



## MH 178 vario

<b>CZ</b>	<b>MULTIFUNKČNÍ HRNEC</b> NÁVOD K OBSLUZE	<b>SI</b>	<b>MULTIFUNKCIJSKI KUHALNIK</b> NAVODILA
<b>SK</b>	<b>MULTIFUNKČNÝ HRNIEC</b> NÁVOD NA OBSLUHU	<b>FR</b>	<b>MULTICUISEUR</b> MODE D'EMPLOI
<b>PL</b>	<b>NACZYNIĘ WIELOFUNKCYJNE</b> INSTRUKCJA OBSŁUGI	<b>IT</b>	<b>PENTOLA MULTIFUNZIONE</b> MANUALE DI ISTRUZIONI
<b>HU</b>	<b>TÖBBFUNKCIÓS EDÉNY</b> HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	<b>ES</b>	<b>OLLA MULTIFUNCIÓN</b> MANUAL DE INSTRUCCIONES
<b>DE</b>	<b>MULTIFUNKTIONSKOCHTOPF</b> BEDIENUNGSANLEITUNG	<b>LV</b>	<b>DAUDZFUNKCIJU KATLS</b> ROKASGRĀMATA
<b>GB</b>	<b>MULTIFUNCTIONAL POT</b> INSTRUCTION MANUAL	<b>ET</b>	<b>MULTIFUNKTSIONAALNE TOIDUVALMISTAJA</b> KASUTUSJUHEND
<b>HR/BIH</b>	<b>VIŠENAMJENSKO KUHALO</b> UPUTE ZA UPORABU		

■ Před uvedením výrobku do provozu si důkladně přečtěte tento návod a bezpečnostní pokyny, které jsou v tomto návodu obsaženy. Návod musí být vždy přiložen k přístroji. ■ Pred uvedením výrobku do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod a bezpečnostné pokyny, ktoré sú v tomto návode obsiahnuté. Návod musí byť vždy priložený k prístroju. ■ Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i użytkowania. Instrukcja obsługi musi być zawsze dołączona. ■ A termék használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót és az útmutatóban található biztonságási rendelkezéseket. A használati útmutatót tartsa a készülék közelében. ■ Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Produktes diese Anleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Die Bedienungsanleitung muss dem Gerät immer beigelegt sein. ■ Always read the safety & use instructions carefully before using your appliance for the first time. The user's manual must be always included. ■ Uvijek pročitajte sigurnosne upute i upute za uporabu prije prvog korištenja vašeg uređaja. Upute moraju uvijek biti priložene. ■ Pred vkladom izdelka temeljito preberite ta navodila in varnostne napotke, ki so navedeni v teh navodilih. Navodila morajo biti vedno priložena k napravi. ■ Avant de mettre le produit en service, lisez attentivement le présent mode d'emploi et les consignes de sécurité contenues dans le présent mode d'emploi. Le mode d'emploi doit toujours être fourni avec le produit. ■ Leggere sempre con attenzione le istruzioni di sicurezza ed uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Il manuale dell'utente deve essere sempre incluso. ■ Siempre lea cuidadosamente las instrucciones de seguridad y de uso antes de utilizar su artefacto por primera vez. Siempre debe estar incluido el manual del usuario. ■ Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes vienmēr rūpīgi izlasiet drošības un lietošanas norādījumus. Rokasgrāmata vienmēr jāpievieno ierīcei. ■ Enne seadme esmakordset kasutamist lugege ohutus- ja kasutusjuhised alati hoolikalt läbi. Kasutusjuhend peab alati kaasas olema.

# POPIS / POPIS / OPIS / A KÉSZÜLÉK RÉSZEI / BESCHREIBUNG / DESCRIPTION / OPIS / OPIS / DESCRIPTION / DESCRIZIONE / DESCRIPCIÓN / APRAKSTS / KIRJELDUS



## DE

1. Glasdeckel-Griff
2. Glasdeckel
3. Dampfkoch-Gitter
4. Frittierkorb
5. Frittierkorb-Griff
6. Herausnehmbarer Kochbehälter mit Antihaft-Oberfläche
7. Gerätebasis
8. Digitales Bedienpaneel

## GB

1. Glass lid handle
2. Glass lid
3. Steam rack
4. Deep-fry basket
5. Basket handle
6. Removable container with non-stick surface
7. Base
8. Digital control panel

## HR/BIH

1. Ručka staklenog poklopca
2. Stakleni poklopac
3. Mrežica za kuhanje na pari
4. Košarica za prženje
5. Ručka koša
6. Odvojiva posuda s neprianjajućim dnom
7. Tijelo uređaja
8. Digitalna upravljačka ploča

## SI

1. Štekljeni pokrov-ročaj
2. Stekljeni pokrov
3. Parni kuhalnik-rešetka
4. Košara za cvrtje
5. Košara za cvrtje-ročaj
6. Odstranljiva kuhalna posoda z površino proti sprijemanju
7. Osnova naprave
8. Digitalna upravljalna plošča

## FR

1. Poignée du couvercle en verre
2. Couvercle en verre
3. Grille pour cuisson vapeur
4. Panier à friture
5. Poignée du panier
6. Récipient amovible avec surface antiadhésive
7. Base
8. Panneau de commande numérique

## IT

1. Impugnatura del coperchio in vetro
2. Coperchio in vetro
3. Griglia per cottura a vapore
4. Cestello per frittura profonda
5. Impugnatura del cestello
6. Contenitore estraibile con superficie antiaderente
7. Base
8. Pannello di controllo digitale

## ES

1. Mango de la tapa de vidrio
2. Tapa de vidrio
3. Parrilla para cocinar al vapor
4. Cesto para freír
5. Mango del cesto
6. Recipiente extraíble con superficie antiadherente
7. Base
8. Panel de control digital

## CZ

1. Rukojeť skleněné poklice
2. Skleněná poklice
3. Mřížka na vaření v páře
4. Fritovací koš
5. Rukojeť koše
6. Vyjímatelná nádoba s nepřílnavým povrchem
7. Základna
8. Digitální ovládací panel

## SK

1. Rukoväť sklenenej pokrievky
2. Sklenená pokrievka
3. Mriežka na varenie v pare
4. Fritovací koš
5. Rukoväť koša
6. Vyberateľná nádoba s nepriľnavým povrchom
7. Základňa
8. Digitálny ovládací panel

## PL

1. Uchwyt szklanej pokrywki
2. Szklana pokrywka
3. Kratka do gotowania na parze
4. Kosz frytkownicy
5. Uchwyt kosza
6. Wyjmowane naczynie z nieprzywierającą powierzchnią
7. Podstawa
8. Cyfrowy panel sterowania

## HU

1. Üvegfedő fogantyúja
2. Üvegfedő
3. Rács a gőzzel főzéshez
4. Fritóz kosár
5. Kosár fogantyú
6. Kivehető edény, tapadásmentes felülettel
7. Készülék
8. Digitális vezérlő panel

**LV**

1. Stikla vāka rokturis
2. Stikla vāks
3. Tvaicēšanas paplāte
4. Taukvāres grozs
5. Groza rokturis
6. Izmēmams trauks ar piedegumdrošu virsmu
7. Pamatne
8. Digitālais vadības panelis

**ET**

1. Klaaskaane kāepide
2. Klaaskaas
3. Aurutamisalus
4. Friteerimiskorv
5. Korvi kāepide
6. Eemaldatav teflonkattega mahuti
7. Alus
8. Digitaalne juhtpaneel

## Příslušenství / Príslušenstvo / Akcesoria / Tartozékok / Zubehör / Accessories / Pribor / Dodatki / Accessoires / Accessori / Accesorios / Piederumi / Tarvikud

①



②



③



④



⑤

**CZ**

1. Mřížka na grilování
2. Mřížka na vaření v páře
3. Fondue set 6 vidliček
4. Odkapávací mřížka na přebytečný olej
5. Fritovací koš

**SK**

1. Mriežka na grilovanie
2. Mriežka na varenie v páre
3. Fondue set 6 vidličiek
4. Odkvapkávacia mriežka na prebytočný olej
5. Fritovací kôš

**PL**

1. Kratka do grillowania
2. Kratka do gotowania na parze
3. Zestaw 6 widelców do fondue
4. Kratka ociekowa na nadmiar oleju
5. Kosz frytkownicy

**HU**

1. Grillező rács
2. Rács a gőzzel főzéshez
3. Fondü készlet, 6 villa
4. Csepegtető rács a felesleges olajra
5. Fritóz kosár

**DE**

1. Grillgitter
2. Dampfkoch-Gitter
3. Fondue-Set mit 6 Gabeln
4. Abtropfgitter für überschüssiges Öl
5. Frittierkorb

**GB**

1. Grilling grate
2. Steam rack
3. Fondue set 6 forks
4. Drip tray for excess oil
5. Deep-fry basket

**HR/BIH**

1. Grill rešetka
2. Mrežica za kuhanje na pari

3. Komplet za fondie: 6 vilica
4. Posuda za suvišno ulje
5. Košarica za prženje

**SI**

1. Rešetka za žar
2. Parno kuhanje-rešetka
3. Fondue-Set s 6 vilic
4. Odcejalnik za odvečno olje
5. Košara za cvrtje

**FR**

1. Grille pour griller
2. Grille pour cuisson vapeur
3. Set fondue 6 fourchettes
4. Grille d'égouttage pour l'excès d'huile
5. Panier à friture

**IT**

1. Piastra per grigliare
2. Griglia per cottura a vapore
3. Set di 6 forchette da fonduta
4. Vassoio di gocciolamento per l'olio in eccesso
5. Cestello per frittura profonda

**ES**

1. Rejilla para grillar
2. Parrilla para cocinar al vapor
3. Conjunto para Fondue de 6 tenedores
4. Bandeja de goteo para exceso de aceite
5. Cesto para freír

**LV**

1. Grilēšanas restes
2. Tvaicēšanas paplāte
3. Fondi komplekts – 6 dakšas
4. Eļļas nopilēšanas paplāte
5. Taukvāres grozs

**ET**

1. Grillimisrest
2. Aurutamisalus
3. 6-kahvlīga fondüükomplekt
4. Üleliigse õli tilkumisalus
5. Friteerimiskorv

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

**CZ** Čtete pozorně a uschovejte pro budoucí potřebu!

**Varování:** Bezpečnostní opatření a pokyny uvedené v tomto návodu nezahrnují všechny možné podmínky a situace, ke kterým může dojít. Uživatel musí pochopit, že faktorem, který nelze zabudovat do žádného z výrobků, je zdravý rozum, opatrnost a péče. Tyto faktory tedy musí být zajištěny uživatelem/ uživateli používajícími a obsluhujícími toto zařízení. Neodpovídáme za škody způsobené během přepravy, nesprávným používáním nebo změnou či úpravou jakékoliv části zařízení.

Při používání by měla být vždy dodržována základní opatření, včetně těch následujících:

1. Ujistěte se, že napětí ve vaší zásuvce odpovídá napětí uvedenému na štítku zařízení a že je zásuvka řádně uzemněná. Zásuvka musí být instalována podle platné elektrotechnické normy ČSN.
2. Spotřebič napájejte vždy ze sítě stejného napětí, kmitočtu a požadované zatížitelnosti podle údajů na typovém štítku výrobku.
3. Spotřebič nepoužívejte, pokud je poškozen kabel či zástrčka, pokud došlo k pádu nebo jakémukoli poškození nebo nepracuje správně.
4. Spotřebič ani napájecí šňůru nenamáčejte do kapalin, nevystavujte dešti ani vlhkosti a vodu používejte pouze k vaření ve shodě s tímto návodem.
5. Spotřebič nesmí být používán v těsné blízkosti vody, v koupelnách, sprchových koutech a v blízkosti bazénů, kde může dojít k pádu do vody nebo k stříknutí vody na výrobek.
6. Přívodní kabel neohýbejte přes okraj stolu ani jiné ostré hrany, nekrúťte jím ani jej nenechte v blízkosti horkých povrchů.
7. Spotřebič vždy používejte na rovném stabilním povrchu, aby nemohlo dojít k jeho převrácení. Nepoužívejte výrobek ve dřezech, na odkapávacích plochách ani na jiných nerovných místech.
8. Spotřebič umístěte ve stabilní poloze s držadly umístěnými tak, aby se vyloučilo rozlití horkých kapalin.
9. Spotřebič nestavte na místa, kde může být vystaven vysokým teplotám z kamen, radiátorů, plynových spotřebičů apod.
10. Spotřebič nestavte na elektrické ani plynové sporáky a trouby.

11. Pokud spotřebič nepoužíváte, vypněte jej a odpojte od sítě. Napájecí kabel odpojte tahem za vidlici – nikdy netahejte za kabel.
12. Spotřebič nikdy nezapojujte ani nezapínejte bez řádně vložené nádoby s nepřilnavým povrchem.
13. Spotřebič nezapínejte s prázdnou nádobou.
14. Základnu neponožujte do vody.
15. Skleněnou poklici nadzvedávejte opatrně a nakloněnou tak, aby unikající pára směřovala od vás, může dojít k opaření.
16. Pravidelně kontrolujte napájecí kabel, vidlici a celý spotřebič, zda nedošlo k poškození. Pokud naleznete jakékoli poškození, okamžitě přestaňte spotřebič používat a obraťte se na servis.
17. Poklice je křehká, manipulujte se zvýšenou opatrností. Nepoužívejte poškozenou nebo prasklou poklici nebo nádobu.
18. Nepoužívejte spotřebič pro jiné účely, než pro které je určen.
19. Nepoužívejte ve venkovním prostředí.
20. Spotřebič by neměl být ponechán během chodu bez dozoru.
21. Spotřebič uchovávejte ve vnitřním prostředí v suchu.
22. Nepokoušejte se spotřebič opravovat, nastavovat ani měnit jeho díly. Uvnitř nejsou žádné díly opravitelné uživatelem.
23. Před čišťením a uložením nechte spotřebič vychladnout.
24. Na spotřebič nestavte jiné předměty, nenechte cizí tělesa vnikat do otvorů a nepoužívejte jej v blízkosti stěn, závěsů apod.
25. Při činnosti se spotřebič zahřívá. Nezakrývejte žádné otvory. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte vždy úchytky a knoflíky. Při manipulaci s horkou poklicí použijte kuchyňské rukavice nebo utěrku.
26. Nepokoušejte se přenášet horký spotřebič.
27. Spotřebič nezapínejte, leží-li na boku nebo vzhůru nohama.
28. Používání příslušenství a doplňků, které nejsou výrobcem doporučeny, může vést k ohrožení osob či majetku.

29. Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a podobných prostorech, jako jsou:
- kuchyňské kouty v obchodech, kancelářích a ostatních pracovištích
  - spotřebiče používané v zemědělství
  - spotřebiče používané hosty v hotelích, motelech a jiných obytných oblastech
  - spotřebiče používané v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní
30. Tento spotřebič nesmí být zapojen do elektrické zásuvky řízené časovačem nebo spínané na dálku.
31. Zvýšenou opatrnost věnujte přepravě spotřebiče obsahujícího horké potraviny nebo tekutiny.
32. ECG nese zodpovědnost za škody nebo zranění způsobená nedbalostí nebo nesprávným používáním. Před použitím si nezapomeňte pečlivě přečíst veškeré instrukce a informace. Vnější povrch tohoto přístroje se zahřívá a může způsobit popálení. Nenechávejte bez dozoru v přítomnosti dětí.
33. Tento spotřebič nesmějí používat děti ve věku od 0 do 8 let. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší, pokud jsou trvale pod dozorem. Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí mladších 8 let. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti.

**Do not immerse in water! – Neponořovat do vody!**

## ZAČÍNÁME

### První použití hrnce

Z výrobku odstraňte veškeré štítky a samolepky.



#### **VAROVÁNÍ:**

**Před použitím vyjměte nádobu ze základny a odstraňte polystyrenový obalový materiál!**

Než začnete multifunkční hrnec používat, očistěte vyjímatelnou nádobu, mřížku na vaření v páře, fritovací koš, vidličky na fondue, poklíci a veškeré příslušenství měkkým hadříkem navlhčeným v mýdlové vodě. Důkladně opláchněte a osušte. Základnu nikdy neponořujte do vody – mohlo by dojít k úrazu nebo poškození zařízení. Nádobu s nepřílnavým povrchem připevněte k napájecí základně tak, aby výstupky zapadly do čtyřech otvorů v kovové desce základny.



**Poznámka:** Při prvním použití může být patrný slabý zápach zapříčiněný vypalováním nového výrobku. Tento jev je zcela normální a po několika použitích zmizí. Před prvním použitím proto můžete do nepřilnavé nádoby nalít dva šálky vody a spustit režim vaření v páře. V případě potřeby proces opakujte.

CZ

## POKYNY K POUŽÍVÁNÍ

### Prvky ovládacího panelu

#### Tlačítko Start/Stop

- Po připojení do sítě se ozve pípnutí a rozsvítí se LCD displej. Vyberte požadovanou funkci a stiskem tlačítka **Start/Stop** spotřebič spustíte. Dalším stiskem tlačítka spotřebič vypnete do pohotovostního režimu.

#### Tlačítko Time/Temperature a tlačítka Increase a Decrease (+ a -)

- Stiskněte **Time/Temperature** jednou pro nastavení času: na displeji se rozblíká čas, který můžete upravit tlačítky +/- . Každým stiskem se čas zvýší/sníží o jednu minutu. Při dlouhém podržení + nebo - se čas mění po 10 minutách. Maximální nastavitelný čas je 9h 59min.
- Stiskněte **Time/Temperature** dvakrát pro nastavení teploty: na displeji se rozblíká teplota, kterou můžete upravit tlačítky +/- . Každým stiskem + nebo - se teplota změní o 10 stupňů. Nejvyšší nastavitelná teplota je 240°C, nejnižší 50°C.



#### Tlačítko Keep warm

- Stiskem tohoto tlačítka se rozsvítí kontrolka **Keep warm**, na displeji se zobrazí teplota 80°C a čas je nastaven na 2 hodiny. Po dalším stisku tlačítka kontrolka zhasne a spotřebič přestane pokrm přehřívat a přejde do pohotovostního režimu. Během procesu přehřívání můžete libovolně upravit čas ohřevu.

#### Tlačítko Function

- Umožňuje výběr některého z přednastavených režimů, viz kapitola „Příprava pokrmů“.

### Příprava pokrmů

**Poznámka:** Při přípravě pokrmů dodržujte minimální a maximální množství potravin, oleje či vody tak, jak je vyznačeno ryskami MIN a MAX uvnitř nádoby.

**Poznámka:** Nastavované teploty se pohybují v toleranci cca +/- 5 až 10 %.

Multifunkční hrnec nabízí 8 přednastavených režimů, které můžete procházet opakovaným stiskem tlačítka **Menu**. S každým stiskem tlačítka **Menu** postupně volíte z následujících režimů: Slow Cook → Hot Pot → Stir Fry → Boil → Deep Fry → Fry → Grill → Steam. Když stiskem **Menu** vyberete požadovanou funkci, rozsvítí se a začne blikat příslušná kontrolka. Stiskem tlačítka **Start/Stop** spustíte ohřev, kontrolka vybrané funkce přestane blikat a trvale se rozsvítí. Během procesu přípravy pokrmů lze libovolně upravit čas nebo teplotu v závislosti na nastaveném programu viz níže. Po spuštění ohřevu nelze měnit vybraný režim. Chcete-li režim změnit, je třeba nejprve tlačítkem **Start/Stop** vypnout přístroj do pohotovostního režimu a poté znovu vybrat požadovaný režim.

#### 1. Slow Cook (pomalé vaření, výchozí režim pro přípravu fondue)

- Ingredience na polévku nebo jiné potraviny vložte přímo do nepřilnavé nádoby a přiklopte pokličkou. Stiskněte jednou tlačítko **Menu**, rozblíká se kontrolka Slow Cook. Stiskem **Start/Stop** spustíte ohřev (výchozí teplota pro tento režim je 100°C, výchozí čas je 6 hodin). Během vaření můžete pomocí tlačítka **Time/temperature** upravit čas a teplotu podle potřeby. Jakmile je proces u konce, přejde přístroj automaticky do režimu přehřívání (Keep Warm). Během přípravy neodnímejte pokličku, aby se uchovalo maximum teploty a vlhkosti.

#### 2. Hot Pot (dušení)

- Nejprve do nepřilnavé nádoby vložte potřebné ingredience. Poté stiskněte dvakrát tlačítko **Menu**. Rozblíká se kontrolka Hot Pot. Stiskem tlačítka **Start/Stop** spustíte ohřev. Výchozí teplota pro tuto funkci je 220°C, výchozí čas je 1 hodina. Během přípravy můžete pomocí tlačítka **Time/temperature** upravit čas a teplotu podle potřeby. Jakmile je proces u konce, přejde přístroj automaticky do pohotovostního režimu.

### 3. Stir-fry (smažení)

- Stiskněte třikrát tlačítko **Menu**. Rozbliká se kontrolka Stir-fry. Stiskem tlačítka **Start/Stop** spustíte ohřev. Výchozí teplota pro tuto funkci je 240 °C, výchozí čas je 15 minut. Do nepřilnavé nádoby nalijte potřebné množství oleje a po jeho rozpálení vložte potraviny, a osmažte podle chuti. Během přípravy můžete pomocí tlačítka **Time/temperature** podle potřeby upravit čas a teplotu. Jakmile je proces u konce, přejde přístroj automaticky do pohotovostního režimu.

### 4. Boil (vaření)

- Pokrm nebo rýži vložte přímo do nepřilnavé nádoby, přilijte potřebné množství vody a přiklopte pokličkou. Stiskněte čtyřikrát tlačítko **Menu**, rozbliká se kontrolka Boil. Stiskem **Start/Stop** spustíte ohřev (výchozí teplota pro tento režim je 150 °C, výchozí čas je 25 minut). Během vaření můžete pomocí tlačítka **Time/temperature** upravit čas a teplotu podle potřeby. Jakmile je proces u konce, přejde přístroj automaticky do režimu přehřívání (Keep Warm).

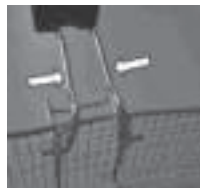
### 5. Deep Fry (fritování)

- Nejprve v nepřilnavé nádobě rozehejte olej. Oleje by nemělo být příliš mnoho, aby po ponoření fritovacího koše nedocházelo k vystříknutí oleje. **Nikdy neplňte přes význačenou rysku maximální hladiny!** Stiskněte pětikrát tlačítko **Menu**. Rozbliká se kontrolka Deep fry. Stiskem tlačítka **Start/Stop** spustíte ohřev. Do fritovacího koše vložte potraviny a ponořte do rozpáleného oleje. Výchozí nastavení je 180 °C a 30 minut. Během přípravy můžete pomocí tlačítka **Time/temperature** podle potřeby upravit čas a teplotu. Jakmile je proces u konce, přejde přístroj automaticky do pohotovostního režimu.



### 6. Grill/Roast (grilování)

- Na nepřilnavou nádobu umístěte rošt. Na rošt položte plátky naloženého kuřecího masa nebo jiné potraviny, přiklopte pokličkou a stiskněte šestkrát tlačítko **Menu**, rozbliká se kontrolka Grill. Stiskem **Start/Stop** spustíte ohřev (výchozí nastavení je 240 °C a 30 minut). Během přípravy můžete pomocí tlačítka **Time/temperature** upravit čas a teplotu podle potřeby. Jakmile je proces u konce, přejde přístroj automaticky do pohotovostního režimu.



### 7. Fry (zapékání)

- Stiskněte sedmkrát tlačítko **Menu**. Rozbliká se kontrolka Fry. Stiskem tlačítka **Start/Stop** spustíte ohřev. Poté do nepřilnavé nádoby přidejte olej nebo tuk a vložte potraviny. Výchozí teplota pro tuto funkci je 200 °C, výchozí čas je 25 minut. Během přípravy můžete pomocí tlačítka **Time/temperature** podle potřeby upravit čas a teplotu. Jakmile je proces u konce, přejde přístroj automaticky do pohotovostního režimu.

### 8. Steam (vaření v páře)

- Nejprve na nepřilnavou nádobu umístěte rošt. Poté do nepřilnavé nádoby nalijte 2 šálky vody. Ujistěte se, že voda nedosahuje až k roštu. Na rošt položte potraviny a přiklopte pokličkou. Stiskněte osmkrát tlačítko **Menu**, rozbliká se kontrolka Steam. Stiskem **Start/Stop** spustíte ohřev (výchozí nastavení je 220 °C a 15 minut). Během přípravy můžete pomocí tlačítka **Time/temperature** upravit čas a teplotu podle potřeby. Jakmile je proces u konce, přejde přístroj automaticky do pohotovostního režimu.



### Příprava fondue

Optimální teplota pro přípravu fondue je 80 až 100 °C, optimální čas přípravy cca 1 hodina.

Do nepřilnavé nádoby vložte potřebné ingredience, zavřete víko a stiskněte jednou tlačítko **Function**. Na displeji se rozbliká indikátor „Slow cook“ a zobrazí se výchozí teplota a čas (100 °C / 6h). Stiskněte jednou tlačítko **Time/temperature** a tlačítka +/- upravte čas. Stiskněte znovu tlačítko **Time/temperature** a tlačítka +/- upravte teplotu. Stiskem tlačítka **Start/Stop** spustíte ohřev. Během přípravy můžete pomocí tlačítka **Time/temperature** podle potřeby upravit čas a teplotu.



## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

**Základnu nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny a nemyjte v myčce na nádobí.**

- Poklici lze mýt v myčce na nádobí.

### Čištění:

- Odpojte napájecí šňůru.
- Zvedněte poklici a vyjměte veškeré příslušenství. Příslušenství omyjte mýdlovou vodou.
- Před čištěním vždy nejprve z nádoby s nepřílnavým povrchem odstraňte olej nebo jinou tekutinu.
- Vyjměte nádobu s nepřílnavým povrchem, odstraňte zbytky tekutin a potravin a nechte vychladnout. Nádobu s nepřílnavým povrchem omyjte teplou vodou s jemným saponátem. K čištění nepoužívejte abrazivní materiály.
- Vnější povrch můžete otřít navlhčenou houbičkou. Nikdy nepoužívejte abrazivní žínky nebo prášky na nádobí.

### Údržba:

- Před použitím se ujistěte, že je nádoba s nepřílnavým povrchem dokonale suchá.
- Do horké nádoby s nepřílnavým povrchem nikdy nelijte studenou vodu.
- Nepoužívejte abrazivní prostředky nebo drátěnky, mohli byste poškodit nepřílnavý povrch.
- Při vaření používejte pouze dřevěné nebo teplovzdorné plastové nástroje, aby nedošlo k poškození nepřílnavého povrchu.
- Nikdy nepoužívejte kovové nástroje.
- Základnu (vnější jednotku) nikdy neponořujte do vody nebo jiné tekutiny. Otírejte pouze navlhčeným hadříkem.
- Nikdy nepřilijte vodu do horkého oleje.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Objem nádoby 5 l

Maximální množství oleje: 2,9 l

Jmenovité napětí: 220–240 V~ 50–60 Hz

Jmenovitý příkon: 1500 W

## VYUŽITÍ A LIKVIDACE ODPADU

Balící papír a vlnitá lepenka – odevzdat do sběrných surovin. Přebalová folie, PE sáčky, plastové díly – do sběrných kontejnerů na plasty.

## LIKVIDACE VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

**Likvidace použitých elektrických a elektronických zařízení (platí v členských zemích EU a dalších evropských zemích se zavedeným systémem třídění odpadu)**

Vyobrazený symbol na produktu nebo na obalu znamená, že s produktem by nemělo být nakládáno jako s domovním odpadem. Produkt odevzdejte na místo určené pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Správnou likvidaci produktu zabráníte negativním vlivům na lidské zdraví a životní prostředí. Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Více informací o recyklaci tohoto produktu Vám poskytne obecní úřad, organizace pro zpracování domovního odpadu nebo prodejní místo, kde jste produkt zakoupili.



08/05



Tento výrobek splňuje požadavky směrnice EU o elektromagnetické kompatibilitě a elektrické bezpečnosti.

Návod k obsluze je k dispozici na webových stránkách [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Změna textu a technických parametrů vyhrazena.

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

**Čítajte pozorne a uschovajte na budúcu potrebu!**

SK

**Varovanie:** Bezpečnostné opatrenia a pokyny uvedené v tomto návode nezahŕňajú všetky možné podmienky a situácie, ku ktorým môže dôjsť. Používateľ musí pochopiť, že faktorom, ktorý nie je možné zabudovať do žiadneho z výrobkov, je zdravý rozum, opatrnosť a starostlivosť. Tieto faktory teda musia byť zaistené používateľom/používateľmi používajúcimi a obsluhujúcimi toto zariadenie. Nezodpovedáme za škody spôsobené počas prepravy, nesprávnym používaním alebo zmenou či úpravou akejkolvek časti zariadenia.

Pri používaní by sa mali vždy dodržiavať základné opatrenia, vrátane tých nasledujúcich:

1. Uistite sa, že napätie vo vašej zásuvke zodpovedá napätiu uvedenému na štítku zariadenia a že je zásuvka riadne uzemnená. Zásuvka musí byť inštalovaná podľa platnej elektrotechnickej normy podľa EN.
2. Spotrebič napájajte vždy zo siete rovnakého napätia, kmitočtu a požadovanej zaťažiteľnosti podľa údajov na typovom štítku výrobku.
3. Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodený kábel či zástrčka, ak došlo k pádu alebo akémukoľvek poškodeniu alebo nepracuje správne.
4. Spotrebič ani napájaciu šnúru nenamáčajte do kvapalín, nevystavujte dažďu ani vlhkosti a vodu používajte iba na varenie v zhode s týmto návodom.
5. Spotrebič sa nesmie používať v tesnej blízkosti vody, v kúpeľniach, sprchovacích kútoch a v blízkosti bazénov, kde môže dôjsť k pádu do vody alebo k strieknutiu vody na výrobok.
6. Prívodný kábel neohýbajte cez okraj stola ani iné ostré hrany, nekrúťte ním ani ho nenechajte v blízkosti horúcich povrchov.
7. Spotrebič vždy používajte na rovnom stabilnom povrchu, aby nemohlo dôjsť k jeho prevráteniu. Nepoužívajte výrobok v drezoch, na odkvapkavacích plochách ani na iných nerovných miestach.
8. Spotrebič umiestnite v stabilnej polohe s držadlami umiestnenými tak, aby sa vylúčilo rozliatie horúcich kvapalín.

9. Spotrebič nekladte na miesta, kde môže byť vystavený vysokým teplotám z kachiel, radiátorov, plynových spotrebičov a pod.
10. Spotrebič nekladte na elektrické ani plynové sporáky a rúry.
11. Ak spotrebič nepoužívate, vypnite ho a odpojte od siete. Napájací kábel **SK** odpájajte ťahom za vidlicu – nikdy neťahajte za kábel.
12. Spotrebič nikdy nezapájajte ani nezapínajte bez riadne vlozenej nádoby s neprilňavým povrchom.
13. Spotrebič nezapínajte s prázdnu nádobou.
14. Základňu neponárajte do vody.
15. Sklenenú pokrievku nadvihujte opatrne a naklonenú tak, aby unikajúca para smerovala od vás, môže dôjsť k opareniu.
16. Pravidelne kontrolujte napájací kábel, vidlicu a celý spotrebič, či nedošlo k poškodeniu. Ak nájdete akékoľvek poškodenie, okamžite prestaňte spotrebič používať a obráťte sa na servis.
17. Pokrievka je krehká, manipulujte so zvýšenou opatrnosťou. Nepoužívajte poškodenú alebo prasknutú pokrievku alebo nádobu.
18. Nepoužívajte spotrebič na iné účely, než na aké je určený.
19. Nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.
20. Spotrebič by ste nemali ponechať počas chodu bez dozoru.
21. Spotrebič uchovávajte vo vnútornom prostredí v suchu.
22. Nepokúšajte sa spotrebič opravovať, nastavovať ani meniť jeho diely. Vnútri nie sú žiadne diely opraviteľné užívateľom.
23. Pred čistením a uložením nechajte spotrebič vychladnúť.
24. Na spotrebič nekladte iné predmety, nenechajte cudzie telesá vnikáť do otvorov a nepoužívajte ho v blízkosti stien, závesov a pod.
25. Pri činnosti sa spotrebič zahrieva. Nezakrývajte žiadne otvory. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte vždy úchytky a gombíky. Pri manipulácii s horúcou pokrievkou použite kuchynské rukavice alebo utierku.
26. Nepokúšajte sa prenášať horúci spotrebič.
27. Spotrebič nezapínajte, ak leží na boku alebo hore nohami.
28. Používanie príslušenstva a doplnkov, ktoré nie sú výrobcom odporúčané, môže viesť k ohrozeniu osôb či majetku.
29. Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a podobných priestoroch, ako sú:

- kuchynské kúty v obchodoch, kanceláriách a ostatných pracoviskách
  - spotrebiče používané v poľnohospodárstve
  - spotrebiče používané hosťami v hoteloch, motelloch a iných obytných oblastiach
  - spotrebiče používané v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami
30. Tento spotrebič nesmie byť zapojený do elektrickej zásuvky riadenej časovačom alebo spínanej na diaľku.
31. Zvýšenú opatrnosť venujte preprave spotrebiča obsahujúceho horúce potraviny alebo tekutiny.
32. ECG nenesie zodpovednosť za škody alebo zranenia spôsobené nedbalosťou alebo nesprávnym používaním. Pred použitím si nezabudnite pozorne prečítať všetky inštrukcie a informácie. Vonkajší povrch tohto prístroja sa zahrieva a môže spôsobiť popálenie. Nenechávajte bez dozoru v prítomnosti detí.
33. Tento spotrebič nesmú používať deti vo veku od 0 do 8 rokov. Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie, ak sú trvale pod dozorom. Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti.

