

SENCOR®

SPR 5500SS



HU ■ Lassan főző készülék

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 készülék használatáért felelősséget vállaló felnőtt személy felügyelete mellett használhatják.
- A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak. A készüléket 8 év feletti gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják.
- 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.

Elektromos biztonság

- A készüléket és a hálózati vezetéket 8 évnél fiatalabb gyerekeknek elérhetetlen helyen tárolja.
- 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).
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték csatlakozódugóját ne érje víz vagy nedvesség.
- A hálózati vezetéket a vezetéknél megfogva nem szabad a fali aljzathoz 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.
- Az áramütések megelőzése érdekében, a készülék sérült hálózati vezetékét csak márkaszerviz, vagy villanyszerelő szakember cserélheti ki.
- 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 vezetékét és a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba mártani tilos, ellenkező esetben áramütés érheti.
- 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.
- A készülék használatának a befejezése után a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetékét is húzza ki a fali aljzattól.

Biztonságos használat

- A készülék lassú főzésre, gőzben párolásra vagy joghurt készítésére használható. A készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra használni tilos.
- 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.
- 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 készüléket csak vízszintes, tiszta, száraz, hőálló és stabil felületre helyezze le. A készüléket ne használja a mosogató csepegtető és vízelvezető felületén.
- A készüléket ne tegye forró helyre (nyílt láng vagy más hőforrások közelébe), gáz- vagy elektromos tűzhelyre, 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. műkö) munkalapon. Az ilyen munkalapok egyenetlen felmelegedése a munkalap repedését okozhatja. A készülék és az ilyen hőre érzékeny munkalapok közé tegyen hőszigetelő alátétet (pl. vastag deszkát).
- A készüléket álljon stabilan a helyén, ügyeljen arra, hogy a mozgatás közben a forró folyadék ne folyjon ki.
- A készülékhez csak az eredeti, a gyártó által a készülékhez mellékelte kivehető edényt használja. Ne használjon idegen gyártású edényeket a készülékben.
- Ha a belső kivehető edény megsérült, megrepedt stb. akkor azt ne használja. A sérült edény helyett vásároljon új és eredeti edényt.
- 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.

- A kivehető edény készülékbe helyezése előtt ellenőrizze le a kivehető edény külsejének és a készülék belsejének a tisztaságát és száraz állapotát. A kivehető edény külsején és a készülék belsejében (a fűtőtesten) nem lehet semmilyen szennyeződés vagy élelmiszer maradvány.
- Az elektromos hálózathoz való csatlakoztatás előtt győződjön meg arról, hogy a kivehető belső edény megfelelően a helyén van-e, illetve abban van-e víz és élelmiszer alapanyag, továbbá, hogy a fedél megfelelően fel van-e helyezve az edényre. A kivehető belső edényt ne töltsé túl.
- Ha a kivehető belső edény nincs a készülékbe helyezve, akkor a hálózati vezetékét ne csatlakoztassa a fali aljzathoz.
- A készüléket üres belső edénnyel ne kapcsolja be.



Figyelmeztetés!

A készülék belsejébe vizet önteni vagy alapanyagokat betenni tilos. Az élelmiszer alapanyagokat és a vizet kizárólag csak a kivehető belső edénybe szabad betölteni.

- A készülékhez kizárólag csak a mellékelt eredeti tartozékokat használja.



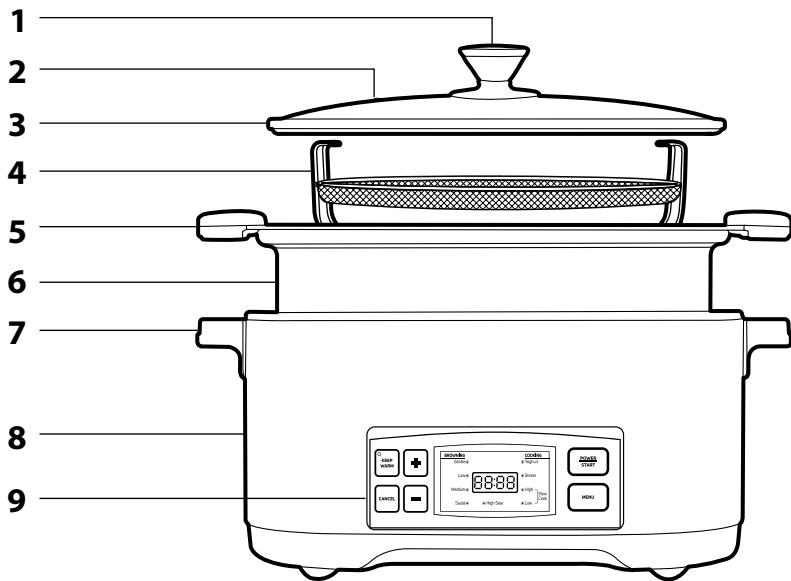
Figyelmeztetés!

Idegen tartozékok használata veszélyes helyzeteket teremthet.

