



ВНИМАНИЕ:

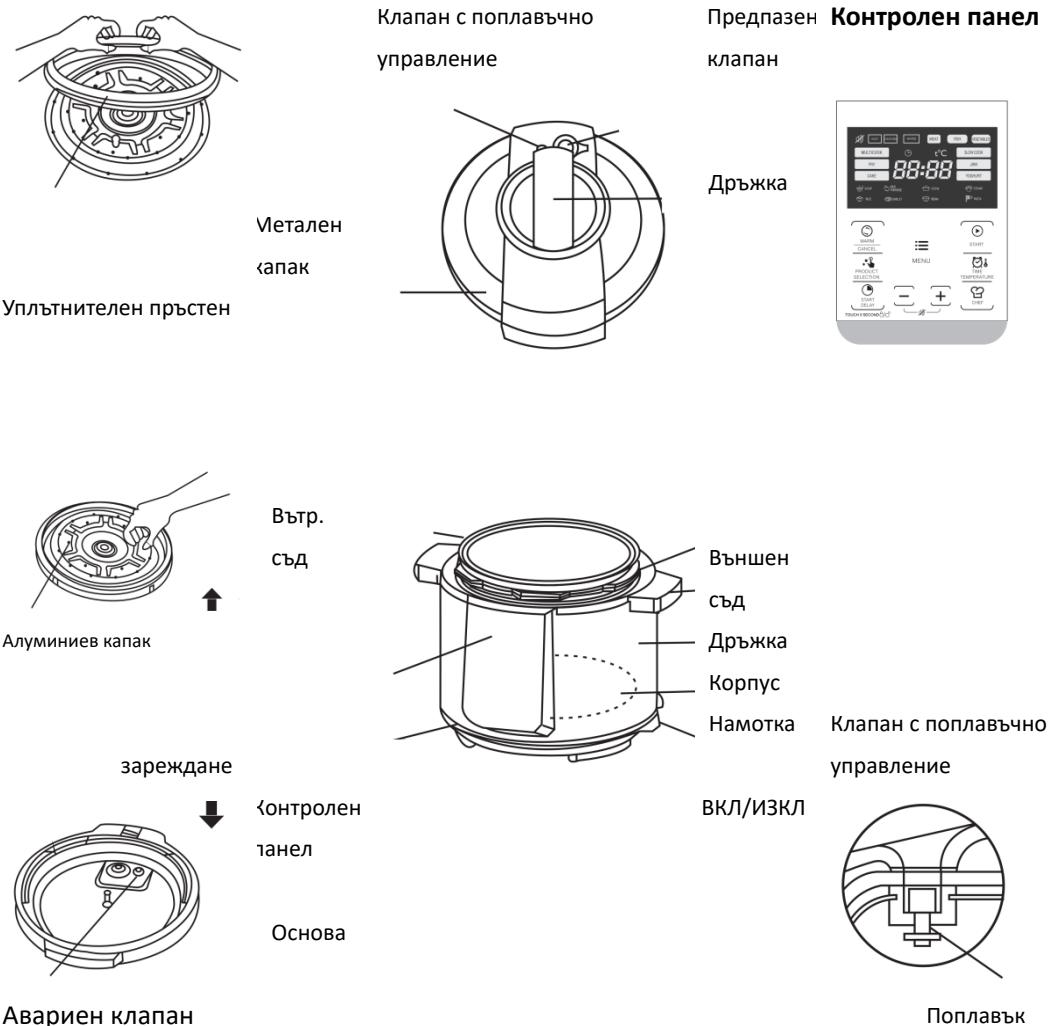
1. Този продукт принадлежи към електрическите уреди от Клас 1 и е оборудван с електрическа връзка от тип „Y“. Ползвайте заземен контакт, за да избегнете нараняване.
2. Когато дърпате клапана за освобождаване на въздух (пара) за да намалите налягането, не поставяйте ръцете или лицето си близо до изпускателния отвор на клапана за да избегнете изгаряния.
3. Ако капакът на тенджерата не е достигнал охладено състояние по време на работа или след завършване, не докосвайте капака на тенджерата с ръце, за да избегнете изгаряния.
4. Забранено е използването на парцал за блокиране на зоната около фугата между капака и външната тенджера, за да се избегне засягане на безопасността.
5. Когато в съда все още има въздушно налягане, не отваряйте насила капака.
6. След готовене, захранването трябва да бъде прекъснато.
7. Когато електрическата тенджера под налягане работи, не позволявайте на деца да я докосват, за да избегнете изгаряния.
8. Когато отваряте капака при готовене на течна храна, първо използвайте мокра кърпа или метод за естествено охлаждане, за да изпуснете налягането, за да предотвратите пръскане на течност.
9. Водата или храната не трябва да надвишава 4/5 от маркиращата линия в съда, а храната, която лесно се разширява, не трябва да надвишава 3/5 от маркиращата линия в съда.
10. Проверявайте и почиствайте изпускателната тръба редовно.
11. Новите продукти може да имат миризма на пластмаса или изгоряло след разопаковането и първите няколко пъти на употреба. Това е нормално. Миризмата ще изчезне след преваряване на водата за 3-5 пъти.
12. Когато непълнолетни използват тази тенджера, те трябва да бъдат напътствани от възрастни.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Причина	Решение
Трудно затваряне на капака	Уплътнителният пръстен не е поставен правилно	Поставете правилно уплътнителния пръстен
	Поплавъкът е заседнал на тласкача	Натиснете леко тласкача с ръка
Трудно отваряне на капака	Поплавъчният клапан не пада след намаляване на налягането	Натиснете внимателно поплавъчния клапан с клечка.
Капакът има теч	Уплътнителният пръстен не е поставен	Поставете уплътнителния пръстен.
	Уплътнителният пръстен има остатъци от храна	Почистете уплътнителния пръстен
	Износен уплътнителен пръстен	Сменете уплътнителния пръстен
	Капакът на тенджерата не е затворен добре.	Затворете капака според инструкциите.
Поплавъчният клапан тече.	Има остатъци от храна върху уплътнението на поплавъчния клапан	Почистете уплътнението на поплавъчния клапан.
	Уплътнението на поплавъчния клапан е износено.	Сменете уплътнението на поплавъчния клапан.
Поплавъчният клапан не може да се повдигне	Изпускателният клапан за ограничаване на налягането не е поставен в положение O.	Коригирайте позицията.
	В тенджерата има твърде малко храна и вода.	Поставете храна и вода според инструкциите.
	Изтичане на въздух от капака на съда	Изпратете уреда до станцията за поддръжка за

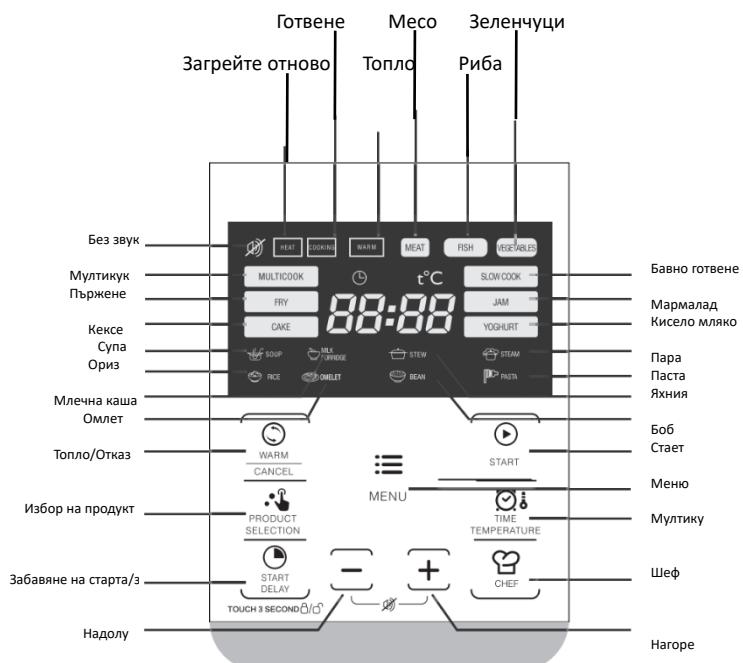
	или вентила за ограничаване на налягането	ремонт
	Дъното на тенджерата е деформирано.	Коригирайте извивката на дъното на тенджерата или я сменете.
E1	отворена верига на сензора	Свържете отново или сменете сензора
E2	Късо съединение на сензора	Проверете сензора или го сменете
E3	Свръхвисока температура	Увеличете храната вода или мазнината
E4	Налягането не е високо или пресостатът е старял и не се изключва.	Проверете и преценете ситуацията и сменете превключвателя за налягане

ПРЕГЛЕД НА ПРОДУКТА



Спецификации

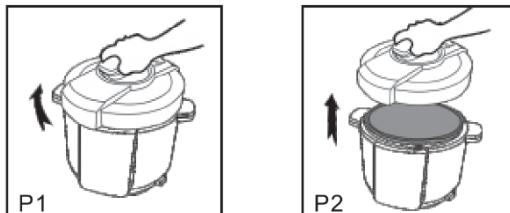
Модел	OV51985H6
Захранване	220-240V~ 50/60Hz
Мощност	1000W
Капацитет	6 Л
Размер	22 CM
Работно налягане	0-70kPa
Макс. налягане	90kPa
Тра на задържане	60-80



НАЧИН НА УПОТРЕБА

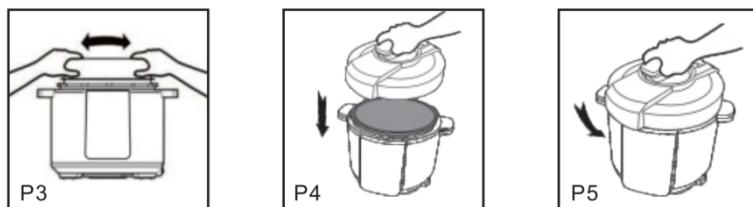
Отворете тенджерата:

Хванете дръжката на капака и го завъртете по посока на часовниковата стрелка. След това отстранете капака.



Затворете тенджерата:

Поставете в средата на лявата дръжка на корпуса, завъртете капака в посока, обратна на часовниковата стрелка, докато частта с логото пасне добре с панела.

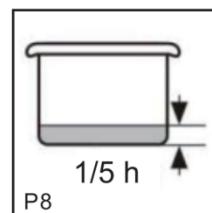
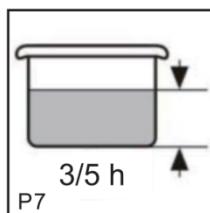
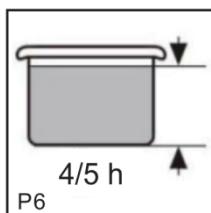


Използване на вътрешния съд:

Уверете се, че външната страна на вътрешния съд е суха.

Храната и водата не трябва да надвишават 4/5 от височината на съда, ако храната се разширява при готвене, храната и водата не трябва да надвишават 3/5 от височината на вътрешния съд, храната и водата не трябва да са по-малко от 1/5 от височината на

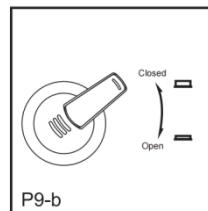
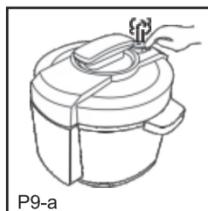
вътрешния съд (както е показано на P6, P7, P8).



Почистете съда внимателно. Не използвайте оствър или твърд предмет, за да го почистите. Използвайте вода, за да размекнете остатъчната храна преди почистване.

Клапан за ограничаване на налягането

Уверете се, че положението на клапана за ограничаване на налягането е затворено, преди да започнете готвенето.



