SENCOR®

SFR 9300BK

HU

MULTIFUNKCIÓS OLAJSÜTŐ

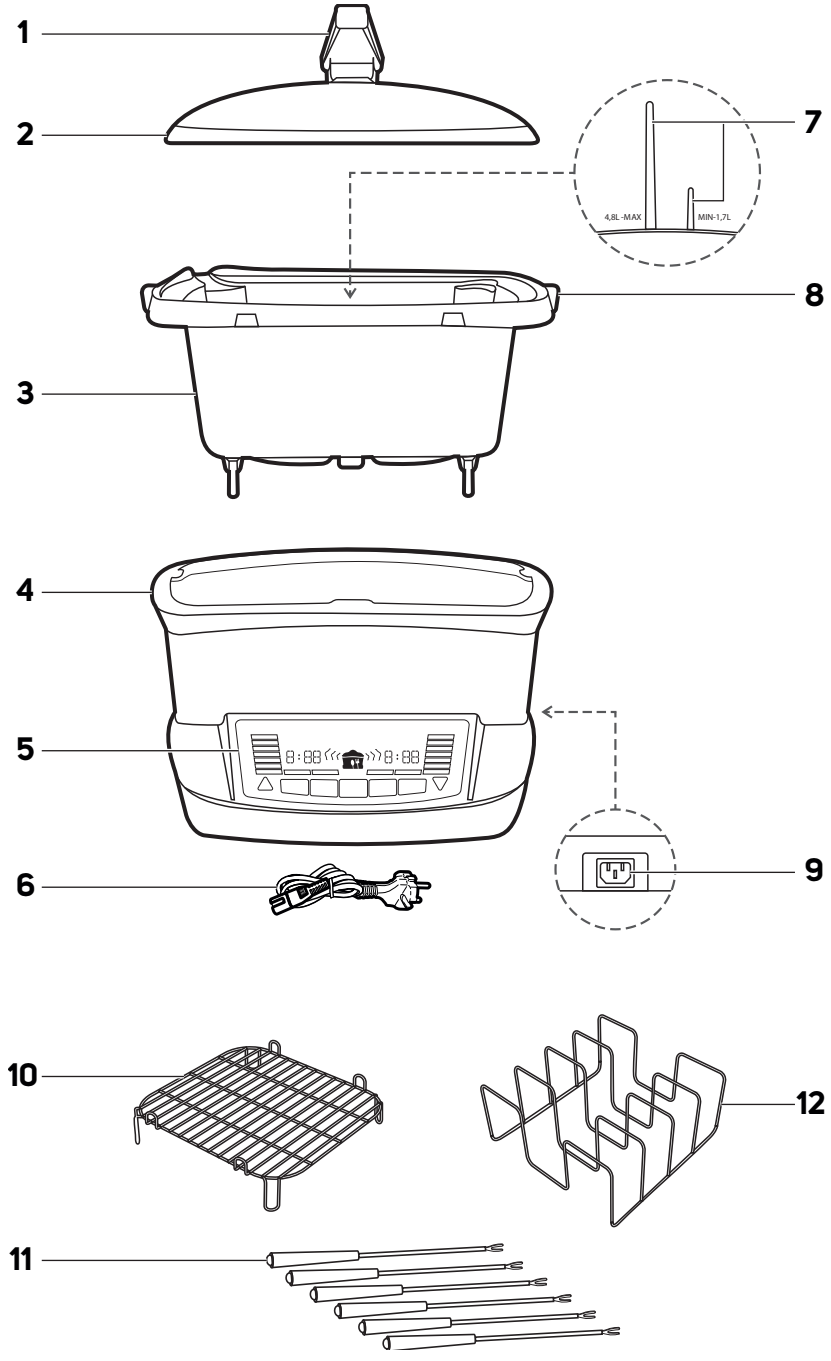
Az eredeti útmutató fordítása

SENCOR®

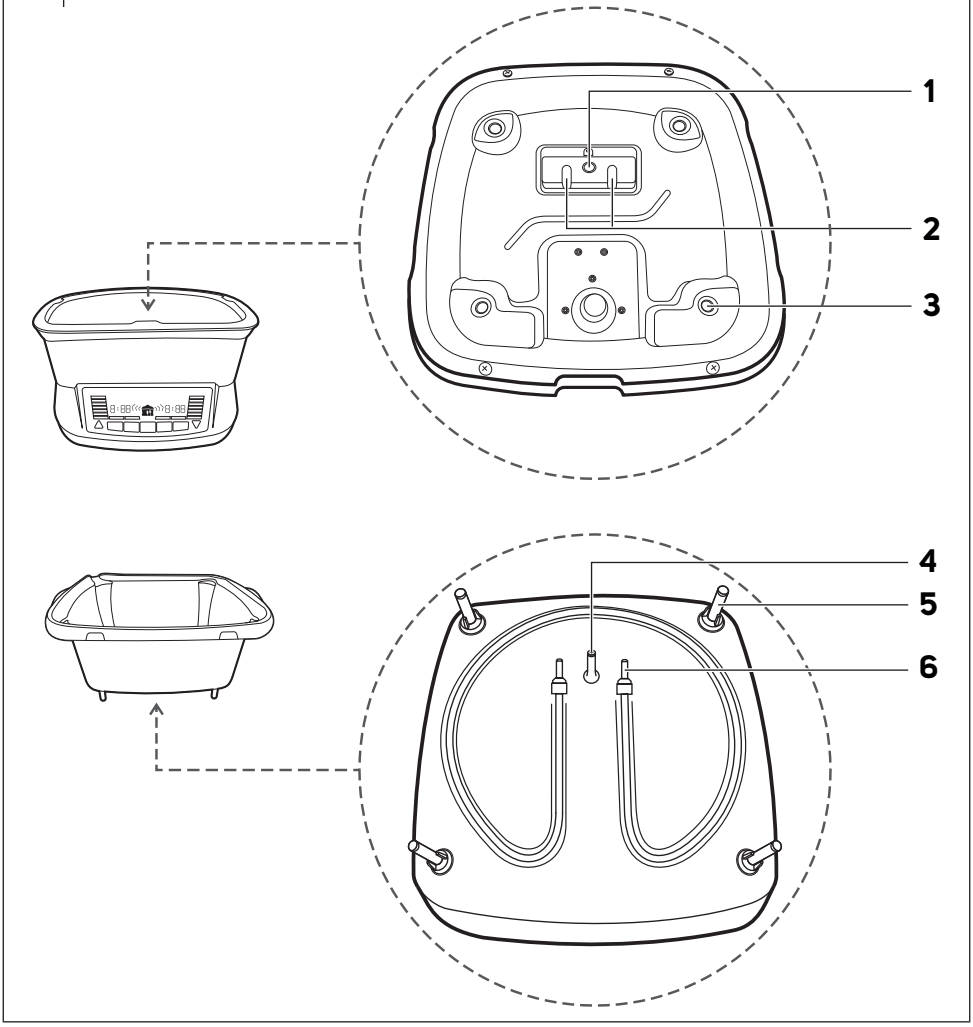
SFR 9300BK

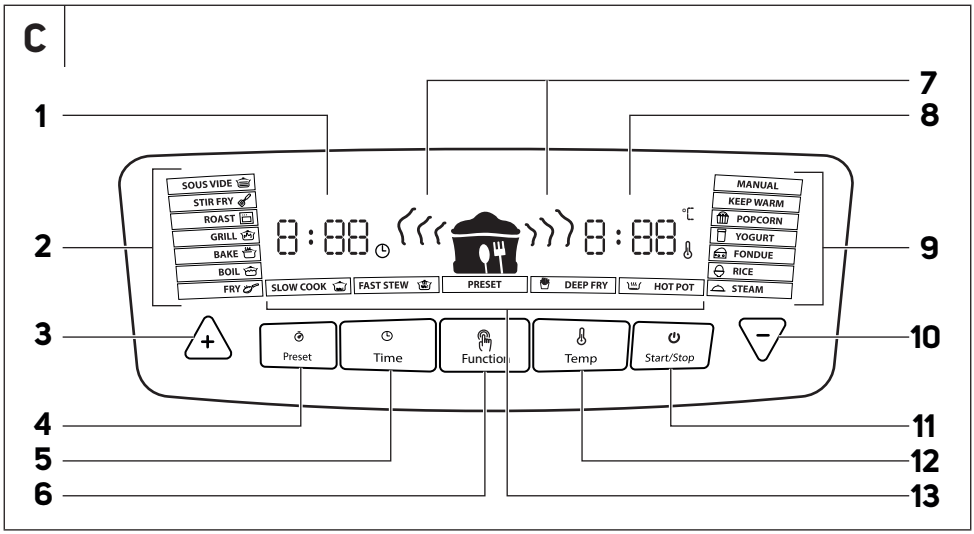


A



B




C
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
SOUS VIDE
STIR FRY
ROAST
GRILL
BAKE
BOIL
FRY
8:88
8:88
°C
MANUAL
KEEP WARM
POPCORN
YOGURT
FONDUE
RICE
STEAM
SLOW COOK
FAST STEW
PRESET
DEEP FRY
HOT POT
+
−
Preset
Time
Function
Temp
Start/Stop

HU Multifunkciós olajsütő
Használati útmutató

Fontos biztonsági előírások

OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS A KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁSOKHOZ IS ŐRIZZE MEG!

