

SENCOR®

SPR 6300BK



MULTIFUNKCIÓS LASSÚ FŐZŐFAZÉK ÉS GRILL

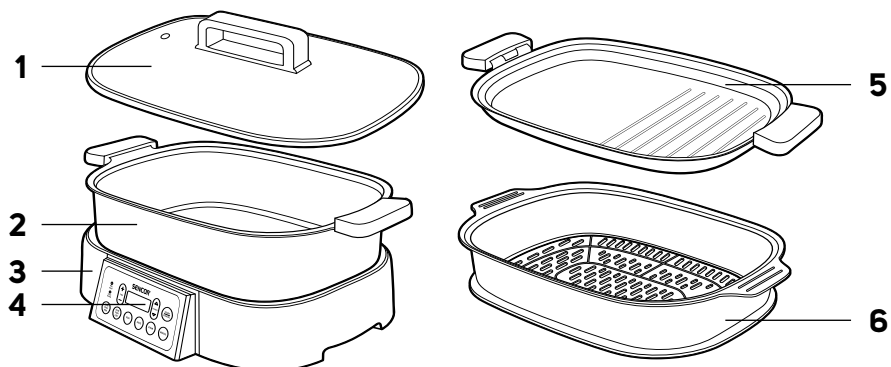
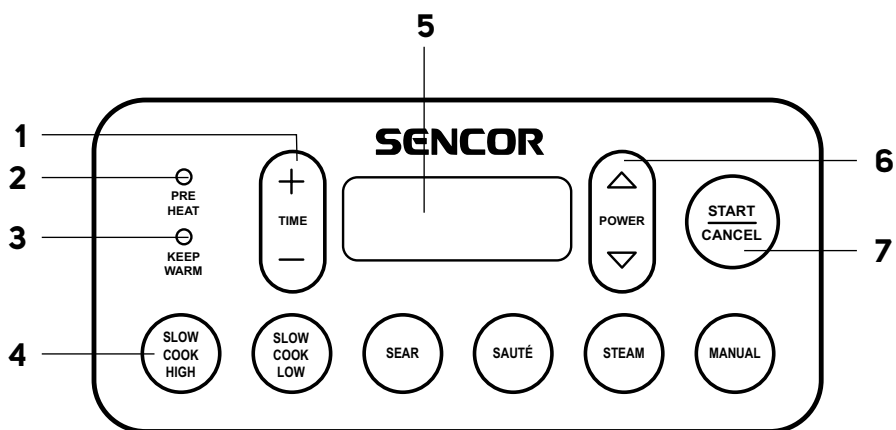
Az eredeti útmutató fordítása



SENCOR®

SPR 6300BK



A**B**

HU Multifunkciós lassú főzőfazék és grill

Fontos biztonsági utasítások

FIGYELMESEN OLVASSA EL, ÉS ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁS CÉLJÁBÓL.

- Ezt a készüléket csak 8 évnél idősebb gyerekek használhatják, akik felügyelet alatt vannak, vagy ismertették velük a készülék biztonságos használati módját és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel.
- Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyek csak abban az esetben használhatják, ha felügyelet alatt vannak, vagy ha ismertették velük a készülék biztonságos használati módját, és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel.
- A készüléket és a tápkábelt tartsa távol 8 évnél fiatalabb gyerekektől.
- Gyermekeknek tilos a készülékkel játszani.
- A felhasználó által végzett tisztítást és karbantartást nem végezhetik gyermekek.
- Ha a tápkábel sérült, a cserét bízza szervizközponttal, hogy elkerülje a veszélyes helyzetek kialakulását. Sérült hálózati kábellel a készüléket tilos használni.
- A készüléket nem szabad a tisztítás során vízbe meríteni.
- Tisztítsa meg a belső edényt tiszta vízzel és puha szivaccsal. Kövesse a „Tisztítás és karbantartás” részben megadott utasításokat.

- A készülék nem használható külső időzítővel vagy távirányítóval felszerelt csatlakozóval.



FIGYELMEZTETÉS: Forró felület

A hozzáférhető felületek hőmérséklete magasabb lehet, ha a berendezés működésben van.

