

Salente

Cuco



MANUALE D'USO

Prima dell'uso di un nuovo apparecchio
leggere attentamente tutte le istruzioni e conservare per futura consultazione

WWW.SALENTE.CZ

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Durante l'uso di pentole a pressione è sempre necessario ad osservare le norme di sicurezza di base:

1. Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.
2. Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'esercizio.
3. Non toccare le superfici calde. Utilizzare le maniglie o elementi di comando.
4. Nel caso in cui la pentola a pressione viene utilizzata in vicinanza dei bambini, è richiesta una sorveglianza severa.
5. **NON ACCONSENTIRE** ai bambini in nessuna circostanza a lavorare con l'apparecchio.
6. Non posizionare la pentola a pressione nel forno caldo.
7. Durante la manipolazione con la pentola a pressione contenente i liquidi caldi è necessario prestare la massima attenzione.
8. Non utilizzare la pentola a pressione ad un fine diverso da quello a cui è destinata.
9. Non immergere mai il prodotto in acqua o in altri liquidi.
10. Il presente apparecchio cuoce sotto la pressione. L'uso non corretto può causare le lesioni da scottature.
11. Prima dell'uso controllare se l'apparecchio sia ben chiuso. Vedi "Istruzioni d'uso".
- 12. Non riempire l'apparecchio oltre 2/3 del suo volume. Durante la cottura di pietanze che durante la cottura aumentano il suo volume come il riso o le verdure secche non riempire l'apparecchio oltre 1/2 del suo volume. Troppopieno può aumentare il rischio di intasamento di sfiato che di conseguenza comporta la pressione troppo alta nell'apparecchio. Mancata osservazione della procedura può causare lesioni alle persone e/o danni all'apparecchio.**
13. Tenere in mente che alcuni alimenti come ad esempio la purea di mele, i mirtilli rossi, granella, fiocchi d'avena o altri cereali, piselli, pasta, maccheroni, rabarbaro o spaghetti possono essere schiumogeni e rompersi e così intasare il dispositivo per la liberazione della pressione (sfiato). Questi alimenti non dovrebbero essere cotti in una pentola a pressione.
14. Quando si raggiunge la pressione regolare d'esercizio abbassare il riscaldamento perché tutto il liquido che crea il vapore non evapori del tutto.
15. Prima dell'uso controllare sempre se l'apparecchio per la liberazione della pressione non sia intasato.
16. Non aprire la pentola a pressione finché non si raffreddi e non liberi tutta la pressione interna. Nel caso in cui è difficile a liberare le maniglie significa che la pentola è sempre sotto pressione - non aprire la pentola con forza. Qualsiasi pressione nella pentola può essere pericolosa. Vedi Istruzioni d'uso.

17. Non utilizzare la pentola a pressione per la frittura con l'olio.
18. NON APPOGGIARE il prodotto vicino ai materiali infiammabili e NON UTILIZZARE lo stesso nell'ambiente umido.
19. NON DANNEGGIARE la gomma di tenuta e NON SOSTITUIRE la gomma con niente altro che la gomma di ricambio destinata per questo apparecchio.
20. NON MANIPOLARE con l'anello in acciaio nel coperchio (2) con alcun attrezzo o con le forze esterne. Nel caso in cui l'anello in acciaio sia danneggiato smettere di utilizzare l'apparecchio immediatamente e sostituire il coperchio.
21. Pulire il filtro (17) regolarmente affinché sia pulita anche la pentola.
22. Non aggravare MAI la valvola di limitazione di pressione (3) e non sostituirla neanche con niente che non è destinato per l'uso assieme con il presente apparecchio.
23. La superficie di contatto della pentola interna (6) e di riscaldatore elettronico (14) deve essere sempre pulita. NON UTILIZZARE la pentola interna con altre fonti di calore. NON SOSTITUIRE la pentola interna con nessun'altra che non è consigliata dal produttore.
24. Il cibo non dovrebbe essere mantenuto nel caldo più di 4 ore perché si mantenga la sua freschezza. La pentola a pressione non dovrebbe essere utilizzata ininterrottamente più di 6 ore. Nel caso in cui le prescrizioni di sicurezza vengono osservate possono verificarsi lesioni e/o danni gravi.
25. Nel caso in cui nel corso di cottura intorno al coperchio (2) libera il vapore, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica, lasciare a raffreddare, togliere il contenuto e restituire al produttore per la sostituzione o per la riparazione. Il dispositivo per la liberazione della pressione è stato attivato. Questa misura di sicurezza che avvisa l'utente che il dispositivo per la limitazione della pressione non funziona correttamente.
26. Nel caso in cui si verifica durante la cottura qualsiasi guasto della pentola a pressione smettere di utilizzare l'apparecchio e restituire lo stesso al produttore per la riparazione o per la sostituzione.
27. Non lasciare il cavo appeso sul bordo della tavola o del banco neanche toccare le superfici calde.
28. Scollegare dalla presa prima della pulizia e se non state utilizzando l'apparecchio. Lasciare a raffreddare prima di mettere o togliere i componenti.
29. Non utilizzare questo apparecchio con il cavo o presa danneggiati o in caso di guasto o di qualsiasi danno. Contattare un tecnico qualificato che esegue il controllo, la riparazione o la regolazione elettrica o meccanica. NON SMONTARE il prodotto e neanche NON SOSTITUIRE i componenti per i componenti che non sono destinate per il presente apparecchio.
30. Prima di tutto collegare la spina all'apparecchio, dopo collegare il cavo nella presa al muro. Se si vuole scollegare l'apparecchio, spegnere tutti gli elementi di comando e dopo

togliere la spina dalla presa dal muro.

31. Non utilizzare l'apparecchio fuori.

32. Non posizionare l'apparecchio sul piano di cottura a gas o elettrico caldo o nella sua vicinanza neanche nel forno caldo.

33. Qualsiasi altra operazione dovrebbe essere eseguita dal rappresentante di un centro assistenza autorizzato.

34. L'uso degli accessori che non sono consigliati dal produttore dell'apparecchio può causare le lesioni.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI SOLO PER L'USO DOMESTICO

ISTRUZIONI PER LA MESSA A TERRA: Il presente apparecchio deve avere il collegamento a terra. È dotato di cavo a 3 punte con la spina di messa a terra. La spina deve essere collegata alla presa che è installata e messa a terra a regola d'arte.

Avvertenza: L'uso scorretto di cavo messo a terra può causare la folgorazione. In caso di necessità consultare un elettricista qualificato. Non cercare di oltrepassare questo elemento di sicurezza con la modifica della spina.

A disposizione è un cavo corto di alimentazione che diminuisce il pericolo risultante da coinvolgimento o inciampo in un cavo più lungo. Nel caso in cui sia necessario ad utilizzare una prolunga essa dovrebbe essere posizionata in modo tale da non oltre passare il banco o il tavolo dove potrebbero giocare i bambini o potrebbero inciampare e:

1) Utilizzare solo con un cavo appropriato per questo carico.

2) Il valore contrassegnato della prolunga deve essere lo stesso o maggiore del valore del presente apparecchio. La potenza elettrica è indicata sulla parte inferiore dell'apparecchio

SULLA VOSTRA PENTOLA A PRESSIONE

La presente pentola a pressione utilizza una tecnologia avanguardia quindi lei e la sua famiglia potete godervi i vantaggi della migliore, della più veloce e della più sana cottura. La sua pentola a pressione sigilla gli ingredienti nel vapore e cuoce in modo più veloce e più caldo con la conservazione di nutrienti importanti per i cibi più sani. Una cottura veloce con la minor quantità d'acqua risparmia importanti fonti naturali e energia! Questo è la più semplice pentola a pressione sul mercato. Può sembrare che si tratta di un apparecchio complicato ma potete essere sicuri che la presente pentola a pressione si comanda semplicemente, prepara le pietanze in modo veloce e semplice e vi risparmia il denaro! Vogliate accettare i nostri ringraziamenti per aver acquistato la nostra pentola a pressione e godetevi il cucinare!

