

# SENCOR®

## SPR 6100BK



## HU ■ Multifunkciós és 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, idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetések a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják.
- A készüléket és a hálózati vezetékét tartsa távol a 8 év alatti gyerekektől. A készüléket gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják.
- A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak.
- 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.

**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 vezetékét teljesen tekerje szét.
- A hálózati vezetékét 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 vezetékét 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 vezetéket 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 vezetéket is húzza ki a fali aljzataból.

### **A lassan főző készülék helyes használata**

- A készülékkel hagyományos módon és lassan, valamint gőzben lehet ételeket főzni. A készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra használni tilos.
- A készüléket háztartásokban, illetve a következő helyeken lehet használni:
  - konyhák, irodai és egyéb munkahelyi kiskonyhák;
  - 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 készülékhez kizárólag csak a mellékelt eredeti tartozékokat használja.



### **Figyelmeztetés!**

Idegen tartozékok használata veszélyes helyzeteket teremthet.

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

- A készüléket a helyiség levegőjének a fűtéséhez használni tilos!
- Ha a készüléket már nem kívánja használni, felügyelet nélkül hagyja, karbantartani vagy tisztítani szeretné, illetve a készülékből a főzőedényt vagy a gőzlő kosarat ki kívánja emelni, akkor a készüléket kapcsolja le és a hálózati csatlakozódugót is húzza ki az elektromos aljzathoz. A készüléket működés mozgatni és áthelyezni tilos.
- Ha a készülék nem működik megfelelő módon, leesett vagy más módon megsérült, illetve vízbe esett, akkor azt ne használja. Az ilyen készüléket vigye márkaszervizbe ellenőrzésre vagy javításra.
- Ha a kivehető főzőedény nincs a készülékben, akkor a hálózati vezetékét ne csatlakoztassa a fali aljzathoz, illetve a készüléket ne kapcsolja be.
- A készüléket üres főzőedénnyel ne kapcsolja be.
- A készülék fűtő felülete és a kivehető főzőedény közé semmilyen tárgyat vagy anyagot se tegyen be.
- A készülék felületét megváltoztatni tilos (pl. öntapadós címkék felragasztásával).



### **Figyelmeztetés!**

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

### **A készülék elhelyezése**

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

## **A kivehető főzőedény használata**

- A készülékhez csak az eredeti, a gyártó által a készülékhez 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 főzőedényt az étellel együtt hűtőszekrénybe is be lehet tenni, továbbá sütőben is lehet használni, illetve mosogatógépben is el lehet mosogatni. A főzőedényt azonban fagyasztóba ne tegye be, mert a hideg sérülést okozhat az edény felületén.

## **A főzés előtt**

- 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 fűtőt testen) nem lehet semmilyen szennyeződés vagy élelmiszer maradvány. A szennyeződés a készülék meghibásodását okozhatja.
- Az elektromos hálózathoz való csatlakoztatás előtt győződjön meg arról, hogy a kivehető főzőedény megfelelően a helyén van-e, illetve abban van-e víz és élelmiszer alapanyag, továbbá, hogy a fedél megfelelően fel van-e helyezve a készülékre. A főzőedényt ne töltse túl.

## **Biztonság főzés közben**

- A bekapcsolt készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.
- Működtetés közben a fedél legyen szabályszerűen felhelyezve a készülékre. A fedélre ne helyezzen semmilyen idegen tárgyat (pl. konyhai kesztyűt, ruhát stb.), mert ezek eltakarhatják a gőz kivezető nyílást.
- Használat közben a készülék körül (felül és körbe), hagyjon szabad helyet a levegő áramlásához és a készülék hűléséhez. A készüléket ne takarja le, és ne blokkolja a szellőzőnyílásokat.
- Ügyeljen arra, hogy a gőz kivezető furat ne irányuljon hőérzékeny tárgyak vagy felületek, illetve személyek felé. A forró gőz súlyos égési sérüléseket okozhat.
- A gőz kivezető nyílás közelébe ne dugja a kezét, illetve a felületet se fogja meg, mert égési sérülést szenvedhet.

