

SENCOR®

SPR 5520SS



LASSÚFŐZŐ

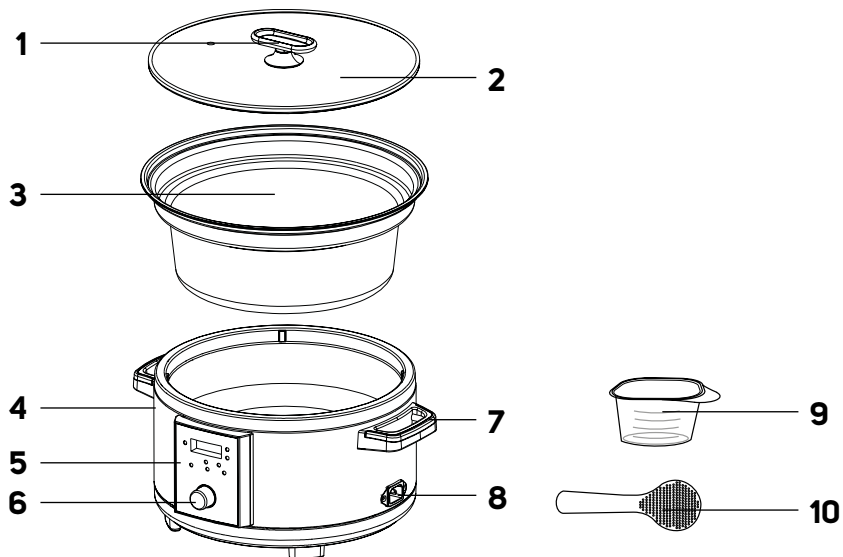
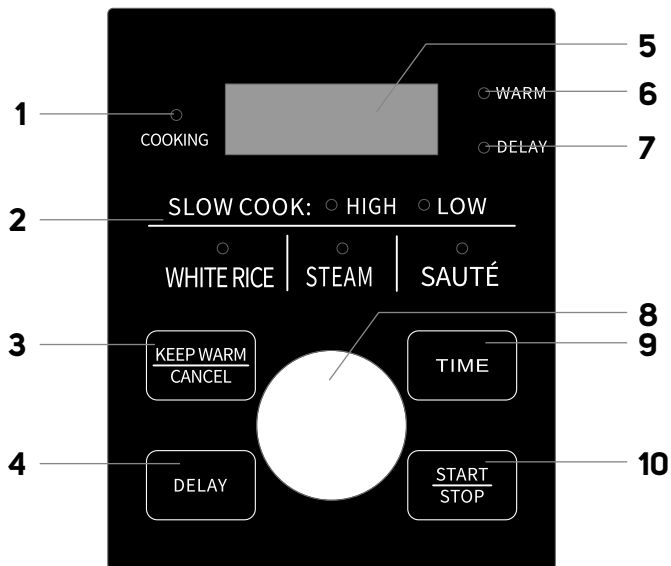
Az eredeti útmutató fordítása



SENCOR®

SPR 5520SS



A**B**

Fontos biztonsági utasítások

FIGYELMESEN OLVASSA EL ÉS ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁS CÉLJÁBÓL.

- Ezt a készüléket 8 évnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek csak felügyelet alatt használhatják, vagy ha tájékoztatták őket a készülék biztonságos használatáról és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel.
- Gyermekeknek tilos a készülékkel játszani.
- A karbantartást és tisztítást gyerekek nem végezhetik, ha nem idősebbek 8 évnél, és nincsenek felügyelet alatt.
- A 8 évnél fiatalabb gyerekeket tartsa távol a készüléktől és a vezetékektől.
- 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;
 - mezőgazdaságban;
 - szállodák, motelek és egyéb lakóterületek, ahol a vendégek használhatják;
 - szállást reggeli étkezéssel biztosító vendéglátóhelyek.



