

Uputstvo za upotrebu

ECG multicooker MH 158



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/ecg-multicooker-mh-158-akcija-cena/>



MH 158

CZ **MULTIFUNKČNÍ HRNEC**
NÁVOD K OBSLUZE

SK **MULTIFUNKČNÝ HRNIEC**
NÁVOD NA OBSLUHU

PL **NACZYNIĘ WIELOFUNKCYJNE**
INSTRUKCJA OBSŁUGI

HU **TÖBBFUNKCIÓS EDÉNY**
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

DE **MULTIFUNKTIONSKOCHTOPF**
BEDIENUNGSANLEITUNG

GB **MULTIFUNCTIONAL POT**
INSTRUCTION MANUAL

HR/BIH **VIŠENAMJENSKI ELEKTRIČNI LONAC**
UPUTE ZA UPORABU

SI **MULTIFUNKCIONALNA POSODA ZA KUHANJE**
NAVODILA

FR **MULTICUISEUR**
MODE D'EMPLOI

IT **PENTOLA MULTIFUNZIONE**
MANUALE DI ISTRUZIONI

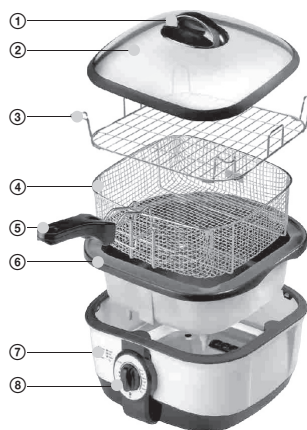
ES **OLLA MULTIFUNCIÓN**
MANUAL DE INSTRUCCIONES

LT **DAUGIAFUNKCIS PUODAS**
INSTRUKCIJŲ VADOVAS

■ 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. ■ Před 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 biztonsági 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 vklopom 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. ■ Prieš naudodamiesi prietaisu pirmąjį kartą, visuomet atidžiai perskaitykite saugos ir naudojimo instrukcijas. Kartu su gaminiu visada privalo būti jo naudotojo vadovas.



POPIS / POPIS / OPIS / LEÍRÁS / BESCHREIBUNG / DESCRIPTION / OPIS / OPIS / DESCRIPTION / DESCRIZIONE / DESCRIPCIÓN / APRAŠYMAS



CZ

1. Rukojeť skleněné poklice
2. Skleněná poklice
3. Mřížka pro vaření v páře
4. Fritovací koš
5. Rukojeť koše
6. Vytímatelná nádoba s nepřilnavým povrchem
7. Základna
8. Ovladač termostatu

SK

1. Rukoväť sklenenej pokrievky
2. Sklenená pokrievka
3. Mriežka na varenie v pare
4. Fritovací koš
5. Rukoväť koša
6. Vyberateľná nádoba s nepřilnavým povrhom
7. Základňa
8. Ovládač termostatu

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. Pokrętko termostatu

HU

1. Üvegfedő fogantyúja
2. Üvegfedő
3. Rács a gőzzel főzéshez
4. Fritóz kosár
5. Kosár fogantyú
6. Kiemelhető főzőedény, tapadásmentes felülettel
7. Készülék
8. Termosztát kapcsoló

DE

1. Haltegriff des Glasdeckels
2. Glasdeckel
3. Gitter zum Dampfkochen
4. Frittierkorb
5. Haltegriff des Korbes
6. Herabnehmbarer Kochbehälter mit antihafbeschichteter Oberfläche
7. Basis
8. Bedienschalter für die Gerätetemperatur

HR/BIH

1. Drška staklenog poklopca
2. Stakleni poklopac
3. Rešetka za kuhanje na pari
4. Košarica za duboko prženje
5. Drška košarice
6. Odstranjiva posuda s neprijanjajućom površinom
7. Baza
8. Kontrola temperature

SI

1. Ročica steklenega pokrova
2. Stekleni pokrov
3. Rešetka za kuhanje na paro
4. Košara za cvrtje
5. Ročica košarice
6. Odstranjiva posoda za kuhanje z površino proti sprijemanju
7. Osnova
8. Stikalo za upravljanje za temperaturo naprave

GB

1. Glass lid handle
2. Glass lid
3. Steam cooking grate
4. Deep-fry basket
5. Basket handle
6. Non-stick surface removable vessel
7. Base
8. Temperature control

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. Contrôle du thermostat

IT

1. Impugnatura del coperchio in vetro
2. Coperchio in vetro
3. Griglia per cottura a vapore
4. Cestello per frittura
5. Impugnatura del cestello
6. Vaso rimovibile con superficie antiaderente
7. Base
8. Manopola di controllo temperatura

ES

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

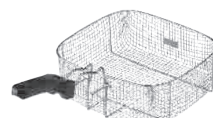
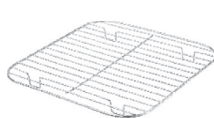
LT

1. Stiklo dangčio rankena
2. Stiklo dangtis
3. Virimo garuose grotelės
4. Gruzdinimo krepšys
5. Krepšio rankena
6. Nukeliamas indas nepridegančią dugnu
7. Pagrindas
8. Temperatūros valdiklis





**Příslušenství / Príslušenstvo / Akcesoria / Tartozékok / Zubehör / Accessories /
Dodaci / Dodatna oprema / Accessoires / Accessori / Accesorios / Priedai**



CZ

1. Fondue set 6 vidliček
2. Mřížka na vaření v páře
3. Fritovací koš

SK

1. Fondue set 6 vidličiek
2. Mriežka na varenie v pare
3. Fritovací kôš

PL

1. Zestaw 6 widelców do fondue
2. Kratka do gotowania na parze
3. Kosz frytkownicy

HU

1. Fondü készlet, 6 villa
2. Rács a gőzzel főzéshez
3. Fritóz kosár

DE

1. Fondue-Set mit 6 Gabeln
2. Gitter zum Dampfkochen
3. Frittierkorb

GB

1. Fondue set 6 forks
2. Steam cooking grate
3. Deep-fry basket

HR/BIH

1. Set za fondii s 6 vilica
2. Rešetka za kuhanje na pari
3. Košarica za duboko prženje

SI

1. Fondue Set s 6 vilic
2. Rešetka za kuhanje na paro
3. Košara za cvrtje

FR

1. Set fondue 6 fourchettes
2. Grille pour cuisson vapeur
3. Panier à friture

IT

1. Set di 6 forchette da fonduta
2. Griglia per cottura a vapore
3. Cestello per frittura

ES

1. Conjunto para Fondue de 6 tenedores
2. Parrilla de cocción al vapor
3. Cesto para freír

LT

1. 6 šakučių rinkinys karštam padažui
2. Virimo garuose grotelės
3. Gruzdinimo krepšys





Funkce spotřebiče / Funkcia spotrebiča / Funkcje urządzenia / A készülék funkciói / Gerätefunktionen / Appliance functions / Funkcije uređaja / Funkcija naprave / Fonctions de l'appareil / Funzioni dell'apparecchio / Funciones del artefacto / Prietaiso funkcijos



FONDUE / FONDUE / FONDUE / FONDÜ / FONDUE / FONDUE / FONDUE / FONDI / FONDUE / FONDUTA / FONDUE / KARŠTAS PADAŽAS



DUŠENÍ / DUSENIE / DUSZENIE / PÁROLÁS / SCHMOREN / STEWING / PIRJANJE / OBARA / CUISSON A L'ETOUFFEE / STUFATURA / GUISADO / TROŠKINIMAS



