

# Multifunkciós olajsütő

Használati útmutató

HU



## SENCOR®

SFR 9300BK

**Az eredeti útmutató fordítása**

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.

HU-1

**TARTALOM**

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK.....	3
A KÉSZÜLÉK RÉSZEI.....	9
A MULTIFUNKCIÓS KÉSZÜLÉK RENDELTEZÉSE.....	9
AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT.....	9
HASZNÁLAT.....	10
ÖSSZEÁLLÍTÁS.....	10
A KÉSZÜLÉK ELHELYEZÉSE.....	11
BEKAPCSOLÁS.....	11
AUTOMATIKUS FŐZÉS AZ ELŐRE BEÁLLÍTOTT PROGRAMOKKAL.....	11
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS.....	15
TÁROLÁS.....	15
MŰSZAKI ADATOK.....	15
A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ.....	16
AZ ELHASZNÁLÓDOTT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMMSÍTÉSE.....	16

## **FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS A KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁSOKHOZ IS ŐRIZZE MEG!**

### **Általános figyelmeztetések**

- A készüléket 0-8 éves gyerekek nem használhatják. A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek csak 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 vezetékét 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.
- 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 gőzakészülékből. 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 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.
- 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 aljzathoz.

## A készülék helyes használata

- A készüléket ne használja a rendeltetésétől eltérő célokra.
- A készüléket csak beltérben szabad használni. A készüléket kültérben 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 aljzathoz. 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 címkek 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 sérülést okozhat (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 mellékelte 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 főzőedény mosogatógépben is mosogatható.
- 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 fűtőtösten) 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 töltsé 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 lecspegegő 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

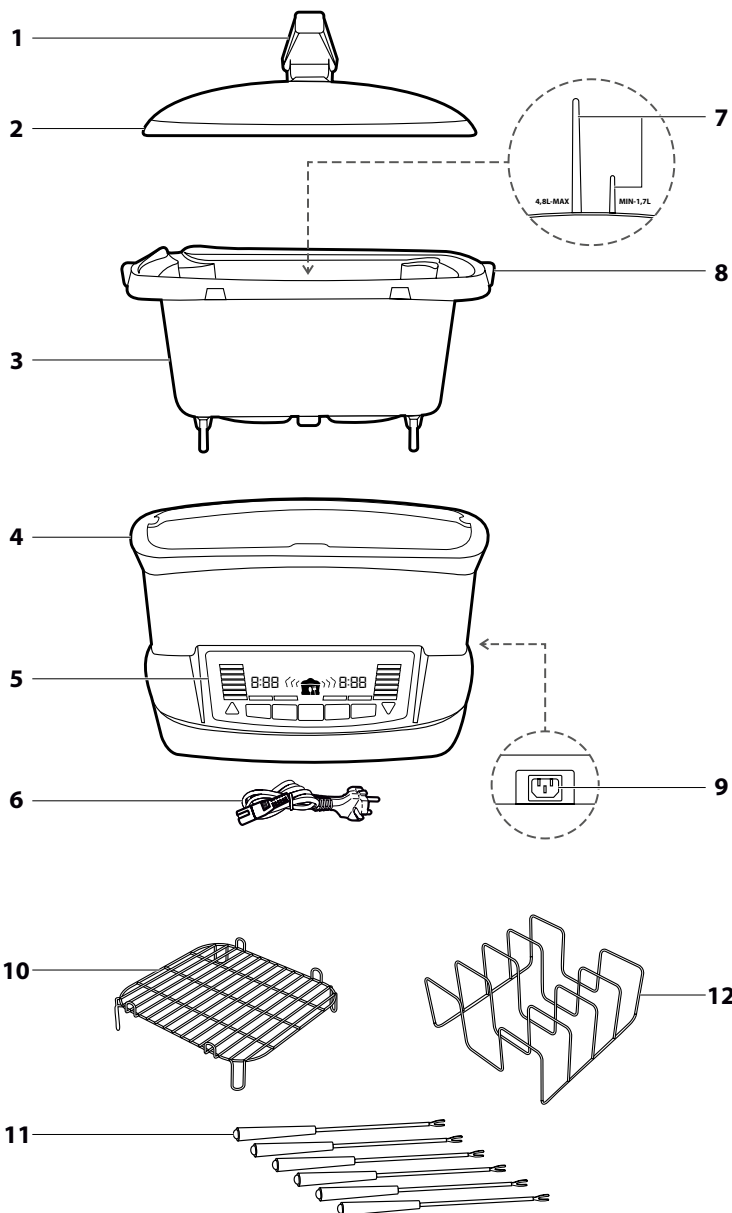
- A készülék tisztításának a megkezdése előtt várja meg a készülék teljes lehűlését.
- A készüléket rendszeresen tisztítsa meg a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetben leírtak szerint. A készüléken a jelen útmutató tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetében meghatározott tisztításon 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.