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 telerje le a tápkábelt.
- Ne csatlakoztassa vagy húzza ki nedves kézzel a készülék tápkábelét a hálózati aljzathoz.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel csatlakozóját ne érje víz vagy nedvesség.
- Ne a tápkábelnél fogva húzza ki a készüléket a hálózati aljzathoz. Ezzel megsérülhet a tápkábel vagy a csatlakozó. A kábelt a dugónál húzva húzza ki az aljzathoz.
- 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 kivehető belső edény közé. Győződjön meg arról, hogy a belső edény alja tiszta és száraz, mielőtt beteszi a lassufőzőbe.
- Csak a belső edény alkalmas élelmiszerek készítésére. Soha ne öntsön vizet, és ne tegyen ételt közvetlenül a lassufőzőbe.
- 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, törlőkendőt) a fedélre, amely eltakarhatja a gőzelvezető 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 hőelvezető nyílás nem hőérzékeny anyagokra, Őnre 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 felszolgálásához) a belső edényben.
- Óvatosan emelje fel a fedőt, és mindig magától el.
- A fedél kinyitásakor ügyeljen arra, hogy a víz csak a kivehető 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.
- A készülék egyik alkatrésze sem mosogatható mosogatógépben.
- 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 mindenmű javítását és beállítását bízza szakszervizre. A jótállási idő érvényessége alatt a készülékbe való beavatkozással elveszítheti a jótállásra vonatkozó jogát.

Figyelmeztetés az üvegfedélre és a belső edényre vonatkozóan

- Az üvegfedél edzett üvegből készült, amely erősebb és ellenállóbb a karcolásokkal és ütésekkel szemben. Ennek ellenére óvatosan kezelje a fedelet és a belső edényt.
- Ne tegye ki az üvegfedelet és a belső edényt hirtelen hőmérséklet-változásoknak, pl. ne mossa le a forró fedelet hideg víz alatt.
- Akadályozza meg, hogy az üvegfedél vagy a belső edény leessen, vagy idegen tárgy ráessen.
- Ne használja az üvegfedelet vagy a belső edényt, ha azok sérültek, megrepedtek vagy túlzottan megkarcolódtak.
- Ne fűtassa a főzés programot, ha a belső edény üres. Megsérülhet.
- Ne használja a belső edényt elektromos vagy gáztűzhelyen/főzőlapon, kemencében vagy sütőben. A belső edény csak ebben a lassufőzőben használható.
- Ne tegye az üvegfedelet elektromos vagy gáztűzhelyre/főzőlapra, kemencébe vagy közvetlen napfényre.
- Ne használja az üvegfedelet vagy a belső edényt grillen, mikrohullámú sütőben stb.
- Tisztításhoz ne használjon durva vegyszereket. Ne használjon fém vagy műanyag súrolót vagy más olyan eszközt, amely megkarcolhatja a belső edény vagy az üvegfedél felületét.
- Ne hagyja a belső edényt vízben áztatva. Javasoljuk, hogy öntsön vizet az edénybe, ha be kell áztatnia.

HU Lassúfőző

Használati útmutató

- Köszzönjük, hogy megvásárolta a SENCOR márka termékét, és bízunk benne, hogy elégedett lesz vele.
- A készülék első bekapcsolása előtt olvassa el a használati útmutatót, akkor is, ha hasonló készülékek használatát már ismeri. A készüléket csak úgy használja, ahogy ebben a használati útmutatóban le van írva. Őrizz meg az útmutatót a későbbiekre. Ha a készüléket eladja vagy kölcsönadja, akkor ezt a használati útmutatót is adja át.
- A készüléket vegye ki a csomagolásból, és addig ne dobja ki a csomagolóanyagot, amíg minden tartozékot meg nem talál. 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 Fedélfogantyú	A6 Forgatható kapcsoló
A2 Üvegfedél	A7 Fogantyú
A3 Belső edény	A8 Tápkábel csatlakozó
A4 Az edény alapzata	A9 Rizs/víz mérőkanál
A5 Kezelőpanel	A10 Rizs spatula

