SENCOR® SPR 7200SS



HU ▪ Multifunkciós és lassan főző készülék

Az eredeti útmutató fordítása

Copyright © 2024, Fast ČR, a.s.

Revision 03/2024

Multifunkciós és lassan főző készülék

Fontos biztonsági előírások

OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS A KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁSOKHOZ IS ŐRIZZE MEG!

Általános figyelmeztetések

- A készüléket 0-8 éves gyerekek nem használhatják.
- A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják.
- A készüléket idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják.
- A készüléket 8 év feletti gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják.
- A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak.
- A készüléket és a hálózati vezetékét tartsa távol a 8 év alatti gyerekektől.
- A sérült hálózati vezetéket csak szakszerviz, vagy villanyszerelő szakember cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés érheti. A készüléket sérült hálózati vezetékkel használni tilos.
- Az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő felületeket a használati útmutatóban leírtak szerint tisztítsa meg.
- A készüléket nem szabad időkapcsolóval vagy más készülékkel vezérelt (távirányított) konnektorhoz csatlakoztatni.
- A készüléket háztartásokban, illetve a következő helyeken lehet használni:
  - üzleti kiskonyhák, irodai és egyéb munkahelyi konyhák,
  - mezőgazdasági üzemek;

Copyright © 2024, Fast ČR, a.s.

– szállodák, motelek és más szálláshelyek;
– turistaszállások, és egyéb jellegű szállások.

- A készüléket álljon stabilan a helyén, ügyeljen arra, hogy a mozgatás közben a forró folyadék ne folyjon ki.



Figyelmeztetés!

- Forró felület! A készülék külső felülete, a főzőedény és a fűtőtest használat közben forró!

- A készüléket vízbe vagy más folyadékba mártani, vagy folyóvíz alatt elmosni tilos.
- Ügyeljen arra, hogy a csatlakozódugóra vagy a fali aljzatra ne fröccsenjen víz, illetve ne áramoljon forró gőz a készülékből. Amennyiben ez mégis bekövetkezik, akkor az adott hálózati ág kismegszakítóját kapcsolja le, és várja meg a csatlakozódugó vagy fali aljzat tökéletes megszáradását.
- Az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő felületeket a használati útmutatóban leírtak szerint tisztítsa meg.



Figyelmeztetés!

- A helytelen használat súlyos sérülésekhez vezethet!

- A készülék nagy része a kikapcsolás után is forró.

Elektromos biztonság

- A készüléket csak a típuscímkén feltüntetett tápfeszültség értékeivel megegyező elektromos hálózathoz szabad csatlakoztatni.
- A készüléket csak szabályszerűen leföldelt aljzathoz csatlakoztassa. A készüléket ne üzemeltesse hosszabbító vezetékről.
- A készüléket addig ne csatlakoztassa az elektromos hálózathoz, amíg azt szabályszerűen össze nem szerelte.
- A használatba vétel előtt a hálózati vezetéket teljesen tekerje szét.
- A hálózati vezetéket nem szabad nedves és vizes kézzel a fali aljzathoz csatlakoztatni (vagy onnan kihúzni).

Copyright © 2024, Fast ČR, a.s.

- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték csatlakozódugóját ne érje víz vagy nedvesség.
- A hálózati vezetéket a vezetéknél megfogva nem szabad a fali aljzatból kihúzni. A hálózati vezeték vagy a fali aljzat megsérülhet. Ehhez a művelethez a vezeték csatlakozódugóját fogja meg.
- A hálózati vezetékre ne helyezzen rá nehéz tárgyakat. A hálózati vezeték nem lóghat le az asztalról, és nem érhet hozzá forró vagy éles tárgyakhoz.
- Ne próbálja megjavítani a meghibásodott készüléket, illetve azon ne hajtson végre átalakításokat, ellenkező esetben áramütés érheti. A készülék minden javítását vagy beállítását bízza a legközelebbi márkaszervizre. A készülék megbontása vagy szakszerűtlen javítása esetén a garancia érvényét veszti.
- A készüléket, a hálózati vezetéket és a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba mártani tilos, ellenkező esetben áramütés érheti.
- A készülék használatának a befejezése után a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetéket is húzza ki a fali aljzatból.

A lassan főző készülék helyes használata

- A készülékkel hagyományos módon és lassan, valamint gőzben lehet ételeket főzni. A készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra használni tilos.
- A készüléket csak beltérben szabad használni. A készüléket kültéren és ipari területen ne használja.
- A készüléket és tartozékait kizárólag csak a jelen útmutatóban feltüntetett célokra és módon használja.
- A készülékhez kizárólag csak a mellékelt eredeti tartozékokat használja.



Figyelmeztetés!
Idegen tartozékok használata veszélyes helyzeteket teremthet.

- A készüléket a helyiség levegőjének a fűtéséhez használni tilos!
- Ha a készüléket már nem kívánja használni, felügyelet nélkül hagyja, karbantartani vagy tisztítani szeretné, illetve a készülékből a főzőedényt vagy a gőzölő kosarat és a rostélyt ki kívánja emelni, akkor a készüléket kapcsolja le és a hálózati csatlakozódugót is húzza ki az elektromos aljzatból. A készüléket működés mozgatni és áthelyezni tilos.
- Ha a készülék nem működik megfelelő módon, leesett vagy más módon megsérült, illetve vízbe esett, akkor azt ne használja. Az ilyen készüléket vigye márkaszervizbe ellenőrzésre vagy javításra.

Copyright © 2024, Fast ČR, a.s.

- Ha a kivehető főzőedény nincs a készülékben, akkor a hálózati vezetéket ne csatlakoztassa a fali aljzathoz, illetve a készüléket ne kapcsolja be.
- A készüléket üres főzőedénnyel ne kapcsolja be.
- A készülék fűtő felülete és a kivehető főzőedény közé semmilyen tárgyat vagy anyagot se tegyen be.
- A készülék felületét megváltoztatni tilos (pl. öntapadós címkék felragasztásával).



Figyelmeztetés!
A készülék belsejébe vizet önteni vagy alapanyagokat betenni tilos. Az élelmiszer alapanyagokat és a vizet kizárólag csak a kivehető főzőedénybe szabad betölteni.