VĚŘENÍ V PÁŘE / VARENIE V PARE / GOTOWANIE NA PARZE / FŐZÉS GŐZBEN / DAMPFKOCHEN / STEAM COOKING / KUHANJE NA PARI / KUHANJE NA PARO / CUISSON VAPEUR / COTTURA A VAPORE / COCCIÓN AL VAPOR / VIRIMAS GARUOSE



VĚŘENÍ / VARENIE / GOTOWANIE / FŐZÉS / KOCHEN / COOKING / KUHANJE / KUHANJE / CUISSON A L'EAU / COTTURA / COCCIÓN / MAISTO RUOŠA



SMAŽENÍ / SMAZENIE / SMAZENIE / SŮTÉS / BACKEN / FRYING / PRŽENJE / PEČENJE / CUISSON SAUTEE / FRITTURA / FREÏR / KEPIMAS



FRIPOVÁNÍ / FRITOVANIE / FRYTOWANIE / OLAJBAN SŮTÉS / FRITTIEREN / DEEP FRYING / DUBOKO PRŽENJE / FRITIRANJE / FRITURE / FRITTURA PROFONDA / FREÏR CON ABUNDANTE ACEITE / GRUZDINIMAS



ZAPÉKÁNÍ / ZAPEKANIE / ZAPIEKANIE / PIRÍTÁS / BRATEN / BAKING / PEČENJE / PEČENJE / GRATINAGE / COTTURA AL FORNO / HORNEADO / APKEPAS



GRILOVÁNÍ / GRILOVANIE / GRILLOWANIE / GRILLEZÉS / GRILLEN / GRILLING / GRILANJE / PEČENJE NA ŽARU / CUISSON AU GRIL / COTTURA ALLA GRIGLIA / GRILLADO / GRILIS



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

CZ

Čtěte 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. Výrobek napájejte vždy ze sítě stejného napětí, kmitočtu a požadované zatížitelnosti podle údajů na typovém štítku výrobku.
2. Spotřebič nepoužívejte, pokud je poškozen kabel či zástrčka, pokud došlo k pádu nebo jakémukoli poškození nebo nepracuje správně.
3. Spotřebič ani napájecí šňůru nenamáčejte do kapalin, nevystavujte dešti ani vlhkosti a vodu používejte pouze k vaření ve shodě s tímto návodem.
4. 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 střiknutí vody na výrobek.
5. Přívodní kabel neohýbejte přes okraj stolu ani jiné ostré hrany, nekruťte jím ani jej nenechte v blízkosti horkých povrchů.
6. 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.
7. Spotřebič nestavte na místa, kde může být vystaven vysokým teplotám z kamen, radiátorů, plynových spotřebičů apod.
8. Spotřebič nestavte na elektrické ani plynové sporáky a trouby.
9. Pokud spotřebič nepoužíváte, vypněte jej a odpojte od sítě. Napájecí kabel odpojte tahem za vidlici – nikdy netahejte za kabel.
10. Spotřebič nikdy nezapojujte ani nezapínejte bez řádně vložené nádoby s nepřilnavým povrchem.

**CZ**

11. Spotřebič nezapínejte s prázdnou nádobou.
12. Základnu neponořujte do vody.
13. Skleněnou poklici nadzvedávejte opatrně a nakloněnou tak, aby unikající pára směřovala od vás, může dojít k opaření.
14. 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.
15. Poklice je křehká, manipulujte se zvýšenou opatrností. Nepoužívejte poškozenou nebo prasklou poklici nebo nádobu.
16. Nepoužívejte spotřebič pro jiné účely, než pro které je určen.
17. Nepoužívejte ve venkovním prostředí.
18. Spotřebič by neměl být ponechán během chodu bez dozoru.
19. Spotřebič uchovávejte ve vnitřním prostředí v suchu.
20. Nepokoušejte se spotřebič opravovat, nastavovat ani měnit jeho díly. Uvnitř nejsou žádné díly opravitelné uživatelem.
21. Před čišťením a uložením nechte spotřebič vychladnout.
22. Na spotřebič nestavte jiné předměty, nenechte cizí tělesa vnikat do otvorů a nepoužívejte jej v blízkosti stěn, závěsů apod.
23. 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.
24. Nepokoušejte se přenášet horký spotřebič.
25. Spotřebič nezapínejte, leží-li na boku nebo vzhůru nohama.
26. Používání příslušenství a doplňků, které nejsou výrobcem doporučeny, může vést k ohrožení osob či majetku.
27. 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





28. Tento spotřebič nesmí být zapojen do elektrické zásuvky řízené časovačem nebo spínané na dálku.
29. Zvýšenou opatrnost věnujte přepravě spotřebiče obsahujícího horké potraviny nebo tekutiny.
30. ECG nenese 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.
31. Tento spotřebič nesmějí používat děti ve věku od 0 do 8 let. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.

Do not immerse the appliance body in water! – Tělo spotřebiče neponořovat do vody!

ZAČÍNÁME

Před použitím si přečtete veškeré instrukce.

První použití hrnce

Z výrobku odstraňte veškeré štítky a samolepky.



VAROVÁNÍ:

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

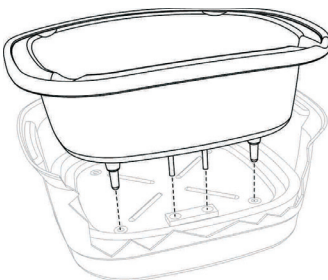
Než začnete multifunkční hrnce používat, očistěte mřížku na vaření v páře, fritovací koš, vidličky na fondue, poklici a vyjímatelnou nádobu měkkým hadříkem navlhčeným v mýdlové vodě. Důkladně opláchněte a osušte. Základnu nikdy neponořujte do vody – mohlo by dojít k úrazu nebo poškození zařízení.

Nádobu s nepřilnavým povrchem připevňte 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.

POKYNY K POUŽÍVÁNÍ

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



**CZ**

Ovládací prvky

Ovladač termostatu umožňuje nastavení pracovní teploty. Uvedené referenční teploty pro jednotlivé funkce jsou pouze orientační, v případě potřeby můžete použít teploty nižší nebo vyšší.

Off: Vypnuto

Ohřev (Fondue): 80–100 °C

Dušení: 120–140 °C

Vaření v páře: 200–240 °C

Vaření: 200–240 °C

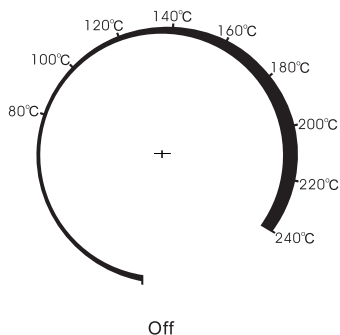
Smažení: 180–220 °C

Fritování: 180–200 °C

Zapékání: 180–220 °C

Grilování: 220–240 °C

Rozsah pracovních teplot: 80 °C až 240 °C



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

Příprava pokrmů

- Během procesu přípravy pokrmů se kontrolka střídavě rozsvěcí a zase zhasíná. Trvale svítí pouze během ohřevu na přednastavenou teplotu, po jejím dosažení může kontrolka při udržování nastavené teploty zhasínat a opět se rozsvěcet.
- **Po skončení vaření nezapomeňte spotřebič VŽDY vypnout do pozice Off a odpojit od el. napájení.**

1. Ohřev (Fondue)

Na přípravu fondue, ať už masového, sýrového nebo čokoládového.