- A készüléket 0-8 éves gyerekek nem használhatják. A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek csak készülék használatáért felelősséget vállaló felnőtt 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 felhasználó által végzett tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek nem végezhetik el.
- 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.
- A készüléket álljon stabilan a helyén, ügyeljen arra, hogy a mozgatás közben a forró folyadék ne folyjon ki.
- Az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő felületeket a használati útmutatóban leírtak szerint tisztítsa meg.

Copyright © 2025, Fast ČR, a.s.

Revision 04/2025

- 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;
  – szállodák, motelek és más szálláshelyek;
  – turistaszállások, és egyéb jellegű szállások.
- 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 hálózati vezetéket nem szabad nedves és vizes kézzel a fali aljzathoz csatlakoztatni (vagy onnan kihúzni).
- 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 befejezése után a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetéket is húzza ki a fali aljzatból.

A készülék helyes használata

Copyright © 2025, Fast ČR, a.s.

- A készüléket ne használja a rendeltetésétől eltérő célokra.
- 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 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, karbantartani, tisztítani vagy áthelyezni szeretné, akkor a készüléket kapcsolja le és a hálózati csatlakozódugót is húzza ki az elektromos aljzatból. A készüléket üzemelés közben 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.
- Ha a kivehető főzőedény nincs a készülékben, akkor a hálózati vezetéket ne csatlakoztassa a fali aljzathoz.
- A készüléket üres főzőedénnyel ne kapcsolja be.
- A készülék belső felülete és a kivehető főzőedény közé semmilyen tárgyat vagy anyagot se tegyen be.
- A készülék felületét megváltoztatni tilos (pl. öntapadós címkék vagy fólia 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 gyúlékony anyagok közelében (pl. függöny, konyharuha, fa tárgyak stb.) ne üzemeltesse.
- 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.
- Használat közben a készülék körül (felül és körbe), hagyjon legalább 15 cm szabad helyet a levegő megfelelő áramlásához és a készülék hűléséhez. A működő készüléket ne takarja le, és arra ne tegyen rá semmilyen tárgyat.
- 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 kiáramló gőz sérülést okozhat.

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 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.
- 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.

Biztonságos használat

- Használat közben a készülék körül (felül és körbe), hagyjon szabad helyet a levegő áramlásához és a készülék hűléséhez. A készüléket ne takarja le.
- 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.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték csatlakozódugóira, illetve 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 hálózati vezeték csatlakozódugóinak, illetve fali aljzatnak a tökéletes megszáradását.

A főzés után

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

A készülék és tartozékainak a mozgatása

- A sütés 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 készülék oldalában kialakított mélyedéseket (besüllyesztett fogantyúkat) fogja meg.
- Amennyiben a rácson vagy a rostélyon forró étel van, akkor azokat rendkívül óvatosan mozgassa.

Biztonság karbantartás közben

- A készülék tisztításának a megkezdése előtt várja meg a készülék teljes lehűlését.
- A készüléket rendszeresen tisztítsa meg a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetben leírtak szerint. A készüléken a jelen útmutató tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetében meghatározott tisztításon kívül más karbantartást nem kell végrehajtani.
- A készüléket mosogatógépben nem lehet elmosogatni.
- A készüléket vízbe vagy más folyadékba mártani, vagy folyóvíz alatt elmosni tilos.
- A belső edénybe, használat vagy tisztítás közben, csak fa, szilikon vagy más műanyag eszközöket dugjon bele.
- 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 © 2025, Fast ČR, a.s.

HU Multifunkciós olajsütő
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 KÉSZÜLÉK RÉSZEI

A1 Fedő fogantyú
A2 Üvegfedő, tömítéssel
A3 Kivehető főzőedény 4,8 literes, anyaga alumínium ötvözet, tapadásmentes belső bevonat
A4 Készülék
A ház oldalán besüllyesztett fogantyú a készülék megfogásához és mozgatásához.
A5 Működtető panel és kijelző
A6 Hálózati vezeték
A7 Minimális és maximális folyadékszint
A8 Főzőedény fogantyú
A9 Aljzat a hálózati vezeték csatlakoztatásához (a készülék hátulján)
A10 Sütőrács
A11 Fondü villa
A főtt vagy sült burgonyát, kenyeret vagy más alapanyagot a villára kell húzni, majd az olvasztott sajtba kell mártani.
A12 Sous Vide rostély