- Ügyeljen arra, hogy a hőmérsékleten tartás (KEEP WARM) üzemmód közben a kivehető edényben ne legyen semmilyen konyhai eszköz sem (pl. merőkanál, fakanál stb.).



## **Figyelmeztetés!**

Forró felület!

- A bekapcsolt készüléken a hozzáférhető felületek erősen felmelegsznek, és a kikapcsolás után egy ideig még forrók maradnak.
- A fedél kinyitása közben legyen körültekintő és óvatos, a fedelet úgy emelje le, hogy a gőz ne Ön felé áramoljon ki.
- Ügyeljen arra, hogy a fedélről lecsepegő víz a belső edénybe csepegjen bele. A víz nem csepeghet a készülékre, vagy a készülék belsejébe.

## **A főzés után**

- A készülék nagy része a kikapcsolás után is forró.
- A belső főzőedény vagy a gőzölő kosár kiemelése előtt várja meg, amíg azok kellő mértékben lehűlnek.
- A meleg fedelet ne tegye le hőérzékeny felületekre.

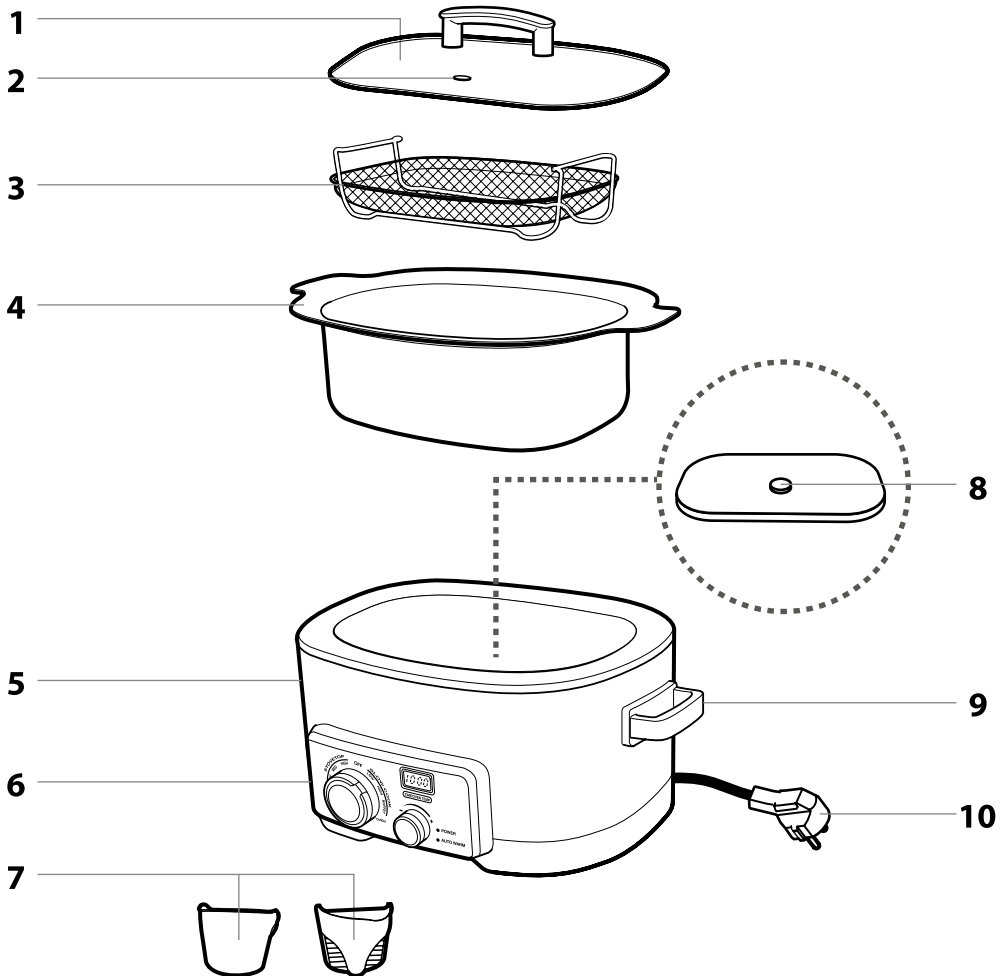
## **A készülék és tartozékainak a használata**