- A készüléket csak háztartásban és beltéren használja. Ne használja a szabadban.
- A készüléket személyes, nem kereskedelmi célú felhasználásra is alkalmas, például:
 - konyhasarkok üzletekben, irodákban és más munkahelyeken;
 - mezőgazdasági területeken;
 - szállodák, motelek és egyéb lakóterületek, ahol a vendégek használhatják;
 - szállást reggeli étkezéssel biztosító vendéglátóhelyek.
- A főzőkészülékeket stabil helyzetbe kell helyezni úgy, hogy a fogantyúk helyzete megakadályozza a forró folyadékok kiömlését.



VIGYÁZAT: Vigyázzon, ne öntse le a csatlakozót.



VIGYÁZAT: A helytelen használat sérülést okozhat.

- A fűtőelem a használatot követően forró.
- Mindig tartsa be a maximális és minimális szintek vonalait.

- A készülék hálózatra csatlakoztatása előtt győződjön meg róla, hogy a típuscímkén jelzett feszültség megfelel a hálózati feszültségnek.
- A készüléket csak jól földelt aljzatba csatlakoztassa. Ne használjon hosszabbító kábelt.
- A készüléket sose csatlakoztassa hálózati aljzathoz, ha nincs rendesen összeszerelve.
- Használat előtt teljesen tekerje le a tápkábelt.

- Ne csatlakoztassa vagy húzza ki nedves kézzel a készülék tápkábelét a hálózati aljzatból.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel csatlakozóját ne érje víz vagy nedvesség.
- Ne a tápkábelnél fogva húzza ki a készüléket a hálózati aljzatból. Ezzel megsérülhet a tápkábel vagy a csatlakozó. A kábelt a dugónál húzza húzza ki az aljzatból.
- A tápkábelre ne tegyen nehéz tárgyakat. Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon az asztal szélén, és ne érintkezzen forró felületekkel vagy éles tárgyakkal.
- Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében soha ne tegye a készüléket, a tápkábelt vagy a hálózati csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba.
- A készüléket mindig kapcsolja ki és áramtalanítsa, ha befejezte a használatot, ha felügyelet nélkül hagyja, áthelyezés, tisztítás vagy egyéb karbantartás és kezelés előtt.
- Ezt az edényt klasszikus és lassú ételkészítésre és párolásra tervezték. Ne használja más célra, mint amire szánták.
- Az edényt csak a mellékelt eredeti tartozékokkal használja. A nem eredeti tartozékok használata veszélyes helyzethez vezethet.
- Az edényt ne használja helyiség fűtésére!
- Ne használja az edényt, ha nem működik megfelelően, ha a földre esett, ha vízbe merült vagy bármilyen módon megsérült. Adja le ellenőrzésre vagy javításra hivatalos szakszervízben.
- Az edényt üres állapotban ne kapcsolja be.
- Soha ne helyezzen semmilyen tárgyat az edényen belüli főzőlap és a kivethető belső edény közé. Győződjön meg arról, hogy a belső edény alja tiszta és száraz, mielőtt beteszi az edény alapzatába.
- Csak a belső edény alkalmas élelmiszerek készítésére. Soha ne öntsön vizet, és ne tegyen ételt közvetlenül az edény alapzatába.
- Az edényt csak egyenes, száraz, tiszta, stabil és hőálló felületen használja.
- Ne helyezze az edényt asztal szélére, mosogató lefolyólapjára, instabil, ferde vagy egyenetlen felületre, elektromos vagy gáztűzhelyre vagy más hőforrásra vagy annak közelébe.
- Ne használja az edényt hőre érzékeny felületen, mert az károsíthatja a felületet.
- Működés közben a fedelet megfelelően le kell zárni. Ne helyezzen semmilyen tárgyat (pl. védőkesztyűt, törölkendőt) a fedélre, amely eltakarhatja a gőzvezető nyílást.
- Használat közben elegendő teret kell biztosítani szellőzéshez az edény fölött és minden oldalán. Ne takarja le az edényt, és ne takarja el annak szellőzőnyílásait.
- Győződjön meg arról, hogy a hővezető nyílás nem hőérzékeny anyagokra, Önre vagy másokra irányul. A forró gőz súlyos forrázást okozhat.
- Ne érintse meg azokat a területeket, ahol forró gőz távozik, égési sérülések és forrázások veszélye áll fenn.
- A Keep Warm funkció használatakor ne hagyjon semmilyen főzőeszközt (pl. kanalat az ételek keveréséhez és feldolgozásához) a belső edényben.
- Óvatosan emelje fel a fedőt, és mindig magától el.
- A fedél kinyitásakor ügyeljen arra, hogy a víz csak a kivethető főzőedénybe folyjon. A vizet soha nem szabad az edény falába csepegtetni.
- Tisztítás előtt várja meg, amíg az edény és a fedél teljesen kihűl.
- Ne helyezze a felmelegített fedelet hőre érzékeny felületre.
- Használja a fedél fogantyúját a fedél felemeléséhez és hordozásához. A nagyobb biztonság érdekében javasoljuk, hogy használjon konyhai kesztyűt.
- Használjon sütőkesztyűt, amikor sütés után kiveszi a belső edényt.
- Különösen körültekintően kell mozgatni az edényt, ha az tele van forró étellel és folyadékkal.
- Használjon műanyagból vagy fából készült konyhai eszközöket a keveréshez és tálaláshoz, mivel a fém eszközök károsíthatják a főzőedény felületét.
- Az edényt rendszeresen tisztítsa minden használat után a Tisztítás és karbantartás fejezet utasításai szerint. Tartsa be az ebben a fejezetben szereplő összes utasítást.
- Ne mossa a forró fedelet és belső edényt hideg vízben, és fordítva. A hirtelen hőmérsékletváltozás károsíthatja őket.
- Ne használja a készüléket, ha annak bármely része sérült, repedt vagy nem működik megfelelően. Forduljon a megfelelő szervizközponthoz.
- Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében ne kísérelje meg a készüléket maga javítani vagy bármilyen módon módosítani. A készülék mindennemű javítását és beállítását bizza szakszervízre. A jótállási idő érvényessége alatt a készülékbe való beavatkozással elveszítheti a jótállásra vonatkozó jogát.