- Požadovanou tekutinu nebo pokrm vložte přímo do nádoby s nepřílnavým povrchem a přiklopte poklicí.
- Ovladač nastavte na 80–100 °C nebo podle potřeby. Rozsvítí se kontrolka.
- Po ohřevu spotřebič vypněte a odpojte od napájení.

2. Dušení

Na přípravu zeleninových pokrmů, dušeného masa, ovoce.

- Požadovanou tekutinu nebo pokrm vložte přímo do nádoby s nepřílnavým povrchem a přiklopte poklicí.
- Ovladač nastavte na 120–140 °C nebo podle potřeby. Rozsvítí se kontrolka.
- Během vaření nezvedejte často poklici, aby se co nejvíce omezil únik páry a tepla. Vždy se ujistěte, že jsou potraviny ponořeny v dostatečném množství vody.
- Po skončení dušení spotřebič vždy vypněte a odpojte od napájení.

3. Vaření v páře

Na přípravu ovoce a zeleniny, napařování knedlíků.

- Pro vaření v páře použijte mřížku.
- Mřížku položte na nádobu s nepřílnavým povrchem.
- Přidejte 2 šálky vody (mřížka nesmí být ponořena ve vodě) a přiklopte poklicí.
- Ovladač nastavte na 200–240 °C nebo podle potřeby. Rozsvítí se kontrolka.
- Nezvedejte často poklici, aby se co nejvíce omezil únik páry a tepla.
- Po dokončení vaření v páře opatrně vyjměte horkou mřížku.
- Spotřebič poté vypněte a odpojte od napájení.



4. Vaření

Na přípravu rýže, těstovin, brambor, knedlíků, ale i polévek, omáček či zeleniny.

- Ovladač nastavte na 200–240 °C nebo podle potřeby. Rozsvítí se kontrolka.
- Požadovanou tekutinu nebo pokrm (podle instrukcí v receptu) vložte přímo do nádoby s nepřílnavým povrchem a přiklopte poklicí.
- Po uvaření pokrm vyjměte a spotřebič poté vypněte a odpojte od napájení.





5. Smažení

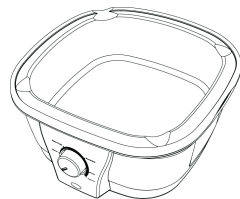
Na přípravu smažených sýrů, řízků, hub, karbanátků, květáku a jiných potravin.

- Do nádoby s nepřilnavým povrchem vložte požadované potraviny.
- Ovladač nastavte na 180–220°C nebo podle potřeby. Rozsvítí se kontrolka.
- Po dokončení se ujistěte, že je pokrm dobře propečený.
- Po skončení vaření spotřebič vždy vypněte a odpojte od napájení.

6. Fritování

Na přípravu hranolek, kroket, amerických brambor, ale také smažení květáku nebo hub.

- Do nádoby s nepřilnavým povrchem nalijte po rysku fritovací olej. NIKDY nepřepřehřejte.
- Ovladač nastavte na 180–200°C nebo podle potřeby. Rozsvítí se kontrolka.
- Do fritovacího koše vložte potraviny a ponořte do oleje. Koš neplňte přes vyznačenou rysku.
- Fritované potraviny dejte okapat na suchou papírovou utěrku.
- Po skončení přípravy pokrmu spotřebič vždy vypněte a odpojte od napájení.



CZ



7. Zapékání

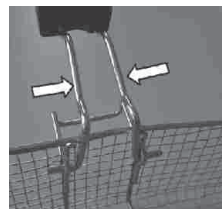
Na přípravu zapečených pokrmů jako jsou zapečené těstoviny, brambory s masem, zelenina se sýrem.

- Ovladač nastavte na 180–220°C nebo podle potřeby. Rozsvítí se kontrolka.
- Do nádoby s nepřilnavým povrchem přidejte malé množství oleje, másla nebo rostlinného tuku.
- Po dokončení pokrmu vyjměte a spotřebič vždy vypněte a odpojte od napájení.

8. Grilování

Na přípravu grilovaných klobásek, steaků, špízů, sýrů apod.

- Ovladač nastavte na 220–240°C nebo podle potřeby. Rozsvítí se kontrolka.
- Do nádoby s nepřilnavým povrchem přidejte malé množství oleje, másla nebo rostlinného tuku.
- Po grilování pokrm vyjměte a spotřebič poté vypněte a odpojte od napájení.



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Základnu nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny a nemýjte 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 nepřilnavým povrchem odstraňte horký olej nebo jinou tekutinu.
- Vyjměte nádobu s nepřilnavým povrchem, odstraňte zbytky tekutin a potravin a nechte vychladnout. Nádobu s nepřilnavým povrchem naplňte 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 nepřilnavým povrchem dokonale suchá.
- Do horké nádoby s nepřilnavým povrchem nikdy nelijte studenou vodu.
- Nepoužívejte abrazivní prostředky nebo drátěnky, mohli byste poškodit nepřilnavý povrch.
- Při vaření používejte pouze dřevěné nebo teplovzdorné plastové nástroje, aby nedošlo k poškození nepřilnavého povrchu.
- Nikdy nepoužívejte kovové nástroje.
- Základnu (vnější jednotku) nikdy neponořujte do vody nebo jiné tekutiny. Otírejte pouze navlhčeným hadříkem.
- Nikdy nepřilivete vodu do horkého oleje.





ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ

CZ

Problém	Řešení
Nesvítí kontrolka napájení	Ujistěte se, že je nádoba s nepřílnavým povrchem řádně zasazena v základně. Ujistěte se, že je vidlice napájecí šňůry zasunuta do zásuvky.
Příliš nízká nebo příliš vysoká teplota	Nastavte teplotu podle potřeby. Otáčením ovladače doprava teplotu zvýšíte, otáčením doleva snížíte.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Objem nádoby: 5l

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 likvidací 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 směrnic EU o elektromagnetické kompatibilitě a elektrické bezpečnosti.



Návod k obsluze je k dispozici na webových stránkách www.ecg-electro.eu.

Změna textu a technických parametrů vyhrazena.





BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Čítajte pozorne a uschovajte na budúcu potrebu!

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 akejkoľvek časti zariadenia.

SK

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

1. Výrobok napájajte vždy zo siete rovnakého napätia, kmitočtu a požadovanej zaťažiteľnosti podľa údajov na typovom štítku výrobku.
2. Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodený kábel či zástrčka, ak došlo k pádu alebo akémukoľvek poškodeniu alebo nepracuje správne.
3. Spotrebič ani napájaciu šnúru nenamáčajte do kvapalín, nevystavujte dažďu ani vlhkosti a vodu používajte iba na varenie v zhode s týmto návodom.
4. 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.
5. Prívodný kábel neohýbajte cez okraj stola ani iné ostré hrany, nekrúťte ním ani ho nenechajte v blízkosti horúcich povrchov.
6. Spotrebič vždy používajte na rovnom stabilnom povrchu, aby nemohlo dôjsť k jeho prevráteniu. Nepoužívajte výrobok v drezoch, na odkvapkávacích plochách ani na iných nerovných miestach.
7. Spotrebič nekladte na miesta, kde môže byť vystavený vysokým teplotám z kachiel, radiátorov, plynových spotrebičov a pod.
8. Spotrebič nekladte na elektrické ani plynové sporáky a rúry.
9. Ak spotrebič nepoužívate, vypnite ho a odpojte od siete. Napájací kábel odpájajte ťahom za vidlicu – nikdy neťahajte za kábel.





