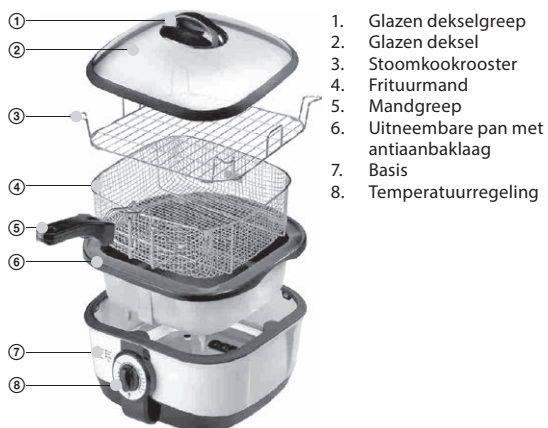




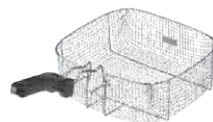
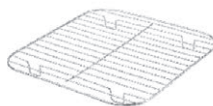
MH 158

MULTIFUNCTIONELE POT GEBRUIKSAANWIJZING

BESCHRIJVING



Accessoires



1. Fondueset 6 vorken
2. Stoomkookrooster
3. Frituurmand

Apparaatfuncties



FONDUE



STOVEN



STOOMKOKEN



KOKEN



FRITUREN



FRITUREN



BAKKEN



GRILLEN

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees aandachtig en bewaar voor toekomstig gebruik!

Waarschuwing: De veiligheidsmaatregelen en instructies in deze handleiding omvatten niet alle mogelijke omstandigheden en situaties. De gebruiker moet begrijpen dat gezond verstand, voorzichtigheid en zorgvuldigheid factoren zijn die in geen enkel product geïntegreerd kunnen worden. Daarom moeten deze factoren worden gewaarborgd door de gebruiker(s) die dit apparaat gebruiken en bedienen. Wij zijn niet aansprakelijk voor schade die ontstaat tijdens het transport, door onjuiste behandeling of door verandering of aanpassing van een onderdeel van het apparaat.

U moet altijd de basisvoorzorgen in acht nemen bij het gebruik ervan, waaronder het volgende:

1. Voorzie het apparaat altijd van stroom met dezelfde spanning, frequentie en vereiste belastingscapaciteit als aangegeven op het productlabel.
2. Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd zijn, als het gevallen is of als er andere schade is en het niet goed werkt.
3. Dompel het apparaat en het netsnoer niet onder in vloeistoffen, stel het niet bloot aan regen of vochtigheid en gebruik water alleen om te koken in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing.
4. Het apparaat mag niet worden gebruikt in de buurt van water, in badkamers, douches of in de buurt van zwembaden, waar het in het water kan vallen of waar water op het product kan spatten.
5. Buig het netsnoer niet over de rand van de tafel of andere scherpe randen, draai het niet en laat het niet in de buurt van hete oppervlakken liggen.
6. Gebruik het apparaat altijd op een vlakke, stabiele ondergrond om te voorkomen dat het omvalt. Gebruik het product niet in gootstenen, afdruipruimtes en andere plaatsen met een ongelijk oppervlak.

7. Plaats het apparaat niet op plaatsen waar het blootgesteld kan worden aan hoge temperaturen van kachels, radiatoren, gastoestellen, enz.
8. Plaats het apparaat niet op elektrische of gasfornuizen en ovens.
9. Als u het apparaat niet gebruikt, schakel het dan uit en haal de stekker uit het stopcontact. Koppel het netsnoer los door aan de stekker te trekken - nooit door aan het netsnoer te trekken.
10. Sluit het apparaat nooit aan en schakel het nooit in zonder de bak met antiaanbaklaag correct te plaatsen.
11. Zet het apparaat niet aan als de container leeg is.
12. Dompel de basis niet onder in water.
13. Til het glazen deksel voorzichtig op en kantel het zo dat de stoom van u weg ontsnapt om verbranding te voorkomen.
14. Controleer het netsnoer, de stekker en het hele apparaat regelmatig op beschadigingen. Als u schade vaststelt, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het apparaat en neem contact op met het servicecentrum.
15. Het deksel is breekbaar, ga er dus extra voorzichtig mee om. Gebruik geen beschadigd of gebroken deksel of bakje.
16. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het ontworpen is.
17. Niet buiten gebruiken.
18. Het apparaat mag niet onbeheerd worden achtergelaten wanneer het in werking is.
19. Bewaar het apparaat binnen op een droge plaats.
20. Probeer het apparaat niet te repareren, er wijzigingen in aan te brengen of onderdelen te vervangen. Binnenin bevinden zich geen onderdelen die door de gebruiker gerepareerd kunnen worden.
21. Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt en opbergt.
22. Plaats geen andere voorwerpen op het apparaat, steek geen vreemde voorwerpen in de openingen en gebruik het niet in de buurt van muren, gordijnen, enz.
23. Het apparaat warmt op tijdens het gebruik. Dek geen openingen af. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik altijd handgrepen