AVVERTENZE DI SICUREZZA: Nel caso in cui il prodotto non verrà utilizzato in conformità alle istruzioni vi è il pericolo di incendio, di folgorazione o di lesione alle

persone. La protezione contro la folgorazione è garantita solo nel caso in cui il cavo principale d'alimentazione è collegato alla presa messa regolarmente a terra 220 V 50 Hz.

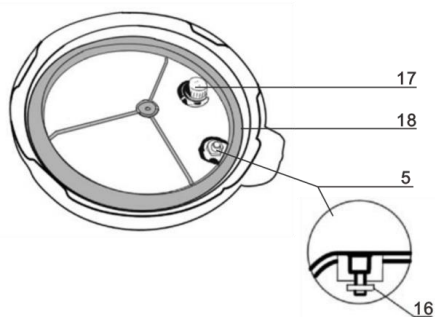
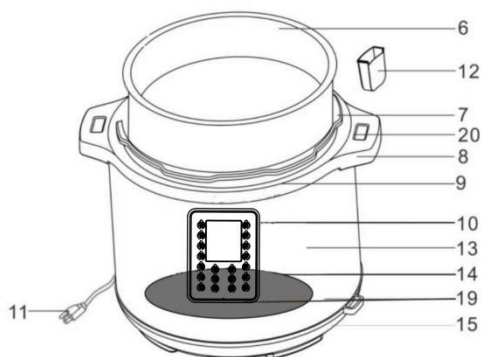
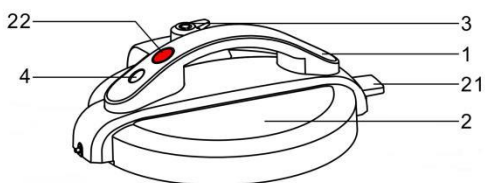
- Il presente prodotto si può utilizzare solo nell'ambiente INTERNO e SECCO e NON è destinato per l'uso commerciale.
- Tutte le parti e tutti gli accessori del presente apparecchio devono essere utilizzati in conformità al manuale. Tutte le parti e tutti gli accessori devono essere originali forniti dal produttore. Tutte le altre parti o tutti gli altri accessori che non sono destinati per il presente apparecchio sono severamente vietati.
- Si sconsiglia l'uso della prolunga, di adattatore di alimentazione o di altri dispositivi elettrici.

IDENTIFICATORE LED DI ERRORE:

Nel caso in cui su display della pentola a pressione appare qualcuno dei seguenti codici di errore scollegare il cavo di alimentazione e trascorsi 10 minuti ricollegarlo di nuovo. Nel caso in cui il codice di errore rimane visualizzato rivolgersi al produttore e richiedere un ricambio.

IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI

1. Maniglia
2. Coperchio
3. Valvola di limitazione di pressione
4. Valvola di sicurezza (vista esterna)
5. Valvola di sicurezza (vista interna)
6. Pentola interna
7. Pentola esterna
8. Maniglie di corpo principale della pentola
9. Anello superiore
10. Pannello di controllo
11. Cavo di alimentazione
12. Recipiente di condensa
13. Corpo principale della pentola
14. Piastra di riscaldamento
15. Anello inferiore
16. Anello di tenuta per la valvola di sicurezza
17. Filtro
18. Anello di tenuta in gomma
19. Sensore
20. Supporto di coperchio (scatto di coperchio su entrambe le maniglie laterali)
21. Manico per il supporto del coperchio



22. Tasto per liberazione del coperchio

23. Dispositivo per il vapore

24. Coperchio di vetro temperato

25. Misurino

26. Cucchiaino

27. Supporto

ACCESSORI



23



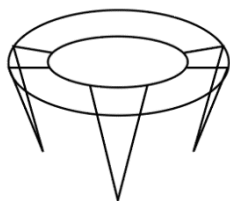
24



25



26



27

COME UTILIZZARE IL PANNELLO DI CONTROLLO



A-TASTI DI MENÙ PIETANZE: Tramite questi tasti scegliere la funzione Menù di pietanze, premendo di nuovo il tasto scegliere la modalità di cottura (Meno, Normale, Più), la pentola a pressione inizia in automatico il ciclo di cottura.

B-FUNZIONE YOGURT: È composta da due passi - Pastorizzazione e Coltivazione.

C-TASTO DI LIVELLO DI PRESSIONE Il tasto serve per scegliere il livello di pressione bassa o alta pressione.

D-TASTO PER START POSTICIPATO Il tasto serve per programmare lo start posticipato della cottura sulla pentola a pressione. Il tasto viene utilizzato in combinazione con i tasti di Menù pietanze.

E-TASTO PER MANTENIMENTO DI TEMPERATURA/CANCELLAZIONE: Il tasto serve per mantenere la temperatura nella pentola a pressione. Dopo la cottura la pentola a pressione passa in automatico nella modalità di mantenimento di temperatura. Inoltre, premendo il tasto in **QUALSIASI MOMENTO** si cancella **QUALSIASI** funzione.

F-DISPLAY LCD

Il display LCD utilizza le icone, le parole e i numeri per visualizzare il tempo, i livelli di pressione, le modalità, l'andamento di cottura e i messaggi.

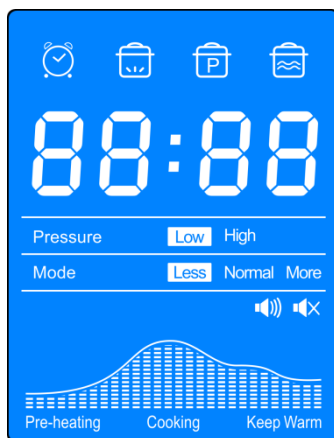
1) Icona di start posticipato 2) Icona di preriscaldamento 3) Icona di pressurizzazione 4) Icona di Mantenimento di temperatura

Visualizzazione di orario e di messaggi

Indicatore di livello di pressione

Indicatore di modalità

Indicatore di andamento



Indicatore acustico: visualizza se il suono acceso o spento, Avvisi di sicurezza sono accesi sempre

Spegnimento di suono: Premere il tasto di + almeno per 3 secondi finché l'icona non cambia in icona

Accensione di suono: Premere il tasto di + almeno per 3 secondi finché l'icona non cambia in icona

Messaggi ordinari

OFF
On
00:00

Hot
Yogt
boil
Lid

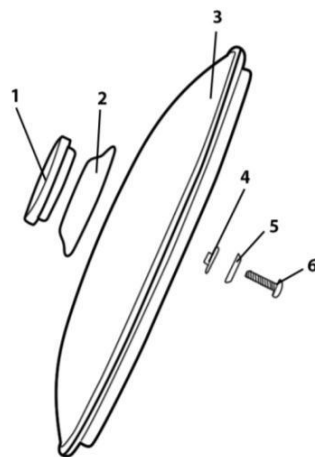
ASSEMBLAGGIO DI COPERCHIO IN VETRO

**La Sua pentola a pressione è dotata di coperchio in vetro temperato che è possibile utilizzare con le funzioni di COTTURA LENTA e di MANTENIMENTO DI TEMPERATURA. Non utilizzare il coperchio in vetro con altre funzioni della pentola a pressione.