Nincs illusztráció: kivehető tápkábel

A KEZELŐPANEL LEÍRÁSA

B1 COOKING jelzőfény	B6 WARM jelzőfény
B2 Főzési programok jelzőfényei	B7 DELAY jelzőfény
B3 KEEP WARM/CANCEL gomb	B8 Forgatható kapcsoló
B4 DELAY gomb	B9 TIME gomb
B5 Kijelző	B10 START/STOP gomb

A HASZNÁLAT CÉLJA

- A Sencor SPR 5520SS lassúfőzőt élelmiszerek hőkezelésére tervezték. A lassúfőző lassú főzés, rizsfőzés, szoté és párolás funkciókkal rendelkezik.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT 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 tartozékok.
- Az üvegfedelet és a belső edényt mossa el meleg vízben egy kevés konyhai mosogatószerrel. Öblítse le és törölje szárazra.
- A lassúfőző alját enyhén megnedvesített puha szivaccsal törölje meg. Törölje át száraz ronggyal.

A LASSÚFŐZŐ ELHELYEZÉSE

- A lassúfőzőt tegye egy stabil, egyenes és hűálló felületre, megfelelő távolságra egy konnektortól. A lassúfőzőt szabadon állónak tervezték, és használat közben tilos szekrénybe tenni.
- Biztosítson elegendő helyet a lassúfőző körül, hogy a levegő szabadon áramolhasson körülötte. Ne takarja le a lassúfőző alján található szellőzőnyílásokat.
- A lassúfőzőt helyezze gyúlékony anyagoktól, például függönyöktől vagy sötétítőktől, valamint hőre és gőzre érzékeny anyagoktól távol.
- Nem ajánlott a lassúfőzőt felső konyhaszekrény alá helyezni.

A LASSÚFŐZŐ HASZNÁLATA

Alapvető használat

1. Csatlakoztassa a tápkábel egyik végét a lassúfőző oldalán lévő aljzatra.
2. A hálózati kábel csatlakozóját csatlakoztassa megfelelően földelt hálózati aljzathoz.
3. Egy hangjelzés hallható, az összes jelzőfény és gomb röviden kigyullad, majd a kijelzőn megjelenik a „- - -” felirat. Ez jelzi, hogy a lassúfőző készen áll a használatra.
4. Válassza ki a főzési programot a forgókapcsolóval – lásd a főzési programtáblázatot lentebb. Minden megnyomással a kiválasztott sütési program jelzőfénye villog a kezelőpanelen. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett elkészítési idő.
5. Az elkészítési időt szükség szerint módosíthatja – bővebben az útmutató következő részében.
6. Kiválaszthatja a késleltetett indítás funkciót is – bővebben az útmutató további részében.
7. A kiválasztott főzés program elindításához nyomja meg a **START/STOP** gombot.
8. A **COOKING** jelzőfény kigyullad, és egy téglalap jelenik meg a kijelzőn, amelynek egyes részei fokozatosan ki- és bekapcsolnak. Ez azt jelenti, hogy a lassúfőző felmelegszik. Kigyullad a kiválasztott főzés program jelzőfénye.
Ha a **SLOW COOK HIGH** vagy **SLOW COOK LOW** programot választja, az előmelegítés nem indul el, és az edény egyenesen főzni kezd.
9. Miután az edény megfelelően előmelegedett, a numerikus kijelzőn megjelenik az elkészítési idő, amely megkezdí a visszaszámlálást.
10. Rendszeresen ellenőrizze az elkészítés állapotát, vagy keverje össze az edény tartalmát.
11. A beállított elkészítési idő letelte után háromszor megszólal egy hangjelzés, és a lassúfőző melegítési módba kapcsol. A **WARM** jelzőfény kigyullad, és a kijelző elkezdí beolvasni a melegítési időt.
12. Ha meg kell szakítania az előkészítést vagy be kell fejeznie a hőmérséklet tartását, nyomja meg hosszan a **START/STOP** gombot. A kijelzőn megjelenik a „- - -”.
13. Húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzatról, majd a lassúfőzőből.



Figyelemztetés:

Éz 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 fedelet hátulját, hogy a gőz távozzon tudjon, mielőtt felemelné az egészet.