**Do not immerse in water! – Neponárajte do vody!**

## ZAČÍNAME

### Prvé použitie hrnca

Z výrobku odstráňte všetky štítky a samolepký.



#### **VAROVANIE:**

**Pred použitím vyberte nádobu zo základne a odstráňte polystyrénový obalový materiál!**

Skôr ako začnete multifunkčný hrniec používať, očistite vyberateľnú nádobu, mriežku na varenie v pare, fritovací kôš, vidličky na fondue, pokrievku a všetko príslušenstvo mäkkou handričkou navlhčenou v mydlovej vode. Dôkladne opláchnite a osušte. Základňu nikdy neponárajte do vody – mohlo by dôjsť k úrazu alebo poškodeniu zariadenia. Nádobu s neprilnavým povrchom pripevnite k napájacej základni tak, aby výstupky zapadli do štyroch otvorov v kovovej doske základne.



**Poznámka:** Pri prvom použití môžete začuť slabý zápach zapríčinený vypalovaním nového výrobku. Tento jav je celkom normálny a po niekoľkých použitíach zmizne. Pred prvým použitím preto môžete do neprílnavej nádoby naliať dve šálky vody a spustiť režim varenia v pare. V prípade potreby proces opakujte.

## POKYNY NA POUŽÍVANIE

### Prvky ovládacieho panelu

#### Tlačidlo Start/Stop

- Po pripojení do siete sa ozve pípnutie a rozsvieti sa LCD displej. Vyberte požadovanú funkciu a stlačením tlačidla **Start/Stop** spotrebič spustíte. Ďalším stlačením tlačidla spotrebič vypnete do pohotovostného režimu.

#### Tlačidlo Time/Temperature a tlačidlá Increase a Decrease (+ a -)

- Stlačte **Time/Temperature** jedenkrát na nastavenie času: na displeji sa rozblíkajú čas, ktorý môžete upraviť tlačidlami +/-. Každým stlačením sa čas zvýši/zníži o jednu minútu. Pri dlhom podržaní + alebo - sa čas mení po 10 minútach. Maximálny nastaviteľný čas je 9 h 59 min.
- Stlačte **Time/Temperature** dvakrát na nastavenie teploty: na displeji sa rozblíkajú teplota, ktorú môžete upraviť tlačidlami +/-. Každým stlačením + alebo - sa teplota zmení o 10 stupňov. Najvyššia nastaviteľná teplota je 240 °C, najnižšia 50 °C.

#### Tlačidlo Keep warm

- Stlačením tohto tlačidla sa rozsvieti kontrolka **Keep warm**, na displeji sa zobrazí teplota 80 °C a čas je nastavený na 2 hodiny. Po ďalšom stlačení tlačidla kontrolka zhasne a spotrebič prestane pokrm prihrievať a prejde do pohotovostného režimu. Počas procesu prihrievania môžete ľubovoľne upraviť čas ohrevu.

#### Tlačidlo Function

- Umožňuje výber niektorého z prednastavených režimov, pozrite kapitolu „Príprava pokrmov“.

### Príprava pokrmov

**Poznámka:** Pri príprave pokrmov dodržiavajte minimálne a maximálne množstvom potravín, oleja či vody tak, ako je vyznačené ryskami MIN a MAX vnútri nádoby.

**Poznámka:** Nastavované teploty sa pohybujú v tolerancii cca +/- 5 až 10 %.

Multifunkčný hrniec ponúka 8 prednastavených režimov, ktoré môžete prechádzať opakovaným stlačením tlačidla **Menu**. S každým stlačením tlačidla **Menu** postupne volíte z nasledujúcich režimov: Slow Cook -> Hot Pot -> Stir Fry -> Boil -> Deep Fry -> Fry -> Grill -> Steam. Keď stlačením **Menu** vyberiete požadovanú funkciu, rozsvieti sa a začne blikať príslušná kontrolka. Stlačením tlačidla **Start/Stop** spustíte ohrev, kontrolka vybranej funkcie prestane blikať a trvalo sa rozsvieti. Počas procesu prípravy pokrmov je možné ľubovoľne upraviť čas alebo teplotu v závislosti od nastaveného programu, pozrite nižšie. Po spustení ohrevu nie je možné meniť vybraný režim. Ak chcete režim zmeniť, je potrebné najprv tlačidlom **Start/Stop** vypnúť prístroj do pohotovostného režimu a potom znovu vybrať požadovaný režim.

#### 1. Slow Cook (pomalé varenie, východiskový režim na prípravu fondue)

- Ingrediencie na polievku alebo iné potraviny vložte priamo do neprílnavej nádoby a priklopte pokrievkou. Stlačte jedenkrát tlačidlo **Menu**, rozblíkajú sa kontrolka Slow Cook. Stlačením **Start/Stop** spustíte ohrev (východisková teplota pre tento režim je 100 °C, východiskový čas je 6 hodín. Počas varenia môžete pomocou tlačidla **Time/Temperature** upraviť čas a teplotu podľa potreby. Hneď ako je proces na konci, prejde prístroj automaticky do režimu prihrievania (Keep Warm). Počas prípravy neodoberajte pokrievku, aby sa uchovalo maximum teploty a vlhkosti.

#### 2. Hot Pot (dusenie)

- Najprv do neprílnavej nádoby vložte potrebné ingrediencie. Potom stlačte dvakrát tlačidlo **Menu**. Rozblíkajú sa kontrolka Hot Pot. Stlačením tlačidla **Start/Stop** spustíte ohrev. Východisková teplota pre túto funkciu je 220 °C,



SK

východiskový čas je 1 hodina. Počas prípravy môžete pomocou tlačidla **Time/Temperature** upraviť čas a teplotu podľa potreby. Hneď ako je proces na konci, prejde prístroj automaticky do pohotovostného režimu.

### 3. Stir-fry (smaženie)

- Stlačte trikrát tlačidlo **Menu**. Rozbliká sa kontrolka Stir-fry. Stlačením tlačidla **Start/Stop** spustíte ohrev. Východisková teplota pre túto funkciu je 240 °C, východiskový čas je 15 minút. Do neprílnavej nádoby nalejte potrebné množstvo oleja a po jeho rozpálení vložte potraviny, a osmažte podľa chuti. Počas prípravy môžete pomocou tlačidla **Time/Temperature** podľa potreby upraviť čas a teplotu. Hneď ako je proces na konci, prejde prístroj automaticky do pohotovostného režimu.

### 4. Boil (varenie)

- Pokrm alebo ryžu vložte priamo do neprílnavej nádoby, prilejte potrebné množstvo vody a priklopte pokrievkou. Stlačte štyrikrát tlačidlo **Menu**, rozbliká sa kontrolka Boil. Stlačením **Start/Stop** spustíte ohrev (východisková teplota pre tento režim je 150 °C, východiskový čas je 25 minút). Počas varenia môžete pomocou tlačidla **Time/Temperature** upraviť čas a teplotu podľa potreby. Hneď ako je proces na konci, prejde prístroj automaticky do režimu prihrievania (Keep Warm).

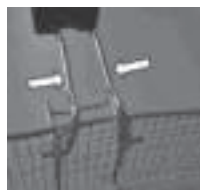
### 5. Deep Fry (fritovanie)

- Najprv v neprílnavej nádobe rozohrejte olej. Oleja by nemalo byť príliš mnoho, aby po ponorení fritovacieho koša nedochádzalo k vysteknutiu oleja. **Nikdy neplňte nad vyznačenú rysku maximálnej hladiny!** Stlačte päťkrát tlačidlo **Menu**. Rozbliká sa kontrolka Deep fry. Stlačením tlačidla **Start/Stop** spustíte ohrev. Do fritovacieho koša vložte potraviny a ponorte do rozpáleného oleja. Východiskové nastavenie je 180 °C a 30 minút. Počas prípravy môžete pomocou tlačidla **Time/Temperature** podľa potreby upraviť čas a teplotu. Hneď ako je proces na konci, prejde prístroj automaticky do pohotovostného režimu.



### 6. Grill/Roast (grilovanie)

- Na neprílnavú nádobu umiestnite rošt. Na rošt položte plátky naloženého kuracieho mäsa alebo iné potraviny, priklopte pokrievkou a stlačte šesťkrát tlačidlo **Menu**, rozbliká sa kontrolka Grill. Stlačením **Start/Stop** spustíte ohrev (východiskové nastavenie je 240 °C a 30 minút). Počas prípravy môžete pomocou tlačidla **Time/Temperature** upraviť čas a teplotu podľa potreby. Hneď ako je proces na konci, prejde prístroj automaticky do pohotovostného režimu.



### 7. Fry (zapekanie)

- Stlačte sedemkrát tlačidlo **Menu**. Rozbliká sa kontrolka Fry. Stlačením tlačidla **Start/Stop** spustíte ohrev. Potom do neprílnavej nádoby pridajte olej alebo tuk a vložte potraviny. Východisková teplota pre túto funkciu je 200 °C, východiskový čas je 25 minút. Počas prípravy môžete pomocou tlačidla **Time/Temperature** podľa potreby upraviť čas a teplotu. Hneď ako je proces na konci, prejde prístroj automaticky do pohotovostného režimu.



### 8. Steam (varenie v pare)

- Najprv na neprílnavú nádobu umiestnite rošt. Potom do neprílnavej nádoby nalejte 2 šálky vody. Uistite sa, či voda nedosahuje až k roštu. Na rošt položte potraviny a priklopte pokrievkou. Stlačte osemkrát tlačidlo **Menu**, rozbliká sa kontrolka Steam. Stlačením **Start/Stop** spustíte ohrev (východiskové nastavenie je 220 °C a 15 minút). Počas prípravy môžete pomocou tlačidla **Time/Temperature** upraviť čas a teplotu podľa potreby. Hneď ako je proces na konci, prejde prístroj automaticky do pohotovostného režimu.

## Príprava fondue

Optimálna teplota na prípravu fondue je 80 až 100 °C, optimálny čas prípravy cca 1 hodina.

Do neprílnavej nádoby vložte potrebné ingrediencie, zavrite veko a stlačte jedenkrát tlačidlo **Function**. Na displeji sa rozbliká indikátor „Slow cook“ a zobrazí sa východisková teplota a čas (100 °C/6 h). Stlačte jedenkrát tlačidlo **Time/Temperature** a tlačidlami +/- upravte čas. Stlačte znovu tlačidlo **Time/Temperature** a tlačidlami +/- upravte teplotu. Stlačením tlačidla **Start/Stop** spustíte ohrev. Počas prípravy môžete pomocou tlačidla **Time/Temperature** podľa potreby upraviť čas a teplotu.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

**Základňu nikdy neponárajte do vody ani inej kvapaliny a neumývajte v umývačke riadu.**

- Pokrievku je možné umývať v umývačke riadu.

## Čistenie:

- Odpojte napájaciu šnúru.
- Zdvihnite pokrievku a vyberte všetky príslušenstvá. Príslušenstvo umyte mydlovou vodou.
- Pred čistením vždy najprv z nádoby s nepríľnavým povrchom odstráňte olej alebo inú tekutinu.
- Vyberte nádobu s nepríľnavým povrchom, odstráňte zvyšky tekutín a potravín a nechajte vychladnúť. Nádobu s nepríľnavým povrchom umyte teplou vodou s jemným saponátom. Na čistenie nepoužívajte abrazívne materiály.
- Vonkajší povrch môžete utrieť navlhčenou hubkou. Nikdy nepoužívajte abrazívne hubky alebo prášky na riad.

## Údržba:

- Pred použitím sa uistite, že je nádoba s nepríľnavým povrchom dokonale suchá.
- Do horúcej nádoby s nepríľnavým povrchom nikdy nelejte studenú vodu.
- Nepoužívajte abrazívne prostriedky alebo drôtenky, mohli by ste poškodiť nepríľnavý povrch.
- Pri varení používajte iba drevené alebo teplovzdorné plastové nástroje, aby nedošlo k poškodeniu nepríľnavého povrchu.
- Nikdy nepoužívajte kovové nástroje.
- Základňu (vonkajšiu jednotku) nikdy neponárajte do vody alebo inej tekutiny. Utierajte iba navlhčenou handričkou.
- Nikdy neprilievajte vodu do horúceho oleja.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Objem nádoby 5 l

Maximálne množstvo oleja: 2,9 l

Menovité napätie: 220 – 240 V~ 50 – 60 Hz

Menovitý príkon: 1 500 W

## VYUŽITIE A LIKVIDÁCIA OBALOV

Baliaci papier a vlnitá lepenka – odovzdajte do zberných surovín. Prebalová fólia, PE vrecká, plastové diely – vyhadzujte do kontajnerov na plasty.

## LIKVIDÁCIA VÝROBKU PO SKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

**Likvidácia použitých elektrických a elektronických zariadení (platí v členských krajinách EÚ a ďalších európskych krajinách so zavedeným systémom triedenia odpadu)**

Vyobrazený symbol na produkte alebo na obale znamená, že s produktom by sa nemalo nakladať ako s domovým odpadom. Produkt odovzdajte na miesto určené na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Správnou likvidáciou produktu zabránite negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a životné prostredie. Recyklácia materiálov prispieva k ochrane prírodných zdrojov. Viac informácií o recyklácii tohto produktu vám poskytne obecný úrad, organizácia na spracovanie domového odpadu alebo predajné miesto, kde ste produkt kúpili.



08/05



Tento výrobok spĺňa požiadavky smerníc EÚ o elektromagnetickej kompatibilite a elektrickej bezpečnosti.

Návod na obsluhu je k dispozícii na webových stránkach [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Zmena textu a technických parametrov vyhradená.

# INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

**Należy uważnie przeczytać i zachować do wglądu!**

**Ostrzeżenie:** Wskazówki i środki bezpieczeństwa w niniejszej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, mogących spowodować zagrożenie. Najważniejszym czynnikiem odpowiadającym za bezpieczne korzystanie z urządzeń elektrycznych jest ostrożność i zdrowy rozsądek. Należy mieć to na uwadze w trakcie obsługi urządzenia. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody powstałe w trakcie transportu, na skutek nieprawidłowego użytkowania oraz zmiany lub modyfikacji którejkolwiek części urządzenia.

Korzystając z urządzenia, należy pamiętać o podstawowych zasadach, między innymi:

1. Upewnij się, że napięcie w sieci odpowiada napięciu podanemu na naklejce na urządzeniu, a gniazdko jest odpowiednio uziemione. Gniazdko musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami zgodnymi z normą EN.
2. Napięcie i częstotliwość prądu zasilania powinno być zawsze takie samo, zgodne z danymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
3. Nie korzystaj z urządzenia, jeżeli uszkodzony jest kabel lub wtyczka, albo urządzenie upadło, zostało uszkodzone lub nie działa prawidłowo.
4. Nie zanurzaj urządzenia ani przewodu zasilania w żadnej cieczy, nie wystawiaj na działanie deszczu, wody i stosować tylko zgodnie z niniejszą instrukcją.
5. Nie korzystaj z urządzenia w pobliżu wody, w łazience, pod prysznicem i w pobliżu basenu, gdzie mogłoby spaść do wody lub zostać ochlapane wodą.
6. Przewód zasilania nie powinien być zginany, skręcany, poprowadzony przez ostre krawędzie lub w pobliżu gorących powierzchni.
7. Urządzenie powinno być umieszczone na równym i stabilnym podłożu, tak, aby nie mogło się przewrócić. Nie korzystaj z urządzenia w zlewie, na zlewozmywaku, ani na innym nierównym podłożu.
8. Umieść urządzenie w stabilnej pozycji z uchwytyami umieszczonymi tak, aby uniknąć rozlania gorących płynów.



9. Nie stawiaj urządzenia w miejscu, w którym narażone byłoby na działanie ciepła grzejników, pieca, urządzeń na gaz itp.
10. Nie stawiaj urządzenia na kuchenkach elektrycznych, gazowych lub piekarnikach.
11. Nieużywane urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od zasilania. Odłączaj przewód zasilania pociągając za wtyczkę – nigdy nie ciągnij za kabel.
12. Nie podłączaj ani nie włączaj urządzenia bez włożonego naczynia z nieprzywierającą powierzchnią.
13. Nie włączaj urządzenia z pustym naczyniem.
14. Nie zanurzaj podstawy w wodzie.
15. Szklaną pokrywkę podnoś ostrożnie i pod odpowiednim kątem, aby uniknąć oparzenia parą.
16. Aby zapobiec uszkodzeniom należy regularnie kontrolować przewód zasilania, wtyczkę i całe urządzenie. W razie stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń natychmiast zaprzestać użytkowania i zwrócić się do punktu serwisowego.
17. Pokrywka jest delikatna i należy obchodzić się z nią ostrożnie. Nie korzystaj z pękniętej lub uszkodzonej pokrywki ani naczynia.
18. Nie stosuj urządzenia do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem.
19. Nie stosuj na zewnątrz.
20. Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
21. Przechowuj produkt w suchym pomieszczeniu.
22. Nie należy samemu modyfikować, naprawiać ani wymieniać elementów urządzenia. Urządzenie nie posiada części, które użytkownik byłby w stanie sam naprawić.
23. Przed czyszczeniem i składowaniem urządzenie powinno całkowicie ostygnąć.
24. Nie stawiaj na produkcie innych przedmiotów, nie wkładaj niczego do otworów urządzenia ani nie korzystaj z niego zbyt blisko ściany, zasłon itp.
25. Urządzenie rozgrzewa się w trakcie pracy. Nie zakrywaj żadnych otworów. Nie dotykaj gorących powierzchni. Dotykaj tylko uchwytów i przycisków. Podczas podnoszenia gorącej pokrywki należy używać rękawic kuchennych lub ścierki.

26. Nie należy przenosić gorącego urządzenia.
27. Nie włączaj urządzenia, jeżeli leży na boku lub do góry nogami.
28. Stosowanie innych, niż zalecane przez producenta, akcesoriów może spowodować szkody na zdrowiu i mieniu.
29. Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego oraz w podobny sposób, np.:
  - urządzenia w aneksach kuchennych w biurach i pozostałych miejscach pracy,
  - urządzenia stosowane w rolnictwie,
  - urządzenia używane przez gości w hotelach, motelach itp.,
  - urządzenia używane w pensjonatach, oferujących nocleg ze śniadaniem.
30. Urządzenie nie może być podłączone do gniazdka, sterowanego przez włącznik czasowy lub uruchamianego zdalnie.
31. Należy zachować szczególną ostrożność przenosząc urządzenie zawierające gorące płyny lub produkty spożywcze.
32. ECG nie ponosi odpowiedzialności za szkody lub obrażenia spowodowane przez nieprawidłowe lub niedbałe użytkowanie. Przed użyciem przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje i informacje. Powierzchnia zewnętrzna urządzenia rozgrzewa się i może spowodować oparzenia. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru w obecności dzieci.
33. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci w wieku 0–8 lat. To urządzenie może być używane przez dzieci od lat 8, jeśli są pod nieustanną kontrolą. Urządzenie mogą używać osoby o ograniczonej sprawności fizycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy, jeżeli są pod nadzorem lub zostały pouczone odnośnie użytkowania urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją potencjalne zagrożenia. Trzymaj urządzenie i jego przewód zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat. Czyszczenie i konserwację nie mogą przeprowadzać dzieci.

**Do not immerse in water! – Nie wolno zanurzać w wodzie!**

## ZACZYNAMY

### Pierwsze uruchomienie urządzenia

Usuń z produktu wszystkie naklejki i etykiety.



#### OSTRZEŻENIE:

**Przed użyciem wyjmij urządzenie z podstawy i usuń poliestrowy materiał opakowania!**

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia wyczyść wymowany pojemnik, kratkę do gotowania na parze, kosz frytkownicy, widelce do fondue, pokrywkę i wszystkie akcesoria miękką szmatką zamoczoną w wodzie z mydłem. Dokładnie opłucz i wysusz. Nigdy nie zanurzaj podstawy w wodzie – mogłoby dojść do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia. Naczynie z powierzchnią nieprzywierającą połącz z podstawą w taki sposób, aby jego występy wpasowały się w cztery otwory w metalowej płycie podstawy.

**Uwaga:** Przed pierwszym użyciem może pojawić się zapach palonego kurzu osiadłego na urządzeniu. Zjawisko to jest normalne i zniknie po kilkakrotnym uruchomieniu. Przed pierwszym użyciem należy włączyć do naczynia z powłoką nieprzywierającą dwie szklanki wody i uruchomić tryb gotowania na parze. W razie potrzeby należy powtórzyć proces.



PL

## INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

### Elementy panelu sterowania

#### Przycisk Start/Stop

- Po podłączeniu do sieci rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zapali się wyświetlacz LCD. Wybierz żadaną funkcję i naciśnij przycisk **Start/Stop**, aby uruchomić urządzenie. Naciśnij przycisk ponownie, aby przełączyć urządzenie w tryb czuwania.

#### Przycisk Time/Temperature oraz przycisk Increase i Decrease (+ i -)

- Naciśnij raz **Time/Temperature**, aby ustawić czas: na ekranie zacznie migać czas, który można modyfikować za pomocą przycisków +/- . Każde naciśnięcie spowoduje zwiększenie/zmniejszenie czasu gotowania o jedną minutę. Długie przytrzymanie + lub - zmienia czas o 10 minut. Można ustawić maksymalny czas 9 godzin i 59 minut.
- Naciśnij dwukrotnie **Time/Temperature**, aby ustawić temperaturę: na ekranie zacznie migać temperatura, którą można modyfikować za pomocą przycisków +/- . Po każdym naciśnięciu przycisku + lub - temperatura zmieni się o 10 stopni. Temperaturę można ustawić w zakresie od 50 °C do 240 °C.



#### Przycisk Keep warm

- Po naciśnięciu przycisku zapali się kontrolka **Keep warm**, na wyświetlaczu pojawi się temperatura 80 °C, a czas zostanie ustawiony na 2 godziny. Kolejne naciśnięcie przycisku spowoduje zgaśnięcie kontrolki, urządzenie przestanie podgrzewać żywność i przełączy się w tryb czuwania. Podczas procesu podgrzewania można modyfikować czas trwania.

#### Przycisk Function

- Pozwala wybrać jeden z dostępnych trybów, patrz rozdział „Przygotowywanie produktów spożywczych”.

### Przygotowanie produktów spożywczych

**Uwaga:** Podczas przygotowywania posiłków należy przestrzegać minimalnej i maksymalnej ilości żywności, oleju oraz wody zgodnie z poziomem MIN oraz MAX wewnątrz pojemnika.

**Uwaga:** Rzeczywiste temperatury mogą się różnić od +/- 5 do 10 % od ustawionych wartości.

Naczynie wielofunkcyjne posiada 8 zaprogramowanych trybów które można przełączać za pomocą przycisku **Menu**. Każde naciśnięcie przycisku **Menu** powoduje przełączanie się kolejno między następującymi trybami: Slow Cook -> Hot Pot -> Stir Fry -> Boil -> Deep Fry -> Fry -> Grill -> Steam. Po wybraniu żądanej funkcji za pomocą przycisku **Menu** zapali

się i zacznie migać odpowiednia kontrolka. Naciśnij przycisk **Start/Stop**, aby rozpocząć ogrzewanie, kontrolka wybranej funkcji przestanie migać i zacznie się świecić trwale. Podczas procesu przygotowywania posiłku można dowolnie zmieniać czas lub temperaturę w zależności od ustawionego programu (patrz niżej). Po włączeniu ogrzewania nie można zmienić wybranego trybu. Aby zmienić tryb, należy najpierw nacisnąć przycisk **Start/Stop**, aby przełączyć urządzenie do trybu gotowości, a następnie wybrać żądany tryb.

### 1. Slow Cook (powolne gotowanie, tryb domyślny przygotowywania fondue)

- Składniki na zupę lub do innych potraw włóż bezpośrednio do naczynia z powłoką nieprzywierającą i przykryj pokrywką. Naciśnij raz przycisk **Menu**, zacznie migać kontrolka Slow Cook. Naciśnij przycisk **Start/Stop**, aby rozpocząć ogrzewanie (temperatura domyślna dla tego trybu wynosi 100 °C, domyślny czas wynosi 6 godzin). Podczas gotowania możesz za pomocą przycisku **Time/temperature** ustawić czas i temperaturę w zależności od potrzeb. Po zakończeniu procesu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb podtrzymywania ciepła (Keep Warm). Podczas przygotowywania nie zdejmuj pokrywki, aby zachować jak najwyższą temperaturę i wilgotność.

### 2. Hot Pot (duszenie)

- Najpierw włóż odpowiednie składniki do naczynia z powłoką nieprzywierającą. Następnie naciśnij dwa razy przycisk **Menu**. Zacznie migać kontrolka Hot Pot. Naciśnij przycisk **Start/Stop**, aby rozpocząć ogrzewanie. Temperatura domyślna dla tej funkcji wynosi 220 °C, domyślny czas wynosi 1 godzinę. Podczas przygotowywania możesz za pomocą przycisku **Time/temperature** ustawić czas i temperaturę w zależności od potrzeb. Po zakończeniu procesu urządzenie przejdzie w tryb gotowości.

### 3. Stir-fry (smażenie)

- Naciśnij trzy razy przycisk **Menu**. Kontrolka Stir-fry zacznie migać. Naciśnij przycisk **Start/Stop**, aby rozpocząć ogrzewanie. Temperatura domyślna dla tej funkcji wynosi 240 °C, domyślny czas wynosi 15 minut. Wlej wymaganą ilość oleju do pojemnika nieprzywierającego, a po jego rozgrzaniu włóż produkty spożywcze i smaż wg uznania. Podczas przygotowywania możesz ustawić czas i temperaturę za pomocą przycisku **Time/temperature**. Po zakończeniu procesu urządzenie przejdzie w tryb gotowości.

### 4. Boil (gotowanie)

- Posiłek lub ryż włóż bezpośrednio do pojemnika nieprzywierającego, dodaj odpowiednią ilość wody i przykryj pokrywką. Naciśnij czterokrotnie przycisk **Menu**, kontrolka Boil zacznie migać. Naciśnij przycisk **Start/Stop**, aby rozpocząć ogrzewanie (temperatura domyślna dla tego trybu wynosi 150 °C, domyślny czas wynosi 25 minut). Podczas gotowania możesz za pomocą przycisku **Time/temperature** ustawić czas i temperaturę w zależności od potrzeb. Po zakończeniu procesu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb podtrzymywania ciepła (Keep Warm).

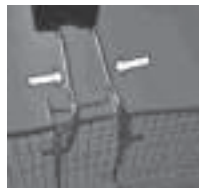
### 5. Głębokie Fry (frytowanie)

- Najpierw rozgrzej olej w naczyniu z powłoką nieprzywierającą. Oleju nie powinno być zbyt dużo, aby uniknąć rozpryskiwania oleju po zanurzeniu kosza frytkownicy. **Nigdy nie napełniaj naczynia powyżej poziomu maksymalnego napełnienia!** Naciśnij pięciokrotnie przycisk **Menu**. Kontrolka Deep fry zacznie migać. Naciśnij przycisk **Start/Stop**, aby rozpocząć ogrzewanie. Włóż produkty spożywcze do kosza frytkownicy i zanurz je w gorącym oleju. Domyślne ustawienie 180 °C i 30 minut. Podczas przygotowywania możesz ustawić czas i temperaturę za pomocą przycisku **Time/temperature**. Po zakończeniu procesu urządzenie przejdzie w tryb gotowości.



### 6. Grill/Roast (grillowanie)

- Umieść ruszt w naczyniu z powłoką nieprzywierającą. Umieść kawałki kurczaka lub innych potraw na ruszcie, przykryj pokrywką i naciśnij sześciokrotnie przycisk **Menu**, kontrolka Grill zacznie migać. Naciśnij przycisk **Start / Stop**, aby rozpocząć ogrzewanie (ustawienie domyślne to 240 °C i 30 minut). Podczas przygotowywania możesz za pomocą przycisku **Time/temperature** ustawić czas i temperaturę w zależności od potrzeb. Po zakończeniu procesu urządzenie przejdzie w tryb gotowości.



### 7. Fry (zapiekanie)

- Naciśnij siedmiokrotnie przycisk **Menu**. Kontrolka Fry zacznie migać. Naciśnij przycisk **Start/Stop**, aby rozpocząć ogrzewanie. Następnie do naczynia z powłoką nieprzywierającą dodaj olej lub tłuszcz i włóż żywność. Temperatura domyślna dla tej funkcji wynosi 200 °C, domyślny czas wynosi 25 minut. Podczas przygotowywania możesz ustawić czas i temperaturę za pomocą przycisku **Time/temperature**. Po zakończeniu procesu urządzenie przejdzie w tryb gotowości.

## 8. Steam (gotowanie na parze)

- Najpierw umieść ruszt na naczyniu z powłoką nieprzywierającą. Następnie wlej 2 szklanki wody do naczynia z powłoką nieprzywierającą. Upewnij się, że woda nie sięga do rusztu. Umieść żywność na ruszcie i przykryj pokrywką. Naciśnij ośmiokrotnie przycisk **Menu**, kontrolka Steam zacznie migać. Naciśnij przycisk **Start / Stop**, aby rozpocząć ogrzewanie (ustawienie domyślne to 220°C i 15 minut). Podczas przygotowywania możesz za pomocą przycisku **Time/temperature** ustawić czas i temperaturę w zależności od potrzeb. Po zakończeniu procesu urządzenie przejdzie w tryb gotowości.



PL

## Przygotowanie fondue

Optymalna temperatura do przygotowania fondue wynosi 80–100°C, optymalny czas przygotowania wynosi około 1 godziny. Włóż składniki do naczynia z powłoką nieprzywierającą, zamknij pokrywkę i naciśnij raz przycisk **Function**. Na ekranie zacznie migać wskaźnik „Slow cook” i pojawi się domyślna temperatura i czas (100°C / 6 godzin). Naciśnij raz przycisk **Time/Temperature** i ustaw czas przyciskami + / -. Naciśnij ponownie przycisk **Time/Temperature** i ustaw temperaturę przyciskami + / -. Naciśnij przycisk **Start/Stop**, aby rozpocząć ogrzewanie. Podczas przygotowywania możesz ustawić czas i temperaturę za pomocą przycisku **Time/temperature**.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

**Nigdy nie zanurzaj podstawy w wodzie lub innej cieczy, ani nie myj jej w zmywarce.**

- Pokrywkę można myć w zmywarce.

### Czyszczenie:

- Odłącz przewód zasilania.
- Podnieś pokrywkę i wyjmij wszystkie akcesoria. Umyj akcesoria w wodzie z mydłem.
- Przed czyszczeniem należy najpierw usunąć olej lub inne substancje z naczynia z nieprzywierającą powierzchnią.
- Wyjmij naczynie z nieprzywierającą powierzchnią, usuń resztki cieczy i pozostaw do ostygnięcia. Umyj naczynie z nieprzywierającą powierzchnią wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Nie stosuj do czyszczenia środków trących.
- Przetrzyj z zewnątrz wilgotną gąbką. Nie stosuj materiałów trących ani proszków do mycia naczyń.