A készülék elhelyezése

- A készüléket csak vízszintes, tiszta, száraz, hőálló és stabil felületre helyezze le.
- A készüléket ne tegye forró helyre (nyílt láng vagy más hőforrások közelébe), gáz- vagy elektromos tűzhelyre, mosogató csepegtető lemezére, ferde és nem stabil felületre, illetve a munkalap vagy az asztal szélére.
- A készüléket ne használja hőre érzékeny felületeken, mert a készülékben keletkező hő az ilyen felületekben sérülést okozhat.
- Főzés közben a készülék nem lehet hőre érzékeny (pl. műkő) munkalapon. Az ilyen munkalapok egyenetlen felmelegedése a munkalap megrepedését okozhatja. A készülék és az ilyen hőre érzékeny munkalapok közé tegyen hőszigetelő alátétet (pl. vastag deszkát).
- A készüléket ne tegye olyan felületek és tárgyak közelébe, amelyekben a készülékből kiáramló gőz kárt tehet (pl. függöny mellé, festett fal közelébe, képek alá stb.).

A kivehető főzőedény használata

- A készülékhez csak az eredeti, a gyártó által a készülékhez mellékelt kivehető főzőedényt használja. Ne használjon idegen gyártású edényeket.
- Ha a belső kivehető főzőedény megsérült, megrepedt, behorpadt stb. akkor azt ne használja. A sérült főzőedény helyett vásároljon új és eredeti, azonos típusú edényt.
- A kivehető főzőedényt nem szabad más célokra felhasználni, pl. gáz vagy elektromos tűzhelyen, illetve nyílt lángon ételek készítéséhez.

Copyright © 2024, Fast ČR, a.s.

- A főzőedényt az étellel együtt hűtőszekrénybe is be lehet tenni, továbbá sütőben is lehet használni, illetve mosogatógépben is el lehet mosogatni. A főzőedényt azonban fagyasztóba ne tegye be, mert a hideg sérülést okozhat az edény felületén.
- A kivehető főzőedény készülékbe helyezése előtt ellenőrizze le a kivehető főzőedény külső, és a készülék belső felületének a tisztaságát és száraz állapotát. A kivehető edény külső és a készülék belső felületén (a fűtőtesten) nem lehet semmilyen szennyeződés vagy élelmiszer maradvány. A szennyeződés a készülék meghibásodását okozhatja.
- Az elektromos hálózathoz való csatlakoztatás előtt győződjön meg arról, hogy a kivehető főzőedény megfelelően a helyén van-e, illetve abban van-e víz és élelmiszer alapanyag, továbbá, hogy a fedél megfelelően fel van-e helyezve a készülékre. A főzőedényt ne töltse túl.

Biztonság főzés közben

- A bekapcsolt készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.
- Működtetés közben a fedél legyen szabályszerűen felhelyezve a készülékre. A fedélre ne helyezzen semmilyen idegen tárgyat (pl. konyhai kesztyűt, ruhát stb.), mert ezek eltakarhatják a gőz kivezető nyílást.
- Használat közben a készülék körül (felül és körbe), hagyjon szabad helyet a levegő áramlásához és a készülék hűléséhez. A készüléket ne takarja le, és ne blokkolja a szellőzőnyílásokat.
- Ügyeljen arra, hogy a gőz kivezető furat ne irányuljon hőérzékeny tárgyak vagy felületek, illetve személyek felé. A forró gőz súlyos égési sérüléseket okozhat.
- A gőz kivezető nyílás közelébe ne dugja a kezét, illetve a felületet se fogja meg, mert égési sérülést szenvedhet.
- Ügyeljen arra, hogy a hőmérsékleten tartás (Keep Warm) üzemmód közben a kivehető edényben ne legyen semmilyen konyhai eszköz sem (pl. merőkanál, fakanál stb.).
- A fedél levétele közben legyen körültekintő és óvatos, a fedelet úgy emelje meg, hogy a gőz ne Ön felé áramoljon ki.
- Ügyeljen arra, hogy a fedélről lecsepegő víz a belső edénybe csepegjen bele. A víz nem csepeghet a készülékre, vagy a készülék belsejébe.

Copyright © 2024, Fast ČR, a.s.

A főzés után

- A belső főzőedény vagy a gőzölő kosár és a rostély kiemelése előtt várja meg, amíg azok kellő mértékben lehűlnek.
- A meleg fedelet ne tegye le hőérzékeny felületekre.

