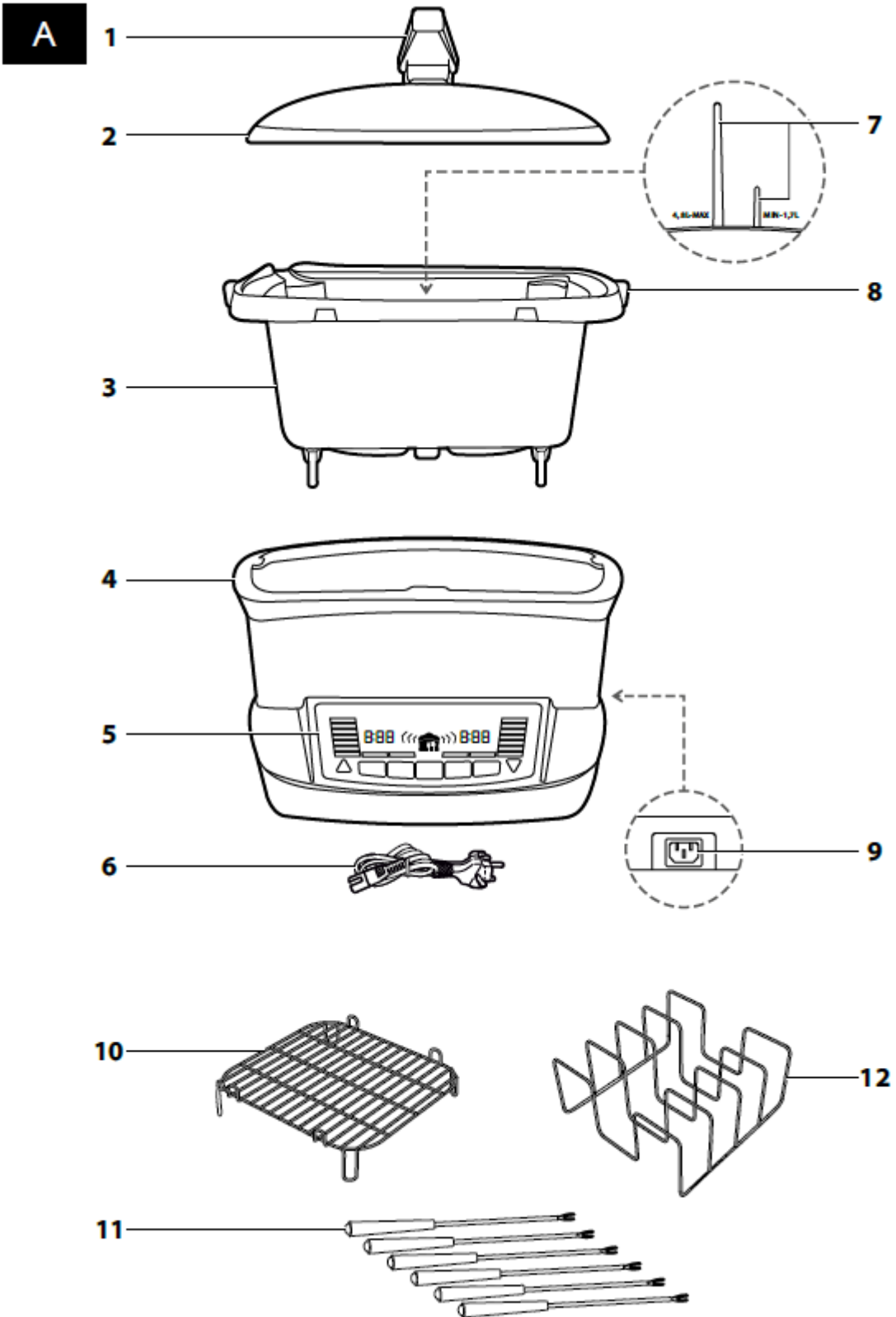
- Înainte de a scoate oala, răzuiți grătarul și înainte de curățare, lăsați întotdeauna aparatul să se răcească complet.
- Când capacul este fierbinte, nu îl puneți pe suprafețe sensibile la căldură.

