

# SENCOR®

## SPR 5508BK



## HU ■ Lassan főző készülék

*Az eredeti útmutató fordítása*

## **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 vezetékét 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 (távírányított) 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.
- 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 fűtőttest 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 vezetékkel teljesen tekerje szét.

- A hálózati vezeték 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 vezeték 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 vezetékét 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 vezetékét is húzza ki a fali aljzatból.

## **Biztonságos használat**

- A készülék lassú főzésre, gőzben párolásra vagy joghurt készítésére használható. 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 készüléket csak vízszintes, tiszta, száraz, hőálló és stabil felületre helyezze le. A készüléket ne használja a mosogató csepegtető és vízvezető 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 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 vezeték 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.



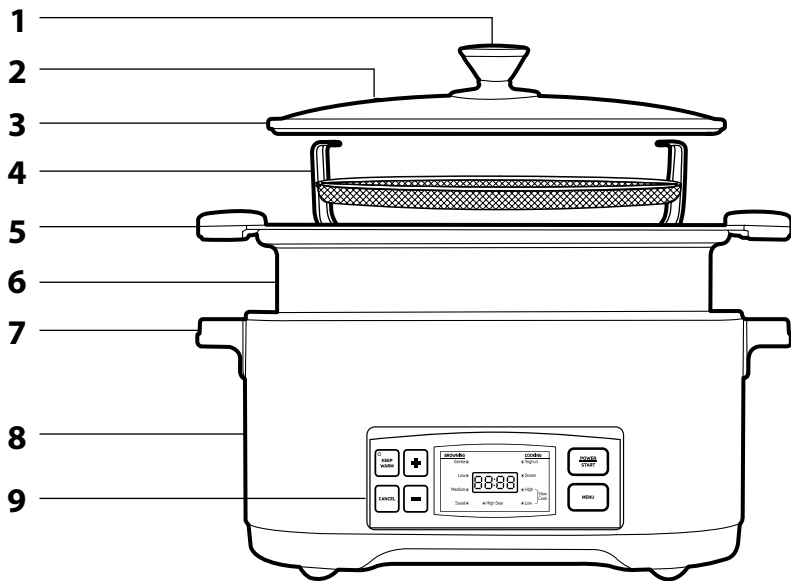
### **Figyelmeztetés!**

Idegen tartozékok használata veszélyes helyzeteket teremthet.

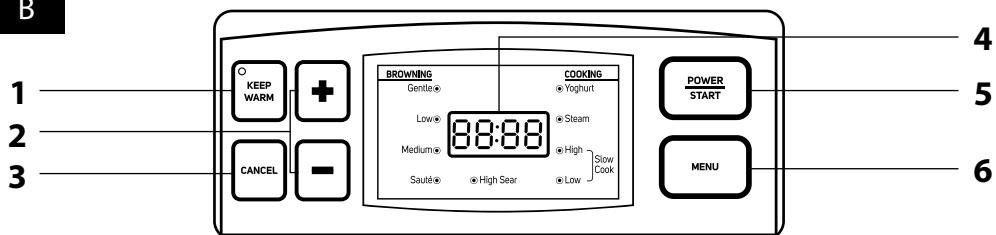
- Működtetés közben a fedél legyen szabályszerűen felhelyezve és rögzítve. A fedélre ne helyezzen semmilyen idegen tárgyat.
- Használat közben a készülék körül (felül és körbe), hagyjon szabad helyet a levegő áramlásához és a készülék hűléséhez. A készüléket ne takarja le, és ne blokkolja a szellőzőnyílásokat.
- 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 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.