### Konserwacja:

- Przed użyciem upewnij się, że naczynie z nieprzywierającą powierzchnią jest suche.
- Nigdy nie wlewaj do gorącego naczynia z nieprzywierającą powierzchnią zimnej wody.
- Nie stosuj środków trących, ani druciaków, które mogłyby uszkodzić nieprzywierającą powierzchnię.
- Aby nie uszkodzić nieprzywierającej powierzchni, należy w trakcie gotowania używać drewnianych lub plastikowych przyborów.
- Nie stosuj metalowych przyborów.
- Podstawy (jednostki zewnętrznej) nie wolno zanurzać w wodzie, ani innej cieczy. Wycieraj tylko wilgotną szmatką.
- Nie wlewaj wody do gorącego oleju.

## DANE TECHNICZNE

Pojemność naczynia 5 l

Maksymalna ilość oleju: 2,9 l

Napięcie nominalne: 220–240 V~ 50–60 Hz

Moc nominalna: 1500 W

## EKSPLOATACJA I USUWANIE ODPADÓW

Papier służący do owinięcia i tektura falista – przekazać na wysypisko śmieci. Folia opakowaniowa, torby PE, elementy z plastiku – wrzucić do pojemników z plastikiem do recyklingu.

## USUWANIE PRODUKTÓW PO ZAKOŃCZENIU EKSPLOATACJI

**Usuwanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (dotyczy krajów członkowskich UE i innych krajów europejskich z wprowadzonym systemem zbiórki odpadów)**

Przedstawiony symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produkt nie może być zaliczany do odpadów komunalnych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prawidłowy recykling produktu zabiega negatywnym konsekwencjom dla zdrowia ludzkiego i środowiska naturalnego.

Recykling przyczynia się do zachowania surowców naturalnych. W celu uzyskania dalszych informacji o recyklingu tego produktu należy się skontaktować z lokalnymi władzami, krajową organizacją zajmującą się przetwarzaniem odpadów lub sklepem, który sprzedał produkt.

Produkt spełnia wymagania dyrektyw UE w zakresie kompatybilności elektromagnetycznej i bezpieczeństwa urządzeń elektrycznych.

Instrukcja obsługi jest dostępna na stronie internetowej [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Zastrzegamy sobie prawo do zmiany tekstu i parametrów technicznych.



08/05



PL

## BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

**Olvassa el figyelmesen és a későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg!**

**Figyelmeztetés!** A jelen útmutatóban feltüntetett biztonsági előírások és utasítások nem tartalmaznak minden olyan feltételt és körülményt, amely a használat során bekövetkezhet. A felhasználónak meg kell értenie, hogy egyetlen termékbe sem lehet beépíteni a felhasználótól elvárható elővigyázatosságot és gondosságot. Ezekről a készüléket használó és kezelő felhasználóknak kell gondoskodniuk. Nem vállalunk felelősséget a készülék helytelen használatából, a készülék bármilyen jellegű átalakításából és módosításából eredő károkért.

HU

Használat közben tartsa be az alapvető biztonsági szabályokat és az alábbi utasításokat:

1. Mielőtt csatlakoztatná a készüléket a szabályszerűen leföldelt hálózati konnektorhoz, győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség értéke megegyezik-e a készülék típuscímkéjén található tápfeszültség értékével. A fali aljzat feleljen meg a vonatkozó EN szabványok előírásainak.
2. A fogyasztót csak a típuscímkén feltüntetett tápfeszültség paramétereivel megegyező elektromos hálózathoz szabad csatlakoztatni.
3. Amennyiben a készülék vagy a hálózati vezetéke megsérült, a készülék leesett vagy megsérült, továbbá ha a készülék nem működik megfelelően, akkor azt ne kapcsolja be.
4. A készüléket és a hálózati vezetékét ne tegye ki víz vagy más folyadékok, illetve eső és más jellegű nedvesség hatásának. A vizet és egyéb folyadékokat csak a jelen használati utasításnak megfelelően használja a készülékben.
5. A készüléket fürdőszobában, zuhanyozó közelében, vizes vagy nedves helyiségekben, medence közelében használni tilos, mert a készülék vízbe eshet vagy arra víz freccsenhet.
6. A készülék hálózati vezetéke nem lóghat le az asztalról vagy a munkalapról, illetve nem érhet hozzá forró tárgyakhoz, továbbá nem tekeredhet össze.
7. A készüléket csak sima és vízszintes, valamint szilárd és fix lapra állítsa fel, ügyeljen arra, hogy a készülék ne boruljon fel. A készüléket mosdó melletti csepegtetőre, illetve más nem egyenes helyre ne állítsa fel.

8. A készüléket helyezze stabil helyzetbe a fogantyúkat pedig fordítsa úgy, hogy kiküszöbölje a forró folyadékok kiöntését.
9. A készüléket hőforrások közelében (pl. tűzhely, sütő, gázkályha stb.) ne használja és ne tárolja.
10. A készüléket ne tegye gáz- vagy elektromos tűzhely főzőlapjára, illetve sütőre.
11. Amennyiben a készüléket nem használja, húzza ki a hálózati vezetékét a fali aljzatból. A hálózati csatlakozódugót tilos a vezetéknél fogva kihúzni a fali aljzatból – a művelethez fogja meg a csatlakozódugót.
12. A készüléket a belső (tapadásmentes felülettel rendelkező) edény nélkül ne kapcsolja be.
13. A készüléket üres edénnyel ne kapcsolja be.
14. A készüléket vízbe mártani tilos.
15. Az üvegfedelelet óvatosan és ferdén megemelve nyissa fel, hogy a kiáramló gőz ne égesse meg az arcét és kezét.
16. A hálózati vezetékét, a csatlakozódugót és a készüléket rendszeresen ellenőrizze le, azokon nem lehet sérülés. Ha bármilyen sérülést vagy hiányosságot észlel, akkor a készüléket ne használja, azt vigye a márkaszervibe javításra.
17. A fedő törékeny, azzal bánjon óvatosan. Ne használjon sérült, hibás vagy repedt fedőt és/vagy főzőedényt a készülékben.
18. A készüléket ne használja a rendeltetésétől eltérő célokra.
19. A készüléket szabadban ne használja.
20. A készüléket használat közben ne hagyja felügyelet nélkül.
21. A készüléket beltérben és száraz helyen tárolja.
22. A készüléket ne próbálja meg kinyitni, szétszedni vagy javítani. A készülék nem tartalmaz olyan alkatrészeket, amelyeket a felhasználó is megjavíthat vagy kicserélhet.
23. A készülék tisztítása, karbantartása, vagy eltárolása előtt várja meg a készülék teljes lehűlését!
24. A készülékre ne helyezzen rá idegen tárgyakat, annak a nyílásaiba ne dugjon be semmilyen eszközt, illetve azt ne használja közvetlenül fal vagy függöny mellett.
25. Használat közben a készülék felmelegszik. A szellőzőnyílásokat ne takarja le. Ne érintse meg a forró felületeket. Használja a fogantyúkat



és gombokat. A forró részeket és edényeket csak konyharuhával (vagy konyhai kesztyűvel) fogja meg.

26. A forró készüléket ne mozgassa.
27. Ha a készülék az oldalán fekszik vagy fejre van fordítva, akkor azt bekapcsolni tilos.
28. A készülékhez ne használjon a gyártó által nem ajánlott tartozékokat, ellenkező esetben személyi sérülést és anyagi kárt okozhat.
29. A készüléket háztartásokban, illetve a következő helyeken lehet használni:
  - konyhák, irodai és egyéb munkahelyi kiskonyhák;
  - mezőgazdasági üzemekhez tartozó konyhák,
  - szállodai és motelszobák, munkásszállások konyhái,
  - turistaszállások, és egyéb jellegű szállások.
30. A készüléket időkapcsolóval vagy távirányítással vezérelt elektromos aljzathoz csatlakoztatni tilos.
31. A forró folyadékot vagy élelmiszereket tartalmazó készüléket rendkívül óvatosan mozgassa.
32. Az ECG nem vállal felelősséget a készülék helytelen használatából vagy figyelmetlenségből eredő sérülésekért és károkért. A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa el a használati útmutató minden fejezetét. A készülék külső felülete a használat során erősen felmelegszik, a megérintése égési sérüléseket okozhat. A működő készüléket ne hagyja felügyelet nélkül (főleg, ha a közelben gyerekek is tartózkodnak).
33. A készüléket 0-tól 8 éves korig gyermekek nem használhatják. Ezt a készüléket csak 8 évtől idősebb gyermekek használhatják, amennyiben állandó felügyelet alatt vannak. A készüléket idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják. A készüléket és a hálózati vezetékét tartsa távol a 8 évnél fiatalabb gyerekektől. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek nem végezhetik.

**Do not immerse in water! – Vízbe mártani tilos!**

## HASZNÁLAT

### A készülék első használatba vétele

A készülékről távolítsa el az összes címkét és csomagoló anyagot.



#### FIGYELMEZTETÉS!

**A bekapcsolás előtt az edényt vegye ki a készülékből és távolítsa el a hungarocell csomagoló anyagot!**

Mielőtt a többfunkciós edényt használatba venné, tisztítsa meg a kivehető edényt, a gőzzel főzéshez való rácsot, fritőz kosarat, fondű villát, fedőt, és az összes tartozékot szappanos vízbe mártott puha ruhával. A mosogatás után alaposan öblítse le és szárítsa meg a tartozékokat. A készüléket vízbe mártani tilos! A víz áramütést okozhat, illetve a készülék meghibásodhat. A tapadásmentes felülettel ellátott edényt úgy helyezze be a készülékbe, hogy a kiálló részek a készülék nyílásaiba üljenek be.



**Megjegyzés:** Az első használatba vétel során a készülékből enyhe füst vagy szag áramolhat ki. Ez normális jelenség és rövid időn belül megszűnik. Az első használat előtt ezért a tapadásmentes edénybe önthet két csésze vizet és indítsa a gőzben főzést. Szükség esetén a folyamatot ismétlje.

## HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

### A vezérlő panel elemei

#### Start/Stop gomb

- A hálózatra csatlakozást követően megszólal a hangjelzés és világít az LCD kijelző. Gombnyomással válassza ki a kívánt funkciót és a **Start/Stop** gombbal a készüléket indítsa. A gomb további megnyomásával a készüléket készenléti állapotba kapcsolja.

#### A Time/Temperature gombok és az Increase és Decrease (+ a -) gombok

- Nyomja meg a **Time/Temperature** egyszer az idő beállításához: a kijelzőn villog az idő, amelyet módosíthat a +/- gombokkal. Minden gombnyomásra az idő egy perccel növelhető/csökkenthető. Amennyiben hosszan megnyomja a + vagy - az idő 10 percenként változik. A maximális beállítható idő 9 ó 59 perc.
- Nyomja meg a **Time/Temperature** kétszer a hőmérséklet beállításához: a kijelzőn villog a hőmérséklet, amelyet módosíthat a +/- gombokkal. A + vagy - minden megnyomásával a hőmérséklet 10 fokkal változik. A legmagasabb beállítható hőmérséklet 240 °C, legalacsonyabb 50 °C.



#### Keep warm gomb

- E gomb megnyomásával világít a **Keep warm** fényjelzés, a kijelzőn megjelenik a 80 °C hőmérséklet és a idő 2 órára van állítva. A gomb további megnyomásával a fényjelző elalszik és a készülék nem melegíti az ételt, és átmeleg készenléti állapotba. A melegítés folyamata közben a melegítés az idő tetszőlegesen módosítható.

#### Function gomb

- Lehetővé teszi az alapbeállított módok egyikének kiválasztását, lásd az „Ételkészítés” fejezetet.

### Ételek készítése

**Megjegyzés:** Az alapanyagok, a víz és az olaj adagolása során tartsa be a minimális és maximális alapanyag mennyiséget, amely az edény belsejében MIN és MAX jellel van megjelölve.

**Megjegyzés:** a beállított hőmérséklet pontossága kb. +/- 5–10 %.

A többfunkciós edény 8 alapbeállított üzemmódot kínál, amelyek a **Menu** gomb ismételt megnyomásával választhatók ki. A **Menu** gomb minden megnyomásával az alábbi üzemmódok közül válogathat: Slow Cook -> Hot Pot -> Stir Fry -> Boil -> Deep Fry -> Fry -> Grill -> Steam. Amennyiben a **Menu** megnyomásával kiválasztotta a kívánt funkciót, a megfelelő fényjelzés felgyúl és villogni kezd. A **Start/Stop** gomb megnyomásával indítja a melegítést, a kiválasztott funkció fényjelzője már nem villog, de folyamatosan világít. Az ételkészítés folyamata során szabadon módosíthatja az időt vagy a hőmérsékletet a választott program függvényében. Amennyiben a melegítést elindította a kiválasztott

üzemmód nem változtatható. Amennyiben az üzemmódot módosítani kívánja, először a **Start/Stop** gombbal ki kell kapcsolni a készüléket készenléti állapotba, és ezután kiválasztható a kívánt üzemmód.

### 1. Slow Cook (lassú főzés, kiinduló üzemmód a fondü készítéshez)

- A leves hozzávalóit vagy más élelmiszert tegye közvetlenül a tapadásmentes edénybe és takarja be fedővel. Nyomja meg egyszer a **Menu** gombot, villogni kezd a Slow Cook fényjelzés. A **Start/Stop** megnyomásával indítsa a melegítést (ezen üzemmód kiinduló hőmérséklete 100 °C, a kiinduló idő 6 óra. Főzés közben a **Time/temperature** gomb segítségével szükség szerint módosíthatja az időt és a hőmérsékletet. Amint a folyamat véget ért, a készülék automatikusan áttér a melegítés üzemmódba (Keep Warm). Főzés közben ne vegye le a fedőt, hogy a hőmérséklet és nedvesség maximális mértékben meg legyen őrzve.

### 2. Hot Pot (párolás)

- A tapadásmentes edénybe először tegye bele a szükséges hozzávalókat. Majd ezt követően kétszer nyomja meg a **Menu** gombot. Villogni kezd a Hot Pot fényjelzés. A **Start/Stop** gomb megnyomásával indítsa a melegítést. A funkció induló hőmérséklete 220 °C, a kiinduló idő 1 óra. Főzés közben a **Time/temperature** gomb segítségével szükség szerint módosíthatja az időt és a hőmérsékletet. Amint a folyamat befejeződött, a készülék automatikusan készenléti állapotba kapcsol.

HU

### 3. Stir-fry (sütés)

- Nyomja meg háromszor a **Menu** gombot. Villogni kezd a Stir-fry fényjelző. A **Start/Stop** gomb megnyomásával indítsa a melegítést. A funkció induló hőmérséklete 240 °C, a kiinduló idő 15 perc. A tapadásmentes edénybe öntsön megfelelő mennyiségű olajat és amint felforrósodott, tegye bele az élelmiszert és izlés szerint süssse. Főzés közben a **Time/temperature** gomb segítségével szükség szerint módosíthatja az időt és a hőmérsékletet. Amint a folyamat befejeződött, a készülék automatikusan készenléti állapotba kapcsol.

### 4. Boil (főzés)

- Az ételt vagy rizst tegye a tapadásmentes edénybe, öntse fel megfelelő mennyiségű vízzel és takarja be fedővel. Nyomja meg négyszer a **Menu** gombot, villogni kezd a Boil fényjelzés. A **Start/Stop** megnyomásával indítsa a melegítést (ezen üzemmód alapbeállított hőmérséklete 150 °C, az idő 25 perc). Főzés közben a **Time/temperature** gomb segítségével szükség szerint módosíthatja az időt és a hőmérsékletet. Amint a folyamat véget ért, a készülék automatikusan áttér a melegítés üzemmódba (Keep Warm).

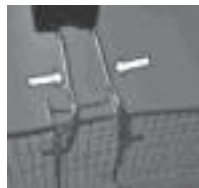
### 5. Deep Fry (sütés fritőzben)

- A tapadásmentes edényben először forrósítsa fel az olajat. Ne legyen túl sok az olaj, hogy a fritőz-kosár lemerülését követően ne fröccsenjen ki az olaj. **Soha ne öntse túl a maximális olajszintet jelző karcvonalon!** Nyomja meg ötször a **Menu** gombot. Villogni kezd a Deep fry fényjelző. A **Start/Stop** gomb megnyomásával indítsa a melegítést. Az élelmiszert tegye a fritőz-kosárba és merítse a forró olajba. Az alapbeállítás 180 °C és 30 perc. Főzés közben a **Time/temperature** gomb segítségével szükség szerint módosíthatja az időt és a hőmérsékletet. Amint a folyamat befejeződött, a készülék automatikusan készenléti állapotba kapcsol.



### 6. Grill/Roast (grillezés)

- A tapadásmentes edényre tegye rá a rácsot. A rácsra helyezze el a pácolt csirkehúst vagy más élelmiszert, fedje le a fedővel és hatszor nyomja meg a **Menu** gombot, villogni kezd a Grill fényjelzés. A **Start/Stop** megnyomásával indítsa a melegítést (alapbeállított érték 240 °C és 30 perc). Főzés közben a **Time/temperature** gomb segítségével szükség szerint módosíthatja az időt és a hőmérsékletet. Amint a folyamat befejeződött, a készülék automatikusan készenléti állapotba kapcsol.



### 7. Fry (pirítás)

- Nyomja meg hétszer a **Menu** gombot. Villogni kezd a Fry fényjelző. A **Start/Stop** gomb megnyomásával indítsa a melegítést. Majd a tapadásmentes edénybe öntsön olajat vagy tegyen zsírt, és rakja bele az élelmiszert. A funkció induló hőmérséklete 200 °C, a kiinduló idő 25 perc. Főzés közben a **Time/temperature** gomb segítségével szükség szerint módosíthatja az időt és a hőmérsékletet. Amint a folyamat befejeződött, a készülék automatikusan készenléti állapotba kapcsol.



### 8. Steam (gőzben főzés)

- A tapadásmentes edényre először tegye rá a rácsot. Majd a tapadásmentes edénybe öntsön 2 csésze vizet. Ellenőrizze, hogy a víz nem éri el a rácsot. A rácsra tegye rá az élelmiszert és fedje le a fedővel. Nyomja meg nyolcszor a **Menu** gombot, villogni kezd a Steam fényjelzés. A **Start/Stop** megnyomásával indítsa

a melegítést (alapbeállított érték 220°C és 15 perc). Főzés közben a **Time/temperature** gomb segítségével szükség szerint módosíthatja az időt és a hőmérsékletet. Amint a folyamat befejeződött, a készülék automatikusan készenléti állapotba kapcsol.

## Fondü készítés

A fondü készítéshez az optimális hőmérséklet 80–100°C, az optimális elkészítési idő kb. 1 óra.

A tapadámentes edénybe helyezze el a szükséges hozzávalókat, fedje le a fedőt és egyszer nyomja meg a **Function** gombot. A kijelzőn villog a „Slow cook” jelző és megjelenik az alapbeállított hőmérséklet és idő (100°C / 6 ó). Nyomja meg egyszer a **Time/Temperature** gombot és a +/- gombokkal módosítsa az időt. Nyomja meg ismét a **Time/Temperature** gombot és a +/- gombokkal módosítsa a hőmérsékletet. A **Start/Stop** gomb megnyomásával indítsa a melegítést. Főzés közben a **Time/temperature** gomb segítségével szükség szerint módosíthatja az időt és a hőmérsékletet.

## HU TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

**A készüléket (elektromos részt) vízbe vagy más folyadékba mártani tilos, illetve azt mosogatógépben sem szabad elmosni.**

- A fedő mosogatógépben is elmosható.

### Tisztítás

- Húzza ki az aljzatból a hálózati vezetékét.
- Vegye le a fedőt és vegye ki a tartozékokat. A tartozékokat mosogatószeres vízben mosogassa el.
- A tisztítás megkezdése előtt az edényből az olajat vagy más folyadékot öntse ki.
- Az edényt vegye ki, öntse ki a folyadékot és törölje meg az edény belső felületét papírkendővel, várja meg az edény kihűlését. A tapadámentes felületű edényt enyhe mosogatószeres vízzel mossa el. A tisztításhoz ne használjon karcoló és durva tisztítószeret.
- Az edény külsejét nedves ruhával törölje meg. Az edényt acéldrót vagy más dörzsölő szivaccsal ne tisztítsa.

### Karbantartás

- A bekapcsolás előtt az edényt tökéletesen szárítsa meg.
- A forró edénybe sohase töltsön hideg vizet.
- Az edényt karcoló és éles tárgyakkal ne tisztítsa, mert a tapadámentes felület megsérülhet.
- A főzéshez csak fa vagy hőálló műanyag konyhai eszközöket használjon, ellenkező esetben a tapadámentes felület megsérülhet.
- Fém konyhai eszközökkel ne nyúljon az edénybe.
- A készüléket (elektromos részt) vízbe vagy más folyadékba mártani tilos. A készüléket kizárólag csak enyhén benedvesített ruhával törölje meg.
- A forró olajba vizet önteni tilos.

## MŰSZAKI ADATOK

Edény térfogata 5 l

Maximális olajtöltet: 2,9 l

Névleges feszültség: 220–240 V~ 50–60 Hz

Névleges teljesítményfelvétel: 1500 W

## HULLADÉKFELHASZNÁLÁS ÉS MEGSEMMISÍTÉS

A csomagolópapírt és hullámpapírt adja le hulladékgyűjtő telepen. Csomagolófólia, PE zacskók, műanyag alkatrészek – műanyaggyűjtő szelektív hulladékároló edénybe.

## ÉLETTARTAM LEJÁRTÁT KÖVETŐ MEGSEMMISÍTÉS

**Használt elektromos és elektronikus készülékek megsemmisítése (érvényes az EU tagállamokban és számos szelektív hulladékgyűjtést végző európai országban)**

Ez a termék vagy csomagolásán található jelzés azt mutatja, hogy a terméket tilos standard háztartási hulladékként megsemmisíteni. A terméket elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott hulladékgyűjtő telepen adja le. A termék helyes megsemmisítésével megelőzi, hogy káros hatást fejtsen ki az emberi egészségre és környezetünkre. Az anyagok újrahasznosítása kíméli a természetes forrásainkat. A termék újrahasznosításával kapcsolatosan bővebb információkat a helyi önkormányzattól, a háztartási hulladékot feldolgozó szervezettől, vagy a termék forgalmazójától kérhet.



08/05

Ez a termék megfelel a kisfeszültségű berendezések biztonságára és az elektromágneses kompatibilitásra vonatkozó EU irányelveknek.

A készülék használati útmutatója a [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu) oldalon található.

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.



## **SICHERHEITSHINWEISE**

### **Bitte aufmerksam lesen und gut aufbewahren!**

**Warnung:** Die in dieser Anleitung aufgeführten Sicherheitsvorkehrungen und Hinweise umfassen nicht alle Umstände und Situationen, zu denen es kommen kann. Der Anwender muss begreifen, dass der gesunde Menschenverstand, Vorsicht und Sorgfalt zu Faktoren gehören, die sich in kein Produkt einbauen lassen. Diese Faktoren müssen durch den Anwender bzw. mehrere Anwender bei der Verwendung und Bedienung dieses Geräts gewährleistet werden. Wir haften nicht für Schäden, die während des Transports, durch eine unsachgerechte Verwendung, Veränderung oder Modifikation der Geräteteile entstanden sind.

**DE**

Bei der Verwendung sollten u.a. folgende wichtigste Vorsichtsmaßnahmen eingehalten werden:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung an Ihrer Steckdose mit der Spannung auf dem Etikett übereinstimmt und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet wurde. Die Steckdose muss gemäß gültiger elektrotechnischer Norm (EN) installiert werden.
2. Gerät an ein Stromnetz mit der gleichen Spannung, Frequenz und erforderlichen Belastung gemäß Typenschild anschließen.
3. Gerät nicht benutzen, falls Stromkabel oder Netzstecker beschädigt sind, das Gerät gestürzt ist, auf irgendeine Weise beschädigt wurde oder eine Funktionsstörung aufweist.
4. Gerät oder Versorgungskabel nicht in Flüssigkeiten eintauchen oder Regen ggf. Feuchtigkeit aussetzen. Wasser ausschließlich zum Kochen gemäß Bedienungsanleitung verwenden.
5. Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Wasser, in Badezimmern, in Duschecken oder in der Nähe von Schwimmbecken benutzen, da dieses ins Wasser stürzen oder mit Wasser bespritzt werden kann.
6. Stromkabel nicht über Tischkanten oder sonstige scharfe Kanten führen, nicht verdrehen oder in der Nähe von heißen Oberflächen liegen lassen.
7. Gerät stets auf einer geraden und stabilen Oberfläche verwenden, damit dieses nicht umkippt. Produkt nicht im Spülbecken, auf einer Abtropffläche oder sonstigen unebenen Stellen benutzen.

8. Gerät in eine stabile Lage versetzen, damit heiße Flüssigkeiten nicht ausgegossen werden können.
9. Gerät nicht an Orten aufstellen, die hohen Temperaturen aus Heizgeräten, Heizkörpern, Gasheizgeräten u.ä. ausgesetzt sind.
10. Gerät nicht auf Elektro-/Gasherde oder -backöfen aufstellen.
11. Falls Sie das Gerät nicht verwenden, schalten Sie es aus und trennen vom Stromnetz. Am Stecker ziehen, um das Kabel herauszuziehen – niemals am Kabel ziehen.
- DE** 12. Gerät niemals ohne ordnungsgemäß eingelegten Behälter mit Antihaft-Oberfläche anschließen oder einschalten.
13. Gerät niemals mit leerem Behälter einschalten.
14. Gerätebasis niemals ins Wasser eintauchen.
15. Glasdeckel vorsichtig anheben und neigen, sodass entweichender Dampf von Ihnen wegzieht. Es könnte zu einer Verbrennung kommen.
16. Regelmäßig Stromkabel und Gerät auf eventuelle Beschädigungen kontrollieren. Entdecken Sie irgendeine Beschädigung, legen Sie das Gerät ab und kontaktieren eine Kundendienststelle.
17. Der Deckel ist zerbrechlich, daher sollten Sie mit dem Gerät vorsichtig manipulieren. Verwenden Sie weder beschädigte noch geplatzte Deckel oder Behälter.
18. Gerät ausschließlich gemäß Verwendungszweck benutzen.
19. Nicht im Freien benutzen.
20. Das Gerät sollte während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
21. Den Innenraum des Geräts stets trocken halten.
22. Versuchen Sie nicht das Gerät zu reparieren, einzustellen oder Geräteteile auszuwechseln. Im Innenraum des Geräts befinden sich keine Geräteteile, die durch den Anwender zu reparieren sind.
23. Gerät vor der Reinigung oder Lagerung abkühlen lassen.
24. Stellen Sie auf das Gerät keine Gegenstände, lassen keine Fremdkörper in die Geräteöffnungen eindringen und verwenden dieses nicht in der Nähe von Wänden, Gardinen u.ä.
25. Das Gerät erwärmt sich während des Betriebs. Geräteöffnungen niemals abdecken. Berühren Sie niemals die heißen Oberflächen des Geräts.

Hierfür stets Griffe und Druckknöpfe benutzen. Falls Sie mit dem heißen Deckel manipulieren, benutzen Sie Backhandschuhe oder ein Geschirrhandtuch.

26. Versuchen Sie nicht das heiße Gerät zu transportieren.
27. Schalten Sie das Gerät nicht ein, falls es an der Seite oder mit den Standfüßen nach oben liegt.
28. Wird Zubehör verwendet, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde, kann dies zur einer Gefährdung von Personen oder Eigentum führen.
29. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Räumen bestimmt:
  - Küchenzeilen in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsplätzen
  - Geräte für die Landwirtschaft
  - Geräte, die Gäste in Hotels, Motels und sonstigen Beherbergungseinrichtungen benutzen
  - Geräte für Unternehmen mit Übernachtung und Frühstück
30. Das Gerät darf nicht an eine Steckdosen angeschlossen werden, die von einem Timer oder einer Fernbedienung gesteuert werden.
31. Seien Sie besonders vorsichtig, falls Sie das Gerät mit heißen Lebensmitteln oder Flüssigkeiten transportieren.
32. ECG trägt keine Verantwortung für Schäden oder Verletzungen, die durch Nachlässigkeit oder eine unsachgemäße Verwendung verursacht wurden. Vor der Verwendung aufmerksam alle Anweisungen und Informationen lesen. Die Außenoberfläche dieses Geräts erwärmt sich und kann Verbrennungen verursachen. Gerät in Anwesenheit von Kindern niemals unbeaufsichtigt lassen.
33. Dieses Gerät dürfen nicht Kinder zwischen 0 und 8 Jahren benutzen. Dieses Gerät dürfen nur Kinder ab 8 Jahren benutzen, die beaufsichtigt werden. Personen mit verminderten physischen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten sowie mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen können dieses Gerät nur unter Aufsicht benutzen oder nachdem diese über einen gefahrlosen Gebrauch belehrt und mit möglichen Gefahren bekannt gemacht wurden. Gerät sowie Kabelleitungen außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren halten. Die seitens des Anwenders



durchgeführten Reinigungs- und Wartungsarbeiten, dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.

**Do not immerse in water! – Niemals ins Wasser tauchen!**

## VORABINFORMATIONEN

### Erste Verwendung des Kochtopfs

Sämtliche Etiketten und Aufkleber vom Produkt entfernen.



#### WARNUNG:

**Vor der Verwendung Behälter von der Gerätebasis abnehmen und die Polystyrol-Verpackung entfernen!**



DE

Vor der ersten Verwendung des Multifunktionskochtopfs herausnehmbaren Behälter, Dampfkoch-Gitter, Frittierkorb, Fonduegabeln, Deckel und sämtliches Zubehör mit einem weichen Tuch mit Seifenwasser reinigen. Teile gründlich abspülen und abtrocknen. Gerätebasis niemals ins Wasser eintauchen – dies könnte zu einem Unfall oder einer Gerätebeschädigung führen. Behälter mit Antihaft-Oberfläche an die Gerätebasis befestigen, sodass die Ansätze in die vier Öffnungen in der Metallplatte einfallen.

**Bemerkung:** Bei der ersten Verwendung kann sich ein schwacher Geruch bilden, der durch das Ausbrennen des neuen Geräts hervorgerufen wird. Diese Erscheinung ist völlig normal und verschwindet nach einigen Verwendungen. Daher empfehlen wir vor dem ersten Gebrauch zwei Tassen Wasser in den Antihaft-Behälter zu gießen und den Dampfkoch-Modus auszuwählen. Falls nötig, Vorgang wiederholen.

## GEBRAUCHSANWEISUNGEN

### Bedienpaneel-Elemente

#### Taste START/STOP

- Nachdem das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wurde, ertönt ein Piepton und das LCD-Display beginnt zu leuchten. Gewünschte Funktion auswählen und Gerät mit der Taste **Start/Stop** einschalten. Taste erneut drücken und Gerät in den Standby-Modus versetzen.

#### Taste Time/Temperature und Tasten Increase und Decrease (+ a -)

- Einmal Taste **Time/Temperature** drücken und Zeit einstellen: auf dem Display beginnt die Zeitangabe zu blinken, die mit folgenden Tasten +/- eingestellt werden kann. Tasten drücken und jeweils Zeit um 1 Minute erhöhen/reduzieren. Wir die Taste + oder - gedrückt gehalten, ändert sich die Zeit in 10 minütigen Intervallen. Die maximale einstellbare Zeit beträgt 9 Stunden 59 Minuten.
- Zweimal Taste **Time/Temperature** drücken, um die Temperatur einzustellen: auf dem Display beginnt die Temperaturangabe zu blinken, die mit den Tasten +/- eingestellt werden kann. Taste + oder - drücken und Temperatur um jeweils 10 Grad ändern. Die maximale einstellbare Temperatur beträgt 240 °C, die niedrigste 50 °C.



#### Taste Keep warm

- Taste drücken. Die Leuchtanzeige **Keep warm** beginnt zu leuchten, auf dem Display wird eine Temperatur von 80 °C angezeigt und die Zeit wurde auf 2 Stunden eingestellt. Taste erneut drücken. Die Leuchtanzeige erlischt, das Gerät hört mit dem Aufwärmen des Gerichtes auf und geht in den Standby-Modus über. Während des Aufwärmens können Zeit eingestellt werden.

#### Taste Function

- Auswahl an voreingestellten Modi, s. Kapitel „Zubereitung von Speisen“.



## Zubereitung von Speisen

**Bemerkung:** Beachten Sie bei der Zubereitung der Speisen die Mindest- und Höchstmengen der Lebensmittel (s. MIN- und MAX-Markierung innerhalb des Gefäßes).