10. Spotrebič nikdy nezapájajte ani nezapínajte bez riadne vloženéj nádoby s neprilnavým povrchom.
11. Spotrebič nezapínajte s prázdnu nádobou.
- SK** 12. Základňu neponárajte do vody.
13. Sklenenú pokrievku nadvihujte opatrne a naklonenú tak, aby unikajúca para smerovala od vás, môže dôjsť k opareniu.
14. 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.
15. Pokrievka je krehká, manipulujte so zvýšenou opatrnosťou. Nepoužívajte poškodenú alebo prasknutú pokrievku alebo nádobu.
16. Nepoužívajte spotrebič na iné účely, než na aké je určený.
17. Nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.
18. Spotrebič by sa nemal ponechať počas chodu bez dozoru.
19. Spotrebič uchovávajte vo vnútornom prostredí v suchu.
20. Nepokúšajte sa spotrebič opravovať, nastavovať ani meniť jeho diely. Vnútri nie sú žiadne diely opraviteľné užívateľom.
21. Pred čistením a uložením nechajte spotrebič vychladnúť.
22. Na spotrebič nekladte iné predmety, nenechajte cudzie telesá vnikat do otvorov a nepoužívajte ho v blízkosti stien, závesov a pod.
23. 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.
24. Nepokúšajte sa prenášať horúci spotrebič.
25. Spotrebič nezapínajte, ak leží na boku alebo hore nohami.
26. Používanie príslušenstva a doplnkov, ktoré nie sú výrobcom odporúčané, môže viesť k ohrozeniu osôb či majetku.





27. 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 zaistujúcich nocľah s raňajkami
28. Tento spotrebič nesmie byť zapojený do elektrickej zásuvky riadenej časovačom alebo spínanej na diaľku.
29. Zvýšenú opatrnosť venujte preprave spotrebiča obsahujúceho horúce potraviny alebo tekutiny.
30. 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.
31. Tento spotrebič nesmú používať deti vo veku od 0 do 8 rokov. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.

Do not immerse the appliance body in water! – Telo spotrebiča neponárajte do vody!

ZAČÍNAME

Pred použitím si prečítajte všetky inštrukcie.

Prvé použitie hrnca

Z výrobku odstráňte všetky štítky a samolepky.



VAROVANIE:

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

Skôr ako začnete multifunkčný hrniec používať, očistite mriežku na varenie v pare, fritovací kôš, vidličky na fondue, pokrievku a vyberateľnú nádobu mäkkou handričkou navlhčenou v mydlovej vode. Dôkladne opláchnite a osušte. Základňu nikdy neponárajte do vody – mohlo by dôjsť k úrazu alebo poškodeniu zariadenia.





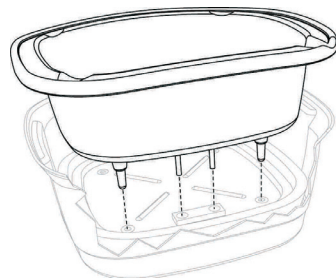
Nádobu s neprílným povrchom pripevnite k napájacej základni tak, aby výstupky zapadli do štyroch otvorov v kovovej doske základne.

Poznámka: Pri prvom použití môžete začuť slabý zápach zapríčinený vypaľovaním nového výrobku. Tento jav je celkom normálny a po niekoľkých použitíach zmizne.

SK

POKYNY NA POUŽÍVANIE

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



Ovládacie prvky

Ovládač termostatu umožňuje nastavenie pracovnej teploty. Uvedené referenčné teploty pre jednotlivé funkcie sú iba orientačné, v prípade potreby môžete použiť teploty nižšie alebo vyššie.

Off: Vypnuté

Ohrev (Fondue): 80 – 100°C

Dusenie: 120 – 140°C

Varenie v pare: 200 – 240°C

Varenie: 200 – 240°C

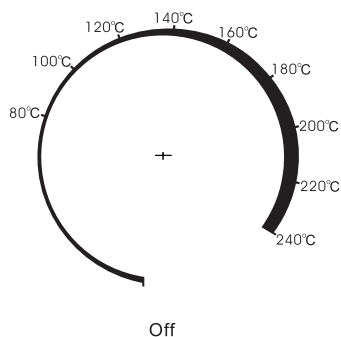
Smaženie: 180 – 220°C

Fritovanie: 180 – 200°C

Zapekanie: 180 – 220°C

Grilovanie: 220 – 240°C

Rozsah pracovných teplôt: 80°C až 240°C



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

Príprava pokrmov

- Počas procesu prípravy pokrmov sa kontrolka striedavo rozsvetuje a zhasína. Trvale svieti iba počas ohrevu na prednastavenú teplotu, po jej dosiahnutí môže kontrolka pri udržiavaní nastavenej teploty zhasínať a opäť sa rozsvetovať.
- **Po skončení varenia nezabudnite spotrebič VŽDY vypnúť do pozície Off a odpojiť od el. napájania.**

1. Ohrev (Fondue)

Na prípravu fondue, či už masového, syrového alebo čokoládového.

- Požadovanú tekutinu alebo pokrm vložte priamo do nádoby s neprílným povrchom a priklopte pokrievkou.
- Ovládač nastavte na 80 – 100°C alebo podľa potreby. Rozsvieti sa kontrolka.
- Po ohreve spotrebič vypnite a odpojte od napájania.

2. Dusenie

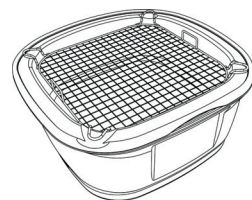
Na prípravu zeleninových pokrmov, duseného mäsa, ovocia.

- Požadovanú tekutinu alebo pokrm vložte priamo do nádoby s neprílným povrchom a priklopte pokrievkou.
- Ovládač nastavte na 120 – 140°C alebo podľa potreby. Rozsvieti sa kontrolka.
- Počas varenia nezdvíhajte často pokrievku, aby sa čo najviac obmedzil únik pary a tepla. Vždy sa uistite, že sú potraviny ponorené v dostatočnom množstve vody.
- Po skončení dusenia spotrebič vždy vypnite a odpojte od napájania.

3. Varenie v pare

Na prípravu ovocia a zeleniny, napaarovanie knedlí.

- Na varenie v pare použite mriežku.
- Mriežku položte na nádobu s neprílným povrchom.
- Pridajte 2 šálky vody (mriežka nesmie byť ponorená vo vode) a priklopte pokrievkou.





- Ovládač nastavte na 200 – 240 °C alebo podľa potreby. Rozsvieti sa kontrolka.
- Nezdvíhajte často pokrievku, aby sa čo najviac obmedzil únik pary a tepla.
- Po dokončení varenia v pare opatrne vyberte horúcu mriežku.
- Spotrebič potom vypnite a odpojte od napájania.

4. Varenie

Na prípravu ryže, cestovín, zemiakov, knedlí, ale aj polievok, omáčok či zeleniny.

- Ovládač nastavte na 200 – 240 °C alebo podľa potreby. Rozsvieti sa kontrolka.
- Požadovanú tekutinu alebo pokrm (podľa inštrukcií v recepte) vložte priamo do nádoby s neprílnavým povrchom a priklopte pokrievkou.
- Po uvarení pokrm vyberte a spotrebič potom vypnite a odpojte od napájania.

5. Smaženie

Na prípravu smažených syrov, rezňov, húb, karbonátok, karfiolu a iných potravín.

