

oursson[®]



bon appétit

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE



MULTICOOKER MP5010PSD



Felicitări pentru achiziționarea noului multicooker!

4 Capitolul 1: Introducere

- 4 Instrucțiuni pentru siguranță
- 6 Recomandări pentru instalare, operare, întreținere și depozitare
- 8 Destinația multicookerului
- 8 Sfaturi utile
- 9 Caracteristici speciale
- 9 Caracteristici deosebite
- 10 Părțile componente ale multicookerului
- 11 Accesorii
- 12 Panoul de control
- 14 Descrierea informațiilor de pe afișajul LED

15 Capitolul 2: Funcțiile principale

- 15 Destinația programelor de gătit
- 16 Descrierea programelor de gătit
- 17 Procedura de preparare

- 19 Modificarea timpului de gătit
- 20 Funcția start întârziat/temporizator
- 21 Stabilirea nivelului de presiune
- 22 Stabilirea gradului de preparare a hranei
- 23 Timpul de gătit în funcție de gradul de preparare
- 24 Funcția ÎNCĂLZIRE/MENȚINERE LA CALD
- 24 Funcția de autocurățare

25 Capitolul 3: Probleme posibile și soluții**27 Capitolul 4: Altele**

- 27 Caracteristici tehnice
- 28 Curățre și întreținere
- 29 Service

INTRODUCERE

INSTRUCȚIUNI PENTRU SIGURANȚĂ



Simbol de pericol

Reamintește utilizatorului de pericolul electrocutării.



Simbol de avertizare

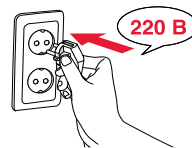
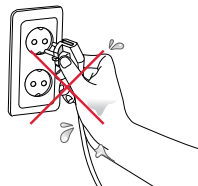
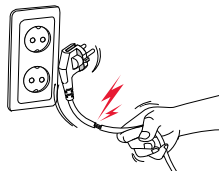
Reamintește utilizatorului să desfășoare toate activitățile conform instrucțiunilor.

AVERTISMENTE:

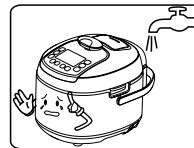
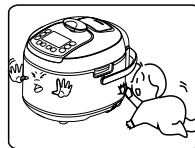
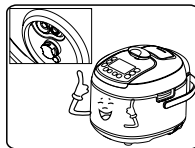
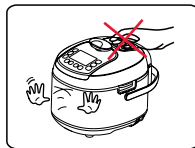
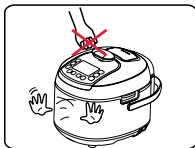
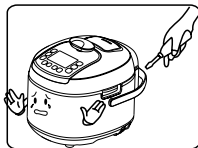
- Utilizați dispozitivul conform manualului de instrucțiuni.
 - Nu folosiți aparatul în zone în care aerul poate conține vapori de substanțe inflamabile.
 - Folosiți doar piesele livrate cu multicookerul.
 - Pentru a diminua riscul de incendiu sau electrocutare, nu introduceți multicookerul în apă și nu utilizați aparatul în condiții de umiditate ridicată. În cazul în care apa pătrunde în interiorul aparatului, contactați un centru de service autorizat OURSSON.
 - Nu încercați să deschideți aparatul fiindcă există pericolul electrocutării. Dispozitivul se poate defecta și se anulează garanția producătorului.
- Pentru reparații și întreținere contactați un centru de service

autorizat al produselor OURSSON.

- Utilizați multicookerul numai cu o sursă de curent alternativ și o priză montată corect de către un specialist. Sursa de curent și voltajul trebuie să corespundă cu datele de pe plăcuța produsului.
- Nu expuneți multicookerul la lumină solară directă, temperaturi ridicate sau scăzute și umiditate ridicată. Evitați schimbările bruște de temperatură și umiditate.
- În cazul în care mutați aparatul de la rece la cald sau invers, despachetați multicookerul înainte de a-l utiliza și așteptați 1-2 ore, fără să-l porniți.
- Instalați aparatul pe o suprafață stabilă.
- Nu ridicați și nu mutați multicookerul în timpul funcționării.



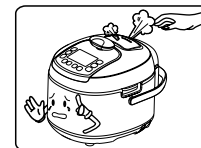
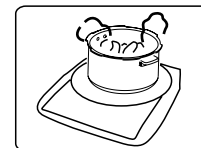
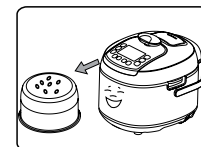
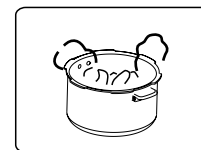
- Nu puneți peste aparat obiecte.
- Protejați multicookerul de lovituri, căderi, vibrații și alte șocuri mecanice.
- **Atenție! Display-ul este fragil și poate fi deteriorat ușor.**
- Nu curățați aparatul cu agenți de curățare abrazivi sau detergenți puternici (alcool, benzină etc.). Pentru a curăța carcasa este permis să folosiți o cantitate mică de detergent obișnuit.
- Nu acoperiți orificiile de aerisire și nu instalați aparatul în locuri înguste în care răcirea în timpul funcționării nu se poate realiza.
- **Verificați periodic regulatorul de presiune a aburului pentru a vă asigura că nu este blocat.**
- Aparatul trebuie conectat la priză în conformitate cu normele locale în vigoare. Priza trebuie echipată cu împământare.
- Pentru a preveni electrocutarea, nu introduceți firele sau aparatul în apă.
- Nu lăsați copiii nesupravegheați lângă dispozitiv în timpul funcționării acestuia.
- Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul.
- Înainte de curățare sau ștergere cu o cârpă umedă asigurați-vă că dispozitivul este deconectat de la priză.
- După utilizare, nu uitați să scoateți dispozitivul din priză.
- Nu instalați multicookerul lângă sobe, cuptoare cu gaz sau electrice.
- Nu utilizați dispozitivul în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat sau dacă produsul a fost scăpat pe jos sau deteriorat în alt mod.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către copiii sau de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiență și cunoștințe. Însă pot utiliza produsul numai sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța lor sau după instruirea cu privire la utilizarea în siguranță a dispozitivului.
- Cablul de alimentare este fabricat relativ scurt pentru a evita riscul de electrocutare.
- Nu conectați dispozitivul la prize supraîncărcate deoarece se pot produce șocuri electrice și aparatul se poate defecta
- Nu utilizați aparatul în aer liber.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea ascuțită a unei mese sau să atingă suprafețe încălzite.
- Atunci când scoateți aparatul din priză, nu trageți de cablu, ci de ștecăr – aceasta poate provoca leziuni la cablu sau ștecăr și poate provoca un scurtcircuit.
- Acest produs este destinat numai utilizării la domiciliu.
- Folosiți produsul în scopul pentru care a fost creat.