Multifunkciós lassú főzőfazék és grill

Használati útmutató

- Köszönjük, hogy megvásárolta a SENCOR márka termékét, és bízunk benne, hogy elégedett lesz vele.
- A termék használatba vétele előtt olvassa el a használati útmutatót, akkor is, ha a hasonló termékek használatát már ismeri. A készüléket csak úgy használja, ahogy ebben a használati útmutatóban le van írva. Őrizze meg az útmutatót a későbbiekre.
- Javasoljuk, hogy legalább a hibás teljesítésre vagy a minőségi garanciára vonatkozó törvényes jog fennállásának időtartamára őrizze meg az eredeti szállítási kartont, a csomagolóanyagot, a pénztári bizonylatot és az eladó felelősségvállalásának mértékéről szóló igazolást vagy a jótállási jegyet. Javasoljuk, hogy szállítás esetén a készüléket az eredeti dobozába csomagolja vissza.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

A1 Üvegfedél	A4 Kezelőpanel
A2 Főzőedény	A5 Grilllemez
A3 Alapzat	A6 Gözölő tartály

A KEZELŐPANEL LEÍRÁSA

B1 TIME +/- gombok	gombjai
B2 PREHEAT jelzőfény	B5 Kijelző
B3 KEEP WARM jelzőfény	B6 POWER ▲ / gombok ▼
B4 Elkészítési programok	B7 START/CANCEL gomb

A HASZNÁLAT CÉLJA

- A Sencor SPR 6300BK multifunkciós edényt élelmiszerek hőkezelésére tervezték. A multifunkciós edény lassú főzés, átsütés, sütés és párolás funkciókkal rendelkezik.

HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

- Az első használat előtt a készüléket és tartozékait vegye ki a csomagolásból, és távolítsa el minden csomagolóanyagot és reklámcímkeket. Ellenőrizze, hogy nem sérült-e a készülék és a tartozékai. A főző edényt, a grilllemez, a gözölőedényt és az üvegfedőt mossa meg meleg vízben egy kevés mosogatószerrel. Öblítse le és törölje szárazra.
- A multifunkciós edény alját enyhén megnedvesített puha szivaccsal törölje meg. Törölje át száraz ronggyal.
- Grillezéshez csak a grilllemezpot használja.
- A gözölőedényt csak a főzőedénnyel együtt használja. A főzőedénybe töltőn megfelelő mennyiségű vizet, és rendszeresen ellenőrizze.