- Do nádoby s neprílnavým povrchom vložte požadované potraviny.
- Ovládač nastavte na 180 – 220 °C alebo podľa potreby. Rozsvieti sa kontrolka.
- Po dokončení sa uistite, že je pokrm dobre prepečený.
- Po skončení varenia spotrebič vždy vypnite a odpojte od napájania.

6. Fritovanie

Na prípravu hranolčekov, krokiet, amerických zemiakov, ale tiež smaženie karfiolu alebo húb.

- Do nádoby s neprílnavým povrchom nalejte po rysku fritovací olej. NIKDY nepreplňujte.
- Ovládač nastavte na 180 – 200 °C alebo podľa potreby. Rozsvieti sa kontrolka.
- Do fritovacieho koša vložte potraviny a ponorte do oleja. Koš neplňte nad vyznačenú rysku.
- Fritované potraviny dajte odkvapkať na suchú papierovú utierku.
- Po skončení prípravy pokrmu spotrebič vždy vypnite a odpojte od napájania.

7. Zapekanie

Na prípravu zapečených pokrmov, ako sú zapečené cestoviny, zemiaky s mäsom, zelenina so syrom.

- Ovládač nastavte na 180 – 220 °C alebo podľa potreby. Rozsvieti sa kontrolka.
- Do nádoby s neprílnavým povrchom pridajte malé množstvo oleja, masla alebo rastlinného tuku.
- Po dokončení pokrm vyberte a spotrebič vždy vypnite a odpojte od napájania.

8. Grilovanie

Na prípravu grilovaných klobások, steakov, špízov, syrov a pod.

- Ovládač nastavte na 220 – 240 °C alebo podľa potreby. Rozsvieti sa kontrolka.
- Do nádoby s neprílnavým povrchom pridajte malé množstvo oleja, masla alebo rastlinného tuku.
- Po grilovaní pokrm vyberte a spotrebič potom vypnite a odpojte od napájania.

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 napájací šnúru.
- Zdvihnute pokrievku a vyberte všetky príslušenstvá. Príslušenstvo umyte mydlovou vodou.
- Pred čistením vždy najprv z nádoby s neprílnavým povrchom odstráňte horúci olej alebo inú tekutinu.
- Vyberte nádobu s neprílnavým povrchom, odstráňte zvyšky tekutín a potravín a nechajte

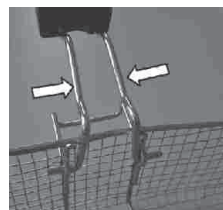
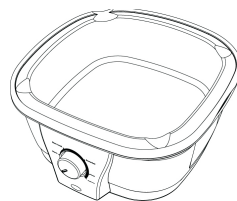
vychladnúť. Nádobu s neprílnavým povrchom naplňte teplou vodou s jemným saponátom. Na čistenie nepoužívajte abrazívne materiály.

- Vonkajší povrch môžete utrieť navlhčenou hubkou. Nikdy nepoužívajte abrazívne hubky alebo prášky na riad.

Údržba:

- Pred použitím sa uistite, že je nádoba s neprílnavým povrchom dokonale suchá.
- Do horúcej nádoby s neprílnavým povrchom nikdy nelejte studenú vodu.

SK



**SK**

- Nepoužívajte abrazívne prostriedky alebo drôtenky, mohli by ste poškodiť neprilnavý povrch.
- Pri varení používajte iba drevené alebo teplovzdorné plastové nástroje, aby nedošlo k poškodeniu neprilnavého 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.

ODSTRAŇOVANIE ŤAŽKOSTÍ

Problém	Riešenie
Nesvieti kontrolka napájania	Uistite sa, že je nádoba s neprilnavým povrchom riadne zasadená v základni. Uistite sa, že je vidlica napájacej šnúry zasunutá do zásuvky.
Príliš nízka alebo príliš vysoká teplota	Nastavte teplotu podľa potreby. Otáčaním ovládača doprava teplotu zvýšite, otáčaním doľava znížite.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Objem nádoby: 5l

Maximálne množstvo oleja: 2,9 l

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

Menovitý príkon: 1500 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. Správnu likvidáciu 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.

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.

PL

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

1. Napięcie i częstotliwość prądu zasilania powinno być zawsze takie samo, zgodne z danymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
2. Nie korzystać z urządzenia, jeżeli uszkodzony jest kabel lub wtyczka, albo urządzenie upadło, zostało uszkodzone lub nie działa prawidłowo.
3. Nie zanurzać urządzenia ani przewodu zasilania w żadnej cieczy, nie wystawiać na działanie deszczu, wody i stosować tylko zgodnie z niniejszą instrukcją.
4. Nie korzystać z urządzenia w pobliżu wody, w łazience, pod prysznicem i w pobliżu basenu, gdzie mogłoby spaść do wody lub zostać ochlapane wodą.
5. Przewód zasilania nie powinien być zginany, skręcany, poprowadzony przez ostre krawędzie lub w pobliżu gorących przedmiotów.
6. Urządzenie powinno być umieszczone na równym i stabilnym podłożu, tak, aby nie mogło się przewrócić. Nie korzystać z urządzenia w zlewie, na zlewozmywaku, ani na innym nierównym podłożu.
7. Nie stawiać urządzenia w miejscu, w którym narażone byłoby na działanie ciepła grzejników, pieca, urządzeń na gaz itp.
8. Nie stawiać urządzenia na kuchenkach elektrycznych, gazowych lub piekarnikach.
9. Nieużywane urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od zasilania. Odłączać przewód zasilania pociągając za wtyczkę – nigdy nie ciągnąć za kabel.





PL

10. Nie podłączać ani nie włączać urządzenia bez włożonego naczynia z nieprzywierającą powierzchnią.
11. Nie włączać urządzenia z pustym naczyniem.
12. Nie zanurzać podstawy w wodzie.
13. Szklaną pokrywkę podnosić ostrożnie i pod odpowiednim kątem, aby uniknąć oparzenia parą, wydostającą się z garnka.
14. 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.
15. Pokrywka jest delikatna i należy obchodzić się z nią ostrożnie. Nie korzystać z pękniętej lub uszkodzonej pokrywki ani naczynia.
16. Nie stosować urządzenia do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem.
17. Nie stosować na zewnątrz.
18. Nie należy pozostawiać włączonego garnka bez nadzoru.
19. Przechowywać produkt w suchym pomieszczeniu.
20. Nie należy samemu modyfikować, naprawiać, ani wymieniać elementów urządzenia. Urządzenie nie posiada części, które użytkownik byłby w stanie sam naprawić.
21. Przed czyszczeniem i składowaniem urządzenie powinno całkowicie ostygnąć.
22. Nie stawiać na produkcie innych przedmiotów, nie wkładać niczego do otworów urządzenia ani nie korzystać z niego zbyt blisko ściany, zasłon itp.
23. Urządzenie rozgrzewa się w trakcie pracy. Nie zakrywać żadnych otworów. Nie dotykać gorących powierzchni. Dotykać tylko uchwytów i przycisków. Podnosząc gorącą pokrywkę stosować rękawice kuchenne lub ścierekę.
24. Nie należy przenosić gorącego urządzenia.
25. Nie włączać urządzenia, jeżeli leży na boku lub do góry nogami.
26. Stosowanie innych, niż zalecane przez producenta, akcesoriów może spowodować szkody na zdrowiu i mieniu.





27. Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego oraz w podobny sposób, jak:
- 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
28. Urządzenie nie może być podłączone do gniazdka, sterowanego przez włącznik czasowy lub uruchamianego zdalnie.
29. Należy zachować szczególną ostrożność przenosząc urządzenie, zawierające gorące płyny lub produkty spożywcze.
30. ECG nie ponosi odpowiedzialności za szkody lub obrażenia spowodowane przez nieprawidłowe lub niedbałe użytkowanie. Przed użyciem uważnie przeczytać wszystkie instrukcje i informacje. Powierzchnia zewnętrzna urządzenia rozgrzewa się i może spowodować oparzenia. Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru w obecności dzieci.
31. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci w wieku 0–8 lat. Czyszczenie i konserwację nie mogą przeprowadzać dzieci. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwację można powierzyć dzieciom od 8 lat, ale tylko pod nadzorem. Dzieci do lat 8 powinny przebywać z daleka od urządzenia i przewodu zasilania.

PL

Do not immerse the appliance body in water! – Nie wolno zanurzać korpusu urządzenia w wodzie!

ZACZYNAMY

Przed użyciem przeczytać wszystkie instrukcje.

Pierwsze uruchomienie urządzenia

Usunąć z produktu wszystkie naklejki i etykiety.



OSTRZEŻENIE:

Przed użyciem wyjąć urządzenie z podstawy i usunąć poliestrowy materiał opakowania!

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia wyczyścić kratkę do gotowania na parze, kosz frytkownicy, widelce do fondue, pokrywkę i wyjmowane naczynie miękką szmatką zamoczoną w wodzie z mydłem. Dokładnie opłukać i wysuszyć. Nigdy nie zanurzać podstawy w wodzie – mogłoby dojść do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.





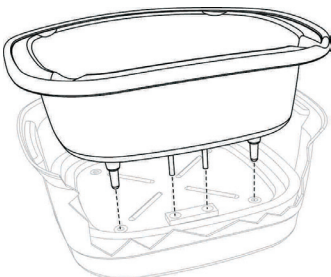
Naczynie nieprzywierające połączyć z podstawą w taki sposób, aby jego występy wpasowały się w cztery otwory w metalowej płycie podstawy.

Uwaga: Przed pierwszym użyciem może pojawić się zapach palonego kurzu, osiadłego na urządzeniu. Zjawisko to jest normalne i zniknie po kilkakrotnym uruchomieniu.

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

PL

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



Elementy obsługi

Pokrętło termostatu pozwala ustawić temperaturę pracy. Temperatury, podane dla różnych zastosowań, są wyłącznie orientacyjne; w razie potrzeby można je zmniejszyć lub zwiększyć.

Off: Wyl.

Podgrzewanie (Fondue): 80–100°C

Duszenie: 120–140°C

Gotowanie na parze: 200–240°C

Gotowanie: 200–240°C

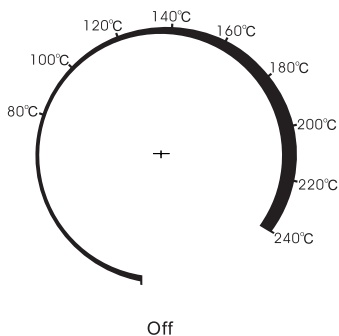
Smażenie: 180–220°C

Frytowanie: 180–200°C

Zapiekanie: 180–220°C

Grillowanie: 220–240°C

Zakres temperatur eksploatacji: 80°C do 240°C



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

Przygotowanie produktów spożywczych

- W trakcie procesu przygotowywania potraw kontrolka na zmianę zapala się i gaśnie. Świeci nieprzerwanie tylko w trakcie rozgrzewania się do ustawionej temperatury, a w trakcie jej podtrzymywania na zmianę zapala się i gaśnie.
- **Po zakończeniu gotowania należy ZAWSZE wyłączyć urządzenie do pozycji Off i odłączyć od zasilania.**

1. Podgrzewanie (Fondue)

Fondue z mięsa, serów lub czekolady.

- Włożyć wybrane produkty spożywcze do naczynia z nieprzywierającą powierzchnią i przykryć pokrywką.
- Ustawić pokrętło na 80–100°C, albo inną, wybraną temperaturę. Zaświeci kontrolka.
- Po ogrzaniu wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.

2. Duszenie

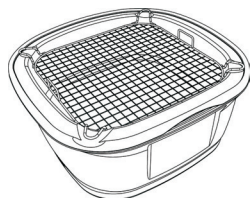
Dania z warzyw, mięsa duszonego, owoców.

- Włożyć wybrane produkty spożywcze do naczynia z nieprzywierającą powierzchnią i przykryć pokrywką.
- Ustawić pokrętło na 120–140°C, albo inną, wybraną temperaturę. Zaświeci kontrolka.
- W trakcie gotowania nie podnosić zbyt często pokrywki, aby ograniczyć ulatnianie się pary i ciepła. Zawsze upewnić się, że produkty zanurzone są w wystarczającej ilości wody.
- Po zakończeniu duszenia wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.

3. Gotowanie na parze

Owoce i warzywa, gotowanie knedli na parze.

- Do gotowania na parze stosować kratkę.
- Kratkę położyć na naczyniu z nieprzywierającą powierzchnią.
- Wlać 2 szklanki wody (kratka nie może być zanurzona w wodzie) i przykryć pokrywką.





- Ustawić pokrętko na 200–240 °C, albo inną, wybraną temperaturę. Zaświeci kontrolka.
- Nie podnosić zbyt często pokrywki, aby ograniczyć ulatnianie się pary i ciepła.
- Po zakończeniu gotowania na parze ostrożnie wyjąć gorącą kratkę.
- Wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.

4. Gotowanie

Ryż, makaron, ziemniaki, kluski, ale również zupy, sosy i warzywa.

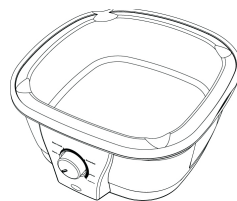
- Ustawić pokrętko na 200–240 °C, albo inną, wybraną temperaturę. Zaświeci kontrolka.
- Włożyć wybrane produkty spożywcze (wg przepisu) do naczynia z nieprzywierającą powierzchnią i przykryć pokrywką.
- Po ugotowaniu wyjąć potrawę, wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.

PL

5. Smażenie

Smażony ser lub kalfior, kotlety schabowe, mielone, grzyby i inne produkty.

- Włożyć produkty spożywcze do naczynia z nieprzywierającą powierzchnią.
- Ustawić pokrętko na 180–220 °C, albo inną, wybraną temperaturę. Zaświeci kontrolka.
- Po zakończeniu upewnić się, że potrawa jest dobrze wypieczona.
- Po zakończeniu gotowania wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.



6. Frytowanie

Frytki, krokiety, pieczone ziemniaki, ale również smażenie kalfiora lub grzybów.

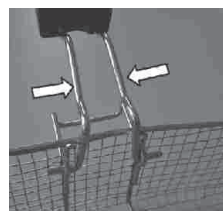
- Włączyć olej do poziomu kreski w naczyniu z nieprzywierającą powierzchnią. NIGDY nie wlewać więcej oleju.
- Ustawić pokrętko na 180–200 °C, albo inną, wybraną temperaturę. Zaświeci kontrolka.
- Włożyć produkty spożywcze do kosza frytkownicy i zanurzyć je w oleju. Nie napełniać kosza powyżej kreski.
- Po frytowaniu pozostawić produkty na suchym ręczniku papierowym w celu odsączenia.
- Po zakończeniu przygotowywania produktów wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.