INTRODUCERE

RECOMANDĂRI PENTRU INSTALARE, OPERARE, ÎNTREȚINERE ȘI DEPOZITARE

- **Înainte de a folosi produsul, citiți instrucțiunile de folosire. Vă rugăm să păstrați instrucțiunile pentru o utilizare viitoare.**
- **Toate ilustrațiile din acest manual sunt reprezentări schematice și pot diferi de obiectele reale.**
- Nu folosiți niciodată dispozitivul pentru a găti produse inflamabile.
- Acest produs nu este destinat încălzirii încăperilor și folosirii în scopuri industriale sau de laborator.
- Despachetați cu grijă produsul și îndepărtați toate materialele de ambalare. Ștergeți corpul și părțile interioare cu o cârpă umedă curată pentru a îndepărta praful. Nu utilizați în acest scop detergenți puternici sau bureți abrazivi.
- Dacă iese fum din aparat, deconectați-l de la priză. Lăsați capacul închis pentru a preveni răspândirea incendiului.
- Nu utilizați multicookerul pentru depozitarea alimentelor.
- Nu folosiți aparatul pentru măsurarea timpului.
- Turnați apă doar în vasul de gătit, nu și în dispozitiv.
- Acest produs trebuie împământat. În cazul unui scurtcircuit, împământarea reduce riscul de electrocutare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către un specialist la centrul de service autorizat de OURSSON pentru a preveni pericolele.
- Multicookerul nu trebuie să funcționeze în spații înguste, cum ar fi dulapul.
- Pentru a evita arsurile, nu atingeți părțile metalice ale aparatului cu mâinile neprotejate înainte ca aceste părți să se răcească complet.
- Când utilizați aparatul, folosiți doar piesele livrate cu acesta.
- În timpul funcționării multicookerului, vasul de gătit trebuie să fie în contact cu placa de încălzire. Asigurați-vă că placa de încălzire din interiorul rezervorului este curată și uscată. Nu folosiți alte recipiente în locul vasului de gătit.
- **Nu folosiți vasul de gătit pentru prepararea hranei la aragaze, sobe sau cuptoare electrice.**
- Nu deschideți multicookerul în timpul funcționării acestuia și nu îl acoperiți cu obiecte.
- Eliberarea unei cantități mari de vaporii în timpul procesului de gătit nu este normală în activitatea unității. Dacă se întâmplă acest lucru, deconectați imediat aparatul de la sursa de alimentare și contactați un centru de service OURSSON.



ATENȚIE! Pentru a preveni arsurile, protejați-vă fața și mâinile de aburul fierbinte evacuat prin regulatorul de presiune.

- Programele de gătit sunt diferite în funcție de nivelul de presiune, viteza de eliberare a aburului, temperatura și timpul de preparare. Afișarea **Terminat** simbolizează sfârșitul procesului de gătire.
- Nu utilizați obiecte metalice pentru a amesteca alimente în vasul de gătit, fiindcă acestea îl pot deteriora.
- Înainte de a curăța aparatul deconectați-l de la rețeaua electrică și așteptați să se răcească toate părțile. Păstrați multicookerul cu capacul închis.
- Sita pentru aburi se pune în vasul de gătit. În timpul gătirii la abur apa nu se evaporă, deci este suficient să turnați un pahar.
- Atunci când gătiți alimente în două etape este necesar să închideți din nou capacul când aparatul este încă fierbinte. Pentru aceasta trebuie să așezați capacul, țineți apăsat butonul  și, în același timp, rotiți maneta până la semnul **ÎNCHIS**.

NOTĂ! În timpul procesului de gătire aburul fierbinte este evacuat prin regulatorul de presiune.

ATENȚIE! Capacul multicookerului se deschide numai după ce presiunea scade complet. Înainte de a deschide capacul asigurați-vă că nivelul de presiune este zero.

INTRODUCERE

DESTINAȚIA MULTICOOKERULUI

Multicookerul este un produs electrocasnic destinat coacerii, fierberii, prăjirii și gătirii la aburi a alimentelor.

NOTĂ! Culoarea stratului antiaderent al vasului de gătit se poate schimba sub influența umidității și a vaporilor, însă acest lucru nu afectează proprietățile vasului.

SFATURI UTILE

- După ce puneți ingredientele în vasul de gătit, mutați aparatul de la marginea mesei pentru a evita căderea în timpul gătirii.
- Nerespectarea marcajelor din vasul de gătit poate întrerupe procesul de gătire. Acest lucru poate provoca, de asemenea, daune mecanismului.
- Pentru a preveni supraîncălzirea aparatului, distanța minimă până la perete trebuie să fie 10 cm.
- Nu puneți aparatul în apropierea mobilierului. În timpul procesului de gătire se emană vapori care pot decolora sau deforma obiectele din jur.
- Utilizați întotdeauna mănuși de bucătărie atunci când lucrați cu vasul de gătit fierbinte.
- Utilizați cu prudență vasul de gătit în timpul manipulării.
- Dacă doriți să opriți procesul de gătire înainte de finalizare, apăsați butonul  pentru a dezactiva funcționarea multicookerului, apoi apăsați butonul  pentru a scădea presiunea aburului. După semnalul sonor, dezactivați funcția **MENȚINERE LA CALD** dacă este prezentă în program. Multicookerul va trece în modul de așteptare.
- La sfârșitul procesului de preparare, apăsați butonul  pentru a dezactiva funcția **MENȚINERE LA CALD**, deconectați aparatul de la sursa de alimentare și lăsați-l să se răcească complet. Apoi îndepărtați toate impuritățile cu un burete sau o cârpă umedă.
- Vasul de gătit se scoate din multicooker numai de mână în poziție verticală fără a se întoarce sau a se agita. În cazul în care vasul de gătit a fost deteriorat, activitatea senzorilor de temperatură poate fi compromisă..

ATENȚIE! Nu depășiți marcajul nivelului de produse din vasul de gătit.