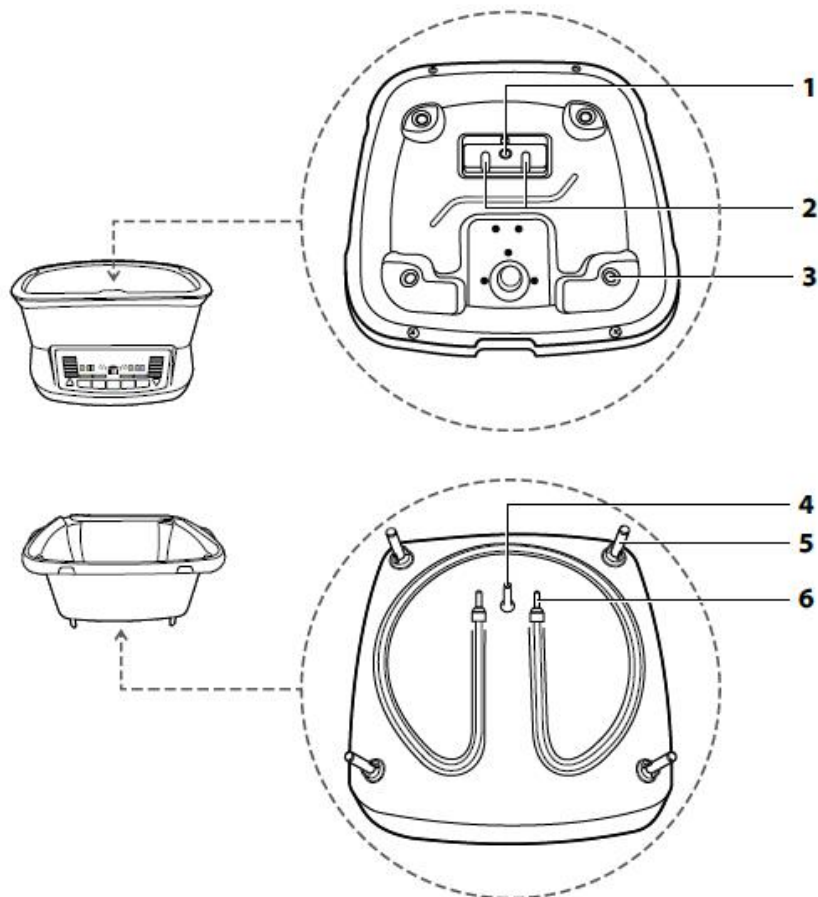
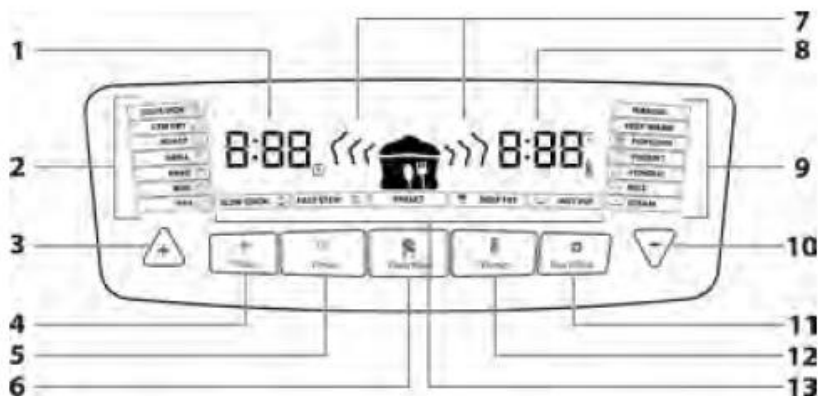
Manipularea aparatului și a pieselor acestuia

- Când ați terminat de utilizat aparatul, manipulați-l întotdeauna astfel încât să nu atingeți suprafața exterioară sau alte părți care ar putea fi încă fierbinți ca urmare a căldurii reziduale.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului. După oprirea și deconectarea aparatului de la priză, utilizați decupajele de la baza aparatului pentru a-l ridica și a-l transporta.
- Este necesar să acordați atenție excepțională atunci când mutați coșul de prăjit sau grătarul când acesta este umplut cu alimente fierbinți.