7. Zapiekanie

Potrawy zapiekane, np. makaron, ziemniaki z mięsem, warzywa z serem.

- Ustawić pokrętko na 180–220 °C, albo inną, wybraną temperaturę. Zaświeci kontrolka.
- Włączyć do naczynia z nieprzywierającą powierzchnią niewielką ilość oleju, ew. użyć masła lub tłuszczu roślinnego.
- Po zakończeniu wyjąć potrawę, wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.



8. Grillowanie

Grillowane kiełbaski, steki, szaszłyki, sery itp.

- Ustawić pokrętko na 220–240 °C, albo inną, wybraną temperaturę. Zaświeci kontrolka.
- Włączyć do naczynia z nieprzywierającą powierzchnią niewielką ilość oleju, ew. użyć masła lub tłuszczu roślinnego.
- Po zakończeniu grillowania wyjąć potrawę, wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Nigdy nie zanurzać podstawy w wodzie lub innej cieczy, ani nie myć jej w zmywarce.

- Pokrywkę można myć w zmywarce.

Czyszczenie:

- Odłączyć przewód zasilania.
- Podnieść pokrywkę i wyjąć wszystkie akcesoria.
- Umyć akcesoria w wodzie z mydłem.
- Przed czyszczeniem usunąć olej lub inne substancje z naczynia z nieprzywierającą powierzchnią.
- Wyjąć naczynie z nieprzywierającą powierzchnią, usunąć resztki cieczy i pozostawić do ostygnięcia.

Włączyć do naczynia z nieprzywierającą powierzchnią wodę z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Nie stosować do czyszczenia środków trących.

- Przetrzeć z zewnątrz wilgotną gąbką. Nie stosować materiałów trących ani proszków do mycia naczyń.

Konserwacja:

- Przed użyciem upewnić się, że naczynie z nieprzywierającą powierzchnią jest suche.
- Nigdy nie wlewać do gorącego naczynia z nieprzywierającą powierzchnią zimnej wody.
- Nie stosować środków trących, ani druciaków, które mogłyby uszkodzić nieprzywierającą powierzchnię.



- Aby nie uszkodzić nieprzywierającej powierzchni należy w trakcie gotowania używać drewnianych lub plastikowych przyborów.
- Nie stosować metalowych przyborów.
- Podstawy (jednostki zewnętrznej) nie wolno zanurzać w wodzie, ani innej cieczy. Wycierać tylko wilgotną szmatką.
- Nie wlewać wody do gorącego oleju.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Rozwiązanie
Nie świeci kontrolka zasilania	Upewnić się, że naczynie z nieprzywierającą powierzchnią jest prawidłowo połączone z podstawą. Sprawdzić, czy wtyczka przewodu zasilania jest podłączona do gniazdka.
Zbyt niska lub zbyt wysoka temperatura	Ustawić właściwą temperaturę. Zwiększyć temperaturę obracając pokrętko w prawo, albo zmniejszyć, obracając w lewo.

PL

DANE TECHNICZNE

Pojemność zbiornika: 5l

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 zaliczony 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.



08/05

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



Instrukcja obsługi jest dostępna na stronie internetowej www.ecg-electro.eu.

Zastrzegamy sobie prawo do zmiany tekstu i parametrów technicznych.

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. A készüléket csak a típuscímkén feltüntetett tápfeszültség paramétereivel megegyező elektromos hálózathoz szabad csatlakoztatni.
2. 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.
3. 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.
4. A készüléket fürdőszobában, zuhanyozó közelében, vizes vagy nedves helyiségekben, medence közelében használni tilos, mert a készülék vízbe eshet vagy arra víz freccsenhet.
5. A készülék hálózati vezetéke nem lóghat le az asztalról vagy a munkalapról, illetve nem érhet hozzá forró tárgyakhoz, továbbá nem tekeredhet össze.
6. 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.
7. A készüléket hőforrások közelében (pl. tűzhely, sütő, gázkályha stb.) ne használja és ne tárolja.
8. A készüléket ne tegye gáz- vagy elektromos tűzhely főzőlapjára, illetve sütőre.



HU

9. 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.
10. A készüléket a belső (tapadásmentes felülettel rendelkező) edény nélkül ne kapcsolja be.
11. A készüléket üres edénnyel ne kapcsolja be.
12. A készüléket vízbe mártani tilos.
13. Az üvegfedelelet óvatosan és ferdén megemelve nyissa fel, hogy a kiáramló gőz ne égesse meg az arcát és kezét.
14. 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.
15. A fedő törékeny, azzal bánjon óvatosan. Ne használjon sérült, hibás vagy repedt fedőt és/vagy főzőedényt a készülékben.
16. A készüléket ne használja a rendeltetésétől eltérő célokra.
17. A készüléket szabadban ne használja.
18. A készüléket használat közben ne hagyja felügyelet nélkül.
19. A készüléket beltérben és száraz helyen tárolja.
20. A készüléket ne próbálja meg kinyitni, szétszedni vagy javítani. A készülék nem tartalmaz olyan alkatrészeket, amelyeket a felhasználó is megjavíthat vagy kicserélhet.
21. A készülék tisztítása, karbantartása, vagy eltárolása előtt várja meg a készülék teljes lehűlését!
22. A készülékre ne helyezzen rá idegen tárgyakat, annak a nyílásaiba ne dugjon be semmilyen eszközt, illetve azt ne használja közvetlenül fal vagy függöny mellett.
23. 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.
24. A forró készüléket ne mozgassa.
25. Ha a készülék az oldalán fekszik vagy fejre van fordítva, akkor azt bekapcsolni tilos.





26. A készülékhez ne használjon a gyártó által nem ajánlott tartozékokat, ellenkező esetben személyi sérülést és anyagi kárt okozhat.
27. 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.
28. A készüléket időkapcsolóval vagy távirányítással vezérelt elektromos aljzathoz csatlakoztatni tilos.
29. A forró folyadékot vagy élelmiszereket tartalmazó készüléket rendkívül óvatosan mozgassa.
30. Az ECG nem vállal felelősséget a készülék helytelen használatából vagy figyelmetlenségéből 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).
31. A készüléket 0-tól 8 éves korig gyermekek nem használhatják. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek nem végezhetik. A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak. A készüléket 8 év feletti gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják. A készüléket és a hálózati vezetékét úgy kell elhelyezni, hogy ahhoz 8 év alatti gyerekek ne férhessenek hozzá.

HU

Do not immerse the appliance body in water! – A gépet vízbe mártani tilos.

HASZNÁLAT

A használatba vétel előtt figyelmesen olvassa el a teljes használati útmutatót.

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, mosogassa el az összes olyan alkatrészt, amelyek az élelmiszerekkel közvetlen kapcsolatba kerülnek: edény, fondü villa, rács, kosár, fedő. A mosogatás után alaposan öblítse le és szárítsa meg a tartozékokat. A készüléket vízbe mártani tilos! A víz áramütést okozhat, illetve a készülék meghibásodhat.



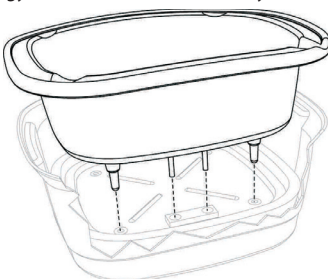


A tapadásmentes felülettel ellátott edényt úgy helyezze be a készülékbe, hogy a kiálló részek a készülék nyílásaiba üljenek be.