Figyelmeztetés:

Mindig ellenőrizze, hogy az öntöttvas edény külső alja tiszta és száraz-e, mielőtt az edényt az alapzatra helyezi.



Megjegyzés:

Az előmelegítés és a fűtési módba kapcsolás fázisai csak bizonyos programok esetében érhetők el. További információkért tekintse meg az alábbi „Főzési program táblázatot”.



Figyelmeztetés:

Az előkészítés során és után fokozott óvatossággal távolítsa el a fedelet. A fedél alatt magas hőmérsékletű gőz halmozódhat fel, és nem megfelelő kezelés esetén súlyos forrázás következhet be. Mindig a fogantyúnál fogja meg a fedelet. Először kissé emelje fel a fedél hátulját, hogy a gőz távozzon tudjon, mielőtt felemelné az egészet.

Figyelmeztetés: FORRÓ FELÜLET!

Az edény fedele, belső edénye és alapzata használat közben magas hőmérsékletre melegszik, és főzés után is forró marad. Vigyázzon, nehogy megégesse magát. A nem megfelelő kezelés esetén fennáll a súlyos égési sérülések veszélye. Használjon konyhai védőkesztyűt, és használja az edény fedelét és fogantyúit.



Megjegyzés:

A multifunkciós edény működése közben halk kattanó hangot hallhat. Ez normális jelenség.

A főzés programok táblázata

Főzés program	Alap-értelmezett teljesítményszint	A teljesítmény beállítása	A készítés kiindulási időtartama	A készítési időtartam beállítása	Hő-tartás funkció	Előmelegítés
SLOW COOK HIGH	---	---	4 óra	2–8 óra	Igen	Nem
SLOW COOK LOW	---	---	8 óra	2–12 óra	Igen	Nem
SEAR	P5	P3–P5	10 perc	1–30 perc	---	Igen
SAUTÉ	P4	P1–P5	10 perc	1 perctől 1 óráig	---	Igen
STEAM	---	---	15 perc	1 perctől 1 óráig	---	Igen
MANUAL	80C	40–200°C	1 óra	1 perctől 24 óráig	Igen	---

Az előkészítési idő módosítása

Ha módosítani kell az előkészítési időt, kövesse az alábbi lépéseket:

- Nyomja meg az egyik program gombját. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett előkészítési idő.
- A **TIME +/-** gombokkal állítsa be az előkészítési időt.
- Az előkészítési időt 00:30-ig percenként, 00:30-tól 02:00-ig 5 percenként 02:00 fölött pedig 30 percenként állíthatja be.
- A kiválasztott főzés program elindításához nyomja meg a **START/ CANCEL** gombot.

Teljesítmény-módosítás

Ha módosítani szeretné a „**SEAR**” és a „**SAUTÉ**” program teljesítményét, kövesse az alábbi lépéseket:

- Nyomja meg az egyik program gombját. A kijelzőn megjelenik a kiinduló teljesítmény.
- A **POWER ▲/▼** gombokkal módosítsa a teljesítményt.
- A kiválasztott főzés program elindításához nyomja meg a **START/ CANCEL** gombot.

Kézi beállítás

- Nyomja meg a **MANUAL** gombot.
- A **POWER ▲/▼** gombokkal állítsa be a kívánt hőmérsékletet, a **TIME +/-** gombokkal pedig az előkészítési időt.
- A hőmérséklet és az idő az alábbiak szerint viszonyul egymáshoz:
 - 40 és 70 °C közötti hőmérsékleten 00:01 és 24:00 között állíthatja be az előkészítési időt;
 - 71 és 100 °C közötti hőmérsékleten 00:01 és 12:00 között állíthatja be az előkészítési időt;
 - 100 °C-os vagy annál magasabb hőmérsékleten 00:01 és 01:00 között állíthatja be az előkészítési időt.
- A kiválasztott főzés program elindításához nyomja meg a **START/ CANCEL** gombot.

lassú főzés

- A legtöbb étel alkalmas a lassú főzésre, de íme néhány tipp az optimális eredmények eléréséhez.
- Minden felhasználó nyersanyagot teljesen ki kell olvasztani.
- A hozzávalókat (hús, zöldség) körülbelül egyforma darabokra darabolja fel.
- Helyezze a gyökérzöldségeket (sárgarépa, zeller, petrezselyem) a belső edény aljára, és öntsön vizet vagy levest az összetevőkre.
- Vágja le a hús felesleges zsíros részeit. Lassú főzésnél a zsír nem párolog el.