# Multifunkciós olajsütő

SFR 9300BK

HU

A

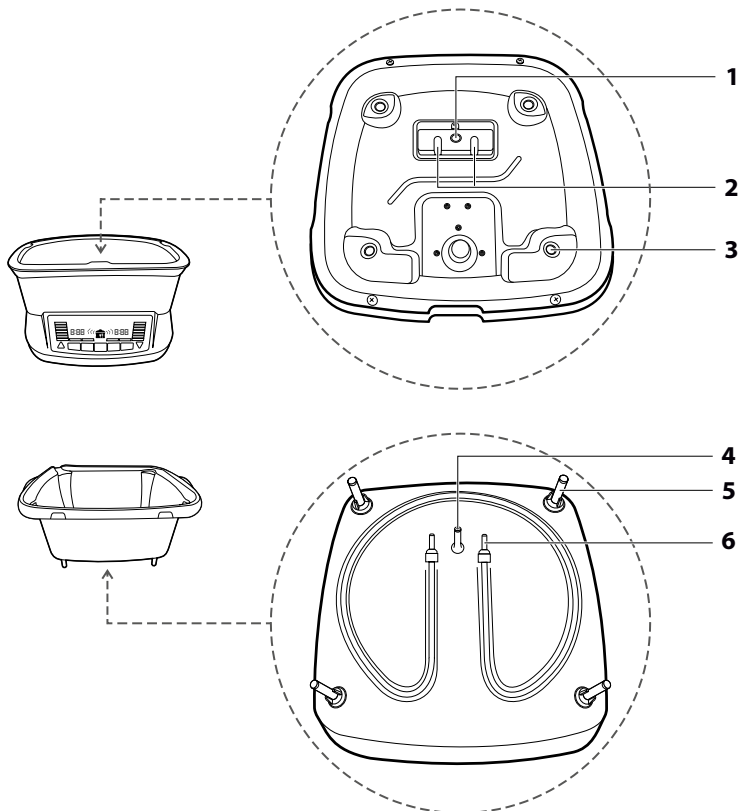


HU-7

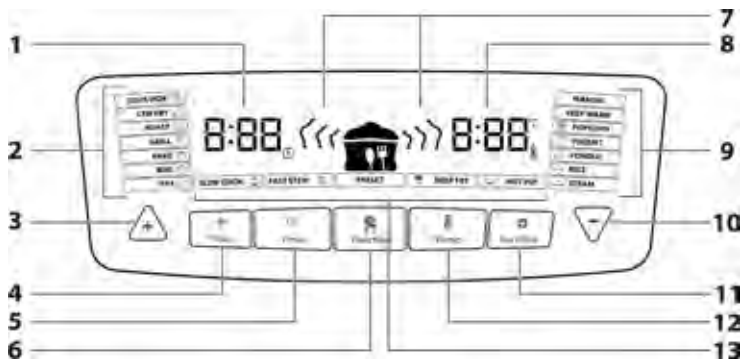
# Multifunkciós olajsütő

SFR 9300BK

**B**



**C**





# Multifunkciós olajsütő

SFR 9300BK

HU

## A KÉSZÜLÉK RÉSZEI

- A1** Fedő fogantyú  
**A2** Üvegfedő, tömítéssel  
Mosogatógépben is elmosogatható.  
**A3** Kivehető főzőedény  
4,8 literes, anyaga alumínium ötvözet, tapadásmentes belső bevonat  
Mosogatógépben is elmosogatható.  
**A4** Készülék  
A ház oldalán besüllyesztett fogantyú a készülék megfogásához és mozgatásához.  
**A5** Működtető panel és kijelző
- A6** Hálózati vezeték  
**A7** Minimális és maximális folyadék szint  
**A8** Főzőedény fogantyú  
**A9** Aljzat a hálózati vezeték csatlakoztatásához (a készülék hátulján)  
**A10** Sütőrács  
**A11** Fondű villa  
A főtt vagy sült burgonyát, kenyeret vagy más alapanyagot a villára kell húzni, majd az olvasztott sajtbá 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 hőmérsékletet 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 hőmérsékletet 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 fondűhöz, 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 élelt 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). A kivehető belső edény és a fedő mosogatógépben is elmosogatható.
- Enyhén benedvesített puha ruhával törölje meg a készülék **A4** belső és külső felületét, majd törölje szárazra. A készüléket vízbe, vagy más folyadékba mártani tilos!