A készülék és tartozékainak a használata

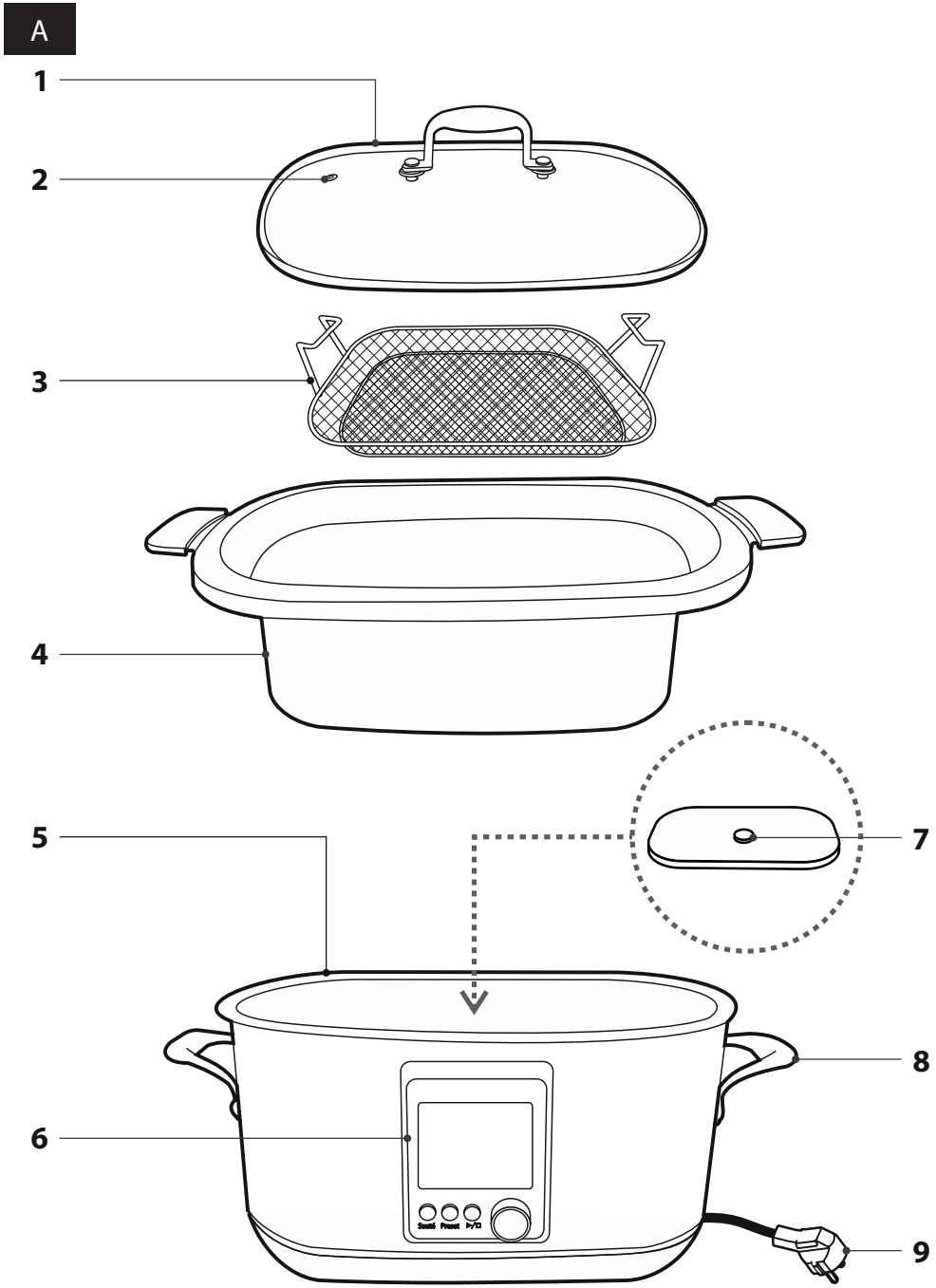
- A főzés befejezése után a készülék külső felülete és fedele forró, a készülék mozgatásához kizárólag csak a hőszigetelt fogantyút fogja meg.
- Ne érintse meg a készülék forró felületeit. A mozgatásához és áthelyezéséhez (a hálózati csatlakozódugó kihúzása után), csak a hőszigetelt fogantyút fogja meg. A biztonságos megfogáshoz javasoljuk konyhai kesztyű használatát is.
- A fedelet kizárólag csak a fogantyújánál megfogva emelje fel és mozgassa. A fedelet úgy emelje meg, hogy a gőz ne Ön felé áramoljon ki a készülékből. A biztonságos megfogáshoz javasoljuk konyhai kesztyű használatát is.
- A belső főzőedény kivételéhez (a főzés után) viseljen konyhai kesztyűt, vagy ruhát.
- Amennyiben a készülékben élelmiszer és víz van, akkor azt rendkívül óvatosan mozgassa.
- Az ételek keveréséhez és kiszedéséhez műanyag vagy fa konyhai eszközöket használjon, mert a fém eszközök megkarcolják az edény tapadásmentes felületét.

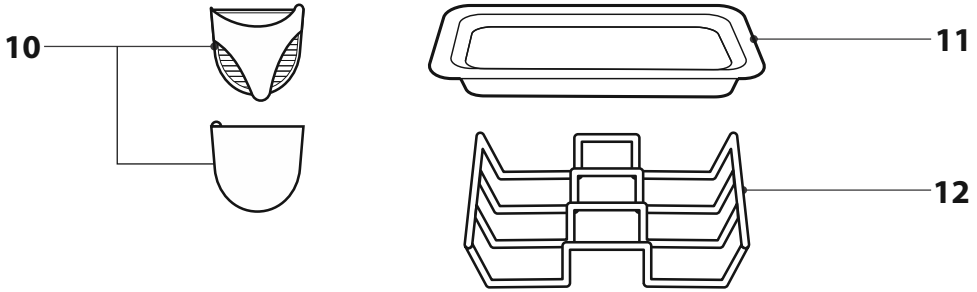
Biztonság karbantartás közben

- A készüléket rendszeresen tisztítsa meg a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetben leírtak szerint. A készüléken a jelen útmutatóban meghatározott tisztításon kívül más karbantartást nem kell végrehajtani.
- A belső edénybe, használat vagy tisztítás közben, csak fa, szilikon vagy más műanyag eszközöket dugjon bele.
- A készüléket mosogatógépben nem lehet elmosni.
- Amíg a fedél vagy a kivehető edény forró, azokat ne tegye hideg vízbe vagy folyó víz alá. A hirtelen hőmérséklet változás sérülést okozhat a fedélben vagy az edényben.

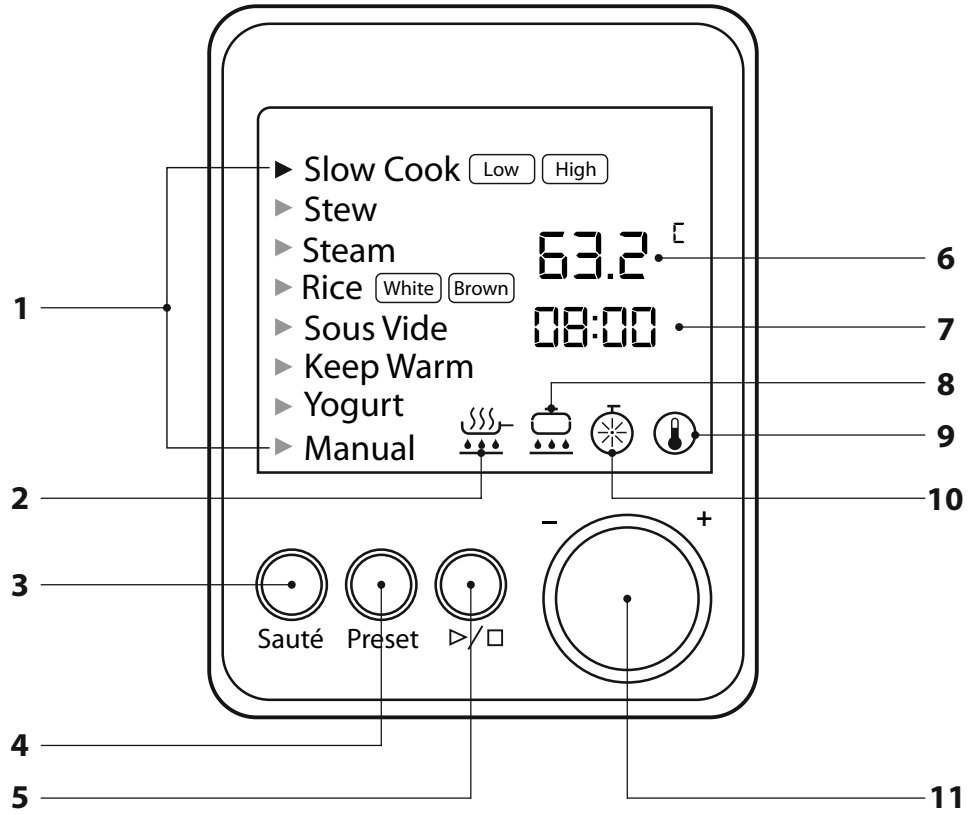
Copyright © 2024, Fast ČR, a.s.