B1 Furat a főzőedény megvezető tengely részére
B2 Furatok az edény fűtőtest érintkezők részére
B3 Furatok az edény lábak részére
B4 Megvezető tengely
B5 Lábak
B6 Fűtőtest érintkezők

C1 Idő kijelző
C2 Bal programválaszték
C3 + (plusz) gomb
A beállítás közben növeli a hőmérséklet vagy idő adatot, léptetés a programok között.
C4 Preset gomb
Aktiválja a késleltetett főzés funkciót.
C5 TIME (idő) gomb
A főzési idő beállításához, a főzési idő 0:01 és 9:59 között állítható be.
C6 FUNCTION (funkcióválasztó) gomb
Az előre beállított programok kiválasztásához.
C7 Főzési folyamat kijelző
Ha nincs működő főzési folyamat, akkor a kijelzők folyamatosan világítanak. Ha van működő főzési folyamat, akkor a jelek egymás után bekapcsolnak.
C8 Hőmérséklet kijelző
C9 Jobb programválaszték
C10 – (mínusz) gomb
A beállítás közben csökkenti a hőmérséklet vagy idő adatot, léptetés a programok között.
C11 Start/Stop (indítás/megszakítás)
A főzési folyamat indításához és szüneteltetéséhez.
C12 TEMP hőmérséklet gomb
A főzési hőmérséklet beállításához, a hőmérséklet 40 és 240 °C között állítható be, 10 °C-os lépésekkel.
C13 Középső programválaszték

A MULTIFUNKCIÓS KÉSZÜLÉK RENDELTETÉSE

- A multifunkciós olajsütő készülékkel különböző ételeket lehet elkészíteni. Egy készülék helyettesíti a különböző főzési módokhoz használt edényeket vagy készülékeket. A készülékben például főzni, sütni, grillezni, olajban sütni, párolni, pirítani stb. lehet, illetve a készüléket fondühöz, valamint házi joghurt készítéséhez is lehet használni.
- A készüléken 18 főzési program előre be van állítva (a programot csak ki kell választani, a főzés teljesen automatikus), illetve a főzési idő és hőmérséklet kézzel (egyéni módon) is beállítható.
- A készüléken a főzést későbbre is el lehet halasztani, illetve a kész ételt automatikusan vagy egyedi beállítással lehet meleg (felszolgálásra kész) állapotban tartani.

AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

- Az első használatba vétel előtt a kivehető belső főzőedényt **A3**, a fedőt **A2** és a tartozékokat **A10 - A12** mosogatószeres meleg vízben mosogassa el. Majd tiszta vízzel öblítse le és szárítsa meg (vagy finom konyharuhával törölje szárazra).
- Enyhén benedvesített puha ruhával törölje meg a készülék **A4** belső és külső felületét, majd törölje szárazra. A készüléket vízbe, vagy más folyadékba mártani tilos!
- Javasoljuk, hogy a forró levegős sütőt körülbelül 30 percig üresen működtesse 200 °C-on. Ezalatt enyhe füstöt vagy enyhe szagot észlelhet. Ez normális jelenség, és használat közben megszűnik.

HASZNÁLAT

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.
- 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

Copyright © 2025, Fast ČR, a.s.

Revision 04/2025

(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 beállított főzési idő nem feltétlenül lesz elegendő az étel készre főzéséhez. Szükség esetén kézzel állítson be hosszabb főzési időt vagy magasabb főzési hőmérsékletet.
- Az olajban sütéshez használt alapanyagok ne legyenek nedvesek vagy vizesek. Az alapanyagokat szárítsa meg. Az alapanyagokat a sütés után ízesítse (sóval vagy fűszerrel). Ne szórjon sót vagy más ízesítőt az olajban található ételekre.
- Ha kirántott ételeket készít, akkor ügyeljen az alapanyagok egyenletes panírozására, és a felesleges zsemlemorzsát rázza le a szeletekről. Az olajba kerülő zsemlemorzsa az olaj gyorsabb elhasználódását eredményezi.
- Bizonyos ételeket (pl. fánkot), közvetlenül az edényben (a kosár használata nélkül) is lehet sütni (a sütőkosár nem tartozék).
- A fagyasztott alapanyagokról a jeget és zúzmarát távolítsa el, mert az olaj kifröccsenhet vagy felhabosodhat.

ÖSSZEÁLLÍTÁS

- A készülékből vegye ki a főzőedényt, majd töltse bele az alapanyagokat az főzni kívánt étel vagy recept szerint. A szintjelzőt **A7** (MIN/MAX) vegye figyelembe az alapanyagok betöltéséhez. 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.
- Csak olyan olajat és zsiradékot töltsön a készülékbe, amelyeket a gyártójuk kímondottan frítőzben való sütéshez ajánl (az olaj és zsiradék nem képezhet habot sütés közben). A szükséges információkat az olaj vagy a zsiradékok csomagolásán találja meg.