## HASZNÁLAT

### AZ ALAPANYAGOK ELŐKÉSZÍTÉS ÉS FŐZÉSI TIPPJEK

- 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 húsrá. 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 szerkezetét. A felengedett zöldség nem hűti le az edény forró tartalmát.
- A nyers húst és a zöldséget egy serpenyőben pirítsa meg. A húsból kiszűri a zsírt, behúzódik a felülete és szaftosabb marad, illetve a zöldség is ízletesebb lesz.
- A tejtermékek (főzőtejszín, tejföl vagy joghurt) a hosszú főzés közben összefut, a tészta szétesik, ezért ezeket csak a főzés végén adja az ételhez.
- A száraz hüvelyeseket (bab, lencse, sárgaborsó stb.) a főzés előtt legalább 10 óráig áztassa hideg vízben.
- A készülékben zsír és olaj, vagy vaj nélkül is lehet főzni, különösen a diétás ételeket. Azonban az étel ízletesebb, ha zsiradék is van benne (pl. 2-3 kanál olaj), vagy egy szelet vaj (a recepttől és az izléstől 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 zsemlemorzást rázza le a szeletekről. Az olajba kerülő zsemlemorzsa az olaj gyorsabb elhasználódását eredményezi.
- Bizonyos ételeket (pl. fánkot), közvetlenül az edényben (a kosár használatával nélkül) is lehet sütni (a sütőkosár nem tartozék).
- A fagyasztott alapanyagokról a jeget és zúmarát távolítsa el, mert az olaj kifröccsenhet vagy felhabosodhat.

## ÖSSZEÁLLÍTÁS

- A készülékből vegye ki a főzőedényt, majd töltsse 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 kimondottan fritőzben 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.

# Multifunkciós olajsütő

SFR 9300BK

PH



## 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 vezetékét csatlakoztassa a készülék aljzatához, majd a csatlakozódugót dugja egy fali aljzatba. Sípsszó 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 kivethető belső edénybe öntsön két csésze tiszta hideg vizet, majd a készüléken futtassa a STEAM (gőzben főzés) programot. Szükség esetén ismétlje meg a fenti lépést.

## AUTOMATIKUS FŐZÉS AZ ELŐRE BEÁLLÍTOTT PROGRAMOKKAL

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

### A programok áttekintése:

PROGRAM	LEÍRÁS	ALAPÉRTTELMEZETT BEÁLLÍTÁSOK		VÁLTOZTATÁSI LEHETŐSÉGEK	
		IDŐ	HŐMÉRSÉKLET	IDŐ	HŐMÉRSÉKLET
<b>SOUS VIDE</b>	Vákuumban főzés. Az alapanyagokat vákuumos zacskóban kell a vízfürdőbe tenni. Ezzel a módszerrel elsősorban húsféléket, halat, zöldségeket és gyümölcsöket lehet főzni. A főzéshez használni kell a mellékelt rostélyt is.	1:00	50 °C	1:00-9:59	40-99 °C
<b>STIR-FRY</b>	Hirtelen sütés. Az alapanyagokat forró olajban (vagy más zsiradékban), állandó keverés mellett kell sütni. A programmal húsokat vagy halakat lehet sütni, és később a köreteket (tészta, rizs stb.) is hozzá lehet adni.	0:10	240 °C	0:05-0:20	140-240 °C

