

Aparat de gătit și prăjitor multiplu

Ghidul utilizatorului

RO



SENCOR[®]

SFR 9300BK

Traducerea manualului original

Înainte de a utiliza acest aparat, vă rugăm să citiți cu atenție manualul de utilizare, chiar și în cazurile în care v-ați familiarizat deja cu utilizarea anterioară a unor tipuri similare de aparate. Utilizați aparatul numai în modul descris în acest manual de utilizare. Păstrați acest manual de utilizare într-un loc sigur, de unde poate fi recuperat cu ușurință pentru utilizare ulterioară. În cazul în care predați acest aparat unei alte persoane, asigurați-vă că includeți și acest manual al utilizatorului. Despachetați cu atenție aparatul și aveți grijă să nu aruncați nicio parte a ambalajului înainte de a găsi toate componentele acestuia. Vă recomandăm să păstrați cutia de carton originală, materialul de ambalare, chitanța de achiziție și declarația de responsabilitate a vânzătorului sau cardul de garanție cel puțin pe durata răspunderii legale pentru performanță sau calitate nesatisfăcătoare. În caz de transport, vă recomandăm să ambalați aparatul în cutia originală de la producător.

CUPRINS

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ	3
DESCRIEREA APARATULUI	9
UTILIZAREA PRECONIZATĂ A APARATULUI DE GĂTIT ȘI A PRĂJITORULUI MULTIFUNCȚIONAL	9
ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	9
OPERAȚIUNE	10
ASAMBLARE	10
LOCAȚIA DE FUNCȚIONARE A APARATULUI DE GĂTIT MULTIPLU.....	11
PORNIREA	11
GĂTIRE AUTOMATĂ CU AJUTORUL PROGRAMELOR PRESTABILITE	11
CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE	15
DEPOZITARE.....	15
DATE TEHNICE.....	15
INSTRUCȚIUNI ȘI INFORMAȚII PRIVIND ELIMINAREA AMBALAJELOR UZATE	16
ELIMINAREA ECHIPAMENTELOR ELECTRICE ȘI ELECTRONICE UZATE	16

SIGURANȚĂ IMPORTANTĂ INSTRUȚIUNI CITIȚI CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI PENTRU UTILIZARE ULTERIOARĂ.

Avertismente generale

- Acest aparat nu trebuie utilizat de copii cu vârsta cuprinsă între 0 și 8 ani. Acest aparat poate fi utilizat de copii 8 ani și peste, sub supraveghere continuă. Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu deficiențe fizice, senzoriale sau mentale sau de persoane cu experiență și cunoștințe insuficiente, dacă acestea sunt supravegheate corespunzător sau au fost informate despre modul de utilizare a aparatului în condiții de siguranță și înțeleg pericolele potențiale.
- Curățarea și întreținerea efectuate de către utilizator nu trebuie să fie efectuate de către copii nesupravegheați.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Țineți aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, reparați-l la un centru de service profesionist pentru a preveni producerea unei situații periculoase. Este interzisă utilizarea aparatului dacă acesta are un cablu de alimentare deteriorat.
- Aparatul trebuie să fie amplasat într-o poziție

stabilă, cu mânerele poziționate astfel încât să se evite vărsarea lichidelor fierbinți.

- Suprafețele aparatului care intră în contact cu alimentele trebuie curățate întotdeauna în conformitate cu instrucțiunile din acest manual de utilizare.
- Acest aparat nu este conceput pentru a fi controlat cu ajutorul unui dispozitiv programat, al unui întrerupător extern sau al unei telecomenzi.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic și pentru locații similare, cum ar fi:
 - bucătării din magazine; birouri și alte locuri de muncă;
 - în agricultură;
 - pentru oaspeții hotelurilor, motelurilor și a altor locații similare;
 - în unitățile de cazare și mic dejun
- Asigurați-vă că nu există stropi de apă sau de orice alt lichid pe fișa de alimentare sau pe priza electrică și că aburul fierbinte emis de aparat este, de asemenea, ținut la distanță. Dacă, totuși, acest lucru se întâmplă, dezactivați întrerupătorul de circuit al prizei de alimentare și apoi uscați cu grijă priza și fișa de alimentare înainte de a le utiliza în continuare.
- Suprafețele aparatului care intră în contact cu alimentele trebuie curățate întotdeauna în conformitate cu instrucțiunile din acest manual de utilizare.



Avertisment:

Utilizarea incorectă poate duce la răniri.

■ Suprafața elementului de încălzire reține căldura reziduală după utilizare.

Siguranța electrică

- Înainte de a conecta acest aparat la o priză de curent, asigurați-vă că tensiunea indicată pe eticheta de clasificare corespunde cu tensiunea din priză dvs. de curent.
- Conectați aparatul numai la o priză cu împământare corespunzătoare. Nu folosiți un prelungitor.
- Nu conectați și nu deconectați cablul de alimentare la și de la priză de alimentare cu mâinile umede.
- Asigurați-vă că contactele fișei de alimentare nu intră în contact cu apa sau umiditatea.
- Nu deconectați aparatul de la priză electrică trăgând de cablul de alimentare. Acest lucru ar putea deteriora cablul de alimentare sau priză de alimentare. Deconectați cablul de la priză de alimentare trăgând ușor de ștecherul cablului de alimentare.
- Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare. Asigurați-vă că cablul de alimentare nu atârână peste marginea unei mese și că nu atinge o suprafață fierbinte sau obiecte ascuțite.
- Pentru a evita pericolul de rănire prin electrocutare, nu reparați singur aparatul și nu efectuați niciun fel de reglaje la acesta. Solicitați ca toate reparațiile sau ajustările aparatului să fie efectuate la un centru de service autorizat. Manipularea aparatului în timpul perioadei de garanție poate anula garanția.
- Pentru a preveni riscul de rănire prin electrocutare, nu scufundați niciodată aparatul de gătit, cablul de alimentare sau fișă de alimentare în apă sau în orice alt lichid.
- Întotdeauna opriți aparatul și deconectați-l de la priză electrică atunci când nu îl mai utilizați.