A KÉSZÜLÉK RÉSZEI





B



Copyright © 2024, Fast ČR, a.s.

HU Multifunkciós és lassan főző készülék

Használati útmutató

- A készülék első használatba vétele előtt olvassa el a használati útmutatót, akkor is, ha hasonló készülékek használatát már ismeri. A készüléket a jelen használati útmutatóban leírtak szerint használja. A használati útmutatót őrizze meg, később is szüksége lehet rá. Ha a készüléket eladja vagy kölcsönadja, akkor a készülékkel együtt a jelen használati útmutatót is adja át.
- A készüléket vegye ki a csomagolásból, és addig ne dobja ki a csomagolóanyagot, amíg minden tartozékot meg nem talál. Legalább a termékhiba felelősség (illetve garancia) időtartama alatt javasoljuk az eredeti csomagolás (kartondoboz és egyéb csomagolóanyagok), a pénztári bizonylat, a termékhiba felelősségre vonatkozó gyártói nyilatkozat vagy a garancialevél megőrzését. Javasoljuk, hogy szállítás esetén a készüléket az eredeti dobozába csomagolja vissza.

A LASSAN FŐZŐ KÉSZÜLÉK RÉSZEI

A1 Edzett üveg fedő, fogantyúval
A fedő kiváló tömítése hozzájárul a belső hőmérséklet állandó szinten tartásához.
A fedő mosogatógépben is elmosható.
A2 Gőzelvezető nyílás
A3 Gőzölő kosár
Gőzben főzéshez vagy nagyobb adagok sütéséhez használható.
A4 6 l-es kivehető belső edény
Tapadásmentes bevonattal és hőszigetelt fogantyúval ellátott alumínium ötvözet.
Hűtőszekrénybe is be lehet tenni, mosogatógépben is el lehet mosogatni.
A5 Készülék ház
A kiváló minőségű élelmiszeripari acélból készült készülékház garantálja a hosszú élettartamot és a korrózióállóságot
A6 Működtető panel és kijelző
A7 Fűtőtest
A8 Készülék fogantyú
A hőszigetelt fogantyúk megelőzik az esetleges égési sérüléseket és lehetővé teszik a forró készülék mozgatását (nem kell konyhai kesztyűt használni)
A9 Hálózati vezeték
A10 Védőkesztyű
A11 Szilikon sütőforma
A12 Sous Vide rostély
Vákuumos zacskóban való főzéshez használható

B1 Főző programok
B2 Sauté üzemmód kijelző
B3 Sauté program
B4 Preset gomb (késleltetett főzés)
Aktiválja a késleltetett főzés funkciót.
B5 Start/Stop (indítás/leállítás)
B6 Hőmérséklet kijelző
B7 Idő kijelző
B8 Főzési folyamat kijelző
B9 Keep Warm (melegen tartás) kijelző
B10 Késleltetett indítás kijelző
B11 Főzési program kiválasztó / hőmérséklet és idő beállító gomb

A KÉSZÜLÉK RENDELTETÉSE

- A multifunkciós és lassan főző készülékkel hagyományos főzési módokkal vagy lassan főzéssel, illetve gőzön való párolással lehet ételeket készíteni (pl. levesek, pörköltek, főzelékek, párolt zöldségek, töltött paprika, kolozsvári káposzta, rakott burgonya, töltött hús, tésztafélék stb.). A készülék egyszerre helyettesíti a hagyományos lábost, kuktát, gőzfőzőt stb.
- A rozsdamentes acélból készült gőzölő betétben halat és knédlit, gőzgombócot stb. lehet főzni, illetve zöldséget lehet párolni A rostély segítségével Sous Vide, vákuumban főzés is végezhető.

MIÉRT JÓ AZ ÉTELEK LASSÚ FŐZÉSE?

- A lassan főzés modern főzési technológia, amely megőrzi az alapanyagok ízét és illatát, időt és pénzt takarít meg, és kiváló ételeket lehet készíteni az olcsóbb húsokból is. Az alapanyagok nem égnek meg, az alacsonyabb hőmérsékleten az étel nem ég le. Kevesebb vízzel lehet főzni a közös edényben.
- A lassan főzés előnyei:
  - egyszerűség: tegyen minden alapanyagot az edénybe, és hagyja a főzést a készülékre;
  - víz- és energia-megtakarítás: az alumínium ötvözetű edény szerkezetének köszönhetően egyenletesebb a hőátadás és a hőátvitel, mint a hagyományos kerámia edények esetében, ami energia-megtakarítást is eredményez;
  - ízletesebb és vitaminnal teli ételek: az alacsony hőmérsékleten történő lassú főzés megőrzi az alapanyagok illatát és ízét, valamint a beltartalmi értékeket;
  - szaftos hús: a lassú főzés közben a lé a húsban marad;
  - kemény húsok puhára főzése: a kemény húsfajták a lassú főzéssel teljesen puhára főzhetők;
  - főzés zsiradékok nélkül: az alacsonyabb hőmérsékleten történő főzéshez nem kell zsír vagy olaj, az ételek még ízletesebbek lesznek.

AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

- Az első használatba vétel előtt a belső főzőedényt **A4**, az üveg fedőt **A1** és a gőzölő betétet **A3** és az **A10**-**A12** tartozékokat mosogatószeres meleg vízben mosogassa el. Majd tiszta vízzel öblítse le és szárítsa meg (vagy finom konyharuhával törölje szárazra). A főzőedényt, a fedőt, a gőzölő betétet és a rostélyt mosogatógépben is el lehet mosogatni.
- Enyhén benedvesített puha ruhával törölje meg a készülék **A5** belső és külső felületét, majd törölje szárazra. A készüléket **A5** vízbe, vagy más folyadékba mártani tilos!