<b>ROAST</b>	Pirítás. A programot, húсок, zöldségek, szárnyas húсок stb. gyors pirításához lehet használni.	0:60	240 °C	0:10-1:00	120-240 °C
<b>GRILL</b>	A program segítségével például pácolt húsféléket, hússzeleteket, kolbászt lehet grillezni. A főzéshez használni kell a mellékelt rostélyt is.	0:30	240 °C	0:10-1:00	150-240 °C
<b>BAKE</b>	Sütés. A programmal süteményeket, kekszeket és más desszerteket, valamint húсокat, halat és zöldségeket lehet sütni.	0:30	180 °C	0:10-2:00	140-180 °C
<b>BOIL</b>	A programot, tésztaк, burgonya, rizs, zöldségek, levesek és főzelékek, knédlik stb. főzéséhez lehet használni.	0:25	150 °C	0:15-1:00	100-240 °C
<b>FRY</b>	Olajban sütés. Az alapanyagokat részben az olajba mártva lehet sütni, kirántani.	0:20	200 °C	0:01-1:00	120-240 °C
<b>SLOW COOK</b>	Lassú főzés. Az alapanyagokat készítse elő, darabolja fel, tegye az edénybe, öntsön rá folyadékot, tegye fel a fedőt, szükség szerint állítsa be a főzési hőmérsékletet és időt, majd hagyja a működő készüléket magára.	6:00	100 °C	0:30-6:00	×
<b>FAST STEW</b>	Gyors párolás. A program segítségével húst, májat, halat vagy zöldségeket lehet párolni. A program segítségével a hagyományos kuktában készíthető ételeket lehet megfőzni. A főzés közben nem kell vizet utántölteni.	1:00	120 °C	0:01-2:00	120-200 °C
<b>DEEP FRY</b>	Olajban sütés. Az alapanyagokat teljesen az olajba mártva lehet sütni, kirántani.	0:40	210 °C	0:20-2:00	180-210 °C
<b>HOT POT</b>	Levesfőzés közvetlenül az étkezőasztalon. Keleti főzési mód, amikor az alapanyagokat a lébe helyezik, megfőzik, kivesszik és elfogyasztják, majd újabb alapanyagokat tesznek a forró lébe. Ilyen alapanyagok lehetnek: vékony hússzeletek, leveses zöldségek, gombák, tojásos tésztaк, tofu, tengeri gyümölcsök stb..	1:00	220 °C	0:30-9:59	120-240 °C
<b>STEAM</b>	Gőzben főzés. A programot a hideg vagy fagyasztott ételek felmelegítéséhez is fel lehet használni.	0:15	220 °C	0:10-1:00	120-220 °C
<b>RICE</b>	Előfőzött vagy száraz rizs főzéséhez.	N/A	100 °C	×	× *
<b>FONDUE</b>	Sajt vagy csokoládé felolvasztása és melegen tartásához, sűrű húslé főzéséhez.	2:00	60 °C	0:30-4:00	40-70 °C
<b>YOGURT</b>	Házi joghurt készítése. Vásároljon joghurt kultúrát, és forralt vagy pasztörözött tejből készítsen joghurtot. Joghurt kultúráként friss és ízesítés nélküli joghurtot, szárított joghurtport, vagy reform üzletekben megvásárolható joghurt kultúrát lehet felhasználni.	4:00	40 °C	0:30-9:59	×

# Multifunkciós olajsütő

SFR 9300BK

HU

<b>POPCORN</b>	Pattogatott kukorica készítése. A pattogatott kukoricát olaj nélkül, vagy olajjal, illetve más zsiradékkal is el lehet készíteni. A kész pattogatott kukoricát ízesíteni is lehet.	0:08	240 °C	0:01-0:15	200-240 °C
<b>MANUAL</b>	A készüléken saját főzési program is beállítható, a recept, az alapanyag, a mennyiség és az egyéni ízlések szerint.	1:00	240 °C	0:01-9:59	40-240 °C
<b>KEEP WARM</b>	Melegen tartás. A készülék kb. 80 °C-os hőmérsékleten, az alapértelmezett (vagy kézzel beállított) időtartamig melegen tartja a kész ételt.	2:00	80 °C	0:30-9:59	×
<b>PRESET</b>	Késleltetett indítás. A késleltetett indítás funkció segítségével a főzést későbbi időpontra halaszthatja.	1:00	×	0:01-9:59	×

## Magyarázat:

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

\* = Felmelegítés közben nem lehet a főzési időt és hőmérsékletet megváltoztatni. A forráspont elérése után az idő 0:10 és 0:15 perc között állítható be.

## 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** főzésjelzőn 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.

#### 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 vezetékét húzza ki a fali aljzatból és várja meg a készülék lehűlését. Ezt követően a készüléket ismét bekapcsolhatja.

#### A KÉSZÜLÉK KIKAPCSOLÁSA

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

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



### Figyelmeztetés!

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



### Figyelmeztetés!

A készüléket és a hálózati vezetékét 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. Ezek a tartozékok mosogatógépben is elmosogathatók.
- 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 törőlapírral törölje ki, a durvább szennyeződések benedvesített szivaccsal távolítsa el, majd a belső felületet törölje szárazra.
- A főzőedénybe ragadt vagy száradt élelmiszer maradványok könnyebben el lehet távolítani, ha az edényt előtte mosogatószeres vízben 20–30 percig áztatja. Az ételmaradékok eltávolításához használjon puha konyhai keféket.



### Figyelmeztetés!

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

## TÁROLÁS

- Az eltárolás előtt várja meg a készülék lehűlését, a készüléket tisztítsa meg, kapcsolja le és csak teljesen száraz állapotban tárolja.
- A főzőedénybe tegye be a 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
Méreték (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 MEGSEMISÍTÉSE**

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.



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