**Bemerkung:** Die eingestellten Temperaturen weisen eine Toleranz von etwa +/- 5 bis 10 % auf.

Der Multifunktionskopf verfügt über 8 voreingestellte Modi, die mit der Taste **Menu** ausgewählt werden können. Taste **Menu** drücken und jeweils einen Modi auswählen: Slow Cook -> Hot Pot -> Stir Fry -> Boil -> Deep Fry -> Fry -> Grill -> Steam. Mit der Taste **Menu** die gewünschte Funktion auswählen, anschließend beginnt die entsprechende Leuchtanzeige zu leuchten und zu blinken. Taste **Start/Stop** drücken und das Aufwärmen starten, die Leuchtanzeige hört auf zu blinken und leuchtet dauerhaft. Während der Zubereitung der Gerichte können Zeit oder Temperatur beliebig geändert werden, und zwar in Abhängigkeit von dem eingestellten Programm (s. unten). Nachdem das Aufwärmen gestartet wurde, kann der ausgewählte Modus nicht mehr geändert werden. Möchten Sie den Modus ändern, Taste **Start/Stop** drücken und Gerät ausschalten (Standby-Modus), anschließend neuen Modus auswählen.

### 1. Slow Cook (langsames Kochen, Ausgangsmodus für die Zubereitung von Fondue)

- Zutaten für Suppen und sonstige Lebensmittel in den Antihaft-Behälter geben und Deckel aufsetzen. Einmal Taste **Menu** drücken, die Leuchtanzeige Slow Cook beginnt zu blinken. Taste **Start/Stop** drücken und das Aufwärmen starten (die Ausgangstemperatur beträgt 100°C, die Ausgangszeit 6 Stunden). Beim Kochvorgang Zeit und Temperatur nach Wunsch mit der Taste **Time/temperature** einstellen. Nachdem das Aufwärmen beendet wurde, geht das Gerät automatisch in den Nacherwärmungs-Modus (Keep Warm) über. Während der Zubereitung Deckel nicht abnehmen, um maximale Temperatur und Feuchtigkeit zu bewahren.

### 2. Hot Pot (Dünsten)

- Zutaten in den Antihaft-Behälter geben. Anschließend zweimal die Taste **Menu** drücken. Die Leuchtanzeige Hot Pot beginnt zu leuchten. Taste **Start/Stop** drücken und das Aufwärmen starten. Die Ausgangstemperatur beträgt 220°C, die Ausgangszeit 1 Stunde. Beim Kochvorgang Zeit und Temperatur nach Wunsch mit der Taste **Time/temperature** einstellen. Am Ende des Prozesses kehrt das Gerät automatisch in den Standby-Modus zurück.

### 3. Stir-fry (Braten)

- Dreimal die Taste **Menu** drücken. Die Leuchtanzeige Stir-fry beginnt zu blinken. Taste **Start/Stop** drücken und das Aufwärmen starten. Die Ausgangstemperatur beträgt 240°C, die Ausgangszeit 15 Minuten. Öl in den Antihaft-Behälter gießen, erhitzen und Lebensmittel hineingeben, nach Wunsch braten. Beim Kochvorgang Zeit und Temperatur nach Wunsch mit der Taste **Time/temperature** einstellen. Am Ende des Prozesses kehrt das Gerät automatisch in den Standby-Modus zurück.

### 4. Boil (Kochen)

- Gericht oder Reis in den Antihaft-Behälter hineingeben, die gewünschte Wassermenge eingießen und Deckel aufsetzen. Viermal die Taste **Menu** drücken, die Leuchtanzeige Boil beginnt zu leuchten. Taste **Start/Stop** drücken und das Aufwärmen starten (die Ausgangstemperatur beträgt 150°C, die Ausgangszeit 25 Minuten). Beim Kochvorgang Zeit und Temperatur nach Wunsch mit der Taste **Time/temperature** einstellen. Nachdem das Aufwärmen beendet wurde, geht das Gerät automatisch in den Nacherwärmungs-Modus (Keep Warm) über.

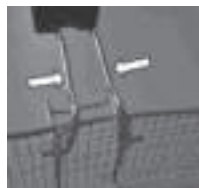
### 5. Deep Fry (Frittieren)

- Öl im Antihaft-Behälter erhitzen. Nicht allzu viel Öl hineingießen, damit dieses nach dem Eintauchen des Frittierkorbs nicht herausspritzt. **Niemals die markierte Höchstgrenze überschreiten!** Fünfmal die Taste **Menu** drücken. Die Leuchtanzeige Deep Fry beginnt zu leuchten. Taste **Start/Stop** drücken und das Aufwärmen starten. Lebensmittel in den Frittierkorb hineingeben und ins erhitze Frittieröl eintauchen. Die Ausgangstemperatur beträgt 180°C und die Ausgangszeit 30 Minuten. Beim Kochvorgang Zeit und Temperatur nach Wunsch mit der Taste **Time/temperature** einstellen. Am Ende des Prozesses kehrt das Gerät automatisch in den Standby-Modus zurück.



### 6. Grill/Roast (Grillen)

- Gitter in den Antihaft-Behälter hineinlegen. Eingelegtes Geflügelfleisch oder sonstige Lebensmittel auf das Gitter legen, Deckel aufsetzen und sechsmal die Taste **Menu** drücken, die Leuchtanzeige Grill beginnt zu blinken. Taste **Start/Stop** drücken und das Aufwärmen starten (die Ausgangstemperatur beträgt 240°C und die Ausgangszeit



DE

30 Minuten). Beim Kochvorgang Zeit und Temperatur nach Wunsch mit der Taste **Time/temperature** einstellen. Am Ende des Prozesses kehrt das Gerät automatisch in den Standby-Modus zurück.

## 7. Fry (Gratinieren)

- Siebenmal die Taste **Menu** drücken. Die Leuchtanzeige Fry beginnt zu leuchten. Taste **Start/Stop** drücken und das Aufwärmen starten. Öl in den Antihaft-Behälter gießen und Lebensmittel hineingeben. Die Ausgangstemperatur beträgt 200 °C, die Ausgangszeit 25 Minuten. Während der Zubereitung Zeit und Temperatur nach Wunsch mit der Taste **Time/temperature** einstellen. Am Ende des Prozesses kehrt das Gerät automatisch in den Standby-Modus zurück.

## 8. Steam (Dampfkochen)

- Gitter in den Antihaft-Behälter hineinlegen. Anschließend 2 Tassen Wasser eingießen. Vergewissern Sie sich, dass das Wasser nicht bis zum Gitter reicht. Lebensmittel auf das Gitter legen und Deckel aufsetzen. Achtmal die Taste **Menu** drücken, die Leuchtanzeige Steam beginnt zu blinken. Taste **Start/Stop** drücken und das Aufwärmen starten (die Ausgangstemperatur beträgt 220 °C und die Ausgangszeit 15 Minuten). Beim Kochvorgang Zeit und Temperatur nach Wunsch mit der Taste **Time/temperature** einstellen. Am Ende des Prozesses kehrt das Gerät automatisch in den Standby-Modus zurück.



DE

## Fondue-Zubereitung

Die optimale Temperatur für die Zubereitung von Fondue beträgt zwischen 80 bis 100 °C, die optimale Zeit ca. 1 Stunde. Gewünschte Zutaten in den Antihaft-Behälter geben, Deckel aufsetzen und einmal die Taste **Function** drücken. Auf dem Display blinkt „Slow cook“ und Ausgangstemperatur sowie Ausgangszeit werden angezeigt (100 °C / 6 Std.). Einmal Taste **Time/Temperature** drücken und mit den Tasten +/- Zeit einstellen. Erneut Taste **Time/Temperature** drücken und mit den Tasten +/- Temperatur einstellen. Taste **Start/Stop** drücken und das Aufwärmen starten. Beim Kochvorgang Zeit und Temperatur nach Wunsch mit der Taste **Time/temperature** einstellen.

## REINIGUNG UND WARTUNG

**Gerätebasis niemals ins Wasser oder sonstige Flüssigkeiten eintauchen. Gerät niemals in der Geschirrspülmaschine waschen.**

- Der Glasdeckel ist spülmaschinenfest.

### Reinigung:

- Stromkabel herausziehen.
- Glasdeckel anheben und Zubehör herausnehmen. Zubehör mit Seifenwasser reinigen.
- Vor der Reinigung Öl oder sonstige Flüssigkeiten aus dem Antihaft-Behälter entfernen.
- Antihaft-Behälter herausnehmen, Flüssigkeiten- und Lebensmittelreste entfernen und abkühlen lassen. Antihaft-Behälter mit warmen Wasser und einem milden Reinigungsmittel reinigen. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
- Die Außenoberfläche kann mit einem befeuchteten Schwamm gereinigt werden. Niemals abrasive Waschlappen oder Scheuermittel benutzen.

### Wartung:

- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass der Antihaft-Behälter vollständig trocken ist.
- Niemals kaltes Wasser in den heißen Antihaft-Behälter gießen.
- Verwenden Sie weder Scheuermittel noch Drahtbürsten. Diese könnten die Antihaft-Oberfläche beschädigen.
- Beim Kochen ausschließlich hölzernes oder hitzebeständiges Kunststoffgeschirr benutzen, damit dieses nicht die Antihaft-Oberfläche beschädigt.
- Niemals Metallgeschirr benutzen.
- Gerätebasis (Außeneinheit) niemals ins Wasser oder sonstige Flüssigkeiten eintauchen. Gerät mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Niemals Wasser ins heiße Öl gießen.

## TECHNISCHEN ANGABEN

Behälterinhalt 5 l

Maximale Ölmenge: 2,9 l

Nennspannung: 220–240 V~ 50–60 Hz

Anschlusswert: 1500 W

## VERWENDUNG UND ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Verpackungspapier und Wellpappe – zum Altpapier geben. Verpackungsfolie, PET-Beutel, Plastikteile – in den Sammelcontainer für Plastik.

## ENTSORGUNG DES PRODUKTES NACH ABLAUF DER LEBENSDAUER

**Die Entsorgung der verwendeten elektrischen und elektronischen Geräte (gültig in den Mitgliedsländern der EU und weiteren europäischen Ländern mit dem eingeführten System der Abfalltrennung)**

Das abgebildete Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll abgegeben werden soll. Das Produkt geben Sie an einem Ort ab, der für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten bestimmt ist. Die richtige Entsorgung des Produktes schützt Sie vor negativen Einflüssen auf die menschliche Gesundheit und des Lebensraumes.

Das Recycling des Materials trägt zum Schutz der Naturressourcen bei. Mehr Informationen über das Recycling dieses Produktes gibt Ihnen die Kommunalbehörde, Organisationen für die Bearbeitung von Hausabfall oder die Verkaufsstelle, in der Sie das Produkt erworben haben.



08/05

Dieses Produkt erfüllt die Anforderung der EU-Richtlinien über elektromagnetische Kompatibilität und elektrische Sicherheit.



Bedienungsanleitung s. [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Eine Änderung des Textes und der technischen Parameter vorbehalten.

# SAFETY INSTRUCTIONS

## Read carefully and save for future use!

**Warning:** The safety measures and instructions, contained in this manual, do not include all conditions and situations possible. The user must understand that common sense, caution and care are factors that cannot be integrated into any product. Therefore, these factors shall be ensured by the user/s using and operating this appliance. We are not liable for damages caused during shipping, by incorrect use, or the modification or adjustment of any part of the appliance.

**GB** Fundamental precautions shall be observed when using the product, including the following:

1. Make sure the voltage in your outlet corresponds to the voltage provided on the appliance label and that the socket is correctly grounded. The outlet must be installed in accordance with applicable electrical codes according to EN.
2. Always power the appliance from the power supply of the same voltage, frequency and required capacity according to the product type label.
3. Do not use the appliance if the cable or the plug are damaged, if it fell or if there was any other damage and it does not work properly.
4. Do not immerse the appliance and the power cord in liquids, do not expose to rain or humidity and use water only for cooking in accordance with this operating manual.
5. The appliance must not be used close to water, in bathrooms, showers or close to pools, where it might fall in water or water may splash the product.
6. Do not bend the power cord over the edge of a table or other sharp edges, do not twist them or leave them in the vicinity of hot surfaces.
7. Always use the appliance on an even, stable surface to prevent overturning it. Do not use the product in sinks, dripping off areas and other places with uneven surface.
8. Place the appliance in a stable position with handles positioned to avoid spilling hot liquids.

9. Do not put the appliance in places where it could be exposed to high temperatures from stoves, radiators, gas appliances, etc.
10. Do not place the appliance on top of electrical or gas stoves and ovens.
11. If you do not use the appliance, switch it off and unplug it from power. Disconnect the power cord by pulling the plug – never by pulling the power cord.
12. Never connect and switch the appliance on without inserting properly the container with non-stick surface.
13. Do not switch the appliance on when the container is empty.
14. Do not immerse the base in water.
15. Lift the glass lid carefully, and tilt it in such a way that the steam is escaping away from you to prevent scalding.
16. Check the power cord, the plug and whole appliance regularly for any damage. If you find any damage stop using the appliance immediately and contact the service centre.
17. The lid is fragile, handle with increased care. Do not use a damaged or broken lid or container.
18. Do not use the appliance for any other purpose than it is designed for.
19. Do not use outside.
20. The appliance should not be left unattended when in operation.
21. Store the appliance inside in a dry place.
22. Do not try to repair or modify the appliance or change its parts. There are no parts inside repairable by the user.
23. Let the appliance cool down before cleaning and storing it.
24. Do not place other objects on the appliance, do not insert foreign objects in the openings and do not use it close to walls, drapes, etc.
25. The appliance warms up during operation. Do not cover any openings. Do not touch hot surfaces. Always use handles and buttons. Use oven mitts or tea towel when handling the hot lid.
26. Do not try to carry a hot appliance.
27. Do not switch the appliance on if it lies on the side or is upside down.
28. Using accessories and attachments not recommended by the manufacturer may endanger persons and property.
29. This appliance is intended for household use and similar areas, including:

**GB**

- kitchenettes in shops, offices and other work places
- appliances used in the agricultural industry
- by guests in hotels, motels and other residential areas
- in bed and breakfast establishments

30. This appliance may not be plugged in an outlet controlled by a timer or controlled remotely.

31. Be extra cautious when moving the appliance containing hot foods or liquids.

32. ECG is not liable for damage or injury caused by negligence or improper use. Prior to use do not forget to read carefully all instructions and information. The external surface of this device heats up and may cause burns. Do not leave unattended when children are present.

33. Children aged from 0 to 8 must not use this appliance. This appliance may be used by children aged 8 and older, who are constantly under supervision. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed to use the appliance in a safe way and understand the potential dangers. Keep the appliance and its power supply out of reach of children younger than 8 years. Children must not carry out cleaning and user's maintenance.

## Do not immerse in water!

### LET'S START

#### First use of the pot

Remove all labels and stickers from the product.



#### WARNING:

**Before using, remove the container from the base and remove all the styrofoam packaging material!**

Before you start using the multifunctional pot, clean the removable container, steam tray, frying basket, fondue forks, lid and all accessories using soft cloth moistened in water with detergent. Rinse thoroughly and dry. Never immerse the base in water – this could result in injury or damage to the appliance. Attach the container with non-stick surface to the base with power supply, so that the tabs fit into the four holes in the metal surface of the base.



**Note:** You may smell a faint odour when first using the product caused by burning off of the new product. This is entirely normal and disappears after you use it a few times. Therefore before first use you can pour two cups of water in the non-stick container and start the steam cooking mode. If necessary, repeat the process.

# INSTRUCTIONS FOR USE

## Control panel elements

### Start/Stop button

- You will hear a beep after connecting to power supply and LCD display will light up. Select required function and press **Start/Stop** to start the appliance. Press the button again to turn off the appliance into standby mode.

### Time/Temperature button and Increase and Decrease (+ a -) buttons

- Press **Time/Temperature** once to set time: time on the display starts flashing, which you can adjust using +/- buttons. Each time you press, the time will increase/decrease by one minute. When you press and hold + or - the time changes by 10 minutes. You can set maximum time 9h 59min.
- Press **Time/Temperature** twice to set temperature: the temperature on the display starts flashing and you can adjust it using +/- buttons. Each time you press + or -, the temperature changes by 10 degrees. The highest temperature setting is 240°C, the lowest is 50°C.

### Keep warm button

- When you press this button, the indicator **Keep warm** lights up, the display shows temperature of 80°C and the time is set for 2 hours. When you press the button again, the indicator turns off and the appliance stops warming the food and goes into standby mode. You can freely adjust the time during the warming process.

### Function button

- Allows you to set one of the preset modes, see chapter "Food preparation".

## Food preparation

**Note:** When cooking, maintain a minimum and maximum amount of food, oil or water as indicated by the MIN and MAX lines inside the container.

**Note:** The set temperatures vary within a tolerance of +/- 5–10%.

Multifunction pot offers 8 preset modes that you can go through by repeatedly pressing the **Menu** button. Each time you press the **Menu** button, you choose successively from the following modes: Slow Cook → Hot Pot → Stir Fry → Boil → Deep Fry → Fry → Grill → Steam. When you press **Menu** and select the required function, the relevant indicator lights up and flashes. Press the **Start/Stop** button to start heating, the indicator of the selected function stops flashing and stays lit. During the food preparation process, you can freely modify the time or temperature depending on the set program, see below. You cannot change the selected mode after you start heating. If you want to change the mode, first you have to press **Start/Stop** to switch the device into standby mode and then again select the required mode.

### 1. Slow Cook (slow cooking, default mode for preparing fondue)

- Put the ingredients for soup or other foods directly into the non-stick container and close the lid. Press the **Menu** button once, the indicator Slow Cook starts flashing. Press **Start/Stop** to start heating (the default temperature for this mode is 100°C, the default time is 6 hours). You can adjust time and temperature as needed while cooking by using the **Time/temperature** button. Once the process is finished the unit automatically switches to warming mode (Keep Warm). Do not remove the lid while cooking to retain maximum temperature and moisture.

### 2. Hot Pot (stewing)

- First, put into the non-stick container the necessary ingredients. Then press the **Menu** button twice. The indicator Hot Pot starts flashing. Press **Start/Stop** button to start heating. The default temperature for this function is 220°C, the default time is 1 hour. You can adjust time and temperature as needed while cooking by pressing the **Time/temperature** button. Once the process is over, the device automatically enters the standby mode.

### 3. Stir-fry (frying)

- Press the **Menu** button three times. The Stir-fry indicator starts flashing. Press **Start/Stop** button to start heating. The default temperature for this function is 240°C, the default time is 15 minutes. Pour the required amount



GB

of oil in the non-stick container and when it becomes hot, put in food and fry to taste. You can adjust time and temperature as needed while cooking by pressing **Time/temperature** button. Once the process is over, the device automatically enters the standby mode.

#### 4. Boil (boiling)

- Put the food or the rice directly in the non-stick container, add the required amount of water and close the lid. Press the **Menu** button four times, the indicator Boil starts flashing. Press **Start/Stop** to start heating (the default temperature for this mode is 150 °C, the default time is 25 minutes). You can adjust time and temperature as needed while cooking by using the **Time/temperature** button. Once the process is finished the unit automatically switches to warming mode (Keep Warm).

#### 5. Deep Fry (deep fry)

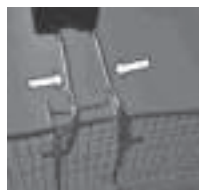
- First, heat the oil in the non-stick container. There should not be too much oil to avoid splashing of oil after the immersion of the deep fry basket. **Never fill over the mark of maximum level!** Press the **Menu** button five times. The indicator Deep Fry starts flashing. Press **Start/Stop** button to start heating. Put food in the deep fry basket and immerse it in the heated oil. The default settings are 180 °C and 30 minutes. You can adjust time and temperature as needed while cooking by pressing **Time/temperature** button. Once the process is over, the device automatically enters the standby mode.



GB

#### 6. Grill/Roast (grilling)

- Place the grate on the non-stick container. Place the marinated chicken slices or other foods on the grate, close the lid and press the **Menu** button six times, the indicator Grill starts flashing. Press **Start/Stop** to start heating (the default settings are 240 °C and 30 minutes). You can adjust time and temperature as needed while cooking by pressing the **Time/temperature** button. Once the process is over, the device automatically enters the standby mode.



#### 7. Fry (browning)

- Press the **Menu** button seven times. The indicator Fry starts flashing. Press **Start/Stop** button to start heating. Then add oil or lard in the non-stick container and add the foods. The default temperature for this function is 200 °C, the default time is 25 minutes. You can adjust time and temperature as needed while cooking by pressing **Time/temperature** button. Once the process is over, the device automatically enters the standby mode.

#### 8. Steam (steam cooking)

- First, place the steam tray on the non-stick container. Then pour 2 cups of water in the non-stick container. Make sure that the water does not reach the steam tray. Place the foods on the steam tray and close the lid. Press the **Menu** button eight times, the indicator Steam starts flashing. Press **Start/Stop** to start heating (the default settings are 220 °C and 15 minutes). You can adjust time and temperature as needed while cooking by pressing the **Time/temperature** button. Once the process is over, the device automatically enters the standby mode.



#### Fondue

The optimum temperature for fondue cooking is 80 to 100 °C, optimum time about 1 hour.

Put in the non-stick container the required ingredients, close the lid and press the **Function** button once. The "Slow cook" indicator starts flashing and the default temperature and time will appear (100 °C / 6 h). Press the **Time/Temperature** button once and adjust the time using the +/- buttons. Press the button **Time/Temperature** again and adjust the temperature using the +/- buttons. Press **Start/Stop** button to start heating. You can adjust time and temperature as needed while cooking by pressing **Time/temperature** button.

## CLEANING AND MAINTENANCE

**Never immerse the base in water or any other liquid and do not wash it in the dishwasher.**

- You can wash the lid in the dishwasher.

#### Cleaning:

- Unplug the power cord.
- Lift the lid and take out all the accessories. Wash the accessories in soapy water.
- Always remove oil or other liquid from the non-stick container prior to cleaning.



- Take out the container with non-stick surface, remove leftovers of liquid or food and let it cool. Wash the non-stick container using warm water with mild detergent. Do not use abrasive materials to clean.
- You can wipe the exterior using moistened sponge. Never use abrasive sponge pads or powders.

**Maintenance:**

- Make sure that the container with non-stick surface is perfectly dry before using it.
- Never pour cold water in the container with non-stick surface.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads, you could damage the non-stick surface.
- Use only wooden or heat-resistant plastic utensils when cooking to prevent damage to the non-stick surface.
- Never use metal utensils.
- Never immerse the base (external unit) in water or any other liquid. Wipe with damp cloth only.
- Never pour water in hot oil.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

Capacity of the vessel 5 l  
 Maximum amount of oil: 2.9 l  
 Nominal voltage: 220–240 V~ 50–60 Hz  
 Nominal input power: 1500 W

**USE AND DISPOSAL OF WASTE**

Wrapping paper and corrugated paperboard – deliver to scrapyard. Packing foil, PE bags, plastic elements – throw into plastic recycling containers.

**GB**

**DISPOSAL OF PRODUCTS AT THE END OF LIFETIME**

**Disposal of electric and electronic equipment (valid in EU member countries and other European countries with an implemented recycling system)**

The represented symbol on the product or package means the product shall not be treated as domestic waste. Hand over the product to the specified location for recycling electric and electronic equipment. Prevent negative impacts on human health and the environment by properly recycling your product.

Recycling contributes to preserving natural resources. For more information on the recycling of this product, refer to your local authority, domestic waste processing organization or store, where you purchased the product.



08/05

This product complies with EU directive requirements on electromagnetic compatibility and electrical safety.



The instruction manual is available at website [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).  
 Changes in text and technical parameters reserved.

## SIGURNOSNE UPUTE

### Pročitajte pažljivo i sačuvajte za buduću upotrebu!

**Pozor:** Mjere opreza i upute ne pokrivaju sve moguće situacije i opasnosti do kojih može doći. Korisnik treba biti svjestan da faktore sigurnosti kao što su oprezno, brižno i razumno rukovanje nije moguće ugraditi u proizvod. Stoga sâm korisnik ovog uređaja treba osigurati prisutnost tih sigurnosnih faktora. Nismo odgovorni ni za koju štetu počinjenu prijevozom, nepravilnim korištenjem ili preinakom ili zamjenom bilo kojeg dijela uređaja.

Pri korištenju se uvijek trebaju poštovati temeljne sigurnosne upute među kojima su i sljedeće:

1. Provjerite odgovara li napon struje na vašoj utičnici onome koji je naveden na pločici vašeg uređaja, te je li utičnica pravilno uzemljena. Utičnica mora biti ugrađena u skladu sa zahtjevima elektrotehničkih normi.
2. Uređaj treba biti uključen samo u električnu mrežu stabilnog napona, frekvencije i potrebne snage, kako je navedeno na natpisnoj pločici uređaja.
3. Uređaj nemojte koristiti ako mu je oštećen kabel ili utikač, ako je pao ili je na bilo koji način oštećen i ne radi ispravno.
4. Ni uređaj, kao ni kabel za napajanje nemojte uranjati u tekućine, izlagati ga kiši ili vlazi, a vodu koristite za kuhanje samo u skladu s ovim uputama.
5. Uređaj se ne smije koristiti u neposrednoj blizini vode, u kupaonicama, tuš-kabinama i bazenima, gdje uređaj može pasti u vodu ili ga voda može poprskati.
6. Kabel za napajanje nemojte savijati preko ruba stola ili drugih rubova, nemojte ga zavijati i držite ga podalje od vrućih ploha.
7. Kad god koristite uređaj, držite ga na čvrstoj, ravnoj i stabilnoj podlozi koja se ne može prevrnuti. Uređaj ne smijete koristiti u sudoperima, na plohamo za cijedenje suđa i na bilo kojoj drugoj neravnoj plohi.
8. Uređaj postavite na čvrstu podlogu tako da ručke budu u položaju u kojem neće uzrokovati prolijevanje tekućina.
9. Uređaj ne stavljajte na mjesta na kojima može biti izložen visokim temperaturama iz kamina, radijatora, trošila na plin itd.
10. Uređaj nemojte stavljati na električne i plinske štednjake i pećnice.

11. Kad uređaj ne koristite, isključite ga i isključite iz električne mreže. Kabel odspojite iz mreže tako što ćete primiti utikač i izvući ga – nikad ne povlačite za kabel.
12. Uređaj nikad ne uključujete u struju i ne pokrećite ga dok u njega nije postavljena posuda s neprijanjajućim stijenkama.
13. Uređaj ne uključujte kad mu je spremnik prazan.
14. Postolje ne potapajte u vodu.
15. Stakleni poklopac skidajte oprezno, tako da vruća para koja izlazi iz lonca bude usmjerena na vama suprotnu stranu kako ne bi došlo do opekline.
16. Redovno pregledavajte kabel za napajanje, utikač i cijeli uređaj kako biste spriječili kvarove. Uočite li bilo koje oštećenje, odmah prestanite koristiti uređaj i javite se servisu.
17. Poklopac je krhak i rukujte s njim s povećanim oprezom. Nemojte koristiti oštećeni ili napukao poklopac ili posudu.
18. Nemojte koristiti uređaj u neku drugu svrhu osim one za koju je namijenjen.
19. Nemojte koristiti na otvorenom.
20. Uređaj ne smije biti ostavljen da radi bez nadzora.
21. Uređaj čuvajte u suhom zatvorenom prostoru.
22. Nemojte pokušavati popraviti uređaj, modificirati ga ili zamijeniti njegove dijelove. Uređaj nema dijelova koje bi korisnik mogao sam servisirati.
23. Prije čišćenja i odlaganja aparata, ostavite ga da se ohladi.
24. Ne stavlajte druge predmete na aparat, ne dopustite da u njegove otvore uđe strano tijelo, ne koristite ga u blizini zidova, zavjesa itd.
25. Uređaj se zagrijava za vrijeme rada. Nemojte zatvoriti niti jedan otvor. Ne dirajte vruće površine. Uvijek koristite ručke i prekidače. Prilikom rukovanja s vrućim poklopcem, uvijek koristite zaštitnu kuhinjsku rukavicu ili krpu.
26. Ne pokušavajte prenositi uređaj dok je vruć.
27. Uređaj nemojte uključivati ako je položen bočno ili preokrenut.
28. Uporaba pribora kojeg nije preporučio proizvođač može ugroziti osobe ili imovinu.
29. Ovaj proizvod namijenjen je za korištenje u kućanstvu i u kućanstvu sličnim prostorima kao što su:
  - kuhinje u tvrtkama, uredima i u drugim sličnim radnim okruženjima

- prostorije u poljoprivredi
  - prostorije koje su na raspolaganju gostima hotela, motela i drugih smještajnih objekata
  - prostorije koje se koriste u objektima koji nude noćenje s doručkom
30. Ovaj uređaj ne smije se spajati na utičnicu timera niti ga se smije uključivati daljinski.
31. Potrebno je biti posebno oprezan kod prenošenja uređaja u kojem se nalaze vruće namirnice ili tekućine.
32. EKG neće snositi odgovornost za štetu ili ozljede nastale uslijed nepažnje ili nepravilnog korištenja. Prije korištenja obvezno pažljivo pročitajte sve upute i obavijesti. Vanjska površina ovog uređaja se može zagrijati i izazvati opekline. Uređaj ne ostavljajte bez nadzora kad su djeca u blizini.
33. Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca od 0 do 8 godina. Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija, ako su stalno pod nadzorom. Osobe smanjenih fizičkih ili umnih sposobnosti ili osobe s nedostatkom iskustva smiju koristiti ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ih je iskusnija osoba uputila u siguran način korištenja i ako razumiju sve opasnosti povezane s korištenjem uređaja. Uređaj i njegov kabel za napajanje držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina. Poslove čišćenja i održavanja koje obavlja korisnik ne smiju obavljati djeca.

**Do not immerse in water! – Ne uranjati u vodu!**

## POČNIMO!

### Prva upotreba lonca

Uklonite sve natpise i naljepnice s proizvoda.



#### **POZOR:**

**Prije uporabe izvadite posudu iz njenog ležišta i uklonite sav ambalažni materijal od polistirena!**

Prije prvog korištenja višenamjenskog lonca, očistite odvojivu posudu, mrežicu za kuhanje na pari, košaricu za prženje, vilice za fondi, poklopac i druge dijelove opreme ili pribora mekom krpicom navlaženom razrijeđenom sapunicom. Temeljito isperite i osušite. Tijelo uređaja nikada ne potapajte u vodu jer bi to moglo dovesti do kvara i ozljede. Neprianjajuću posudu postavite u tijelo uređaja tako da četiri iglasta osigurača nalegnu u odgovarajuće rupe na metalnoj površini unutrašnjosti.



**Napomena:** Kod prvog korištenja može se dogoditi da se osjeti blagi neugodan miris uzrokovan zagrijavanjem novog proizvoda. To je potpuno normalno i smanjivat će se korištenjem uređaja. Zbog toga je preporučljivo prije prvog korištenja uliti dvije šalice vode u posudu za kuhanje i pokrenuti program kuhanja na pari. Po potrebi ponovite.

# UPUTE ZA UPORABU

## Tipke upravljačke ploče

### Tipka Start/Stop

- Nakon uključjenja uređaja u utičnicu, začuje se zvučni signal i zasvijetli LCD zaslon. Zadajte željeni program i pritiskom na tipku **Start/Stop** pokrenite uređaj. Ponovnim pritiskom na tipku uređaj isključite i postavite ga u funkciju stanja pripravnosti.

### Tipka „Time/Temperature“ i tipke „Increase“ i „Decrease“ (+, odnosno -)

- Pritisnite tipku **Time/Temperature** jednom da biste postavili vrijeme: na zaslonu će treperiti vrijeme koje tada možete podesiti tipkama +/- . Svakim pritiskom vrijeme povećavate ili smanjujete za 1 min. Pri duljem držanju tipki + ili - vrijeme se mijenjati u intervalima od po 10 min. Najdulje vrijeme koje možete postaviti je 9:59.
- Pritisnite tipku **Time/Temperature** dva puta za postavljanje temperature: na zaslonu će zatreperiti temperatura koju možete podesiti pritiskom na tipke +/- . Svakim pritiskom na + ili - temperatura se promijeni za 10 stupnjeva. Najviša temperatura koju je moguće postaviti je 240 °C, a najniža je 50 °C.