CARACTERISTICI SPECIALE

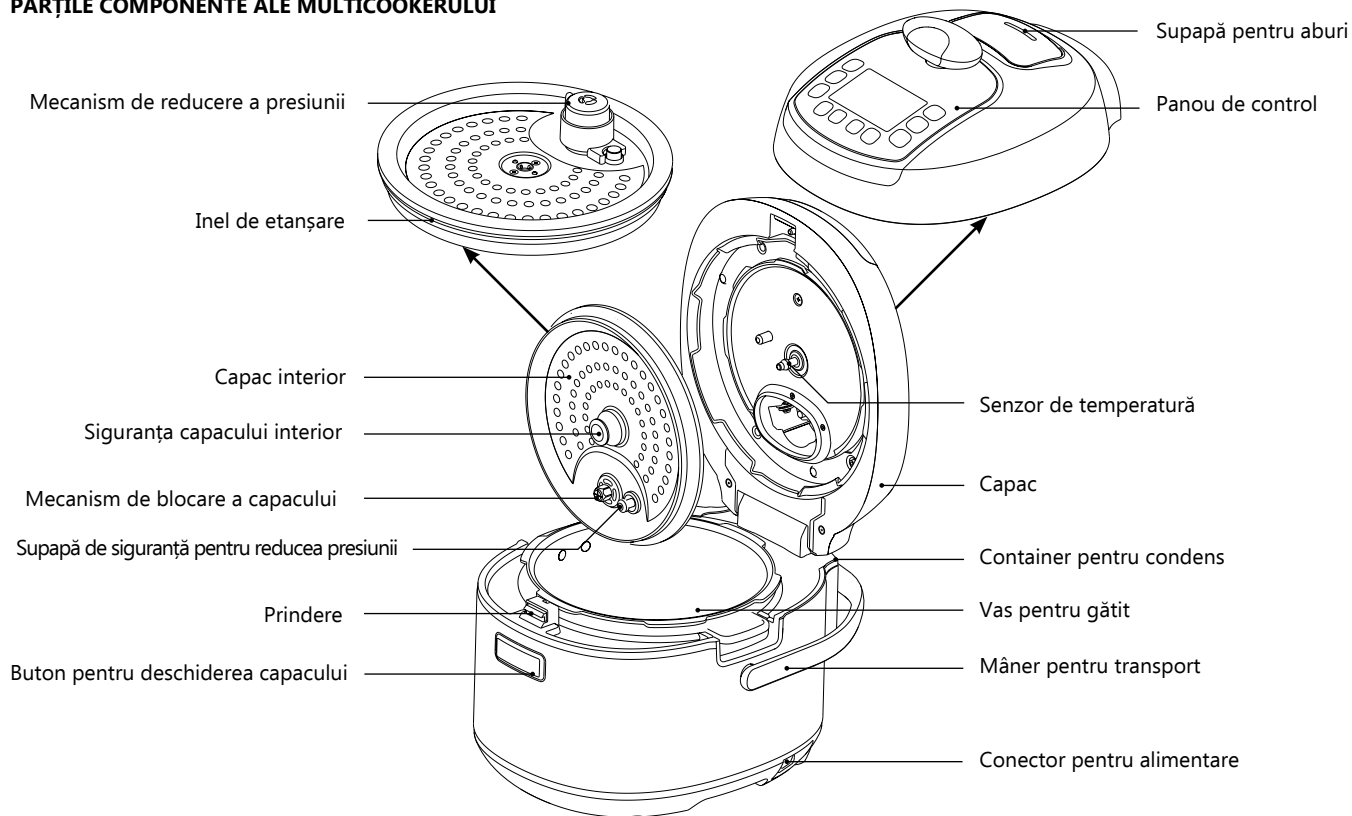
- Cu ajutorul timerului setați ora pentru sfârșitul pregătirii hranei la programele **PORRIDGE/CEREALE, SOUP/SUPĂ, STEAM/ABURI, STEW/TOCANĂ, RICE/OREZ, BEAN/FASOLE, BEEF/CARNE, FISH/PEȘTE, CHICKEN/PUI**. Puteți seta timpul de gătire de la 2 ore la 24 ore.
- Funcția **MENȚINERE LA CALD**. Multicookerul vă menține alimentele gătite calde până la 12 ore. La sfârșitul programului de gătit mâncarea se menține automat caldă 12 ore, dacă vasul de gătit nu se scoate din multicooker și/sau nu închideți programul.
- Gătire cu abur. Datorită sitei speciale gătiți alimentele rapid la abur sub presiune.
- Interfața prietenoasă și indicatoarele ușor de înțeles facilitează procesul de gătire și controlul asupra acestuia.
- Cea mai mare gamă de opțiuni de gătit.
- Șapte opțiuni pentru a alege nivelul de presiune.
- Ajustarea gradului de preparare cu un singur buton de reglare.

CARACTERISTICI DEOSEBITE

- Panou de comandă digital.
- Display LED.
- Semnale acustice la terminarea programului de gătit.
- Programe de gătit automate: **PORRIDGE/CEREALE, SOUP/SUPĂ, SAUTE/PRĂJIRE, STEW/TOCANĂ, STEAM/ABURI, BAKE/COACERE, SLOW-COOK/GĂTIRE LENTĂ, OMELET/OMLETĂ, RICE/OREZ, BEAN/FASOLE, BEEF/CARNE, FISH/PEȘTE, CHICKEN/PUI, YOGHURT/IAURT**
- Gătire rapidă cu aburi sub presiune.
- 7 niveluri de control al presiunii.
- Control automat al temperaturii de gătire.
- Control automat al timpului de gătire la programul **RICE/OREZ** datorită senzorului de evaporare integrat.
- 7 niveluri de securitate.
- Volumul maxim al alimentelor gătite – 3 litri.
- Culori disponibile: verde, vișiniu, portocaliu, alb/sidef și roșu.

INTRODUCERE

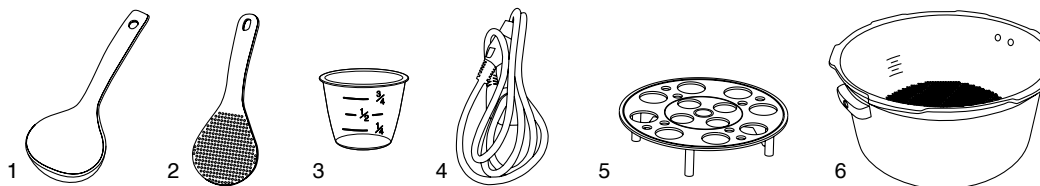
PĂRȚILE COMPONENTE ALE MULTICOOKERULUI



ACCESORII

Multicookerul MP5010PSD include următoarele accesorii:

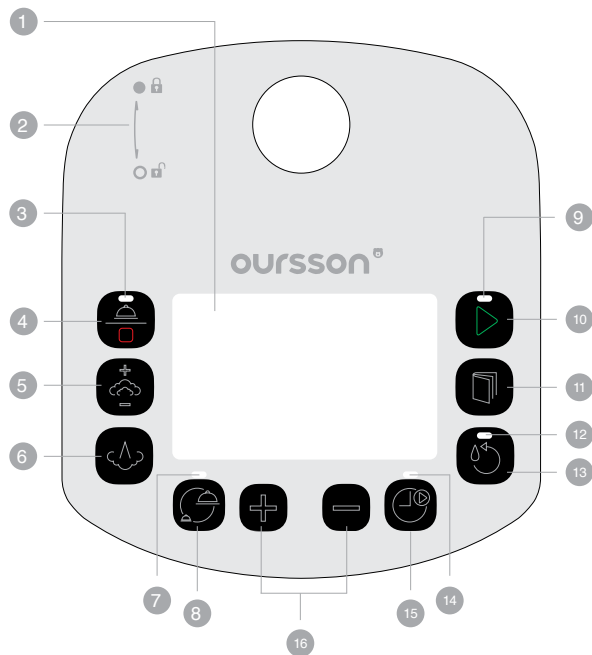
- Lingură pentru amestecat (1) 1 buc.
- Spatulă (2)..... 1 buc.
- Pahar pentru măsurat 160 ml (3)..... 1 buc.
- Cablu de alimentare (4) 1 buc.
- Sită pentru aburi (5) 1 buc.
- Vas de gătit (6)..... 1 buc.
- Manual de utilizare și certificat de garanție..... 1 buc.
- Carte de bucate 1 buc.



ATENȚIE! Vasul de gătit trebuie utilizat NUMAI în multicooker. Nu îl folosiți pentru încălzirea alimentelor la aragaze, sobe electrice sau cuptoare. Sita pentru aburi poate fi utilizată numai în acest multicooker.