Utilizarea corectă a aparatului

- Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel pentru care a fost proiectat.
- Acest aparat este conceput pentru a fi utilizat numai în spații interioare. Nu îl utilizați niciodată într-un mediu exterior sau industrial.
- Acest aparat trebuie utilizat numai în conformitate cu instrucțiunile cuprinse în acest manual de utilizare.
- Utilizați aparatul numai cu accesoriile originale care au fost livrate împreună cu acesta.



Atenție:

Utilizarea unor accesorii care nu sunt originale poate duce la apariția unei situații periculoase.

- Nu folosiți aparatul pentru încălzire în interior!
- Întotdeauna opriți și deconectați aparatul de la priză de curent atunci când nu îl utilizați, înainte de a-l curăța, întreține sau muta. Nu mutați niciodată aparatul în timpul funcționării.
- Nu utilizați aparatul când nu funcționează corect sau după ce a căzut pe podea, a fost scufundat în apă sau este deteriorat în orice alt mod. Predați-l unui centru de service autorizat pentru inspecție sau reparații.
- Nu conectați aparatul la o priză de curent și nu îl porniți fără ca vasul detașabil să fie amplasat în interiorul aparatului.
- Nu utilizați aparatul cu o oală de gătit detașabilă goală.
- Nu așezați niciodată obiecte în zona dintre interiorul unității de gătit și baza vasului detașabil.
- Este interzisă modificarea suprafeței aparatului în orice mod, de exemplu, prin utilizarea de tapet autoadeziv, folie etc.



Avertisment:

Nu turnați apă și nu introduceți alimente în unitatea de gătit. Alimentele și apa se pun numai în vasul de gătit detașabil.

Locul de instalare a aparatului

- Utilizați aparatul numai 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 așezați aparatul pe marginea unei mese, pe o tablă de scurgere, pe suprafețe instabile, înclinate sau denivelate, pe sobă electrică sau cu gaz și alte surse de căldură sau în apropierea acestora.

- Pentru a asigura o circulație suficientă a aerului în timpul funcționării, trebuie să existe un spațiu liber de cel puțin 15 cm pe toate laturile aparatului. Nu așezați niciun obiect pe aparat și nu acoperiți orificiile de ventilație.
- Nu așezați aparatul în apropierea unor obiecte, suprafețe sau sub obiecte care pot fi deteriorate, de exemplu pereți, dulapuri de bucătărie, dulapuri, tablouri, perdele. Aburul care se scurge le-ar putea deteriora.

Manipularea vasului de gătit detașabil

- Folosiți numai vasul de gătit detașabil furnizat cu acest aragaz. Nu utilizați niciodată o altă oală de gătit.
- Nu utilizați o oală de gătit crăpată, îndoită sau deteriorată în alt mod. O oală de gătit deteriorată trebuie înlocuită cu o oală nouă de tip original.
- Nu folosiți niciodată vasul de gătit separat, fără unitatea de gătit, pentru a pregăti mâncarea pe un aragaz electric, cu gaz, cu inducție sau pe un foc deschis.
- De asemenea, vasul de gătit poate fi spălat în mașina de spălat vase.
- Înainte de a introduce vasul de gătit detașabil în unitatea de gătit, verificați dacă suprafața exterioară a vasului 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 existe reziduu de alimente uscate, etc. În caz contrar, există riscul unei funcționări defectuoase sau al deteriorării aragazului.
- Înainte de a conecta aragazul la o priză electrică, asigurați-vă că vasul de gătit detașabil este așezat 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 vasul de gătit.

Siguranța în timpul utilizării

- În timpul funcționării, trebuie să existe o suprafață suficientă pentru circulația aerului deasupra și în jurul aragazului. Nu acoperiți oala.
- În timpul gătitului, nu atingeți locurile în care se degajă aburi fierbinți, deoarece acest lucru poate provoca arsuri sau arsuri.
- Nu lăsați nicio ustensilă de bucătărie (de exemplu, lingura de amestecat și de servit) în interiorul vasului de gătit detașabil atunci când utilizați funcția de menținere la cald.
- Fiți foarte atent când ridicați capacul, îndepărtându-l întotdeauna de dumneavoastră.
- Când deschideți capacul, asigurați-vă că apa se scurge numai în vasul detașabil. Apa nu trebuie să se scurgă niciodată în unitatea de gătit.
- Asigurați-vă că nu stropiți cu apă sau cu orice alt lichid ștecherul de alimentare, priza de cablu sau priza de alimentare și că aburii fierbinți emiși de aparat sunt, de asemenea, ținuți la distanță. Dacă, totuși, acest lucru se întâmplă, dezactivați întrerupătorul de circuit al prizei de alimentare și apoi uscați cu grijă priza de alimentare, fișa de alimentare și priza de cablu înainte de a le utiliza în continuare.

După gătire

- Înainte de a scoate oala, grătarul și înainte de curățare, lăsați întotdeauna aragazul să se răcească complet.
- Atunci când capacul este fierbinte, nu îl așezați pe suprafețe sensibile la căldură.

Manipularea aparatului și a pieselor sale

- După ce ați terminat de utilizat aparatul, manipulați-l întotdeauna astfel încât să nu-i atingeți suprafața exterioară sau alte părți care ar putea fi încă fierbinți ca urmare a căldurii reziduale.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului. După ce ați oprit și deconectat aparatul de la priza de curent, folosiți tăieturile de la baza aparatului pentru a-l ridica și transporta.
- Este necesar să acordați o atenție excepțională atunci când mutați coșul de prăjire sau suportul atunci când este umplut cu alimente fierbinți.