Il montaggio di manopolo sul coperchio in vetro richiederà il cacciavite (non fa parte della fornitura).

In conformità allo schema a sinistra (Figura 6) assemblare il manopolo sul coperchio in vetro.

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



MONTAGGIO DI ANELLO DI TENUTA IN GOMMA

Assicurarsi sempre che l'anello di tenuta in gomma (18) è bloccato sull'anello in metallo di forma della lettera Y sulla parte interna del coperchio (2). Assicurarsi che l'intaglio nell'anello di tenuta in gomma (18) si incastra nel bordo esterno dell'anello in forma di lettera Y in tutta la circonferenza.

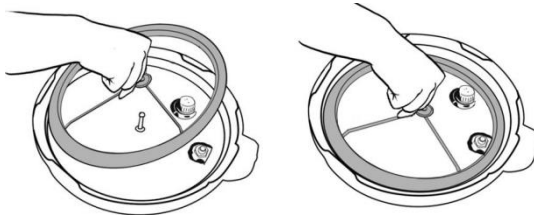


Figure 1-2

Dopo di che inserire l'anello in forma di lettera Y e l'anello di tenuta in gomma (18) di nuovo nel coperchio (2) e assicurarsi che il foro nel centro del foro dell'anello in forma di lettera Y corrisponde al grano di metallo nel centro del coperchio (2). Spingere bene in giù finché l'anello in forma di Y non è bloccato sul coperchio (2) (Figure 1-2).

SEGNI SU COPERCHIO DI PENTOLA A PRESSIONE

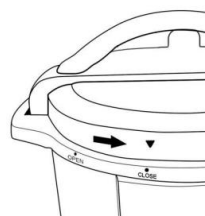


Figura 3

Prestare attenzione ai segni “OPEN” (“APERTO”) e “CLOSE” (“CHIUSO”) al bordo del corpo della pentola a pressione (13) e “▼” sul bordo del coperchio (2). Per una regolare chiusura e bloccaggio del coperchio della pentola a pressione (2) allineare sempre i segni “CLOSE” sull’anello superiore (9) e “▼” sul bordo del coperchio (2) (Figura 3).

MONTAGGIO DI RECIPIENTE DI CONDENSA

Il recipiente di condensa è un pezzo di plastica trasparente che si inserisce nella parte posteriore della pentola a pressione come è visualizzato sulla Figura 4. Posizionare il recipiente di condensa nella parte posteriore dell’apparecchio finché non si inserisce nell’alloggio. Si tratta di componente 12 nello schema sulla pagina 6.

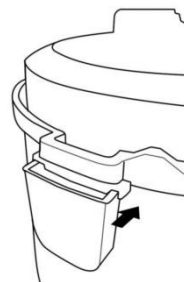


Figura 4

AVVERTENZA RELATIVA ALLA VALVOLA DI LIMITAZIONE DI PRESSIONE

AVVERTENZA: Evitare le lesioni gravi. Per impostare la valvola nella posizione “EXHAUST” (“SCARICARE”) (Figura 5) utilizzare sempre la pinza o uno strumento lungo da cucina.

ATTENZIONE VAPORE CALDO: NELL’IMPOSTAZIONE IN POSIZIONE “EXHAUST” (“SCARICARE”) TENERE LE MANI E LA FACCIA LONTANI DALLA VALVOLA DI LIMITAZIONE DELLA PRESSIONE.



Figura 5

PRIMA DEL PRIMO USO

1. Eliminare i materiali di imballaggio come cartone, materie plastiche o polistirolo e regolarmente liquidare.
2. Pulire le parti con un morbido panno inumidito o con una spugna e asciugare bene.
3. La pentola per la cottura lavare bene in una lavastoviglie o con acqua calda e sapone. Risciacquare, asciugare o lasciare ad asciugare e inserire nella pentola a pressione.

MONTAGGIO DI COPERCHIO:

1. Come aprire il coperchio: Tenere bene la maniglia (1) e premere il tasto rosso per liberare il coperchio (22), girare il coperchio (2) nel senso orario finché non si libera e alzare verticalmente (Figure 6-7); il coperchio (2) può stare sul supporto del coperchio (20) (Figura 8).

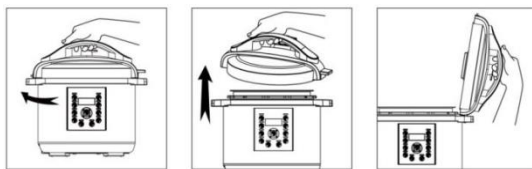


Figure 6-8

Nota: In caso di nuove unità la guarnizione del coperchio (2) può essere più spessa del solito e può essere difficile liberare il coperchio. Non appena il coperchio (2) sarà aperto e chiuso alcune volte la guarnizione si rallenta.

2. Come chiudere il coperchio:

Controllare l'anello di tenuta in gomma (18) all'interno del coperchio (2) e assicurarsi che è regolarmente inserito sul coperchio per tutta la sua circonferenza.

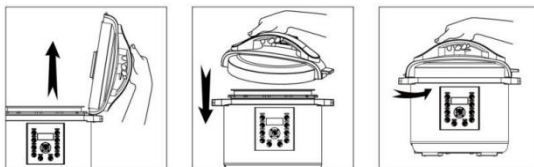


Figure 9-11

(Attenzione: Se l'anello di tenuta in gomma sia danneggiato, non utilizzare la pentola a pressione. Rivolgersi all'assistenza Clienti e lasciare riparare o sostituire).

Nel caso in cui volete chiudere il coperchio (2) a chiave, eliminare i resti del cibo dal bordo superiore dell'anello (9), per garantire buona tenuta. Togliere il coperchio (2) dal supporto del coperchio (20) (Figura 9) e tenere la maniglia (1) e posizionare il coperchio in basso nella posizione del coperchio aperto (Figura 10). Girare nel senso antiorario finché non si raggiunga la posizione del coperchio chiuso (Figura 11). (Si sente suono di chiusura a chiave).

Nota: Per garantire la regolare chiusura del coperchio (2) allineare i segni OPEN e CLOSE sul coperchio (2) e sul corpo principale (13).

PROVA CON ACQUA

Per verificare la posizione corretta di anello di tenuta in gomma (18) durante il primo uso si consiglia a leggere le seguenti istruzioni e riempire la pentola interna (6) con l'acqua fino a 2/3 del volume e

programmare la cottura per 30 minuti. Dopo la terminazione togliere l'acqua. Risciacquare la pentola interna (6) e asciugare per bene. La pentola a pressione è ora pronta ad essere utilizzata.

CHIUSURA DI SICUREZZA DEL COPERCHIO

*Nota: Il presente apparecchio ha un elemento di sicurezza incorporato che impedisce l'attivazione di tutte le funzioni se il coperchio (2) non è chiuso regolarmente.

La funzione di cottura non è possibile scegliere se il coperchio (2) non è regolarmente chiuso. Il display visualizza "LID" ("COPERCHIO") e emetterà un beep continuo finché il coperchio (2) non venga regolarmente chiuso. La funzione di cottura non sarà possibile scegliere.

Così si evita che l'apparecchio cuocia senza una regolare chiusura del coperchio. La funzione Sauté funzionerà sempre, in quanto la funzione non utilizza il coperchio (2).

MANUALE D'USO

SEGNI DI PENTOLA PER CUCINARE

All'interno della pentola rimovibile per cottura si trovano due serie di segni. Una parte è contrassegnata con la scrittura "2/3 MAX PRESSURE COOK" ("2/3 MAX PER CUOCERE"), che indica il massimo riempimento per la cottura di qualsiasi cibo nella pentola a pressione oltre al riso. Il secondo segno è MAX RICE CUP (MAX PER RISO) e si utilizza durante la cottura del riso. Durante la cottura a pressione non riempire mai la pentola a pressione con acqua oltre a questo segno.