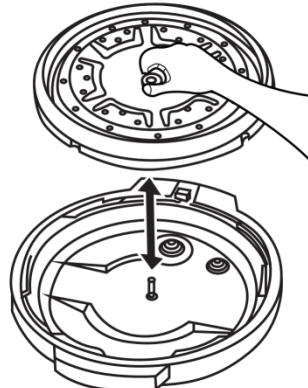
Почисване на парната плоча и уплътнителния

пръстен

Отстранете внимателно плочата.

Както показва картицката.

След като приключите с почистването, не забравяйте да ги инсталирате обратно, или това ще доведе до липса на пара.



Използване на функцията Меню

Тази функция се използва за избор на ястие за готовене чрез екрана. Натиснете Меню, за да изберете функция:

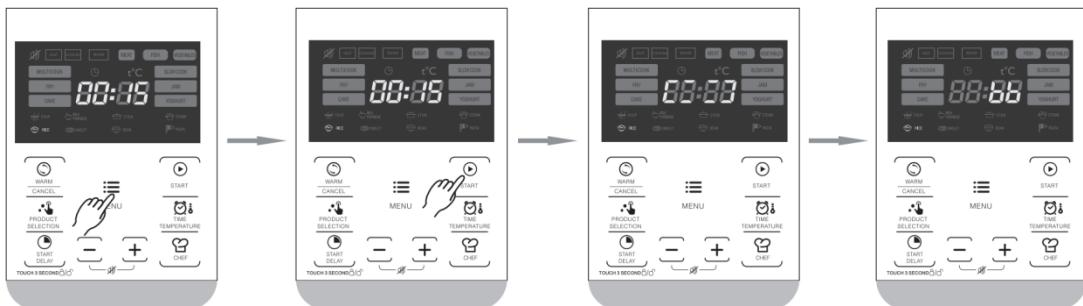
“МУЛТИКУК” “БАВНО ГОТВЕНЕ” “ПЪРЖЕНЕ” “МАРМАЛАД”
“КЕКС” “КИСЕЛО МЛЯКО” “СУПА” “ЯХНИЯ” “ПАРА” “ОРИЗ” “БОБ”
“ОМЛЕТ” “ПАСТА”. 4-те цифри на дисплея показват времето за готовене по подразбиране.



Функция за готовене

Да вземем функцията ОРИЗ като пример:

Първо натиснете „МЕНЮ“, за да изберете функцията „ОРИЗ“, след това натиснете „СТАРТ“, уредът влиза в режим на готовене незабавно. След приключване на готовенето дисплеят показва **bb**, уредът преминава в режим на поддържане на температурата.



Използване на клавишите + и -

Тези два бутона се използват за регулиране на времето, след като изберете функцията за готовене или таймера, натиснете +/- в рамките на 5 секунди, за да настроите времето **□** или можете да натиснете режима „ВРЕМЕ ТЕМПЕРАТУРА“, за да настроите минутите и часовете.

Да вземем функцията ОРИЗ като пример:

Когато натиснете „МЕНЮ“, за да изберете функцията „ОРИЗ“, дисплеят показва времето за готовене по подразбиране 00:15 (задържане на налягането), ако искате да настроите времето за готовене на 18 минути, първо можете да натиснете „ВРЕМЕ ТЕМПЕРАТУРА“, след това натиснете “+”, за да настроите времето. Дисплеят показва 00:18□ след това натиснете „СТАРТ“, уредът влиза в процес на готовене.





Използване на функцията

ШЕФ

Режимът “CHEF” е индивидуална функция, можете да го използвате директно. Всички стъпки за настройка са същите като другите функции.

Забавяне на старта

Тази функция се използва за отлагане на старта. Всички функции могат да използват този режим. Да вземем функцията ОРИЗ като пример:

Когато натиснете „МЕНЮ“, за да изберем функцията „ОРИЗ“, натиснете „ОТЛАГАНЕ НА СТАРТА“, дисплеят показва 00:30, изчаквайте 3 секунди, докато дисплеят се върне към минутите, след което натиснете „+“, за да регулирате времето до 01:00, дисплеят показва 01:00, след това натиснете „СТАРТ“, ще се отбог обратно от 01:00 до 00:00, след това уредът веднага влиза в режим на готовене.





Поддържане на топлината / Отмяна

Натиснете „Поддържане на топлината / Отмяна“ и уредът се връща в режим на готовност. Когато уредът е в режим на готовност, натиснете „Поддържане на топлината / Отмяна“, дисплеят показва: **bb**, преминава в режим на поддържане на топлината, натиснете отново „Поддържане на топлината / Отмяна“ и уредът ще се върне обратно в режим на готовност.



Избор на продукт

Тази функция е главно за супа, яхния и ястия на пара. Когато използвате функцията СУПА, ЯХНИЯ или Пара, можете да направите избор на ястия от месо, риба и зеленчуци.

Да вземем функцията СУПА като пример:

Натиснете „ИЗБОР НА ПРОДУКТ“, функциите „СУПА“, „ЯХНИЯ“ и „ПАРА“ започват да мигат. Натиснете „МЕНЮ“, изберете функцията „СУПА“, дисплеят показва 00:25. Натиснете отново режим „ИЗБОР НА ПРОДУКТ“:

Първото натискане е за зеленчукова супа, дисплеят показва: 00:25.

Вторият път, когато натиснете „ИЗБОР НА ПРОДУКТ“, функцията се променя за месна супа ☐ дисплеят показва: 00:45.

Третият път, когато натиснете „ИЗБОР НА ПРОДУКТ“ функцията се променя за рибена супа и дисплеят показва: 00:30.

Същата операция можете да приложите за яхния и ястия на пара.

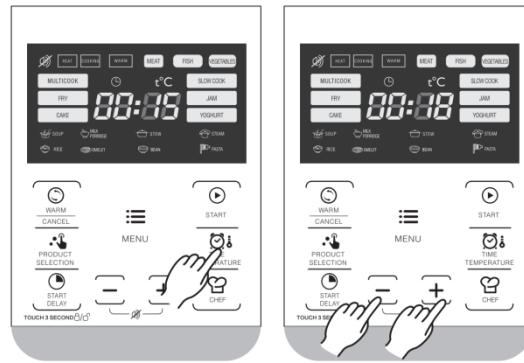


Функция	Избор	Време
Супа	Месо	45 минути
	Риба	30 минути
	Зеленчуци	25 минути
Яхния	Месо	30 минути
	Риба	20 минути
	Зеленчуци	15 минути
Ястия на пара	Месо	20 минути
	Риба	12 минути
	Зеленчуци	5 минути

Настройка на Време/Температура

Тази функция се използва за регулиране на времето и температурата на функциите „МУЛТИКУК“, „БАВНО ГОТВЕНЕ“, „ПЪРЖЕНЕ“, „МАРМАЛАД“, „КЕКС“ и „КИСЕЛО МЛЯКО“.

При първото натискане използвайте +/-, за да регулирате минутите. При второто натискане използвайте +/-, за да регулирате часовете. При третото натискане, използвайте +/-, за да регулирате температурата.

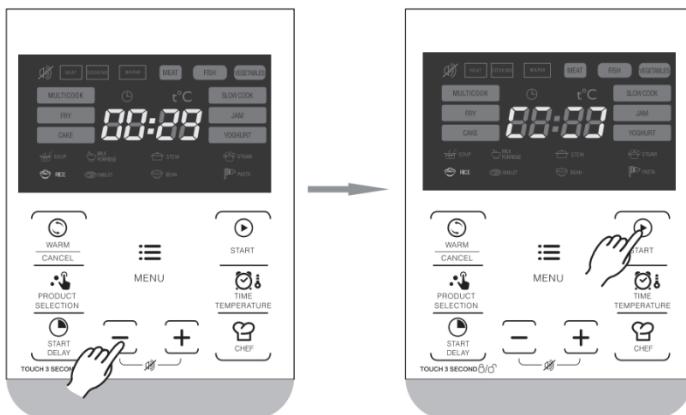


НАПРАВИ СИ САМ

Мултикук

Натиснете „МЕНЮ“, за да изберете функцията „МУЛТИКУК“, натиснете „ВРЕМЕ/ТЕМПЕРАТУРА“ веднъж, индикаторът за аларма на цифровия дисплей ще мига, в този момент можете да натиснете бутона "+/-", за да настроите минутите, натиснете „ВРЕМЕ/ТЕМПЕРАТУРА“ за втори път, индикаторът ще мига, по това време можете да натиснете бутона "+/-", за да настроите часовете. Натиснете режима „ВРЕМЕ/ТЕМПЕРАТУРА“ за трети път, температурният индикатор на цифровия дисплей ще мига и температурата може да бъде зададена в този момент. След като завършите настройките на температурата и времето, натиснете „СТАРТ“, за да започнете.





Други функции за готовене

Функция	Време по подразбиране	Диапазон на времето	Температура по подразбиране	Поддръжка на топлината	Налягане (да/не)
Мултикук	10мин	1мин-24ч	30- 30-170	8ч	Не
Бавно готовене	2ч	1мин-24ч	95- 30-170	8ч	Не
Пържене	30мин	1мин-24ч	160- 30-170	8ч	Не
Мармалад	1ч	1мин-24ч	95- 30-170	8ч	Не
Кекс	40мин	1мин-24ч	140- 30-170	8ч	Не
Кисело мляко	8ч	1мин-24ч	40- 30-170	Няма	Не
Супа	25мин	1мин-24ч	150-	8ч	Да
Млечна каша	25мин	1мин-24ч	120-	8ч	Да
Яхния	15мин	1мин-24ч	150-	8ч	Да
Пара	5мин	1мин-24ч	150-	8ч	Да
Ориз	15мин	1мин-24ч	150-	8ч	Да
Боб	40мин	1мин-24ч	150-	8ч	Да
Омлет	15мин	1мин-24ч	150- 30-170	8ч	Да
Паста	20мин	1мин-24ч	150-	8ч	Да
Шеф	2мин	1мин-24ч	150-	8ч	Да

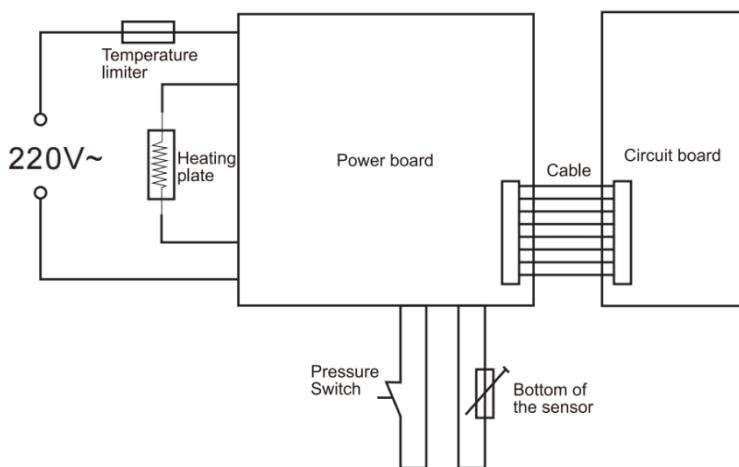
Поддръжка

- Изключете захранването преди почистване.
- С помощта на кърпа почистете тенджерата, не почиствайте тенджерата във водата и не я пръскайте с вода.
- Отстранете кутията за събиране на вода и я почистете с влажна кърпа.
- Почистете вътрешността на капака, включително уплътнителния кръг, панела за поддържане на топлината, клапана за поддържане на налягането, изпускателния отвор с

вода и след това ги избършете с кърпа.

5. Почистете вътрешната тенджерата с гъба или неметална мека четка и я избършете с кърпа.
6. Почистете клапана за ограничаване на налягането и дренажните отвори с малка четка, за да се оттича добре.