Figyelemztetés: FORRÓ FELÜLETI

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



Megjegyzés:

Ha a beállítás során meg kell változtatnia a főzési programot, nyomja meg hosszan a **START/STOP** gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a „- - -”.

A főzés programok táblázata

Főzés program	Jelzőfény	A készítés kiindulási időtartama	Elkészítési időtartam beállítása	KEEP WARM funkció	Késleltetett indítási ikonja	Megjegyzés
SLOW COOK HIGH (lassú főzés magas hőfokon)	HIGH	06:00	2-8 óra. Beállítás 10 percenként.	Igen	---	A kijelzőn visszaszámol az elkészítési idő.
SLOW COOK LOW (lassú főzés alacsony hőfokon)	LOW	08:00	6-14 óra. Beállítás 10 percenként.	Igen	---	
SAUTÉ (szoté-készítés)	SAUTÉ	00:15	5-60 perc Beállítás 5 percenként.	Igen	---	Egy téglalap jelenik meg a kijelzőn, amelynek egyes részei fokozatosan ki- és bekapcsolnak. Ez azt jelenti, hogy a lassúfőző felmelegszik. Amint elérte a kívánt hőmérsékletet, 3 hangjelzés hallatszik.
STEAM (párolás)	STEAM	00:20	5-60 perc Beállítás 5 percenként.	Igen	---	
WHITE RICE (rizs főzése)	WHITE RICE	---	---	Igen	Igen	
WARM (melegítés)	WARM	00:00	Max. 12 óra	---	---	A kijelzőn megjelenik az elkészítési idő.

Az előkészítési idő módosítása

Ha módosítania kell az elkészítési időt, kövesse az alábbi lépéseket:

- Válassza ki a főzés programot a forgókapcsolóval. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett elkészítési idő.
- Nyomja meg a **TIME** gombot. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett elkészítési idő.
- A forgókapcsolóval állítsa be a kívánt elkészítési időt.
- A kiválasztott főzés program elindításához nyomja meg a **START/STOP** gombot.

Melegítés funkció

Ez a funkció a már elkészített ételek melegítésére alkalmas.

- Helyezze az ételt a belső edénybe, és dugja be a tápkábel a hálózati aljzatba.

- Nyomja meg a **KEEP WARM/CANCEL** gombot. A kijelzőn megjelenik a „00:00”, és felvilág a **WARM** jelzőfény.
- A kijelzőn megjelenik a melegítési idő.
- A maximális melegítési idő 12 óra. Ezután háromszor megszólal egy hangjelzés, és a lassúfőző automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol.
- Ha meg kell szakítania a melegítés funkciót, nyomja meg röviden a **START/STOP** gombot.

Késleltetett indítás ikonja

A késleltetett indítás funkció csak a rizsfőző programban érhető el.

- Válassza ki a **WHITE RICE** programot a forgókapcsolóval.
- Nyomja meg a **DELAY** gombot. A **DELAY** jelzőfény villogni kezd, és a kijelzőn megjelenik az alapértelmezett „02:00” késleltetett indítási idő.
- A forgókapcsolóval beállítható a késleltetett indítás kívánt időpontja. A késleltetett indítást 1 és 12 óra között állíthatja be.
- Nyomja meg a **START/STOP** gombot a lassúfőző beindításához. A **WHITE RICE** és a **DELAY** jelzőfény kigyullad, és a kijelzőn megkezdődik a késleltetett indítási idő visszaszámálása.
- Amint a késleltetett indítás ideje letelik, a lassúfőző elkezd a rizs készítését.

Készenléti üzemmód

- A készenléti üzemmód energia megtakarítására szolgál, amikor a lassúfőző be van dugva a konnektorba.
- Amikor a lassúfőző be van kapcsolva, de nem fut főzési program, az edény automatikusan készenléti módba kapcsol 15 másodperc tétlenség után. A kijelző és a jelzőfények kialszanak.
- Bármelyik gomb megnyomása vagy a vezérlő elforgatása a lassúfőzőt aktív üzemmódba kapcsolja.