Siguranța în timpul manipulării

- Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a-l curăța.
- Curățați în mod regulat aparatul după fiecare utilizare, conform instrucțiunilor din capitolul Întreținere și curățare. Nu efectuați nicio întreținere a aparatului în afară de procedura de întreținere descrisă în capitolul Întreținere și curățare.
- Partea exterioară a aparatului nu este concepută pentru a fi spălată în mașina de spălat vase.
- Nu spălați niciodată aparatul sub jetul de apă și nu îl scufundați în apă sau alt lichid.
- Pentru a preveni zgărirea suprafeței antiaderente a oalei atunci când o curățați, utilizați întotdeauna ustensile de lemn, silicon sau plastic.
- Dacă capacul și oala detașabilă sunt fierbinți, nu le introduceți în apă rece și nu le spălați sub jet de apă rece. Schimbarea bruscă a temperaturii ar putea duce la deteriorarea acestora.



B**C**

DESCRIEREA APARATULUI

A1 Mâner capac

A2 Capac din sticlă cu garnitură

Potrivit pentru spălare în mașina de spălat vase

A3 Oală

Capacitate de 8 litri, realizată dintr-un aliaj de aluminiu cu suprafața interioară antiaderentă.

Potrivită pentru spălare în mașina de spălat vase.

A4 Unitate multi-cooker

Unitatea multi-cooker are decupaje pe ambele părți care sunt folosite pentru transport.

A5 Panou de control cu afișaj

A6 Cablu de alimentare

A7 Marcaje de nivel minim și maxim

A8 Mânere pentru oală

A9 Mufă alimentare aparat (în spatele unității)

A10 Grătar pentru prăjit

A11 Furculițe pentru fondue

Folosite pentru diverse alimente care sunt ulterior scufundate în fondue sau pentru a scoate alimentele direct din fondue

A12 Grilaj sous-vide

B1 Orificiu pentru pin

B2 Orificii de contact pentru oală

B3 Orificii pentru picioare

B4 Pin

B5 Picioare

B6 Contacte

C1 Indicator timp

C2 Meniu program stânga

C3 Buton plus (+)

Servește pentru a crește valoarea timpului sau a temperaturii și pentru a parcurge programele de gătit.

C4 Buton presetare

Servește la activarea funcției de gătire întârziată.

C5 Buton TIME

Servește pentru a seta timpul de gătire în intervalul 0:01 – 9:59.

C6 Butonul FUNCTION

Servește la setarea programelor de gătit preprogramate.

C7 Indicatori proces de gătire pornit/oprit

Când nu rulează niciun proces de gătit, simbolurile sunt afișate permanent. Dacă se desfășoară un proces de gătit, simbolurile se încarcă treptat de la cel mai mic la cel mai mare.

C8 Indicator temperatură

C9 Meniu program dreapta

C10 Buton minus (-)

Servește pentru a scădea valoarea timpului sau a temperaturii și pentru a parcurge programele de gătit.

C11 Buton Pornire/Oprire

C12 Buton TEMP (temperatură)

Permite setarea temperaturii de gătit în intervalul de la 40 la 240°C în trepte de 10°C.

C13 Meniu program central

SCOPUL UTILIZĂRII APARATULUI

- Aparatul este conceput pentru a găti o gamă largă de preparate pentru care, în condiții normale, ar fi necesar să folosiți diverse alte aparate și oale. Aparatul permite, de exemplu, gătit, coacere, grătar, prăjire, tocană, gătire la abur, rotisare și prăjire intensă.
- Aparatul poate fi folosit fie în modul automat prin selectarea unui dintre cele 18 programe presetate fără a fi nevoie să efectuați alte setări, fie în modul manual, în care timpul și temperatura de gătire pot fi setate în funcție de nevoile și experiența dumneavoastră.
- Aparatul are alte funcții, cum ar fi pornirea întârziată și funcția de menținere la cald automată și reglabilă.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Înainte de prima utilizare, spălați oala de gătit A3, capacul A2 și accesoriile A10 până la A12 folosind o soluție cu apă fierbinte și detergent. Clătiți apoi toate aceste părți cu apă curată și

uscați-le bine cu un material textil fin. Oala, capacul și accesoriile pot fi spălate și în mașina de spălat vase.

- De asemenea, curățați părțile interioare și exterioare ale unității de gătit A4 cu un material textil umed și apoi ștergeți-o. Nu scufundați niciodată unitatea de gătit în apă sau în orice alt lichid!