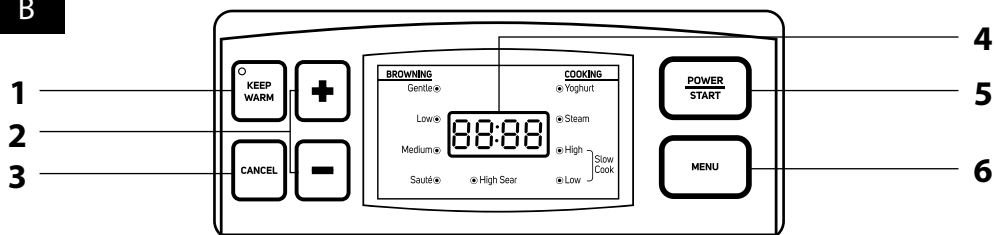
- Működtetés közben a fedél legyen szabályszerűen felhelyezve és rögzítve. A fedélre ne helyezzen semmilyen idegen tárgyat.
- Használat közben a készülék körül (felül és körbe), hagyjon szabad helyet a levegő áramlásához és a készülék hűléséhez. A készüléket ne takarja le, és ne blokkolja a szellőzőnyílásokat.
- Ügyeljen arra, hogy a gőz kivezető furat ne irányuljon hőérzékeny tárgyak vagy felületek, illetve személyek felé. A forró gőz súlyos égési sérüléseket okozhat.
- Keverő és felszolgáló kanalat, illetve más konyhai eszközöket se hagyjon a belső kivehető edényben (a KEEP WARM – melegen tartási funkció bekapcsolása esetén sem).
- A bekapcsolt készüléken a hozzáférhető felületek erősen felmelegszenek, és a kikapcsolás után egy ideig még forrók maradnak.
- A készülék nagy része a kikapcsolás után is forró.
- A főzés befejezése után legyen óvatos, ne fogja meg a forró részeket (a készülék külsejét vagy belsejét, vagy más tartozékait). Legyen körültekintő a készülék mozgatása és áthelyezése során.

- 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 megemelve emelje fel és mozgassa. A fedelet úgy emelje fel, hogy a gőz ne az arca felé áramoljon ki a készülékből. A biztonságos megfogáshoz javasoljuk konyhai kesztyű használatát is.
- A belső edény kivételéhez (a főzés után) viseljen konyhai kesztyűt.
- Ügyeljen arra, hogy a fedélre kicsapódott víz csak a belső edénybe csöpögjön (ne a készülékbe vagy a készülékre).
- A meleg fedelet ne tegye le hőérzékeny felületekre.
- A bekapcsolt készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.
- Ha a készüléket már nem kívánja használni, felügyelet nélkül hagyja, karbantartani vagy tisztítani szeretné, illetve a készülékből a belső edényt vagy a gőzölő kosarat 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.
- Amennyiben a készülékben élelmiszer és víz van, akkor azt rendkívül óvatosan mozgassa.
- Várja meg a készülék lehűlését, mielőtt abból a belső edényt vagy a gőzölő kosarat kiemelné.
- 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 kivehető belső edény kivételével, a készülék többi tartozékát nem lehet mosogatógépben elmosogatni.

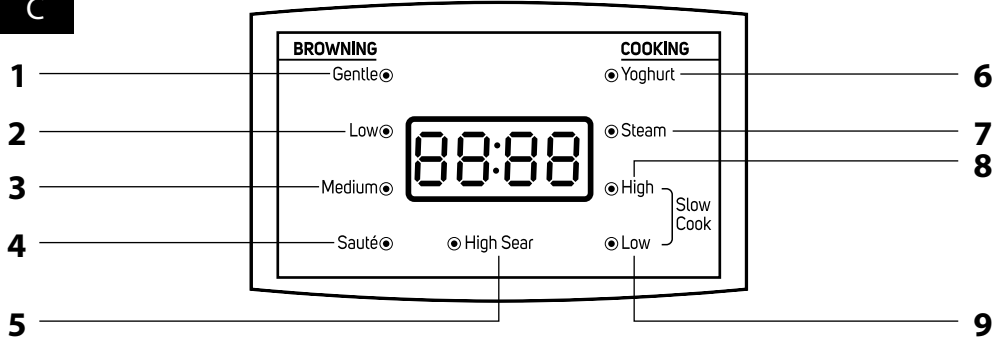
A



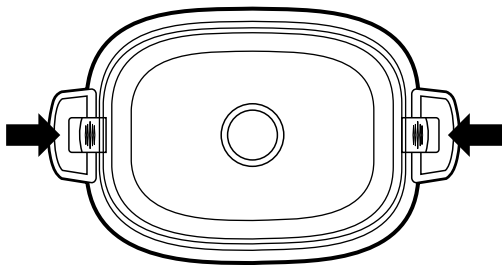
B



C



D



- 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. Legálább 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 szállítási esetén a készüléket az eredeti dobozába csomagolja vissza.