Електрическа схема



ВНИМАНИЕ:

1. Използвайте този продукт стриктно според инструкциите. Забранено е използването на продукта редом със запалими предмети и във влажна среда.
2. Количество продукт и водата, във вътрешния съд трябва да бъде както е посочено в стъпка 2 от метода на използване.
3. Не повреждайте уплътнителния пръстен, не го заменяйте с други гумени пръстени и не използвайте допълнителен пръстен за увеличаване на уплътнението.
4. Капакът трябва да се почиства често и да се поддържа чист, както и клапанът за ограничаване на налягането (изпускателният) и поплавъчният клапан.
5. Преди налягането в тенджерата да се освободи напълно и поплавъкът да е паднал, е строго забранено да се отваря насилиствено капака, за да се вземе храна.
6. Не трябва да се слагат тежки предмети върху ограничителния (изпускателния) клапан или да се ползват други предмети.
7. Не използвайте парцали, за да блокирате зоната около фугата между капака на тенджерата и вътрешния капак, за да избегнете опасност.
8. Контактната повърхност между дъното на вътрешния съд и нагревателната плоча трябва да се поддържа чиста. Вътрешната тенджера не може да се поставя върху други източници на топлина за готовене и други контейнери не могат да се използват за замяна на специалната вътрешната тенджера.
9. Вътрешната тенджера е покрита с незалепващо покритие. За да предотвратите надраскане на вътрешното покритие използвайте дървена или пластмасова лъжица за ориз.
10. Когато управлявате клапана за ограничаване на налягането (изпускателния клапан) за изпускане, не поставяйте ръцете или лицето си близо до клапана и не докосвайте капака на тенджерата по време на работа, за да избегнете изгаряния.
11. Пазете уреда от деца, когато използвате електрическата тенджера под налягане.
12. По време на процеса на нагряване и готовене, ако се появи голямо количество изгорели

газове около капака на тенджерата, това е необичайно явление. По това време защитното устройство за освобождаване на налягането се задейства. Незабавно извадете щепсела от контакта, за да спрете захранването и изпратете уреда на нашия отдел за поддръжка.

13. По време на употреба, ако прозвучи аларма (бипка за една минута), спрете да използвате уреда и го изпратете в центъра за поддръжка на нашата компания за ремонт.

14. Когато местите продукта, не го дръжте с една ръка.

15. Потребителите нямат право да разглобяват продукта сами или да заменят части. За този продукт могат да се използват само части на нашата компания.

16. Ако захранващият кабел на уреда е повреден, той трябва да се смени със специален кабел.

17. Ако възникне повреда по време на употреба, извадете щепсела от контакта, преустановете употребата и действайте според таблицата по-горе. Ако повредата все още не е отстранена, изпратете уреда в център за поддръжка и ремонт.



ΠΡΟΣΟΧΗ:

1. Αυτό το προϊόν ανήκει στην κατηγορία 1 ηλεκτρικών συσκευών και είναι εξοπλισμένο με ηλεκτρική σύνδεση τύπου "Y". Χρησιμοποιήστε μια γειωμένη πρίζα για να αποφύγετε τραυματισμό.
2. Όταν τραβάτε τη βαλβίδα απελευθέρωσης αέρα (ατμού) για να εκτονώσετε την πίεση, μην βάζετε τα χέρια ή το πρόσωπό σας κοντά στην έξοδο της βαλβίδας για να αποφύγετε εγκαύματα.
3. Εάν το καπάκι της κατσαρόλας δεν έχει φτάσει σε ψυχρή κατάσταση κατά τη λειτουργία ή μετά την ολοκλήρωση, μην αγγίζετε το καπάκι της κατσαρόλας με τα χέρια σας για να αποφύγετε εγκαύματα.
4. Απαγορεύεται η χρήση πανιού για να φράξετε την περιοχή γύρω από την άρθρωση μεταξύ του καπακιού και του εξωτερικού δοχείου για να αποφύγετε την ασφάλεια.
5. Όταν υπάρχει ακόμα πίεση αέρα στο δοχείο, μην ανοίξετε με δύναμη το καπάκι.
6. Μετά το μαγείρεμα, η παροχή ρεύματος πρέπει να αποσυνδεθεί.
7. Όταν η ηλεκτρική χύτρα ταχύτητας λειτουργεί, μην αφήνετε τα παιδιά να την αγγίζουν για να αποφύγετε εγκαύματα.
8. Όταν ανοίγετε το καπάκι όταν μαγειρεύετε υγρό φαγητό, χρησιμοποιήστε πρώτα ένα βρεγμένο πανί ή μια φυσική μέθοδο ψύξης για να απελευθερώσετε την πίεση για να αποτρέψετε το πιτσίλισμα του υγρού.
9. Το νερό ή τα τρόφιμα δεν πρέπει να υπερβαίνουν τα 4/5 της γραμμής σήμανσης στο δοχείο και τα τρόφιμα που διαστέλλονται εύκολα δεν πρέπει να υπερβαίνουν τα 3/5 της γραμμής σήμανσης στο δοχείο.
10. Ελέγχετε και καθαρίζετε τακτικά το σωλήνα εξάτμισης.
11. Τα νέα προϊόντα μπορεί να έχουν μυρωδιά πλαστικού ή καμένου μετά την αποσυσκευασία και τις πρώτες λίγες φορές χρήσης. Αυτό είναι φυσιολογικό. Η μυρωδιά θα εξαφανιστεί μετά το βράσιμο του νερού για 3-5 φορές.

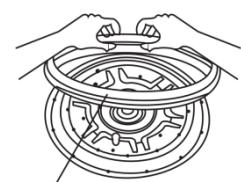
12. Όταν οι ανήλικοι χρησιμοποιούν αυτό το δοχείο, πρέπει να επιβλέπονται από ενήλικες.

ANTIMETOPISI PROBLEMATON

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Δύσκολο κλείσιμο του καπακιού	Ο δακτύλιος στεγανοποίησης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά	Τοποθετήστε σωστά το δακτύλιο στεγανοποίησης
	Ο πλωτήρας είναι κολλημένος στη μοχλό	Πιέστε ελαφρά το ωστήριο με το χέρι
Δύσκολο άνοιγμα του καπακιού	Η βαλβίδα πλωτήρα δεν πέφτει μετά τη μείωση της πίεσης	Πιέστε προσεκτικά τη βαλβίδα πλωτήρα με ένα ραβδί.
Το καπάκι έχει διαρροή	Ο δακτύλιος στεγανοποίησης δεν έχει τοποθετηθεί	Τοποθετήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο.
	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος έχει υπολείμματα τροφών	Καθαρίστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο
	Φθαρμένος στεγανοποιητικός δακτύλιος	Αντικαταστήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο
	Το καπάκι της κατσαρόλας δεν έχει κλείσει σωστά.	Κλείστε το καπάκι σύμφωνα με τις οδηγίες.
Η βαλβίδα πλωτήρα έχει διαρροή.	Υπάρχουν υπολείμματα τροφής στη στεγανοποίηση της βαλβίδας πλωτήρα	Καθαρίστε τη στεγανοποίηση της βαλβίδας πλωτήρα.
	Η τσιμούχα της βαλβίδας πλωτήρα έχει φθαρεί.	Αντικαταστήστε τη φλάντζα της βαλβίδας πλωτήρα.
Η βαλβίδα πλωτήρα δεν μπορεί να ανυψωθεί	Η βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης δεν έχει ρυθμιστεί στη θέση O.	Διορθώστε τη θέση.
	Υπάρχει πολύ λίγο φαγητό και νερό στην κατσαρόλα.	Τοποθετήστε τα τρόφιμα και το νερό σύμφωνα με τις οδηγίες.
	Διαρροή αέρα από το καπάκι του δοχείου ή τη βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης	Στείλτε τη μονάδα στο πρατήριο για επισκευή
	Ο πάτος της κατσαρόλας παραμορφώνεται.	Διορθώστε την καμπύλη στον πάτο της κατσαρόλας ή αντικαταστήστε την.
E1	ανοιχτό κύκλωμα αισθητήρα	Επανασυνδέστε ή αντικαταστήστε τον αισθητήρα
E2	Βραχυκύκλωμα αισθητήρα	Ελέγξτε τον αισθητήρα ή αντικαταστήστε τον

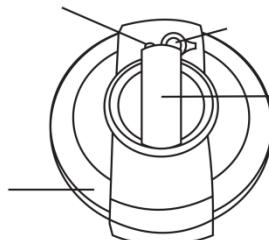
E3	Πολύ υψηλή θερμοκρασία	Αυξήστε το νερό ή το λίπος των τροφίμων
E4	Η πίεση δεν είναι υψηλή ή ο διακόπτης πίεσης είναι παλιός και δεν σβήνει.	Ελέγξτε και αξιολογήστε την κατάσταση και αντικαταστήστε τον διακόπτη πίεσης

ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



Δακτύλιος
στεγανοποίησης

Βαλβίδα ελέγχου πλωτήρα



Νεταλλικό
κάλυμμα

Βαλβίδα
ασφαλείας

Πίνακας ελέγχου

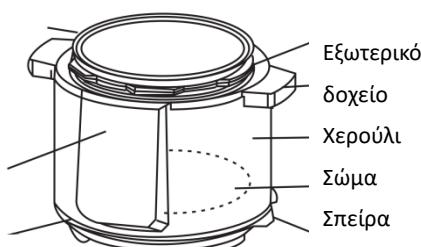


Χερούλι

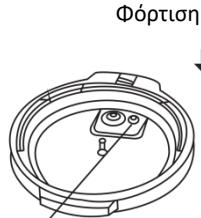


Κάλυμμα αλουμινίου

Εσωτερ
ικό
δοχείο



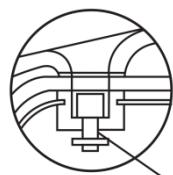
Βαλβίδα ελέγχου πλωτήρα



Βαλβίδα
έκτακτης
ανάγκης

Τίνακας
ελέγχου
Βάση

ON/OFF



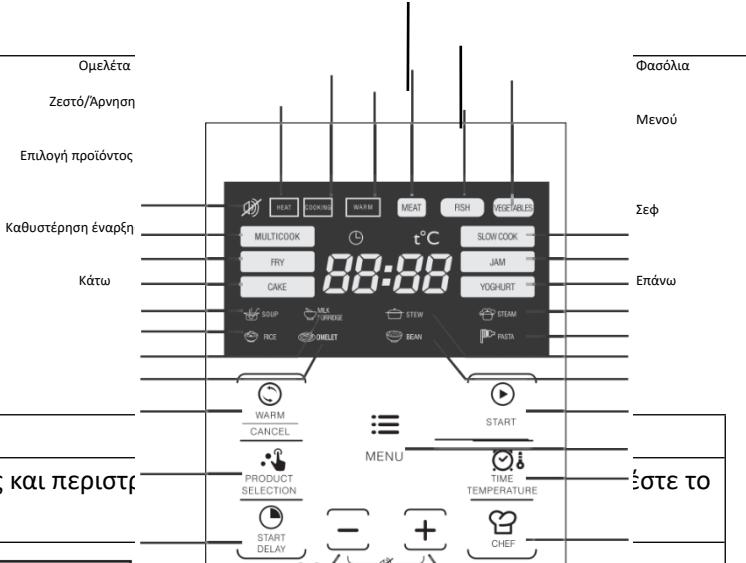
Πλωτήρας

Χαρακτηριστικά

Μοντέλο	OV51985H6
Τροφοδότηση	220-240V~ 50/60Hz
Ισχύς	1000W
Χωρητικότητα	6 λίτρα
Μέγεθος	22 εκ
Πίεση λειτουργίας	0-70kPa
Μέγιστη	90kPa

Ζεσταίνετε ξανά	Μαγείρεμα	Κρέας	Λαχανικά	Αργή μαγειρική
Χωρίς όχο	MULTICOOK Τηγάνισμα			Μαρμελάδα Γιαούρτι
	KÉK Σόύπα Ρύζι			Ατμός Συμαρικά Στιφάδο
	Κουάκερ γάλακτος			

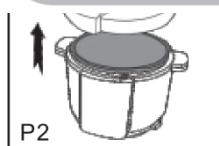
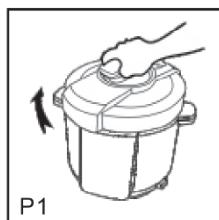
πίεση	
Κράτηση	60-80



ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

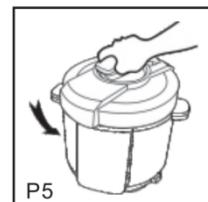
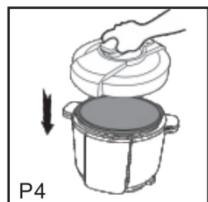
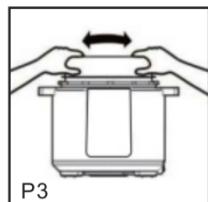
Ανοίξτε την κατσαρόλα:

Πιάστε τη λαβή του καλύμματος και περιστρέψτε το κάλυμμα.