FUNȚIONARE

PREGĂTIREA INGREDIENTELOR ȘI SFATURI DE GĂTIT

- Selectați cantitatea de mâncare pentru gătit, astfel încât să nu depășească capacitatea maximă a oalei de gătit. Puneți întotdeauna o cantitate suficientă de apă sub alimente, în caz contrar, din cauza lipsei de apă, aparatul s-ar putea supraîncălzi înainte de finalizarea procesului de gătit.
- Când pregătiți bucăți întregi de carne, turnați o cantitate suficientă de apă sub acestea. Îndepărtați întotdeauna excesul de grăsime din carne. Gătiți bine toate carnea, peștele și fructele de mare.
- Puteți pune și carne congelată în vasul de gătit, totuși trebuie să adăugați aproximativ 0,2 litri de apă sau bulion pentru a crea un strat intermediar termic între carne și vasul de gătit pentru a proteja vasul de gătit împotriva deteriorării cauzate de schimbarea bruscă a temperaturii. În același timp, rețineți că timpul de gătit va fi mai lung cu câteva ore.
- De regulă, tăiați alimentele în bucăți de dimensiuni egale pentru a vă asigura că se gătesc uniform.
- Legumele precum morcovii, ceapa, napii etc. durează mai mult să se gărească decât carnea, prin urmare tăiați-le în bucăți suficient de mici.
- Lăsați legumele congelate să se dezghețe și adăugați-le în ultima jumătate de oră până la o oră de gătit. Acest lucru va asigura că legumele își păstrează culoarea și structura. În același timp, ingredientele din aparat nu se vor răci excesiv.
- Prăjirea cărnii și prăjirea legumelor în avans separat pe o tigaie va elimina o parte din grăsimea din carne și va îmbunătăți aspectul și aroma atât a cărnii, cât și a legumelor.
- Produsele lactate, cum ar fi, de exemplu, smântâna, frișca sau iaurtul, precum și pastele, tind să se micșoreze și să se dezintegreze în timpul procesului de gătit lentă, prin urmare adăugați-le la sfârșit.
- Nu gătiți leguminoase (de exemplu, fasole uscată sau linte) în aparat, mai întâi înmuiați-le timp de aproximativ zece ore în apă.
- Grăsimile precum uleiurile, untul, untura nu trebuie folosite deloc. Mai ales dacă doriți să urmați o dietă sănătoasă. Dacă nu puteți fără grăsimi, atunci vor fi suficiente 2-3 linguri de ulei în funcție de numărul de porții pe care le gătiți.
- În timpul procesului de gătit, ridicați capacul cât mai puțin posibil, deoarece de fiecare dată când se ridică capacul, căldura scapă și lichidele sunt evaporate. Dacă ridicați frecvent capacul sau îl lăsați deoparte atunci când gătiți pentru o perioadă lungă de timp, este necesar să luați în considerare faptul că mâncarea poate să nu fie complet gătită și că poate fi necesar să prelungiți timpul de gătit prin reglarea manuală a timpului și/sau a temperaturii.
- Dacă alimentele destinate prăjirii sunt umede, atunci uscați-le mai întâi. Asezonați întotdeauna alimentele cu condimente numai după prăjire și nu aplicați condimentele deasupra oalei de gătit sau în timpul prăjirii.
- Dacă doriți să prăjiți alimente în crustă/ aluat, asigurați-vă că acestea sunt acoperite uniform și că orice exces de pesmet este îndepărtat, deoarece pesmetul vrac stică calitatea mediului de prăjit.
- Anumite tipuri de alimente, cum ar fi gogoșile, pot fi prăjite direct în vasul de gătit care conține mediul de prăjit fără a utiliza coșul de prăjit (nu este inclus).
- Dacă doriți să prăjiți alimente congelate, îndepărtați mai întâi orice exces de gheață din acestea, deoarece ar putea cauza fierberea uleiului.

ASAMBLARE

- Scoateți oala de gătit din unitatea aparatului și umpleți-o cu ingrediente în funcție de tipul de mâncare dorit. Respectați întotdeauna marcajele A7 (MIN/MAX) din interiorul vasului de gătit. Cantitatea totală de ingrediente împreună cu apa nu trebuie să depășească marcajul 4/5 al vasului de gătit. Când pregătiți mâncăruri care cresc în volum în timpul procesului de gătit, nu umpleți vasul de gătit la mai mult de $\frac{3}{4}$. Cu toate acestea, volumul alimentelor trebuie să atingă cel puțin $\frac{1}{5}$ din capacitatea vasului de gătit.
- Pentru prăjirea în profunzime, utilizați doar uleiuri și grăsimi pentru gătit care sunt marcate în mod explicit ca "fără spumă" și potrivite pentru prăjire în profunzime. Aceste informații sunt furnizate pe ambalaj sau pe etichetă.