### Tipka „Keep warm“

- Pritiskom ove tipke zasvijetlit će žaruljica **Keep Warm** i na zaslonu će se prikazati temperatura od 80 °C, a vrijeme će biti postavljeno na 2 h. Sljedećim pritiskom te tipke žaruljica će se isključiti, a uređaj će prestati podgrijavati hranu i prijeći će u funkciju stanja pripravnosti. Tijekom podgrijavanja možete slobodno mijenjati trajanje zagrijavanja.

### Tipka Function

- Omogućuje odabir jednog od mogućih programa za pripremu jela, pogledajte poglavlje „Priprema jela“.

## Priprema jela

**Napomena:** Neka za vrijeme kuhanja količina namirnica, vode i ulja bude unutar raspona minimalne i maksimalne količine označenih s MIN i MAX unutar posude.

**Napomena:** Postavke temperature kreću se u granicama od +/-5% do +/-10%.

Višenamjenski lonac ima 8 unaprijed postavljenih programa koje možete birati višekratnim pritiskanjem tipke **Function**. Svakim novim pritiskom tipke **Function** redom ćete odabrati jedan od sljedećih programa: Slow Cook → Hot Pot → Stir Fry → Boil → Deep Fry → Fry → Grill → Steam. Kad pritiskom na **Function** odaberite željeni program, odgovarajuća žaruljica počne treptati. Pritiskom na tipku **Start/Stop** pokrenut ćete zagrijavanje, a žaruljica odabranog programa će prestati treperiti i svijetliti će stalno. Tijekom pripreme hrane možete po volji odrediti vrijeme ili temperaturu, ovisno o programu koji je odabran (vidi dolje). Nakon pokretanja zagrijavanja nije moguće promijeniti odabrani program pripreme hrane. Želite li promijeniti program, potrebno je prvo isključiti uređaj pritiskom na tipku **Start/Stop**, a zatim ponovo odabrati program koji ste željeli.

### 1. Slow Cook (polagano kuhanje, zadani program za pripremu fondija)

- Sastojke za juhu ili drugo namirnice postavite izravno u posudu i poklopite je. Nakon jednog pritiska tipke **Function**, zasvijetlit će žaruljica „Slow Cook“. Pritisnite **Start/Stop** kako biste pokrenuli zagrijavanje (za ovaj program unaprijed je zadana temperatura od 100 °C, a zadano trajanje je 6 sati). Tijekom kuhanja, možete koristiti tipke **Time/temperature** da biste po potrebi podesili vrijeme i temperaturu. Nakon što ta faza bude gotova, uređaj će automatski prijeći u program podgrijavanja (Keep Warm). Kako biste za vrijeme programa podgrijavanja zadržali toplinu i vlagu, ne skidajte poklopac.

### 2. Hot Pot (dinstanje)

- Prvo stavite potrebne sastojke u posudu. Zatim dva puta pritisnite tipku **Function**. Zasvijetlit će žaruljica „Hot Pot“. Pritiskom na tipku **Start/Stop** pokrenite zagrijavanje. Za ovaj program unaprijed je zadana temperatura od 220 °C, a zadano trajanje je 1 sati. Tijekom dinstanja možete koristiti tipke **Time/temperature** da biste po potrebi podesili vrijeme i temperaturu. Kad je postupak završen, uređaj će automatski prijeći u stanje pripravnosti.



### 3. Stir-fry (naglo prženje)

- Pritisnite tri puta tipku **Function**. Zasljetit će žaruljica „Stir Fry“. Pritiskom na tipku **Start/Stop** pokrenite zagrijavanje. Za ovaj program unaprijed je zadana temperatura od 240 °C, a zadano trajanje je 15 minuta. Ulijte potrebnu količinu ulja u posudu, a nakon što se ono ugrije dodajte i namirnice i ispržite ih po svom ukusu. Tijekom prženja možete koristiti tipke **Time/temperature** da biste podesili vrijeme i temperaturu po potrebi. Kad je postupak završen, uređaj će automatski prijeći u stanje pripravnosti.

### 4. Boil (kuhanje)

- Namirnice ili rižu izravno položite u posudu, dodajte potrebnu količinu vode i poklopite. Pritisnite četiri puta tipku **Function**, zasljetit će žaruljica „Boil“. Pritisnite **Start/Stop** kako biste pokrenuli zagrijavanje (za ovaj program unaprijed je zadana temperatura od 150 °C, a zadano trajanje je 25 minuta). Tijekom kuhanja, možete koristiti tipke **Time/temperature** da biste po potrebi podesili vrijeme i temperaturu. Nakon što ta faza bude gotova, uređaj će automatski prijeći u program podgrijavanja (Keep Warm).

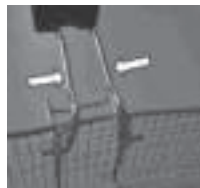
### 5. Deep Fry (duboko prženje)

- Prvo u posudi zagrijte ulje. Važno je ne staviti preveliku količinu ulja kako nakon uranjanja ne bi došlo do prskanja ulja. **Nikada ne punite ulje preko oznake maksimalne razine punjenja!** Pritisnite pet puta tipku **Function**. Zasljetit će žaruljica „Deep Fry“. Pritiskom na tipku **Start/Stop** pokrenite zagrijavanje. Stavite namirnice u košaru za prženje i uronite je u vruće ulje. Zadana postavka je 180 °C i 30 minuta. Tijekom prženja možete koristiti tipke **Time/temperature** da biste podesili vrijeme i temperaturu po potrebi. Kad je postupak završen, uređaj će automatski prijeći u stanje pripravnosti.



### 6. Grill/Roast (grill)

- Postavite rešetku na neprijanjuću posudu. Postavite komade pilettine ili druge namirnice na rešetku, zatvorite poklopac i šest puta pritisnite tipku **Function**, zasljetit će žaruljica Grill. Pritisnite **Start/Stop** kako biste pokrenuli zagrijavanje (za ovaj program unaprijed je zadana temperatura od 200 °C, a zadano trajanje je 30 minuta). Tijekom programa možete koristiti tipke **Time/temperature** da biste po potrebi podesili vrijeme i temperaturu. Kad je postupak završen, uređaj će automatski prijeći u stanje pripravnosti.



### 7. Fry (prženje)

- Pritisnite sedam puta tipku **Function**. Zasljetit će žaruljica „Fry“. Pritiskom na tipku **Start/Stop** pokrenite zagrijavanje. Zatim dodajte ulje ili mast i namirnice u posudu. Za ovaj program unaprijed je zadana temperatura od 200 °C, a zadano trajanje je 25 minuta. Tijekom prženja možete koristiti tipke **Time/temperature** da biste po potrebi podesili vrijeme i temperaturu. Kad je postupak završen, uređaj će automatski prijeći u stanje pripravnosti.

### 8. Steam (kuhanje na pari)

- Prvo postavite rešetku na neprijanjuću posudu. Nakon toga u posudu ulijte 2 šalice vode. Pazite da voda ne dođe do rešetke. Stavite hranu na rešetku i poklopite. Pritisnite osam puta tipku **Function**, zasljetit će žaruljica Steam. Pritisnite **Start/Stop** kako biste pokrenuli zagrijavanje (za ovaj program unaprijed je zadana temperatura od 220 °C, a zadano trajanje je 15 minuta). Tijekom programa možete koristiti tipke **Time/temperature** da biste po potrebi podesili vrijeme i temperaturu po potrebi. Kad je postupak završen, uređaj će automatski prijeći u stanje pripravnosti.



## Priprema fondija

Optimalna temperatura za pripremu fondija je od 80 do 100 °C, a optimalno trajanje je 1 sat.

U posudu stavite potrebne sastojke, poklopite i jednom pritisnite tipku **Function**. Na zaslonu će zasljetiti „Slow Cook“, a prikazat će se i zadana temperatura i trajanje (100 °C / 6 h). Pritiscima na tipku **Time/Temperature** i +/- postavite željeno vrijeme. Naknadnim pritiscima tipe **Time/Temperature** i +/- možete promijeniti postavljenu temperaturu. Pritiskom na tipku **Start / Stop** pokrenuti ćete zagrijavanje. Tijekom pripreme možete koristiti tipke **Time/Temperature** da biste podesili vrijeme i temperaturu po potrebi.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

**Tijelo posude nikad ne uranjajte u vodu ili druge tekućine i ne perite u perilici suđa.**

- Poklopac možete prati u perilici za suđe.

## Čišćenje:

- Isključite kabel za napajanje.
- Podignite poklopac i izvadite svu opremu koja je u uređaju. Opremu operite otopinom sredstava za pranje suđa u običnoj vodi.
- Prije čišćenja posude s neprianjajućim stijenkama uvijek uklonite ulje ili druge tekućine.
- Izvadite posudu, uklonite viške tekućina ili namirnica i ostavite neka se ohladi. Posudu s neprianjajućim dnom operite toplom vodom s blagim deterđentom za suđe. Pri čišćenju nemojte koristiti abrazivna sredstva.
- Vanjske površine mogu se očistiti vlažnom spužvicom. Nikada ne koristite abrazivne praške ili grube spužvice.

## Održavanje:

- Prije uporabe provjerite je li posuda potpuno suha.
- Nikad ne ulijevajte hladnu vodu u posudu s neprianjajućim dnom.
- Nemojte koristiti abrazivna sredstva ili čeličnu vunu jer biste tako mogli oštetiti neprianjajuće površine.
- Prilikom kuhanja koristite samo drveni ili toplinski otporan plastični pribor kako ne biste oštetili neprianjajuće površine.
- Nikad ne koristite metalni pribor.
- Tijelo uređaja (vanjsku jedinicu) nikada nemojte uranjati u vodu ili druge tekućine. Obrišite samo vlažnom krpom.
- Nikada ne ulijevajte vodu u vruće ulje.

## TEHNIČKI PODACI

Obujam posude 5 l

Maksimalna količina ulja: 2,9 l

Nazivni napon: 220–240 V~ 50–60 Hz

Nazivna snaga: 1500 W

HR/BIH

## UPORABA I ODLAGANJE OTPADA

Papir i karton predati na odlagalište. Foliju, PE vrećice i plastične dijelove ambalaže odložiti u za njih predviđene kontejnere.

## ODLAGANJE PROIZVODA PO PRESTANKU KORIŠTENJA

**Odlaganje električnih i elektroničkih uređaja (vrijedi u zemljama članicama EU i drugim zemljama u kojima je uveden sustav recikliranja)**

Simbol koji se nalazi na proizvodu ili ambalaži označava da se proizvod ne može tretirati kao komunalni otpad domaćinstva. Predajte proizvod na mjestu određenom za recikliranje električne i elektroničke opreme. Pravilnim recikliranjem ovog proizvoda spriječite štetne posljedice po ljudsko zdravlje i po okoliš.

Recikliranje doprinosi očuvanju prirodnih resursa. Želite li više informacija o recikliranju ovog proizvoda, molimo da se obratite lokalnim vlastima, organizaciji ovlaštenoj za preradu otpada ili trgovini u kojoj ste kupili uređaj.



08/05

Ovaj proizvod zadovoljava zahtjeve Direktive EU o elektromagnetskoj kompatibilnosti i sigurnosti električnih uređaja.



Zadržano je pravo izmjena teksta i tehničkih podataka.

Upute za uporabu dostupne su na web stranici [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

# VARNOSTNA NAVODILA

## Prosimo previdno preberite in shranite!

**Opozorilo:** varnostni koraki in navodila v tem priročniku ne zajemajo vse možne pogoje in situacije, ki lahko nastanejo med uporabo. Uporabnik mora razumeti da so dejavniki, ki jih ni mogoče vgraditi v izdelek zdrava pamet, previdnost in skrb. Zato, te dejavnike uporabnik oziroma uporabniki mora upoštevati pri uporabi te naprave. Ne prevzemamo nobene odgovornosti za škodo nastalo zaradi nepravilne uporabe, transporta, napetostnih nihanj ali sprememb in dopolnitve na katerem koli delu naprave.

Pri uporabi je treba upoštevati naslednje osnovne varnostne ukrepe in opozorila:

1. Preverite, ali električna napetost na vaši vtičnici odgovarja tisti, ki je navedena na ploščici vaše naprave, in ali je vtičnica pravilno ozemljena. Vtičnica mora biti inštalirana glede na veljavne elektrotehnične norme EN.
2. Napravo priključite na električno omrežje z enako napetostjo, frekvenco in zahtevano obremenitev, kot je to navedeno na nalepki.
3. Ne uporabljajte naprave, če je napajalni kabel ali vtič poškodovan, če je naprava utrpela padec ali če je na kakršenkoli način poškodovana ali ima napako.
4. Ne potaplajte in ne izpostavljajte naprave dežju. Uporabite vodo samo za kuhanje v skladu z navodili v priročniku.
5. Ne uporabljajte napravo v bližini vode, kopeli ali v bližini bazena, saj lahko pade v vodo ali jo lahko polijete z vodo.
6. Napajalni kabel ne sme prečkati rob mize ali druge ostre robove, ne zvijajte ga in ne puščajte ga v bližini vročih površin.
7. Postavite napravo vedno na ravno in trdno površino, da bi preprečili njeno prevračanje. Ne uporabljajte naprave v umivalniku ali drugih surovih mestih.
8. Napravo postavite v stabilni položaj, da bi preprečili prelivanje tekočine.
9. Ne postavljajte naprave na mesta, ki so izpostavljeni visokim temperaturam, plinskim grelcem itd.
10. Ne postavljajte naprave ne elektro/plinske pečice.



11. Če ne uporabljate naprave, izklopite jo in izključite iz električnega omrežja. Da bi izvlekli kabel, vlecite za vtič - nikoli za kabel.
12. Nikoli ne vključite ali izključite naprave brez posode z površino proti prijemanju.
13. Nikoli ne vključite naprave s prazno posodo.
14. Nikoli ne potaplajte bazo naprave v vodo.
15. Stekljeni pokrov previdno dvignite in nagnite, tako da para lahko gre ven stran od vas. V nasprotnem lahko pride do opeklin.
16. Redno preverjajte napajalni kabel in napravo za kakršno koli škodo. Če odkrijete kakršno koli škodo, obrnite se na pooblaščen servisni center.
17. Pokrov je krhek, tako da boste morali previdno ravnati z napravo. Ne uporabljajte poškodovan pokrov ali posodo .
18. Uporabljajte naprave samo v skladu z namembnostjo.
19. Ne uporabljajte naprave na prostem.
20. Naprava ne sme ostati brez nadzora med delovanjem.
21. Notranjost naprave vedno držite suhom.
22. Ne poskušajte popraviti naprave, namestiti ali zamenjati dele. V notranjosti naprave ni delov, ki jih uporabnik lahko sam popravi.
23. Pred čiščenjem ali shranjevanjem pustite da se naprava popolnoma ohladi.
24. Ne postavljajte na napravo predmete, ne pustite da v odprtine naprave pridejo tuji predmeti in ne uporabljajte naprave v bližini stene, zaves in dr.
25. Naprava se med delovanjem segreva. Nikoli ne prekrivajte odprtine na napravi. Nikoli se ne dotikajte vročih površin naprave. Za to vedno uporabljajte ročaje in tipke. Če se dotikate vročega pokrova, prosimo vas, da uporabite kuhinjske rokavice ali krpo.
26. Ne poskušajte transportirati vroče naprave.
27. Ne vklapajte naprave, če je obrnjena na strano ali z nogami navzgor.
28. Če uporabljate dodatke, ki jih proizvajalec ne priporoča, to lahko povzroči nevarnost za osebe ali premoženje.

29. Ta naprava je izključno namenjena za uporabo v gospodinjstvu in podobnih prostorih:
- kuhinje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih mestih
  - naprave za kmetijstvo
  - naprave, ki uporabljajo gosti v hotelih, motelih in drugih nastanitvenih objektih
  - naprave za podjetja z nočitvijo in zajtrkom
30. Naprava ne sme biti priključena v električno vtičnico, ki je pod nadzorom timerja ali daljinskega upravljalnika.
31. Bodite posebej previdni, če napravo transportirate z vročo hrano ali tekočino.
32. ECG ni odgovoren za škodo ali poškodbe, ki so nastale zaradi malomarnosti ali nepravilne uporabe. Pred uporabo previdno preberite vsa navodila in informacije. Zunanja površina naprave se med delovanjem segreva in lahko povzroči opekline. Nikoli ne puščajte napravo v bližini otrok brez nadzora.
33. Naprave ne smejo uporabljati otroci od 0-8 let. To napravo lahko uporabljajo otroci od 8 let, če so pod nadzorom. Osebe z zmanjšanimi telesnimi in duševnimi sposobnostmi ali osebe ki nimajo izkušnje, lahko uporabljajo napravo le če so pod nadzorom. Naprave in napajalni kabel je treba držati izven dosega otrok. Čiščenje in vzdrževanje, ki jih lahko izvaja uporabnik, ne smejo izvajati otroci.

**Do not immerse in water! – Ne potaplajte v vodo!**

## UVODNI PODATKI

### Prva uporaba kuhalnika

Odstranite vse nalepke in nalepke iz produkta.



#### **OPOZORILO:**

**Pred uporabo odstranite posodo iz osnove naprave in odstranite polistireno embalažo!**

Preden začnete z uporabo multifunkcionalne posode za kuhanje, očistite mrežo za parno kuhanje, košaro za fritiranje, vilice za fondue, pokrov in odstranljivo posodo z mehko krpo, namočeno v milnici. Dele dobro sperite in jih posušite. Nikoli ne potaplajte osnovo naprave v vodo - to lahko privede do nesreče ali poškodbe opreme. Posodo z površino proti sprijemanju priključite na napajalni kabel, tako da se štiri luknje v kovinski plošči zagostijo v osnovo naprave.

**Opomba:** pri prvi uporabi se lahko ustvari slabo viden dim, ki nastane zaradi sežiganja nove naprave. Ta pojav je normalna in izginila bo po nekaj uporabah. Zato priporočamo, da pred prvo uporabo v posodo zlijete dve skodelici vode in izberete način parno kuhanje. Če je potrebno, ponovite postopek.



# NAVODILA ZA UPORABO

## Plošča za upravljanje-elementi

### Tipka START/STOP

- Ko je naprava priključena na električno omrežje, se oglasi zvok in LCD zaslon bo zasvetlil. Izberite zeleno funkcijo in vklopite napravo z tipko **Start/Stop**. Ponovno pritisnite tipko in postavite napravo v stanje pripravljenosti (Standby-Modus).

### Tipke Čas/Temperatura in tipke Increase in Decrease (+ a -)

- Enkrat pritisnite tipko **Time/Temperature** (čas/temperatura) in nastavite čas: na zaslonu začne utripati prikaz časa, kateri lahko nastavite z tipkami +/- . Pritisnite tipko in povečajte/zmanjšajte čas za 1 minuto. Če držite tipko +/-, se čas spreminja v 10 minutnih intervalih. Maksimalni nastavitveni čas je 9 ur in 59 minut.
- Za nastavev temperature, dvakrat pritisnite tipko čas/temperatura: na zaslonu začne utripati nastavev temperature, katero lahko nastavite s pomočjo tipke +/- . Pritisnite tipko + ali - in spreminjajte temperaturo za 10 stopinj. Maksimalna namestitvena temperatura je 240 °C, in minimalna je 50 °C.

### Tipka drži vroče (Keep warm)

- Pritisnite tipko, lučka **Keep warm** začne svetleti, na zaslonu se prikaže temperatura 80 °C in čas je nastavljen na 2 ure. Ponovno pritisnite tipko. Lučka se ugasne. Naprava preneha z segrevanjem hrane in se preklopi v stanje pripravljenosti (Standby-Modus). Med segrevanjem je mogoče nastaviti čas.

### Tipka funkcija

- Izбира prednastavljenih načinov, pogledajte poglavje „Priprava hrane“.

## Priprava hrane

**Opomba:** Pri pripravi hrane upoštevajte minimalno in maksimalno količino hrane, olja ali vode tako kot je to označeno s črticama MIN in MAX znotraj posode.

**Opomba:** Nastavljene temperature se gibljejo v meji ca +/- 5 do 10 %.

Multifunkcijska posoda ima 8 prednastavljenih načinov, ki jih lahko izberete s pritiskom na tipko **Menu**. Pritisnite tipko **Menu** in izberite prednastavljeni način: Slow Cook -> Hot Pot -> Stir Fry -> Boil -> Deep Fry -> Fry -> Grill -> Steam. S tipko **Menu** izberite zeleno funkcijo, potem začne svetliti ustrezna lučka in utripati. Pritisnite tipko **Start/Stop** in začne segrevanje, lučka preneha utripati in stalno svetli. Med postopkom priprave hrane se lahko po potrebi nastavlja čas ali temperatura glede na nastavljen program, glej spodaj. Ko segrevanje začne, izbrani način ni mogoče spremeniti. Če želite spremeniti način, pritisnite **Start/Stop** in izklopite napravo (Standby-Modus), na koncu izberite nov način.

### 1. Slow Cook (počasno kuhanje, način za pripravo Fondu-a)

- V posodo z površino proti prijemanju vmetnite sestavine za juho in druga živila in poklopite. Enkrat pritisnite tipko **Menu**, in lučka Slow Cook začne utripati. Pritisnite tipko **Start/Stop** in segrevanje se začne (začetna temperatura je 100 °C, čas je 6 ur). Nastavite čas in temperaturo po želji s pritiskom tipke **Time/temperature**. Ko je segrevanje končano, se naprava samodejno preklopi v način pogrevanje (Keep Warm). Med pripravo ne odstranite pokrova, da bi ohranili maksimalno temperaturo in vlažnost.

### 2. Hot Pot (obara)

- Sestavine vmetnite v posodo s površino proti prijemanju. Nato pritisnite dvakrat gumb **Menu**. Lučka Hot Pot začne svetliti. Pritisnite tipko **Start/Stop** in segrevanje se začne. Začetna temperatura je 220 °C, čas je 1 ura. Med kuhanjem nastavite čas in temperaturo po želji s pritiskom na tipko **Time/temperature**. Takoj, ko se postopek zaključí, preide aparat samodejno v način pripravljenosti.



### 3. Stir-fry (pečenje)

- Trikrat pritisnite tipko **Menu**. Lučka Stir-fry začne utripati. Pritisnite tipko **Start/Stop** in segrevanje se začne. Začetna temperatura je 240 °C, čas 15 minut. V posodo s površino proti prijemanju vlijte olje, segrejte in vmetnite hrano, pečite po želji. Med pečenjem nastavite čas in temperaturo po želji s pritiskom na tipko **Time/temperature**. Takoj, ko se postopek zaključi, preide aparat samodejno v način pripravljenosti.

### 4. Boil (kuhanje)

- Vmetnite v posodo s površino proti prijemanju rižo, dodajte zeleno količino vode in poklopite. Štirikrat pritisnite tipko **Menu**, lučka Boil začne svetleti. Pritisnite tipko **Start/Stop** in segrevanje se začne (začetna temperatura je 150 °C, čas 25 minut). Med kuhanjem nastavite čas in temperaturo po želji s pritiskom na tipko **Time/temperature**. Ko je segrevanje končano, se naprava samodejno preklopi v način pogrevanje (Keep Warm).

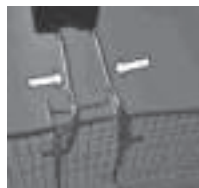
### 5. Deep Fry (fritiranje)

- Segrejte olje v posodi s površino proti prijemanju. Ne vlijte preveč olja, da bi preprečili brizganje ko potopite košarico. **Nikoli ne prekoračite oznako maksimalno!** Pritisnite petkrat tipko **Menu**. Lučka Deep Fry začne svetleti. Pritisnite tipko **Start/Stop** in segrevanje se začne. Vmetnite hrano v košaro za cvrtje in potopite jo v segreto olje za cvrtje. Začetna temperatura je 180 °C in čas je 30 minut. Med kuhanjem nastavite čas in temperaturo po želji s pritiskom na tipko **Time/temperature**. Takoj, ko se postopek zaključi, preide aparat samodejno v način pripravljenosti.



### 6. Grill/Roast (žar)

- Vstavite rešetko v posodo s površino proti prijemanju. Vmetnite perutninsko meso ali drugo hrano na rešetko, pokrijte s pokrovom in šestkrat pritisnite tipko **Menu**, lučka Grill začne utripati. TASTE Pritisnite tipko **Start/Stop** in segrevanje se začne (začetna temperatura je 240 °C in kuhanjem nastavite čas in temperaturo po želji s pritiskom na tipko **Time/temperature**. Takoj, ko se postopek zaključi, preide aparat samodejno v način pripravljenosti.



### 7. Fry (gratiniranje)

- Pritisnite **Menu** sedemkrat. Lučka Fry začne svetiti. Pritisnite tipko **Start/Stop** in segrevanje se začne. Vlijte olje v posodo s površino proti prijemanju in vstavite hrano. Začetna temperatura je 200 °C, čas je 25 minut. Med kuhanjem nastavite čas in temperaturo po želji s pritiskom na tipko **Time/temperature**. Takoj, ko se postopek zaključi, preide aparat samodejno v način pripravljenosti.

### 8. Steam (kuhanje na pari)

- Vstavite rešetko v posodo s površino proti prijemanju. Dodajte 2 skodelici vode. Prepričajte se, da voda ne pride do rešetke. Postavite hrano na rešetko in postavite pokrov. Pritisnite tipko **Menu** osemkrat, lučka Steam začne utripati. Pritisnite tipko **Start/Stop** za začetek segrevanja (začetna temperatura je 220 °C in čas 15 minut). Med kuhanjem nastavite čas in temperaturo po želji s pritiskom na tipko **Time/temperature**. Takoj, ko se postopek zaključi, preide aparat samodejno v način pripravljenosti.



### Fondue-priprava

Optimalna temperatura za pripravo fondu-a je med 80 do 100 °C, optimalni čas okoli 1 uro.

Vstavite zelene sestavine v posodo s površino proti prijemanju, pokrijte in enkrat pritisnite tipko funkcije. Na zaslonu utripa „Slow cook“ in prikazana je začetna temperatura kot tudi čas (100 °C / 6 ur.). Pritisnite enkrat tipko **Time/temperature** in nastavite s tipko +/- čas. Spet pritisnite tipko **Time/temperature** in nastavite s tipko +/- temperaturo. Pritisnite tipko **Start/Stop** za začetek segrevanja. Med kuhanjem nastavite čas in temperaturo po želji s pritiskom na tipko **Time/temperature**.

## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

**Nikoli ne potaplajte bazo naprave v vodo ali druge tekočine. Naprave nikoli ne perite v pomivalnem stroju.**

- Stekleni pokrov se lahko pere v pomivalnem stroju.

### Čiščenje:

- Izvlecite napajalni kabel iz električnega omrežja.
- Dvignite pokrov in odstranite pribor. Opremo perite z milom in vodo.

- Pred čiščenjem odstranite olje in druge tekočine iz posode s površino proti prijemanju.
- Odstranite posodo, odstranite tekočino in ostanke hrane in pustite da se ohladi. Posodo očistite s toplo vodo in blagim detergentom. Ne uporabljajte agresivnih čistil.
- Zunanje površine lahko čistite z vlažno gobo. Nikoli ne uporabljajte abrazivnih gob ali agresivnih čistil.

### Vzdrževanje:

- Pred uporabo se prepričajte, da je posoda popolnoma suha.
- Nikoli ne vlivajte hladno vodo v vročo posodo.
- Ne uporabljajte abrazivnih sredstev ali žičnih ščetk. To lahko poškoduje površino proti prijemanju.
- Pri kuhanju uporabljajte samo lesene ali toplotno odporne plastike, tako da ne poškodujete površino proti prijemanju.
- Nikoli ne uporabljajte kovinske pripomočke.
- Bazo naprave (zunanje enota) nikolo ne potaplajte v vodo ali drugo tekočino. Napravo očistite z vlažno krpo.
- Nikoli ne vlivajte vodo v vroče olje.

## TEHNIČNI PODATKI

Prostornina posode 5 l

Maksimalna količina olja: 2,9 l

Nazivna napetost: 220–240 V~ 50–60 Hz

Priključna moč: 1500 W

## UPORABA IN ODSTRANJEVANJE ODPADKOV

Papir in karton dostaviti depouju. Foliju embalaže, PE vrečke, plastične elemente vržiti v kontejner za odlaganje plastike za recikliranje.

## ODSTRANJEVANJE IZDELKA PO IZTEKU TRAJANJA

**Odstranjanje električne in elektronske opreme (velja za države članice Evropske unije in druge evropske države, ki izvajajo sistem recikliranja).**

Simbol na izdelku ali embalaži pomeni, da se izdelek ne sme obravnavati kot komunalni odpadek. Dostaviti izdelek na lokacijo, namenjeno za recikliranje električne in elektronske opreme. Preprečite negativni vpliv na zdravje ljudi in okolje z pravilnim recikliranjem izdelka. Recikliranje ohranja naravne vire. Za več informacij o recikliranju tega izdelka se lahko obrnete na lokalne oblasti, lokalne organizacije ali trgovino, kjer ste izdelek kupili.



SI

08/05

Ta izdelek je v skladu z EU zahtevami o elektromagnetni skladnosti in električni varnosti.



Pridržujemo si pravico do urejanja besedila in tehničnih parametrov.

Navodila za uporabo so na razpolago na spletnih straneh [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

## CONSIGNES DE SECURITE

**Lisez attentivement et conservez pour un usage futur !**

**Avertissement :** les dispositions et consignes de sécurité figurant dans le présent manuel ne couvrent pas toutes les conditions et situations susceptibles de survenir. L'utilisateur doit comprendre que le bon sens, la prudence et le soin sont des facteurs ne pouvant être intégrés dans le produit. Ces facteurs sont donc à la charge de l'utilisateur/utilisatrice employant et entretenant cet appareil. Nous ne pouvons être tenus responsables des dommages apparus pendant le transport, un usage inadéquat ou la modification ou intervention sur l'une des parties de l'appareil.

Pendant l'utilisation, il est indispensable de toujours respecter les précautions de base, dont les suivantes :

1. Veillez à ce que la tension de votre prise électrique corresponde à la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil et que votre prise soit correctement reliée à la terre. La prise doit être installée selon la norme électrotechnique EN en vigueur.
2. Alimentez toujours l'appareil depuis un secteur possédant les mêmes caractéristiques de tension, fréquence et capacité que celles figurant sur la plaque signalétique du produit.
3. N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche sont endommagés, à la suite d'une chute ou de tout dommage, ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement.
4. L'appareil et le câble d'alimentation ne doivent pas être trempés dans des liquides, exposés à la pluie et à l'humidité, utilisez l'eau uniquement pour la cuisson selon le présent mode d'emploi.
5. L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité immédiate de l'eau, dans les salles de bains, coins douche ou à proximité de piscines, où peut survenir une chute dans l'eau ou une projection d'eau sur l'appareil.
6. Ne pliez pas le câble d'alimentation sur les bords d'une table ou autres angles tranchants, ne le tordez pas et ne le laissez pas à proximité des surfaces chaudes.

7. Utilisez toujours l'appareil sur une surface plane et stable, afin d'éviter le risque de renversement. N'utilisez pas l'appareil dans des éviers, sur des surfaces d'égouttage ou sur d'autres surfaces non planes.
8. Placez l'appareil dans une position stable avec les poignées positionnées de façon à éviter de renverser des liquides chauds.
9. Ne posez pas l'appareil dans des lieux pouvant être exposés à de fortes températures provenant d'un poêle, radiateur, appareil à gaz, etc.
10. Ne posez pas l'appareil sur une cuisinière ou un four électrique ou à gaz.
11. Si vous n'utilisez pas l'appareil, éteignez-le et débranchez-le du secteur. Débranchez le câble de la prise électrique en tirant sur la fiche – jamais en tirant sur le câble.
12. Ne branchez et n'allumez jamais l'appareil sans le récipient avec surface antiadhésive correctement placé à l'intérieur.
13. N'allumez pas l'appareil avec le récipient vide.
14. Ne plongez pas la base dans l'eau.
15. Soulevez le couvercle en verre avec prudence, et en l'inclinant de manière à ce que la vapeur s'échappe dans la direction opposée à vous, en raison du risque de brûlure.
16. Vérifiez régulièrement le câble d'alimentation, la fiche et l'ensemble de l'appareil, s'ils ne sont pas endommagés. Si vous constatez un quelconque dommage, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et veuillez vous adresser à un service professionnel.
17. Le couvercle est fragile, à manipuler avec prudence. N'utilisez pas un couvercle endommagé ou fissuré.
18. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres usages que ceux auxquels il est destiné.
19. N'utilisez pas à l'extérieur.
20. L'appareil ne doit pas être laissé en marche sans surveillance.
21. Stockez l'appareil à l'intérieur dans un endroit sec.
22. Ne tentez pas de réparer l'appareil, de l'ajuster ou de modifier ses pièces. A l'intérieur de l'appareil, il n'y a aucune pièce réparable par l'utilisateur.
23. Avant le nettoyage et le stockage, laissez l'appareil refroidir.