INTRODUCERE

PANOUL DE CONTROL



1. Afişaj **LED**
2. Marcaj **DESCHIS - ÎNCHIS**
3. Indicator funcție **ÎNCĂLZIRE/MENȚINERE LA CALD**
4. Buton **ÎNCĂLZIRE/ANULARE**
5. Buton **PRESIUNE**
6. Buton **REDUCERE PRESIUNE**
7. Indicator funcție **GRAD PREPARARE**
8. Buton **GRAD PREPARARE**
9. Indicator **FUNCȚIONARE**
10. Buton **START**
11. Buton **MENIU**
12. Indicator funcție **AUTOCURĂȚARE**
13. Buton **AUTOCURĂȚARE**
14. Indicator funcție **START ÎNTÂRZIAT/TEMPORIZATOR**
15. Buton **START ÎNTÂRZIAT/TEMPORIZATOR**
16. Buton pentru **SETAREA TIMPULUI DE GĂTIT**

Afișaj informațional LED

Afișează programul selectat, timpul de gătire (timpul rămas până la terminarea programului de gătit), reducerea presiunii, sfârșitul procesului de gătit.

Buton ÎNCĂLZIRE/ANULARE

Se folosește pentru activarea funcției **ÎNCĂLZIRE** sau oprirea generală pentru orice program.

Buton PRESIUNE

Se folosește pentru a seta nivelul de presiune dorit.

Buton REDUCERE PRESIUNE

Se folosește pentru a reduce presiunea.

Buton START ÎNTÂRZIAT/TEMPORIZATOR

Se setează timpul pentru pornirea întârziată.

Buton pentru SETAREA TIMPULUI DE GĂTIT

Se utilizează pentru a seta timpul de gătire dorit.

Buton GRAD PREPARARE

Se utilizează pentru a selecta gradul de preparare (pătrundere) a felurilor de mâncare în funcție de structura ingredientelor alese: **UȘOR, MEDIU, INTENS.**

Buton AUTOCURĂȚARE

Se utilizează pentru a porni programul de autocurățare.

Buton MENU

Se alege un program de gătit: **PORRIDGE/CEREALE, SOUP/SUPĂ, SAUTE/PRĂJIRE, STEW/TOCANĂ, STEAM/ABURI, SLOW-COOK/GĂTIRE LENTĂ, BAKE/COACERE, OMELET/OMLETĂ, RICE/OREZ, BEAN/FASOLE, BEEF/CARNE, FISH/PEȘTE, CHICKEN/PUİ, YOGHURT/IAURT.**

Buton START

Se utilizează pentru pornirea programului selectat.

INTRODUCERE

DESCRIEREA INFORMAȚIILOR DE PE AFIȘAJUL LED



1. Indicator al gradului de preparare
2. Indicator Start întârziat/Temporizator
3. Indicator sfârșit program
4. Indicator timp rămas până la sfârșitul programului de gătit
5. Indicator program de gătit
6. Indicator nivel de presiune
7. Indicator capac blocat
8. Indicator funcționare multicooker

DESTINAȚIA PROGRAMELOR DE GĂTIT

Program	Destinația
PORRIDGE/CEREALE	Ideal pentru a găti diverse feluri de mâncare din cereale (hrîșcă, mei, bulgur, orez), și cereale cu adaos de legume proaspete sau congelate, etc.
SOUP/SUPĂ	Gătiți supe, compoturi, băuturi și alte mâncăruri din cartea de rețete.
SAUTE/PRĂJIRE	Program pentru a găti fripturi, grătar, cartofi prăjiți, cotlet, chiftele, legume prăjite pentru sosuri, supe, ciorbe și alte feluri de mâncare din cartea de bucate.
SLOW-COOK/GĂTIRE LENTĂ	Acest program este conceput pentru a pregăti aspic, jeleuri și alte feluri de mâncare gătite lent.
STEAM/ABURI	Se folosește pentru a găti la aburi.
STEW/TOCANĂ	Program pentru a găti tocană de carne de porc, vită, vânat (inclusiv carne tare), pui, ardei umpluți, sarmale, chiftele, tocană de legume și multe altele.
BAKE/COACERE	Programul optim pentru a coace prăjituri, biscuiți, plăcinte, musaca.
RICE/OREZ	Se folosește pentru a pregăti terci de orez, hrîșcă, mei, bulgur, ovăz și altele.
BEAN/FASOLE	Se folosește pentru a pregăti fasole, mazăre, năut, linte etc.
OMELET/OMLETĂ	Programul este potrivit pentru a găti omlete (de la 1 până la 10 porții), frittata, julien.
BEEF/CARNE	Programul este conceput pentru a găti diverse feluri de mâncare din carne.
FISH/PEȘTE	Program pentru mâncăruri din pește (întreg, fripturi de pește, medalioane, file), inclusiv cu legume și sosuri.
CHICKEN/PUI	Program pentru a pregăti feluri de mâncare din carne de pui, curcan, rață, prepelițe, cocoș de munte etc.
YOGHURT/IAURT	Pentru a pregăti iaurt, lapte acru, smântână etc.

FUNCȚIILE PRINCIPALE

DESCRIEREA PROGRAMELOR DE GĂTIT

Program	Timp implicit de gătit	Setarea timpului de gătit	Treaptă pentru setarea timpului	Funcția START ÎNTÂRZIAT	Nivel de presiune implicit	Setarea nivelului de presiune	Temperatură (°C)
PORRIDGE/CEREALE	30 min	30 min - 60 min	10 min	2 ore - 24 ore	2	1 - 7	106
SOUP/SUPĂ	35 min	10 min - 60 min	5 min		3	1 - 7	110
SAUTE/PRĂJIRE	20 min	20 min - 60 min	10 min	-	-	-	160
SLOW-COOK/GĂTIRE LENTĂ	4 ore	2 ore - 10 ore	30 min	-	-	-	95
STEAM/ABURI	10 min	1 min - 60 min	1 min	2 ore - 24 ore	4	2 - 7	110
STEW/TOCANĂ	60 min	1 oră - 10 ore	30 min		-	-	105
BAKE/COACERE	30 min	20 min - 90 min	1 min	-	-	-	130
OMELET/OMLETĂ	20 min	10 min - 50 min	5 min	-	-	-	120
RICE/OREZ	-	-	-	2 ore - 24 ore	3	1 - 7	106
BEAN/FASOLE	90 min	60 min - 4 ore	30 min		6	3 - 7	101
BEEF/CARNE	60 min	1 oră - 4 ore	5 min		4	2 - 7	110
FISH/PEȘTE	10 min	10 min - 50 min	1 min		-	-	120
CHICKEN/PUI	25 min	25 min - 60 min	5 min		3	1 - 7	110
YOGHURT/IAURT	8 ore	-	-	-	-	-	42

PROCEDURA DE PREPARARE

Pentru a deschide capacul rotiți maneta în sensul opus acelor de ceasornic până la semnul **DESCHIS** și apăsați butonul de deschidere a capacului. Puneți în vasul de gătit ingredientele conform rețetei. Verificați dacă între placa de încălzire și vasul de gătit nu există corpuri străine.