Atenție:

Nu tăiați niciodată alimente direct în interiorul vasului de gătit A3.

Nu puneți niciodată alimente direct în unitatea aparatului A4.

Când prăjiți, nu combinați niciodată diferite tipuri de grăsimi sau uleiuri de gătit.

- Curățați marginea superioară a oalei de gătit și orice alte părți care s-au murdărit în timp ce oala era umplută.
- Înainte de a introduce oala de gătit în unitatea de gătit verificați dacă partea interioară a acesteia este curată și fără reziduuri alimentare.
- Introduceți oala de gătit în aparat, astfel încât pun B4, picioarele B5 și contactele B6 să alunece în orificiile respective B1-B3 din interiorul plăcii de metal din interiorul unității de gătit.

Atenție:

Asigurați-vă întotdeauna că oala de gătit este poziționată corect în interiorul unității aparatului. Nu încercați niciodată să porniți aparatul dacă oala de gătit este poziționată incorect!

AMPLASAREA APARATULUI ÎN TIMPUL FUNCȚIONĂRII

- Puneți aparatul pe o suprafață uniformă, uscată, curată și, cel mai important, stabilă și rezistentă la căldură. În cazul în care doriți să utilizați aparatul pe un blat sensibil la căldură, puneți o placă de tăiat sau un material similar rezistent la căldură sub aparat.
- Dacă doriți să puneți aparatul pe o plită sub o hotă, asigurați-vă că plita este oprită.
- În imediata apropiere a aparatului nu trebuie să existe obiecte sau suprafețe care ar putea fi deteriorate de aburul care iese, de ex. pereți, dulapuri de bucătărie, dulapuri, tablouri, perdele, etc.
- Puneți aparatul în așa fel încât copiii să nu poată ajunge la acesta și ca nimeni să nu se poată lovi de acesta, să îl tragă în jos sau să îl răstoarne.

PORNIREA

- Introduceți mufa cablului de alimentare în mufa aparatului și ștecherul în priză. Va fi emis un sunet, afișajul se va aprinde timp de 1 secundă, apoi se va opri și aparatul va trece în modul de economisire a energiei.
- Apăsarea oricărui buton va aprinde afișajul, iar aparatul va trece în modul stand-by, ceea ce înseamnă că este gata de utilizare. Afișajul este aprins și sunt afișate programele individuale de gătit.
- Setăți aparatul în modul stand-by și apăsând butonul C1 (Pornire/oprire) în orice moment în timp ce aparatul este în funcțiune.
- În cazul în care nu se efectuează setări în decurs de 1 minut, aparatul va intra din nou în modul de economisire a energiei.

Notă:

Când utilizați pentru prima dată, poate fi emis un miros ușor cauzat de arderea noului produs. Acest lucru este complet normal și va dispărea după ce aparatul a fost folosit de câteva ori. Înainte de prima utilizare, puteți așadar, să turnați două căni de apă în oala antiaderentă și să porniți modul STEAM (gătit cu abur). Repetați procesul dacă este necesar.

GĂTIRE AUTOMATĂ CU PROGRAME PRESETATE

- Aparatul are programe inteligente de gătit. Fiecare dintre ele are timpul și temperatura de gătit predefinite pentru a vă permite să obțineți cu ușurință cele mai bune rezultate posibile.

Prezentarea generală a programelor:

PROGRAM	DESCRIERE	VALOARE IMPLICITĂ		OPȚIUNI DE AJUSTARE	
		TIMP	TEMPERATURĂ	TIMP	TEMPERATURĂ
SOUS VIDE	Gătiți sub vid folosind o baie de apă și pungi de sigilare în vid. Programul este potrivit pentru carne, pește, legume și fructe. Când utilizați programul, utilizați grătarul furnizat.	01:00	50°C	01:00-9:59	40-99°C
STIR-FRY	Pentru a prăji ingredientele în cantități mici în ulei foarte fierbinte cu amestecare constantă. Programul este potrivit pentru carne și pește, care pot fi amestecate cu garnituri precum tăieței și orez.	00:10	240°C		140-240°C
ROAST	Prăjire. Utilizați acest program pentru prăjirea cărnii, legumelor, etc.	0:60	240°C		120-240°C
GRILL	Acest program este potrivit pentru grătar, de exemplu felii de carne de pui marintă sau alte alimente. Când utilizați acest program, folosiți grătarul furnizat.	00:30	240°C		150-240°C
BAKE	Coacere. Acest program este potrivit pentru coacerea plăcintelor brișelor, biscuiților și a altor alimente dulci, precum și a cărnii, peștelui sau legumelor la cuptor.	00:30	180°C		140-180°C
BOIL	Acest program este potrivit pentru gătitul de paste, cartofi, orez, legume, supe și sosuri, găluște etc.	00:25	150°C		100-240°C
FRY	Pentru prăjirea alimentelor parțial introduse într-un mediu de prăjire.	00:20	200°C		120-240°C
SLOW COOK	Pentru gătit lent a alimentelor. Pur și simplu tăiați ingredientele, puneți-le în vasul de gătit, amestecați, acoperiți, dacă este necesar reglați timpul și temperatura, începeți procesul de gătit și apoi nu mai aveți nicio grijă.	06:00	100°C		X
FAST STEW	Tocană rapidă. Programul este ideal pentru a prepara tocană de carne, ficăței, pește sau legume.	01:00	120°C		120-200°C

	Permite gătirea de mâncăruri succulente similare cu cele gătite într-o oală sub presiune. Nu este necesar să adăugați apă.				
DEEP FRY	Pentru prăjirea alimentelor complet introduse într-un mediu adânc de prăjire.	00:40	210°C		180-210°C
HOT POT	Pentru a găti supe direct pentru a le servi. Pe măsură ce se scoate treptat din oală și se servește pe farfurii, supa este completată concomitent cu ingredientele suplimentare care se fierb și apoi se servesc. Ingredientele pot include felii subțiri de carne, legume cu frunze, ciuperci, găluște cu ouă, tofu, fructe de mare, etc.	01:00	220°C		120-240°C
STEAM	Pentru gătirea preparatelor la abur. Acest program poate fi folosit și pentru încălzirea alimentelor reci sau cogelate.	00:15	220°C		120-220°C
RICE	Pentru gătirea orezului standard sau pre-gătit.	N/A	100°C		X*
FONDUE	Gătirea ciocolatei, brânzei sau a sosurilor de carne sau supe.	02:00	60°C		40-70°C
YOGHURT	Pentru prepararea iaurtului de casă. Utilizați lapte fiert sau pasteurizat și o cultură de iaurt. Cultura de iaurt poate fi iaurt comercial fără arome, iaurt făcut mai devreme, amestec de iaurt pudră disponibil în supermarket-uri sau o cultură de iaurt de la un magazin naturist.	04:00	40°C		X
POPCORN	Pentru a face floricele de proumb. Popcornul poate fi făcut fără ulei sau într-o cantitate mică de ulei sau grăsime. Pur și simplu aromatizați popcornul făcut după gust.	00:08	240°C		200-240°C
MANUAL	Permite setarea personalizată a tuturor parametrilor de gătit pe baza rețetelor, cantităților de ingrediente și preferințelor dumneavoastră personale.	01:00	240°C		40-240°C
KEEP WARM	Permite menținerea temperaturii. Programul menține alimentele la o temperatură de aprox. 80°C pentru timpul presetat sau personalizat.	02:00	80°C		X
PRESET	Pornire întârziată. Vă permite să	01:00	x		X

	începeți să gătiți la momentul pe care îl alegeți.				
--	--	--	--	--	--

Explicații:

x = funcția nu este disponibilă sau setarea nu poate fi efectuată

* = Nici timpul și nici temperatura nu pot fi modificate în timpul încălzirii. Când se ajunge la fierbere, rimpul poate fi setat în intervalul de la 0:10 la 0:15 min.

Selectarea unui program

Programele din meniul din stânga, centru și dreapta pot fi selectate în trei moduri:

- Folosind butonul C6 (funcție): De fiecare dată când butonul este apăsat, programele sunt aprcurse în sens invers acelor de ceasornic, adică de la stânga la dreapta.
- Utilizarea butonului C3 (plus) în modul de așteptare: De fiecare dată când butonul este apăsat, programele sunt parcurse în sens invers acelor de ceasornic, adică de la stânga la dreapta.
- Utilizarea butonului C10 (minus) în modul de așteptare: De fiecare dată când butonul este apăsat, programele sunt parcurse în sensul acelor de ceasornic, adică de la dreapta la stânga.