A LASSAN FŐZŐ KÉSZÜLÉK RÉSZEI

- | | |
|--|--|
| A1 Fedő fogantyú | B3 Csökkentéséhez. |
| A2 Gőzelvezető nyílás | B3 Törlés gomb |
| A3 Edzett üveg fedő | B4 LED kijelző |
| A4 Rozsdamentes acél gőzölő betét | B5 Bekapcsolás / start gomb, LED kijelzővel |
| Gőzben főzéshez vagy nagyobb adagok sütéséhez használható. | B6 MENU gomb |
| A5 Belső edény fogantyú, fedő rögzítővel | A főzési üzemmód kiválasztásához. |
| A belső edény mozgását és a fedő rögzítését szolgálja. | C1 Sütés üzemmód – enyhe hőmérséklet |
| A6 Kivehető belső edény, alumínium, 6 l-es | C2 Sütés üzemmód – alacsony hőmérséklet |
| Tapadamentes bevonattal és hőszigetelt fogantyúval. | C3 Sütés üzemmód – közepes hőmérséklet |
| A7 Készülék fogantyú | C4 Sütés üzemmód – pirítás |
| A8 Készülék ház | C5 Sütés üzemmód – hirtelen sütés |
| A fűttest a készülék házába van beépítve. | C6 Főzési üzemmód – joghurt |
| A9 Működtető panel | C7 Főzési üzemmód – gőzben főzés |
| B1 Melegen tartás gomb, LED kijelzővel | C8 Főzési üzemmód – lassú főzés magasabb hőmérsékleten |
| B2 + (plusz) és – (minusz) gomb | C9 Főzési üzemmód – lassú főzés alacsonyabb hőmérsékleten |
| Főzési idő növeléséhez vagy | |

RENDELTTETÉS

- A készülék lassú főzésre, gőzben párolásra vagy joghurt készítésére használható.
- A lassú főzés új trend az egészséges táplálkozásban, az izletes ételek készítésében. Az így készített ételek ize jobb és intenzívebb, az alapanyagokat nem kell a hagyományos főzéshez hasonlóan sózni és ízesíteni. A lassan főző készülékben az alapanyagokat főzni, sütni és párolni lehet. Az ilyen főzés egyszerű és takarékos. Az eredmény (az amatőr szakácsok esetében is) mindig tökéletes.



Figyelmeztetés!

A készüléket nem szabad időkapcsolóval vagy más készülékkel vezérelt (távírányított) fali aljzathoz csatlakoztatni.

A LASSAN FŐZŐ KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

ELŐKÉSZÜLETEK A HASZNÁLATHOZ

- Az első használatba vétel előtt a belső edényt **A6**, az üveg fedőt **A3** és a gőzölő betétet **A4** mosogatószerecs meleg vízben mosogassa el és szárítsa meg (vagy törölje szárazra).
- Mielőtt a belső edényt **A6** a készülék **A8** házába tenné, ellenőrizze le, hogy a belső edény **A6** külső felülete tiszta-e (azon nem lehet szennyeződés vagy ételmaradvány). A belső edényre **A6** tegye fel az üvegfedőt **A3**, ügyelve arra, hogy a fedő a teljes kerületen felüljön az edényre. A fogantyún **A5** található reteszt nyomja meg és nyomja a fedő fogantyú **A1** felé, lásd a **D**. ábrát.
- A fedő **A3** rögzül a belső edényen **A6**, de a belső edényt a készülékből **A8** a fogantyú **A5** megfogásával ki lehet emelni.
- Az **A6** belső edény alumínium, ezt a belső edényt nem lehet önállóan, gáz vagy elektromos tűzhelyen, illetve nyílt lángon vagy sütőben használni. A főzés csak akkor szabad megkezdeni, ha a belső edény **A6** szabályszerűen és biztonságos módon az **A8** készülékbe van helyezve.



Figyelmeztetés!

A kivehető edényt **A6** nem szabad a fedő fogantyút **A1** megfogva megemelni vagy mozgítani. Az edény mozgathatóhoz kizárólag csak az edény két oldalán található **A5** fogantyút használja.

BEKAPCSOLÁS

- A hálózati vezeték csatlakoztassa fali aljzathoz. A készülék egyet sípol és készenléti üzemmódba kapcsol át.

KÉSZENLÉTI ÜZEMMÓD

- A készenléti üzemmódban a készülék használatra kész. A **B4** kijelzőn négy vonal látható.
- A készülék a hálózathoz csatlakoztatással, vagy a **B3** gomb bármikor történő megnyomásával (beállítás közben, főzés közben stb.) kapcsolható át készenléti üzemmódba.

ALVÓ ÁLLAPOT

- A készülék alvó állapotba kapcsol át, ha:
 - a készenléti üzemmódban 1 percig egyetlen gombot sem nyom meg;
 - a **B5** gombot benyomja és 3 másodpercig benyomva tartja.
- Az alvó állapotból a készülék a **B1** – **B6** gombok valamelyikének a megnyomásával ébreszthető fel.

KIKAPCSOLÁS

- A készülék teljes kikapcsolásához (feszültségmentesítéséhez), a hálózati csatlakozódugót húzza ki a fali aljzathoz.

FŐZÉSI ÜZEMMÓD KIVÁLASZTÁSA

- A **B6** gomb nyomogatásával választhat a **C1** – **C9** sütési és főzési módok közül. Elősként a **C1** üzemmódban kapcsol be, majd az óramutató járásával ellenkező irányba egymás után a többi. Az egyes üzemmódok aktiválását sípszó, az adott üzemmód kijelzője a villogása, az alapértelmezett főzési idő megjelenítése (a **B4** kijelzőn), és a **B5** gomb kijelzőjének a villogása jelzi ki.

A FŐZÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

- Minden főzési üzemmóddhoz alapértelmezett főzési idő van beállítva, amely a **B4** kijelzőn látható. Ezt az értéket a **B2** gombokkal meg lehet változtatni: meghatározott lépésekkel és az alábbi táblázatban található tartományon belül.