- A főzés befejezése után legyen óvatos, ne fogja meg a forró részeket (a készülék külső és/vagy belső felületeit, illetve a tartozékokat). 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 megfogva emelje fel és mozgassa. A fedelet úgy emelje fel, hogy a gőz ne Ön felé áramoljon ki a készülékből. A biztonságos megfogáshoz javasoljuk konyhai kesztyű használatát is.
- A belső főzőedény kivételéhez (a főzés után) viseljen konyhai kesztyűt, vagy ruhát.
- Amennyiben a készülékben élelmiszer és víz van, akkor azt rendkívül óvatosan mozgassa.
- Az ételek keveréséhez és kiszedéséhez műanyag vagy fa konyhai eszközöket használjon, mert a fém eszközök megkarcolják az edény tapadásmentes felületét.

## **Biztonság karbantartás közben**

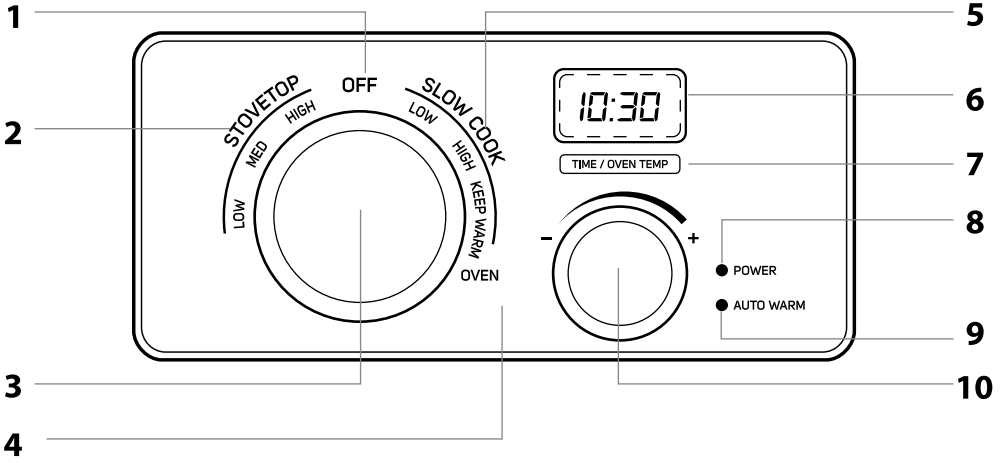
- A készüléket rendszeresen tisztítsa meg a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetben leírtak szerint. A készüléken a jelen útmutatóban meghatározott tisztításon kívül más karbantartást nem kell végrehajtani.
- A belső edénybe, használat vagy tisztítás közben, csak fa, szilikon vagy más műanyag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