Κλείστε την κατσαρόλα:

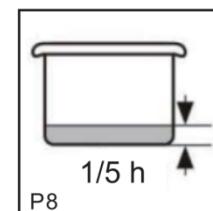
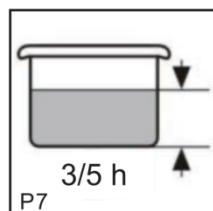
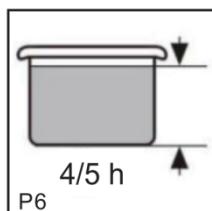
Τοποθετήστε στη μέση της αριστερής λαβής της θήκης, περιστρέψτε το κάλυμμα αριστερόστροφα μέχρι το τμήμα του λογότυπου να ταιριάζει καλά με το πάνελ.



Χρήση του εσωτερικού δοχείου:

Βεβαιωθείτε ότι το εξωτερικό της εσωτερικής κατσαρόλας είναι στεγνό.

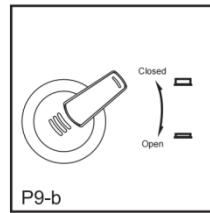
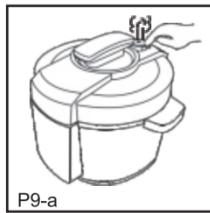
Το φαγητό και το νερό δεν πρέπει να υπερβαίνουν τα 4/5 του ύψους του δοχείου, εάν το φαγητό διαστέλλεται κατά το μαγείρεμα, το φαγητό και το νερό δεν πρέπει να υπερβαίνουν τα 3/5 του ύψους του εσωτερικού δοχείου, το φαγητό και το νερό δεν πρέπει να είναι μικρότερα από το 1/5 του ύψους του εσωτερικού αγγείου (όπως φαίνεται στα P6, P7, P8).



Καθαρίστε προσεκτικά το μπολ. Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή σκληρά αντικείμενα για να το καθαρίσετε. Χρησιμοποιήστε νερό για να μαλακώσετε τα υπολείμματα των τροφίμων πριν τον καθαρίσετε.

Βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης

Βεβαιωθείτε ότι η θέση της βαλβίδας εκτόνωσης πίεσης είναι κλειστή πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα.

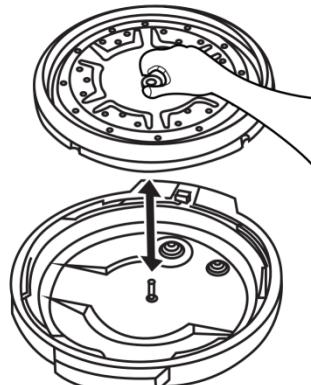


Καθαρισμός της πλάκας ατμού και του δακτυλίου στεγανοποίησης

Αφαιρέστε προσεκτικά το πιάτο.

Όπως δείχνει η εικόνα.

Αφού ολοκληρώσετε τον καθαρισμό, φροντίστε να τα τοποθετήσετε ξανά, διαφορετικά δεν θα προκληθεί ατμός.



Χρήση της λειτουργίας Μενού

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για την επιλογή ενός πιάτου για μαγείρεμα μέσω της οθόνης. Πατήστε Μενού για να επιλέξετε μια λειτουργία:

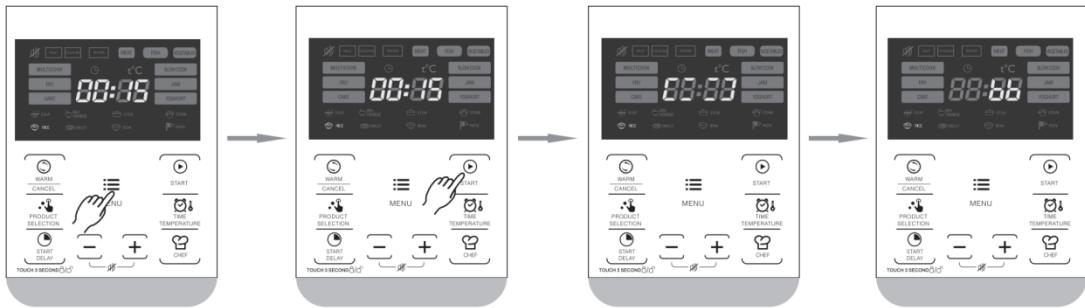
"ΠΟΛΥΜΑΓΕΙΡΕΜΑ" "ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ" "Τηγανητό" "ΜΑΡΜΑΛΑΔΑ" "ΚΟΥΠΠΥ" "ΞΥΝΟ ΓΑΛΑ" "ΣΟΥΠΑ" "ΣΤΙΦΑΔΟ" "ΑΤΜΟΣ" "ΡΥΖΙ" "ΦΑΣΟΛΙΑ" "ΟΜΕΛΕΤΑ" "ΖΥΜΑΡΙΚΑ". Τα 4 ψηφία στην οθόνη δείχνουν τον προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος.



Λειτουργία μαγειρέματος

Ας πάρουμε τη συνάρτηση RICE ως παράδειγμα:

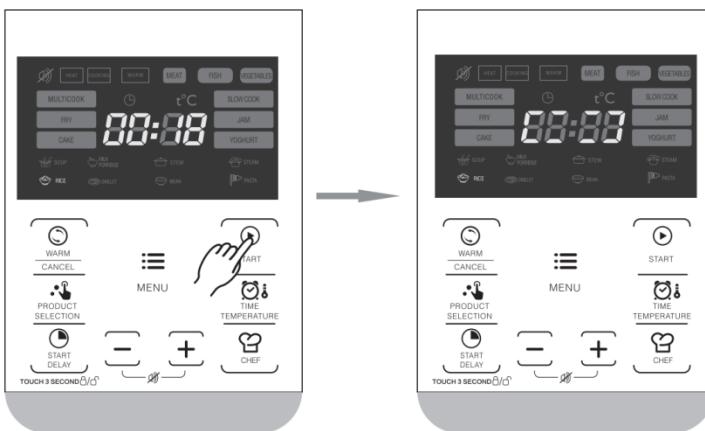
Πρώτα πατήστε "MENU" για να επιλέξετε τη λειτουργία "RICE" και μετά πατήστε "START", η συσκευή μπαίνει αμέσως σε λειτουργία μαγειρέματος. Αφού τελειώσει το μαγείρεμα, η οθόνη δείχνει bb, η συσκευή μεταβαίνει στη λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας.



Χρήση των πλήκτρων + και -

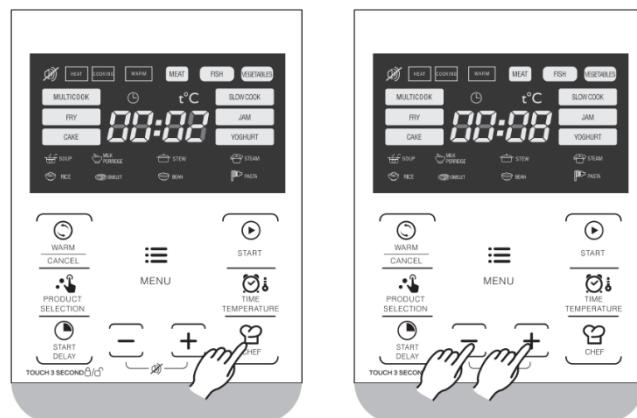
Αυτά τα δύο κουμπιά χρησιμοποιούνται για τη ρύθμιση της ώρας, αφού επιλέξετε τη λειτουργία μαγειρέματος ή το χρονόμετρο, πατήστε +/- εντός 5 δευτερολέπτων για να ρυθμίσετε την ώρα (ή μπορείτε να πατήσετε τη λειτουργία TIME TEMPERATURE για να ρυθμίσετε τα λεπτά και τις ώρες. Ας πάρουμε τη συνάρτηση RICE ως παράδειγμα:

Όταν πατάτε το "MENU" για να επιλέξετε τη λειτουργία "PYZI", η οθόνη εμφανίζει τον προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος 00:15 (πίεση διατήρησης), εάν θέλετε να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος στα 18 λεπτά, μπορείτε να πατήσετε πρώτα το "TEMPERATURE TIME" και μετά πατήστε το «+» για να ρυθμίσετε την ώρα. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη 00:18, μετά πατήστε «START», η συσκευή μπαίνει στη διαδικασία μαγειρέματος.



Χρήση της λειτουργίας CHEF

Η λειτουργία "CHEF" είναι μια μεμονωμένη λειτουργία, μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε απευθείας. Όλα τα βήματα εγκατάστασης είναι ίδια με άλλες λειτουργίες.



Καθυστέρηση έναρξης

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για την καθυστέρηση της έναρξης. Όλες οι λειτουργίες μπορούν να χρησιμοποιήσουν αυτήν τη λειτουργία. Ας πάρουμε τη συνάρτηση RICE ως παράδειγμα:

Όταν πατάτε το "MENU" για να επιλέξετε τη λειτουργία "RICE", πατήστε "DELAY START", η οθόνη δείχνει 00:30, περιμένετε 3 δευτερόλεπτα έως ότου η οθόνη επιστρέψει στα λεπτά και, στη συνέχεια, πατήστε "+" για να ρυθμίσετε την ώρα στη 01:00, Η οθόνη δείχνει 01:00, στη συνέχεια πατήστε «START», θα μετρήσει αντίστροφα από τη 01:00 έως τις 00:00 και μετά η συσκευή μπαίνει αμέσως σε λειτουργία μαγειρέματος.





Διατήρηση ζεστού / Ακύρωση

Πατήστε "Διατήρηση ζεστού / Ακύρωση" και η μονάδα επιστρέφει σε κατάσταση αναμονής. Όταν η μονάδα βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής, πατήστε "Διατήρηση ζεστού / Ακύρωση", στην οθόνη εμφανίζεται: bb, μεταβαίνει σε λειτουργία διατήρησης ζεστού, πατήστε ξανά το "Keep warm / Cancel" και η μονάδα θα επιστρέψει σε κατάσταση αναμονής.



Επιλογή προϊόντος

Αυτή η λειτουργία είναι κυρίως για σούπες, στιφάδο και πιάτα στον ατμό. Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία "SOUP", "STEW" και "STEAM", μπορείτε να κάνετε μια επιλογή από πιάτα με κρέας, ψάρι και λαχανικά.

Ας πάρουμε τη λειτουργία ΣΟΥΠΑ ως παράδειγμα:

Πατήστε "SELECT PRODUCT", οι λειτουργίες "SOUP", "STEW" και "STEAM" αρχίζουν να αναβοσβήνουν.

Πατήστε "MENU", επιλέξτε τη λειτουργία "SOUP", η οθόνη δείχνει 00:25. Πατήστε ξανά τη λειτουργία "SELECT PRODUCT":

Το πρώτο πάτημα είναι για σούπα λαχανικών, στην οθόνη εμφανίζεται: 00:25.