- Ha az ételt olyan recept alapján készíti el, amelyet általában tűzhelyen vagy főzőlapon főznek, javasoljuk, hogy csökkentse a folyadékot (víz vagy húsvetés) mennyiségét. Lassú főzésnél a víz nem párolog el.
- Ne hagyja a főtt ételt hosszú ideig szobahőmérsékleten az edényben.
- Javasoljuk, hogy főzés előtt áztassa a hüvelyeseket egy éjszakra vízbe. Ez lerövidíti az elkészítési idejüket.
- Hús elkészítéséhez használjon hűsmérőt.
- Ne használja a lassú főzés programot ételek melegítésére.
- A használt hozzávalók teljes mennyisége körülbelül 2/3-ig töltse meg a belső edényt. A nagyobb húsdarabokat vágja kisebb darabokra.
- Öntse a vizet a sonka vagy oldalas körülbelül 2/3-áig. Öntse a vizet a marhahús, sertéshús vagy csirkehús körülbelül 1/3-áig.
- Főzés után hagyja az edényt fedővel letakarva. Ez melegen tartja az ételt.
- Öntsön vizet vagy levest az összetevőkre az elkészítési fázisban.
- A húsdarabokat serpenyőben is megsütheti, mielőtt betenné a belső edénybe. Ez csökkenti a kész ételben lévő zsír mennyiségét.
- Javasoljuk, hogy az olyan ételeket, mint a tészta, a tenger gyümölcsei, a tej vagy a tejszín, csak a főzés befejezése előtt adja hozzá. Elsősorban nem lassúfőzőben történő hosszú elkészítésre szánták.

PÁROLÁS

- Az edénybe töltsön megfelelő mennyiségű vizet (az ajánlott mennyiség 1-1,5 l).
- Szórja szét az ételt a párolóedény teljes felületén, helyezze a főzőedényre, és fedje le. Válassza ki a „**STEAM**” programot, és állítsa be a kívánt főzési időt.
- Az előkészítés során ne emelje fel túl gyakran a fedelet, hogy a gőz ne szökjön ki feleslegesen.
- Az egyenletes sütés érdekében az ételt egyforma méretű darabokra vágja fel. Ne feledje, hogy a kis darabok a nagyobbak előtt főnek meg.
- Fektesse le az ételt egy rétegben. Ha az ételt több rétegben helyezi be, előfordulhat, hogy nem megfelelően fő meg.
- Főzés előtt fűszerezze be a halat vagy a csirkét. Ha azt szeretné, hogy a hús sötét színű legyen, először röviden süsse meg egy serpenyőben.
- Távolítsa el a húsról a felesleges zsírt, inakat vagy bőrt.
- Javasoljuk, hogy helyezze a kisebb darabokat sütőpapírra, amelyet a párolóedényre tesz és átszúrja például nyársal vagy oltóval.
- A javasolt előkészítési időt az alábbi táblázat tartalmazza.

Ételmiszer	Készítési idő	Mennyiség	Megjegyzés
Friss zöldségek (brokkoli, karfiol)	3–6 perc	250 g	Tisztítsa meg és szeletelje fel egyforma darabokra.
Fagyasztott zöldség (borsó)	4–8 perc	1 csésze	A fagyasztott zöldségeket egyenletesen szórja szét a pároló feltét teljes felületén.
Kukorica	6–12 perc	2 kis cső	Szükség szerint a nagy csőveket vágja ketté.
Gyökérzöldség	10–18 perc	200–400 g	Tisztítsa meg és szeletelje fel egyforma darabokra.
Csirkeemell	10–20 perc	250 g	Egyenletesen helyezze el. Ellenőrizze, hogy a szeletek nem fedik-e egymást.
Csirkecomb	15–30 perc		
Alsó csirkecomb	20–40 perc		
Halfilé	8–20 perc	250 g	Addig főzze, amíg a hús könnyen le nem válik a csonttól.
Egész hal	15–25 perc		
Halszeletek	10–20 perc		
Fagyasztott gombócok	10–15 perc	Egy réteg	
Friss gombócok	12–18 perc	Egy réteg	Enyhén permetezze meg vízzel.