Siguranța în timpul întreținerii

- Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească complet înainte de a-l curăța.
- Curățați periodic aparatul după fiecare utilizare, conform instrucțiunilor din capitolul Întreținere și curățare. Nu efectuați nicio operațiune de întreținere a aparatului în afara procedurii de întreținere descrise în capitolul Întreținere și curățare.
- Corpul exterior al aparatului nu este destinat să fie spălat în mașina de spălat vase.
- Nu spălați niciodată aparatul sub jet de apă curentă și nu îl scufundați în apă sau în alt lichid.
- Pentru a preveni zgârierea suprafeței antiaderente a vasului de gătit atunci când îl curățați, folosiți întotdeauna ustensile din lemn, silicon sau plastic.
- Dacă capacul și vasul de gătit detașabil sunt fierbinți, nu le scufundați în apă rece și nu le spălați sub un curent de apă

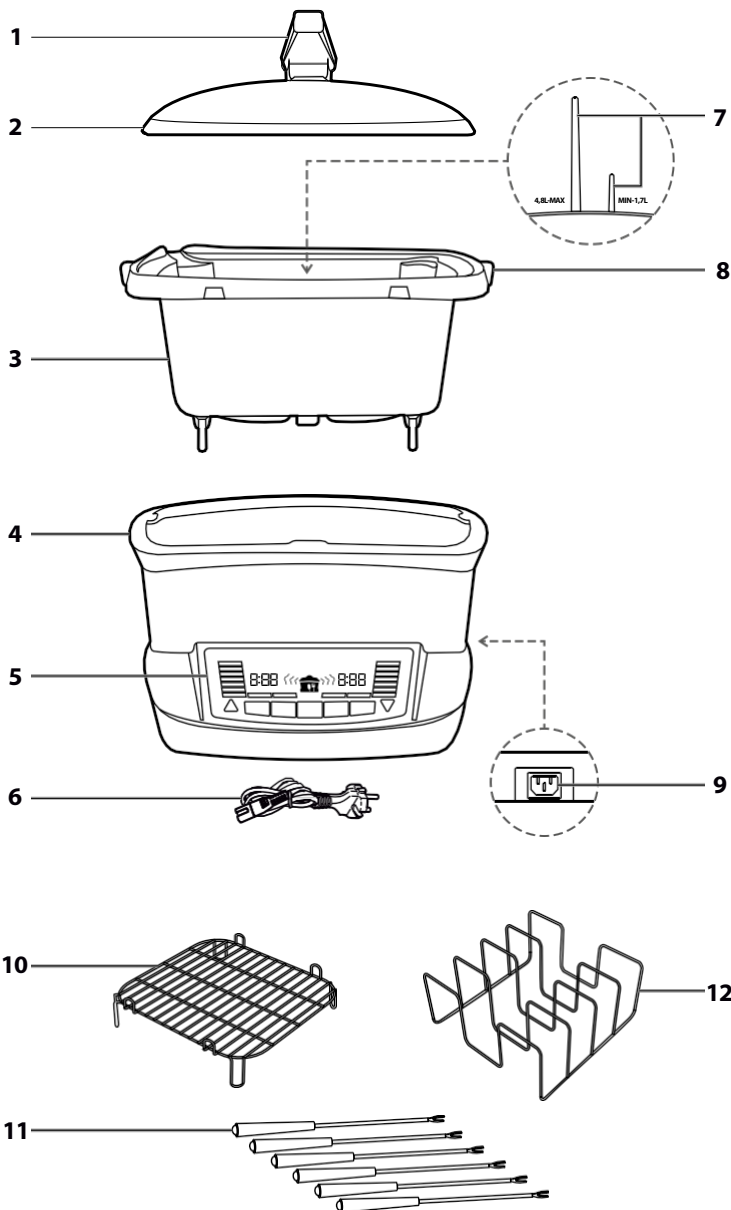
rece. Schimbarea bruscă a temperaturii ar putea duce la deteriorarea lor.

Aparat de gătit și prăjitor multiplu

SFR 9300BK

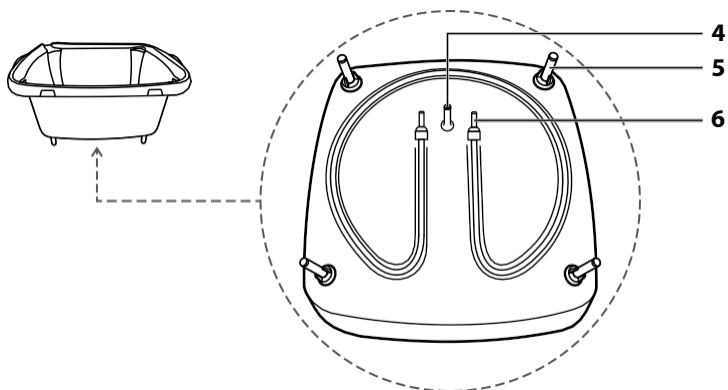
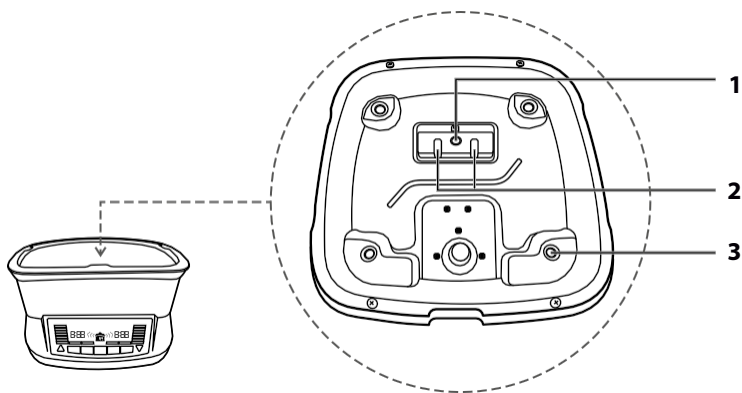
RO