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

NOTA: Il volume complessivo di cibo e di liquidi non può superare 2/3 di capienza della pentola per la cottura (Figura 12).

In caso di alimenti come è la verdura secca e fagioli, o riso e cereali il volume complessivo non può superare 1/2 di capienza (Figura 13). Sovraccarico può intasare la valvola di limitazione di pressione causando così la pressione troppo alta.

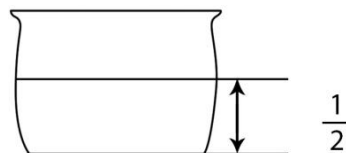
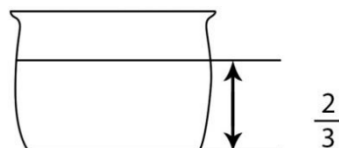


Figura 12-13

In caso di cottura a pressione utilizzare sempre almeno 1/2 tazza di liquido.

AVVERTENZA: Affinché non si verifichi una lesione grave o ustione durante la cottura di altre pietanze diverse dal riso non superare mai il segno di 2/3 MAX PRESSURE COOK di volume combinato di liquidi e di alimenti visualizzato sulla Figura 13.

Assicurarsi che il recipiente interno dove è posizionata la piastra riscaldante (14), è pulito e asciutto prima di inserire la pentola interna (6) nella pentola a pressione e livellare la pentola in modo tale da ottenere il contatto ottimale tra la pentola interna e la piastra riscaldante (14) (Figura 14)

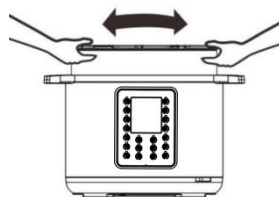
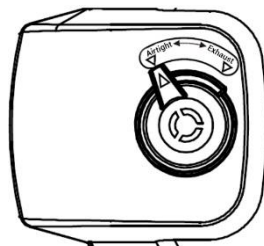


Figura 14

3. Chiudere il coperchio a chiave.

4. Impostare la valvola di limitazione di pressione (3) nella posizione “Airtight” (“otturare”) e assicurarsi che la valvola di sicurezza (4) scenda.

5. Quando si imposta la valvola di limitazione di pressione (3) nella posizione “Airtight” (“Otturare”) o “Exhaust” (“Svuotare”) far corrispondere il segno sulla valvola di limitazione di pressione (3) con la freccia sulla maniglia (1) come è dimostrato sulla Figura 15.



6. Allacciare il cavo di alimentazione nella pentola a pressione e poi nella presa al muro. Sul display LCD appare OFF (SPENTO).

Figura 15

ISTRUZIONI PER L'USO

Con il coperchio chiuso in sicurezza e l'apparecchio acceso e il display LCD visualizzato scegliere il tasto per la funzione desiderata di cottura secondo le seguenti istruzioni.

Per la sua pentola a pressione sono programmati 15 funzioni di Menù pietanze. Essi sono Fiochi d'avena, Minestra/Brodo, Pollame, Yogurt, Uova, Fagioli/Chili, Riso, Cottura a pressione, Carne/ Carne bollita, Torta, Cottura lenta, Vapore, Sauté, Alimenti multi cereali e conservazione. I tempi di partenza sono programmati per la cottura veloce e facile per le piccole porzioni di cibo minori di 1,4 kg. Per la cottura di cibi oltre a 1,4 kg utilizzare la funzione di impostazione manuale propria. Ognuno dei tempi di partenza è programmato in modo tale di rilevare il peso di alimenti cotti e la quantità di liquido all'interno della

pentola durante il ciclo di cottura. L'apparecchio crea la pressione in automatico, cuoce il cibo e dopo la terminazione passa nella modalità di Mantenimento di temperatura.


MENÙ	TEMPO DI COTTURA DI PARTENZA	INTERVALLO DI TEMPO DI COTTURA
Fiochi d'avena	15 MIN	1-99 MIN
Minestra/Brodo	30 MIN	1-99 MIN
Pollame	15 MIN	1-99 MIN
Yogurt	8 ORE	8-24 ORE
Uova	5 MIN	1-99 MIN
Fagioli/Chili	30 MIN	1-99 MIN
Riso	12 MIN	1-99 MIN
Cottura a pressione	35 MIN	1-99 MIN
Carne/ Carne bollita	35 MIN	1-99 MIN
Torta	40 MIN	1-99 MIN
Cottura lenta	6 ORE	0,5-9,5 ORE
Cottura al vapore	10 MIN	1-99 MIN
Sauté	5 MIN	1-30 MIN
Multi cereali	40 MIN	1-99 MIN
Conservazione	15 MIN	1-99 MIN

DOPO LA SCELTA DEL TASTO DI MENÙ PIETANZE


1. Su display appare il tempo di partenza della cottura per la scelta effettuata. Ad esempio in caso di scelta Riso su display appare 00:12. Non è necessario a premere un

altro tasto.

2. L'indicatore Riso lampeggia dieci volte e l'apparecchio comincia a scaldarsi.

Si accende l'icona di Preriscaldamento .

3. Con la temperatura crescente sale la pressione la valvola di sicurezza va su. La quantità di liquido e di altri ingredienti nella pentola a pressione determina la durata del tempo richiesto per la pressurizzazione della pentola - in genere da 5 a 40 minuti.

4. Ad esempio nella cottura di riso mentre si crea la pressione sul display LCD appare ON. Nel momento in cui inizia la cottura a pressione si accende l'icona Pressurizzazione . Il display LCD visualizza P 12 e comincia il conto alla rovescia.

5. La valvola di sicurezza alzata significa che l'apparecchio sta cuocendo sotto pressione. Il coperchio è ora chiuso e non è possibile aprirlo.

NON CERCARE MAI APRIRE IL COPERCHIO DURANTE LA COTTURA A PRESSIONE.


DOPO LA SCELTA DI LIVELLO DI PRESSIONE

Il tasto LIVELLO DI PRESSIONE viene utilizzato in combinazione con i tasti di Menù pietanze.

La pressione d'esercizio di partenza è la Pressione alta il tasto "LIVELLO DI PRESSIONE" commuta l'impostazione della pressione tra "Pressione alta" (50-60 kPa) e "Pressione bassa" (30-40 kPa) per le funzioni di cottura a pressione. Ad esempio in caso di Minestra premere prima il tasto Minestra e impostare il tempo di cottura a pressione, l'indicatore Minestra lampeggia e l'indicatore Alta pressione sarà evidenziato premete una volta Livello di pressione si accende l'indicatore Bassa pressione. La pressione d'esercizio sarà alta se si preme due volte il tasto Livello di pressione.

Procedere secondo i passi 3-5 sulla pagina 11.

FUNZIONE DI MANTENIMENTO DI TEMPERATURA AUTOMATICO

Quando la cottura è terminata la pentola a pressione emette un beep e passa in automatico nella modalità Mantenimento di temperatura. L'indicatore di Mantenimento di temperatura e l'icona di Mantenimento di temperatura  si accende e su display si visualizza 00 00. Dopo 24 ore la pentola si spegne in automatico.

□ NOTA: L'impostazione di Mantenimento di temperatura non dovrebbe essere utilizzata ininterrottamente più di 4 ore. La qualità e la struttura degli alimenti inizia a variare dopo 1 ora in caso di impostazione di Mantenimento di temperatura. La piccola quantità di condensa nell'anello superiore durante l'impostazione di Mantenimento di temperatura è normale.