A





**B**



# HU Multifunkciós és lassan főző készülék

## Használati útmutató

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

### A LASSAN FŐZŐ KÉSZÜLÉK RÉSZEI

- |  |   |
|--|---|
| <b>A1</b> Edzett üveg fedő, fogantyúval  | <b>A6</b> Működtető panel   |
| <b>A2</b> Gőzvezető nyílás   | <b>A7</b> Védőkesztyű   |
| <b>A3</b> Gőzölő kosár   | <b>A8</b> Fűtőtest  |
| Gőzben főzéshez vagy nagyobb adagok sütéséhez használható.   | <b>A9</b> Készülék fogantyú   |
| <b>A4</b> Kivehető belső alumínium főzőedény, 5,5 l-es   | A hőszigetelt fogantyú megelözik az esetleges égési sérüléseket és lehetővé teszi a forró készülék mozgását (nem kell konyhai kesztyűt használni) |
| Tapadámentes bevonattal és hőszigetelt fogantyúval.  | <b>A10</b> Hálózati vezeték   |
| <b>A5</b> Készülék, élelmiszeripari rozsdamentes acél felülettel   |   |
| <b>B1</b> OFF (kikapcsolva): a készülék kikapcsolásához  | HIGH – lassú főzés könnyű húsok készítéséhez  |
| <b>B2</b> STOVETOP (hagyományos főzés): LOW – lassú főzés vagy párolás MID – közepes főzés vagy sütés HIGH – gyors sütés | KEEP WARM – melegen tartás funkció a felfolygálási hőmérsékleten tartáshoz, beállítható idő (max. 12 óra)   |
| <b>B3</b> Üzemmod kiválasztó gomb  | <b>B6</b> Digitális LED kijelző a főzési idő/ hőmérséklet kijelzéséhez  |
| <b>B4</b> OVEN (sütés): sütés funkció, beállítható hőmérséklettel (120 – 220 °C) és idővel (0:05 – 6:00)                 | <b>B7</b> Főzési idő/hőmérséklet beállítás kapcsoló   |
| <b>B5</b> SLOW COOK (lassú főzés): LOW – nagyon lassú főzés izletes húsok készítéséhez                                   | <b>B8</b> Tapellátás kijelző  |
|  | <b>B9</b> Automatikus hőmérsékleten tartás kijelző  |
|  | <b>B10</b> Idő/hőmérséklet beállító gomb  |

### A KÉSZÜLÉK RENDELTETÉSE

- A multifunkciós és lassan főző készülékkel hagyományos főzési módokkal vagy lassan főzéssel, illetve gőzön való párolással lehet ételeket készíteni (pl. levelek, pörköltök, főzelékek, párolt zöldségek, töltöttpaprika, kolozsvári káposzta, rakott burgonya, töltött hús, tésztafélék stb.). A készülék egyszerre helyettesíti a hagyományos lábosot, kuktaát, gőzfőzőt stb.
- A rozsdamentes acélból készült gőzötlen belül halat és knédlit, gőzgombócot stb. lehet főzni, illetve zöldséget lehet párolni

### MÉRT JÓ AZ ÉTELEK LASSÚ FŐZÉSE?

- A lassan főzés modern főzési technológia, amely megőrzi az alapanyagok ízét és illatát, időt és pénzt takarít meg, és kiváló ételeket lehet készíteni az olcsóbb húsokból is. Az alapanyagok nem égnek le, mert erre az alacsonyabb hőmérsékleten nem kerülhet sor, illetve kevesebb víz kell az egy edényben főzéshez.
- A lassan főzés előnyei:
  - egyszerűség: tegyén minden alapanyagot az edénybe, és hagyja a főzést a készülékre;
  - víz- és energia-megtakarítás: az alumínium ötvöztetű edény szerkezetének köszönhetően egyenletesebb a hőátadás és a hőváltás, mint a hagyományos kerámia edények esetében, ami energia-megtakarítást is eredményez;
  - izletesebb és vitaminnal teltebb ételek: az alacsony hőmérsékleten történő lassú főzés megőrzi az alapanyagok illatát és ízeit, valamint a beltartalmi értékeket;
  - saftos hús: a lassú főzés közben a lé a húsból marad;
  - kemény húsok puhára főzése: a kemény húsfajták a lassú főzéssel teljesen puhára főzhetőek;
  - főzés zsiradékok nélkül: az alacsonyabb hőmérsékleten történő főzéshez nem kell zsír vagy olaj, az ételek még izletesebbek lesznek.