A

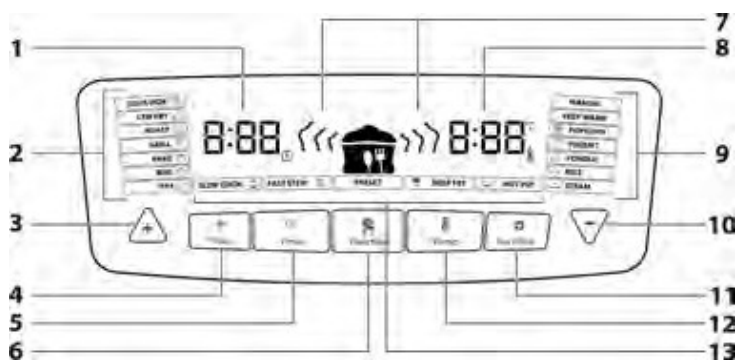


RO-10

B



C



Aparat de gătit și prăjitor multiplu

SFR 9300BK

RO

DESCRIEREA APARATULUI

A1 Mănerul capacului

A2 Capac din sticlă cu garnitură de etanșare

Se poate spăla în mașina de spălat vase.

A3 Pot

Capacitate de 8 litri, fabricat dintr-un aliaj de aluminiu cu o suprafață interioară neaderentă.

Se poate spăla în mașina de spălat vase.

A4 Unitate de gătit multiple

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

A5 Panoul de comandă cu afișaj

A6 Cablu de alimentare

A7 Note de nivel minim și maxim

A8 Mânere de oală

A9 Priza de alimentare a unității de gătit multiple (partea din spate a unității)

A10 Grilă de prăjire

A11 Furculițe pentru fondue

Folosit pentru a îndesa diverse alimente care sunt ulterior înmuiate în fondue sau pentru a scoate alimentele direct din fondue.

A12 Rack Sous-vide

B1 Gaură de ac pentru ghiveci

B2 Găuri de contact pentru oală

B3 Găuri pentru picioare de ghiveci

B4 Pin

Picioare **B5**

B6 Contacte

C1 Indicator de timp

C2 Meniul din stânga al programului

Butonul **C3** Plus (+)

Servește la creșterea valorii timpului sau a temperaturii și la parcurgerea programelor de gătit.

Butonul de presetare **C4**

Servește la activarea funcției de gătit întârziată.

C5 Butonul TIME

Servește la setarea timpului de gătire în intervalul 0:01 - 9:59.

C6 Butonul FUNCTION

Servește la setarea programelor de gătit preprogramate

C7 Indicatori de pornire/oprire a procesului de gătire

Atunci când nu este în desfășurare niciun proces de gătit, simbolurile sunt afișate permanent. Dacă este în desfășurare un proces de gătire, simbolurile se încarcă treptat, de la cel mai mic la cel mai mare.

C8 Indicatorul de

temperatură **C9** Meniul de programe din dreapta **C10**

Butonul minus (-)

Servește la scăderea valorii timpului sau a temperaturii și la parcurgerea programelor de gătit.

C11 Butonul Start/Stop

Servește pentru a începe și a opri procesul de gătire

C12 Buton TEMP (temperatură)

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

C13 Meniul programului Centru

UTILIZAREA PRECONIZATĂ A APARATULUI DE GĂTIT MULTIPLU ȘI A PRĂJITORULUI

- Aparatul de gătit și prăjit cu mai multe vase este conceput pentru a găti o gamă largă de mâncăruri pentru care, în condiții normale, ar fi necesar să se folosească diverse alte aparate și vase. Multicookerul permite, de exemplu, gătitul, coacerea, prăjirea, prăjirea la grătar, amestecarea, fierberea, gătitul la aburi, prăjirea și prăjirea.
- Multicookerul poate fi utilizat fie în modul automat, prin selectarea unuia dintre cele 18 programe prestabilite, fără a fi nevoie să efectuați alte setări, fie în modul manual, unde timpul și temperatura de gătire pot fi setate în funcție de nevoile și experiența dumneavoastră.
- Aparatul de gătit are și alte funcții, cum ar fi pornirea întârziată și o funcție de menținere la cald automată sau reglabilă.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Înainte de prima utilizare, spălați vasul de gătit **A3**, capacul **A2** și accesoriile de la **A10** la **A12** folosind o soluție fierbinte de detergent. Clătiți apoi toate aceste piese cu apă curată și uscați-le bine cu o cârpă fină de șters. Vasul de gătit, capacul și accesoriile pot fi spălate și în mașina de spălat vase.
- Curățați, de asemenea, părțile interioare și exterioare ale unității multi-cooker **A4** folosind o cârpă ușor umezită și apoi ștergeți-o. Nu scufundați niciodată unitatea multi-cooker în apă sau în orice alt lichid!