ELŐKÉSZÜLETEK A FŐZÉSHEZ

- A készülékből vegye ki a főzőedényt **A4** és a recept szerint tegye bele az alapanyagokat és a vizet (használjon mérőedényt vagy konyhai mérleget stb.). Az alapanyagok összes mennyisége ne haladja meg a főzőedény térfogatának a 4/5 részét. Amennyiben olyan alapanyagot főz, amely a főzés során jelentős mértékben megduzzad, akkor az edénybe legfeljebb csak 3/5 részig töltsön alapanyagot és vizet. A minimális mennyiség nem lehet kevesebb, mint az edény 1/5 része.



Figyelmeztetés!
Az élelmiszereket ne vágja késsel az edényben **A4**.
Az alapanyagokat a készülék **A5** belső részébe önteni tilos.

- Puha ruhával vagy konyhai papírkendővel törölje le a véletlenül kicseppent alapanyagokat a főzőedény széléről (vagy a készülék más részeiről).
- Mielőtt a főzőedényt a készülékbe helyezné, ellenőrizze le, hogy a készülék **A5** belső felületén, különösen a fűtőtesten **A7**, nincs-e víz vagy alapanyag, illetve egyéb szennyeződés.
- A főzőedényt tegye a készülékbe. A főzőedényt finoman mozgassa jobbra-balra, hogy az edény felüljön a készülék belső felületére.



Figyelmeztetés!
A készüléket ne használja a főzőedény nélkül.
A főzőedényt nyílt lángon, gáztűzhelyen, elektromos főzőlapon vagy kemencében használni nem szabad.

- A készülékre tegye fel a fedőt. Ezzel a készülék használatra kész.

AZ ALAPANYAGOK ELŐKÉSZÍTÉS ÉS FŐZÉSI TIPPEK

- Az alapanyagok mennyisége ne haladja meg a maximálisan megengedett mennyiséget. Az alapanyagokhoz mindig adagoljon elég vizet, nehogy a főzés vége előtt elfogyjon a víz az edényből (ez a készülék túlmelegedését okozhatja).
- Ha egészben főz húst, akkor öntsön több vizet a húsra. A húsról a zsíros részeket vágja le. A húst, halat, és a tengeri gyümölcsöket mindig jól főzze meg.
- A főzőedénybe fagyasztott húst is be lehet tenni, de a hús alá öntsön legalább 2 dl vizet vagy húslevet, hogy a fagyott hús ne érintkezzen közvetlenül az edény falával és a víz fokozatosan felmelegítse a húst. Számoljon azzal is, hogy a fagyasztott hús főzése hosszabb lesz.

Copyright © 2024, Fast ČR, a.s.

- Az alapanyagokat egyenletes méretűre darabolja fel, ellenkező esetben a kisebb darabok szétfőnek a nagyobb darabok pedig kemények maradnak.
- Bizonyos zöldségeket (pl. sárgarépát, zellert stb.) hosszabb ideig kell főzni, ezért inkább kisebb darabokra szeletelje.
- A fagyasztott zöldségeket engedje fel szobahőmérsékleten, és a főzés befejezése előtt fél (egy) órával korábban adagolja a húshoz. A zöldség így megőrzi a színét és struktúráját. A felengedett zöldség nem hűti le az edény forró tartalmát.
- A nyers húst és a zöldséget egy serpenyőben pirítsa meg. A húsból kisül a zsír, behúzódik a felülete és szaftosabb marad, illetve a zöldség is ízletesebb lesz.
- A tejtermékek (főzőtejszín, tejföl vagy joghurt) a hosszú főzés közben összefut, a tészta szétesik, ezért ezeket csak a főzés végén adja az ételhez.
- A száraz hüvelyeseket (bab, lencse, sárgaborsó stb.) a főzés előtt legalább 10 óráig áztassa hideg vízben.
- A készülékben zsír és olaj, vagy vaj nélkül is lehet főzni, különösen a diétás ételeket. Azonban az étel ízletesebb, ha zsiradék is van benne (pl. 2-3 kanál olaj), vagy egy szelet vaj (a recepttől és az ízléstől függően adagolhat zsiradékot).
- A főzés közben lehetőleg ne nyitogassa a fedőt, mert a készülékből elillan a gőz és a meleg. Ha a főzés közben sokszor emelgeti a fedőt vagy azt egy ideig félre teszi, akkor a készülék automatikusan meghosszabbítja a főzési időt.

A KÉSZÜLÉK ELHELYEZÉSE

- A készüléket vízszintes, tiszta, száraz, hőálló és stabil felületre helyezze le. A készülék és a hőre érzékeny munkalapok közé tegyen hőszigetelő alátétet (pl. vastag deszkát).
- A készüléket ne tegye olyan felületek és tárgyak közelébe, amelyekben a készülékből kiáramló gőz és meleg kárt tehet (pl. függöny vagy fal mellé, képek alá stb.).
- A készüléket (különös tekintettel a fogantyúkra) úgy helyezze el, hogy azt senki se tudja lerántani vagy felborítani.

BEKAPCSOLÁS ÉS KÉSZENLÉTI ÜZEMMÓD

- A hálózati vezetéket csatlakoztassa fali aljzathoz. A készülék egyet sípol és készenléti üzemmódba kapcsol át. A készenléti üzemmódban a készülék használatra kész. A kijelző bekapcsol és láthatók az egyes főző programok is.
- A készülék a hálózathoz csatlakoztatással, vagy a **B5** (indítás/leállítás) gomb bármikor történő megnyomásával kapcsolható át készenléti üzemmódba.

HŐMÉRSÉKLET MÉRTÉKEGYSÉG MEGVÁLTOZTATÁSA

- Az alapértelmezett hőmérséklet mértékegység a °C. Amennyiben a készüléket °F mértékegységre kívánja átkapcsolni, akkor nyomja be és tartsa benyomva a **B4** (Preset) gombot, legalább 3 másodpercig. A készülék átkapcsol a kiválasztott mértékegységre, és a beállítást elmenti a memóriába.