Alapértelmezett főzési idők és beállítható tartományok táblázata

ÜZEMMÓD	ALAPÉRTELMEZETT IDŐTARTAM	BEÁLLÍTHATÓ TARTOMÁNY	MELEGEN TARTÁS (KEEP WARM)
SÜTÉS (BROWNING)			
Enyhe hőmérséklet (Gentle)	15 perc	5 és 60 perc között (5 perces lépésekkel)	kézi
Alacsony hőmérséklet (Low)	15 perc	5 és 60 perc között (5 perces lépésekkel)	kézi
Közepes hőmérséklet (Medium)	15 perc	5 és 60 perc között (5 perces lépésekkel)	kézi
Pirítás (Sauté)	15 perc	5 és 60 perc között (5 perces lépésekkel)	kézi
Hirtelen sütés (High Star)	15 perc	5 és 60 perc között (5 perces lépésekkel)	kézi
FŐZÉS (COOKING)			
Lassú főzés alacsonyabb hőmérsékleten (Slow Cook Low)	8 óra	6 és 14 óra között (10 perces lépésekkel)	automatikus / kézi
Lassú főzés magasabb hőmérsékleten (Slow Cook High)	6 óra	2 és 8 óra között (10 perces lépésekkel)	automatikus / kézi
Gőzben főzés (Steam)	20 perc	10 és 120 perc között (1 perces lépésekkel)	kézi
Joghurt (Yoghurt)	8 óra	6 és 12 óra között (10 perces lépésekkel)	kézi



Megjegyzés

A sütés üzemmódokat automatikus előmelegítés előzi meg. A beállított idő visszaszámlálása az előmelegítési szakasz befejezésével kezdődik meg. Áramkimaradás esetén a készülék SÜTÉS (BROWNING) vagy FŐZÉS (COOKING) üzemmódban 15 percig megjelzi a beállításokat. Amikor az áramkimaradás helyreáll, akkor a készülék a beállításoknak megfelelően folytatja a főzést. Amennyiben az áramkimaradás 15 percnél hosszabb, akkor a készüléket ismételtelen be kell állítani.

- A kézi beállítású főzési időket a **B3** gomb megnyomásával bármikor törölheti le.

A FŐZÉS INDÍTÁSA

- A főzési üzemmód kiválasztása, és a főzési idő beállítása után, a **B5** gomb megnyomásával indíthatja el a főzést.



Megeggyezés

A főzési üzemmód kiválasztása, és a főzési idő beállítása után 60 másodpercen belül meg kell nyomni a **B5** gombot. Ha ezt nem teszi meg, akkor a készülék szívszóval figyelmezteti, hogy még nem kezdte meg a főzést. Amennyiben 5 percig egyetlen gombot sem nyom meg, akkor a készülék automatikusan átkapcsol készlenléti üzemmódba, és minden jóváhagyatlan beállítást töröl.

SÜTÉS ÜZEMMÓD (BROWNING)

- A készülék 5 sütési üzemmódot **C1 – C5** tartalmaz, például pírítás (sauté), hirtelen sütés (searing) stb. Ezekkel az üzemmódokkal a húsokat és a zöldségeket elő lehet sütni, így a lassú főzés után a kész étel még finomabb, zamatosabb és szaftosabb lesz.

SÜTÉS (BROWNING) FUNKCIÓK	Hőmérséklet (körülbelül)
Enyhe hőmérséklet (Gentle)	100 °C
Alacsony hőmérséklet (Low)	120 °C
Közepes hőmérséklet (Medium)	150 °C
Pírítás (Sauté)	170 °C
Hirtelen sütés (High Sear)	180 °C

- A **B6** gombbal válassza ki a kívánt üzemmódot. Ha szükséges, akkor a sütési időt állítsa be a **B2** gombokkal, majd a jóváhagyáshoz nyomja meg a **B5** gombot. A kijelzőn **B4** egy villogó téglalap jelenik meg, ami az előmelegítést jelzi ki. Az előmelegítés befejezése után a készülék egyetlen sipol, majd megkezdí a sütési idő visszaszámlálását és a sütést. Amikor a kijelzőn a nulla érték jelenik meg, akkor ez a sütés befejezését jelzi ki. A készülék egyetlen sipol és készlenléti üzemmódba kapcsol át.



Megeggyezés

A fűtő főzési folyamat a **B3** gomb megnyomásával bármikor befejezhető.

FŐZÉS (COOKING) ÜZEMMÓD

- A készülék 2 lassú főzési üzemmódot tartalmaz: **C8** és **C9**. A belső edényt **A6** helyezze szabványoszerűen a készülékbe **A8**, majd tegyen be minden alapanyagot az edénybe, ügyelve az egyenletes elosztásra. Az edényre **A6** tegye fel a fedelet **A3**, és a retesszel **A5** rögzítse az edényen (lásd a **D**. ábrát).
- A **B5** gombbal válasszon ki egy lassú főzési módot (**C8** vagy **C9**). Szükség esetén a főzési időt a **B2** gombokkal állítsa be a kívánt értékre. A jóváhagyáshoz nyomja meg a **B5** gombot, amivel megkezdődik a főzés is. A kiválasztott főzési mód kijelzője villog, a kijelzőn **B4** pedig a főzési idő visszaszámlálása látható.
- A **C9** üzemmódban az alapanyagok lassabban melegszenek fel és hosszabb ideig főződnék, az alapanyag nem fűl szét és nem ég meg. Az ételt nem kell keverni.
- A **C8** üzemmódban a főzési idő körülbelül a fele a **C9** üzemmóddal főzési idejénél. **C8** üzemmódban a víz felforhat az edényben, ezért lehet, hogy vizet kell beönteni a főzés közben. Ez a recepttől és a felhasználás alapanyagoktól is függ. Ebben az üzemmódban a keveréssel jobb eredményt lehet elérni.
- Amikor a kijelzőn a nulla érték jelenik meg, akkor a készülék ötször sipol, majd átkapcsol melegen tartás (KEEP WARM) üzemmódba, és bekapcsol a **B1** kijelző. A készülék ebben az üzemmódban még 4 órán keresztül működik, majd átkapcsol készlenléti üzemmódba.