Operațiune

PREGĂTIREA INGREDIENTELOR ȘI SFATURI DE GĂTIT

- Selectați cantitatea de alimente pentru gătit astfel încât să nu depășească capacitatea maximă a vasului de gătit. Turnați întotdeauna o cantitate suficientă de apă sub alimente, în caz contrar, din cauza lipsei de apă, multi-cookerul s-ar putea supraîncălzi înainte de finalizarea procesului de gătire.
- Când pregătiți bucăți întregi de carne, turnați o cantitate suficientă de apă sub ea. Întotdeauna îndepărtați excesul de grăsime de pe carne. Gătiți bine toată carnea, peștele și fructele de mare.
- De asemenea, puteți pune carne congelată în vasul de gătit, însă trebuie să adăugați aproximativ 0,2 litri de apă sau de bulion pentru a crea un strat termic intermediar între carne și vasul de gătit, pentru a proteja vasul de gătit împotriva deteriorării prin schimbarea bruscă a temperaturii. În același timp, rețineți că timpul de gătire va fi cu câteva ore mai lung.
- De regulă, tăiați alimentele în bucăți de dimensiuni egale pentru a vă asigura că acestea se gătesc uniform.
- Legumele, cum ar fi morcovii, ceapa, napii etc., se fierb mai greu decât carnea, de aceea se taie în bucăți suficient de mici.
- Lăsați legumele congelate să se dezghețe și adăugați-le în ultima jumătate de oră sau oră de gătit. Astfel, legumele își vor păstra culoarea și structura. În același timp, ingredientele din multi-cooker nu vor fi răcite excesiv.
- Prăjirea cărnii și prăjirea separată a legumelor în prealabil, separat, într-o tigaie, va elimina o parte din grăsimea din carne și va îmbunătăți aspectul și gustul atât al cărnii, cât și al legumelor.
- Produsele lactate, cum ar fi, de exemplu, smântâna, smântâna acră sau iaurtul, precum și pastele tind să se micșoreze și să se dezintegreze în timpul procesului de gătire lentă, de aceea adăugați-le la sfârșit.
- Nu gătiți niciodată leguminoasele (de exemplu, fasole uscată sau linte) în multi-cooker, întotdeauna puneți-le mai întâi la înmuiat timp de aproximativ zece ore în apă.
- Grăsimile, cum ar fi uleiurile, untul, untura, nu trebuie folosite deloc, mai ales dacă doriți să respectați o dietă sănătoasă. Dacă nu vă puteți lipsi de grăsimi, atunci 2-3 linguri de ulei în funcție de numărul de porții pe care le gătiți vor fi suficiente.
- În timpul procesului de gătire, ridicați capacul cât mai puțin posibil, deoarece de fiecare dată când capacul este ridicat, căldura scapă și lichidele se evaporă. Dacă ridicați frecvent capacul sau îl puneți deoparte atunci când gătiți pentru o perioadă de timp îndelungată, este necesar să luați în considerare faptul că este posibil ca mâncarea să nu fie complet gătită și că ar putea fi necesară prelungirea timpului de gătire prin reglarea manuală a timpului și/sau a temperaturii.
- Dacă alimentele destinate prăjirii sunt umede, uscați-le mai întâi. Condimentați întotdeauna alimentele cu condimente numai după ce le prăjiți și nu aplicați condimentele deasupra vasului de gătit sau în timpul prăjirii.
- În cazul în care doriți să prăjiți alimente acoperite/panate, asigurați-vă că acestea sunt acoperite/panate uniform și că excesul de pesmet este îndepărtat, deoarece pesmetul care se desprinde strică calitatea mediului de prăjire.
- Anumite tipuri de alimente, cum ar fi gogoșile, pot fi prăjite direct în vasul de gătit care conține mediul de prăjire, fără a utiliza coșul de prăjire (neinclus).
- Dacă doriți să prăjiți alimente congelate, îndepărtați mai întâi excesul de gheață din ele, deoarece aceasta ar putea face ca uleiul să dea în clocot.

ASAMBLARE

- Scoateți vasul de gătit din unitatea multi-cooker și umpleți-l cu ingrediente în funcție de tipul de mâncare dorit. Respectați întotdeauna marcasele **A7** (MIN/MAX) din interiorul vasului de gătit. Cantitatea totală de ingrediente împreună cu apa nu trebuie să depășească marcajul 4/5 din vasul de gătit. Atunci când pregătiți mâncăruri, al căror volum crește în timpul procesului de gătire, nu umpleți vasul de gătit la mai mult de 3/5. Cu toate acestea, volumul alimentelor trebuie să ajungă la cel puțin 1/5 din capacitatea vasului de gătit.
- Pentru prăjirea adâncă, utilizați numai uleiuri și grăsimi care sunt marcate în mod explicit ca fiind "neinflamabile" și potrivite pentru prăjirea adâncă. Aceste informații sunt furnizate pe ambalaj sau pe etichetă.



Avertisment:

Nu tăiați niciodată alimentele direct în interiorul vasului de gătit **A3**. Nu introduceți niciodată alimente direct în unitatea de gătit multiplă **A4**.

Atunci când prăjiți, nu combinați niciodată diferite tipuri de grăsimi sau uleiuri.

- Curățați marginea superioară a vasului de gătit și orice alte părți care au fost murdare în timpul umplerii vasului de gătit.

Aparat de gătit și prăjitor multiplu

SFR 9300BK

RO

- Înainte de a introduce vasul de gătit în unitatea multi-cooker, verificați dacă partea interioară a acestuia este curată și lipsită de reziduu alimentar.
- Introduceți vasul de gătit în aparatul de gătit multiplu astfel încât știftul **B4**, picioarele **B5** și contactele **B6** să alunece în găurile respective **B1-B3** din interiorul plăcii metalice din interiorul unității de gătit multiplu.



Avertisment:

Asigurați-vă întotdeauna că vasul de gătit este poziționat corect în interiorul unității multi-cooker. Nu încercați niciodată să porniți multi-cookerul dacă vasul de gătit este poziționat incorect!

LOCAȚIA DE FUNCȚIONARE A MULTI-COOKER

- Așezați aparatul de gătit multiplu pe o suprafață plană, uscată, curată și, cel mai important, stabilă și rezistentă la căldură. În cazul în care doriți să folosiți multi-cookerul pe un blat sensibil la căldură, așezați sub el o placă de tăiat sau un material similar rezistent la căldură.
- Dacă doriți să așezați multi-cookerul pe un aragaz sub o hotă, asigurați-vă că aragazul este oprit.
- Nu trebuie să existe obiecte sau suprafețe în imediata apropiere a aparatului de gătit care să poată fi deteriorate de aburul care se scurge, de exemplu, pereți, dulapuri de bucătărie, dulapuri, tablouri, perdele etc.
- Poziționați aparatul de gătit multiplu astfel încât copiii să nu poată ajunge la el și nimeni să nu se poată atinge de el, să-l tragă în jos sau să-l răstoarne.