NOTĂ! Volumul total de apă și hrană, care crește în timpul gătirii, nu trebuie să depășească linia maximă de pe partea interioară a vasului pentru gătit.

Închideți capacul multicookerului cu grijă până când se aude un clic. Rotiți mânerul de blocare în sensul acelor de ceasornic până la semnul **ÎNCHIS**. Conectați multicookerul la sursa de alimentare, veți auzi un bip, se va afișa pictograma ----, pe panoul de control se va afișa intermitent indicatorul **START**, ceea ce înseamnă că multicookerul este în modul standby.

Apăsați de câteva ori butonul **MENIU** de pe panoul multicookerului pentru a selecta programul de gătit. Afișajul LED va arăta timpul de gătit și nivelul de presiune implicit pentru fiecare dintre programe. Pentru mai multe informații cu privire la timpul de preparare și nivelul de presiune în funcție de diferite programe, consultați tabelul de la pagina 24.

Apăsați butonul **START** pentru a începe prepararea. Multicookerul trece în modul de setare a presiuni și a temperaturii. Pe afișajul LED se indică .

După selectarea nivelului necesar de presiune începe numărătoarea inversă a timpului de preparare. Dacă programul are setată presiunea 0 numărătoarea inversă va începe imediat. La sfârșitul preparării se va elibera automat aburul de sub presiune. Nivelul de presiune poate fi redus manual apăsând

REDUCEREA PRESIUNII. La sfârșitul procesului de gatit se aude un semnal sonor, pe display apare **SFÂRȘIT** și multicookerul trece în modul **MENȚINERE LA CALD**. Pe panoul de control se aprinde indicatorul menținere la cald/încălzire. Pentru a dezactiva modul **MENȚINERE LA CALD**, apăsați butonul **ÎNCĂLZIRE/ANULARE**.

ATENȚIE! Programul **SAUTE/PRĂJIRE** vă permite să gătiți cu capacul deschis. Dacă este necesar, puteți să închideți capacul, pentru a se încălzi rapid la 100 °C (aproximativ 5 minute), fără să rotiți mânerul de blocare până la semnul **ÎNCHIS**. În momentul când închideți mânerul, programul se va sfârși. Programul **ÎNCĂLZIRE** vă permite să gătiți fie cu capacul deschis, fie cu capacul închis, în timp ce restul programelor vă permit să gătiți numai cu capacul închis.

NOTĂ! Dacă doriți să modificați durata de preparare și nivelul de presiune implicate consultați secțiunile **MODIFICAREA TIMPULUI DE GĂTIT** și **MODIFICAREA PRESIUNII**.

FUNCȚIILE PRINCIPALE

CUM SE PREGĂTEȘTE SUPĂ:

1. Puneți ingredientele în vasul de gătit conform rețetei.
2. Deschideți capacul și puneți vasul de gătit în corpul multicookerului.
3. Închideți capacul până când se aude un clic și activați blocarea rotind mânerul în sensul acelor de ceasornic până la semnul **ÎNCHIS**.
4. Puneți cablul de alimentare în priză.
5. Apăsăți butonul **MENIU** pentru a selecta programul **SOUP/SUPĂ**. Pe ecran se afișează timpul implicit de preparare 35 de minute și nivelul de presiune 3.
6. Apăsăți butonul **START**.

MODIFICAREA TIMPULUI DE GĂTIT

La programele **PORRIDGE/CEREALE, SOUP/SUPĂ, SAUTE/PRĂJIRE, STEW/TOCANĂ, STEAM/ABURI, SLOW-COOK/GĂTIRE LENTĂ, BAKE/COACERE, OMELET/OMLETĂ, BEAN/FASOLE, BEEF/CARNE, FISH/PEȘTE** și **CHICKEN/PUİ** se poate seta manual timpul de gătire. După ce ați pus ingredientele necesare conform rețetei în vasul de gătit, închideți capacul cu grijă până când se fixează și rotiți manerul de blocare spre dreapta până la semnul **ÎNCHIS**. Apăsați butonul **MENIU** pentru a selecta programul de gătit dorit. Ecranul va afișa timpul de preparare în modul implicit.

Pentru modificarea timpului de gătire implicit utilizați butoanele $\oplus$ și $\ominus$. Mai multe informații despre timpul de gătit implicit la diferite programe pot fi găsite în tabelul de la pagina 24.

După setarea timpului dorit apăsați butonul **START** pentru a începe programul.

NOTĂ! Numărătoarea inversă a timpului de gătit la programele **SOUP/SUPĂ** și **STEAM/ABURI** începe după ce apa fierbe. Numărătoarea inversă a timpului de gătit la programul de **RICE/OREZ** se reglează automat cu ajutorul senzorului integrat de evaporare.

NOTĂ! Timpul de gătit nu include timpul de creștere a presiunii aburului în multicooker. Numărătoarea inversă a timpului de preparare va fi afișată după creșterea presiunii de vapori la nivelul cerut.

FUNCȚIILE PRINCIPALE

START ÎNTÂRZIAT/TEMPORIZATOR

Funcția **START ÎNTÂRZIAT/TEMPORIZATOR** vă permite să amânați începutul gătirii prin setarea timpului la care programele de gatit se termină. Programul de gătit va porni automat mai târziu și se va termina în acea perioadă de timp specificată pe timer. După ce se pun în vasul de gătit ingredientele necesare conform rețetei, închideți ușor capacul multicookerului rotind mânerul în sensul acelor de ceasornic până la semnul **ÎNCHIS**.

ATENȚIE! Nu utilizați funcția **START ÎNTÂRZIAT/TEMPORIZATOR** în cazul în care rețeta include ingrediente perisabile.

Se selectează programul de gătit apăsând butonul **MENIU**. Pentru a seta funcția **START ÎNTÂRZIAT/TEMPORIZATOR**, apăsați butonul **START ÎNTÂRZIAT**.

Setați perioada de timp după care doriți să fie gătită mâncarea folosind butoanele $\oplus$ și $\ominus$. Treapta de timp la funcția **START ÎNTÂRZIAT/TEMPORIZATOR** este o oră. După setarea timpului apăsați butonul **START** pentru a începe număratoarea inversă.

NOTĂ! Funcția **START ÎNTÂRZIAT/TEMPORIZATOR** nu este disponibilă la programele **SAUTE/PRĂJIRE, SLOW-COOK/GĂTIRE LENTĂ, BAKE/COACERE, OMELET/OMLETĂ** și **YOGHURT/IAURT**.

STABILIREA NIVELULUI DE PRESIUNE

La programele **PORRIDGE/CEREALE, SOUP/SUPĂ, STEAM/ABURI, RICE/OREZ, BEAN/FASOLE, BEEF/CARNE** și **CHICKEN/PUI** este prevăzută posibilitatea de a regla manual nivelul presiunii.

Puneți ingredientele conform rețetei în vasul de gătit, închideți cu atenție capacul aparatului până se aude un clic și întoarceți mânerul de blocare în sensul acelor de ceasornic până la semnul **ÎNCHIS**. Cu ajutorul butonului **MENIU** alegeți programul de gatit. Pe afișajul LED apare nivelul de presiune implicit.