FŐZÉS

AUTOMATIKUS FŐZÉS AZ ELŐRE BEÁLLÍTOTT PROGRAMOKKAL

- A lassan főző készüléken intelligens programok vannak beállítva. Mindegyik programban be van állítva a főzési idő és a főzési hőmérséklet. A programokkal ízletes ételek készíthetők.

A főzési programok

PROGRAM	HASZNÁLAT
Sauté (resztelés)	Kis mennyiségű olajon, vajon vagy zsíron hirtelen meg lehet pirítani az alapanyagokat. A húsoknak és zöldségeknek a külsejét hirtelen megsüti, lezárja a pórusokat, a lé nem folyik ki az alapanyagból, jobb lesz a kész étel konzisztenciája. Például ázsiai ételek, resztelt húsok készítéséhez, kolbász, virsli és tojás sütéséhez használható.
Slow Cook - Low (nagyon lassú főzés)	Nagyon lassú főzés ízletes húsok készítéséhez.
Slow Cook - High (lassú főzés)	Lassú főzés könnyű húsok készítéséhez.
Stew (párolás)	A program segítségével a hagyományos kuktában készíthető ételeket lehet megfőzni. A főzés közben nem kell vizet utántölteni. A program segítségével húst, májat, halat vagy zöldségeket lehet párolni.
Steam (gőzben főzés)	A program segítségével gőzben lehet főzni, az így elkészített étel megőrzi a vitaminokat és az alapanyagok ízét. A programot a hideg vagy fagyasztott ételek felmelegítéséhez is fel lehet használni. A program maximális teljesítménnyel főz, ezért a kivehető edénybe tegye bele a gőzölő betétet és ügyeljen arra, hogy az alapanyag ne érjen hozzá a belső edény falához és aljához.
Rice - White (fehér rizs)	Előfőzött vagy száraz rizs főzéséhez.
Rice – Brown (barna rizs)	
Sous Vide (vákuumban főzés)	Egyre kedveltebb főzési technológia, az alapanyagokat vákuumos zacskóba kell tenni, és a zacskót vízfürdőben, alacsony hőmérsékleten kell megfőzni. Ezzel a módszerrel elsősorban húsféléket, halat, zöldségeket és gyümölcsöket lehet főzni. A főzés ideje akár 72 óra is lehet, aminek köszönhetően az alapanyag megőrzi a természetes ízét, szaftosságát, konzisztenciáját, vitamin- és ásványi anyag tartalmát. A főzéshez használni kell a mellékelt rostélyt is. Az edénybe vizet kell tölteni. Sous Vide módszerrel nem főzhető alapanyagok: kínai káposzta, zöldhagyma, spenót, gyorsan puhuló zöldségek (karfiol, brokkoli, kelbimbó).
Keep Warm (melegen tartás)	A beállított ideig kb. 66-73°C-os hőmérsékleten tartja a kész ételt.
Yogurt (joghurt)	Házi joghurt készítéséhez. A friss tejet két percig főzze gőzben, vagy használjon pasztőrözött tejet. A tejhez adagolja hozzá a joghurt kultúrát, és kapcsolja be a Yogurt programot. A kész joghurtot a kihűlés után tegye a hűtőszekrénybe (besűrűsödik), a joghurtot hidegen szolgálja fel. Joghurt kultúraként friss és ízesítés nélküli joghurtot, szárított joghurtport, vagy reform üzletekben megvásárolható joghurt kultúrát lehet felhasználni.
Manual (kézi üzemmód)	A készüléken saját főzési program is beállítható, a recept, az alapanyag, a mennyiség és az egyéni ízlések szerint.
Preset (késleltetett indítás)	A késleltetett indítás funkció segítségével a főzést későbbi időpontra halaszthatja.

A programok beállításai

PROGRAM	IDŐ		HŐMÉRSÉKLET		KÉSLELTETETT FŐZÉS	MELEGEN TARTÁS
	Alapértelmezett érték	Kézi beállítás	Kézi beállítás	Kézi beállítás		
Sauté (resztelés)	00:30	00:05 – 1:00	180 °C	150 – 180 °C	×	×
Slow Cook – Low (nagyon lassú főzés)	06:00	00:30 – 24:00	N/A	×	✓	max. 10 óra
Slow Cook – High (lassú főzés)	04:00	00:30 – 24:00	N/A	×	✓	max. 10 óra
Stew (párolás)	02:00*	00:15 – 04:00	N/A	×	✓	max. 10 óra
Steam (gőzben főzés)	00:15*	00:01 – 02:00	N/A	×	✓	max. 2 óra
Rice – White (fehér rizs)	N/A	×	N/A	×	✓	max. 2 óra
Rice – Brown (barna rizs)	N/A	×	N/A	×	✓	max. 2 óra
Sous Vide (vákuumban főzés)	08:00*	00:30 – 72:00	56 °C	40-90 °C	×	×
KEEP WARM (melegen tartás)	10:00	01:00 – 10:00	N/A	×	✓	

Copyright © 2024, Fast ČR, a.s.

Yogurt (joghurt)	08:00	04:00 – 24:00	N/A	×	×	×
Manual (kézi üzemmód)	01:00	00:10 – 04:00	180 °C	120 – 180 °C	✓	×
Preset (késleltetett indítás)	06:00	00:30 – 24:00	N/A	×		×

Magyarázatok

N/A = az érték nem jelenik meg a kijelzőn

* = A főzési idő nem tartalmazza az automatikus előmelegítés idejét, amely függ az edénybe helyezett alapanyagok mennyiségétől és hőmérsékletétől.

× = a funkció nem áll rendelkezésre, vagy nem lehet beállítani.

✓ = a funkció rendelkezésre áll.

Program kiválasztása

- A **B1** főzési programok közül a **B11** gomb elforgatásával válassza ki a kívánt főzési módot. Reszteléshez nyomja meg a **B3** (Sauté) gombot. Az adott főzési mód kiválasztását a program alapértelmezett paramétereinek a megjelenítése jelzi ki.
- A Slow Cook és a Rice programok esetében két üzemmód közül lehet választani: Low/High pro Slow Coock és White/Brown pro Rice. A kiválasztáshoz nyomja meg a **B11** gombot. Bekapcsol a keretes Low vagy a White felirat. A High vagy Brown kiválasztásához még egyszer nyomja meg a **B11** gombot.