Figyelmeztetés!
Az élelmiszereket ne vágja késsel az edényben **A3**.
Az alapanyagokat a készülék **A4** belső részébe önteni tilos.
Ne keverje össze a különböző típusú olajokat és zsiradékokat.

- 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 belső felületén nincs-e víz vagy alapanyag, illetve egyéb szennyeződés.
- A főzőedényt úgy helyezze a készülékbe, hogy a megvezető tengely **B4**, a lábak **B5** és az érintkezők **B6** a **B1**; **B2** és **B3** furatokba kerüljenek.



Figyelmeztetés!
Ügyeljen a főzőedény megfelelő behelyezésére.
A készüléket ne kapcsolja be, ha a főzőedény nincs szabályszerűen a készülékbe helyezve.

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).
- Ha a készüléket a páraelszívó alá kívánja helyezni, akkor ügyeljen arra, hogy a tűzhely ki legyen kapcsolva.
- 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 úgy helyezze el, hogy azt gyerekek ne tudják elérni, ne tudják lerántani vagy felborítani.

BEKAPCSOLÁS

- A hálózati vezetéket csatlakoztassa a készülék aljzatához, majd a csatlakozódugót dugja egy fali aljzatba. Sípszó hallatszik, majd a kijelző 1 másodpercre bekapcsol, ezt követően a készülék energiatakarékos üzemmódra kapcsol át.
- Bármelyik gomb megnyomásával a készülék készenléti (használatra kész) üzemmódba kapcsol át. A kijelző bekapcsol és láthatók az egyes főző programok is.
- A készüléket üzem közben, a **C11** (indítás/leállítás) gomb bármikor történő megnyomásával átkapcsolhatja készenléti üzemmódba.
- Ha 1 percen belül egyetlen gombot sem nyom meg, akkor a készülék visszakapcsol energiatakarékos üzemmódba.



Megjegyzés
A készülékből az első bekapcsoláskor enyhe füst vagy égési szag áramolhat ki. Ez normális jelenség és rövid időn belül megszűnik. Ezért az első főzés előtt javasoljuk, hogy a kivehető belső edénybe öntsön két csésze tiszta hideg vizet, majd a készüléken futtassa a STEAM (gőzben főzés) programot. Szükség esetén ismételje meg a fenti lépést.

AUTOMATIKUS FŐZÉS AZ ELŐRE BEÁLLÍTOTT PROGRAMOKKAL

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

A programok áttekintése:

Program	Leírás	Alapértelmezett érték idő	Hőmérséklet	Módosítás lehetősége idő	Hőmérséklet	Megjegyzés
Sous vide	Főzés vákuumban vízfürdővel és vákuumos tasakokkal. A program elsősorban hús, hal, zöldség, de gyümölcs esetében is alkalmas. A program használatakor használja a mellékelt rácsot.	01:00	50°C	01:00–9:59	40–99 °C	Az ajánlott sütési idő és hőmérséklet a sous vide módszerrel az alábbi „A sous vide sütési mód" táblázatban található.
Stir Fry	Süsse meg erőteljesen az összetevőket kis mennyiségű nagyon forró olajban, és folyamatosan keverje. A program alkalmas húshoz és halhoz, amelyek összekeverhetők köretekkel, például tésztával vagy rizzsel (például kínai tészta, indiai ételek stb.).	0:10	240°C	0:05–0:20	140–240 °C	
Roast	Átsütés. Használja a programot hús, zöldség, baromfi stb. sütéséhez, pörköléséhez vagy pirításához. Ideális ropogós héj készítéséhez.	01:00	240°C	0:10–1:00	120–240 °C	
Grill	A program alkalmas grillezésre, például pácolt csirkeszeletekre vagy más ételekre. A program használatakor használja a mellékelt rácsot.	0:30	240°C	0:10–1:00	150–240 °C	
Bake	Sütés. Ez a program alkalmas kalácsok, cupcake-ek, kekszek és más édességek, valamint sült hús, hal és zöldség készítésére.	0:30	180°C	0:10–2:00	140–180 °C	
Boil	A program megfelel a klasszikus főzésnek egy edényben, és alkalmas tészta, burgonya, rizs, zöldségek, levesek és szószok, gombócok stb. főzésére.	0:25	150°C	0:15–1:00	100–240 °C	
Fry	Részben az olajsütő közegbe merített élelmiszerek sütése. Alkalmas például rántott húsok sütésére.	0:20	200°C	0:01–1:00	120–240 °C	
Slowcook	Alapanyagok lassú főzése. Mindössze annyit kell tennie, hogy felvágja a hozzávalókat, beteszi őket egy fazékba (feltölti 4,5 l űrtartalomra – azaz a jelzésig), megkeveri, letakarja, beállítja az időt és elindítja a főzést.	06:00	P1-90 °C P2-95 °C P3-100 °C	0:30–6:00	nem lehet	95 °C-on 3 kg sertéshúst 2,5–3 órán át kell főzni, amíg meg nem puhul, 4 órán át, amíg szét nem morzsolódik. A főzés során javasoljuk, hogy rendszeresen ellenőrizze, és ha szükséges, adjon hozzá vizet.
Fast Stew	Gyors párolás. A „Stew" üzemmód ideális hús, máj, hal vagy zöldség párolásához. Ennek köszönhetően lédús ételeket készíthet, hasonlóan a kuktafazékhoz.	01:00	120°C	0:01–2:00	120–200 °C	15–20 perc elteltével a zöldségeket főzze haraphatóra, majd 30–35 perc elteltével puhára. A főzés során javasoljuk, hogy rendszeresen ellenőrizze, és ha szükséges, adjon hozzá vizet.