Apăsăți butonul **PRESIUNE** pentru a seta nivelul de presiune dorit. Când nivelul de presiune ajunge la maxim pentru un anumit program, indicatorul de pe ecran se comută automat la valoarea minimă.

Aflați mai multe informații despre nivelurile de presiune la diferite programe în tabelul de la pagina 24.

După setarea nivelului de presiune dorit, apăsați butonul **START** pentru a începe procesul de gătire.

NOTĂ! În procesul de încălzire sau de răcire a alimentelor presiunea din interiorul multicookerului poate ajunge la nivelul 2. Pentru eliberare rapidă a presiunii, faceți clic pe butonul **REDUCEREA PRESIUNII**.

CUM SE PREGĂTEȘTE SUPA

Se pot modifica timpul și presiunea pentru preparare. Se poate folosi temporizatorul (preparare cu start întârziat):

1. Puneți ingredientele în vasul de gătit conform rețetei.
2. Deschideți capacul și puneți vasul de gătit în multicooker.
3. Închideți capacul până când se aude un clic și blocați capacul rotind mânerul în sensul acelor de ceasornic până la semnul **ÎNCHIS**.
4. Conectați multicookerul la sursa de alimentare.
5. Apăsăți butonul **MENIU** pentru a selecta programul **SOUP/SUPĂ**. Pe ecran se afișează timpul implicit de preparare 35 de minute și nivelul de presiune 3.
6. Pentru a modifica timpul de gătire folosiți butoanele $\oplus$ și $\ominus$. Reglați timpul de gătire necesar, de exemplu, 45 de minute.
7. Pentru a seta temporizatorul (pornire cu întârziere), faceți clic pe **TEMPORIZATOR** și cu tastele $\oplus$ și $\ominus$ setați timpul când procesul de preparare se va încheia.
8. Pentru a modifica presiunea apăsați butonul **PRESIUNE**. Selectați presiunea la nivelul dorit.
9. Apasați butonul **START**.

FUNCȚIILE PRINCIPALE

STABILIREA GRADULUI DE PREPARARE A HRANEI

Este prezentă funcția pentru stabilirea gradului de preparare a hranei în funcție de structura ingredientelor: **UȘOR, MEDIU, INTENS**. Această funcție se poate controla cu un singur buton. Stabiliți gradul dorit de preparare a alimentelor în funcție de tipul de ingrediente, utilizând valorile prestabilite de timp de gătire.

EXPLICAȚIE:

Utilizați gradul **UȘOR** de gătire pentru ingredientele cu structură moale: cereale, legume, file de pui, curcan, porc, gulaș etc.

Utilizați gradul **MEDIU** de gătire pentru ingredientele cu structură medie: linte, năut, vită, pui întreg, piept de pui/curcan, păsări de casă și sălbatice etc.

Utilizați gradul **INTENS** de gătire pentru ingredientele cu structură tare: miel, vită, fasole, vânat etc.

Pentru a utiliza funcția pentru stabilirea gradului de pregătire a hranei în funcție de structura ingredientelor folosite, puneți în vasul de gătit ingredientele necesare în funcție de rețetă, închideți capacul cu grijă până se blochează și rotiți mânerul până la semnul **ÎNCHIS**.

Selectați programul de preparare dorit apăsând butonul **MENIU**.

Apoi, faceți clic de câteva ori pe butonul **GRAD PREPARARE**, alegând una dintre cele trei grade de preparare: **UȘOR, MEDIU, INTENS**

Mai multe informații despre timpul de gătit la diferite grade de preparare pot fi găsite în tabelul de mai jos.

Apăsați butonul **START** pentru pornire.

EXEMPLU DE PREGĂTIRE A SUPEI

(cu stabilirea nivelului de preparare a hranei):

1. Introduceți ingredientele necesare în vasul de gătit conform rețetei.
2. Deschideți capacul multicookerului. Puneți vasul de gătit în multicooker.
3. Închideți capacul multicookerului și răsușiți mânerul de blocare până la semnul **ÎNCHIS**.
4. Conectați multicookerul la rețeaua electrică.
5. Cu ajutorul butonului **MENIU** selectați programul **SOUP/SUPĂ**. Pe afișaj va apărea timpul de pregătire de 35 min și nivelul de presiune 3.
6. Pentru alegerea gradului de preparare a hranei, apăsați butonul **GRAD PREPARARE**. Alegeți nivelul de preparare **INTENS**. Timpul de gătire se va mări automat la 60 min.
7. După preferințe, ajustați nivelul de presiune și stabiliți pornirea întârziată.
8. Apăsați butonul **START**.

TIMPUL DE GĂTIT ÎN FUNCȚIE DE GRADUL DE PREPARARE

Program	UȘOR	MEDIU	INTENS
PORRIDGE/CEREALE	-	-	-
SOUP/SUPĂ	10 min	35 min	60 min
SAUTE/PRĂJIRE	-	-	-
SLOW-COOK/GĂTIRE LENTĂ	-	-	-
STEAM/ABURI	-	-	-
STEW/TOCANĂ	1 oră	4 ore	8 ore
BAKE/COACERE	-	-	-
OMELET/OMLETĂ	-	-	-
RICE/OREZ	-	-	-
BEAN/FASOLE	90 min	2 ore	3 ore
BEEF/CARNE	1 oră	2 ore	3 ore
FISH/PEȘTE	10 min	30 min	40 min
CHICKEN/PUI	25 min	35 min	45 min
YOGHURT/IAURT	-	-	-

FUNCȚIILE PRINCIPALE

FUNCȚIA ÎNCĂLZIRE/MENȚINERE LA CALD

La sfârșitul programului de gătire multicookerul comută automat în funcția **MENȚINERE LA CALD** și pe afișaj apare indicatorul corespunzător. Funcția **ÎNCĂLZIRE** se poate activa manual apăsând butonul **ÎNCĂLZIRE**. După 24 de ore de funcționare a modului **ÎNCĂLZIRE**, multicookerul trece în modul de așteptare și pe afișaj apare semnul ----.

NOTĂ! Dacă deschideți capacul prea des în modul **MENȚINERE LA CALD**, colectorul de umiditate se va umple rapid. Este necesară golirea lui.

ATENȚIE! Funcția **MENȚINERE LA CALD** nu este disponibilă pentru programele **YOGHURT/TAURT** și **SAUTE/PRĂJIRE**.

NOTĂ! Nu folosiți funcția **ÎNCĂLZIRE** pentru a încălzi mâncarea pentru o perioadă lungă de timp. Chiar dacă funcția poate fi activă 24 de ore, nu se recomandă a fi folosită mult timp pentru că hrana se poate usca și își poate schimba culoarea.

FUNCȚIA DE AUTOCURĂȚARE

Funcția de autocurățare face mai ușoară curățarea mecanismului de control al presiunii și înlăturarea resturilor de pe vasul de gătit. Turnați în vasul de gătit două pahare cu apă, închideți capacul până când se aude un clic și rotiți mânerul de blocare în sensul acelor de ceasornic până la semnul **ÎNCHIS**.