Figyelmeztetés!

Amennyiben a készülék működése közben áramkimaradás következik be, és nem tudja, hogy mennyi ideig tartott az áramkimaradás, akkor az ételt inkább dobja ki, akkor is, ha úgy tűnik, hogy az étel elkészült.

- További információkat a lassú főzéssel foglalkozó fejezetben talál.

GŐZBEN FŐZÉS (STEAM) ÜZEMMÓD

- A gőzben főzés megkezdése előtt ellenőrizze le az edény **A6** tökéletes tisztaságát. Az edénybe tegye bele a gőzölő betétet **A4**. Az edénybe **A6** töltsön bele 1–1,3 liter vizet, a víz szintje ne érje el a gőzölő betétet **A4**.
- Attól függően, hogy milyen ételt készít, az alapanyagot a víz forrása előtt, vagy a víz forrása után tegye a gőzölő betétre **A4**. Az 1–1,3 l víz körülbelül 10 perc alatt forr fel.
- Az alapanyagokat tegye a gőzölő betétre **A4**, a fedőt **A3** tegye az edényre **A6** és rögzítse. A gőzben főzés ideje alatt a fedőt **A3** ne vegye le. Ha a fedőt levelezi, akkor az eltávozó gőz miatt hosszabb idő kell a főzéshez.
- A **B5** gombbal válassza a **C7** üzemmódot. Szükség esetén a főzési időt a **B2** gombokkal állítsa be a kívánt értékre. Figyeljen arra, hogy a beállított idő tartalmazza a víz forrásához szükséges időt is. Főzés közben figyelje az edényben **A6** a víz mennyiségét. Ha az edényben már kevés a víz, akkor a fedőt **A3** vegye le (Kesztyűben fogja meg), a belső edénybe töltsön forró vizet, tegye vissza és rögzítse a fedőt **A3**, majd folytassa a főzést.
- A gőzben főzés befejezése után a fedőt vegye le, majd a gőzölő betétet **A4** vegye ki a belső edényből **A6**. A kész ételt csipesszel vagy kanállal is kivetheti a gőzölő betétről **A4**, majd a gőzölő betétet **A4** az edénnyel **A6** együtt hagyja kihűlni (a készülékben vagy a készülékből kivéve).
- További információkat a gőzfel főzéssel foglalkozó fejezetben talál.

JOGHURT (YOGHURT) ÜZEMMÓD

- A joghurt készítéséhez használt eszközöket és edényeket előbb sterilizálni kell. Az **A6** edénybe helyezés előtt az alapanyagokat egy másik edényben keverje össze.
- A fedőt **A3** tegye az edényre **A6** és rögzítse.
- A **B5** gombbal válassza a **C6** üzemmódot. Szükség esetén a főzési időt a **B2** gombokkal állítsa be a kívánt értékre.



Figyelmeztetés!

Biztonsági okokból ezt a funkciót nem lehet más főzési módokhoz használni. Ezt a funkciót kizárólag csak joghurt készítéséhez lehet használni.

- További információkat a joghurt készítésével foglalkozó fejezetben talál.

MELEGEN TARTÁS (KEEP WARM) FUNKCIÓ

- A készülék automatikusan és kézi beállítással is átkapcsolható melegen tartás üzemmódba.
 - A készülék **C8** vagy **C9** üzemmódban automatikusan kapcsol át melegen tartás üzemmódba, amikor a főzési idő visszaszámlálása eléri a nulla értéket.
 - A melegen tartás üzemmód kézzel is bekapcsolható, amikor a készülék befejezi a sütést, a főzést, vagy az előző melegen tartás funkciót.
- A melegen tartás funkciót kézi beállítás után a **B1** kijelző bekapcsol, és a kijelzőn megkezdődik a melegen tartás időjárása a számlálása. Az automatikus vagy kézi kapcsolású melegen tartás 4 órán keresztül működik, majd átkapcsol készlenléti üzemmódba. A melegen tartás funkciót a **B3** gomb megnyomásával bármikor ki lehet kapcsolni.

LIASSÚ FŐZÉSI ÚTMUTATÓ

- A készülékben egyenletesen elhelyezett alapanyagokat a sütési funkcióval meg lehet pírítani, majd a főzési funkcióval lassan meg lehet főzni, így az ételek zamatosabbak és ízletesebbek lesznek. A készülék, az alapanyagoktól és receptektől függően, 3 órától akár 12 óráig is főz.
- A lassú főzés előtt javasoljuk használni a süsés (pirítás) funkciót (azonban ez nem kötelező). A hirtelen sütés (pirítás) a hűtő héjat képez, amely a hűtőben tartja a leveket és az aromát, a kész hús sokkal finomabb lesz.