Copyright © 2025, Fast ČR, a.s.

Program	Leírás	Alapértelmezett érték idő	Hőmérséklet	Módosítás lehetősége idő	Hőmérséklet	Megjegyzés
Deepfry	Teljesen az olajsütő közegbe merített élelmiszerek sütése. Alkalmas például tócsnik, lángosok, panírozott csirke szeletek stb. sütésére.	0:40	210°C	0:20–2:00	180–210 °C	
Hotpot	A leves közvetlenül az étkezőasztalon főzhető. Miközben a levest fokozatosan a tányérokba szedi, újabb hozzávalókkal egészítheti ki, amelyeket újra megfőzhet, majd felszolgálhat. A hozzávalók lehetnek vékony hússzeletek, leveles zöldségek, gombák, tojásos gombócok, tofu, tenger gyümölcsei stb. Ideális újonnan hozzáadott hozzávalók átfőzéséhez.	01:00	220°C	0:30–9:59	120–240 °C	
Steam	Ételek gőzölése. A program hideg vagy fagyasztott élelmiszerek melegítésére is használható.	0:15	220°C	0:10–1:00	100–220 °C	Puha zöldség (200 g), például brokkoli, futóbab, spárga, póréhagyma, cukkini stb., ajánlott kb. 10 percig főzni. A keményebb zöldségeket (200 g), például a sárgarépát vagy a tököt ajánlott 20 percig főzni.
Rice	Hagyományos vagy előfőzött rizs főzése. A rizst folyó víz alatt alaposan öblítse le. 1 csésze rizshez 2 csésze vizet ajánlunk.	N/A	100°C	nem lehet	nem lehet	A rizst rendszeresen ellenőrizni kell. A készülék nem rendelkezik automatikusan kikapcsolás funkcióval.
Fondue	Csokoládé, sajt vagy húsmártás vagy máz főzése.	02:00	60°C	0:30–4:00	40–70 °C	
Yogurt	Házi joghurtok készítése. Használjon főtt vagy pasztőrözött tejet és joghurtkultúrát. A joghurtkultúra lehet kereskedelmi ízesítés nélküli joghurt, korábban elkészített joghurt, szupermarketekben kapható joghurtpor-keverék vagy egészségboltokból származó joghurtkultúra.	04:00	40°C	0:30–9:59	nem lehet	1 liter tejhez egy kereskedelmi forgalomban kapható, ízesítés nélküli fehér joghurtot (150 g) ajánlunk.
Pattogatott kukorica	Pattogatott kukorica készítése. Öntsön egy evőkanál olajat a serpenyőbe, és öntsön bele 80–100 g szárított kukoricamagot. Fedje le, és hagyja, hogy a magok kipattogjanak.	0:08	240°C	0:01–0:15	200–240 °C	Szükséges az előkészítés felügyelete. Amint a kipattogási idő 2–3 másodpercre nő, azonnal állítsa le a programot, és vegye ki az edényt.