PER RESETTARE O CANCELLARE

L'utente può in qualsiasi momento resettare o cancellare qualsiasi funzione premendo il tasto di Mantenimento di temperatura/Cancellazione finché sul display non appare OFF (SPENTO).

ELIMINAZIONE DEL COPERCHIO DOPO LA COTTURA A PRESSIONE

Dopo terminazione del ciclo di cottura a pressione l'apparecchio passa in automatico nella modalità di Mantenimento di temperatura. In questo momento potete liberare la pressione con una delle due modalità - Liberando in modo naturale la pressione o di Liberazione veloce della pressione.

1. Liberazione naturale: Dopo la cottura a pressione lasciare l'apparecchio nella modalità di Mantenimento di temperatura. La pressione inizia a scendere - periodo perché la temperatura scenda dipende dalla quantità del liquido nella pentola e dal periodo per il quale la pressione è stata mantenuta. La liberazione naturale può durare da 15 fino a 30 minuti.

Durante questo periodo la cottura prosegue, quindi si consiglia per alcuni pezzi di carne, minestre, riso e alcuni dessert. Quando la pressione viene completamente liberata la valvola di sicurezza (4) scende (Figura 16) e il coperchio si sblocca per l'apertura. Il coperchio non si apre se non è liberata tutta la pressione. Non aprire il coperchio con forza. Nel caso in cui il coperchio sembra troppo rigido lasciare liberata la pressione del tutto prima di cercare aprire il coperchio.

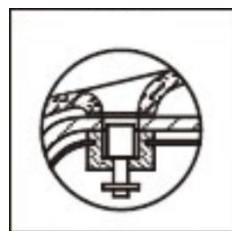


Figura 16

Liberazione veloce (consigliato per gli alimenti che dovrebbero essere cotti bene o medium): Dopo la cottura a pressione la pentola emette il suono beep e passa nella modalità di Mantenimento di temperatura. Premere il tasto Mantenimento di temperatura/Cancellazione e il display visualizza OFF (SPENTO). Con l'aiuto di guanto

da cucina o di un attrezzo lungo girare attentamente la valvola di limitazione di pressione (3) nella posizione “Exhaust” (“Scaricare”) per liberare la pressione finché la valvola di sicurezza (4) non scenda.

NOTA: Non è possibile impostare la valvola di limitazione di pressione sulla posizione “Exhaust” (“Scaricare”) immediatamente dopo la cottura, se si usano le funzioni come purea o minestra. È IMPORTANTE che la valvola di sicurezza (5) scenda prima che cercherete aprire il coperchio (Figura 14).

ATTENZIONE VAPORE CALDO - PERICOLO DI USTIONE: PER GIRARE LA VALVOLA UTILIZZARE LA PINZA O UN ATTREZZO LUNGO. TENERE LE MANI E LA FACCIA LONTANO DALLA VALVOLA DI LIMITAZIONE DI PRESSIONE (3)

COME UTILIZZARE LA FUNZIONE SAUTÉ

L'impostazione acconsente la cottura ad alta temperatura senza coperchio prima della cottura a pressione. Prima della cottura a pressione la maggior parte delle pietanze profitterà dalla tostatura (Sauté) in quanto prende un colore dorato ed il gusto più ricco e più succoso. Nel caso in cui si vuole a friggere la carne o le verdure (Sauté) prima della cottura a pressione:

1. Togliere il coperchio (2) dall'apparecchio.
 2. Aggiungere l'olio o il burro secondo la ricetta.
 3. Premere il tasto SAUTÉ. Premendo il tasto Impostazione manuale si imposta il tempo di cottura. Non è necessario premere alcun altro tasto dopo 10 secondi il programma si avvia. Sul display LCD appare ON (ACCESO).
 4. Dopo il preriscaldamento sul display LCD appare HOT (RISCALDATO) dopo inserire gli alimenti nella pentola interna.
 5. A seconda della necessità mescolare o girare la pietanza finché non si ottiene il colore e la consistenza desiderati.
 6. Nel caso in cui si vuole cancellare la funzione SAUTÉ prima di terminazione del conto alla rovescia de timer premere il tasto MANTENIMENTO TEMPERATURA/CANCELLAZIONE.
- Lasciare l'apparecchio dopo la cancellazione della funzione SAUTÉ a riposare 2-3 minuti prima di iniziare la cottura a pressione. Nel caso in cui l'apparecchio non avvia la cottura a pressione lasciarlo dopo FRIGGERE (SAUTÉ) a raffreddare per un periodo più lungo prima di scegliere un'altra funzione.

COME UTILIZZARE LA FUNZIONE YOGURT:

La produzione di yogurt con la pentola a pressione è facile e divertente. Tutto ciò si ha

bisogno è il latte e un po di yogurt con coltura attiva! La procedura consiste in due parti: La pastorizzazione del latte e la coltivazione dello yogurt. Per la produzione di yogurt procedere seguendo i seguenti passi:

Pastorizzazione

1. Posizionare la pentola in acciaio nella base e collegare la pentola a pressione. Sul display LCD appare OFF (SPENTO).
2. Versare il latte nella pentola in acciaio secondo la sua ricetta.
3. Chiudere il coperchio e trasferire la valvola di imitazione di pressione nella posizione Airtight (Sigillare).
4. Scegliere la funzione Yogurt. Con ulteriore pressione del tasto Yogurt si passa al menù More (Più), sul display LCD lampeggia la scritta Boil (Cottura).
5. Dopo 10 secondi la pentola a pressione emette tre beep e sul display LCD appare la scritta Boil (Cottura).

6. Dopo la terminazione della cottura la pentola a pressione emette beep e sul display LCD appare la scritta Yogurt (Yogurt).
7. Togliere la pentola in acciaio con il latte, inserire la griglia e lasciare a raffreddare finché il latte non raggiunga la temperatura di 43 °C.

Coltivazione

Mescolare la coltura attiva con il latte caldo secondo la sua ricetta. Riporre la pentola in acciaio nella base della pentola a pressione.

1. Bloccare il coperchio. La valvola di limitazione di pressione può essere impostata sia nella posizione Airtight (Otturare) o Exhaust (Liberare).
2. Scegliere la funzione Yogurt, premere nuovamente Yogurt finché sul display LCD non appare la scritta Normal (Normale) con il timer di 8 ore. Per impostare il tempo di cottura utilizzare la Impostazione manuale.
3. Dopo 10 secondi la pentola a pressione emette tre beep e sul display LCD appare il timer (timer per yogurt si avvia e comincia il conto alla rovescia).
4. Dopo la terminazione della cottura la pentola a pressione emette alcune volte beep e sul display LCD appare la scritta Yogurt (Yogurt). Trasferire lo Yogurt nei recipienti e dare a raffreddare secondo le istruzioni della vostra ricetta.

COME UTILIZZARE LA FUNZIONE COTTURA LENTA:

1. Preparare la pietanza richiesta e inserirla nella pentola interna (6).
2. Durante la cottura lenta utilizzare sulla pentola il coperchio in vetro.

NOTA: Funzione COTTURA LENTA cuoce senza pressione.

3. Scegliere la funzione COTTURA LENTA e su display appare il tempo di partenza della modalità COTTURA LENTA 06:00. Premendo i tasti + e - modificare il tempo di cottura.

NOTA: Il più lungo tempo consentito della modalità COTTURA LENTA è 9,5 ore.