ATENȚIE! Folosiți doar apă curată. Nu adăugați soluții de curățat sau alte substanțe chimice.

Porniți funcția de autocurățare apăsând butonul **AUTOCURĂȚARE**. După 20 de minute funcția se va încheia și multicookerul va trece în modul de așteptare.

ATENȚIE! Când funcția **AUTOCURĂȚARE** este activă, presiunea se mărește automat până la nivelul maxim și se elimină vaporii de apă. Fiți atenți și respectați măsurile de precauție.

NOTĂ! Va rugăm să verificați cauzele posibile ale problemei apărute înainte de a contacta un centru de service autorizat OURSSON.

Problemă	Cauze posibile	Soluții
Capacul nu se închide ermetic.	Este posibil ca pe inelul de etanșare să existe resturi de mâncare.	Verificați inelul de etanșare și eliminați resturile.
Capacul nu se deschide.	- Multicookerul este sub presiune. - Mecanismul de control automat al presiunii nu funcționează.	- Apăsați butonul de reducere manuală a presiunii. - Apăsați în jos bila mecanismului de control automat al presiunii.
Curge lichid de sub capacul multicookerului.	Mecanismul de control al presiunii este murdar.	Verificați și curățați mecanismul de control al presiunii.
Mâncarea nu este gătită.	Nu au fost respectate proporțiile de ingrediente și apă.	- Respectați proporțiile ingredientelor conform rețetei. - Verificați calitatea ingredientelor. - Măriți timpul de gătire.
Placa de încălzire nu funcționează	- Capacul multicookerului nu este închis complet. - Placa de încălzire este defectă.	- Închideți capacul complet. - Contactați un centru de service autorizat OURSSON.

PROBLEME POSIBILE ȘI SOLUȚII

Problemă	Cauze posibile	Soluții
Multicookerul nu funcționează, pe afișajul LED apare C1 , butoanele de pe panoul de control nu funcționează.	Folosirea în continuare a aparatului nu este posibilă. Contactați un centru de service autorizat OURSSON.	
Multicookerul nu funcționează, pe afișajul LED apare C3 , butoanele de pe panoul de control nu funcționează.		
Multicookerul nu funcționează, pe afișajul LED apare C4 , butoanele de pe panoul de control nu funcționează.		
Multicookerul nu funcționează. Pe afișajul LED apare pictograma capacului deschis. Butonul START nu funcționează	• Capacul multicookerului nu este închis complet.	• Verificați inelul de etanșare, eliminați resturile de mâncare și corpurile străine. Închideți cu grijă capacul multicookerului rotind mânerul în sensul acelor de ceasornic până la poziția ÎNCHIS.

CARACTERISTICI TEHNICE

Model	MP5010PSD
Putere nominală (W)	1100
Alimentare electrică	220 V, 50 Hz
Nivel de protecție	I
Temperatura de păstrare și transport (°C)	-25 +35
Temperatura pentru utilizare (°C)	+5 +35
Condiții de umiditate pentru utilizare (%)	15-75
Capacitate vas de gătit	3
Dimensiunile aparatului (mm)	370x320x310
Greutatea aparatului (kg)	6,1

Presiunea aburului în timpul funcționării							
Niveluri presiune	1	2	3	4	5	6	7
Presiunea aburului (kPa)	15	20	30	40	45	50	55
Temperatura (°C)	103	104,5	107	109	110	111	112

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Înainte de curățare deconectați multicookerul din priză și lăsați să se răcească complet toate componentele.

Vasul pentru gătit. Deschideți capacul și scoateți vasul pentru gatit din multicooker. Se spală în apă caldă, folosind un detergent lichid. Apoi se clătește și se șterge bine.

Curățarea regulatorului de presiune. Deschideți capacul. Rotiți mânerul până la poziția **ÎNCHIS**. Desfaceți capacul interior al dispozitivului de fixare care se află pe mijloc. Scoateți filtrul protector al regulatorului de presiune și clătiți cu apă caldă. Apoi fixați-l înapoi la locul său.

NOTĂ! Folosiți funcția **AUTOCURĂȚARE** pentru o curățare mai rapidă a regulatorului de presiune și îndepărtați murdăria de pe pereții vasului de gătit.

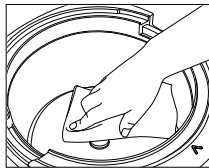
Curățarea mecanismului de blocare a capacului. În cazul în care mecanismul de închidere a capacului este murdar, scoateți ușor protecția interioară apoi mecanismul de blocare. Se șterg și se fixează înapoi în poziția corectă.

Curățarea părții interioare. Curățați partea interioară cu o cârpă moale și umedă cu o cantitate mică de detergent lichid.

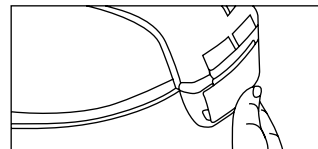
Curățarea containerului pentru condens. Se scoate containerul, se vărsă apa. Se șterge containerul și se pune la loc.

Curățarea părții exterioare. Exteriorul se curăță cu un prosop moale și umed de bucătărie, folosind puțin detergent lichid, apoi se șterge bine. Panoul de control se curăță cu un prosop moale de bucătărie fără detergenți.

NOTĂ! Pentru a scăpa de mirosul din multicooker, se toarnă 1 pahar cu apă în vasul de gătit, se adaugă o felie de lămâie. Porniți funcția **STEAM/ABURI** timp de 3 minute.



NOTĂ! Pentru a nu deteriora suprafața vasului, nu utilizați cârpe dure, perii metalice sau alte materiale abrazive.



Service

Compania OURSSON își exprimă aprecierea către dumneavoastră pentru alegerea produselor noastre. Am făcut tot posibilul ca acest produs să corespundă nevoilor dumneavoastră și calitatea să fie în conformitate cu cele mai înalte standarde europene. Dacă produsul dumneavoastră OURSSON va avea nevoie de întreținere, vă rugăm să sunați la unul din centrele de service autorizate. O listă completă a centrelor de service și adresele lor exacte pot fi găsite pe site-ul www.oursson.ro, precum și prin telefon la numărul pentru asistență OURSSON.

Dacă aveți întrebări sau probleme cu produsele OURSSON, vă rugăm să ne contactați în scris prin e-mail la info@oursson.ro, prin poștă la adresa: Str. Avram Iancu Nr. 48A, Sc. B, Ap. 16, Brașov sau la numărul verde: 0800 080 200 (apel gratuit).