Τη δεύτερη φορά που πατάτε το «SELECT PRODUCT», η λειτουργία αλλάζει σε κρεατόσουπα, στην οθόνη εμφανίζεται: 00:45.

Την τρίτη φορά που πατάτε «SELECT PRODUCT» η λειτουργία αλλάζει σε ψαρόσουπα και στην οθόνη εμφανίζεται: 00:30.

Μπορείτε να εφαρμόσετε την ίδια λειτουργία σε μαγειρευτά και μαγειρεμένα στον ατμό πιάτα.

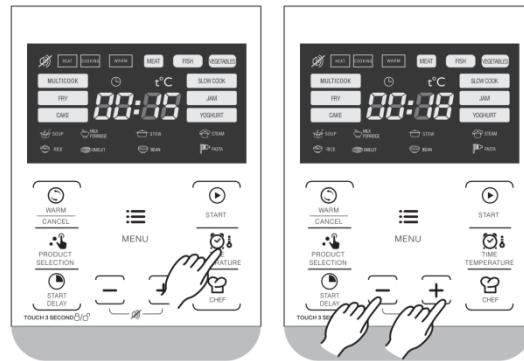


Λειτουργία	Επιλογή	Χρόνος
Σούπα	Κρέας	45 λεπτά
	Ψάρι	30 λεπτά
	Λαχανικά	25 λεπτά
Στιφάδο	Κρέας	30 λεπτά
	Ψάρι	20 λεπτά
	Λαχανικά	15 λεπτά
Γεύματα στον ατμό	Κρέας	20 λεπτά
	Ψάρι	12 λεπτά
	Λαχανικά	5 λεπτά

Ρύθμιση ώρας/Θερμοκρασίας

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για τη ρύθμιση του χρόνου και της θερμοκρασίας των λειτουργιών «MULTI COOK», «SLOW COOKING», «FRY», «MARMALAD», «CAKE» και «YOGURT».

Με το πρώτο πάτημα, χρησιμοποιήστε +/- για να προσαρμόσετε τα λεπτά. Με το δεύτερο πάτημα, χρησιμοποιήστε +/- για να προσαρμόσετε τις ώρες. Στο τρίτο πάτημα, χρησιμοποιήστε +/- για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.

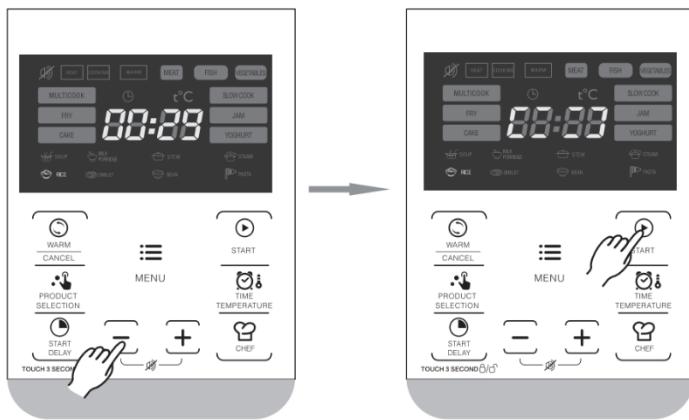


KANTO MONOS ΣΟΥ

MULTICOOK

Πατήστε "MENU" για να επιλέξετε τη λειτουργία "MULTICOOK", πατήστε "TIME/TEMPERATURE" μια φορά, η ένδειξη συναγερμού στην ψηφιακή οθόνη θα αναβοσβήσει, αυτή τη στιγμή μπορείτε να πατήσετε το κουμπί "+/-" για να ρυθμίσετε τα λεπτά, πατήστε "TIME/TEMPERATURE" για δεύτερη φορά, η ένδειξη θα αναβοσβήσει, αυτήν τη στιγμή μπορεί να πατήσει το κουμπί "+/-" για να προσαρμόσει τις ώρες. Πατήστε τη λειτουργία "TIME/TEMPERATURE" για τρίτη φορά, η ένδειξη θερμοκρασίας στην ψηφιακή οθόνη θα αναβοσβήσει και η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί αυτήν τη στιγμή. Αφού ολοκληρώσετε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου, πατήστε "START" για να ξεκινήσετε.





Άλλες λειτουργίες μαγειρέματος

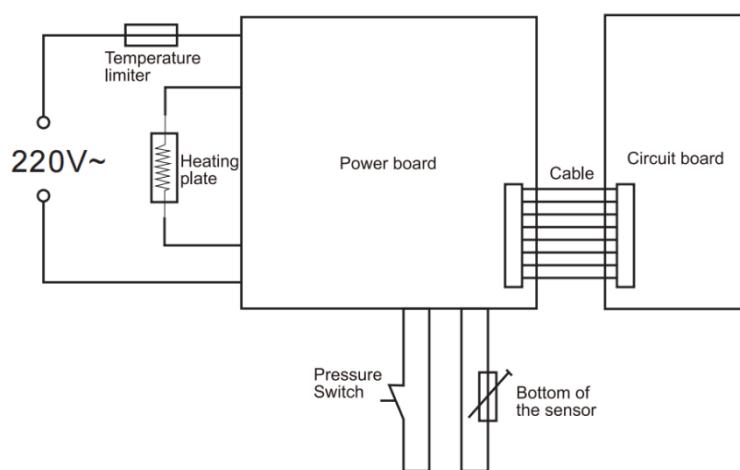
Λειτουργία	Προεπιλεγμένο χρόνος	Εύρος χρόνου	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Συντήρηση θερμότητας	Πίεση (ναι/όχι)
MULTICOOK	10 λεπτά	1 λεπτό-24 ώρες	30- 30-170	8 ώρες	Όχι
Αργή μαγειρική	2 ώρες	1 λεπτό-24 ώρες	95- 30-170	8 ώρες	Όχι
Τηγάνισμα	30 λεπτά	1 λεπτό-24 ώρες	160- 30-170	8 ώρες	Όχι
Μαρμελάδα	1 ώρα	1 λεπτό-24 ώρες	95- 30-170	8 ώρες	Όχι
Κεικ	40 λεπτά	1 λεπτό-24 ώρες	140- 30-170	8 ώρες	Όχι
Γιαούρτι	8 ώρες	1 λεπτό-24 ώρες	40- 30-170	Δεν υπάρχει	Όχι
Σούπα	25 λεπτά	1 λεπτό-24 ώρες	150	8 ώρες	Ναι
Κουάκερ γάλακτος	25 λεπτά	1 λεπτό-24 ώρες	120	8 ώρες	Ναι
Σπιφάδο	15 λεπτά	1 λεπτό-24 ώρες	150	8 ώρες	Ναι
Ατμός	5 λεπτά	1 λεπτό-24 ώρες	150	8 ώρες	Ναι
Ρύζι	15 λεπτά	1 λεπτό-24 ώρες	150	8 ώρες	Ναι
Φασόλια	40 λεπτά	1 λεπτό-24 ώρες	150	8 ώρες	Ναι

Ομελέτα	15 λεπτά	1 λεπτό-24 ώρες	150Ω 30-170Ω	8 ώρες	Ναι
Ζυμαρικά	20 λεπτά	1 λεπτό-24 ώρες	150Ω	8 ώρες	Ναι
Σεφ	2 λεπτά	1 λεπτό-24 ώρες	150Ω	8 ώρες	Ναι

Συντήρηση

- Κλείστε το ρεύμα πριν τον καθαρισμό.
- Χρησιμοποιήστε ένα πανί για να καθαρίσετε την κατσαρόλα, μην καθαρίζετε την κατσαρόλα μέσα στο νερό και μην την ψεκάζετε με νερό.
- Αφαιρέστε το κουτί συλλογής νερού και καθαρίστε το με ένα υγρό πανί.
- Καθαρίστε το εσωτερικό του καλύμματος, συμπεριλαμβανομένου του δακτυλίου στεγανοποίησης, του πάνελ διατήρησης θερμότητας, της βαλβίδας διατήρησης πίεσης, της εξόδου με νερό και, στη συνέχεια, σκουπίστε τα με ένα πανί.
- Καθαρίστε το εσωτερικό δοχείο με ένα σφουγγάρι ή μη μεταλλικό μαλακό πινέλο και σκουπίστε το με ένα πανί.
- Καθαρίστε τη βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης και τις οπές αποστράγγισης με μια μικρή βούρτσα, ώστε να στραγγίζει καλά.

Ηλεκτρικό σχήμα



ΠΡΟΣΟΧΗ:

- Χρησιμοποιήστε αυτό το προϊόν αυστηρά σύμφωνα με τις οδηγίες. Απαγορεύεται η χρήση του προϊόντος δίπλα σε εύφλεκτα αντικείμενα και σε υγρό περιβάλλον.
- Η ποσότητα του προϊόντος και του νερού στο εσωτερικό δοχείο πρέπει να είναι όπως υποδεικνύεται στο βήμα 2 της μεθόδου χρήσης.
- Μην καταστρέψετε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο, μην τον αντικαταστήσετε με άλλους ελαστικούς δακτυλίους και μην χρησιμοποιήσετε πρόσθιτο δακτύλιο για να αυξήσετε τη στεγανοποίηση.
- Το κάλυμμα πρέπει να καθαρίζεται συχνά και να διατηρείται καθαρό, όπως και η βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης (αποχέτευση) και η βαλβίδα πλωτήρα.

5. Πριν απελευθερωθεί τελείως η πίεση στην κατσαρόλα και πέσει ο πλωτήρας, απαγορεύεται αυστηρά να ανοίξετε το καπάκι για να πάρετε φαγητό.
6. Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα στη βαλβίδα περιορισμού (αποχέτευσης) και μην χρησιμοποιείτε άλλα αντικείμενα.
7. Μην χρησιμοποιείτε κουρέλια για να φράξετε την περιοχή γύρω από την ένωση μεταξύ του καπακιού της κατσαρόλας και του εσωτερικού καπακιού για να αποφύγετε τον κίνδυνο.
8. Η επιφάνεια επαφής μεταξύ του πυθμένα του εσωτερικού δοχείου και της πλάκας θέρμανσης πρέπει να διατηρείται καθαρή. Η εσωτερική κατσαρόλα δεν μπορεί να τοποθετηθεί σε άλλες πιηγές θερμότητας για μαγείρεμα και άλλα δοχεία δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την αντικατάσταση της ειδικής εσωτερικής κατσαρόλας.
9. Το εσωτερικό δοχείο είναι επικαλυμμένο με αντικολλητική επίστρωση. Για να αποφύγετε το ξύσιμο της εσωτερικής επίστρωσης, χρησιμοποιήστε ένα ξύλινο ή πλαστικό κουτάλι ρυζιού.
10. Κατά τη λειτουργία της βαλβίδας εκτόνωσης πίεσης (βαλβίδα εκκένωσης) για εκκένωση, μην βάζετε τα χέρια ή το πρόσωπό σας κοντά στη βαλβίδα και μην αγγίζετε το καπάκι του δοχείου κατά τη λειτουργία για να αποφύγετε εγκαύματα.
11. Κρατήστε τη συσκευή μακριά από παιδιά όταν χρησιμοποιείτε την ηλεκτρική χύτρα ταχύτητας.
12. Κατά τη διαδικασία θέρμανσης και μαγειρέματος, εάν εμφανιστεί μεγάλη ποσότητα καυσαερίων γύρω από το καπάκι της κατσαρόλας, αυτό είναι ένα ασυνήθιστο φαινόμενο. Αυτή τη στιγμή, ενεργοποιείται η συσκευή εκτόνωσης πίεσης ασφαλείας. Αφαιρέστε αμέσως το φις από την πρίζα για να διακόψετε την παροχή ρεύματος και στείλτε τη μονάδα στο τμήμα σέρβις μας.
13. Κατά τη χρήση, εάν ακουστεί ένας συναγερμός (μπιπ για ένα λεπτό), σταματήστε να χρησιμοποιείτε τη μονάδα και στείλτε την στο κέντρο συντήρησης της εταιρείας μας για επισκευή.
14. Όταν μετακινείτε το προϊόν, μην το κρατάτε με το ένα χέρι.
15. Οι χρήστες δεν επιτρέπεται να αποσυναρμολογούν μόνοι τους το προϊόν ή να αντικαθιστούν εξαρτήματα. Μόνο ανταλλακτικά της εταιρείας μας μπορούν να χρησιμοποιηθούν για αυτό το προϊόν.
16. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί με ένα ειδικό καλώδιο.
17. Εάν παρουσιαστεί ζημιά κατά τη χρήση, αφαιρέστε το φις από την πρίζα, διακόψτε τη χρήση και προχωρήστε σύμφωνα με τον παραπάνω πίνακα. Εάν το σφάλμα εξακολουθεί να μην έχει διορθωθεί, στείλτε τη μονάδα σε ένα κέντρο συντήρησης και επισκευής.