PORNIREA

- Introduceți fișa de capăt a cablului de alimentare în priză și fișa cablului de alimentare într-o priză de curent. Se va emite un semnal sonor, afișajul se va aprinde timp de 1 secundă, apoi se va stinge și multi-cookerul va trece în modul de economisire a energiei.
- Apăsarea oricărui buton va aprinde afișajul și multi-cookerul va trece în modul stand-by, ceea ce înseamnă că este gata de utilizare. Afișajul se aprinde și sunt afișate programele individuale de gătit.
- Setări multi-cookerul în modul stand-by și prin apăsarea butonului **C11** (Start/Stop) în orice moment în timp ce multi-cookerul este în funcțiune.
- În cazul în care nu se efectuează nicio setare în decurs de 1 minut, multi-cookerul va trece din nou la modul de economisire a energiei.



Notă:

La prima utilizare, este posibil să se emită un miros ușor cauzat de arderea noului produs. Acesta este complet normal și va dispărea după ce aparatul a fost folosit de câteva ori. Înainte de prima utilizare, puteți, prin urmare, să turnați două căni de apă în vasul antiaderent și să porniți modul STEAM (gătit cu aburi). Repetați procesul dacă este necesar.

GĂTIRE AUTOMATĂ CU AJUTORUL PROGRAMELOR PRESTABILITE

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

Prezentare generală a programelor:

PROGRAM	DESCRIERE	VALOARE DEFALTĂ		OPȚIUNI DE AJUSTARE	
		ORA	TEMPERATURĂ	ORA	TEMPERATURĂ
SOUS VIDE	Gătirea în vid folosind o baie de apă și pungi de vid. Programul este potrivit pentru carne, pește, legume, precum și pentru fructe. Când utilizați programul, folosiți grătarul furnizat.	01:00	50 °C	01:00-9:59	40-99 °C

Aparat de gătit și prăjitor multiplu

SFR 9300BK

STIR-FRY	Pentru a rumeni ingrediente în cantități mici în ulei foarte fierbinte, amestecând constant. Programul este potrivit pentru carne și pește, care pot fi amestecate cu garnituri precum tăiței și orez.	00:10	240 °C	00:05-0:20	140-240 °C
FRIPTURĂ LA CUPTOR	Prăjire. Folosiți acest program pentru a prăji, rumeni sau frige carne, legume, păsări de curte etc.	0:60	240 °C	00:10-1:00	120-240 °C
GRILL	Acest program este potrivit pentru grătar, de exemplu, pentru felii de carne de pui marinată sau alte alimente. Când utilizați programul, folosiți grătarul furnizat.	00:30	240 °C	00:10-1:00	150-240 °C
COACEȚI	Coacere. Acest program este potrivit pentru coacerea plăcintelor, prăjiturilor, biscuiților și a altor alimente dulci, precum și a cărnii, peștelui și legumelor la cuptor.	00:30	180 °C	00:10-2:00	140-180 °C
BOIL	Acest program este potrivit pentru a găti paste, cartofi, orez, legume, supe și sosuri, găluște, etc.	00:25	150 °C	00:15-1:00	100-240 °C
FRY	Pentru prăjirea alimentelor parțial scufundate într-un mediu de prăjire.	00:20	200 °C	00:01-1:00	120-240 °C
GĂTIȚ I LENT	Pentru gătitul lent al alimentelor. Pur și simplu tăiați ingredientele, puneți-le în vasul de gătit, amestecați, acoperiți, dacă este necesar reglați timpul și temperatura, începeți procesul de gătire și apoi nu vă mai faceți griji.	06:00	100 °C	00:30-6:00	×
FAST STEW	Fierbere rapidă. Programul este ideal pentru fierberea cărnii, a ficatului, a peștelui sau a legumelor. Permite gătitul unor mâncăruri suculente, asemănătoare celor gătite într-o oală sub presiune. Nu este necesar să adăugați apă.	01:00	120 °C	00:01-2:00	120-200 °C
DEEP FRY	Pentru prăjirea alimentelor complet scufundate într-un mediu de prăjire adâncă.	00:40	210 °C	00:20-2:00	180-210 °C
OALĂ FIERBINTE	Pentru a găti supe direct pe masa de luat masa. Pe măsură ce se scoate treptat din în oală și servită în farfurii, supa este completată în același timp cu ingrediente suplimentare care se fierb și apoi se servește. Ingredientele pot include felii subțiri de carne, legume cu frunze, ciuperci, găluște cu ou, tofu, fructe de mare, etc.	01:00	220 °C	00:30-9:59	120-240 °C
STEAM	Pentru a găti mâncăruri în aburi. Acest program poate fi utilizat și pentru încălzirea alimentelor reci sau congelate.	00:15	220 °C	00:10-1:00	120-220 °C
OREZ	Pentru a găti orez standard sau precopt.	N/A	100 °C	×	× *
FONDUE	Gătitul ciocolatei, al sosurilor de brânză sau de carne sau al supelor.	02:00	60 °C	00:30-4:00	40-70 °C