Condiții de garanție OURSSON:

1. Garanția OURSSON este furnizată de OURSSON. Se aplică numai pentru modelele destinate și distribuite pe teritoriul României, care au fost certificate în conformitate cu standardele din țară.
2. Garanția OURSSON este în conformitate cu legislația în vigoare pentru a proteja drepturile consumatorilor. Garanția este reglementată de legile țării în care este furnizat produsul și este valabilă doar atunci când produsul este utilizat exclusiv pentru uz casnic. Garanția OURSSON nu se aplică utilizării în scop comercial.
3. Perioada de garanție a produselor marca OURSSON :

Denumire	Durata medie de utilizare	Perioada de garanție
Cuptor cu microunde, mașină de făcut pâine, plită cu inducție	60 luni	24 luni
Multicooker, procesor de bucătărie, fierbător, blender, mixer, mașină de tocat carne, prăjitor de pâine, storcător	60 luni	24 luni
Cântar de bucătărie	60 luni	24 luni

4. Garanția OURSSON nu se aplică la piesele care au o uzură obișnuită, în cazul în care înlocuirea lor este prevăzută de proiectare:
 - baterii;
 - ambalaj, accesorii pentru transport și montaj, documentația ce însoțește produsul.
5. Garanția nu se aplică în cazul defectelor cauzate produsului ca urmare a încălcării instrucțiunilor de utilizare, depozitare sau de transport, acțiunii unor terțe

ALTELE

părți sau de forță majoră, inclusiv, dar fără a se limita la următoarele cazuri:

- În cazul în care defectul produsului este rezultatul manipulării neglijente, utilizării greșite, încălcării instrucțiunilor de utilizare prevăzute în manualul de instrucțiuni, inclusiv ca urmare a expunerii la temperaturi ridicate sau scăzute, umiditate ridicată sau praf, urme de deschidere a incintei și/sau de autoreparare, nepotrivire a parametrilor curentului electric, dacă există în interiorul produsului lichide, insecte sau alte corpuri străine, substanțe și utilizarea pe termen lung a produsului la limita performanțelor sale.
 - În cazul în care defectul produsului este rezultatul încercării neautorizate de a testa produsul sau de a face orice modificări de design sau software, inclusiv servicii de reparații sau întreținere neautorizate de OURSSON.
 - În cazul în care defectul produsului este urmare a utilizării de echipamente, accesorii, piese de schimb de calitate proastă sau neconforme.
6. Defectele produsului apărute în perioada folosirii sunt reparate de service-urile autorizate. În perioada de garanție, repararea defectelor este gratuită la prezentarea certificatului de garanție și a actelor care confirmă faptul și data contractului de cumpărare cu amănuntul (factură și bon fiscal/chitanță). Trebuie să fie luate în considerare următoarele:
- Configurarea și instalarea produsului, descrisă în manualul de utilizare, nu este inclusă în domeniul de aplicare al garanției OURSSON și pot fi efectuate de către utilizator sau de către personalul din service-uri autorizate, fiind un serviciu cu plată.
 - Lucrările de întreținere (curățarea și lubrifierea componentelor, schimbul de consumabile și materiale etc.) sunt efectuate cu plată.
7. OURSSON nu este răspunzător pentru daunele cauzate direct sau indirect de produsele oamenilor, animalelor de companie, proprietăților, în cazul în care au avut loc ca urmare a nerespectării regulilor și condițiilor de utilizare, depozitare, transport sau instalare a produsului, acțiuni intenționate sau neglijente ale utilizatorului sau terților.
8. În nici un caz OURSSON nu va fi răspunzător pentru orice pierderi sau daune speciale, accidentale, indirecte sau de consecință inclusiv, dar fără a se limita la pierderi de profit, pierderi cauzate de întreruperea activităților comerciale, industriale sau de altă natură care apar în legătură cu utilizarea sau imposibilitatea de utilizare a produsului.
9. Datorită îmbunătățirii permanente a designului, produsele și unele caracteristici tehnice se pot modifica fără o notificare prealabilă a producătorului.

Utilizarea produselor

1. Durata de viață stabilită de OURSSON pentru produse este valabilă numai în cazul în care utilizarea lor este exclusiv în condiții de uz casnic, precum și în condiția respectării instrucțiunilor de utilizare, depozitare și transport. Manipularea cu atenție a produselor și respectarea normelor de funcționare, poate crește durata reală de utilizare depășind astfel durata medie de utilizare stabilită de OURSSON.
2. La sfârșitul duratei medii de utilizare a produsului, trebuie să contactați un service autorizat pentru întreținerea de rutină a produsului. Lucrările de întreținere și

service vor fi efectuate cu plată.

3. OURSSON nu recomandă utilizarea produselor la sfârșitul duratei medii de utilizare fără o verificare la un centru de service autorizat, deoarece în acest caz, produsul poate fi periculos pentru viața, sănătatea sau proprietatea consumatorului.

Reciclarea produselor

Produsele nu pot fi aruncate împreună cu resturile menajere. Trebuie depuse la centre pentru reciclare a echipamentelor electrice și electronice în conformitate cu legislația română. Prin reciclarea acestui produs ajutați la conservarea resurselor naturale și prevenirea deteriorării mediului și sănătății. Pentru mai multe informații despre punctele de colectare și reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local de eliminare a deșeurilor menajere.



Data fabricării

Fiecărui produs îi este atribuit un număr de serie unic în formă alfanumerică dublat de codul de bare care conține următoarele informații: numele grupului de produse, data fabricării, numărul de serie al produsului.

Data de fabricație poate fi duplicată pe ambalaj și/sau produs.

Numărul de serie este amplasat pe panoul din spate al produsului, pe ambalaj și în certificatul de garanție.

- ❶ Primele două litere - grupul de produse (multicooker – MP).
- ❷ Primele două cifre - anul fabricării.
- ❸ Următoarele două cifre - săptămâna fabricării.
- ❹ Ultimele cifre - numărul de serie al produsului.



ATENȚIE! Pentru a evita confuziile, vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare și condițiile de garanție, verificați corectitudinea certificatului de garanție. Certificatul de garanție este valabil numai în cazul în care este completat în mod corect și clar: modelul, numărul de serie, data achiziționării, ștampila și semnătura vânzătorului, semnătura clientului. Numărul de serie și modelul produsului trebuie să corespundă cu certificatul de garanție. La nerespectarea acestor condiții, precum și în cazul în care informațiile din certificatul de garanție sunt modificate sau șterse, certificatul devine nul.

NOTIȚE

[illegible]

[illegible]



OURSSON oferă prin telefon sprijin și informare în România. Operatori profesioniști vor răspunde rapid la orice întrebare. Aveți posibilitatea să vă adresați pentru recomandări despre instalare și conectare, să vă informați despre promoții și tombole organizate de companie, precum și în legătură cu activitatea companiei pe teritoriul României.

Doriți să puneți întrebări? Sunați-ne, vă putem ajuta!

Telefon: 0368 414 600, 0731 164 000, 0752 189 186, 0800 080 200 (apel gratuit)

Program de lucru: luni-vineri 9.00-18.00.

Acest manual este protejat în temeiul legislației române și europene de legea dreptului de autor. Orice utilizare neautorizată, inclusiv copiere, imprimare și distribuție, fără limitare la acestea, implică utilizarea de răspundere civilă în conformitate cu legislația în vigoare.

Contact

1. Producător - OURSSON, Utokuay 39, 8008 Zurich, Elveția.
2. Importator exclusiv pentru România - Silverzone Online SRL, Str. Avram Iancu Nr. 48A, Office 16B, Brașov, România, 500086, e-mail: info@oursson.ro.

Telefon OURSSON ROMÂNIA
cu apel gratuit: 0800 080 200, cu tarif normal +4 0368 414 600

www.oursson.ro