A HÚSOK ELŐKÉSZÍTÉSE

- A lassú főzéshez vékonyabb hússzeleteket vásároljon, a húsról távolítsa el a zsíros részeket. A serpenyős receptek esetében a húst darabolja 2,5 – 3 cm-es kockákra. A lassú főzéssel a vékonyabb húsok is finomak lesznek. Amennyiben csontos húst főz, akkor idevel tovább javíthatja a kész hús ízét és zamátát, de valamivel hosszabb időre kell számolni.

Lassú főzésre alkalmas hússzeletek

Marhahús	Nyak, bészlín, felsál, lábszár csont nélkül, lábszár csonttal (Osso Bucco)
Birkahús	Comb, lábszár, nyak, lapocka.
Borjúhús	Kockákra vágott comb, lapocka, steak, nyak, csülök.
Sertés hús	Comb, oldalas, lapocka, karaj (csont nélkül)
Csirkehús	Alsó és felső comb, comb egészben, comb és szárny negyed, bőr nélkül

ZÖLDSÉGEK ELŐKÉSZÍTÉSE

- A zöldségeket egyenletes darabokra vágja fel (kb. 2-3 cm) az egyenletes főzéshez. A fagyasztott zöldségeket előbb engedje fel, mielőtt az edénybe tenné.

SZÁRZABBAN ÉS EGYÉB HÜVELYESEK ELŐKÉSZÍTÉSE

- A szárazabbat és egyéb hüvelyeseket egy éjszakán keresztül áztassa hideg vízben. Az áztató vizet öntsze le, a babot (más hüvelyeseket) öblítse le és tegye a belső edénybe, majd öntsön alá elegendő vizet (a bab főzés közben meg általában a kétszeresére dagad). **C8** üzemmódban 2-4 órán keresztül főzze.

HŰS SÜTÉSE

- A lassan főző edényben a hús rendkívül finomra és puhára főzhető. A lassú főzés közben a hús rostjai felazulnak, a kész hús könnyedén vágható, szaftos és ízletes lesz. A lassú főzéshez olcsóbb húsok is kiválóan használhatók.
- A lassú főzés előtt a húst a **C5** funkcióval pírítsa meg.
- A hús pírítása előtt ne öntsön vizet az edénybe. A húst a gőzölő betétet is megpiríthatja. A sütés közben a hús felületén vékony héj alakul ki, amely a húsból tartja a levét.

Sütésre használható hússzeletek

Marhahús	Lapocka, hátsó comb, borda, rostélyos, felsál
Birkahús	Comb, hát, borda, láb, lapocka, bészlín
Borjúhús	Comb, bészlín, hátszín, lapocka, rostélyos
Sertés hús	Vespecsenye, nyak, comb, lapocka (bőr és zsír nélkül)

A hús pírítása

- A pírításhoz kisebb mennyiségű vizet kell a hús alá önteni. A belső edénybe **A6** öntsön annyi vizet, hogy a hús egyharmadát ellepje. A pírítás előtt a húst a **C5** funkcióval hirtelen süsse meg.

Pirításhoz használható húszleletek

Marhahús	Felsál, lapocka, fekete peccsenye, oldalas
Birkahús	Láb, comb, lapocka
Borjúhús	Lapocka, comb
Sertéshús	Vesepeccsenye, lapocka, karaj, comb

FŐZÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A lassú főzés időtartamait.

C9 üzemmód: 6-14 óra.

C8 üzemmód: 2-8 óra

Hagyományos főzési idő	Lassú főzés időtartama (sütés nélkül)	
	C9 üzemmód	C8 üzemmód
35-60 perc	6-10 óra	3-5 óra
1-3 óra	8-10 óra	4-6 óra

Hagyományos főzési idő	Lassú főzés időtartama (sütéssel)	
	C9 üzemmód	C8 üzemmód
35-60 perc	4-5 óra	2-3 óra
1-3 óra	5-6 óra	3-4 óra



Megjegyzés

A feltüntetett idők csak tájékoztató jellegűek. A tényleges főzési idő függ az alapanyagoktól, a főzési hőmérsékletétől és az alapanyagok mennyiségétől.

Tipp

- A húsról távolítsa el a zsíros részeket és a bőrt.
- A húsokat **C9** üzemmódban legalább 6-7 órán keresztül, **C8** üzemmódban legalább 3-4 órán keresztül főzze.
- Ügyeljen arra, hogy az edényben az alapanyag és víz mennyisége ne legyen az **A6** edény $\frac{3}{4}$ -énél magasabban.
- Amennyiben a főzés befejezése után úgy ítéli meg, hogy az edényben túl sok a lé, akkor a fedőt vegye le és **C8** üzemmódban az ételt még főzze 30-45 percig tovább. A receptekről függően a levet akár be is sürítheti, pl. tejföllel vagy más sűrítő anyaggal.
- A fagyaszott húsokat a főzés előtt olvassza ki.
- A fedő **A3** felemeléséhez vagy az edény **A6** kiemeléséhez a fogantyút konyhai kesztyűben fogja meg.
- Tálaláshoz a belső edényt **A6** helyezze hőálló alátétre.
- A főzést akkor kezdje meg, ha a belső edényt **A6** már szabályszerűen az **A8** készülékbe helyezte.
- Ne főzzön fagyott húst.
- A fedőle **A3** ne emelgesse le az edényről **A6**, a meleg feleslegesen eltávozik.
- Ne használja a **C8** funkciót, ha a készüléket 3 óránál hosszabb ideig felügyelet nélkül kellene hagynia.