24. Ne posez pas d'autres objets sur l'appareil, ne laissez pas de corps étrangers pénétrer dans ses orifices et ne l'utilisez pas à proximité des murs, rideaux, etc.
25. L'appareil s'échauffe pendant le fonctionnement. Ne recouvrez pas les orifices. Ne touchez jamais les surfaces brûlantes. Utilisez toujours les poignées et les boutons. Lors de la manipulation du couvercle chaud, utilisez des gants de cuisine ou un torchon.
26. Ne tentez pas de déplacer l'appareil chaud.
27. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est posé sur le côté ou à l'envers.
28. L'utilisation de pièces de rechange et d'accessoires non recommandés par le fabricant, peut mettre en danger des personnes ou des biens.
29. Cet appareil est destiné à un usage domestique et dans des locaux similaires, comme :
  - les coins-cuisine des magasins, bureaux et autres lieux de travail
  - les appareils utilisés en exploitation agricole
  - les appareils utilisés par les clients des hôtels, motels et autres systèmes d'hébergement
  - les appareils utilisés dans les structures offrant l'hébergement avec petit déjeuner inclus
30. Cet appareil ne doit pas être branché dans une prise électrique commandée par une minuterie ou contrôlée à distance.
31. Soyez particulièrement prudents lors du déplacement de l'appareil contenant des aliments ou les liquides chauds.
32. L'ECG ne peut être tenu responsable de dommages ou blessures causés par une négligence ou par un usage incorrect de cet appareil. Avant l'utilisation, n'oubliez pas de lire attentivement toutes les instructions et informations. La surface extérieure de cet appareil s'échauffe et peut causer des brûlures. Ne laissez pas sans surveillance en présence des enfants.
33. Cet appareil ne peut pas être utilisé par les enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par les enfants de 8 ans et plus, s'ils sont sous une surveillance permanente. Cet appareil peut être utilisé par les personnes aux capacités physiques, cognitives ou mentales réduites, ou sans expérience et connaissances suffisantes, si elles sont sous surveillance



ou ont été formées à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre, et ont conscience des éventuels dangers. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus hors de portée de l'appareil et de son câble d'alimentation. Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne doit pas être effectué par les enfants.

**Do not immerse in water! – Ne pas plonger dans l'eau !**

## COMMENÇONS

### Première utilisation du cuiseur

Retirez de l'appareil toutes les étiquettes et tous les autocollants.



#### AVERTISSEMENT :

**Avant l'utilisation, retirez le récipient de la base et enlevez le matériau d'emballage en polystyrène !**

Avant d'utiliser le multicuiseur, nettoyez le récipient amovible, la grille pour cuisson vapeur, le panier à friture, les fourchettes à fondue, le couvercle et tous les accessoires avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse. Rincez soigneusement et essuyez. Ne plongez jamais la base dans l'eau – cela pourrait entraîner un accident ou endommager l'appareil. Fixez le récipient avec la surface antiadhésive sur la base d'alimentation de manière à ce que les saillies s'enfoncent dans les quatre orifices de la plaque métallique de la base.



**Note :** la première utilisation de l'appareil peut être accompagnée par une légère odeur causée par le rodage du nouveau produit. Ce phénomène est tout à fait normal et disparaîtra après quelques utilisations. Avant la première utilisation, vous pouvez verser deux tasses d'eau dans le récipient antiadhésif et lancer le mode de cuisson à la vapeur. Si nécessaire, répétez le processus.

FR

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

### Eléments du panneau de commande

#### Touche Start/Stop (Marche/Arrêt)

- Après le branchement au secteur, un bip sonore retentit et l'écran LCD s'allume. Choisissez la fonction requise et allumez l'appareil en appuyant sur la touche **Start/Stop** (Marche/Arrêt). Appuyez de nouveau sur la touche pour mettre l'appareil en mode veille.

#### Touche Time/Temperature (Temps/Température) et touches Increase et Decrease (+ a -) = Augmenter et Diminuer.

- Appuyez une fois sur **Time/Temperature** (Temps/Température) pour régler le temps : le temps se met à clignoter sur l'écran et vous pouvez le modifier à l'aide des touches +/- . Chaque pression sur la touche augmente/diminue le temps d'une minute. Une pression prolongée sur la touche + ou - change le temps de minutes. Le temps maximal réglable est de 9h 59min.
- Appuyez deux fois sur **Time/Temperature** (Temps/Température) pour régler la température : la température se met à clignoter sur l'écran et vous pouvez la modifier à l'aide des touches +/- . Chaque pression sur + ou - augmente/diminue la température de 10 degrés. La température maximale réglable est de 240 °C, la minimale de 50 °C.

#### Touche Keep warm (Maintien à chaud)

- En appuyant sur cette touche, le voyant **Keep warm** (Maintien à chaud) s'allume, l'écran affiche la température de 80 °C et le temps est réglé pour 2 heures. En appuyant de nouveau sur la touche, le voyant s'éteint, l'appareil cesse de maintenir le plat à chaud et se met en mode veille. Au cours du processus de maintien à chaud, vous pouvez à tout moment changer le temps de réchauffage.



## Touche Function (Fonction)

- Permet de sélectionner l'un des modes prédéfinis, reportez-vous au chapitre « Préparation des plats ».

## Préparation des plats

**Note :** lors de la préparation des aliments, respectez la quantité minimale et maximale d'aliments, huile ou eau selon les marques MIN et MAX à l'intérieur du récipient.

**Note :** les températures réglées varient dans une plage de tolérances de +/- 5 à 10 %.

Le multicuiseur dispose de 8 modes prédéfinis que vous pouvez parcourir en appuyant de façon répétée sur la touche **Menu**. Avec chaque pression sur la touche **Menu**, vous sélectionnez l'un des modes suivants : Slow Cook (Cuisson lente) → Hot Pot (Cuisson à l'étouffée) → Stir Fry (Cuisson sautée) → Boil (Bouillir) → Deep Fry (Friteuse) → Fry (Frire) → Grill (Griller) → Steam (Cuisson vapeur). Lorsqu'en appuyant sur la touche **Menu** vous sélectionnez la fonction requise, le voyant correspondant s'allume et se met à clignoter. Lorsque vous démarrez le chauffage en appuyant sur la touche **Start/Stop** (Marche/Arrêt), le voyant de la fonction choisie cesse de clignoter et s'allume en permanence. Au cours du processus de préparation des plats, il est possible d'ajuster librement le temps ou la température en lien avec le programme défini, voir ci-après. Après la mise en marche du chauffage, vous ne pouvez plus modifier le mode sélectionné. Pour changer le mode, il faut d'abord appuyer sur la touche **Start/Stop** (Marche/Arrêt) pour mettre l'appareil en mode veille et puis sélectionner de nouveau le mode requis.

### 1. Slow Cook (cuisson lente, le mode de départ pour la préparation de la fondue)

- Versez les ingrédients pour la préparation d'une soupe ou autres aliments directement dans le récipient antiadhésif et fermez avec le couvercle. Appuyez une fois sur la touche **Menu**, le voyant Slow Cook (Cuisson lente) se met à clignoter. Appuyez sur la touche **Start/Stop** pour démarrer le chauffage (la température initiale de ce mode est de 100 °C, le temps initial de 6 heures). Au cours de la cuisson, vous pouvez à tout moment changer la température et le temps selon vos besoins à l'aide de la touche **Time/Temperature** (Temps/Température). Une fois le processus terminé, l'appareil passe automatiquement en mode maintien au chaud (Keep Warm). Ne retirez pas le couvercle pendant la cuisson, afin de maintenir l'humidité et la température maximale.

### FR 2. Hot Pot (cuisson à l'étouffée)

- Versez d'abord les ingrédients nécessaires dans le récipient antiadhésif. Appuyez ensuite deux fois sur la touche **Menu**. Le voyant Hot Pot (Cuisson à l'étouffée) se met à clignoter. Démarrez le chauffage en appuyant sur la touche **Start/Stop** (Marche/Arrêt). La température initiale pour cette fonction est de 220 °C, le temps initial de 1 heure. Au cours de la préparation, vous pouvez à tout moment changer la température et le temps selon vos besoins à l'aide de la touche **Time/Temperature** (Temps/Température). Une fois le processus terminé, l'appareil passe automatiquement en mode veille.

### 3. Stir-fry (cuisson sautée)

- Appuyez trois fois sur la touche **Menu**. Le voyant Stir-fry (Cuisson sautée) se met à clignoter. Démarrez le chauffage en appuyant sur la touche **Start/Stop** (Marche/Arrêt). La température initiale pour cette fonction est de 240 °C, le temps initial de 15 minutes. Versez la quantité nécessaire d'huile dans le récipient antiadhésif, et après avoir fait chauffer l'huile, placez les aliments et faites-les frire selon vos goûts. Au cours de la préparation, vous pouvez à tout moment changer la température et le temps selon vos besoins à l'aide de la touche **Time/Temperature**. Une fois le processus terminé, l'appareil passe automatiquement en mode veille.

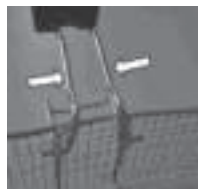
### 4. Boil (cuisson à l'eau)

- Versez le plat ou le riz directement dans le récipient antiadhésif, ajoutez la quantité d'eau nécessaire et fermez avec le couvercle. Appuyez quatre fois sur la touche **Menu**, le voyant Boil (Bouillir) se met à clignoter. Appuyez sur la touche **Start/Stop** pour démarrer le chauffage (la température initiale de ce mode est de 150 °C, le temps initial de 25 minutes). Au cours de la cuisson, vous pouvez à tout moment changer la température et le temps selon vos besoins à l'aide de la touche **Time/Temperature** (Temps/Température). Une fois le processus terminé, l'appareil passe automatiquement en mode maintien au chaud (Keep Warm).



## 5. Deep Fry (mode friteuse)

- Faites d'abord chauffer l'huile dans le récipient antiadhésif. L'huile ne doit pas être en grande quantité pour prévenir les projections d'huile après l'immersion du panier à friture. **Il ne faut en aucun cas dépasser la marque du niveau maximum de remplissage !** Appuyez cinq fois sur la touche **Menu**. Le voyant Deep fry (Friteuse) se met à clignoter. Démarrez le chauffage en appuyant sur la touche **Start/Stop** (Marche/Arrêt). Placez les aliments dans le panier à friture et plongez dans l'huile chaude. La température initiale pour cette fonction est de 180°C, le temps initial de 30 minutes. Au cours de la préparation, vous pouvez à tout moment changer la température et le temps selon vos besoins à l'aide de la touche **Time/Temperature**. Une fois le processus terminé, l'appareil passe automatiquement en mode veille.



## 6. Grill/Roast (griller/rôtir)

- Placez d'abord la grille sur le récipient antiadhésif. Disposez les tranches de poulet mariné ou d'autres aliments sur la grille, fermez avec le couvercle et appuyez six fois sur la touche **Menu**, le voyant Grill (Griller) se met à clignoter. Appuyez sur la touche **Start/Stop** pour démarrer le chauffage (la température initiale pour cette fonction est de 240°C, le temps initial de 30 minutes). Au cours de la préparation, vous pouvez à tout moment changer la température et le temps selon vos besoins à l'aide de la touche **Time/Temperature** (Temps/Température). Une fois le processus terminé, l'appareil passe automatiquement en mode veille.

## 7. Fry (frire)

- Appuyez sept fois sur la touche **Menu**. Le voyant Fry (Frيره) se met à clignoter. Démarrez le chauffage en appuyant sur la touche **Start/Stop** (Marche/Arrêt). Ajoutez ensuite l'huile ou la graisse dans le récipient antiadhésif et placez les aliments. La température initiale pour cette fonction est de 200°C, le temps initial de 25 minutes. Au cours de la préparation, vous pouvez à tout moment changer la température et le temps selon vos besoins à l'aide de la touche **Time/Temperature**. Une fois le processus terminé, l'appareil passe automatiquement en mode veille.

## 8. Steam (cuisson vapeur)

- Placez d'abord la grille sur le récipient antiadhésif. Versez ensuite 2 tasses d'eau dans le récipient antiadhésif. Assurez-vous que l'eau n'atteint pas la grille. Disposez les aliments sur la grille et fermez avec le couvercle. Appuyez huit fois sur la touche **Menu**, le voyant Steam (Cuisson vapeur) se met à clignoter. Appuyez sur la touche **Start/Stop** pour démarrer le chauffage (la température initiale pour cette fonction est de 220°C, le temps initial de 15 minutes). Au cours de la préparation, vous pouvez à tout moment changer la température et le temps selon vos besoins à l'aide de la touche **Time/Temperature** (Temps/Température). Une fois le processus terminé, l'appareil passe automatiquement en mode veille.



FR

## Préparation de la fondue

La température optimale pour la préparation de la fondue est de 80 à 100°C, le temps optimal est d'environ 1 heure. Placez tous les ingrédients nécessaires dans le récipient antiadhésif, fermez le couvercle et appuyez une fois sur la touche **Function** (Fonction). L'indicateur « Slow cook » (Cuisson lente) se met à clignoter sur l'écran et la température et le temps initial s'affichent (100°C / 6h). Appuyez une fois sur la touche **Time/Temperature** et réglez le temps à l'aide des touches +/- . Appuyez à nouveau sur la touche **Time/Temperature** et réglez la température à l'aide des touches +/- . Démarrez le chauffage en appuyant sur la touche **Start/Stop** (Marche/Arrêt). Au cours de la préparation, vous pouvez à tout moment changer la température et le temps selon vos besoins à l'aide de la touche **Time/Temperature**.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**Ne plongez jamais la base dans l'eau ou d'autres liquides et ne la nettoyez pas au lave-vaisselle.**

- Le couvercle peut être nettoyé au lave-vaisselle.

### Nettoyage :

- Débranchez le câble d'alimentation.
- Soulevez le couvercle et retirez tous les accessoires. Lavez les accessoires à l'eau savonneuse.
- Avant le nettoyage, videz le récipient avec surface antiadhésive de l'huile ou de tout autre liquide qu'il contient.
- Retirez le récipient avec surface antiadhésive, éliminez les restes de liquides et d'aliments et laissez refroidir. Lavez le récipient avec la surface antiadhésive à l'eau chaude avec un détergeant doux. N'utilisez pas les produits abrasifs pour le nettoyage.

- La surface extérieure peut être essuyée avec une éponge humide. N'utilisez jamais d'éponges abrasives ou de détergent en poudre pour vaisselle.

#### **Entretien :**

- Avant l'utilisation, assurez-vous que le récipient avec la surface antiadhésive est parfaitement sec.
- Ne versez jamais d'eau froide dans le récipient antiadhésif chaud.
- Pour ne pas endommager la surface antiadhésive, n'utilisez jamais de produits abrasifs ou de paille de fer.
- Lors de la préparation des plats, utilisez exclusivement des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique pour ne pas endommager la surface antiadhésive.
- N'utilisez jamais d'outils en métal.
- Ne plongez jamais la base (unité externe) dans l'eau ou un autre liquide. Essayez uniquement avec un chiffon humide.
- Ne versez jamais de l'eau dans l'huile chaude.

## **DONNÉES TECHNIQUES**

Volume du récipient 5 l

Quantité d'huile maximale : 2,9 l

Tension nominale : 220–240 V~ 50–60 Hz

Puissance nominale : 1500 W

## **RECYCLAGE ET ELIMINATION DES DECHETS**

Papier d'emballage et carton ondulé – remettre dans les conteneurs de collecte de papiers. Film d'emballage, sacs PE, pièces en plastique – dans les conteneurs de collecte de plastique.

## **ELIMINATION DU PRODUIT A LA FIN DE SA DUREE DE VIE**

### **Liquidation des équipements électriques et électroniques usagés (en vigueur dans les pays membres de l'Union européenne et les autres pays européens disposant d'un système de tri des déchets)**

Le symbole figurant sur le produit ou l'emballage signifie que le produit ne doit pas être traité comme une ordure ménagère courante. Remettez le produit à un lieu de collecte prévu pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Une élimination correcte du produit évite des impacts négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Le recyclage des matériaux contribue à la protection de l'environnement. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, adressez-vous à la mairie, aux centres de traitement des déchets ménagers ou au point de vente où vous avez acheté le produit.



08/05

Ce produit est conforme aux directives européennes relatives à la compatibilité électromagnétique et à la sécurité électrique.



Nous nous réservons le droit de modifier le texte et les paramètres techniques.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### Leggere attentamente e conservare per uso futuro!

**Attenzione:** Le misure di sicurezza e le istruzioni contenute in questo manuale non includono tutte le condizioni e situazioni possibili. È compito dell'utente comprendere che il buon senso, la prudenza e la cura sono dei fattori esterni ad ogni prodotto. Pertanto, questi fattori dovranno essere assicurati dall'utente/dagli utenti che utilizzano e fanno funzionare questo apparecchio. Il produttore non verrà ritenuto responsabile per danni che si verificano durante la spedizione, l'utilizzo improprio, il cambiamento o la regolazione di qualsiasi parte dell'apparecchio.

Quando si utilizza il prodotto, devono essere osservate delle precauzioni fondamentali, tra cui:

1. Assicurarsi che la tensione nella presa corrisponda alla tensione sull'etichetta dell'apparecchio e che la presa sia messa a terra in modo adeguato. La presa deve essere installata in conformità con le norme elettriche applicabili secondo la normativa EN.
2. Alimentare sempre l'apparecchio con energia elettrica alla stessa tensione, frequenza e capacità di carico necessarie, come indicato sull'etichetta del prodotto.
3. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se è caduto o è stato danneggiato in qualsiasi modo o se non funziona in modo appropriato.
4. Non immergere il prodotto o il cavo di alimentazione in liquidi, non esporre alla pioggia o all'umidità e utilizzare acqua solo per cuocere in conformità con le presenti istruzioni.
5. L'apparecchio non deve essere utilizzato in prossimità di acqua, nei bagni, nelle docce o vicino a piscine, dove potrebbe cadere in acqua o dove l'acqua potrebbe schizzare su di esso.
6. Non piegare il cavo di alimentazione sopra il bordo di un tavolo o altri bordi taglienti, non torcerli e non lasciarli in prossimità di superfici calde.
7. Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie piana, stabile per evitare il ribaltamento. Non utilizzare il prodotto in lavelli, sgocciolatoi e altri luoghi con superficie irregolare.

8. Collocare l'apparecchio in una posizione stabile con maniglie posizionate in modo da evitare di versare liquidi caldi.
9. Non collocare il prodotto in luoghi dove possa essere esposto ad alte temperature da stufe, radiatori, apparecchi a gas, ecc.
10. Non collocare il prodotto su fornelli elettrici o stufe a gas e forni.
11. Se non si utilizza l'apparecchio, spegnerlo e staccare la spina. Scollegare il cavo di alimentazione tirando la spina – non tirare mai il cavo.
12. Non collegare e accendere l'apparecchio senza inserire correttamente il contenitore con superficie antiaderente.
13. Non accendere l'apparecchio quando il contenitore è vuoto.
14. Non immergere la base in acqua.
15. Sollevare il coperchio di vetro con attenzione e inclinarlo in modo che il vapore fuoriesca lontano da voi per evitare scottature.
16. Controllare periodicamente che il cavo di alimentazione, la spina e l'intero prodotto non abbiano danni. Se si trova qualche danno, smettere immediatamente di utilizzare l'apparecchio e contattare il centro assistenza.
17. Il coperchio è fragile, maneggiarlo con maggiore cura. Non usare un vaso di cottura o un coperchio danneggiato o rotto.
- IT** 18. Non utilizzare l'apparecchio per qualsiasi altro scopo per il quale non è stato progettato.
19. Non utilizzare all'esterno.
20. L'apparecchio non deve essere lasciato incustodito quando è in funzione.
21. Conservare l'apparecchio all'interno in un luogo asciutto.
22. Non tentare di riparare o modificare il prodotto o cambiare le sue parti. Non ci sono elementi interni che potrebbero essere riparati dall'utente.
23. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo e riporlo.
24. Non posizionare altri oggetti sull'apparecchio, non inserire corpi estranei nelle sue aperture e non usare vicino a pareti, tende, ecc.
25. L'apparecchio si scalda durante il funzionamento. Non coprire le aperture. Non toccare le superfici calde. Utilizzare sempre maniglie e pulsanti. Utilizzare guanti da forno o un canovaccio quando si maneggia il coperchio caldo.
26. Non cercare di trasportare un apparecchio caldo.
27. Non accendere l'apparecchio se si trova sul lato o è capovolto.

28. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può mettere in pericolo persone e cose.
29. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico ed in aree simili, tra cui:
- angoli cottura in negozi, uffici e altri luoghi di lavoro
  - apparecchi utilizzati nel settore agricolo
  - apparecchi utilizzati dagli ospiti negli alberghi, motel e altre aree residenziali
  - in strutture di bed and breakfast
30. Questo apparecchio non può essere collegato a una presa di corrente controllata da un timer o controllata da remoto.
31. Prestare particolare attenzione quando si sposta l'apparecchio che contiene cibi caldi o liquidi.
32. ECG non è responsabile per danni o lesioni causati da negligenza o uso improprio. Prima di utilizzare l'apparecchio non dimenticate di leggere attentamente tutte le istruzioni e le informazioni. La superficie esterna di questo dispositivo si riscalda e può causare ustioni. Non lasciare il forno incustodito quando sono presenti bambini.
33. Bambini di età compresa fra 0 e 8 anni non devono utilizzare questo apparecchio. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di 8 anni o più grandi, purché costantemente sotto controllo. L'apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenze se sono sotto sorveglianza o se sono state istruite all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono i rischi potenziali. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni. I bambini non devono effettuare la pulizia e la manutenzione da parte dell'utente.

**IT**

**Do not immerse in water! – Non immergere in acqua!**

## PER INIZIARE

### Primo utilizzo della pentola

Rimuovere tutte le etichette e gli adesivi dal prodotto.



#### **AVVERTENZA:**

**Prima dell'uso, rimuovere il contenitore dalla base e rimuovere tutto il materiale di imballaggio in polistirolo!**

Prima di iniziare a utilizzare la pentola multifunzione, pulire contenitore estraibile, vassoio per cottura a vapore, cestino per frittura, forchette da fonduta, coperchio



e tutti gli accessori con un panno morbido inumidito in acqua con detersivo. Risciacquare abbondantemente e asciugare. Non immergere mai la base in acqua – questo potrebbe causare lesioni o danni all'apparecchio. Fissare il contenitore con superficie antiaderente alla base con alimentatore, in modo che le linguette si inseriscono nei quattro fori nella superficie metallica della base.

**Nota:** Si può sentire un leggero odore al primo utilizzo del prodotto causato dalla bruciatura del nuovo prodotto. Questo è del tutto normale e scompare dopo averla utilizzata un paio di volte. Pertanto, prima del primo utilizzo è possibile versare due tazze di acqua nel contenitore antiaderente e avviare la modalità di cottura a vapore. Se necessario, ripetere il processo.

## ISTRUZIONI PER L'USO

### Elementi del pannello di controllo

#### Pulsante start/stop

- Viene emesso un segnale acustico dopo il collegamento alla rete elettrica e il display LCD si accende. Selezionare la funzione desiderata e premere **Start/Stop** per avviare l'apparecchio. Premere nuovamente il tasto per spegnere l'apparecchio in modalità standby.

#### Tasti tempo/temperatura e Aumentare e Ridurre (+ a -)

- Premere **Tempo/Temperatura** una volta per impostare l'ora: l'ora sul display inizia a lampeggiare, e è possibile regolarla con i pulsanti +/- . Ogni volta che si preme, il tempo aumenta/diminuisce di un minuto. Quando si preme e si tiene premuto + o - il tempo cambia di 10 minuti. È possibile impostare il tempo massimo di 9 ore e 59 minuti.
- Premere **Tempo/Temperatura** due volte per impostare la temperatura: la temperatura sul display inizia a lampeggiare ed è possibile regolarla con i pulsanti +/- . Ogni volta che si preme + o - la temperatura cambia di 10 gradi. L'impostazione massima della temperatura è di 240° C, la minima è di 50° C.



#### Pulsante di mantenimento in caldo

- Quando si preme questo tasto, l'indicatore **Tenere al caldo** si accende, il display mostra la temperatura di 80° C e il tempo è impostato per 2 ore. Quando si preme nuovamente il pulsante, la spia si spegne e l'apparecchio smette di riscaldare il cibo e va in modalità standby. È possibile impostare liberamente il tempo durante il processo di riscaldamento.

#### Pulsante funzione

- Consente di impostare una delle modalità predefinite, vedere il capitolo «Preparazione degli alimenti».

### Preparazione del cibo

**Nota:** durante la cottura, mantenere una quantità di cibo, olio o acqua compresa fra la minima e la massima, come indicato dalle linee MIN e MAX all'interno del contenitore.

**Nota:** le temperature impostate variano entro una tolleranza di +/- 5-10%.

La pentola multifunzione offre 8 modalità preimpostate attraverso le quali si può passare premendo ripetutamente il pulsante **Menu**. Ogni volta che si preme il pulsante **Menu**, si sceglie in successione una delle seguenti modalità: Slow Cook -> Hot Pot -> Stir Fry -> Boil -> Deep Fry -> Fry -> Grill -> Steam. Quando si preme **Menu** e si seleziona la funzione desiderata, il relativo indicatore s'illumina e lampeggia. Premere il pulsante **Start/Stop** per avviare il riscaldamento, l'indicatore della funzione selezionata smette di lampeggiare e rimane acceso. Durante il processo di preparazione del cibo, è possibile modificare liberamente il tempo o la temperatura secondo il programma impostato, vedi sotto. Dopo aver avviato il riscaldamento, è impossibile modificare la modalità selezionata. Se si desidera cambiare la modalità, prima bisogna premere **Start/Stop** per spegnere il dispositivo in modalità di attesa e poi di nuovo selezionare la modalità desiderata.

#### 1. Slow Cook (cottura lenta, modalità predefinita per preparare la fonduta)

- Mettere gli ingredienti per la zuppa o altri alimenti direttamente nel contenitore antiaderente e chiudere il coperchio. Premere il tasto **Menu** una volta, l'indicatore Slow Cook inizia a lampeggiare. Premere **Start/Stop** per avviare il riscaldamento (la temperatura predefinita per questa modalità è 100° C, il tempo predefinito è 6 ore). È possibile regolare tempo e temperatura come necessario durante la cottura utilizzando il pulsante di **tempo/**



**temperatura.** Una volta finito il processo l'unità passa automaticamente alla modalità di riscaldamento (Tenere in caldo). Non rimuovere il coperchio durante la cottura per mantenere l'umidità e la temperatura massima.

## 2. Hot pot (stufare)

- In primo luogo, mettere nel contenitore antiaderente gli ingredienti necessari. Quindi premere il tasto **Menu** due volte. L'indicatore Hot Pot inizia a lampeggiare. Premere il pulsante **Start/Stop** per avviare il riscaldamento. La temperatura predefinita per questa modalità è 220° C, il tempo predefinito è 1 ora. È possibile regolare tempo e temperatura come necessario durante la cottura premendo il pulsante **tempo/temperatura**. Una volta terminato il processo, il dispositivo passa automaticamente in modalità standby.

## 3. Stir-fry (frittura)

- Premere il pulsante **Menu** tre volte. L'indicatore Stir-fry inizia a lampeggiare. Premere il pulsante **Start/Stop** per avviare il riscaldamento. La temperatura predefinita per questa modalità è 240° C, il tempo predefinito è 15 minuti. Versare la necessaria quantità di olio nel contenitore antiaderente e quando diventa caldo, mettere il cibo e friggere a piacere. È possibile regolare tempo e temperatura come necessario durante la cottura premendo il pulsante **tempo/temperatura**. Una volta terminato il processo, il dispositivo passa automaticamente in modalità standby.

## 4. Boil (bollitura)

- Mettere il cibo o il riso direttamente nel contenitore antiaderente, aggiungere la quantità necessaria di acqua e chiudere il coperchio. Premere il tasto **Menu** quattro volte, l'indicatore Boil inizia a lampeggiare. Premere **Start/Stop** per avviare il riscaldamento (la temperatura predefinita per questa modalità è 150° C, il tempo predefinito è 25 minuti). È possibile regolare tempo e temperatura come necessario durante la cottura utilizzando il pulsante di **tempo/temperatura**. Una volta finito il processo l'unità passa automaticamente alla modalità di riscaldamento (Tenere in caldo).

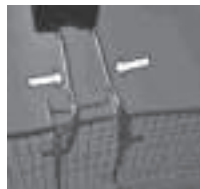
## 5. Deep Fry (frittura profonda)

- In primo luogo, scaldare l'olio nel contenitore antiaderente. Non dovrebbe esserci troppo olio per evitare schizzi di olio dopo l'immersione del cestello da frittura. **Non riempire mai oltre il segno del livello massimo!** Premere il pulsante **Menu** cinque volte. L'indicatore Deep Fry inizia a lampeggiare. Premere il pulsante **Start/Stop** per avviare il riscaldamento. Mettere gli alimenti nel cestello da frittura e immergerlo nell'olio bollente. Le impostazioni predefinite sono 180° C e 30 minuti. È possibile regolare tempo e temperatura come necessario durante la cottura premendo il pulsante **tempo/temperatura**. Una volta terminato il processo, il dispositivo passa automaticamente in modalità standby.



## 6. Griglia/arrostò (grigliatura)

- Posizionare la griglia sul contenitore con superficie antiaderente. Posizionare le fette di pollo marinato o altri cibi sulla griglia, chiudere il coperchio e premere il pulsante **Menu** sei volte, l'indicatore Grill inizia a lampeggiare. Premere **Start/Stop** per avviare il riscaldamento (le impostazioni predefinite sono 240° C e 30 minuti). È possibile regolare tempo e temperatura come necessario durante la cottura premendo il pulsante **tempo/temperatura**. Una volta terminato il processo, il dispositivo passa automaticamente in modalità standby.



## 7. Fry (abbrustolire)

- Premere il pulsante **Menu** sette volte. L'indicatore Fry inizia a lampeggiare. Premere il pulsante **Start/Stop** per avviare il riscaldamento. Quindi aggiungere olio o strutto nel contenitore antiaderente e aggiungere i cibi. La temperatura predefinita per questa modalità è 200° C, il tempo predefinito è 25 minuti. È possibile regolare tempo e temperatura come necessario durante la cottura premendo il pulsante **tempo/temperatura**. Una volta terminato il processo, il dispositivo passa automaticamente in modalità standby.



## 8. Steam (cottura a vapore)

- In primo luogo, posizionare la griglia sul contenitore con superficie antiaderente. Poi versare 2 tazze d'acqua nel contenitore antiaderente. Assicurarsi che l'acqua non raggiunga il vassoio di vaporizzazione. Posizionare il cibo sulla griglia e chiudere il coperchio. Premere il tasto **Menu** otto volte, l'indicatore Steam inizia a lampeggiare. Premere **Start/Stop** per avviare il riscaldamento (le impostazioni predefinite sono 220° C e 15 minuti). È possibile regolare tempo e temperatura come necessario durante la cottura premendo il pulsante **tempo/temperatura**. Una volta terminato il processo, il dispositivo passa automaticamente in modalità standby.

## Fonduta

La temperatura predefinita per questa modalità è da 80 a 100° C, il tempo predefinito è circa 1 ora.

IT

Mettere nel contenitore antiaderente gli ingredienti necessari, chiudere il coperchio e premere una volta il tasto **funzione**. L'indicatore «Slow cook» inizia a lampeggiare e la temperatura predefinita e il tempo appariranno (100° C/6 h). Premere una volta il pulsante **Tempo/temperatura** e regolare il tempo utilizzando i tasti +/- . Premere una volta il pulsante **Tempo/temperatura** e regolare la temperatura con i tasti +/- . Premere il pulsante **Start/Stop** per avviare il riscaldamento. È possibile regolare tempo e temperatura come necessario durante la cottura premendo il pulsante **tempo/temperatura**.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

**Non immergere mai la base in acqua o in altri liquidi e non lavarla in lavastoviglie.**

- È possibile lavare il coperchio in lavastoviglie.