A programok indítása, szüneteltetése vagy leállítása

- A főzési program indításához nyomja meg a **B5** (▷ / □) gombot. A készülék 3-szor sípol és bekapcsol a **B8** kijelző. Ha a **B3** (Sauté) programot választotta ki, akkor a **B2** kijelző is bekapcsol. A kijelző a visszaszámlálását mutatja.

Megjegyzés

A főzési folyamat automatikusan is bekapcsol, ha a főzési program kiválasztása után 10 másodpercig egyetlen gombot sem nyom meg.

- A Steam, Stew vagy Sous Vide programokban először az automatikus előmelegítés kapcsol be (a készülék üzemi hőmérsékletre melegszik fel). Az automatikus felmelegítés befejezése után indul a program, a kijelzőn ezt a főzési idő visszaszámlálása jelzi ki.
- A főzési program szüneteltetéséhez nyomja meg a **B5** (▷ / □) gombot (bármikor).
- A főzés befejezése után a készülék 10-szer sípol és átkapcsol melegen tartás üzemmódba. A Sauté, Sous Vide és Yogurt programok végén a készülék készenléti üzemmódba kapcsol át. Ezzel az automatikus főzés befejeződik.

A PROGRAMBEÁLLÍTÁSOK MEGVÁLTOZTATÁSA

- Mindegyik program esetében meg lehet változtatni bizonyos alapértelmezett paramétereket (tapasztalat vagy recept szerint). Az egyes programokhoz tartozó paramétereket a táblázat tartalmazza.
- A program paramétereinek a megváltoztatását a **B5** (▷ / □) gomb megnyomásával lehet törölni.
- A megváltoztatott paraméterekkel történő főzés indításához nyomja meg a **B5** (▷ / □) gombot. A főzési folyamat az automatikus főzéssel lesz azonos.

Hőmérséklet beállítása

- Válasszon olyan programot, amelynél a hőmérsékletet be lehet állítani, majd nyomja meg a **B11** gombot. A **B6** gomb forgatásával állítsa be a kívánt főzési hőmérsékletet. A beállított értéket a **B11** gomb ismételt megnyomásával hagyja jóvá. Ha a főzési programban a főzési idő is megváltoztatható, akkor a **B11** gombot kétszer egymás után nyomja meg.

Főzési idő beállítása

- Válasszon olyan programot, amelynél a főzési időt be lehet állítani, majd nyomja meg a **B11** gombot. Ha a főzési programban a főzési hőmérséklet is megváltoztatható, akkor a **B11** gombot kétszer egymás után nyomja meg. A gomb forgatásával állítsa be a kívánt főzési időt. A beállított értéket a B11 gomb ismételt megnyomásával hagyja jóvá.

KÉZI BEÁLLÍTÁSOK

- A készüléken saját főzési program is beállítható, a recept, az alapanyag, a mennyiség és az egyéni ízlések szerint. A készüléken beállíthatja a főzési időt és a főzési hőmérsékletet is.
- A **B11** gombbal jelölje ki a Manual (kézi üzemmód) programot. Az alapértelmezett paraméterek jelennek meg: 180 °C hőmérséklet és 01:00 főzési idő.
- A főzési paramétereket az előző A PROGRAMBEÁLLÍTÁSOK MEGVÁLTOZTATÁSA fejezet szerint állítsa be.
- A megváltoztatott paraméterekkel történő főzés indításához nyomja meg a **B5** (▷ / □) gombot. A főzési folyamat az automatikus főzéssel lesz azonos.

Figyelmeztetés!

Amennyiben egyedi paramétereket állított be, akkor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.

A készülékhez ne használjon más edényhez tartozó fedőt. Csak a készülékhez mellékelt fedőt használja.

A GŐZÖLŐ KOSÁR HASZNÁLATA

- A gőzölő kosár bármelyik üzemmódban használható, ha az alapanyagokat gőzben kívánja párolni. A gőzben főzéshez használja a Steam (gőzben főzés) vagy Manual (kézi üzemmód) főzési programokat.
- A gőzölő betétbe tegye bele az alapanyagokat, majd a betétet tegye a főzőedénybe.
- A főzőedénybe töltsön be annyi vizet, hogy a víz szintje ne érje el a gőzölő betét ját. Az alapanyag nem állhat a vízben. Az edényre tegye fel a fedőt.
- Amennyiben a gőzölés közben vizet kell utántölteni, akkor a fedelet óvatosan vegye le. A fedél levételével az edényből elszökik a gőz és a meleg, ezért számoljon azzal, hogy a főzési időt meg kell hosszabbítani (10-20 perccel), az ételtől függően.

A SOUS VIDE ROSTÉLY HASZNÁLATA

- A készülékhez mellékelt rostélyra egy vagy több vákuumos zacskóba csomagolt alapanyagot lehet ráhelyezni.
- A rostélyt tegye a főzőedénybe, majd az edénybe öntsön vizet.
- A **B11** gombbal válassza ki a Sous Vide programot, majd a paramétereket A PROGRAMBEÁLLÍTÁSOK MEGVÁLTOZTATÁSA fejezet szerint állítsa be. A készülék felmelegíti a vizet.
- Amikor a víz hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet, akkor a készülék 3-szor sípol, majd megkezdi az idő visszaszámlálását. Tegye be a rostélyra az alapanyagot tartalmazó vákuumos zacskót Ügyeljen arra, hogy a zacskó megfelelő módon be legyen hegesztve. Ha a zacskóba víz kerül, akkor az étel megromolhat vagy teljesen elveszti a ízét és vizes lesz. Az edényre tegye fel a fedőt.
- A főzés befejezése után a készülék 10-szer sípol és átkapcsol készenléti üzemmódba.

KÉSLELTETETT INDÍTÁS FUNKCIÓ

- A késleltetett indítás funkció segítségével a főzést későbbi időpontra halaszthatja. A minimális késleltetett indítás 30 perc, a maximális késleltetés 24 óra.

Megjegyzés

Ez a funkció nem érhető el a Sauté, Sous Vide és a Yogurt programoknál.

- Válasszon főzési programot és nyomja meg a **B4** (Preset) gombot. Az idő adat villogni kezd. A **B11** gomb elforgatásával állítsa be a késleltetett indítás idejét.
- Nyomja meg a **B11** gombot a visszaszámlálás megkezdéséhez. A készülék 3-szor sípol és bekapcsol a **B10** kijelző. A beállított késleltetési idő eltelte után a főzés automatikusan megkezdődik, amit a készülék 3 sípszóval jelez ki.