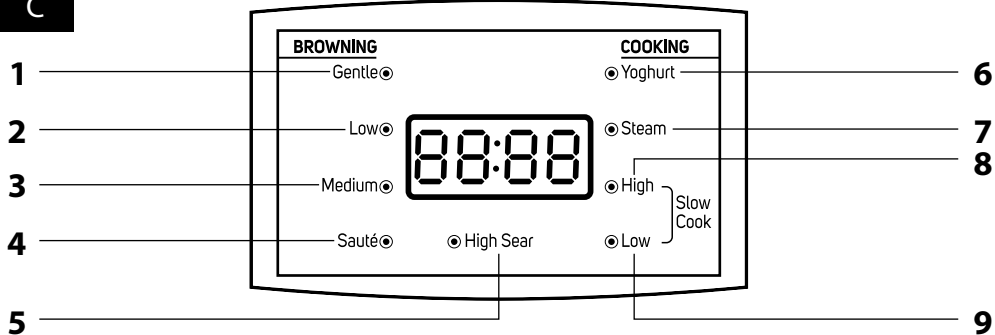
**A**



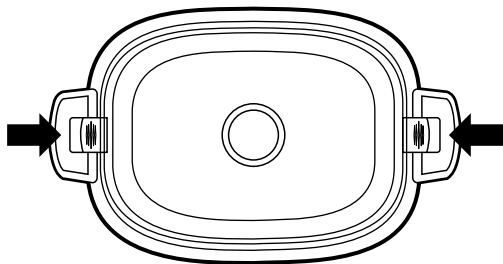
**B**



**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, későbbi 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

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

### 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** mosogatószere 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 tüzhelyen, illetve nyílt lángon vagy sütőben használni. A főzést csak akkor szabad megkezdeni, ha a belső edény **A6** szabályszerűen és biztonságos módon az **A8** készülékbe van helyezve.

#### Figyelemztetés!

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

#### BEKAPCSOLÁS

- A hálózati vezetéseket 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 aljzathól.

#### FŐZÉSI ÜZEMMÓD KIVÁLASZTÁSA

- A **B6** gomb nyomogatásával választhat a **C1** – **C9** sütési és főzési módok közül. Először a **C1** üzemmódban kapcsol be, majd az óramutató járásával ellenkező irányba egymás után a többi. Az egyes üzemmódok aktiválását sípszó, az adott üzemmód kijelzőjének 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 üzemmódhoz 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	ALAPÉRTTELMEZETT IDŐTARTAM	BEÁLLÍTHATÓ TARTOMÁNY	MELEGEN TARTÁS (KEEP WARM)
<b>SÜTÉS (BROWNING)</b>			
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
<b>FŐZÉS (COOKING)</b>			
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) üzemmódokban 15 percig megjegyzi 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 törölni lehet.

#### A FŐZÉS INDÍTÁSA

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



## Megjegyzés

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

## SÜTÉS ÜZEMZŐD (BROWNING)

- A készülék 5 sütési üzemződöt **C1 – C5** tartalmaz, például pírítás (sauté), hirtelen sütés (searing) stb. Ezekkel az üzemződökkel 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 üzemződot. 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 sipól, 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 sipól és készenléti üzemződba kapcsol át.



## Megjegyzés

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

## FŐZÉS (COOKING) ÜZEMZŐD

- A készülék 2 lassú főzési üzemződot 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 világít, a kijelzőn **B4** pedig a főzési idő visszaszámlálása látható.
  - A **C9** üzemződban 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** üzemződban a főzési idő körülbelül a fele a **C9** üzemződ főzési idejénél. **C8** üzemződban a víz felforhat az edényben, ezért lehet, hogy vizet kell beönteni a főzés közben. Ez a recepttől és a felhasználni alapanyagoktól is függ. Ebben az üzemződban a keveréssel jobb eredményt lehet elérni.
- Amikor a kijelzőn a nulla érték jelenik meg, akkor a készülék ötször sipól, majd átkapcsol melegen tartás (KEEP WARM) üzemződba, és bekapcsol a **B1** kijelző. A készülék ebben az üzemződban még 4 órán keresztül működik, majd átkapcsol készenléti üzemződba.



## 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) ÜZEMZŐD

- 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** üzemződot. 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 betétől **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) ÜZEMZŐD

- 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** üzemződot. 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 üzemződba.
  - A készülék **C8** vagy **C9** üzemződban automatikusan kapcsol át melegen tartás üzemződba, amikor a főzési idő visszaszámlálása eléri a nulla értéket.
  - A melegen tartás üzemződ kézzel is bekapcsolható, amikor a készülék befejezi a sütést, a főzést, vagy az előző melegen tartás funkciót.
- A melegen tartás funkciót kézi beállítása után a **B1** kijelző bekapcsol, és a kijelzőn megkezdődik a melegen tartás idejének a számlálása. Az automatikus vagy kézi kapcsolású melegen tartás 4 órán keresztül működik, majd átkapcsol készenléti üzemződba. A melegen tartás funkciót a **B3** gomb megnyomásával bármikor ki lehet kapcsolni.

## LAGSÚ 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 sütés (pirítás) funkciót (azonban ez nem kötelező). A hirtelen sütés (pirítás) a hűtött húsát képez, amely a húsból 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 ezzel tovább javíthatja a kész hús ízét és zamátát, de valamivel hosszabb időre is idővel kell számolni.