### AZ ELSŐ HASZNÁLTATBA VÉTEL ELŐTT

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

### A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

#### ELŐKÉSZÜLETEK A HASZNÁLATHOZ

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



#### Figyelmeztetés!

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

- Ha szükséges, akkor puha ruhával vagy konyhai papírkendővel törölje le a véletlenül kicseppent alapanyagokat a főzőedény széléről (az a készülék más részeiről).
- Mielőtt a főzőedényt a készülékbe helyezné, ellenőrizze le, hogy a készülék **A5** belső felületén, különösen a fűtőtesten **A8**, nincs-e víz vagy alapanyag, illetve egyéb szennyeződés.
- A főzőedényt tegye a készülékbe. A főzőedényt finoman mozgassa jobbra-balra, hogy az edény felüljön a készülék belső felületére.



#### Figyelmeztetés!

- A készüléket ne használja a főzőedény nélkül.
- A főzőedényt sütőben is lehet ételek készítéséhez használni, a hőmérséklet azonban nem lehet 260 °C-nál magasabb.
- A főzőedényt nyitl lángon, gáztűzhelyen, elektromos főzőlapon vagy kemencében használni nem szabad.

- A készülékre tegye fel a fedelet **A1**. Ezzel a készülék használatra kész.

#### AZ ALAPANYAGOK ELŐKÉSZÍTÉS ÉS FŐZÉSI TIPPKEK

- 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 egészen fűz húst, akkor öntsön több vizet a húrs. 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 zseffőnek a nagyobb darabok kemények maradnak.
- Bizonyos zöldségeket (pl. sárgarépa, zellert stb.) hosszabb ideig kell főzni, ezért inkább kisebb darabokra szeletelje.
- A fagyasztott zöldségeket engedje fel szobahőmérsékleten, és a főzés befejezése előtt fél (egy) órával korábban adagolja a húshoz. A zöldség így megőrzi a színét és struktúráját. A felengedett zöldség nem hűti le az edény forró tartalmát.
- A nyers húst és a zöldséget egy serpenyőben pirítsa meg. A húsból kiszűl a zsír, behűződik a felülete és szárfasztos marad, illetve a zöldség is izletesebb lesz.
- A tejtermékek (főzötteszint, tejföl vagy joghurt) a főzés hozzá közben össterf, a tészta zseffő, ezért ezeket csak a főzés végén adja az ételhez.
- A száraz hűveléseket (bab, lencse, sárgaborsó stb.) a főzés előtt legalább 10 óráig áztassa hideg vízben.
- A készülékben zsír és olaj, vagy zsír nélkül is lehet főzni, különösen a diétás ételeket. Azonban az étel izletesebb, ha zsiradék is van benne (pl. 2-3 kanál olaj), vagy egy szelet vaj (a recepteltől és az ízleltől függően adagolhat zsiradékokot).
- A főzés közben lehetőleg ne nyitogassa a fedőt, mert a készülékből ellian a gőz és a meleg. Ha a főzés közben sokszor emelgeti a fedőt vagy azt egy ideig félre teszi, akkor a készülék automatikusan meghosszabbítja a főzési időt.

#### A KÉSZÜLÉK ELHELYEZÉSE

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

#### BEKAPCSOLÁS

- A hálózati vezetékét csatlakoztassa fali aljzatba. Ha a **B3** gomb nincs OFF (kikapcsolva) állásba fordítva, akkor a kijelzőn **B6** hibaüzenet „Err” jelenik meg. Ilyen esetben a **B3** gombot fordítsa OFF állásba, majd a gombot csak ezt követően fordítsa a kívánt üzemmódba.

#### HAGYOMÁNYOS FŐZÉS (STOVETOP)

- A **B3** gombot fordítsa balra, a hagyományos főzés valamelyik állásába: LOW/MED/HIGH. A tapellátás kijelző **B8** világít, a kijelzőn **B6** az ON (bekapcsolva) felirat jelenik meg, és egy vagy több vízszintes vonal is bekapcsol. Az ON (bekapcsolva) felirat intenzitását jelzik ki. LOW esetén egy vonal, MED esetén két vonal, HIGH esetén három vonal lesz látható.
- A LOW főzési módot finom és lassú főzéshez vagy pároláshoz, a MID főzési módot sütéshez vagy reszeléshez, a HIGH főzési módot gyors sütéshez lehet használni.
- Az intenzitás beállítása után a készülék automatikusan megkezdja a főzést.