### Pulizia:

- Scollegare il cavo di alimentazione.
- Sollevare il coperchio e togliere tutti gli accessori. Lavare gli accessori con acqua e sapone.
- Rimuovere sempre l'olio o altro liquido dal contenitore antiaderente prima della pulizia.
- Estrarre il contenitore con superficie antiaderente, rimuovere gli avanzi di liquido o di cibo e lasciarlo raffreddare. Lavare il contenitore antiaderente utilizzando acqua tiepida con detergente neutro. Non utilizzare materiali abrasivi per la pulizia.
- È possibile pulire l'esterno con una spugna inumidita. Non utilizzare spugne abrasive o polveri.

### Manutenzione:

- Assicurarsi che il contenitore con superficie antiaderente sia perfettamente asciutto prima di utilizzarlo.
- Non versare mai acqua fredda nel contenitore con superficie antiaderente.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette, si potrebbe danneggiare la superficie antiaderente.
- Utilizzare solo utensili di plastica o di legno resistente al calore durante la cottura per evitare di danneggiare la superficie antiaderente.
- Non usare mai utensili metallici.
- Non immergere mai la base (unità esterna) in acqua o in altri liquidi. Pulire solo con un panno umido.
- Non versare mai acqua nell'olio bollente.

## SPECIFICHE TECNICHE

Capacità del recipiente 5 l

Quantità massima di olio: 2,9 l

Tensione nominale: 220–240 V~ 50–60 Hz

Potenza d'ingresso nominale: 1500 W

IT

## USO E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Carta da imballaggio e cartone ondulato: consegnarli alla discarica. Imballaggio foglio stagnola, sacchetti PE, elementi plastici: gettarli nei contenitori per il riciclaggio della plastica.

## SMALTIMENTO DEI PRODOTTI A FINE VITA

**Smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche (valido per i paesi membri dell'Unione Europea e per altri paesi europei con un sistema di riciclo implementato)**

Il simbolo rappresentato sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico. Consegnare il prodotto alla struttura specificata per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Prevenire impatti negativi sulla salute umana e sull'ambiente riciclando correttamente il prodotto.

Il riciclaggio contribuisce a preservare le risorse naturali. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto, fare riferimento alle autorità locali, all'organizzazione nazionale di trattamento dei rifiuti o al negozio dove è stato acquistato il prodotto.

Questo prodotto è conforme ai requisiti della direttiva UE in materia di compatibilità elettromagnetica e sicurezza elettrica.

Il produttore si riserva il diritto ad effettuare cambiamenti del testo e dei parametri tecnici.



08/05



## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

**¡Lea con atención y guarde para un uso futuro!**

**Advertencia:** Las medidas e instrucciones de seguridad incluidas en este manual no cubren todas las condiciones y situaciones posibles. El usuario debe comprender que el sentido común, la precaución y el cuidado son factores que no pueden ser incorporados en ningún producto. Por lo tanto, estos factores deben ser garantizados por el/los usuario(s) que utiliza(n) y opera(n) este artefacto. No somos responsables por daños causados durante el envío, por el uso incorrecto, o modificación o ajuste de cualquier parte del artefacto.

Se deben tener precauciones fundamentales cuando se utiliza el producto, incluso lo siguiente:

1. Asegúrese de que el voltaje en su tomacorriente corresponda con el voltaje provisto en la etiqueta del artefacto y de que el tomacorriente tenga la descarga a tierra correcta. El tomacorriente eléctrico debe ser instalado de acuerdo con los códigos eléctricos aplicables según los estándares europeos (EN).
2. Siempre proporcione al artefacto energía del mismo voltaje, frecuencia y capacidad requerida de acuerdo a la etiqueta del tipo de producto.
3. No utilice el artefacto si el cable o el enchufe está dañado, si se cayó o tuvo algún otro daño y no funciona de manera apropiada.
4. No sumerja el artefacto y el cable en líquidos, no lo esponga a la lluvia ni a la humedad y utilice agua solamente para la cocción de acuerdo con esta manual de uso.
5. El artefacto no debe ser utilizado cerca del agua, en baños, en duchas ni cerca de piscinas, donde quizás pueda caerse al agua o donde el agua podría salpicar el producto.
6. No permita que cable se doble sobre el borde de la mesa o en otros bordes filosos, no lo tuerza ni lo deje cerca de superficies calientes.
7. Siempre utilice el artefacto sobre una superficie pareja y estable para evitar que se derribe. No utilice el producto en lavabos, áreas que gotean y otros lugares con superficie despareja.

ES

8. Coloque el artefacto en una posición estable con los mangos colocados de tal manera que evite el derrame de líquidos calientes.
9. No coloque el artefacto en lugares donde pueda estar expuesto a temperaturas altas provenientes de cocinas, radiadores, artefactos a gas, etc.
10. No coloque el artefacto en la parte superior cocinas y hornos eléctricos o a gas.
11. Si no utiliza el artefacto, apáguelo y desenchúfelo de la corriente. Desconecte el cable de alimentación tirando del enchufe, nunca tirando del cable.
12. Nunca conecte y encienda el artefacto sin insertar el recipiente de manera correcta sin una superficie antiadherente.
13. No encienda el artefacto cuando el recipiente está vacío.
14. No sumerja la base en agua.
15. Levante la tapa de vidrio con cuidado, e inclínela de manera tal que el vapor se escape lejos de usted para evitar quemaduras.
16. Revise periódicamente el cable de alimentación, el enchufe y el artefacto completo para ver si tiene daño. Si descubre algún daño, detenga el uso del artefacto de inmediato y comuníquese con un centro de reparaciones.
17. La tapa es frágil, manipule con mucho cuidado. No utilice una tapa o recipiente dañado o roto.
18. No utilice el artefacto para ningún otro fin que aquel para el que fue diseñado.
19. No lo utilice en el exterior.
20. El artefacto no debe ser dejado sin supervisión durante su funcionamiento.
21. Almacene el artefacto en un lugar seco.
22. No intente reparar o modificar el artefacto o cambiar sus piezas. No hay piezas en el interior que puedan ser reparadas por el usuario.
23. Deje que el artefacto se enfríe antes de limpiarlo y de guardarlo.
24. No coloque otros objetos sobre el artefacto, no inserte objetos extraños en sus aberturas y no lo utilice cerca de paredes, cortinas, etc.
25. El artefacto se calienta durante el funcionamiento. No cubra ninguna abertura. No toque las superficies calientes. Siempre utilice los mangos

**ES**

y botones. Utilice guantes para horno o toalla de cocina cuando manipule la tapa caliente.

26. No intente transportar un artefacto caliente.
27. No encienda el artefacto si está colocado sobre un lado o dado vuelta.
28. El uso de accesorios y anexos no recomendados por el fabricante podría poner en peligro a las personas y al producto.
29. Este artefacto está destinado para uso doméstico y en áreas similares, incluso:
  - cocinas pequeñas en tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo
  - artefactos utilizados en la industria agrícola
  - por huéspedes en hoteles, moteles y otras áreas residenciales
  - en establecimientos que ofrecen alojamiento y desayuno
30. Este artefacto no puede ser enchufado en un tomacorriente controlado por un temporizador o controlado a distancia.
31. Tenga mucha precaución cuando traslade el artefacto que contenga alimentos o líquidos calientes.
32. ECG no se hace responsable por daños o lesiones causadas por el uso negligente o inapropiado. Antes de utilizar, no olvide leer con cuidado todas las instrucciones y la información. La superficie externa de este dispositivo se calienta y podría causar quemaduras. No deje sin supervisión cuando haya niños presentes.
33. Los niños de 0 a 8 años de edad no deben utilizar este artefacto. Este artefacto puede ser utilizado por niños de 8 años de edad en adelante, siempre que estén bajo supervisión permanente. Este artefacto puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia o conocimientos, si se las supervisa o instruye con respecto al uso del artefacto en forma segura y comprenden los riesgos involucrados. Conserve el artefacto y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años de edad. Los niños no deben realizar la limpieza y mantenimiento del usuario.

ES

**Do not immerse in water! – ¡No sumerja el producto en agua!**

## COMENCEMOS

### Primer uso de la olla

Retire todas las etiquetas y adhesivos del producto.



#### ADVERTENCIA:

**Antes de utilizar, ¡retire el recipiente de la base y toda la espuma de poliestireno del empaque!**

Antes de comenzar a utilizar la olla multifunción, limpie el recipiente extraíble, la bandeja para cocción al vapor, el cesto para freír, los tenedores para fondue, la tapa y todos los accesorios con un paño suave humedecido en agua con detergente. Enjuague bien y seque. Nunca sumerja la base en agua; esto podría producir lesiones o daños al artefacto. Ensamble el recipiente con superficie antiadherente a la base con el suministro de energía, de modo que las lengüetas encajen en los cuatro orificios en la superficie metálica de la base.



**Nota:** Usted tal vez sienta un olor leve cuando utiliza el producto por primera vez causado por el calentamiento del producto nuevo. Esto es totalmente normal y desaparece luego de que la utilice varias veces. Por lo tanto antes del primer uso usted puede volcar dos tazas de agua en el recipiente antiadherente y comenzar el modo cocción al vapor. De ser necesario, repita el proceso.

## INSTRUCCIONES DE USO

### Elementos del panel de control

#### Botón Start/Stop (iniciar/detener)

- Escuchará un sonido prolongado después de conectar el suministro de energía y el visor de LCD se iluminará. Seleccione la función requerida y presione **Start/Stop** para comenzar el funcionamiento del artefacto. Presione nuevamente el botón para apagar el artefacto y colocarlo en modo de espera.

#### Botón Time/Temperature (tiempo/temperatura) y botones Increase / Decrease (+ a -) (aumentar/disminuir)

- Presione **Time/Temperature** una vez para configurar el tiempo: el tiempo en el visor comenzará a parpadear y puede ajustarlo con los botones +/- . Cada vez que presione, el tiempo aumentará/disminuirá de a un minuto. Cuando presiona y mantiene presionado + o - el tiempo aumenta o disminuye de a 10 minutos. Puede configurar el tiempo máximo en 9 hs 59 minutos.
- Presione **Time/Temperature** dos veces para configurar la temperatura: la temperatura comenzará a parpadear en el visor y puede ajustarla con los botones +/- . Cada vez que presiona + o -, la temperatura aumenta o disminuye de a 10 grados. La configuración más alta de la temperatura es 240°C, la más baja es 50°C.

#### Botón keep warm (mantener caliente)

- Cuando presiona este botón, el indicador **Keep warm** se ilumina, el visor muestra la temperatura de 80°C y el tiempo es configurado en 2 horas. Cuando presiona nuevamente el botón, el indicador se apaga y el artefacto detiene el calentamiento del alimento y pasa a modo de espera. Puede ajustar libremente el tiempo durante el proceso de calentamiento.

#### Botón de función

- Le permite configurar uno de los modos preconfigurados, consulte el capítulo «Preparación del Alimento».

### Preparación de alimentos

**Nota:** Cuando cocine, mantenga una cantidad mínima y máxima de alimentos, aceite o agua según lo indican las líneas de MIN y MÁX dentro del contenedor.

**Nota:** las temperaturas configuradas varían dentro de una tolerancia de +/- 5 a 10%.



La olla multifunción ofrece 8 modos preconfigurados que puede revisar presionando de manera repetida el botón **Menu**. Cada vez que presiona el botón **Menu**, elige de manera sucesiva alguno de los siguientes modos: Slow Cook (cocción lenta) → Hot Pot (guisado) → Stir Fry (saltear) → Boil (hervir) → Deep Fry (freír en abundante aceite) → Fry (freír) → Grill (grillar) → Steam (cocinar al vapor). Cuando presiona **Menu** y selecciona la función requerida, el indicador respectivo se ilumina y parpadea. Presione el botón **Start/Stop** para comenzar a calentar, el indicador de la función seleccionada deja de parpadear y permanece iluminado. Durante el proceso de preparación de alimentos, usted puede modificar libremente el tiempo o la temperatura dependiendo del programa configurado, consulte a continuación. No puede cambiar el modo seleccionado luego de comenzar a calentar. Si desea cambiar el modo, primero debe presionar **Start/Stop** para cambiar el dispositivo al modo de espera y luego seleccionar nuevamente el modo requerido.

### 1. Slow Cook (cocción lenta, modo por defecto para preparar fondue)

- Coloque los ingredientes para la sopa u otros alimentos directamente en el recipiente con antiadherente y cierre la tapa. Presione el botón **Menu** una vez, y el indicador Slow Cook (cocción lenta) comienza a parpadear. Presione **Start/Stop** para comenzar a calentar (la temperatura por defecto para este modo es 100 °C, el tiempo por defecto son 6 horas). Puede ajustar el tiempo y la temperatura según sea necesario mientras cocina con el botón **Time/temperature**. Una vez que ha terminado el proceso, la unidad cambia automáticamente al modo calentar (mantener caliente). No quite la tapa mientras cocina para mantener la temperatura y humedad máxima.

### 2. Hot Pot (guisado)

- Primero, coloque los ingredientes necesarios en el recipiente con antiadherente. Luego presione el botón **Menu** dos veces. El indicador Hot Pot (guisado) comienza a parpadear. Presione el botón **Start/Stop** para comenzar a calentar. La temperatura por defecto para esta función es 220 °C y el tiempo por defecto es 1 hora. Puede ajustar el tiempo y la temperatura según sea necesario mientras cocina presionando el botón **Time/temperature**. Una vez que el proceso finaliza, el dispositivo entra automáticamente en modo de espera.

### 3. Stir-fry (saltear)

- Presione el botón **Menu** tres veces. El indicador para Saltear comienza a parpadear. Presione el botón **Start/Stop** para comenzar a calentar. La temperatura por defecto para esta función es 240 °C y el tiempo por defecto son 15 minutos. Vuelque la cantidad necesaria de aceite en el recipiente con antiadherente y cuando se caliente, coloque el alimento y comience a freír. Puede ajustar el tiempo y la temperatura según sea necesario mientras cocina presionando el botón **Time/temperature**. Una vez que el proceso finaliza, el dispositivo entra automáticamente en modo de espera.

### 4. Boil (hervir)

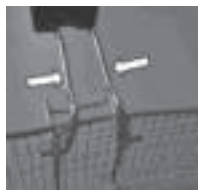
- Coloque el alimento o el arroz directamente en el recipiente con antiadherente, agregue la cantidad necesaria de agua y cierre la tapa. Presione el botón **Menu** cuatro veces, y el indicador Boil (hervir) comienza a parpadear. Presione **Start/Stop** para comenzar a calentar (la temperatura por defecto para este modo es 150 °C, el tiempo por defecto son 25 minutos). Puede ajustar el tiempo y la temperatura según sea necesario mientras cocina con el botón **Time/temperature**. Una vez que ha terminado el proceso, la unidad cambia automáticamente al modo calentar (mantener caliente).



ES

### 5. Deep Fry (freír con abundante aceite)

- Primero, caliente el aceite en el recipiente con antiadherente. No debe haber demasiada cantidad de aceite para evitar que salpique luego de sumergir el cesto para freír. ¡**Nunca llene sobre la marca del nivel máximo!** Presione el botón **Menu** cinco veces. El indicador para Freír en abundante Aceite comienza a parpadear. Presione el botón **Start/Stop** para comenzar a calentar. Coloque los alimentos en el cesto para freír y sumérgalo en el aceite caliente. Las configuraciones por defecto son 180 °C y 30 minutos. Puede ajustar el tiempo y la temperatura según sea necesario mientras cocina presionando el botón **Time/temperature**. Una vez que el proceso finaliza, el dispositivo entra automáticamente en modo de espera.



### 6. Grill/Roast (grillar)

- Coloque la parrilla sobre el recipiente con antiadherente. Coloque las rebanadas de pollo marinado u otros alimentos sobre la parrilla, cierre la tapa y presione el botón **Menu** seis veces, y el indicador Grill comienza a parpadear. Presione **Start/Stop** para comenzar a calentar (las configuraciones por defecto son 240 °C y el tiempo son 30 minutos). Puede ajustar el tiempo y la temperatura según sea necesario mientras cocina presionando el botón **Time/temperature**. Una vez que el proceso finaliza, el dispositivo entra automáticamente en modo de espera.

## 7. Fry (freír dorando)

- Presione el botón **Menú** siete veces. El indicador para Freír comienza a parpadear. Presione el botón **Start/Stop** para comenzar a calentar. Luego agregue aceite o manteca de cerdo en el recipiente con antiadherente y agregue los alimentos. La temperatura por defecto para esta función es 200 °C y el tiempo por defecto son 25 minutos. Puede ajustar el tiempo y la temperatura según sea necesario mientras cocina presionando el botón **Time/temperature**. Una vez que el proceso finaliza, el dispositivo entra automáticamente en modo de espera.

## 8. Steam (coccción al vapor)

- Primero, coloque la bandeja para coccción al vapor en el recipiente con antiadherente. Luego vuelque 2 tazas de agua en el recipiente con antiadherente. Asegúrese de que el agua no toque la bandeja para coccción al vapor. Coloque el alimento sobre la bandeja para coccción al vapor y cierre la tapa. Presione el botón **Menu** ocho veces, y el indicador Steam (coccción al vapor) comienza a parpadear. Presione **Start/Stop** para comenzar a calentar (las configuraciones por defecto son 220 °C y el tiempo son 15 minutos). Puede ajustar el tiempo y la temperatura según sea necesario mientras cocina presionando el botón **Time/temperature**. Una vez que el proceso finaliza, el dispositivo entra automáticamente en modo de espera.



## Fondue

La temperatura óptima para la coccción de fondue es 80 °C a 100 °C y el tiempo óptimo es aproximadamente 1 hora. Coloque en el recipiente con antiadherente los ingredientes necesarios, cierre la tapa y presione el botón **Function** una vez. El indicador «Slow cook» (coccción lenta) comienza a parpadear y aparecerán la temperatura y tiempo por defecto (100 °C / 6 h). Presione el botón **Time/Temperature** una vez y ajuste el tiempo con los botones +/- . Presione el botón **Time/Temperature** nuevamente y ajuste la temperatura con los botones +/- . Presione el botón **Start/Stop** para comenzar a calentar. Puede ajustar el tiempo y la temperatura según sea necesario mientras cocina presionando el botón **Time/temperature**.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**Nunca sumerja la base en agua o ningún otro líquido y no la lave en el lavavajillas.**

- Puede lavar la tapa en el lavavajillas.

### Limpeza:

- Desenchufe el cable de alimentación.
- Levante la tapa y retire todos los accesorios. Lave los accesorios en agua jabonosa.
- Siempre retire el aceite o cualquier otro líquido del recipiente con superficie antiadherente antes de limpiar.
- Retire el recipiente con superficie antiadherente, quite los restos de líquido o alimento y déjelo enfriar. Lave el recipiente con superficie antiadherente con agua caliente y detergente suave. No utilice materiales abrasivos para limpiar.
- Puede limpiar el exterior con una esponja humedecida. Nunca utilice esponjas o polvos abrasivos.

### Mantenimiento:

- Asegúrese de que el recipiente con superficie antiadherente esté bien seco antes de utilizarlo.
- Nunca vuelque agua fría en el recipiente con superficie antiadherente.
- No utilice limpiadores o almohadillas abrasivas ya que podría dañar la superficie anti-adherente.
- Solo utilice utensilios de madera o de plástico resistentes al calor cuando cocina para evitar el daño a la superficie antiadherente.
- Nunca utilice utensilios metálicos.
- Nunca sumerja la base (unidad externa) en agua ni en ningún otro líquido. Limpie solo con un paño húmedo.
- Nunca vuelque agua en aceite caliente.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad del recipiente 5 l

Cantidad máxima de aceite: 2,9 l

Voltaje nominal: 220–240 V~ 50–60 Hz

Potencia de entrada nominal: 1500 W



## USO Y ELIMINACIÓN DE LOS DESECHOS

Papel para envolver y cartón corrugado: entregar a una chatarrería. Plástico de embalaje, bolsas de polietileno, elementos plásticos: arrójelos en los recipientes para reciclaje de plásticos.

## ELIMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL

### Eliminación de equipos eléctricos y electrónicos (válido en los países miembros de la Unión Europea y otros países europeos con un sistema implementado de reciclaje)

El símbolo representado en el producto o en el embalaje significa que el producto no será tratado como desecho doméstico. Entregue el producto en el sitio específico para reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Evite los efectos negativos en la salud humana y en el medioambiente reciclando apropiadamente su producto.

El reciclaje contribuye a la preservación de los recursos naturales. Para más información acerca del reciclaje de este producto, consulte a su autoridad local, organización de procesamiento de desechos domésticos o en la tienda donde compró el producto.



08/05

Este producto cumple con los requisitos de la directiva de la UE acerca de la compatibilidad electromagnética y seguridad eléctrica.



Se reservan cambios en el texto y parámetros técnicos.

ES

## DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

### Rūpīgi izlasiet un saglabāiet turpmākai uzziņai!

**Bridinājums:** Šajā rokasgrāmatā aprakstītie drošības pasākumi un norādījumi neietver visas iespējamās situācijas un apstākļus. Lietotājam ir jāsaprot, ka veselais saprāts, piesardzība un rūpība ir faktori, ko nevienā ierīcē nav iespējams integrēt. Par tiem ir jāparūpējas ierīces lietotājiem. Mēs neesam atbildīgi par bojājumiem, kas radušies pārvadāšanas laikā, vai ko izraisījusi nepareiza lietošana vai jebkuras ierīces daļas modificēšana vai regulēšana.

Lietojot ierīci, ir jāievēro pamata piesardzības pasākumi, tostarp šādi:

1. Pārliecinieties, ka jūsu rozetes spriegums atbilst uz ierīces marķējuma norādītajam, un ka rozete ir atbilstoši iezemēta. Rozetei ir jābūt uzstādītai saskaņā ar attiecināmajiem EN elektrības kodeksiem.
2. Nodrošiniet ierīces barošanu ar spriegumu, frekvenci un slogojamību, kas norādīti uz ierīces etiķetes.
3. Neizmantojiet ierīci, ja barošanas vads vai kontaktdakša ir bojāta, ierīce ir nokritusi vai radušies citi bojājumi un tā nestrādā pareizi.
4. Neiegremdējiet ierīci un barošanas vadu šķidrumā, nepakļaujiet to lietum un mitrumam, un ūdeni gatavošanai izmantojiet tikai saskaņā ar šo lietošanas instrukciju.
5. Ierīci nedrīkst izmantot ūdens tuvumā, vannas istabā, dušā vai peldbaseina tuvumā, kur tā var iekrist ūdenī vai tikt apšļakstīta.
6. Nelieciet barošanas vadu pār galda malu vai citām asām malām, nesavijiet to un neatstājiet karstu virsmu tuvumā.
7. Vienmēr izmantojiet ierīci uz līdzenas, stabilas virsmas, lai nepieļautu tās apgāšanos. Neizmantojiet ierīci izlietnē un citās vietās ar nelīdzenu virsmu.
8. Novietojiet ierīci stabilā pozīcijā, rokturus pavēršot tā, lai nepieļautu karstu šķidrumu izliešanu.
9. Nenovietojiet ierīci vietā, kur tā var tikt pakļauta augstai temperatūra no krāsnīm, radiatoriem, gāzes ierīcēm u.tml.
10. Nenovietojiet ierīci uz elektriskajām vai gāzes plītim un krāsnīm.
11. Kad ierīci neizmantojat, izslēdziet to un atvienojiet no barošanas. Atvienojiet barošanas vadu, velkot kontaktdakšu – nekad nevelciet vadu.

12. Nekad nepievienojiet ierīci barošanai un neieslēdziet to, kamēr nav pienācīgi ievietots trauks ar piedegumdrošo virsmu.
13. Neieslēdziet ierīci, ja trauks ir tukšs.
14. Neiegremdējiet pamatni ūdenī.
15. Paceliet stikla vāku piesardzīgi un pagrieziet to tā, lai tvaiks izplūstu prom no jums, lai nepieļautu applaucēšanos.
16. Regulāri pārbaudiet, vai barošanas vads, kontaktdakša un visa ierīce nav bojāti. Ja konstatējat bojājumus, nekavējoties pārtrauciet ierīces lietošanu un sazinieties ar servisa centru.
17. Vāks ir trausls, ievērojiet sevišķu piesardzību. Neizmantojiet bojātu vai saplēstu vāku vai trauku.
18. Neizmantojiet ierīci neparedzētiem lietošanas veidiem.
19. Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
20. Neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kamēr tā darbojas.
21. Glabājiet ierīci sausā vietā.
22. Nemēģiniet labot vai modificēt ierīci vai mainīt tās detaļas. Ierīcei nav detaļu, kuru remontu varētu veikt lietotājs.
23. Pirms ierīci tīrāt un novietojat glabāšanai, ļaujiet tai atdzist.
24. Nenovietojiet uz ierīces citus priekšmetus, neievietojiet spraugās svešķermeņus, un neizmantojiet to sienu, aizkaru u.tml. tuvumā.
25. Ierīce darbojoties sasilst. Neaizsedziet ierīces spraugas. Nepieskarieties karstām virsmām. Vienmēr izmantojiet rokturus un pogas. Paceļot karsto vāku, izmantojiet virtuves cimds vai dvieli.
26. Nemēģiniet pārvietot karstu ierīci.
27. Neieslēdziet ierīci, ja tā novietota sārņi vai augšpēdus.
28. Tādu piederumu izmantošana, kurus neiesaka ražotājs, var apdraudēt cilvēkus un priekšmetus.
29. Šī ierīce ir paredzēta lietošanai mājās un tamlīdzīgiem lietojumiem, tostarp:
  - virtuvēs veikalos, birojos un citās darbavietās;
  - lauksaimniecības nozarē;
  - viesu lietošanai viesnīcās un citās apmešanās vietās;
  - tūristu mītnēs.
30. Ierīci nedrīkst pievienot rozetei, ko regulē ar taimeri vai vada attālināti.

31. Esiet sevišķi piesardzīgi, pārvietojot ierīci, kurā atrodas karsts ēdiens vai šķidrums.
32. ECG neatbild par bojājumiem vai ievainojumiem, ko izraisījusi neuzmanība vai nepareiza lietošana. Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet visus norādījumus un informāciju. Ierīces ārējā virsma sakarst un var izraisīt apdegumus. Neatstājiet ierīci nepieskatītu bērnu klātbūtnē.
33. Bērni vecumā līdz 8 gadiem nedrīkst lietot šo ierīci. Ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma, ja tiek nodrošināta pastāvīga uzraudzība. Ierīci drīkst lietot cilvēki, kam ir mazinātas fiziskās, maņu vai garīgās spējas vai nepietiekama pieredze un zināšanas, ja tiem tiek nodrošināta uzraudzība vai ir sniegtas instrukcijas par ierīces drošu lietošanu un tie saprot iespējamās briesmas. Novietojiet ierīci un tās barošanas vadu vietā, kas nav pieejama bērniem, kuri jaunāki par 8 gadiem. Bērni nedrīkst veikt tīrīšanu un lietotāja apkopi.

**Do not immerse in water! – Neiegremdēt ūdenī!**

## IEVADS

### Katla pirmā lietošanas reize

Noņemiet no ierīces visas etiķetes un uzlīmes.



#### **BRĪDINĀJUMS:**

**Pirms lietošanas noņemiet trauku no pamatnes un izņemiet visu putuplasta iepakojumu!**

Pirms sākat lietot daudzfunkciju katlu, notīriet noņemamo tvertni, tvaicēšanas paplāti, taukvāres grozu, fondi dakšas, vāku un visus piederumus, izmantojot mikstu drānu, kas samitrināta ūdenī ar mazgāšanas līdzekli. Rūpīgi noskalojiet un nožāvējiet. Nekad neiegremdējiet pamatni ūdenī – tas var izraisīt traumas vai ierīces bojājumus. Piestipriniet trauku ar piedegumdrošo virsmu pie pamatnes ar barošanas bloku, lai mēlītes ievietotos četrās spraugās pamatnes metāla virsmā.

**Piezīme:** Pirmajā lietošanas reizē jūs varat sajūst nelielu smaku. Tas ir normāli, un tā izzūd pēc dažām lietošanas reizēm. Tāpēc pirms pirmās lietošanas reizes jūs varat ieliet divas tases ūdens piedegumdrošajā traukā un iedarbināt tvaicēšanas režīmu. Ja nepieciešams, procesu atkārtojiet.



# LIETOŠANAS INSTRUKCIJAS

## Vadības paneļa elementi

### Ieslēgšanas/izslēgšanas poga

- Pēc barošanas vada pievienošanas jūs dzirdēsiet pikstienu, un LCD displejs iedegsies. Izvēlieties nepieciešamo funkciju un nospiediet **Start/Stop**, lai ierīci iedarbinātu. Nospiediet pogu vēlreiz, lai ierīci pārslēgtu gaidstāves režīmā.

### Laika/temperatūras poga un palielināšanas un samazināšanas (+/-) pogas

- Vienreiz nospiediet pogu **Time/Temperature**, lai iestatītu laiku; laiks sāk mirgot displejā, un jūs varat to regulēt, lietojot pogas +/- . Ikreiz, kad nospiedīsiet pogu, laiks palielināsies/samazināsies par vienu minūti. Nospiežot un turot + vai -, laiks mainās par 10 minūtēm. Maksimālais iestatāmais laiks ir 9 h 59 m.
- Nospiediet pogu **Time/Temperature** divreiz, lai iestatītu temperatūru; temperatūra sāk mirgot displejā, un jūs varat to regulēt, lietojot pogas +/- . Ikreiz, nospiežot + vai -, temperatūra mainās par 10 grādiem. Augstākais temperatūras iestatījums ir 240 °C, zemākais ir 50 °C.



### Sildīšanas poga

- Nospiežot šo pogu, iedegas indikators **Keep warm**, displejs attēlo temperatūru 80 °C, un laiks tiek iestatīts uz 2 stundām. Nospiežot pogu vēlreiz, indikators izslēdzas, ierīce beidz sildīt ēdiena un pāriet gaidstāves režīmā. Sildīšanas laikā jūs varat brīvi regulēt laiku.

### Funkciju poga

- Ļauj jums iestatīt vienu no iepriekšnoteiktajiem režīmiem; skatiet sadaļu „Ēdiena gatavošana”.

## Ēdiena gatavošana

**Piezīme:** gatavojot ievērojiet minimālo un maksimālo ēdiena, eļļas vai ūdens daudzumu, ko norāda MIN un MAX līnijas trauka iekšpusē.

**Piezīme:** iestatītās temperatūras var svārstīties +/- 5–10% robežās.

Daudzfunkciju katlam ir 8 iepriekšnoteikti režīmi, starp kuriem jūs varat pārslēgties, spiežot pogu **Menu**. Spiežot pogu **Menu**, jūs varat secīgi pārslēgties starp šādiem režīmiem: Lēna gatavošana → Sautēšana → Cepšana → Vārīšana → Tautkvāre → Brūnīnāšana → Grilēšana → Tvaicēšana. Nospiežot pogu **Menu** un izvēloties nepieciešamo funkciju, iedegas un mirgo attiecīgais indikators. Nospiediet pogu **Start/Stop**, lai sāktu sildīšanu; izvēlētās funkcijas indikators beidz mirgot un paliek iedegts. Ēdiena gatavošanas procesa laikā jūs varat brīvi mainīt laiku vai temperatūru atkarībā no iestatītās programmas; skat. zemāk. Kad sildīšana ir sākusies, izvēlēto režīmu vairs nevar mainīt. Ja vēlaties režīmu mainīt, jums vispirms jānospiež poga **Start/Stop**, lai pārslēgtu ierīci gaidstāves režīmā, un tad atkal jāizvēlas nepieciešamais režīms.

### 1. Slow Cook (lēna gatavošana, noklusējuma režīms fondi gatavošanai)

- Ievietojiet sastāvdaļas zupai vai citiem ēdieniem tieši piedegumdrošajā traukā un aizveriet vāku. Vienreiz nospiediet pogu **Menu**; sāk mirgot indikators Slow Cook. Nospiediet **Start/Stop**, lai sāktu sildīšanu (šajā režīmā noklusējuma temperatūra ir 100 °C, noklusējuma laiks ir 6 stundas). Jūs varat pēc nepieciešamības regulēt laiku un temperatūru gatavošanas laikā, izmantojot pogu **Time/Temperature**. Kad process ir pabeigts, ierīce automātiski pārslēdzas sildīšanas režīmā (Keep Warm). Gatavošanas laikā nenovietojiet vāku, lai maksimāli saglabātu temperatūru un mitrumu.