Sous vide főzési módszer

Alapanyagok	Szélesség (cm-ben)	Hőmérséklet (°C-ban)	Készítési idő	
			Minimális	Maximális
Flank steak, oldalas	2,5	56,5 vagy magasabb	8 óra	24 óra
Egész karaj		57 vagy magasabb	90 perc	6 óra
Borda, pecsenye, hússzelet	2,5	56,5 vagy magasabb	2–4 óra	6–8 óra
	5	56,5 vagy magasabb	4–6 óra	8–10 óra
Csülök csontokkal		65–75	7 óra	48 óra
Csirkemell csont nélkül	2,5	63,5 vagy magasabb	1 óra	2–4 óra
Kacsamell	2,5	63,5 vagy magasabb	90 perc	4–6 óra
Csirkecomb csont nélkül	2,5	74–80	2 óra	4–6 óra
Tonhal, laposhal, sügér, lazac, pisztráng, makréla	1,25–2,5	52 vagy magasabb	20 perc	30 perc
	2,5–5	52 vagy magasabb	30 perc	40 perc
Sárgarépa, paszternák, burgonya, fehérrépa, zeller, cékla	2,5-ig	84	1–2 óra	4 óra
	2,5–5	84	2,5 óra	4 óra
Spárga, brokkoli, kukorica, karfiol, padlizsán, hagyma, zöldbab, édesköménygy, tök, friss borsó	2,5-ig	84	30 perc	1,5 óra

Program kiválasztása

- A bal, a jobb és a középső programválasztékból háromféle módon lehet kiválasztani a kívánt programot:
  - a **C6** (Function) gombbal: a gomb nyomogatásával az óramutató járásával ellenkező irányba (balról jobbra) lehet átlépni a kijelölt főzési programról a következő főzési programra (ciklikus ismétléssel).
  - a **C3** (plusz) gombbal (készenléti üzemmódban): a gomb nyomogatásával az óramutató járásával ellenkező irányba (balról jobbra) lehet átlépni a kijelölt főzési programról a következő főzési programra (ciklikus ismétléssel).
  - a **C10** (mínusz) gombbal (készenléti üzemmódban): a gomb nyomogatásával az óramutató járásával azonos irányba (jobbról balra) lehet átlépni a kijelölt főzési programról a következő főzési programra (ciklikus ismétléssel).
  - A gomb minden megnyomása után sípszó hallatszik, az aktuális főzési program villogni kezd, a kijelzőn megjelennek az adott programhoz beállított alapértelmezett főzési paraméterek.

A programok indítása, szüneteltetése vagy leállítása

- A főzés indításához nyomja meg a **C11** (Start/Stop) gombot. A kijelölt program megnevezése villog, a **C7** főzéskijelzőn futnak a jelek, megkezdődik a beállított főzési idő visszaszámlálása.
- A főzési program szüneteltetéséhez nyomja meg a **C11** (Start/Stop) gombot (bármikor).
- A főzés befejezése után a készülék 3-szor sípol, majd a program beállításától, illetve a kézi beállítástól függően átkapcsol melegen tartás üzemmódba vagy energiatakarékos üzemmódba (a kijelző is kikapcsol). Ezzel az automatikus főzés befejeződött.

A PROGRAMBEÁLLÍTÁSOK MEGVÁLTOZTATÁSA

- Mindegyik program esetében meg lehet változtatni bizonyos alapértelmezett paramétereket (tapasztalat vagy recept alapján). Az egyes programokhoz tartozó és megváltoztatható paramétereket a táblázat tartalmazza.
- A paramétereket a főzés megkezdése előtt, vagy főzés közben is meg lehet változtatni. A program paramétereinek a megváltoztatását a **C11** (Start/Stop) gomb megnyomásával bármikor törölni lehet.
- A megváltoztatott paraméterekkel történő főzés indításához nyomja meg a **C11** (Start/Stop) gombot. A főzési folyamat az automatikus főzéssel lesz azonos.

Főzési idő beállítása

- Válasszon olyan programot, amelynél a főzési időt be lehet állítani, majd nyomja meg a **C5** (Time) gombot. A **C5** gomb első megnyomása után a perc adat kezd villogni, a második megnyomása után az óra adat kezd villogni. A villogó adatot állítsa be a **C3** (plusz) vagy a **C10** (mínusz) gombok nyomogatásával.
- A perc adat minden gombnyomásra 1 perccel változik meg. Ha a gombot benyomva tartja, akkor az adat 10 perces lépésekkel állítható be.

Hőmérséklet beállítása

- Válasszon olyan programot, amelynél a hőmérsékletet be lehet állítani, majd nyomja meg a **C12** (Temp) gombot. A hőmérsékletet állítsa be a **C3** (plusz) vagy a **C10** (mínusz) gombok nyomogatásával.

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 (lásd a programtáblázatot).
- Válassza a Manual (kézi üzemmód) főzési programot. A kijelzőn az alapértelmezett idő **(1:00)** és hőmérséklet (240 °C) jelenik meg.
- A főzési paramétereket az előző A PROGRAMBEÁLLÍTÁSOK MEGVÁLTOZTATÁSA fejezet szerint állítsa be.
- A megváltoztatott paraméterekkel történő főzés indításához nyomja meg a **C11** (Start/Stop) gombot. A főzési folyamat az automatikus főzéssel lesz azonos.