Aparat de gătit și prăjitor multiplu

SFR 9300BK

RO

YOGURT	Pentru prepararea iaurturilor de casă. Folosiți lapte fierț sau pasteurizat și o cultură de iaurt. Cultura de iaurt poate fi un iaurt comercial fără aromă, un iaurt făcut mai devreme, un amestec de pudră de iaurt disponibil în supermarketuri sau o cultură de iaurt de la un magazin de produse naturiste.	04:00	40 °C	00:30-9:59	×
POPCORN	Pentru a face popcorn. Popcornul poate fi făcut fără ulei sau cu o cantitate mică de ulei sau grăsime. Pur și simplu aromatizați popcornul finit după gust.	00:08	240 °C	00:01-0:15	200-240 °C
MANUAL	Permite setarea personalizată a tuturor parametrilor de gătit pe baza rețetelor, a cantităților de ingrediente și a preferințelor personale.	01:00	240 °C	00:01-9:59	40-240 °C
PĂST RAȚI CALD	Pentru menținerea unei temperaturi. Programul menține alimentele la o temperatură de aprox. 80 °C pentru timpul prestabilit sau setat personalizat.	02:00	80 °C	00:30-9:59	×
PRESET	Start întârziat. Vă permite să începeți să gătiți la ora pe care o alegeți.	01:00	×	00:01-9:59	×

Explicații:

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

* = Nici timpul, nici temperatura nu pot fi modificate în timpul încălzirii. Când se atinge punctul de fierbere, timpul 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:

- Cu ajutorul butonului **C6** (funcție): La fiecare apăsare a butonului, programele sunt parcurse în sens invers acelor de ceasornic, adică de la stânga la dreapta.
- Cu ajutorul butonului **C3** (plus) în modul stand-by: La fiecare apăsare a butonului, programele sunt parcurse în sens invers acelor de ceasornic, adică de la stânga la dreapta.
- Utilizarea butonului **C10** (minus) în modul stand-by: La fiecare apăsare a butonului, 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 semnal sonor scurt, programul selectat clipește, iar valorile de gătit presetate sunt afișate pe ecran.

Pornirea, oprirea și terminarea unui program

■ Porniți procesul de gătire prin apăsarea butonului **C11** (Start/Stop). Programul de gătit selectat va clipi, indicatoarele

C7 va începe să se încarce și timpul presetat va începe număratoarea inversă.

■ Puteți întrerupe procesul de gătire în orice moment apăsând butonul **C11** (Start/Stop).

■ Când multi-cookerul termină gătitul, acesta va emite un semnal sonor de 3x și, în funcție de programul sau setarea selectată, va trece fie la modul de menținere la cald, fie la modul de economisire a energiei, adică afișajul se va stinge. În acest fel, funcția de gătire automată se încheie.

REGLAREA PROGRAMELOR DE GĂTIT

■ La majoritatea programelor, este posibil să ajustați unii sau toți parametrii de gătit presetăți, în funcție de nevoile și experiența dumneavoastră. Parametrii ajustabili sunt enumerați în tabelul de prezentare generală a programului.

■ Parametrii reglabili pot fi ajustați atât înainte, cât și în timpul procesului de gătire. Parametrii de gătit pot fi ajustați în orice moment prin apăsarea butonului **C11** (Start/Stop).

- După reglarea parametrilor, porniți procesul de gătire prin apăsarea butonului **C11** (Start/Stop). Procesul de gătire se va desfășura în același mod ca și în cazul gătitului automat.

Reglarea timpului

- Selectați un program care permite reglarea orei și apăsați butonul **C5** (Time). La prima apăsare a butonului **C5**, minutele vor începe să clipească, iar la o nouă apăsare vor începe să clipească orele. Cu ajutorul butoanelor **C3** (plus) sau **C10** (minus), reglați valoarea după cum este necesar.
- Când se reglează minutele, valoarea se va modifica cu 1 minut de fiecare dată când se apasă butonul. Țineți apăsat butonul p e n t r u a modifica ora în trepte de 10 minute.

Reglarea temperaturii

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

GĂTIRE MANUALĂ

- De asemenea, multi-cookerul permite setarea personalizată a parametrilor de gătit pe baza rețetelor, a cantităților de ingrediente și a preferințelor personale. Puteți seta temperatura și timpul de gătit, consultați tabelul de prezentare generală a programelor.
- Selectați programul Manual. Vor fi afișate ora implicită **01:00** și temperatura de 240 °C.
- Reglați parametrii de gătit în conformitate cu procedura din capitolul anterior **REGLAREA PROGRAMELOR DE GĂTIRE**.
- După setarea parametrilor, porniți procesul de gătit prin apăsarea butonului **C11** (Start/Stop). Procesul de gătit se va desfășura în același mod ca și în cazul gătitului automat.

FUNCȚIA DE GĂTIRE ÎNTĂRZIATĂ

- Funcția de gătit întârziată vă permite să începeți gătitul numai după ce timpul prestabilit s-a scurs. Timpul minim de întârziere este de 30 de minute, iar timpul maxim de întârziere este de 24 de ore.
- Gătitul întârziat este disponibil numai 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** (Presetare). Textul PRESET și indicatorul de timp vor începe să clipească. Valoarea implicită este de 1 oră. Apăsați butonul **C5** (Time) și apoi, cu ajutorul butoanelor **C3/C10** (+/-), modificați valoarea în intervalul de la 0:01 la 9:59.
- Apăsați butonul **C11** (Start/Stop) pentru a începe numărătoarea inversă. Textul PRESET se va aprinde. De îndată ce timpul setat se scurge, multi-cookerul va începe automat procesul de gătit.

FUNCȚIA DE MENȚINERE LA CALD

- Funcția de menținere la cald servește la menținerea alimentelor 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 pornită manual prin selectarea programului KEEP WARM (Păstrare la cald) cu ajutorul butonului **C6** (Funcție) sau al butoanelor **C3/C10** (+/-).
- Valoarea de timp implicită a funcției de menținere la cald, selectată automat sau manual, este de 2:00 ore. Valoarea poate fi modificată în intervalul de la 0:30 la 9:59 apăsând butonul **C5** (Time) și setând valorile dorite cu ajutorul butoanelor **C3/C10** (+/-). O valoare de temperatură presetată 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 timpul setat se scurge, se emite un semnal sonor și multi-cookerul se oprește automat.