## Lassú főzésre alkalmas hússzeletek

<b>Marhahús</b>	Nyak, bészín, felsál, lábszár csont nélkül, lábszár csonttal (Osso Bucco)
<b>Birkahús</b>	Comb, lábszár, nyak, lapocka.
<b>Borjúhús</b>	Kockákra vágott comb, lapocka, steak, nyak, csülök.
<b>Sertésbús</b>	Comb, oldalas, lapocka, karaj (csont nélkül)
<b>Csirkehús</b>	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 fagyaszott zöldségeket előbb engedje fel, mielőtt az edénybe tenné.

## SZÁRAZBORT ÉS EGÉB HÜVELYESÉK ELŐKÉSZÍTÉSE

- A szárazbort és egyéb hüvelyeseket egy éjszaka keresztül áztassa hideg vízben. Az áztató vizet öntsse le, a babot (más hüvelyeseket) öblítse le és tegye a belső edénybe, majd öntsön alá elegendő vizet (a bab főzés közben még általában a kétszeresére dagad). **C8** üzemződban 2-4 órán keresztül főz.

## HÚS 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 használhatóak.
- A lassú főzés előtt a húst a **C5** funkcióval pírítsa meg.
- A hús pírítása előtt ne öntsön vizet az edénybe. A húst a gőzölő betétben is megpiríthatja. A sütés közben a hús felületén vékony héj alakul ki, amely a húsból tartja a leveket.

## Sütésre használható hússzeletek

<b>Marhahús</b>	Lapocka, hátsó comb, borda, rostélyos, felsál
<b>Birkahús</b>	Comb, hát, borda, láb, lapocka, bészín
<b>Borjúhús</b>	Comb, bészín, hátszín, lapocka, rostélyos
<b>Sertésbús</b>	Vesepecsénye, 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

<b>Marhahús</b>	Felső, lapocka, fekete peccsenye, oldalas
<b>Birkahús</b>	Láb, comb, lapocka
<b>Borjúhús</b>	Lapocka, comb
<b>Sertéshús</b>	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 ¾-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 fedelet **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 gőzölő betétre **A4**, amelyet előtte az edénybe **A6** helyezett. Ügyeljen arra, hogy a folyadék ne érje le a gőzölő betét alját.
- Gőzben főzés közben a fedőt **A3** ne emelgesse. Ha a fedőt leveszi, 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 gőzölő 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 gőzölő betét **A4** alját, illetve ne fogyjon ki az edényből.

### Zöldségek gőzben főzése

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

<b>Zöldborsó</b>	megtisztítva	250 g	15-18 perc
<b>Zöldborsó</b>	fagyaszott	250 g	12-15 perc
<b>Burgonya</b>	korai, egész	8 db (darabonként 80 g)	40-50 perc
<b>Édesburgonya</b>	3 cm-es darabokra szeletelve	400 g	25-30 perc
<b>Tök</b>	3 cm-es darabokra szeletelve	400 g	24-29 perc
<b>Spenót</b>	megtisztított levelek	1 köteg	8-10 perc
<b>Hosszú tök</b>	megtisztítva	350 g	20-25 perc
<b>Vajrépa</b>	meghámozva, 3 cm-es darabokra vágva	150 g	20-25 perc
<b>Cukkini</b>	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 gőzölő 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)
<b>Hal</b>	- filé	20-24 perc
	- egész	25-30 perc
	- szelet	22-25 perc
<b>Kagyló - egész</b>	Tisztítsa meg, majd addig főzze, amíg ki nem nyílnak	15-18 perc
<b>„Piri” kis kagyló</b>	Tisztítsa meg, majd addig főzze, amíg ki nem nyílnak	15-20 perc
<b>Rák - páncélban</b>	Akkor kész, ha már szép rózsaszínű	15-20 perc
<b>Fésűkagyló</b>	Akkor kész, ha már elvesztette az átlátszóságát	15-20 perc

### BAROMFI

- Egyforma darabokat főzzön.
- A húst egy rétegben helyezze a gőzölő 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)
<b>Csirkeemell</b>	A vastagabb darabokat (250 g) a gőzölő betét <b>A4</b> szélére tegye.	25-30 perc
<b>Alsó comb</b>	A vastagabb darabokat (250 g) a gőzölő betét <b>A4</b> szélére tegye.	30-35 perc
<b>Felső comb</b>	A vastagabb darabokat (250 g) a gőzölő betét <b>A4</b> szélére tegye.	25-30 perc

### KNÉDLI

- A készülékben friss vagy fagyaszott knédli, gombócokat stb. lehet főzni.
- A knédli nem ragad a gőzölő 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 pasztórizált 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 jellegetes joghurt íze lesz.
- Joghurt kultúráként friss és ízesítés nélküli joghurtot, száritott joghurtport, vagy reform üzletekben megvásárolható joghurt tárolót 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 gyümölcscsel 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-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.



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