Megjegyzés:

A lassúfőző belső memóriával rendelkezik áramszünet esetére. Ha az elkészítés során áramszünet történik, és az időtartama kevesebb, mint 20 perc (+/- 10 perc eltéréssel), az áramellátás helyreállítása után a lassúfőző folytatja az elkészítést. Ha az áramszünet 30 percnél hosszabb, az elkészítés nem áll helyre, és a lassúfőző csak bekapcsol. Újra be kell állítania és elindítania az edényt.

Védő üzemmód

- Ha az érzékelő meghibásodik, a melegítés megszakad, és egyetlen gomb sem fog működni. Megszólal egy figyelmeztető hangjelzés, és a jelzőfények kigyulladnak. A kijelzőn hibaüzenet jelenik meg
 - E1: az alsó érzékelő vezeték le van választva;
 - E2: rövidzárlat az alsó érzékelő vezetéken.
- Kapcsolja ki a lassúfőzőt és húzza ki a hálózati kábelt. Hagyja a lassúfőzőt kihűlni, majd újra kapcsolja be. Ha a gond továbbra is fennáll, forduljon a szervizközpontozhoz.

Túlmelegedés elleni védelem

- Ha a hőmérséklet-érzékelő azt érzékeli, hogy a SAUTÉ főzés programban a hőmérséklet meghaladta a 224 °C-ot, vagy egy másik főzés programban a hőmérséklet meghaladta a 185 °C-ot, a túlmelegedés elleni védelem aktiválódik. Ebben az esetben 1 másodpercig hangjelzés hallható, 2 másodpercig szünetel, majd 10-szer szólal meg. A kijelzőn az E5 r látható. Húzza ki a lassúfőzőt a hálózatról, és hagyja kihűlni.
- Amikor a hőmérséklet 185 °C alá csökken, a hálózati aljzathoz való csatlakoztatás után újra használhatja a lassúfőzőt.

Lassú főzésre alkalmas ételek

- A legtöbb étel alkalmas a lassú főzésre, de íme néhány tipp az optimális eredmények eléréséhez.
- Minden felhasznált 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 étel olyan recept alapján készíti el, amelyet általában tűzhelyen vagy főzőlapon főznek, javasoljuk, hogy csökkentse

a folyadékok (víz vagy húsleves) mennyiségét. Lassú főzésnél a víz nem párolog el.

- Ne hagyja a főtt ételt hosszú ideig szobahőmérsékleten a lassúfűzőben.
- Javasoljuk, hogy főzés előtt áztassa a hüvelyeseket egy éjszakára vízbe. Ez lerövidíti az elkészítési időt.
- Hús elkészítéséhez használjon hűshőmérőt.
- 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.
- Öntsön a vizet a sonka vagy oldalas körülbelül 2/3-áig. Öntsön a vizet a marhahús, sertéshús vagy csirkehús körülbelül 1/3-áig.
- Főzés után hagyja lefedve. 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 időt és 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 lassúfűzőben történő hosszú elkészítésre szánták.