GÖZBEN FŐZÉSI ÚTMUTATÓ

- A gőzben főzés közben az alapanyagok beltartalmi értékei megőrződnek. A gőzben főzéshez az alapanyagokat tegye a gőzőlő betétre **A4**, amelyet előtte az edénybe **A6** helyezett. Ügyeljen arra, hogy a folyadék ne érje le a gőzőlő betét alját.
- Gőzben főzés közben a fedőt **A3** ne emelgesse. Ha a fedő leveles, akkor az eltávozó gőz miatt hosszabb idő kell a főzéshez. Attól függően, hogy milyen ételt készít, az alapanyagot a víz forrása előtt, vagy a víz forrása után tegye a gőzőlő betétre **A4**. Az alábbi táblázat 1,2 liter víz felhasználásával számol és figyelembe veszi az előmelegítés idejét is.

ZÖLDSÉG

- A zöldségeket egyenletes darabokra szeletelje fel (az egyenletes főzéshez).
- A kisebb darabok előbb megpuhulnak.
- Gőzben friss és fagyaszott zöldségeket is lehet főzni, de a fagyaszott zöldségek főzése hosszabb lesz (nem kell kiolvasztani a fagyaszott zöldségeket).
- A zöldségek egyedi előkészítése esetén (nagyobb vagy kisebb darabok), a főzési időt ennek megfelelően állítsa be. Ha a puhább zöldségeket szereti, akkor állítson be hosszabb főzési időt.
- Ügyeljen arra, hogy a folyadék ne érje le a gőzőlő betét **A4** alját, illetve ne fogyjon ki az edényből.

Zöldségek gőzben főzése

Spárga	előkészítve	2 csomó	12-16 perc
Zöldbab	végeket levágni, egészben	200 g	12-16 perc
Brokkoli	rózsákra szedve	250 g	12-15 perc
Kelbimbó	rózsákra szedve	200 g	17-20 perc
Sárgarépa	darabolva	3 közepes darab (300 g)	20-25 perc
Karfiol	rózsákra szedve	300 g	22-25 perc
Kukorica	egész	2 darab	20-25 perc
Cukorborsó	végeket levágni	250 g	12-15 perc

Zöldborsó	megtisztítva	250 g	15-18 perc
Zöldborsó	fagyaszott	250 g	12-15 perc
Burgonya	korai, egész	8 db (darabonként 80 g)	40-50 perc
Édesburgonya	3 cm-es darabokra szeletelve	400 g	25-30 perc
Tök	3 cm-es darabokra szeletelve	400 g	24-29 perc
Spenót	megtisztított levelek	1 köteg	8-10 perc
Hosszú tök	megtisztítva	350 g	20-25 perc
Vajrépa	meghámozva, 3 cm-es darabokra vágva	150 g	20-25 perc
Cukkini	3 cm-es darabokra szeletelve	330 g	17-20 perc

HALAK ÉS TENGERI GYÜMÖLCSÖK

- A halat a főzés előtt izesítse friss fűszernövényekkel, hagymával, citrommal stb.
- A halat csak egy rétegben tegye a gőzőlő betétre **A4**, a halak ne fedjék át egymást.
- A halhús akkor kész, amikor már könnyedén szétszedhető a villával.

TÍPP	AJÁNLÁSOK ÉS TIPPEK	FŐZÉSI IDŐ (körülbelül)
Hal	- filé	20-24 perc
	- egész	25-30 perc
	- szelet	22-25 perc
Kagyló - egész	Tisztítsa meg, majd addig főzze, amíg ki nem nyílnak	15-18 perc
„Piri” kis kagyló	Tisztítsa meg, majd addig főzze, amíg ki nem nyílnak	15-20 perc
Rák - páncélban	Akkor kész, ha már szép rózsaszínű	15-20 perc
Fésűkagyló	Akkor kész, ha már elvesztette az átlátszóságát	15-20 perc

BAROMFI

- Egyforma darabokat főzzön.
- A húst egy rétegben helyezze a gőzőlő betétre **A4**.
- A zsírt és a bőrt távolítsa el.
- A baromfi hús is meg lehet pirítani a főzés előtt, ehhez használja a **C5** funkciót.
- A vastagabb részbe dugjon villát, ellenőrizze le a hús puhaságát. A húsból átlátszó folyadék folyik ki (kész a hús).

Típus	AJÁNLÁSOK ÉS TIPPEK	FŐZÉSI IDŐ (körülbelül)
Csirkemell	A vastagabb darabokat (250 g) a gőzőlő betét A4 szélére tegye.	25-30 perc
Alsó comb	A vastagabb darabokat (250 g) a gőzőlő betét A4 szélére tegye.	30-35 perc
Felső comb	A vastagabb darabokat (250 g) a gőzőlő betét A4 szélére tegye.	25-30 perc

KNÉDLI

- A készülékben friss vagy fagyaszott knédli, gombócokat stb. lehet főzni.
- A knédli nem ragad a gőzőlő betéthez **A4**, ha azt előtte étolajjal vagy vajjal vékonyan bekeni.