en knoppen. Gebruik ovenwanten of een theedoek wanneer u het hete deksel vastpakt.

24. Probeer geen heet apparaat te dragen.

25. Zet het apparaat niet aan als het op de zijkant ligt of ondersteboven is.

26. Het gebruik van accessoires en hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan personen en eigendommen in gevaar brengen.

27. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke ruimtes, inclusief:

- kitchenettes in winkels, kantoren en andere werkplekken
- landbouw
- door gasten in hotels, motels en andere woonwijken
- in bed&breakfast bedrijven

28. Dit apparaat mag niet worden aangesloten op een stopcontact dat met een timer wordt geregeld of op afstand wordt bediend.

29. Wees extra voorzichtig wanneer u het apparaat met hete voedingsmiddelen of vloeistoffen verplaatst.

30. ECG is niet aansprakelijk voor schade of letsel veroorzaakt door nalatigheid of onjuist gebruik. Vergeet niet vóór gebruik alle instructies en informatie zorgvuldig door te lezen. Het buitenoppervlak van dit apparaat wordt heet en kan brandwonden veroorzaken. Niet onbeheerd achterlaten wanneer er kinderen aanwezig zijn.

31. Kinderen van 0 tot 8 jaar mogen dit apparaat niet gebruiken. Kinderen mogen geen schoonmaak- en gebruikersonderhoud uitvoeren. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet schoonmaken of onderhouden, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en de voeding worden gehouden.

Dompel de behuizing van het apparaat niet onder in water!

LATEN WE BEGINNEN

Lees alle instructies voor gebruik.

Eerste gebruik van de pot

Verwijder alle labels en stickers van het product.



WAARSCHUWING:

Haal voor gebruik de container van de basis en verwijder al het verpakkingsmateriaal van piepschuim!

Voordat u de multifunctionele pan gebruikt, reinigt u het stoomkookrooster, het frituurmandje, de fonduevorkjes, het deksel en de verwijderbare container met een zachte doek die met zeepwater is bevochtigd. Spoel grondig af en droog. Dompel de basis nooit onder in water - dit kan letsel of schade aan het apparaat tot gevolg hebben.

Bevestig de bak met anti-aanbaklaag aan de basis met voeding, zodat de lipjes in de vier gaten in het metalen oppervlak van de basis passen.

Opmerking: U kunt een vage geur ruiken wanneer u het product voor het eerst gebruikt, veroorzaakt door het afbranden van het nieuwe product. Dit is volkomen normaal en verdwijnt nadat u het een paar keer gebruikt hebt.



GEBRUIKSAANWIJZING

Opmerking: Houd tijdens het koken een minimum- en maximumhoeveelheid voedsel, olie of water aan, zoals aangegeven door de MIN- en MAX-lijnen aan de binnenkant van de container.

Bedieningselementen

Met de thermostaatregeling kunt u de bedrijfstemperatuur instellen. De hier genoemde temperaturen zijn slechts bij benadering, indien nodig kunt u lagere of hogere temperaturen gebruiken.

Uit: Uit

Verwarming (Fondue): 80-100 °C

Stoven: 120-140 °C

Stoomkoken: 200-240 °C

Koken: 200-240 °C

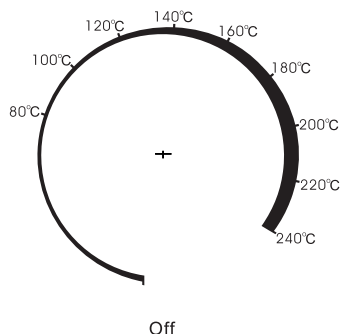
Bakken: 180-220 °C

Frituren: 180-200 °C

Bakken: 180-220 °C

Grillen: 220-240 °C

Temperatuurinstellingen: Van 80 °C tot 240 °C



Opmerking: De ingestelde temperaturen variëren binnen een tolerantie van +/- 5-10%.