## Megjegyzés

Ezekben az üzemmodokban nem lehet a főzési időt és a hőmérsékletet beállítani, a főzési folyamat teljesen automatikus.

## LASSÚ FŐZÉS (SLOW COOK)

- A **B3** gombot fordítsa jobbra a lassú főzés valamelyik állásába: LOW/HIGH.
- A LOW opcióval a készülék nagyon lassan főz (ezzel például izletes és puha húsköszöttek) A HIGH opcióval könnyű húsköszöttek főzhetők).
- A tápellátás kijelző **B8** világít, a kijelzőn **B6** az adott opcióhoz beállított főzési idő jelenik meg. Az érték előbb néhányszor felvilán, majd folyamatosan lesz látható.
- Az alapértelmezett főzési idő a LOW opciónál 8:00 óra, a HIGH opciónál 4:00 óra. Az alapértelmezett főzési idő a **B10** gomb elforgatásával, 30 perces lépésekkel megváltoztatható: 00:30 és 12:00 között.



## Megjegyzés

A lassú főzés üzemmódban nem lehet beállítani a készüléknek a főzési hőmérsékletet, ezt a készülék automatikusan vezérli. Amennyiben a lassú főzés végén 30 percnél kevesebb idő maradt hátra a főzésből, és Ön a **B10** gombot elfordítja, akkor már nem lehet 30 percnél rövidebb főzési időt beállítani (a legkisebb beállítható főzési idő 30 perc).

- A főzési idő végén a készülék a főzést befejezi, és automatikusan átkapcsol melegen tartás üzemmódba. Bekapcsol a **B9** LED dióda, és a kijelzőn az ON felirat jelenik meg. A mennyiségtől és az étel típusától függően a melegen tartás akár 12 óra is lehet.

## SÜTÉS (OVEN)

- A sütés (OVEN) üzemmódot különböző hősek és zöldségek sütéséhez lehet felhasználni. Ebben az üzemmódban a hőmérséklet és az idő is beállítható.
- A **B3** gombot fordítsa OVEN állásba. A kijelzőn néhányszor felvilán, majd folyamatosan látszik az alapértelmezett sütési hőmérséklet: 180 °C. A **B10** gombbal a hőmérsékletet 120 °C és 220 °C között lehet beállítani, 10°C-os lépésekkel.
- A beállítás után nyomja meg a **B7** gombot a főzési idő beállításához. A kijelzőn az alapértelmezett idő lesz látható: 1:00 óra. A **B10** gombbal a főzési időt 0:05 és 6:00 között lehet beállítani, 5 perces lépésekkel.
- A főzés közben a beállított hőmérsékletet és főzési időt bármikor meg lehet változtatni.



### Figyelmeztetés!

A készülék külső felülete mindegyik főzési módban felforrósodik, ezért a készülék külső felületét csak konyhai kesztyűben fogja meg. A készülék üzemeltetése közben csak a működtető panel **A6** gombjait érintse meg, és csak a fogantyút **A9** fogja meg. Ügyeljen arra, hogy a forró készüléket gyerekek ne fobják meg!

Főzés közben ügyeljen arra, hogy a nyílásból kiáramló gőz forró, illetve legyen óvatos a fedél levétele során is. A fedél levételekor a fedelet fordítsa úgy, hogy a gőz ne Ön felé áramoljon ki az edényből, a víz pedig a kivehető edénybe csepegenj vissza.

- A főzés befejezése után a kijelzőn 2 percen keresztül a 0:00 érték villog, majd a készülék automatikusan kikapcsol. A **B8** kijelző elalszik. A készülék ismételt bekapcsolásához fordítsa el a **B3** gombot bármelyik üzemmódba.