### 2. Hot Pot (sautēšana)

- Vispirms ievietojiet piedegumdrošajā traukā nepieciešamās sastāvdaļas. Tad divreiz nospiediet pogu **Menu**. Sāk mirgot indikators Hot Pot. Nospiediet **Start/Stop**, lai sāktu sildīšanu. Šīs funkcijas noklusējuma temperatūra ir 220 °C, noklusējuma laiks ir 1 stunda. Jūs varat pēc nepieciešamības regulēt laiku un temperatūru gatavošanas laikā, izmantojot pogu **Time/Temperature**. Kad process ir pabeigts, ierīce automātiski pāriet gaidstāves režīmā.

### 3. Stir-fry (cepšana)

- Trīsreiz nospiediet pogu **Menu**. Sāk mirgot indikators Stir-fry. Nospiediet **Start/Stop**, lai sāktu sildīšanu. Šīs funkcijas noklusējuma temperatūra ir 240 °C, noklusējuma laiks ir 15 minūtes. Ielejiet nepieciešamo daudzumu eļļas piedegumdrošajā traukā, un, kad tā ir karsta, ievietojiet produktus un cepiet. Jūs varat pēc nepieciešamības regulēt laiku un temperatūru gatavošanas laikā, izmantojot pogu **Time/Temperature**. Kad process ir pabeigts, ierīce automātiski pāriet gaidstāves režīmā.

### 4. Boil (vārīšana)

- Ievietojiet rīsus vai citus produktus tieši piedegumdrošajā traukā, pielejiet nepieciešamo daudzumu ūdens un aizveriet vāku. Četrreiz nospiediet pogu **Menu**; sāk mirgot indikators Boil. Nospiediet **Start/Stop**, lai sāktu sildīšanu (šajā režīmā noklusējuma temperatūra ir 150 °C, noklusējuma laiks ir 25 minūtes). Jūs varat pēc nepieciešamības regulēt laiku un temperatūru gatavošanas laikā, izmantojot pogu **Time/Temperature**. Kad process ir pabeigts, ierīce automātiski pārslēdzas sildīšanas režīmā (Keep Warm).

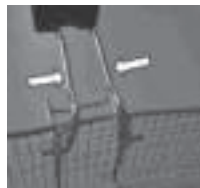
### 5. Deep Fry (taukvāre)

- Vispirms uzsildiet eļļu piedegumdrošajā traukā. Eļļas nedrīkst būt pārāk daudz, lai nepieļautu eļļas izšļakstīšanos, iegremdējot taukvāres grozu. **Nekad nepārsniedziet maksimālā līmeņa atzīmi!** Piecreiz nospiediet pogu **Menu**. Sāk mirgot indikators Deep Fry. Nospiediet **Start/Stop**, lai sāktu sildīšanu. Ievietojiet produktus taukvāres grozā un iegremdējiet to uzkarstajā eļļā. Noklusējuma iestatījumi ir 180 °C un 30 minūtes. Jūs varat pēc nepieciešamības regulēt laiku un temperatūru gatavošanas laikā, izmantojot pogu **Time/Temperature**. Kad process ir pabeigts, ierīce automātiski pāriet gaidstāves režīmā.



### 6. Grill/Roast (grilēšana)

- Novietojiet restes uz trauka ar piedegumdrošo virsmu. Novietojiet marinētas vistas šķēles vai citus produktus uz restēm, aizveriet vāku un sešreiz nospiediet pogu **Menu**; sāk mirgot indikators Grill. Nospiediet **Start/Stop**, lai sāktu sildīšanu (noklusējuma temperatūra ir 240 °C, noklusējuma laiks ir 30 minūtes). Jūs varat pēc nepieciešamības regulēt laiku un temperatūru gatavošanas laikā, izmantojot pogu **Time/Temperature**. Kad process ir pabeigts, ierīce automātiski pāriet gaidstāves režīmā.



### 7. Fry (brūnināšana)

- Septiņreiz nospiediet pogu **Menu**. Sāk mirgot indikators Fry. Nospiediet **Start/Stop**, lai sāktu sildīšanu. Tad pievienojiet eļļu vai taukus piedegumdrošajā traukā, un ievietojiet produktus. Šīs funkcijas noklusējuma temperatūra ir 200 °C, noklusējuma laiks ir 25 minūtes. Jūs varat pēc nepieciešamības regulēt laiku un temperatūru gatavošanas laikā, izmantojot pogu **Time/Temperature**. Kad process ir pabeigts, ierīce automātiski pāriet gaidstāves režīmā.

### 8. Steam (tvaicēšana)

- Vispirms novietojiet tvaicēšanas paplāti uz trauka ar piedegumdrošo virsmu. Tad ielejiet piedegumdrošajā traukā 2 tases ūdens. Pārliecinieties, ka ūdens līmenis nesasniedz tvaicēšanas paplāti. Novietojiet produktus uz tvaicēšanas paplātes un aizveriet vāku. Astoņreiz nospiediet pogu **Menu**; sāk mirgot indikators Steam. Nospiediet **Start/Stop**, lai sāktu sildīšanu (noklusējuma temperatūra ir 220 °C, noklusējuma laiks ir 15 minūtes). Jūs varat pēc nepieciešamības regulēt laiku un temperatūru gatavošanas laikā, izmantojot pogu **Time/Temperature**. Kad process ir pabeigts, ierīce automātiski pāriet gaidstāves režīmā.



### Fondi

Optimālā temperatūra fondi gatavošanai ir no 80 līdz 100 °C, optimālais laiks ir apmēram 1 stunda. Ievietojiet piedegumdrošajā traukā nepieciešamās sastāvdaļas, aizveriet vāku un vienreiz nospiediet pogu **Function**. Sāk mirgot indikators „Slow cook” un parādās noklusējuma temperatūra un laiks (100 °C / 6 h). Vienreiz nospiediet pogu **Time/Temperature** un regulējiet laiku, izmantojot +/- pogas. Vienreiz nospiediet pogu **Time/Temperature** un regulējiet laiku, izmantojot +/- pogas. Nospiediet **Start/Stop**, lai sāktu sildīšanu. Jūs varat pēc nepieciešamības regulēt laiku un temperatūru gatavošanas laikā, izmantojot pogu **Time/Temperature**.

## TĪRĪŠANA UN APKOPE

**Nekad neiegremdējiet pamatni ūdeni vai citā šķīdumā, un nemazgājiet to trauku mazgājamajā mašīnā.**

- Vāks var tikt mazgāts trauku mazgājamajā mašīnā.

### Tīrīšana:

- Atvienojiet barošanas vadu.
- Noņemiet vāku un izņemiet visus piederumus. Mazgājiet piederumus ziepjūdenī.
- Vienmēr pirms tīrīšanas no trauka ar piedegumdrošo virsmu izlejiet eļļu un citus šķīdumus.
- Izņemiet trauku, iztīriet ēdiena vai šķīdumu atliekas, un ļaujiet traukam atdzist. Mazgājiet piedegumdrošo trauku, izmantojot siltu ūdeni ar maigu tīrīšanas līdzekli. Tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus materiālus.
- Trauka ārpusi varat notīrīt ar mitru sūkli. Nekad neizmantojiet abrazīvus sūklus vai pulverus.

### Apkope:

- Pirms lietošanas pārlicinieties, ka trauks ar piedegumdrošo virsmu ir pilnīgi sauss.
- Traukā ar piedegumdrošo virsmu nekad neielejiet aukstu ūdeni.
- Neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai materiālus; tas var sabojāt piedegumdrošo virsmu.
- Gatavojot ēdienu, izmantojiet vienīgi koka vai karstumizturīgas plastmasas piederumus, lai nesabojātu piedegumdrošo virsmu.
- Nekad nelietojiet metāla piederumus.
- Nekad neiegremdējiet pamatni (ārējo bloku) ūdenī vai citā šķīdumā. Tīriet tikai ar mitru drānu.
- Nekad neielejiet ūdeni karstā eļļā.

## TEHNISKĀ INFORMĀCIJA

Tvertnes tilpums 5 l

Maksimālais eļļas daudzums: 2,9 l

Nominālais spriegums: 220–240 V~ 50–60 Hz

Nominālā ieejas jauda: 1500 W

### ATBRĪVOŠANĀS NO ATKRITUMIEM

Ietinamais papīrs un kartons – nogādāt pārstrādes punktā. Iepakojuma folija, PE maisi, plastmasas daļas – iemest plastmasas šķirošanas konteineros.

### ATBRĪVOŠANĀS NO IERĪCĒM KALPOŠANAS LAIKA BEIGĀS

**Atbrīvošanās no elektriska un elektroniska aprīkojuma (attiecas uz ES dalībvalstīm un citām Eiropas valstīm, kur ieviesta pārstrādes sistēma)**

Norādītais simbols uz ierīces vai iepakojuma nozīmē, ka ierīci nedrīkst pievienot sadzīves atkritumiem. Nododiet ierīci norādītajā elektriska un elektroniska aprīkojuma pārstrādes punktā. Novērsiet negatīvu ietekmi uz veselību un vidi, parūpējoties par ierīces pareizu pārstrādi.

Pārstrāde palīdz taupīt dabas resursus. Lai saņemtu plašāku informāciju par šīs ierīces pārstrādi, sazinieties ar vietējo atbildīgo iestādi, sadzīves atkritumu apstrādes organizāciju vai veikalu, kur ierīci iegādājāties.

Šī ierīce atbilst ES direktīvu prasībām par elektromagnētisko saderību un elektrisko drošību.

Iespējamās teksta un tehnisko parametru izmaiņas.



LV

08/05



## OHUTUSJUHISED

### Tutvuge põhjalikult ning säilitage edaspidiseks kasutamiseks!

**Hoiatus:** Juhendis sisalduvad ohutusabinõud ja juhised ei hõlma kõiki võimalikke tingimusi ja olukordasid. Kasutaja peab mõistma, et mõistlikkus, ettevaatlikkus ja hoolsus on tegurid, mida ei ole võimalik toodetesse integreerida. Seetõttu peab nende teguritega arvestama seadme kasutamise käigus. Me ei vastutata transportimisel, mittenõuetekohasest kasutamisest või seadme mistahes osade modifitseerimisest või reguleerimisest põhjustatud kahjude eest.

Toote kasutamisel järgige üldiseid ettevaatusabinõusid, sealhulgas alljärgnevat:

1. Veenduge, et toitevõrgu pingeline vastab seadme andmesildil näidatud pingega ning, et pistikupesa on nõuetekohaselt maandatud. Pistikupesa tuleb paigaldada vastavalt kehtivatele elektrieeskirjadele.
2. Seadme ühendamisel toitevõrku järgige alati tootesildil näidatud pingeline, sageduse ja võimsuse väärtusi.
3. Ärge kasutage seadet, kui juhe või pistik on kahjustatud, kui seade on maha kukkunud või on tal muid kahjustusi ning ta ei tööta nõuetekohaselt.
4. Ärge sukeldage seadet ja toitejuhet vedelikesse ning ärge jätke seda vihma või niiskuse kätte ning kasutage vett vastavalt sellele kasutusjuhendile ainult toiduvalmistamiseks.
5. Seadet ei ole lubatud kasutada vee lähedal, vannitubades, duširuumides või basseini lähedal, kus seade võib vette kukkuda või veepritsmed võivad sattuda seadmele.
6. Ärge painutage toitejuhet üle laua serva või üle muude teravate servade, ärge väänake seda ning ärge jätke seda kuumade pindade lähedusse.
7. Seadme ümbermineku vältimiseks kasutage seda alati tasasel ja stabiilsel pinnal. Ärge kasutage seadet valamutes, tilkuvates alades ja muudes ebatasase pinnaga kohtades.
8. Kuumade vedelike mahaloksumuse ärahoidmiseks asetage seade stabiilsele alusele paigaldatud käepidemete abiga.
9. Ärge asetage seadet kohtadesse, kus see on ahjude, radiaatorite, gaasiseadmete jm. soojusallikate kõrgete temperatuuride mõjualas.



10. Ärge asetage seadet elektri-või gaasipliitide ja ahjude peale.
11. Seadme mittekasutamisel ühendage see toitevõrgust lahti. Toitejuhtme lahtiühendamisel toitevõrgust tõmmake pistikust – ärge kunagi tõmmake toitejuhtmest.
12. Ärge kunagi lülitage seadet sisse enne teflonpinnaga mahuti nõuetekohast sisestamist.
13. Ärge lülitage seadet sisse tühja mahuti korral.
14. Ärge asetage alust vette.
15. Põletuste ärahoidmiseks tõstke klaaskate ettevaatlikult ülesse ning kallutage auru eemalejuhtimiseks.
16. Kontrollige regulaarselt toitejuhtmel, pistikul ja kogu seadmel kahjustuste puudumist. Kahjustuste avastamisel peatage viivitamatult seadme kasutamine ning pöörduge teeninduskeskusesse.
17. Kaas on kergesti purunev, kasutage seda ettevaatlikult. Ärge kasutage kahjustatud või purunenud kaant või mahutit.
18. Kasutage seadet ainult vastavalt kasutuseesmärgile.
19. Ärge kasutage seadet välistingimustes.
20. Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
21. Hoidke seadet siseruumides kuivas kohas.
22. Ärge üritage seadet modifitseerida või vahetada selle osi. Seadmes puuduvad kasutaja poolt parandatavad osad.
23. Enne seadme puhastamist ja hoiustamist laske seadmel maha jahtuda.
24. Ärge asetage seadme peale teisi esemeid, ärge sisestage avadesse kõrvalisi esemeid ning ärge kasutage seadet seinte, kardinade jne. läheduses.
25. Töötamise ajal soojeneb seade ülesse. Ärge katke mistahes avasid. Ärge puudutage kuumi pindu. Kasutage alati käepidemeid ja nuppusid. Kuuma kaane käsitlemisel kasutage pajakindaid või köögirätikut.
26. Ärge proovige kuuma seadet kanda.
27. Ärge lülitage seadet sisse, kui see on külili või tagurpidi.
28. Valmistaja poolt heakskiitmata tarvikute ja lisaseadmete kasutamine või ohustada inimesi ja vara.
29. See seade on ettenähtud kasutamiseks koduses majapidamises ja muudes sarnastes kohtades, sealhulgas:
  - kaupluste, büroode ja teiste töökohtade kööginurgad

- põllumajandustööstuses
  - hotellide, motellide ja muude elukohtade külastajate poolt kasutatavates kohtades
  - majutusasutustes
30. Seadet ei ole lubatud ühendada aegrelega seinakontakti või kaugjuhtimissüsteemiga.
31. Olge eriti ettevaatlikud, kui teisaldate kuumade toiduainetega või vedelikega seadet.
32. ECG ei vastuta hooletusest või mittenouetekohasest kasutamisest põhjustatud kahjustuse või vigastuse eest. Enne seadme kasutamist tutvuge põhjalikult kõikide juhenditega ja teabega. Selle seadme välispind kuumeneb üles ning võib põhjustada põletusi. Ärge jätke seadet laste juuresolekul järelevalveta.
33. Kuni 8-aastastel lastel on seadme kasutamine keelatud. Üle 8-aastased lapsed võivad seadet kasutada pideva järelevalve all. Seadet on lubatud kasutada vähendatud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega isikutel, kui nad on järelevalve all või kui neile on selgitatud seadme ohutut kasutamist ning nad on teadlikud seadme kasutamisega seotud potentsiaalsetest riskidest. Hoidke seadet ja selle toitejuhet alla 8-aastastele lastele kättesaamatult. Lastel on keelatud seadme puhastamine ja hooldamine.

**Do not immerse in water! – Ärge sukeldage vette!**

## ALUSTAMINE

### ET Toiduvalmistaja esmakordne kasutamine

Eemaldage tootelt kõiki sildid ja kleebised.



#### HOIATUS:

**Enne kasutamist eemaldage mahuti aluselt ning eemaldage vahtplastist pakkematerjal!**

Enne multifunktsionaalse toiduvalmistaja kasutamist puhastage eemaldatav mahuti, aurutamisalus, friteerimiskorv, fondüükahvlid, kaas ja kõik tarvitud pesemisvahendi lahusega niisutatud pehme lapiga. Loputage põhjalikult ja kuivatage. Ärge sukeldage alust kunagi vette – see võib põhjustada vigastust või seadme kahjustamist. Asetage teflonkattega mahuti toitevõrku ühendatud alusele nii, et sakid sobituksid aluse metallpinna nelja avaga.



**Märkus:** Toote esmakordsel kasutamisel võite tunda nõrka lõhna. See on täiesti normaalne ning kaob pärast seadme mõnda kasutuskorda. Seetõttu valage teflonkattega mahutisse kõigepealt kaks tassi vett ning käivitage aurutamise režiim. Vajadusel korrake toimingut.

# KASUTUSJUHISED

## Juhtpaneeli elemendid

### Käivitamise/peatamise nupp

- Pärast elektritoitega ühendamist kuulete helisignaali ning LCD kuvar süttib. Valige vajalik funktsioon ning vajutage seadme käivitamiseks **Start/Stop**. Seadme lülitamiseks ooterežiimi vajutate nuppu uuesti.

### Aja/temperatuuri nupp ja suurendamise ja vähendamise (+ a -) nupud

- Aja seadistamiseks vajutate üks kord **Time/Temperature**: aja näit hakkab kuvaril vilkuma, mida saate reguleerida +/- nuppudega. Igakordsel vajutamisel suureneb/väheneb aeg ühe minuti võrra. Kui vajutate ja hoiate all + või - nuppe, siis muutub aeg 10 minuti kaupa. Maksimalne seadistatav aeg on 9tundi ja 59 minutit.
- Temperatuuri seadistamiseks vajutate kaks korda **Time/Temperature**: temperatuuri näit hakkab kuvaril vilkuma, mida saate reguleerida +/- nuppudega. Iga kord kui vajutate + või - nuppe, siis muutub temperatuur 10 kraadi kaupa. Kõige kõrgem seadistatav temperatuur on 240°C ning kõige madalam temperatuur on 50°C.



### Soojas hoidmise nupp

- Kui vajutate seda nuppu, siis süttib **Keep warm** (soojas hoidmine) näidik, kuvarile kuvatakse temperatuuri näit 80°C ning aeg seadistatakse kaheks tunniks. Kui vajutate seda nuppu uuesti, siis näidik kustub, seade peatab toidu soojendamise ning läheb ooterežiimi. Soojendamise ajal saate aega vabalt reguleerida.

### Funktsiooni nupp

- Võimaldab Teil seadistada ühe eelseadistatud režiimidest, vaadake peatükki „Toidu valmistamine“.

## Toidu valmistamine

**Märkus:** Säilitage toidu valmistamisel toiduainete, õli või vee minimaalne või maksimaalne kogus vastavalt mahuti sisemuses tähistatud MIN ja MAX joontele.

**Märkus:** Seadistatud temperatuurid kõiguvad +/- 5-10% piires.

Multifunktsionaalne toiduvalmistaja pakub 8 režiimi, mille vahel saate valida **Menu** (menüü) nupu korduval vajutamisel. Iga kord kui vajutate **Menu** (menüü) nuppu, siis valite järjest alljärgnevad režiimid: Aeglane toiduvalmistamine → Hautamine → Praadimine → Keetmine → Tugev friteerimine → Pruunistamine → Grillimine → Aurutamine. Kui vajutate **Menu** (menüü) ja valite soovitud funktsiooni, siis vastav näidik süttib ning hakkab vilkuma. Soojendamise alustamiseks vajutate **Start/Stop** nuppu, valitud funktsiooni näidiku vilkumine peatub ning ta jääb põlema. Toidu valmistamise protsessi käigus saate sõltuvalt seadistatud programmist vabalt muuta aega või temperatuuri, vaadake allpool. Pärast soojendamise alustamist valitud režiimi muuta ei saa. Kui soovite režiimi muuta, siis peate seadme ooterežiimi viimiseks vajutama kõigepealt **Start/Stop** ning seejärel valima uuesti soovitud režiimi.

ET

### 1. Slow Cook (aeglane toiduvalmistamine, fondü valmistamise vaikimisi režiim)

- Asetage supi või muu toidu koostisosad otse teflonkattega mahutisse ning sulgege kaas. Vajutage **Menu** (menüü) nuppu üks kord, Slow Cook (aeglane toiduvalmistamine) näidik hakkab vilkuma. Soojendamiseks alustamiseks vajutage **Start/Stop** (selle režiimi vaikimisi temperatuur on 100°C, vaikimisi aeg on 6 tundi). Toiduvalmistamise ajal saate aega ja temperatuuri reguleerida **Time/temperature** (aeg/temperatuur) nupu abil. Pärast protsessi lõppu lülitub seade automaatselt soojendusrežiimi (Keep Warm). Maksimaalse temperatuuri ja niiskuse säilitamiseks ära eemaldage toiduvalmistamise ajal kaant.

### 2. Hot Pot (hautamine)

- Kõigepealt asetage teflonkattega mahutisse vajalikud koostisosad. Seejärel vajutage kaks korda **Menu** (menüü) nuppu. Hot Pot (hautamine) näidik hakkab vilkuma. Soojendamise alustamiseks vajutate **Start/Stop** nuppu.

Selle funktsiooni vaikimisi temperatuur on 220°C, vaikimisi aeg on 1 tund. Toiduvalmistamise ajal saate aega ja temperatuuri reguleerida **Time/temperature** (aeg/temperatuur) nupu abil. Pärast protsessi lõppu läheb seade automaatselt ooterežiimi.

### 3. Stir-fry (friteerimine)

- Vajutage **Menu** (menüü) nupu kolm korda. Stir-fry (praadimine) näidik hakkab vilkuma. Soojendamise alustamiseks vajutage **Start/Stop** nupu. Selle funktsiooni vaikimisi temperatuur on 240°C, vaikimisi aeg on 15 tund. Kallake teflonkattega mahutisse vajalik kogus õli ning kui see on üles kuumenenud, siis lisage toiduained ning friteerige vastavalt maitsele. Toiduvalmistamise ajal saate aega ja temperatuuri reguleerida **Time/temperature** (aeg/temperatuur) nupu abil. Pärast protsessi lõppu läheb seade automaatselt ooterežiimi.

### 4. Boil (keetmine)

- Asetage toiduained või riis teflonkattega mahutisse, lisage vajalik kogus vett ning sulgege kaas. Vajutage **Menu** (menüü) nupu neli korda, Boil (keetmine) näidik hakkab vilkuma. Soojendamiseks alustamiseks vajutage **Start/Stop** (selle režiimi vaikimisi temperatuur on 150°C, vaikimisi aeg on 25 tundi). Toiduvalmistamise ajal saate aega ja temperatuuri reguleerida **Time/temperature** (aeg/temperatuur) nupu abil. Pärast protsessi lõppu lülitub seade automaatselt soojendusrežiimi (Keep Warm).

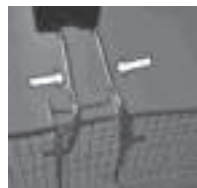
### 5. Deep Fry (tugev friteerimine)

- Kõigepealt kuumutage teflonkattega mahutis õli. Õli väljapritsmise ärahoidmiseks pärast friteerimiskorvi õlisse sissekastmist ei tohi õli olla liiga palju. **Ärge kunagi lisage õli üle maksimaalse taseme tähistuse!** Vajutage **Menu** (menüü) nupu viis korda. Deep Fry (tugev friteerimine) näidik hakkab vilkuma. Soojendamise alustamiseks vajutage **Start/Stop** nupu. Asetage toiduained friteerimiskorvi ning asetage see kuumutatud õli sisse. Vaikimisi seadistused on 180°C ja 30 minutit. Toiduvalmistamise ajal saate aega ja temperatuuri reguleerida **Time/temperature** (aeg/temperatuur) nupu abil. Pärast protsessi lõppu läheb seade automaatselt ooterežiimi.



### 6. Grill/Roast (grillimine)

- Asetage rest teflonkattega mahutisse. Paigutage marineeritud kanaliha viilud või muud toiduained restile, sulgege kaas ning vajutage **Menu** (menüü) nupu kuus korda, Grill (grillimine) näidik hakkab vilkuma. Kuumutamise alustamiseks vajutage **Start/Stop** (vaikimisi seadistused on 240°C ja 30 minutit). Toiduvalmistamise ajal saate aega ja temperatuuri reguleerida **Time/temperature** (aeg/temperatuur) nupu abil. Pärast protsessi lõppu läheb seade automaatselt ooterežiimi.



### 7. Fry (pruunistamine)

- Vajutage **Menu** (menüü) nupu seitse korda. Fry (pruunistamine) näidik hakkab vilkuma. Kuumutamise alustamiseks vajutage **Start/Stop** nupu. Seejärel lisage teflonkattega mahutisse õli või rasva ning toiduained. Selle funktsiooni vaikimisi temperatuur on 200°C, vaikimisi aeg on 25 tund. Toiduvalmistamise ajal saate aega ja temperatuuri reguleerida **Time/temperature** (aeg/temperatuur) nupu abil. Pärast protsessi lõppu läheb seade automaatselt ooterežiimi.

### 8. Steam (aurutamine)

- Kõigepealt asetage teflonkattega mahutisse aurutamisalus. Seejärel kallake teflonkattega mahutisse kaks tassitäit vett. Veenduge, et vesi ei ulatu aurutamisaluseni. Asetage toiduained aurutamisalusele ning sulgege kaas. Vajutage **Menu** (menüü) nupu kaheksa korda, Steam (aurutamine) näidik hakkab vilkuma. Kuumutamise alustamiseks vajutage **Start/Stop** (vaikimisi seadistused on 220°C ja 15 minutit). Toiduvalmistamise ajal saate aega ja temperatuuri reguleerida **Time/temperature** (aeg/temperatuur) nupu abil. Pärast protsessi lõppu läheb seade automaatselt ooterežiimi.



## Fondüü

Fondüü valmistamise optimaalne temperatuur on 80 kuni 100 °C, optimaalne aeg on umbes 1 tund. Asetage teflonkattega mahutisse soovitud toiduained, sulgege kaas ning vajutage üks kord **Function** (funktsioon) nuppu. „Slow cook“ näidik hakkab vilkuma ja ilmub vaikimisi temperatuur ja aeg (100 °C / 6 tundi). Vajutage üks kord **Time/Temperature** (aeg/temperatuur) nuppu ning reguleerige aeg +/- nuppude abil. Vajutage veel kord **Time/Temperature** (aeg/temperatuur) nuppu ning reguleerige temperatuur +/- nuppude abil. Kuumutamise alustamiseks vajutage **Start/Stop** nuppu. Toiduvalmistamise ajal saate aega ja temperatuuri reguleerida **Time/temperature** (aeg/temperatuur) nupu abil.

## PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

**Ärge sukeldage alust kunagi vette või mistahes muu vedeliku sisse ning ärge peske seda nõudepesumasinas.**

- Kaant saab pesta nõudepesumasinas.

### Puhastamine:

- Ühendage toitejuhe lahti.
- Tõstke kaas üles ning võtke välja kõik tarvikud. Peske tarvikuid seebise veega.
- Enne puhastamist eemaldage teflonkattega mahutist õli või muud vedelikud.
- Võtke välja teflonkattega mahuti, eemaldage vedeliku või toiduainete jäägid ning laske mahuti maha jahtuda. Peske teflonkattega mahutit sooja vee ja keskmise tugevusega pesuainega. Ärge kasutage puhastamiseks abrasiivseid materjale.
- Välispinna pühkimiseks kasutage niisket käsna. Ärge kasutage kunagi abrasiivseid puhastuslappe või pulbreid.

### Hooldus:

- Veenduge, teflonpinnaga mahuti on enne kasutamist täiesti korras.
- Ärge kunagi kallake teflonkattega mahutisse külma vett.
- Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid või küürimislappe, see võib kahjustada teflonkatet.
- Teflonkatte kahjustamise ärahoidmiseks kasutage toiduvalmistamise käigus ainult puidust või kuumuskindlast plastikust köögiriistu.
- Ärge kasutage kunagi metallist köögiriistu.
- Ärge sukeldage alust (väline seade) vee või mistahes muu vedeliku sisse. Pühkige ainult niiske lapiga.
- Ärge kunagi kallake vett kuuma õli sisse.

## TEHNILISED ANDMED

Mahuti maht 5 l

Õli maksimaalne kogus: 2,9 l

Nimipinge: 220–240 V~ 50–60 Hz

Nimivõimsus: 1500 W

## KASUTAMINE JA KASUTUSEST KÕRVALDAMINE

Pakkepaber ja lainepapp – viige jäätmejaama. Pakkekiled, PE kotid, plastist osad – visake plasti ringlussevõtu konteineritesse.

## TOOTE KASUTUSEST KÕRVALDAMINE TÖÖEA LÖPUS

**Elektri- ja elektroonikaseadmete kasutusest kõrvaldamine (kehtib EL-i liikmesriikides ja teistes Euroopa riikides, kus rakendatakse ringlussevõtusüsteemi)**

Näidatud sümbol tootel või pakett tähendab, et toodet ei tohiks käidelda nagu olmejäätmeid. Viige toode elektri- ja elektroonikaseadmetele ettenähtud ringlussevõtupunkti. Vältige võimalikke negatiivseid mõjusid inimese tervisele ja keskkonnale, tagades oma toote korraliku ringlussevõtu.

Ringlussevõtt aitab säilitada loodusvarasid. Lisateavet selle toote ringlussevõtu kohta saate oma kohalikust omavalitsusest, olmejäätmete käitlemise ettevõtetest või poest, kust te toote ostsite.



08/05

See toode vastab Euroopa Liidu elektromagnetilise ühilduvuse ja elektriohutuse direktiivi nõuetele.



Teksti ja tehniliste parameetrite muutmise õigused on reserveeritud.





# www.ecg-electro.eu

**CZ**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany

tel.: +420 272 122 111  
e-mail: ECG@kbexpert.cz

**SK**

Distribútor pre SR: K+B Progres, a. s., organizačná zložka  
Mlynské Nivy 71  
821 05 Bratislava

e-mail: ECG@kbexpert.cz

**PL**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tel.: +420 272 122 111  
e-mail: ECG@kbexpert.cz

**HU**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tel.: +420 272 122 111  
e-mail: ECG@kbexpert.cz

**DE**

Distributor für DE: K+B E-Technik GmbH & Co. KG  
Barbaraweg 2, DE-93413 Cham  
Bei Beschwerden rufen Sie die Telefonnummer **09971/4000-6080**  
an. (Mo – Fr 9:00 – 16:00)

**HR/BIH**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tel.: +420 272 122 111  
e-mail: informacije@kbprogres.cz

**SI**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tel.: +420 272 122 111  
e-mail: informacije@kbprogres.cz

**FR**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tél: +44 776 128 6651 (English)  
e-mail: ECG@kbexpert.cz

**IT**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tel.: +44 776 128 6651 (English)  
e-mail: ECG@kbexpert.cz

**ES**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tel.: +44 776 128 6651 (English)  
e-mail: ECG@kbexpert.cz

**LV**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tel.: +420 272 122 111  
e-pasts: ECG@kbexpert.cz

**ET**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tel.: +420 272 122 111  
e-post: ECG@kbexpert.cz

■ Výrobce neručí za tiskové chyby obsažené v návodu k použití výrobku. ■ Dovožca neručí za tlačové chyby obsiahnuté v návode na použitie výrobku. ■ Producent nie ponosi odpowiedzialności za błędy drukarskie w instrukcji obsługi produktu. ■ A gyártó nem felel a termék használati útmutatójában fellelhető nyomdahiábákért. ■ Der Importeur haftet nicht für Druckfehler in der Bedienungsanleitung des Produkts. ■ The manufacturer takes no responsibility for printing errors contained in the product's user's manual. ■ Proizvođač ne snosi odgovornost za tiskarske greške u uputama. ■ Proizvajalec ne jamči za morebitne tiskovne napake v navodilih za uporabo izdelka. ■ Le fabricant ne peut être tenu responsable des erreurs d'impression contenues dans le mode d'emploi du produit. ■ Il produttore non sarà ritenuto responsabile per eventuali errori di stampa contenuti nel manuale d'uso del prodotto. ■ El fabricante no asume ninguna responsabilidad por errores de impresión en el manual del usuario del producto. ■ Ražotājs neuzņemas atbildību par drukas kļūdām ierīces rokasgrāmatā. ■ Tootja ei vastuta toote kasutusjuhendis leiduvate trükvigade eest.