Apăsarea oricăruia dintre butoanele descrise mai sus este însoțită de un beep scurt, pâlpâirea programului selectat și valorile presetate de gătit sunt afișate pe ecran.

Pornirea, oprirea și terminarea unui program

- Începeți procesul de gătit apăsând butonul C11 (Start/Stop). Programul de gătit selectat va pâlpâi, indicatoarele C7 vor începe să se încarce și timpul presetat va începe numărătoarea inversă.
- Puteți întrerupe procesul de gătit în orice moment apăsând butonul C11 (start/Stop).
- Când aparatul termină procesul de gătit, va emite beep-uri de 3 ori și, în funcție de programul sau setarea selectate, fie comută în modul de menținere la cald, fie în modul de economisire a energiei, adică afișajul se va opri. În acest fel, funcția de gătit automat este terminată.

AJUSTAREA PROGRAMELOR DE GĂTIT

- La majoritatea programelor, este posibil să ajustați unii sau toți parametrii de gătit prestabiliți în funcție de nevoile și experiența dumneavoastră. Parametrii ajustabili sunt listați în tabelul de prezentare generală a programului.
- Parametrii reglabili pot fi ajustați atât înainte, cât și în timpul procesului de gătit. Parametrii de gătit pot fi ajustați în orice moment prin apăsarea butonului C11 (Start/Stop).
- După reglarea parametrilor, începeți procesul de gătit apăsând butonul C11 (Start/Stop). Procesul de gătit se va desfășura în același mod ca și în cazul gătirii automate.

Ajustarea timpului

- Selectați un program care permite reglarea orei și apăsați butonul C5 (ora). Când butonul C5 este apăsat pentru prima dată, minutele vor începe să pâlpâie, când apăsați din nou, orele vor începe să pâlpâie. Folosind butoanele C3 (plus) și C10 (minus), reglați valoarea după cum este necesar.
- La reglarea minutelor, valoarea se va modifica cu 1 minut de fiecare dată când butonul este apăsat. Țineți apăsat butonul pentru a schimba ora în trepte de 10 minute.

Ajustarea temperaturii

- Selectați un program care permite reglarea temperaturii și apăsați butonul C12 (Temp). Folosind butoanele C3 (plus) sau C10 (minus), reglați valoarea după cum este necesar.

GĂTIRE MANUALĂ

- Aparatul permite, de asemenea, setarea parametrilor de gătit în funcție de rețete, cantități de ingrediente și preferințe personale. Puteți seta temperatura și timpul de gătit, consultați tabelul de prezentare a programelor.
- Selectați programul Manual. Vor fi afișate ora implicită de 01:00 și temperatura de 240°C.
- Reglați parametrii de gătit conform procedurii din capitolul anterior AJUSTAREA PROGRAMELOR DE GĂTIT.
- După setarea parametrilor, începeți procesul de gătit apăsând butonul C11 (Start/Stop). Procesul de gătit se va desfășura în același mod ca și în cazul gătirii automate.

FUNCȚIA DE GĂTIRE PROGRAMATĂ

- Funcția vă permite să începeți să gătiți doar după ce timpul prestabilit a trecut. Timpul de amânare minim este de 30 de minute, iar timpul maxim este de 24 de ore.
- Această funcție este disponibilă doar pentru următoarele programe: SOUS VIDE, BAKE, BOIL, SLOW COOK, FAST STEW, HOT POT, STEAM și RICE.
- Selectați un program de gătit și apăsați butonul C4 (preset). Testul PRESET și indicatorul de timp vor începe să pâlpâie. Valoarea implicită este 1 oră. Apăsați butonul C5 (ora) și apoi folosind butoanele C3/C10 (+/-) modificați valoarea în intervalul de la 0:01 la 9:59.
- Apăsați butonul C11 (Start/Stop) pentru a începe numărătoarea inversă. Testul PRESET va fi aprins. Imediat ce se scurge timpul setat, aparatul va porni automat procesul de gătit.