## A GŐZÖLŐ KOSÁR HASZNÁLATA

- A gőzölő kosár bármelyik üzemmódban használható, ha az alapanyagokat gőzben kívánja párolni. A legjobb azonban a sütés (OVEN) üzemmód használata, mert itt be lehet állítani a hőmérsékletet és a főzési időt is.
- A gőzölő betéte tegye bele az alapanyagokat, majd a betételet tegye a főzőedénybe.
- A főzőedénybe **A4** töltsön bele annyi vizet, hogy a víz szintje ne érje el a gőzölő betét alját. Az alapanyag nem állhat a vízben. Az edényre tegye fel a fedőt.
- Amennyiben a gőzölés közben vizet kell utántölteni, akkor a fedelet óvatosan vegye le. A fedél levételével az edényből elsöszkik a gőz és a meleg, ezért számoljon azzal, hogy a főzési idő meg kell hosszabbítani (10-20 perccel), az ételtől függően.

## MELEGEN TARTÁS (KEEP WARM) FUNKCIÓ

- A melegen tartás (KEEP WARM) üzemmód segítségével a kész ételt felfröszölési hőmérsékleten lehet tartani. A melegen tartás ideje beállítható.
- A hőmérsékleten tartás a főzési módok befejezése után automatikusan bekapcsol, illetve a **B3** gomb KEEP WARM állásba fordításával manuálisan is bekapcsolható. A kijelzőn az alapértelmezett idő lesz látható: 6:00 óra. A **B10** gombbal a melegen tartás idejét 00:30 és 12:00 óra között lehet beállítani, 30 perces lépésekkel.

## TÜLFŰTÉS VÉDELME

- A készülékbe túlmelegedés elleni védelem is be van építve. Amennyiben az edényből elpárolog a víz és emiatt a készülék erősebben fellemelegszik, 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 FŐZÉS BEFEJEZÉSE ÉS A KÉSZÜLÉK KAPCSOLÁSA

- A főzés befejezése után a **B3** gombot fordítsa OFF (kikapcsolva) állásba, és várja meg a készülék teljes lehűlését.
- A hálózati csatlakozódugót húzza ki a fali aljzatból, majd a készüléket a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetben leírtak szerint tisztítsa meg.

## A KIJELZŐN MEGJELENŐ HIBAÜZENETEK JELENTÉSE

PROBLÉMA	OK	MEGOLDÁS
Err	A hálózati vezeték fali aljzathoz csatlakoztatása előtt a <b>B3</b> gomb nem volt OFF (kikapcsolva) állásba fordítva.	A gombot fordítsa OFF állásba, majd csak ezt követően állítsa be a kívánt üzemmódot.
E01	A készülékbe nincs behelyezve a főzőedény.	A főzőedényt tegye a készülékbe.
E02 vagy E03	Belső rendszerhiba.	Vegye fel a kapcsolatot a márkaszervizzel.

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



### Figyelmeztetés!

Bármilyen tisztítási vagy karbantartási feladat megkezdése előtt a **B3** gombot fordítsa OFF (kikapcsolva) állásba, majd a hálózati vezetékét is húzza ki a fali aljzából. A fedél levétele és a belső edény kiemelése előtt várja meg a készülék teljes lehűlését.

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



### Figyelmeztetés!

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



### Figyelmeztetés!

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

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



### Figyelmeztetés!

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

## TÁROLÁS

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



### Figyelmeztetés!

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

## MŰSZAKI ADATOK

Névleges tápfeszültség.....	220–240 V AC
Névleges frekvencia.....	50–60 Hz
Névleges teljesítményfelvétel.....	1200 W
A kivehető főzőedény térfogata.....	5,1 l

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.

## A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ

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

### AZ ELHASZNÁLÓDOTT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMMISSÍTÉSE



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 elhasználdott 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.