5. Dopo 10 secondi la pentola a pressione emette tre beep e sul display LCD appare ON (ACCESO) che significa che la pentola a pressione si sta preriscaldando.

5. Prima che si avvia il conto alla rovescia all'apparecchio può durare da 5 a 20 minuti a raggiungere la temperatura necessaria.

6. Quando la cottura è terminata la pentola a pressione emette un beep e passa in automatico nella modalità MANTENIMENTO DI TEMPERATURA. Durante la modalità di MANTENIMENTO DI TEMPERATURA sul display sarà visualizzato 00 00.

7. Si accende l'icona di MANTENIMENTO DI TEMPERATURA  L'attività si termina premendo il tasto CANCEL (CANCELLARE).


ATTENZIONE! Mentre si toglie il coperchio in vetro non lasciare mai le mani o la faccia direttamente sopra la pentola a pressione il vapore uscente può causare gravi ustioni.

COME UTILIZZARE LA FUNZIONE START POSTICIPATO

Nel caso in cui desiderate programmare la vostra pentola a pressione per la cottura automatica di pietanze pronte a più tardi, potete programmare la cottura posticipata fino di 24 ore.

ATTENZIONE: Si sconsiglia utilizzare la funzione START POSTICIPATO per la cottura di pietanze che possono andare male. Lasciando gli alimenti freschi nella pentola a pressione per lungo periodo prima della cottura può causare che gli alimenti andranno male. Cuocere gli alimenti che possono lasciati a temperatura ambiente come riso, fagioli, cereali o altri alimenti che non vanno male.

Questa impostazione si utilizza in combinazione con le funzioni del Menù pietanze e con la funzione di Impostazione manuale.

1. Preparare la pietanza richiesta e inserirla nella pentola per la cottura.
2. Posizionare il coperchio (2) sull'apparecchio e girare nel senso antiorario per bloccarlo.
3. Assicurarsi che la Valvola di limitazione di pressione è nella posizione "Airtight" ("Otturare").
4. Collegare il cavo di alimentazione nella presa 220 V.
5. Sul display LCD appare OFF (SPENTO).
6. Premere il tasto Start posticipato l'icona Start posticipato  si accende. Sul display LCD appare 00:30 che significa 30 minuti di posticipo. Premere il tasto Start posticipato per impostare il tempo di posticipo a passi di mezz'ora e tenere il tasto per l'aumento veloce del valore. Il tempo massimo di posticipo sono 24 ore. (Il tempo che è visualizzato sul display LCD significa quanto tempo l'apparecchio deve aspettare prima di avviare la procedura della cottura).
7. Ad esempio: Nel caso in cui si desidera programmare la pentola a pressione in modo tale che si accenda in automatico tra 3 ore tenere il tasto Start posticipato finché sul display non appare 03:00).
8. Per la programmazione del tempo di Start posticipato scegliere la funzione Menù pietanze.

COME USARE LA FUNZIONE CANNING - Salamoia


1. Preparare il cibo in barattoli (perfettamente pulito), sigillare i coperchi e posizionare i barattoli nel vaso interno. I bicchieri possono raggiungere fino a 2/3 del piatto. Non riempire eccessivamente la pentola con gli occhiali. Lascia sempre un piccolo spazio. Versa dell'acqua nella pentola. L'acqua dovrebbe raggiungere 1/3 dell'altezza dei vasi.
2. Posizionare il coperchio (2) sul fornello e ruotarlo in senso antiorario per bloccarlo. Assicurarsi che la valvola limitatrice di pressione sia in posizione "ermetica". Inserire il cavo di alimentazione in una presa da 220-240 V.


3. Il display LCD mostra OFF.

4. Premere il programma CANNING - Salamoia

5. Il display mostra il tempo di cottura predefinito per la selezione selezionata. Per CANNING - Salamoia, il display mostra 00:15. Non è necessario premere un altro pulsante.

6. Il diodo CANNING - Salamoia lampeggia dieci volte e il fornello inizia a riscaldarsi.

L'icona ON e Preriscaldamento si illumina. 

7. Dopo il riscaldamento, P: 15 e l'icona della pressione si illuminano  sul display. Il conto alla rovescia inizia.

8. Il programma annuncerà il completamento con un segnale acustico. Rilascia il vapore. Aprire il coperchio e rimuovere con cura il vetro con presine o pinze.

TASTI PER SCELTA DA MENÙ PIETANZE:

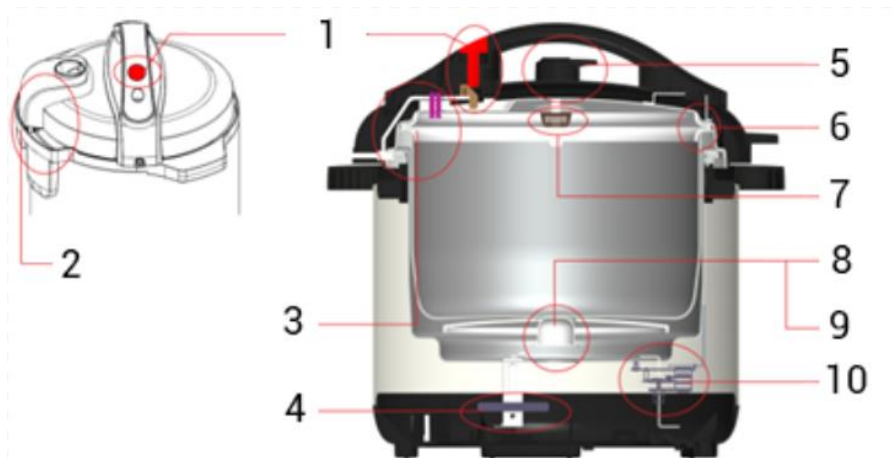
Scegliere uno dei tasti di Menù pietanze oltre alla funzione Sauté e Yogurt. Procedere secondo le istruzioni nella parte “DOPO LA SCELTA DEL TASTO DI MENÙ PIETANZE”.

Non appena la pentola a pressione terminerà il conto alla rovescia avvia la cottura secondo la pietanza scelta.

Dopo la terminazione di procedura di cottura procedere secondo le istruzioni indicate nella parte “COME ELIMINARE IL COPERCHIO DOPO LA COTTURA A PRESSIONE”.

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Per garantire l'affidabilità sono nella pentola a pressione installati nove dispositivi di



sicurezza (Figura 17).

Figura 17

1. Chiusura di sicurezza del coperchio
2. Interruttore di sicurezza del coperchio
3. Dispositivo di sicurezza per apertura e chiusura del coperchio
4. Fusibile termico
5. Valvola di limitazione di pressione
6. Dispositivo per la liberazione della pressione
7. Coperchio antibloccaggio
8. Regolazione automatica di temperatura
9. Avvertenza contro di temperatura alta
10. Dispositivo per la regolazione della pressione

1. Dispositivo di sicurezza per apertura e chiusura del coperchio

Il coperchio non è possibile aprire se l'apparecchio è pieno di pressione.

2. Dispositivo per la regolazione della pressione

Il livello corretto di pressione viene mantenuto durante la cottura in automatico.

3. Valvola di limitazione di pressione

La valvola di limitazione di pressione libera l'aria quando la pressione all'interno supera la temperatura impostata.

NOTA: Sovraccarico della pentola a pressione (vedi Manuale d'uso) può intasare la valvola di limitazione di pressione causando così la pressione troppo alta.

4. Coperchio antibloccaggio

Evita l'intasamento della valvola di limitazione di pressione (3) con gli alimenti.