Típus	AJÁNLÁSOK ÉS TIPPEK	FŐZÉSI IDŐ (körülbelül)
Töltött gombóc, nudli	Fagyaszott.	15-19 perc
Knédli - fagyaszott	A gőzben főzés előtt válassza szét a darabokat.	17-20 perc
Knédli - friss		20-25 perc

JOGHURT KÉSZÍTÉSI ÚTMUTATÓ

- A joghurtot pasztőrizált tejből és joghurt kultúrából lehet készíteni, megfelelő hőmérsékleten való főzéssel. A joghurt kultúra a tej laktóz tartalmát tejsavvá alakítja át, miközben seLYmes túró képződik, amelyek jellegzetes joghurt íze lesz.
- Joghurt kultúráként friss és ízesítés nélküli joghurtot, száritott joghurtport, vagy reform üzletekben megvásárolható joghurt útlélet lehet felhasználni.

TIPPEK

- A joghurt készítésben minden eszköz legyen tökéletesen tiszta és száraz (lehetőleg sterilizált). Ezzel csökkenteni lehet az idegen baktériumok elszaporodását.
- Minden alapanyag legyen friss és alkalmas joghurt készítéséhez.

- A joghurt főzése közben az edényt ne mozgassa. A joghurt összefuthat.
- A joghurtot ne érlelje az ajánlott időn túl.
- Joghurt főzése közben a készüléket ne tegye közvetlen napsütésre, meleg vagy hideg helyre.
- A kész joghurtot a feldolgozás előtt hűtse le. A hűtés tovább javítja a joghurt struktúráját és ízét.
- Ha inkább a sűrűbb joghurtot kedveli, akkor a kész joghurtból a savót szűrje ki.

RECEPTEK

FEHÉR JOGHURT ZSÍROS TEJBŐL

3 liter zsíros tej
250 ml natúr fehér joghurt
150 g zsíros tejpor

FEHÉR JOGHURT ZSÍRSZEGÉNY TEJBŐL

3 liter alacsony zsírtartalmú tej
250 ml natúr fehér joghurt, alacsony zsírtartalmú
150 g zsírszegény tejpor

FEHÉR JOGHURT KECSKETEJBŐL

3 liter pasztórizált kecsketej
250 ml natúr fehér joghurt, kecsketejből
300 g kecsketej por (ha nincs, akkor a kecsketej joghurt mennyiségét növelje 375 ml-re)

JOGHURT KEVERÉK

4 liter szobahőmérsékletű tiszta víz
4 csomag (kb. 560 g) nem édes joghurtpor

AJÁNLOTT ÍZESÍTÉSEK

ÉRLELÉS ELŐTTI ÍZESÍTÉS:

- édesített tejek, a joghurt alapanyagként,
- ízesített joghurtok, mint joghurt kultúra.

ÉRLELÉS UTÁNI ÍZESÍTÉS:

- juharszirup, melasz, méz,
- mixelt gyümölcs (banán, ananász, málna, eper, mangó stb.),
- müzli, friss gyümölcssel vagy diófélékkel,
- 1–2 kanál almapüré, mazsola, fehéjas cukor.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A tisztítás megkezdése előtt a készüléket a **B5** gomb 3 másodpercig tartó benyomásával kapcsolja át alvó állapotba, majd a hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzatból. A fedél **A3** levelete és a belső edény **A6** kiemelése előtt várja meg a készülék kihűlését.



Figyelmeztetés!

Amennyiben a fedél **A3** és/vagy a belső edény **A6** forró, akkor azokat hideg vízbe mártani vagy folyó víz alatt hűteni tilos.

- A belső edényt **A6**, az üveg fedőt **A3** és a gőzölő betétet **A4** mosogatószeres meleg vízben mosogassa el és szárítsa meg (vagy törölje szárazra). A belső edényt **A6** mosogatógépben is el lehet mosogatni.

A belső edénybe **A6** ragadt vagy száradt élelmiszer maradványokat könnyeben el lehet távolítani, ha az edényt előtte mosogatószeres vízben 20–30 percig áztatja. Az ételmaradékok eltávolításához használjon puha konyhai kefért.



Figyelmeztetés!

A kivethető belső edény **A6** kivételével, a készülék többi tartozékát nem lehet mosogatógépben elmosogatni.

A készüléket **A8** és a hálózati vezetékét vízbe mártani vagy folyó víz alá tenni tilos. A készüléket és a hálózati vezetékét óvja víztől és más folyadékoktól, illetve folyadékokba ne mártsa bele.

- A készüléket **A8** enyhén benedvesített ruhával törölje meg, majd törölje szárazra.



Figyelmeztetés!

A készülék **A8** és a belső edény **A6** felületeit vegyi anyagokkal, karcoló vagy maró és egyéb módon agresszív anyagokkal tisztítani tilos, mert ezek maradandó sérüléseket okozhatnak a készülék **A8** és a belső edény **A6** felületein.

TÁROLÁS

- Az eltárolás előtt a készülék és tartozékai legyenek tiszták és szobahőmérsékletűek, a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetékét is húzza ki az aljzatból.
- A belső edényt **A6** tegye a készülékbe **A8**, a fedelet **A3** tegye az edényre és rögzítse.
- 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	1135–1350 W
Méret (magasság × mélység × szélesség)	260 × 280 × 440 mm
Tömeg	5,6 kg

A műszaki adatok magyarázata

Áramütés elleni védelem:

IP20 – A készüléket úgy terveztük meg, hogy nem lehet a veszélyes feszültségű elektromos részekhez hozzáérni. A készülék azonban nem rendelkezik folyó vagy fröccsenő víz elleni védelemmel. A víz a készülékbe folyhat.

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 MEGEMMISÍTÉSE



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 elhasználatott 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-megemmisítés 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.



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