PROTECȚIE LA SUPRAÎNCĂLZIRE

- Multicookerul este echipat cu o siguranță de protecție împotriva supraîncălzirii. Atunci când nu mai există apă sau suc în interiorul vasului de gătit și când temperatura din interior crește prea mult, multi-cookerul se va opri automat. În acest caz, scoateți fișa de alimentare și lăsați multi-cookerul să se răcească. Apoi îl puteți pune din nou în funcțiune.

OPRIREA MULTI-COOKERULUI

- Pentru a opri complet multi-cookerul, deconectați cablul de alimentare de la priză și lăsați-l să se răcească complet. După ce se răcește, curățați-l în conformitate cu capitolul **CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE** și depozitați-l într-un loc adecvat.

Aparat de gătit și prăjitor multiplu

SFR 9300BK

RO

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE



Atenție:

Înainte de orice operațiune de curățare sau întreținere, deconectați întotdeauna multi-cookerul de la rețeaua electrică. Înainte de a îndepărta capacul și de a scoate vasul de gătit, lăsați întotdeauna multi-cookerul să se răcească complet.



Atenție:

Aparatul de gătit multiplu și cablul său de alimentare nu sunt destinate spălării în mașina de spălat vase. Nu pulverizați aceste piese cu apă sau cu orice alt lichid și nu le scufundați în apă sau în orice alt lichid.

- Spălați vasul de gătit detașabil, capacul și toate accesoriile care au fost folosite în apă caldă cu detergent, clătiți și uscați bine cu o cârpă fină de șters. Aceste piese pot fi spălate și în mașina de spălat vase.
- Dacă capacul este excesiv de murdar, scoateți cu grijă garnitura de etanșare din cauciuc și curățați, spălați și uscați bine capacul și garnitura de etanșare. Nu uitați să puneți garnitura de etanșare la loc pe capac.
- De asemenea, curățați părțile exterioare ale unității multi-cooker folosind o cârpă ușor umezită și apoi uscați-o. Ștergeți partea interioară în din unitatea multi-cooker folosind prosoape de hârtie, murdăriile mai dure pot fi curățate folosind un burete moale și apoi ștergeți-o cu o cârpă uscată.
- Dacă doriți să îndepărtați resturile de mâncare coaptă din vasul de gătit, lăsați-l mai întâi să se înmoaie timp de 20-30 de minute în apă fierbinte cu detergent. Rămășițele de mâncare pot fi apoi îndepărtate cu ușurință cu ajutorul unei perii moi de bucătărie.



Atenție:

Nu folosiți niciodată substanțe chimice, detergenți pentru vase de gătit, vată de oțel sau agenți de curățare abrazivi pentru a curăța suprafața exterioară a unității de multi-cooker sau a vasului de gătit, deoarece acestea ar putea deteriora integritatea de multi-cooker sau vasul de gătit.

DEPOZITARE

- Înainte de a-l depozita, multi-cookerul trebuie să fie complet răcit, oprit și deconectat de la sursa de alimentare, curat și uscat.
- Așezați accesoriile în vasul de gătit și așezați vasul de gătit în aparatul de gătit multifuncțional. Puneți capacul pe vasul de gătit.
- Apoi depozitați aparatul de gătit multiplu într-un loc curat și uscat, departe de accesul copiilor.



Atenție:

Păstrați multi-cookerul depozitat departe de temperaturi extreme, de lumina directă a soarelui și de umiditatea excesivă și nu îl depozitați într-un mediu prea prăfuit. Nu așezați nimic pe multi-gătitor.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Gama de tensiunenominală220-240 V AC
Frecvențanominală50-60 Hz
Putere nominală de intrare1800 W
Volumul vasului de prăjire48 l
Dimensiuni (înălțime × lățime × adâncime)300 mm × 345 mm × 340 mm
Greutate4 kg

Modificările aduse textului și parametrilor tehnici sunt rezervate.

INSTRUCȚIUNI ȘI INFORMAȚII PRIVIND ELIMINAREA MATERIALELOR DE AMBALAJ FOLOSITE

Eliminați materialele de ambalaj folosite la un loc desemnat pentru deșeurile în municipalitatea dumneavoastră.

ELIMINAREA ECHIPAMENTELOR ELECTRICE ȘI ELECTRONICE UZATE



Acest simbol de pe produse sau documente originale înseamnă că produsele electrice sau electronice uzate nu trebuie adăugate la deșeurile municipale obișnuite. Pentru o eliminare, reinnoire și reciclare corespunzătoare, predați aceste produse la punctele de colectare stabilite. Alternativ, în unele state ale Uniunii Europene sau în alte țări europene, puteți returna aparatele la comerciantul local atunci când cumpărați un aparat nou echivalent.

Eliminarea corectă a acestui produs ajută la economisirea resurselor naturale valoroase și previne potențialele efecte negative asupra mediului și sănătății umane, care ar putea rezulta din eliminarea necorespunzătoare a deșeurilor. Adresați-vă la

autoritățile locale sau unitatea de colectare pentru mai multe detalii.

În conformitate cu reglementările naționale, se pot aplica sancțiuni pentru eliminarea incorectă a acestui tip de deșeurile.

Pentru entitățile comerciale din statele Uniunii Europene

Dacă doriți să vă debarașati de dispozitive electrice sau electronice, cereți informațiile necesare vânzătorului sau furnizorului dumneavoastră.

Eliminarea în alte țări din afara Uniunii Europene.

Acest simbol este valabil în Uniunea Europeană. Dacă doriți să eliminați acest produs, solicitați informațiile necesare despre metoda corectă de eliminare de la consiliul local sau de la comerciantul dumneavoastră.

Acest produs îndeplinește toate cerințele de bază ale directivelor UE referitoare la acesta.