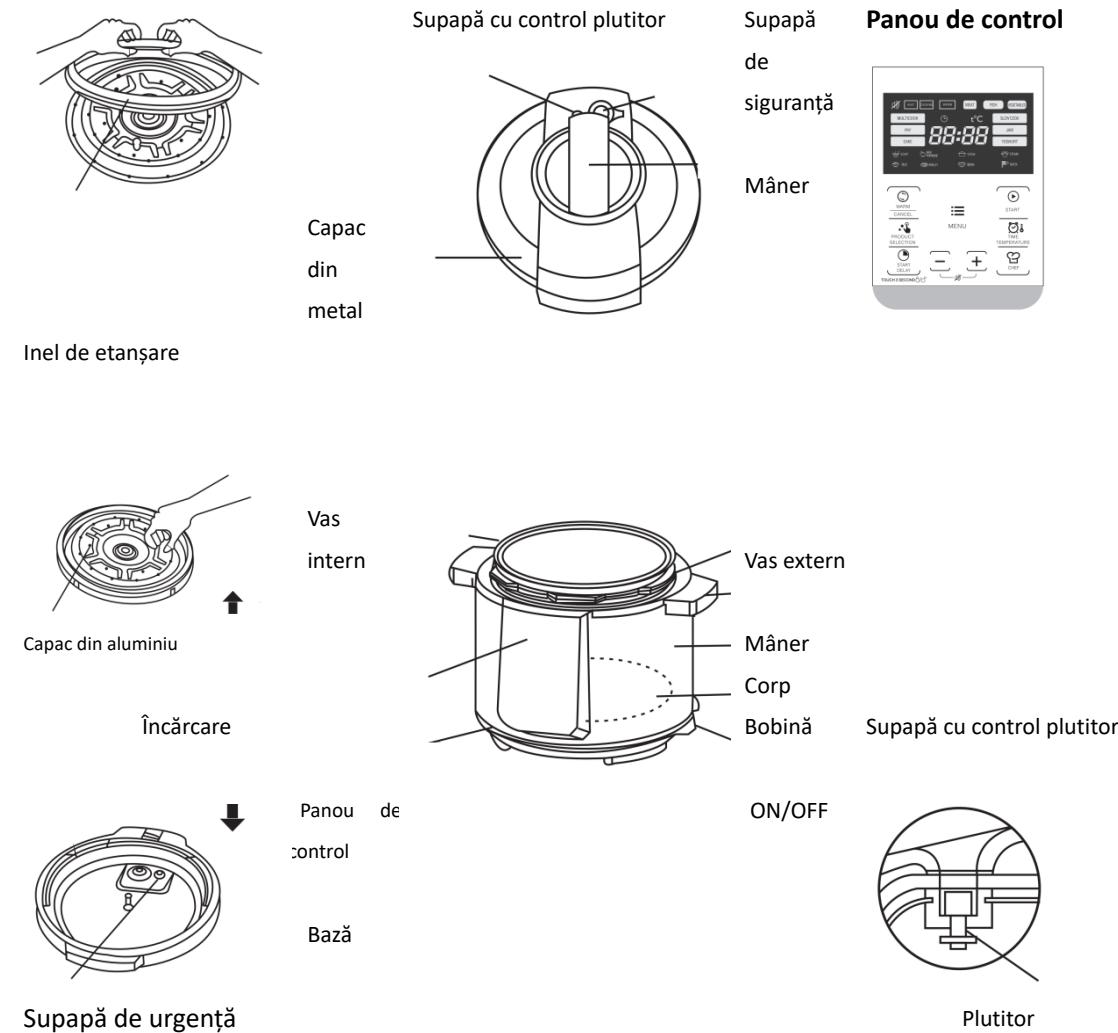
**ATENȚIE:**

1. Acest produs aparține aparatelor electrice din clasa 1 și este echipat cu o conexiune electrică de tip "Y". Folosiți o priză cu împământare pentru a evita rănirea.
2. Atunci când trageți supapa de eliberare a aerului (aburului) pentru a reduce presiunea, nu vă apropiați mâinile sau fața de ieșirea supapei pentru a evita arsurile.
3. Dacă capacul oalei nu a ajuns la o stare de răcire în timpul funcționării sau după finalizare, nu atingeți capacul oalei cu mâinile pentru a evita arsurile.
4. Este interzisă utilizarea unei cârpe pentru a bloca zona din jurul îmbinării dintre capac și vasul exterior pentru a evita afectarea siguranței.
5. Atunci când în oală există încă presiune de aer, nu forțați deschiderea capacului.
6. După gătire, alimentarea cu energie electrică trebuie deconectată.
7. Când oala electrică sub presiune este în funcțiune, nu lăsați copiii să o atingă pentru a evita arsurile.
8. La deschiderea capacului atunci când gătiți alimente lichide, folosiți mai întâi o cârpă umedă sau o metodă naturală de răcire pentru a elibera presiunea, pentru a preveni stropirea lichidului.
9. Apa sau alimentele nu trebuie să depășească 4/5 din linia de marcat a recipientului, iar alimentele care se dilată ușor nu trebuie să depășească 3/5 din linia de marcat a recipientului.
10. Verificați și curățați regulat conducta de scurgere.
11. Produsele noi pot avea un miros de plastic sau de arsură după despachetare și primele utilizări. Acest lucru este normal. Mirosul va dispărea după ce se fierbe apa de 3-5 ori.
12. Atunci când minorii folosesc acest vas, aceștia trebuie să fie îndrumați de adulți.

DEPANAREA DEFECTIUNILOR

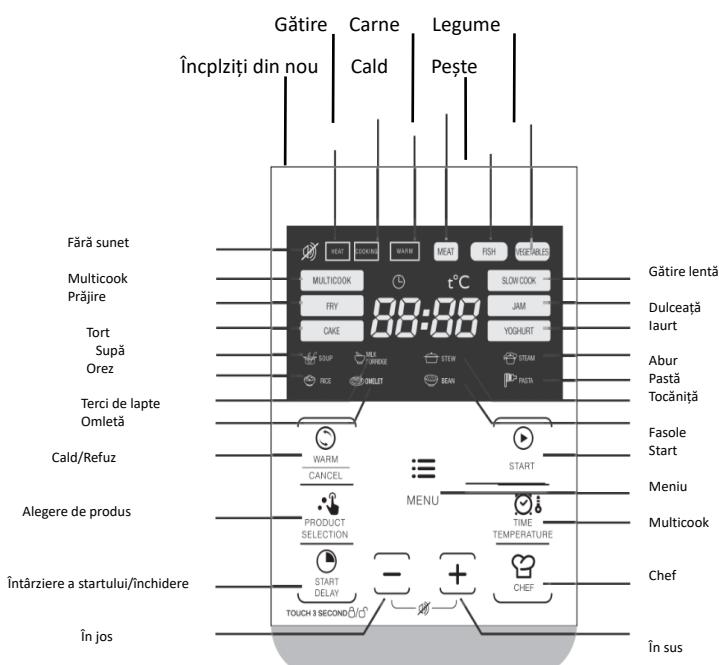
Problema	Cauza	Solutie
Închidere dificilă a capacului	Inelul de etanșare nu este introdus corect Plutitorul este blocat pe împingător	Introduceți corect inelul de etanșare Apăsați ușor împingătorul cu mâna
Deschidere dificilă a capacului	Supapa plutitoare nu scade după reducerea presiunii	Apăsați ușor supapa plutitoare cu un băt.
Capacul prezintă o scurgere	Inelul de etanșare nu este montat	Introduceți inelul de etanșare.
	Inelul de etanșare are reziduuri alimentare	Curățați inelul de etanșare
	Inel de etanșare uzat	Înlocuiți inelul de etanșare
	Capacul vasului nu este închis corespunzător.	Închideți capacul conform instrucțiunilor.
Supapa plutitoare prezintă scurgeri.	Există reziduuri de alimente pe garnitura supapei plutitoare	Curățați garnitura supapei plutitoare.
	Garnitura supapei plutitoare este uzată.	Înlocuiți garnitura supapei plutitoare.
Supapa plutitoare nu poate fi ridicată	Supapa de descărcare a presiunii nu este în poziția O.	Corectați poziția.
	Este prea puțină mâncare și apă în oală.	Puneți mâncare și apă conform instrucțiunilor.
	Scurgere de aer din capacul rezervorului sau din supapa de suprapresiune	Trimiteți aparatul la stația de întreținere pentru reparații
	Fundul vasului este deformat.	Reglați curba fundului vasului sau modificați-o.
E1	Circuit deschis al senzorului	Reconectați sau înlocuiți senzorul
E2	Scurtcircuit al senzorului	Verificați senzorul sau înlocuiți-l
E3	Temperatură foarte ridicată	Creșteți alimentele, apa sau grăsimile
E4	Presiunea nu este ridicată sau presostatul este învechit și nu se oprește.	Verificați și evaluați situația și înlocuiți comutatorul

PREZENTARE GENERALĂ A PRODUSULUI



Specificații

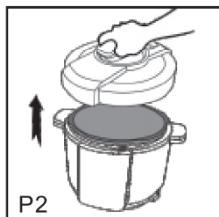
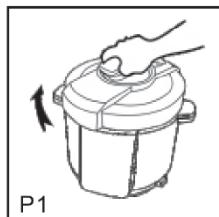
Model	OV51985H6
Alimentare	220-240V~ 50/60Hz
Putere	1000W
Capacitate	6 L
Dimensiune	22 CM
Presiune de lucru	0-70kPa
Presiune maximă	90kPa
Temperatură de menținere	60-80°C



MODUL DE UTILIZARE

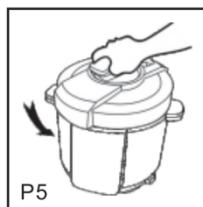
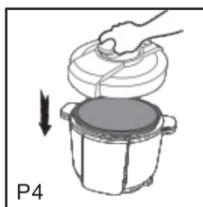
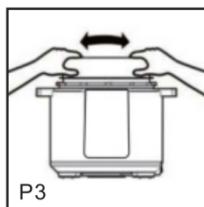
Deschideți oala:

Prindeți mânerul capacului și roțiți-l în sensul acelor de ceasornic. Apoi scoateți capacul.



Închideți oala:

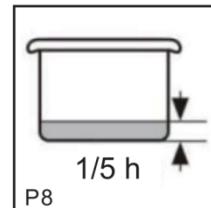
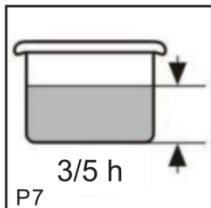
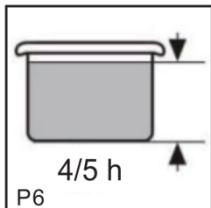
Introduceți în mijlocul mânerului din stânga al carcsei, roțiți capacul în sens invers acelor de ceasornic până când partea cu logo-ul se potrivește perfect cu panoul.