5. Dispositivo per la liberazione della pressione

Quando la pentola a pressione raggiunge la pressione e la temperatura massima ammissibile la pentola per la cottura si sposta in giù finché il coperchio non si stacca dall'anello di tenuta liberando così la pressione dell'aria.

6. Termostato

L'alimentazione si spegne in automatico quando la temperatura della pentola di cottura raggiunge il valore preimpostato o la pentola a pressione si riscalda senza sufficiente quantità di liquidi all'interno.

7. Fusibile termico

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

8. Interruttore di sicurezza del coperchio

La pentola a pressione non funzionerà finché il coperchio non è regolarmente bloccato.

9. Tasto di sicurezza del coperchio

Il coperchio non è possibile aprire se il tasto è premuto e mantenuto premuto.

PULIZIA DI PENTOLA A PRESSIONE

1. Assicurarsi prima di smontare che la pentola a pressione è scollegata, senza pressione e completamente fredda.

2. Per la pulizia del corpo esterno (13) utilizzare una spugna non abrasiva o un panno inumidito. Non immergere MAI il corpo esterno (13) in nessun liquido né versare alcun liquido dentro lo stesso.

3. Eliminare il recipiente di condensa (12) sciacquare accuratamente e lasciare ad asciugare. Pulire il copro principale interno (13) e l'anello superiore (9) con una spugna inumidita o con un panno.

4. Eliminare la valvola di limitazione di pressione (3) prendendola e tirando verso alto. Sciacquare con l'acqua calda ed asciugare.

5. Pulire il coperchio (2) con l'acqua calda con il sapone compreso l'anello di tenuta in gomma (18), il filtro (17), la valvola, la valvola di sicurezza (4) e lasciare ad asciugare per bene.

6. Sulla parte inferiore del coperchio sotto la valvola di limitazione della pressione (3) è un piccolo filtro in metallo (17) che è possibile facilmente togliere ai fini di pulizia (Figura 18).

7. Prima di rimontaggio lasciare le parti completamente asciugare.

8. Lavare la pentola interna (6), la griglia (20) e il coperchio dal vetro temperato (21) con l'aiuto di una spugna non abrasiva e lasciare ad asciugare all'aria o utilizzare un panno da cucina. Si sconsiglia utilizzare qualsiasi tipo di paglietta in ferro che potrebbe raschiare la superficie antiaderente della pentola interna (6).

9. Immagazzinare la pentola interna all'interno della pentola a pressione. La pentola a pressione si immagazzina su un luogo fresco e asciutto.

10. Non immagazzinare la pentola a pressione con il coperchio socchiuso. Ciò diminuisce il logoramento della guarnizione.

11. NOTA: Qualsiasi altra operazione dovrebbe essere eseguita dal rappresentante di un centro assistenza autorizzato o da produttore o da distributore.

Come pulire il filtro:

Togliere il filtro (17) tirando nel senso verticale e pulirlo. Nel caso in cui si vuole di nuovo bloccare il filtro, semplicemente inserire il filtro (17) e spingere giù per bloccarlo (Figura 18).

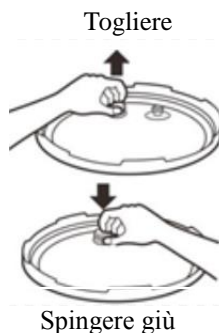


Figura 18

RISOLUZIONE DI DIFFICOLTÀ

PROBLEMA	SOLUZIONE
1. La ventola di limitazione di pressione (3) sul coperchio (2) deve essere libera?	Sì, anche se è libera è chiusa in modo sicuro. Si gira di 360 gradi. Quando però la pressione sale e la valvola è correttamente impostata nella posizione “Airtight” (“Otturare”), somiglierà ad una testa che dondola su una molla.
2. Quando scelgo il tasto Menù di pietanze (ad esempio SOUP (MINESTRA)) non succede nulla. Cosa è successo?	Non è successo niente. Verificare che la valvola di limitazione di pressione (3) è impostata nella posizione Airtight (Otturare) ed il coperchio (2) è chiuso in modo sicuro. Non appena scegliete il tasto Menù pietanze lasciate l'apparecchio accendere il riscaldamento e generazione di pressione. Non appena l'apparecchio crea una pressione sufficiente il display visualizza il timer con conto alla rovescia che rappresenta il tempo di cottura del tasto scelto dal Menù pietanze. Ora l'apparecchio comincia a cuocere il cibo. La pressurizzazione può durare da 5 a 40 minuti a seconda della quantità e del peso degli alimenti che state cuocendo.
3. Non appena imposto la pentola a pressione, inizia a scaldarsi ma circa dopo 5 minuti emette tre volte beep e passa nella modalità Mantenimento di temperatura e il mio cibo non si cuoce del tutto. Cosa succede?	L'apparecchio rileva che nel suo cibo non è stata aggiunta una quantità sufficiente dell'acqua. La pentola a pressione ha un sensore di protezione automatica contro surriscaldamento che in modo automatico passa in modalità OFF (SPENTO) o Mantenimento di temperatura, non appena rileva che non contiene sufficiente quantità di liquido per non surriscaldarsi. Rassicatevi che tutta la pressione è stata liberata, aprite il coperchio e aggiungere il liquido 1/2 tazza alla volta finché l'apparecchio non comincia a generare regolarmente la pressione e inizia a cuocere.
	L'apparecchio rileva la fuori uscita di pressione e tenuta non corretta. Spingere forte il coperchio perché si crei la tenuta o liberare tutta la pressione e togliere il coperchio in sicurezza per controllare bene l'apparecchio. Assicurarsi che l'anello di tenuta in gomma è nella propria sede, il coperchio ben chiuso e la valvola sulla parte superiore del coperchio è in posizione “Airtight” (“Otturare”). Resettare l'apparecchio scollegandolo. Attendere 10 minuti e ricollegarlo. Riprogrammare l'apparecchio.
	Entrambe le soluzioni summenzionate causano evaporazione di una certa quantità di liquido quindi si consiglia ad aggiungere nuovamente la stessa quantità evaporata altrimenti si riscontra lo stesso problema di nuovo o la pentola a pressione non funzionerà in modo corretto.
4. Durante la pressurizzazione intorno il coperchio fuori esce il vapore. Come posso risolvere questo problema?	Si prega di prendere atto che il vapore uscente dalla valvola (3) o intorno alla valvola è normale nel corso di processo di pressurizzazione durante i primo 5 minuti. Nel caso in cui l'evento persiste più di 10 minuti o il vapore esce sempre anche se il timer ha cominciato già il conto alla rovescia può