Típek a lassúfűzőben való főzéshez

- Az optimális eredmény érdekében töltsön fel a belső edényt legalább félig.
- A lassú főzéssel készült ételek lédúsak, mivel a főzés során nincs folyadékvesztés. Ha csökkentenie kell az elkészített étel folyadékmennyiségét, vegye le a fedelet, és válassza a lassú főzés magas hőmérsékleten (SLOW COOK HIGH). Hagyja bekapcsolva a lassúfűzőt 30-45 percre.
- Levesek elkészítésekor hagyjon 5 cm-t szabadon a belső edény felső szélétől. Ez megkönnyíti az elkészítést.
- A fedél eltávolítása hőszivárgást okoz. Ugyanakkor segít csökkenteni az ételben lévő folyadék mennyiségét, de meghosszabbítja az elkészítési időt is. Ha eltávolítja a fedelet az étel megkeveréséhez vagy az összetevők hozzáadásához, javasoljuk, hogy adjon hozzá 10-15 percet a teljes főzési időhöz.
- Az így kapott elkészítési időt számos tényező befolyásolja, mint például a kezdeti víz- és zsírtartalom, az étel kezdeti hőmérséklete, mérete stb. Tálalás előtt mindig ellenőrizze, hogy az étel megfelelően van-e átsülve és megfőzve.
- Az étel elkészítése a lassúfűzőben több órát is igénybe vehet. Az ételt előző nap is elkészítheti, és a belső edényt másnapig a hűtőben tarthatja. Ezután adjon hozzá egy kis vizet, és melegítse fel az ételt.
- Egyes receptek a hús elkészítésekor a hús sütésével kezdődnek. Ez javítja a kapott étel ízét.
- Ha ki kell hagynia a hús sütésének lépését, tegye a húst és a folyadékokat a belső edénybe. A következőképpen hosszabbítsa meg az elkészítési időt:
 - + 1 óra lassú főzésnél magas hőfokon (SLOW COOK HIGH);
 - + 2-3 óra lassú főzésnél alacsony hőfokon (SLOW COOK LOW).
- A legtöbb húsrecept elkészítéséhez 8-10 óra (SLOW COOK LOW) vagy 4-6 óra (SLOW COOK HIGH) van szükség.

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, higítót stb., amelyek felsérthetik a készülék felületét.



Figyelmeztetés:

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

Üvegfedél és belső edény

- Az üvegfedelelet és a belső edényt mossa el meleg vízben egy kevés konyhai mosogatószerrel. Öblítse le és törölje szárazra.

- Ha a belső edénybe odaégett az étel, öntsön bele meleg vizet, és adjon hozzá mosogatószer. Hagyja rajta egy ideig, majd tisztítsa meg.
- Az üvegfedél és a belső edény mosogatógépben mosható.

A lassúfűző alapzata

- A lassúfűző alját 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 feszültségtartomány220-240 V~
Névleges frekvencia..... 50-60 Hz
Névleges teljesítmény.....1000 W

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának joga fenntartva.

RECEPTEK

Minestrone leves

Alapanyagok:

30 g vaj
60 g szalonna, vékony szeletekre vágva
1 nagyobb vöröshagyma, apróra vágva
1 gerezd fokhagyma, megtisztítva, szétgyomkodva
3 szárzeller darabokra vágva
300 g krumpli, hámozva és kisebb darabokra darabolva
2 közepes méretű sárgarépa, meghámozva és kisebb kockákra vágva
3 káposztalevél, csikokra szeletelve
3 paradicsom, meghámozva és felszeletelve
1,25 l csirkealaplé
1,5 evőkanál paradicsompüré
1 teáskanál cukor
1,5 kanál apróra vágott petrezselyem levél
Só és bors az ízesítéshez
2-3 kanál reszelt parmezán

Lépések:

1. Válassza ki a SAUTÉ programot és hagyja a vajat és a szalonnát megolvadni.
2. Adja hozzá a hagymát és a répát, és süssön 4 percre. Adja hozzá a zellert, a burgonyát, a káposztát, a paradicsomot, jól keverje össze, és süssön további 4 percre.
3. Adja hozzá a fokhagymát és a paradicsompürét, jól keverje össze és süssön kb. 2 percre.
4. Adja hozzá a levest, adjon hozzá egy teáskanál cukrot, és ízesítse sóval és borsal. Jól keverje össze.
5. Törölje a SAUTÉ programot, válassza a SLOW COOK HIGH lehetőséget és állítsa be az elkészítési időt 4 órára; vagy válassza a SLOW COOK LOW lehetőséget és állítsa be az elkészítési időt 6 órára.
6. Fedje le.
7. Adja hozzá az apróra vágott petrezselymet, és szükség szerint fűszerezze sóval vagy borsal körülbelül 45 perccel az elkészítés befejezése előtt.
8. Parmezán sajtjal meghintett tálban tálalja.