GRILL

- Helyezze a grillezőlapot a készülék alapzatára, és tegye rá az ételt. Válassza ki a „SEAR” vagy a „SAUTÉ” programot, és állítsa be a kívánt hőmérsékletet és főzési időt. A program elindítása és az üzemi hőmérséklet elérése után a készülék automatikusan megkezdí a beállított elkészítési idő visszaszámlálását.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Tisztítás előtt húzza ki a tápkábel csatlakozóját a hálózati aljzatból, és várja meg, míg a készülék teljesen kihűl.
- A készülék egyetlen részének tisztításához se használjon súrolószert, higított stb., amelyek felsérthetik a készülék felületét.



Figyelem:

Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében ne tegye a készüléket, a tápkábelt vagy a hálózati csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba.

Üvegfedél, belső edény, párolóedény, grillezőlap

- Az üvegfedelet, a belső edényt, a párolóedényt és a grillezőlapot mossa el meleg vízben egy kevés konyhai mosogatószerrel. Öblitse le és törölje szárazra.
- Ha a belső edénybe odaégett az étel, öntsön bele meleg vizet, és adjon hozzá mosogatószert. Hagyja rajta egy ideig, majd tisztítsa meg.
- A főzőedény, a grillezőlap és az üvegfedél mosogatógépben mosható. A főzőedény és a grillezőlap tapadásmentes felületének hosszabb élettartama érdekében azonban csak kivételes esetekben javasolt azt mosogatógépben mosni.

Az edény alapzata

- Az edény alapzatát enyhén megnedvesített puha szivaccsal törölje meg. Törölje át száraz ronggyal.

Tárolás

- Ha a készüléket hosszabb ideig nem kívánja használni, húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzatból, várja meg, míg a készülék kihűl, majd a „Tisztítás és karbantartás” fejezetben lévő utasítások szerint tisztítsa meg.
- Mielőtt elteszi, előtt győződjön meg róla, hogy a készülék és tartozékai tiszták és szárazak.
- A készüléket száraz, tiszta és jól szellőző helyen tárolja, ahol nincs kitéve szélsőséges hőmérsékletnek, és ahol gyermekek vagy háziállatok nem férhetnek hozzá.

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültségtartomány	220–240 V~
Névleges frekvencia	50–60 Hz
Névleges fogyasztás	1150–1360 W
Öntöttvas edény térfogata	6 l

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának joga fenntartva.

A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ

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

HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS KÉSZÜLÉKEK ÁRTALMATLANÍTÁSA



Ez a jelzés a termékben vagy a kísérő dokumentációban azt jelzi, hogy az elektromos vagy elektronikus termék nem dobható háztartási hulladék közé. A megfelelő ártalmatlanításhoz és újrafelhasználáshoz az ilyen terméket adja le a kijelölt gyűjtőhelyeken. Az EU országokban, illetve más európai országokban a használt termékeket azonos új termék vásárlása esetén az eladás helyén is le lehet adni. A termék megfelelő módon történő

ártalmatlanításával segít megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és hozzájárul a nem megfelelő hulladék-megsemmítés által okozott esetleges negatív környezeti és egészségügyi hatások megelőzéséhez. A további részletekről a helyi önkormányzati hivatal vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő hely ad tájékoztatást. Ezen hulladékfajta nem megfelelő ártalmatlanítása a nemzeti előírásokkal összhangban bírsággal sújtható.

Az Európai Unió országaiban működő vállalkozások számára

Elektromos és elektronikus berendezések megsemmisítésével kapcsolatban kérjen tájékoztatást eladójától vagy forgalmazójától.

Ártalmatlanítás az Európai Unióon kívüli országokban

Ez a jelzés az Európai Unióban érvényes. Ha ezt a terméket máshol akarja megsemmisíteni, a szükséges tájékoztatásért forduljon a termék eladójához vagy a helyi önkormányzat illetékes osztályához.



Ez a termék teljesíti a rá vonatkozó EU irányelvek valamennyi követelményét.