Voedselbereiding

- Tijdens de voedselbereiding gaat het controlelampje afwisselend branden en weer uit. Het lampje brandt alleen permanent tijdens het verwarmen tot een vooraf ingestelde temperatuur, na het bereiken van die temperatuur gaat het lampje aan en weer uit terwijl de ingestelde temperatuur gehandhaafd blijft.
- **Vergeet niet om het apparaat na het koken ALTIJD uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te halen.**

1. Verwarming (Fondue)

Om fondue te bereiden - vlees, kaas of chocolade.

- Doe de gewenste vloeistof of het gewenste voedsel rechtstreeks in de bak met antiaanbaklaag en dek af met het deksel.
- Stel de regelaar in op 80-100 °C of indien nodig. Het controlelampje gaat branden.
- Schakel het apparaat na het opwarmen uit en trek de stekker uit het stopcontact.

2. Stoven

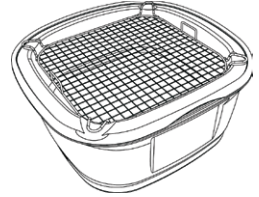
Voor het bereiden van groentegerechten, stoofschotels, fruit.

- Doe de gewenste vloeistof of het gewenste voedsel rechtstreeks in de bak met antiaanbaklaag en dek af met het deksel.
- Stel de regelaar in op 120-140 °C of indien nodig. Het controlelampje gaat branden.
- Til het deksel tijdens het koken niet te vaak op om de hoeveelheid stoom en hitte die zou ontsnappen te beperken. Zorg er altijd voor dat het voedsel in voldoende water is ondergedompeld.
- Schakel het apparaat na het stoven altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact.

3. Stoomkoken

Om fruit en groenten te bereiden, om knoedels te stomen.

- Gebruik het rooster voor stoomkoken.
- Plaats het rooster op de bak met antiaanbaklaag.
- Voeg 2 kopjes water toe (het rooster mag niet ondergedompeld zijn in water) en dek af met het deksel.
- Stel de regelaar in op 200-240 °C of indien nodig. Het controlelampje gaat branden.
- Til het deksel niet te vaak op om de hoeveelheid stoom en hitte die zou ontsnappen te beperken.
- Verwijder na het stomen voorzichtig het hete rooster.
- Schakel het apparaat vervolgens uit en trek de stekker uit het stopcontact.



4. Koken

Voor het bereiden van rijst, pasta, aardappelen, knoedels en soepen, sauzen of groenten.

- Stel de regelaar in op 200-240 °C of indien nodig. Het controlelampje gaat branden.
- Doe de benodigde vloeistof of het benodigde voedsel (volgens het recept) in de bak met antiaanbaklaag en dek af met het deksel.
- Verwijder het voedsel nadat het klaar is met koken, schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.

5. Bakken

Om gebakken kaas, schnitzels, champignons, hamburgers, bloemkool en ander voedsel te bereiden.

- Doe het gewenste voedsel in de bak met antiaanbaklaag.
- Stel de regelaar in op 180-220 °C of indien nodig. Het controlelampje gaat branden.
- Controleer na het koken of het voedsel goed doorbakken is.
- Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact nadat u klaar bent met koken.



6. Frituren

Om frietjes, kroketten, Amerikaanse aardappelen en gebakken bloemkool of champignons te bereiden.

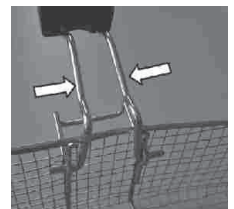
- Giet olie in de bak met antiaanbaklaag tot aan de gemarkeerde lijn. Vul NOOIT te veel.
- Stel de regelaar in op 180-200 °C of indien nodig. Het controlelampje gaat branden.
- Doe het voedsel in het frituurmandje en dompel het in de olie. Vul de mand niet over de gemarkeerde lijn.
- Leg de gefrituurde etenswaren op een papieren handdoek om uit te lekken.
- Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent met het bereiden van voedsel.