FUNCȚIA MENȚINERE LA CALD

- Funcția de menținere la cald are rolul de a menține alimentele calde la temperatura presetată de 80°C.
- Funcția de menținere la cald va fi pornită automat la sfârșitul următoarelor programe: BOIL, SLOW COOK, FAST STEW, STEAM și RICE. De asemenea, poate fi pornit manual selectând programul KEEP WARM folosind butonul C6 (funcție) sau butoanele C3/C10 (+/-).
- Valoare implicită de timp a funcției de menținere la cald selectată automat sau manual este 2:00 ore. Valoare poate fi modificată în intervalul de la 0:30 la 9:59 prin apăsarea butonului C5 (oră) și setarea valorilor necesare folosind butoanele C3/C10 (+/-). O valoare presetată de temperatură nu poate fi modificată.
- Apăsați butonul C11 (Start/Stop) pentru a porni funcția. Simbolurile C7 vor începe să se încarce și va începe numărătoarea inversă. Funcția poate fi oprită prematur în orice moment prin apăsarea butonului C11 (Start/Stop).
- De îndată ce se scurge timpul setat, va fi emis un beep și aparatul se va opri automat.

PROTECȚIE LA SUPRAÎNCĂLZIRE

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

OPRIREA APARATULUI

- Pentru a opri complet aparatul, deconectați cablul de alimentare de la priză și lăsați-l să se răcească complet. După ce se răcește, curățați-l conform instrucțiunilor din capitolul CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE și depozitați-l într-un loc adecvat.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Atenție:

Înainte de curățare sau întreținere, deconectați întotdeauna aparatul de la rețeaua de alimentare. Înainte de a scoate capacul și vasul de gătit, lăsați întotdeauna aparatul să se răcească.

Aparatul și cablul de alimentare nu sunt destinate spălării în mașina de spălat vase. Nu pulverizați aceste părți cu apă sau orice alt lichid și nu le introduceți în apă sau în orice alt lichid.

- Spălați vasul de gătit detașabil, capacul și accesoriile folosite în apă fierbinte cu detergent, clătiți și uscați bine cu un material textil fin. Aceste piese pot fi spălate și în mașina de spălat vase.
- Dacă capacul este excesiv de murdar, îndepărtați cu grijă garnitura de etanșare din cauciuc și curățați bine, spălați și uscați capacul și garnitura. Nu uitați să puneți garnitura din nou pe capac.
- Curățați, de asemenea, părțile exterioare ale unității de gătit folosind un material textil ușor umezit și apoi ștergeți. Ștergeți partea interioară a unității de gătit folosind prosoape de hârtie, murdăria persistentă poate fi curățată cu un burete moale și apoi ștergeți cu o lavetă uscată.
- Dacă doriți să îndepărtați resturile de mâncare coapte din vasul de gătit, lăsați-le mai întâi să se înmoaie timp de 20-30 de minute în apă fierbinte cu detergent. Resturile de mâncare pot fi apoi îndepărtate cu ușurință folosind o perie moale.

Atenție:

Nu utilizați niciodată substanțe chimice, persii aspre pentru vase, vată de oțel sau agenți de curățare abrazivi pentru a curăța suprafața exterioară a aparatului sau a oalei de gătit, deoarece acestea ar putea deteriora aparatul sau vasul de gătit.

DEPOZITARE

- Înainte de a-l depozita, aparatul trebuie să fie complet rece, oprit și deconectat de la sursa de alimentare, curat și uscat.
- Puneți accesoriile în vasul de gătit și puneți vasul de gătit în aparat. Puneți capacul pe vasul de gătit.
- Depozitați aparatul într-un loc uscat și curat și nu îl lăsați la îndemâna copiilor

Atenție:

Depozitați aparatul departe de temperaturi extreme, lumina directă a soarelui și umiditate excesivă și nu îl depozitați într-un mediu cu mult praf. Nu puneți nimic pe aparat.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Interval tensiune nominală: 220-240 V AC

Frecvență nominală: 50-60 Hz

Putere nominală de intrare: 1800 W

Volumul vasului de gătit: 4,8 l

Dimensiuni: 300 x 345 x 340 mm

Greutate: 4 kg

SPECIFICAȚIILE ACESTUI PRODUS SE POT SCHIMBA FĂRĂ O NOTIFICARE PREALABILĂ

Importat în România de SC LEHPOL ELECTRONIC SRL.



RECICLAREA CORECTĂ A ACESTUI PRODUS

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