Utilizarea vasului intern:

Asigurați-vă că partea exterioară a vasului interior este uscată.

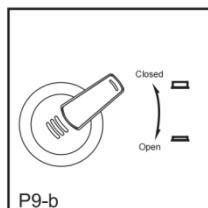
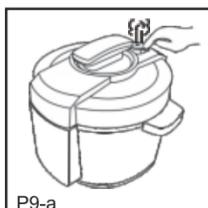
Alimentele și apa nu trebuie să depășească 4/5 din înălțimea vasului, dacă alimentele se dilată la gătit, alimentele și apa nu trebuie să depășească 3/5 din înălțimea vasului interior, alimentele și apa nu trebuie să fie mai mici de 1/5 din înălțimea vasului interior (aşa cum se arată în P6, P7, P8).



Curătați cu grijă recipientul. Nu folosiți un obiect ascuțit sau dur pentru a-l curăța. Folosiți apă pentru a înmuiu alimentele rămase înainte de curățare.

Supapă de limitare a presiunii

Asigurați-vă că poziția supapei de suprapresiune este închisă înainte de a începe să gătiți.



Curățarea plăcii de abur și a inelului de etanșare

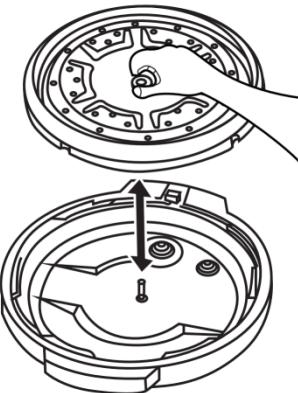
Îndepărtați placa cu grijă.

După cum arată imaginea.

După ce ați terminat de curățat, nu uitați

să le reinstalați, altfel va provoca

lipsa aburului.



Utilizarea funcției Meniu

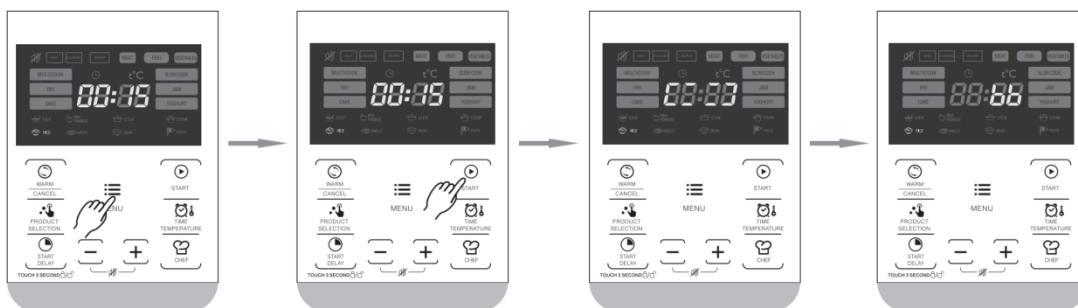
Această funcție este utilizată pentru a selecta un fel de mâncare pentru gătit prin intermediul ecranului. Apăsați Meniu pentru a selecta o funcție: "MULTICOOK" "GĂTIRE LENTĂ" "PRĂJIRE" "DULCEAȚĂ" "TORT" "IAURT" "SUPĂ" "TOCĂNIȚĂ" "ABUR" "OREZ" "FASOLE" "OMLETĂ" "PASTĂ". Cele 4 cifre de pe afișaj indică timpul de gătit implicit.



Funcția de gătit

Să luăm ca exemplu funcția OREZ:

Apăsați mai întâi "MENIU" pentru a selecta funcția "OREZ", apoi apăsați "START", aparatul intră imediat în modul de gătit. După ce gătitul este finalizat, pe afișaj apare bb, aparatul intră în modul de menținere a căldurii.

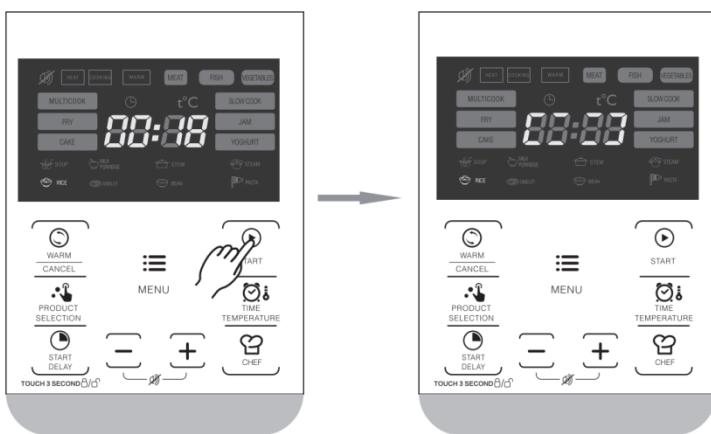


Utilizarea tastelor + și -

Acstea două butoane sunt folosite pentru a regla ora, după selectarea funcției de gătit sau a temporizatorului, apăsați +/- în decurs de 5 secunde pentru a regla ora sau puteți apăsa modul "TIMP TEMPERATURĂ" pentru a regla minutele și orele.

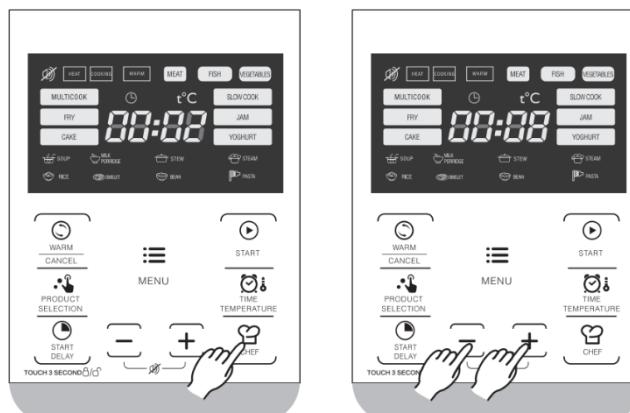
Să luăm ca exemplu funcția OREZ:

Când apăsați "MENU" pentru a selecta funcția "OREZ", pe afișaj apare timpul de gătire implicit 00:15 (menținerea presiunii), dacă doriți să setați timpul de gătire la 18 minute, puteți apăsa mai întâi "TIMP TEMPERATURĂ", apoi apăsați "+" pentru a seta timpul. Afișajul afișează 00:18 apoi apăsați "START", aparatul intră în procesul de gătire.



Utilizarea funcției CHEF

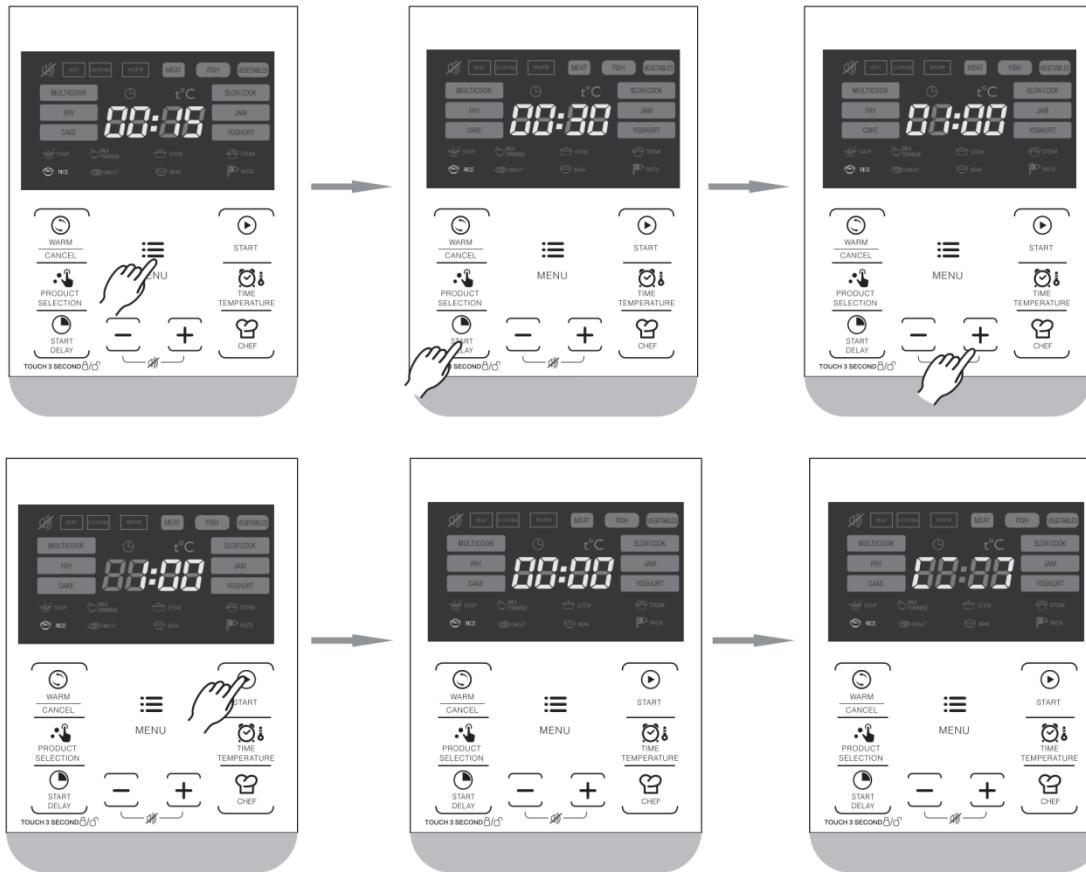
Modul "CHEF" este o funcție individuală, pe care o puteți utiliza direct. Toți pașii de setare sunt aceiași ca și în cazul celorlalte funcții.



Întârzierea startului

Această funcție este utilizată pentru a întârzi pornirea. Toate funcțiile pot utiliza acest mod. Luați ca exemplu funcția OREZ:

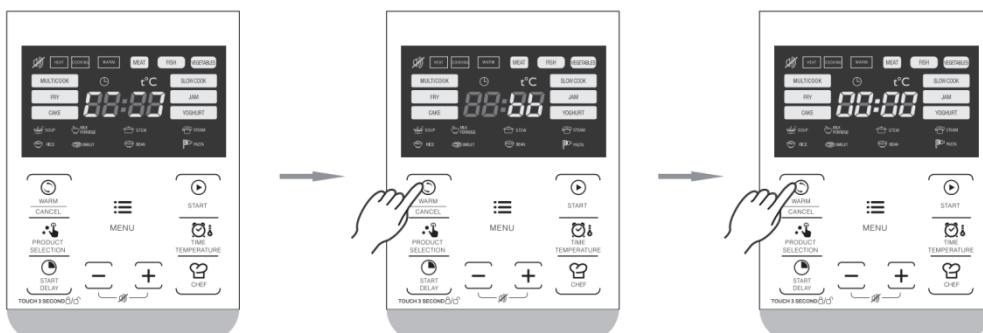
Când apăsați "MENU" pentru a selecta funcția "OREZ", apăsați "ÎNTÂRZIEREA STARTULUI", afișajul afișează 00:30, așteptați 3 secunde până când afișajul revine la minute, apoi apăsați "+" pentru a regla timpul la 01:00, afișajul afișează 01:00, apoi apăsați "START", va începe numărătoarea inversă de la 01:00 la 00:00, apoi aparatul intră imediat în modul de gătit.



Menținerea căldurii / Anulare

Apăsați "Menținerea căldurii/Anulare" și aparatul revine în modul de pregătire/standby.

Când aparatul se află în modul standby, apăsați "Menținerea căldurii/anulare", pe afișaj apare: **bb**, intră în modul de menținere a căldurii, apăsați din nou "Menținerea căldurii/anulare" și aparatul va reveni în modul de pregătire/standby.