Ragu őrölt marhahúsból

Alapanyagok:

- 750 g őrölt marhahús
- 4 evőkanál növényi olaj
- 3 nagyobb vöröshagyma, hámozva és apróra szelve
- 150 g zeller, hámozva és kisebb kockákra vágva
- 3 gerezd fokhagyma, hámozva és csíkokra vágva
- 1 konzerv szeletelt paradicsom (400 g)
- 3 evőkanál paradicsompüré
- 250 ml marhahúsleves alaplé
- 125 g csiperke gomba, megpucolva és csíkokra vágva
- 1 kanál provence-i fűszerkeverék
- 1 teáskanál szilvalekvár
- Só és frissen őrölt bors az ízesítéshez

Lépések:

- Válassza ki a SAUTÉ programot, és süsse szárazon a darált marhahúst.
- Amikor a hús megsült, vegye ki és tegye félre.
- Öntsön növényi olajat az edénybe és hevítse fel.
- Adjon hozzá apróra vágott vöröshagymát és zellert. Addig süsse, amíg a hagyma meg nem üvegesedik. Adja hozzá a fokhagymát és 1 percig pirítsa állandó keverés mellett.
- Adjon hozzá paradicsompürét és egy teáskanál provence-i fűszerkeveréket. Körülbelül 1 percig süsse.
- Adjon hozzá egy doboz apróra vágott paradicsomot, a marhahús levest és egy teáskanál szilvalekvárt. Jól keverje össze. Ízesítse borssal és sóval.
- Tegye vissza a megpirított húst a serpenyőbe, és süsse kb. 50 percig, amíg puha nem lesz. Körülbelül 15 perccel a befejezés előtt adja hozzá a szeletelt csiperke gombát.
- Melegen tálalja főtt gnocchival vagy tésztával.

Gyümölcskompót

Alapanyagok:

- 275 g választott szárított gyümölcs (sárgabarack, szilva, datolya, alma, körte stb.)
- 30 g malagaszőlő
- 30 g mazsola
- 20 g szeletelt mandula
- 3 evőkanál nádcukor
- 625 ml víz
- Cointreau-likőr ízlés szerint

Lépések:

- Tegye az összes hozzávalót az edénybe a Cointreau-n kívül.
 - Válassza a SLOW COOK HIGH lehetőséget és állítsa be az elkészítési időt 3 órára; vagy válassza a SLOW COOK LOW lehetőséget és állítsa be az elkészítési időt 5 órára.
 - Fedje le.
 - Ha a kompót elkészült, hagyja kihűlni.
 - Tálalja pohárban egy kis Cointreau-likőrrel.
- Tipp: A vízhez hozzáadhat zöld tea leveleket is.

Rizs készítése

- A rizs elkészítésekor ki kell választania a megfelelő arányt a rizs és a víz között. Az ajánlott rizs-víz arány a rizscsomagon van feltüntetve, ezért fontos, hogy kövesse azt.
- A rizs és víz alapértelmezett aránya 1:1. A kerek szemű rizs általában több vizet igényel.
- A rizs és a víz méréséhez mindig ugyanazt a mérőpoharat használja.
- Ezt az edényt úgy tervezték, hogy legalább 4 mérőpohár rizst és legfeljebb 10 mérőpohár rizst készíthessen, ahol 1 mérőpohár körülbelül 150 g nyers rizs.
- A víz mérésekor a vonalat is használhatja az edény belső falán. Tegyen kívánt mérőpohárnyi rizst az edénybe, és adjon hozzá vizet. Ha például 6 mérőpohár rizst tett a fazékba, adjon hozzá vizet a „6”-os vonalig.
- Főzés előtt javasoljuk, hogy alaposan öblítse le a rizst (legalább 10 percig) hideg folyó víz alatt, hogy eltávolítsa a felesleges keményítőt és szennyeződések.

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 terméken 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

Ha elektromos vagy elektronikus készüléket kíván megsemmisíteni, erre vonatkozóan kérjen információkat a termék eladójától vagy forgalmazójától.

Ártalmatlanítás az Európai Unió országain kívül

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 minden követelményét.