7. Bakken

Om gebakken gerechten te bereiden, zoals gebakken pasta, aardappelen en vlees, groenten en kaas.

- Stel de regelaar in op 180-220 °C of indien nodig. Het controlelampje gaat branden.
- Doe een kleine hoeveelheid olie, boter of plantaardige shortening in de bak met anti-aanbaklaag.
- Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent met het bereiden van voedsel.



8. Grillen

Om gegrilde worstjes, steaks, spiesjes, kazen, enz. te bereiden.

- Stel de regelaar in op 220-240 °C of indien nodig. Het controlelampje gaat branden.
- Doe een kleine hoeveelheid olie, boter of plantaardige shortening in de bak met anti-aanbaklaag.
- Verwijder het voedsel na het grillen en schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.

REINIGING EN ONDERHOUD

Dompel de basis nooit onder in water of een andere vloeistof en was hem niet in de vaatwasser.

- U kunt het deksel in de vaatwasser wassen.

Schoonmaken:

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Til het deksel op en haal alle accessoires eruit. Was de accessoires in een sopje.
- Verwijder altijd eerst hete olie of een andere vloeistof uit de bak met antiaanbaklaag.
- Haal de bak met anti-aanbaklaag eruit, verwijder de restjes vloeistof of voedsel en laat het afkoelen. Vul de bak met het antiaanbakoppervlak met water met een mild afwasmiddel. Gebruik geen schurende materialen om schoon te maken.
- U kunt de buitenkant schoonvegen met een vochtige spons. Gebruik nooit schuursponsjes of -poeders.

Onderhoud:

- Zorg ervoor dat de bak met antiaanbaklaag perfect droog is voordat u deze gebruikt.
- Giet nooit koud water in de bak met antiaanbaklaag.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes, u zou het antiaanbakoppervlak kunnen beschadigen.
- Gebruik tijdens het koken alleen houten of hittebestendig plastic keukengerei om schade aan het antiaanbakoppervlak te voorkomen.
- Gebruik nooit metalen keukengerei.
- Dompel de basis (buitenunit) nooit onder in water of een andere vloeistof. Alleen afnemen met een vochtige doek.
- Giet nooit water in hete olie.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Oplossing
De voedings-LED werkt niet	Zorg ervoor dat de bak met antiaanbaklaag goed aan de basis bevestigd is. Controleer of het netsnoer goed is aangesloten.
De temperatuur is te laag of te hoog	Stel de gewenste temperatuur in. Als u de regelaar naar rechts draait, gaat de temperatuur omhoog, als u naar links draait, omlaag.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Containerinhoud: 5 l

Maximale hoeveelheid olie: 2,9 l

Nominale spanning: 220-240 V~ 50-60 Hz

Nominaal ingangsvermogen: 1500 W

GEBRUIK EN VERWIJDERING VAN AFVAL

Inpakpapier en golfkarton - afleveren bij schroothandel. Verpakkingsfolie, PE-zakken, plastic elementen - gooi in plastic recyclingcontainers.

VERWIJDERING VAN PRODUCTEN AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR

Verwijdering van elektrische en elektronische apparatuur (geldig in EU-lidstaten en andere Europese landen met een geïmplementeerd recyclingsysteem)

Het afgebeelde symbool op het product of de verpakking betekent dat het product niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden. Lever het product in op de aangegeven locatie voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Voorkom negatieve gevolgen voor de volksgezondheid en het milieu door uw product op de juiste manier te recyclen.

Recycling draagt bij tot het behoud van natuurlijke hulpbronnen. Neem voor meer informatie over het recyclen van dit product contact op met uw gemeente, huisvuilverwerkingsbedrijf of winkel waar u het product hebt gekocht.



08/05

Dit product voldoet aan de vereisten van de EU-richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit en elektrische veiligheid.



De gebruiksaanwijzing is beschikbaar op de website www.ecg-electro.eu.
Wijzigingen in tekst en technische parameters voorbehouden.

www.ecg-electro.eu

Nederlands

K+B Progres, a.s.

U Expertu 91

250 69 Kličany, Czech Rep.

tel.: +44 776 128 6651 (English)

e-mail: ECG@kbexpert.cz

- De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor drukfouten in de gebruikershandleiding van het product.