Alegere de produs

Această funcție este în principal pentru supă, tocană și mâncăruri la aburi. Atunci când utilizați funcția SUPĂ, TOCĂNIȚĂ sau abur

Abur, puteți face o selecție de preparate din carne, pește și legume.

Să luăm ca exemplu funcția SUPĂ:

Apăsați „ALEGERE DE PRODUS”, funcțiile „SUPĂ”, „TOCĂNIȚĂ” și „ABUR” încep să clipească. Apăsați „MENIU”, alegeti funcția „SUPĂ”, afișajul arată 00:25.

Apăsați din nou modul „ALEGERE DE PRODUS”:

Prima apăsare este pentru supa de legume, afișajul arată 00:25.

Când faceți a doua apăsare pe „ALEGERE DE PRODUS”, funcția se schimbă pentru supă de carne și afișajul arată: 00:45.

Când faceți a treia apăsare pe „ALEGERE DE PRODUS” funcția se schimbă pentru supă de pește și afișajul arată: 00:30.

Puteți aplica aceeași operațiune la tocanițe și mâncăruri la aburi.



Funcție	Alegere	Timp
Supă	Carne	45 minute
	Pește	30 minute
	Legume	25 minute
Tocăniță	Carne	30 minute
	Pește	20 minute
	Legume	15 minute
Mâncăruri la abur	Carne	20 minute
	Pește	12 minute
	Legume	5 minute

Setare de Timp /Temperatură



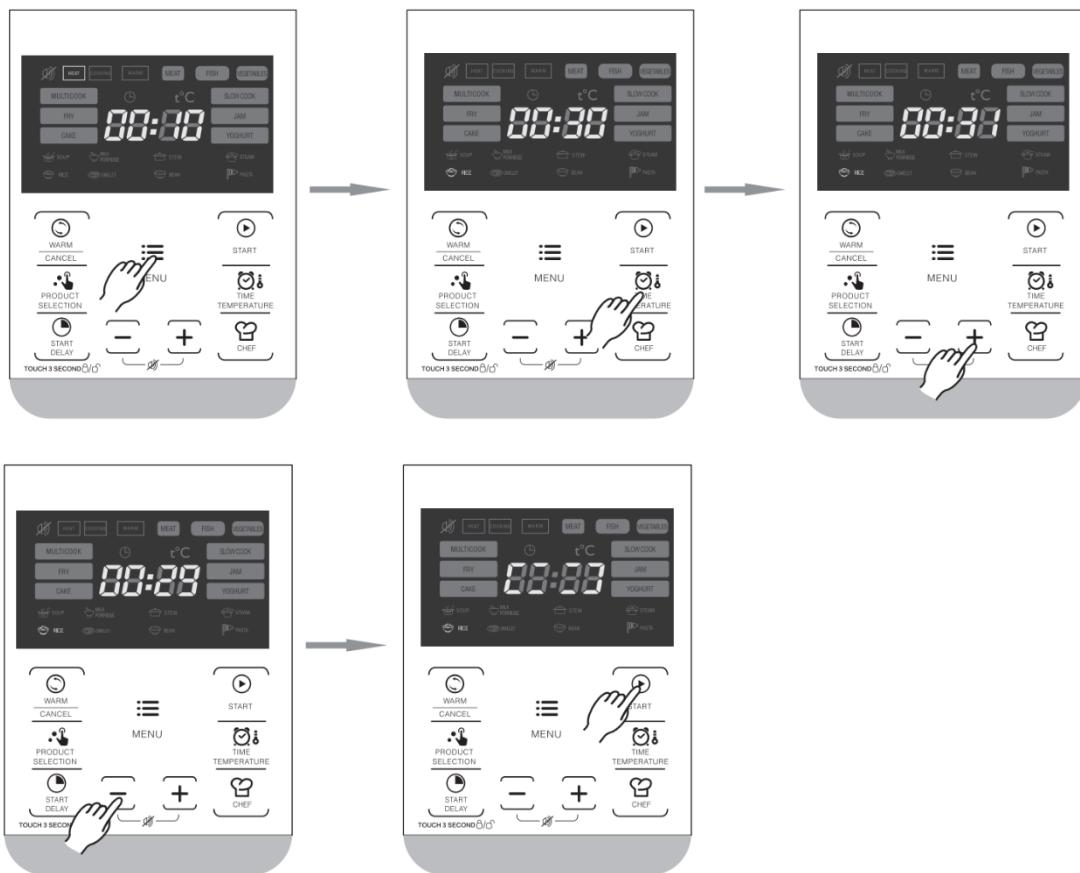
Această funcție este utilizată pentru a regla timpul și temperatura funcțiilor "MULTICOOK", "GĂTIRE LENTĂ", "PRĂJIRE", "DULCEAȚĂ", "TORT" și "IAURT".

La prima apăsare, utilizați +/- pentru a regla minutele. La a doua apăsare, utilizați +/- pentru a regla orele. La a treia apăsare, utilizați +/- pentru a regla temperatura.

FĂ-O SINGUR

Multicook

Apăsați "MENIU" pentru a selecta funcția "MULTICOOK", apăsați "TIMP/TEMPERATURĂ" o dată, indicatorul de alarmă de pe afișajul digital va clipe, în acest moment puteți apăsa butonul "+/-" pentru a seta minutele, apăsați "TIMP/TEMPERATURĂ" a doua oară, indicatorul va clipe, în acest moment puteți apăsa butonul "+/-" pentru a seta orele. Apăsați pentru a treia oară pe modul "TIMP/TEMPERATURĂ", indicatorul de temperatură de pe afișajul digital va clipe și în acest moment se poate seta temperatura. După ce ați finalizat setările de temperatură și oră, apăsați "START" pentru a începe.



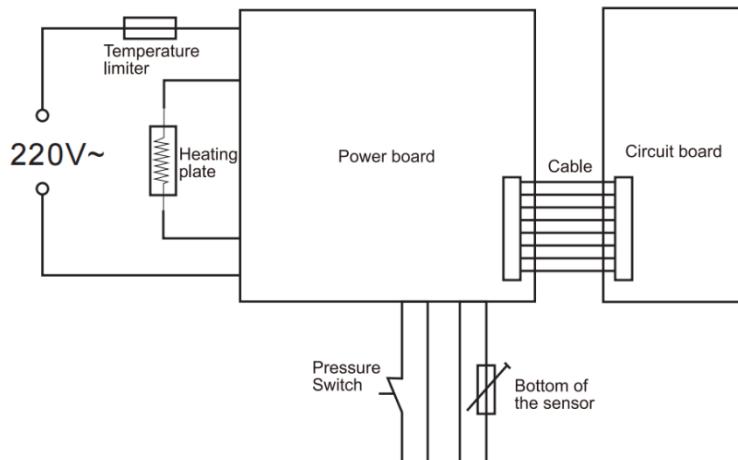
Alte funcții de gătit

Funcție	Timp implicit	Interval de timp	Temperatura implicită	Menținerea căldurii	Presiune (da/nu)
Multicook	10 min	1 min - 24 ore	30-30-170	8 ore	Nu
Gătire lenta	2 ore	1 min - 24 ore	95-30-170	8 ore	Nu
Prăjire	30 min	1 min - 24 ore	160-30-170	8 ore	Nu
Dulceață	1 oră	1 min - 24 ore	95-30-170	8 ore	Nu
Tort	40 min	1 min - 24 ore	140-30-170	8 ore	Nu
Iaurt	8 ore	1 min - 24 ore	40-30-170	Nu este	Nu
Supă	25 min	1 min - 24 ore	150	8 ore	Da
Terci de lapte	25 min	1 min - 24 ore	120	8 ore	Da
Tocăniță	15 min	1 min - 24 ore	150	8 ore	Da
Abur	5 min	1 min - 24 ore	150	8 ore	Da
Orez	15 min	1 min - 24 ore	150	8 ore	Da
Fasole	40 min	1 min - 24 ore	150	8 ore	Da
Omletă	15 min	1 min - 24 ore	150-30-170	8 ore	Da
Pastă	20 min	1 min - 24 ore	150	8 ore	Da
Chef	2 min	1 min - 24 ore	150	8 ore	Da

Întreținere

- Oriți alimentarea înainte de curățare.
- Cu ajutorul unei cârpe, curătați vasul, nu curătați vasul în apă și nu îl pulverizați cu apă.
- Scoateți cutia de colectare a apei și curătați-o cu o cârpă umedă.
- Curătați interiorul capacului, inclusiv inelul de etanșare, panoul de menținere a căldurii, supapa de menținere a presiunii, orificiul de scurgere cu apă și apoi ștergeți-le cu o cârpă.
- Curătați vasul interior cu un burete sau o perie moale nemetalică și ștergeți-l cu o cârpă.
- Curătați supapa de menținere a presiunii și găurile de scurgere cu o perie mică pentru a se scurge bine.

Schema electrică



ATENȚIE:

1. Utilizați acest produs strict conform instrucțiunilor. Este interzisă utilizarea produsului lângă obiecte inflamabile și în medii umede.
2. Cantitatea de produs și de apă din recipientul interior trebuie să fie cea specificată la pasul 2 al metodei de utilizare.
3. Nu deteriorați inelul de etanșare, nu îl înlocuiți cu alte inele de cauciuc și nu utilizați un inel suplimentar pentru a mări etanșeitatea.
4. Capacul trebuie curățat frecvent și menținut curat, la fel ca și supapa de suprapresiune (de purjare) și supapa flotantă.
5. Este strict interzis să forțați deschiderea capacului pentru a lua alimente înainte ca presiunea din oală să fie complet eliberată și flotorul să fi căzut.
6. Nu trebuie așezat niciun obiect greu pe supapa de restricție (surgere) sau alte obiecte utilizate.
7. Nu folosiți cârpe pentru a bloca zona din jurul îmbinării dintre capacul oalei și capacul interior pentru a evita pericolul.
8. Suprafața de contact dintre fundul vasului interior și placa de încălzire trebuie să fie menținută curată. 9. Oala interioară nu poate fi așezată peste alte surse de căldură pentru gătit și nu pot fi folosite alte recipiente pentru a înlocui oala interioară specială.
9. Cratița interioară este acoperită cu un strat antiaderent. Folosiți o lingură de orez din lemn sau din plastic pentru a preveni zgârierea învelișului interior.
10. Atunci când acționați supapa de suprapresiune (supapa de golire) pentru a ventila, nu vă puneți mâinile sau fața în apropierea supapei și nu atingeți capacul vasului în timpul funcționării pentru a evita arsurile.
11. Țineți aparatul departe de copii atunci când folosiți oala electrică sub presiune.
12. În timpul procesului de încălzire și de gătire, dacă în jurul capacului oalei apare o cantitate mare de gaze arse, acesta este un fenomen anormal. În acest moment, se declanșează dispozitivul de siguranță pentru descărcarea presiunii. Scoateți imediat ștecherul din priză pentru a opri alimentarea și trimiteți aparatul la departamentul nostru de întreținere.
13. În timpul utilizării, dacă se declanșează o alarmă (emite un semnal sonor timp de un minut), nu mai utilizați aparatul și trimiteți-l la centrul nostru de întreținere pentru reparații.
14. Atunci când mutați produsul, nu-l țineți cu o singură mână.
15. Utilizatorii nu au voie să dezasambleze singuri produsul sau să înlocuiască piesele. Numai piesele companiei noastre pot fi utilizate pentru acest produs.
16. În cazul în care cablul de alimentare al aparatului este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu special.
17. Dacă apare o defectiune în timpul utilizării, scoateți ștecherul din priză, întrerupeți utilizarea și procedați conform tabelului de mai sus. Dacă defectiunea tot nu se remediază, trimiteți aparatul la un centru de întreținere și reparații.