	<p>significare che l'anello di tenuta in gomma (18) non ha creato giusta tenuta quando il coperchio (2) è stato bloccato. Ciò può succedere in caso delle unità completamente nuove. Cercare di spingere fortemente il coperchio (2). Ciò dovrebbe acconsentire all'anello di tenuta in gomma (18) una tenuta forte e fermare ulteriore fuoriuscita di vapore.</p>
	<p>Nel caso in cui il problema così non si risolve premere il tasto MANTENIMENTO DI TEMPERATURA/CANCELLAZIONE e procedere secondo le istruzioni per la liberazione di tutta la pressione prima di togliere il coperchio e verificando la valvola di sicurezza rossa (4) o dell'anello di tenuta in gomma (18). Vedi pag. 7 sull'inserimento di anello di tenuta in gomma (18). Asciugare con panno umido affinché sia pulito e liscio senza resti di alimenti. Controllare se la valvola di sicurezza rossa (4) sia regolarmente montata e facilmente si può tirare su e giù prendendo l'anello di tenuta della valvola di sicurezza (16). Riposizionare il coperchio sull'apparecchio e bloccare. Riavviare la procedura di cottura.</p>
<p>5. Durante la pressurizzazione fuoriesce dalla valvola di limitazione di pressione (3) il vapore. Come posso risolvere questo problema?</p>	<p>Ciò può succedere all'avvio iniziale del ciclo di pressurizzazione ed è normale. Nel caso in cui il problema persiste più di 10 minuti è possibile che la valvola (3) non è regolarmente posizionata. Usare semplicemente le pinze o un attrezzo simile e guanti da cucina e posizionare la valvola di nuovo battendo leggermente sulla valvola da una e dall'altra parte finché non tiene bene. Nel caso in cui il vapore continua ad uscire sarà probabilmente necessario a premere il tasto MANTENIMENTO DI TEMPERATURA/CANCELLAZIONE. Procedere secondo le istruzioni per la liberazione tutta la pressione prima dell'apertura del coperchio e eliminare la valvola di limitazione di pressione e controllare la piccola molla in filo sulla sua parte inferiore. Assicurarsi che non sia piegata né lenta. Nel caso in cui il vapore continua ad uscire la valvola può essere difettosa e può essere necessaria la sostituzione o la riparazione.</p>
<p>6. Durante la pressurizzazione fuoriesce dalla zona della valvola di sicurezza (4) il vapore. Come posso risolvere questo problema?</p>	<p>Ciò può succedere all'avvio iniziale del ciclo di pressurizzazione ed è normale. Nel caso in cui il problema persiste più di 10 minuti usare semplicemente le pinze o un attrezzo simile e i guanti da cucina per poter attentamente riposizionare la valvola. Ciò aiuta a posizionare bene il coperchio e tutte le valvole. La pressione fa pressione veloce alla valvola di sicurezza e regolarmente ottura l'apparecchio per terminare la pressurizzazione.</p>
<p>7. Il mio cibo è pronto e tutta la pressione è liberata ma non posso sbloccare e aprire il coperchio. Cosa si sia incastrato?</p>	<p>Premere il tasto MANTENIMENTO DI TEMPERATURA/CANCELLAZIONE e assicurarsi che tutta la pressione e tutto il vapore sono stati completamente liberati. Assicurarsi inoltre che la valvola rossa di sicurezza (4) non è più nella posizione superiore. Può essere incastrata nella posizione superiore, battere delicatamente sul coperchio perché scenda giù. Dopo di che girare il coperchio nel senso orario e sbloccarlo. Se sia sempre incastrata può aiutare scollegare l'apparecchio.</p>

8. Cosa sia la parte trasparente plastica che è stata consegnata assieme alla mia pentola a pressione?	È un recipiente di condensa: Vedi parte (12) sulle pagine 5 e 8 e collegamento del recipiente di condensa alla parte posteriore della pentola a pressione.
9. Ho programmato la pentola a pressione in modo che cucinasse, ma non succede nulla.	L'apparecchio produce sempre la pressione. Ciò può durare 5-40 minuti secondo la quantità e il peso di alimenti nella pentola a pressione.
10. L'apparecchio NON FUNZIONA o NON È ALIMENTATO.	Il fusibile nell'apparecchio è andato in corto circuito. Ciò succedere se la pietanza nella pentola interna viene cotta senza quantità sufficiente di liquidi o se nella pento arriva troppa corrente elettrica. Si prega di rivolgersi all'assistenza clienti per un fusibile di ricambio.
11. Il display LED visualizza l'errore E4.	Scollare il cavo di alimentazione dalla presa al muro. Attendere circa 15 minuti. Ricollegare il cavo di alimentazione nella presa al muro. Premere il tasto "CANCEL" ("CANCELLARE") sulla pentola a pressione. Se si vuole iniziare la cottura scegliere la procedura cottura.
12. Il mio cibo è bruciato sul fondo della pentola.	Nella pentola interna non è sufficienza di liquido. Aggiungere nel contenuto della vostra pentola interna più liquidi.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
13. Ho problemi con la chiusura del coperchio.	L'anello di tenuta posizionato in modo scorretto.	Posizionare nuovamente l'anello di tenuta.
	La valvola di sicurezza è nella posizione superiore.	Spingere leggermente la valvola di sicurezza in giù.
14. Ho problemi con l'apertura del coperchio.	La pressione non è stata del tutto scaricata.	Girare leggermente la valvola di limitazione di pressione nella posizione EXHAUST (SCARICARE) e scaricare la pressione rimanente.
	La valvola di sicurezza è nella posizione superiore.	Spingere leggermente la valvola di sicurezza in giù.
15. Durante la cottura fuoriesce dalla valvola tanto vapore.	La valvola è in posizione EXHAUST (SCARICARE).	Trasferire la valvola di imitazione di pressione nella posizione AIRTIGHT (SIGILLARE).
16. Il display visualizza E3.	È rilevato surriscaldamento.	Premendo il tasto CANCEL (CANCELLARE) terminate la cottura. Verificare se gli alimenti nella parte bassa

		della pentola interna non sono bruciati.
17. Dopo il collegamento del cavo di alimentazione il display è vuoto.	L'alimentazione errata o mancante.	Controllare il cavo d'alimentazione da pentola a pressione alla presa al muro e provvedete ad un buon collegamento.
	Il fusibile è bruciato.	Rivolgersi all'Assistenza clienti per il fusibile di ricambio.
18. Il riso è cotto solo parzialmente o è troppo duro.	Non è stata utilizzata quantità d'acqua sufficiente.	Correggere il rapporto riso e acqua in conformità alla ricetta.
	Il coperchio è stato aperto troppo presto.	Dopo il ciclo di cottura lasciare il coperchio sull'apparecchio per ulteriori 5 minuti.
19. Il riso ha la forma di purea o contiene troppa acqua.	È stata utilizzata una quantità d'acqua troppo grande.	Correggere il rapporto riso e acqua in conformità alla ricetta.

Nel caso in cui sul display della pentola a pressione appare qualcuno dei codici di errore indicati di seguito **scollegare il cavo di alimentazione** e controllare se la pentola a pressione sia montata a regola d'arte, se il cibo nella pentola sia distribuito uniformemente e correttamente e se nella pentola sia sufficienza di liquidi. Dopo di che lasciare a raffreddare l'apparecchio per almeno 10 minuti, ricollegare nella presa e

Codice di errore	Problemi/Cause	Consultare l'Assistenza clienti
E1	Circuito aperto del sensore	Consultare l'Assistenza clienti
E2	Corto circuito di sensore	Consultare l'Assistenza clienti
E3	Surriscaldamento	Spegnere/accendere l'apparecchio e se continua a visualizzare l'errore, consultare l'assistenza clienti
EY	Errore di commutatore di segnalazione	Consultare l'Assistenza clienti

accendere.



Liquidazione: Il simbolo del container barrato sul prodotto, nella documentazione allegata o sugli imballi significa che negli Stati Membri dell'Unione Europea tutti i dispositivi elettrici e elettronici, le batterie e gli accumulatori dopo la loro vita devono essere liquidati separatamente nell'ambito di raccolta differenziata. Non buttare questi prodotti nei rifiuti urbani.



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Con la presente la società Abacus Electric, s.r.o. dichiara che il prodotto SALENTE adempie i requisiti della normativa e delle leggi rilevanti per il tipo dell'apparecchio.

L'intera versione della Dichiarazione di conformità troverete su <ftp://ftp.salente.cz/ce>

Copyright © Abacus Electric, s.r.o.

www.salente.cz

Tutti i diritti sono riservati.

La struttura e la specificazione tecnica del prodotto possono variare senza preavviso.