KÉSLELTETETT INDÍTÁS FUNKCIÓ

- A késleltetett indítás funkció segítségével a főzést későbbi időpontra halaszthatja. A minimális késleltetett indítás 30 perc, a maximális késleltetés 24 óra.
- A késleltetett indítás funkció csak a következő programoknál használható: SOUS VIDE, BAKE, BOIL, SLOW COOK, FAST STEW, HOT POT, STEAM és RICE.
- Válasszon főzési programot és nyomja meg a **C4** (Preset) gombot. A PRESET felirat és az idő adat villogni kezd. Az alapértelmezett idő: 1 óra. Nyomja meg a **C5** (Time) gombot, majd a **C3/C10** (+/-) gombokkal állítsa be a késleltetett indítás idejét 0:01 és 9:59 között.
- Nyomja meg a **C11** (Start/Stop) gombot a visszaszámlálás megkezdéséhez. A PRESET felirat folyamatosan világít. A beállított késleltetési idő eltelte után a főzés automatikusan bekapcsol.

Copyright © 2025, Fast ČR, a.s.

MELEGEN TARTÁS (KEEP WARM) FUNKCIÓ

- A kész ételt a készülék 80 °C-os (alapértelmezett) hőmérsékleten tartja.
- A következő főzési programoknál a melegen tartás funkció automatikusan bekapcsol: BOIL, SLOW COOK, FAST STEW, STEAM és RICE. A melegen tartás kézzel is bekapcsolható, ehhez a **C6** (Function) vagy a **C3/C10** (+/-) gombokkal jelölje meg a KEEP WARM főzési programot.
- Az automatikus (vagy kézi beállítású) melegen tartás alapértelmezett időtartama 2:00 óra. A melegen tartás időtartamát 0:30 és 9:59 között lehet beállítani, ehhez nyomja meg a **C5** (Time) gombot, majd a **C3/C10** (+/-) gombokkal állítsa be a kívánt időtartamot. Az alapértelmezett melegen tartási hőmérsékletet nem lehet megváltoztatni.
- Nyomja meg a **C11** (Start/Stop) gombot a visszaszámlálás megkezdéséhez. A **C7** jelek futnak, megkezdődik a beállított idő visszaszámlálása. A funkciót bármikor meg lehet szakítani a **C11** (Start/Stop) gomb megnyomásával.
- A beállított idő elteltét a készülék sípszóval jelzi ki, majd a készülék automatikusan lekapcsol.

TÚLMELEGEDÉS ELLENI VÉDELEM

- A készülékbe túlmelegedés elleni védelem is be van építve. Amennyiben a belső 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 lehülését. 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 lehülése 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 lehülését.



Figyelmeztetés!
A készüléket és a hálózati vezetéket mosogatógépbe tenni tilos!
A készüléket óvja a fröccsenő víztől és egyéb folyadékoktól, a készüléket vízbe vagy más folyadékba mártani tilos.

- A kivehető főzőedényt, a fedőt és az egyéb (használt) tartozékokat mosogatószeres meleg vízben mosogassa el, öblítse le és szárítsa meg.
- Ha a fedő erősen szennyezett, akkor a gumi tömítést óvatosan vegye le, majd a fedőt és a tömítést is alaposan tisztítsa meg, öblítse le és szárítsa meg. A tömítést szerelje vissza a fedőre.
- Enyhén benedvesített puha ruhával törölje meg a készülék külső felületét, majd törölje szárazra. A készülék belső felületeit konyhai törlőpapírral törölje ki, a durvább szennyeződéseket benedvesített szivaccsal távolítsa el, majd a belső felületet törölje szárazra.
- 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 lehülését, a készüléket tisztítsa meg, kapcsolja le és csak teljesen száraz állapotban tárolja.
- A főzőedénybe tegye be a tartozékokat, 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	1 800 W
A kivehető edény térfogata	4,8 l
Méretek (magasság × szélesség × mélység)	300 × 345 × 340 mm
Tömeg	4 kg

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. Az EU országaiban, illetve más európai országokban is, a használt termékek az eladóhelyen, azonos új termék vásárlása esetén is leadhatók.
A termék megfelelő módon történő megsemmisítésével segít 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.

Megsemmisítés 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.

Copyright © 2025, Fast ČR, a.s.

FAST ČR, a.s.
U Sanitasu 1621
CZ-251 01 Říčany
www.sencor.com
info@sencor.cz