MELEGEN TARTÁS (KEEP WARM) FUNKCIÓ

- A melegen tartás funkció a főzés befejezése után a kész ételt felszolgálási hőmérsékleten tartja, akár 10 órán keresztül is.

Copyright © 2024, Fast ČR, a.s.

- Ez a funkció automatikusan bekapcsol minden főzési program befejezése után, kivéve a Sauté, Sous Vide és a Yogurt programokat. A kijelzőn az alapértelmezett idő lesz látható.
- A melegen tartás funkció kézzel is beállítható. A **B11** gombbal jelölje ki a Keep Warm funkciót. A gomb benyomásával és elforgatásával 30 perces lépésekkel 01:00 és 10:00 óra között állíthatja be a melegen tartást.
- A funkció indításához nyomja meg a **B5** (▷ / □) gombot. A készülék 3-szor sípol, bekapcsol a **B9** kijelző és megkezdi a beállított idő visszaszámlálását.
- A funkciót bármikor meg lehet szakítani a **B5**(▷ / □) gomb megnyomásával.
- A beállított idő eltelte után a készülék 10-szer sípol, majd készenléti üzemmódba kapcsol át.

TÚLMELEGEDÉS ELLENI VÉDELEM

- A készülékbe túlmelegedés elleni védelem is be van építve. Amennyiben az edényből elpárolog a víz és emiatt a készülék erősebben felmelegszik, akkor a készülék automatikusan kikapcsol. Ilyen esetben a hálózati vezetéket húzza ki a fali aljzatból és várja meg a készülék lehűlését. Ezt követően a készüléket ismét bekapcsolhatja.

A KÉSZÜLÉK KIKAPCSOLÁSA

- A tisztítás megkezdése előtt a készülék hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzatból és a készüléket hagyja teljesen lehűlni. A készülék lehűlése után a készüléket és tartozékait a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezet szerint tisztítsa meg, majd tárolja megfelelő helyen.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



Figyelmeztetés!
Bármilyen tisztítás vagy karbantartás megkezdése előtt a hálózati vezetéket húzza ki a fali aljzatból. A fedél levétele és a belső edény kiemelése előtt várja meg a készülék teljes lehűlését.

- A kivehető főzőedényt és az egyéb tartozékokat (fedél és gőzölő kosár) mosogatószeres meleg vízben mosogassa el, öblítse le és szárítsa meg. Ezek a tartozékok mosogatógépben is elmosogathatók.
- Enyhén benedvesített puha ruhával törölje meg a készülék belső és külső felületét, majd törölje szárazra.



Figyelmeztetés!
A készüléket és a hálózati vezetéket mosogatógépbe tenni tilos!
A készüléket és a hálózati vezetéket óvja víztől és más folyadékoktól, illetve folyadékokba ne mártsa bele.



Figyelmeztetés!
Amennyiben a fedő és/vagy a főzőedény forró, akkor azokat hideg vízbe mártani vagy folyó víz alatt hűteni tilos.

- A főzőedénybe ragadt vagy száradt élelmiszer maradékokat könnyebben el lehet távolítani, ha az edényt előtte mosogatószeres vízben 20–30 percig áztatja. Az ételmaradékok eltávolításához használjon puha konyhai kefét.



Figyelmeztetés!
A készülék és a kivehető főzőedény felületeit vegyi anyagokkal, karcoló vagy maró és egyéb módon agresszív anyagokkal tisztítani tilos, mert ezek maradandó sérüléseket okozhatnak a készülék és a főzőedény felületein.

TÁROLÁS

- Az eltárolás előtt várja meg a készülék lehűlését, a készüléket tisztítsa meg, kapcsolja le és csak teljesen száraz állapotban tárolja.
- A főzőedénybe tegye be a gőzölő edényt, majd a főzőedényt tegye a készülékbe. Az edényre tegye fel a fedőt.
- A készüléket száraz és tiszta helyen, gyerekektől elzárva tárolja.



Figyelmeztetés!
A készüléket ne tegye ki közvetlen napsütés vagy szélsőséges hőmérséklet hatásának, illetve a készüléket nedves és poros környezetben se tárolja. A tárolt készülékre ne helyezzen rá semmit se.

MŰSZAKI ADATOK

Névleges tápfeszültség	220-240 V AC
Névleges frekvencia	50/60 Hz
Névleges teljesítményfelvétel	1250 W
A kivehető főzőedény térfogata	6 l

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.

A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ

A használt csomagolóanyagot az önkormányzat által kijelölt hulladékgyűjtő helyen adja le.

AZ ELHASZNÁLÓDOTT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMMISÍTÉSE



Ez a jel a terméken vagy a kísérő dokumentációban arra hívja fel a figyelmét, hogy az elektromos vagy elektronikus termék nem dobható a háztartási hulladék közé. A megfelelő ártalmatlanításhoz és újrafelhasználáshoz a terméket kijelölt gyűjtőhelyen adja le. A fentiek alternatívájaként az EU országaiban, illetve más európai országokban, hasonló termék vásárlása esetén az elhasználódott termék az üzletben is leadható.
A termék megfelelő módon történő ártalmatlanításával Ön is segíti megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és hozzájárul a nem megfelelő hulladék-megsemmisítés által okozott esetleges negatív környezeti és egészségügyi hatások megelőzéséhez. A további részletekről a helyi önkormányzati hivatal vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő hely ad tájékoztatást.
Az ilyen típusú hulladékok nem megfelelő módon történő ártalmatlanítása esetén a helyi előírások értelmében bírság szabható ki.
Az Európai Unió országaiban működő vállalkozások részére
Ha elektromos vagy elektronikus berendezést kíván ártalmatlanítani, akkor erre vonatkozóan kérjen információkat a termék eladójától vagy forgalmazójától.
Ártalmatlanítás az Európai Unió országain kívül
Ez a jel az Európai Unióban érvényes. Amennyiben ezt a terméket ártalmatlanítani kívánja, akkor tájékoztatásért forduljon a termék eladójához vagy a helyi önkormányzati hivatal illetékes osztályához.

CE A termék megfelel az adott termékekre vonatkozó összes európai uniós műszaki és egyéb előírásnak.