Megjegyzés: Az első használatba vétel során a készülékből enyhe füst vagy szag áramolhat ki. Ez normális jelenség és rövid időn belül megszűnik.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

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.



HU

Működtető elemek

A termosztát gombjával lehet beállítani a készülék főzési hőmérsékletét. Az alábbiakban feltüntetett hőmérsékletek csak tájékoztató jellegűek, azoktól szükség szerint el lehet térni.

Off: Kikapcsolva

Melegen tartás (fondü): 80–100 °C

Párolás: 120–140 °C

Főzés gőzben: 200–240 °C

Főzés: 200–240 °C

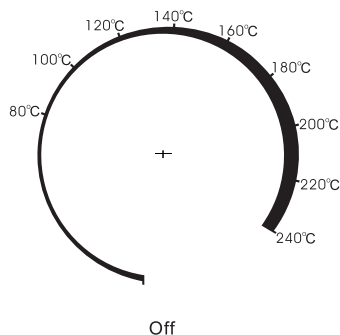
Sütés: 180–220 °C

Olajban sütés: 180–200 °C

Pirítás: 180–220 °C

Grillezés: 220–240 °C

Üzemi hőmérséklet: 80 °C és 240 °C között



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

Ételek készítése

- A főzés során a kijelző ki- és bekapcsol. Ha a kijelző be van kapcsolva, akkor a készülék a beállított hőmérséklet eléréséhez fűti a készüléket. A termosztát ki- és bekapcsolásának megfelelően a kijelző is ki- és bekapcsol.
- A főzés befejezése után a termosztát gombját MINDIG kapcsolja OFF állásba, majd a hálózati csatlakozót húzza ki a fali aljzatból.**

1. Melegen tartás (fondü)

Sajtós, csokoládés vagy húsos fondü készítéséhez.

- Az alapanyagot helyezze közvetlenül a tapadásmentes edénybe és tegye fel a készülékre a fedőt.
- A termosztát gombját állítsa be 80–100 °C-ra (vagy a kívánt hőmérsékletre). A kijelző lámpa bekapcsol.
- A főzés befejezése után a készüléket kapcsolja le és a csatlakozódugót húzza ki a fali aljzatból.

2. Párolás

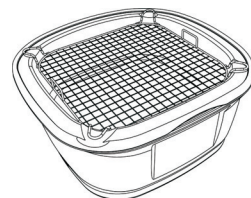
Zöldségek, húсок és gyümölcsök párolásához.

- Az alapanyagot helyezze közvetlenül a tapadásmentes edénybe és tegye fel a készülékre a fedőt.
- A termosztát gombját állítsa be 120–140 °C-ra (vagy a kívánt hőmérsékletre). A kijelző lámpa bekapcsol.
- Főzés közben ne emelgesse gyakran a fedőt, mert elszökik a gőz és a meleg a készülékből. Ügyeljen arra, hogy legyen mindig elegendő víz az alapanyagok párolásához.
- A párolás befejezése után a készüléket kapcsolja le és a csatlakozódugót húzza ki a fali aljzatból.

3. Főzés gőzben

Gyümölcsök, zöldségek és gőzgombócok készítéséhez.

- Használja a rácsot.
- A rácsot helyezze az edényre.
- Az edénybe öntsön 2 csésze vizet (a rácsig nem érhet fel a víz), majd tegye fel a készülékre a fedőt.
- A termosztát gombját állítsa be 200–240 °C-ra (vagy a kívánt hőmérsékletre). A kijelző lámpa bekapcsol.
- Főzés közben ne emelgesse gyakran a fedőt, mert elszökik a gőz és a meleg a készülékből.





- A gőzben főzés befejezése után a rácsot óvatosan vegye le a készülékről.
- Kapcsolja le a készüléket és húzza ki a hálózati vezetékét az aljzatból.

4. Főzés

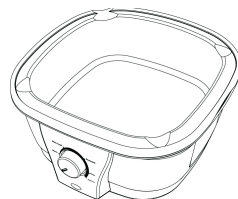
Rizs, tészta, burgonya, nokedli valamint levesek, mártások vagy zöldségek főzéséhez.

- A termosztát gombját állítsa be 200–240 °C-ra (vagy a kívánt hőmérsékletre). A kijelző lámpa bekapcsol.
- Az alapanyagokat (folyadékot, élelmiszert) a recept szerint helyezze közvetlenül a tapadásmentes edénybe és tegye fel a készülékre a fedőt.
- A főzés befejezése után a kész ételt szedje ki az edényből, kapcsolja le a készüléket és húzza ki a hálózati vezetékét az aljzatból.

5. Sütés

Rántott sajt és hússzeletek, gomba, fasírozott, karfiol vagy egyéb ételek sütéséhez.

- Az alapanyagokat (folyadékot, élelmiszert) helyezze a tapadásmentes edénybe.
- A termosztát gombját állítsa be 180–220 °C-ra (vagy a kívánt hőmérsékletre). A kijelző lámpa bekapcsol.
- Ügyeljen arra, hogy az élelmiszer megfelelően át legyen sütvé.
- A sütés befejezése után a készüléket kapcsolja le és a csatlakozódugót húzza ki a fali aljzatból.



HU

6. Olajban sütés

Hasábburgonya, krokett, amerikai burgonya, vagy például karfiol és gomba olajban sütéséhez.

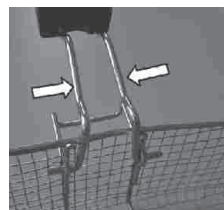
- Az edénybe töltsön a jelig étolajat. NE töltsön be több olajat.
- A termosztát gombját állítsa be 180–200 °C-ra (vagy a kívánt hőmérsékletre). A kijelző lámpa bekapcsol.
- Amikor az olaj elérte a megfelelő hőmérsékletet, az élelmiszert tegye a kosárba és kosarat merítse a forró olajba. A kosárba ne tegyen túl sok sütni való élelmiszert.
- A megsütött darabokat papírkendővel kibélelt tálra szedje ki.
- A sütés befejezése után a készüléket kapcsolja le és a csatlakozódugót húzza ki a fali aljzatból.



7. Píritás

Sült ételek, például tésztafélék, rakott burgonya, sajtos rakott zöldségek készítéséhez.

- A termosztát gombját állítsa be 180–220 °C-ra (vagy a kívánt hőmérsékletre). A kijelző lámpa bekapcsol.
- Az edénybe öntsön kis mennyiségű olajat, vagy tegyen be egy kisebb vajdarabot (margarint vagy zsírt).
- A píritás befejezése után a kész ételt szedje ki az edényből, kapcsolja le a készüléket és húzza ki a hálózati vezetékét az aljzatból.



8. Grillezés

Kolbászfélék, natúr szeletek, rablópecsenyék, sajtok stb. grillezéséhez.

- A termosztát gombját állítsa be 220–240 °C-ra (vagy a kívánt hőmérsékletre). A kijelző lámpa bekapcsol.
- Az edénybe öntsön kis mennyiségű olajat, vagy tegyen be egy kisebb vajdarabot (margarint vagy zsírt).
- A grillezés befejezése után a kész ételt szedje ki az edényből, kapcsolja le a készüléket és húzza ki a hálózati vezetékét az aljzatból.

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. Az edényt mosogatószeres vízzel mossa el. A tisztításhoz ne használjon karcoló és durva tisztítószereket.
- 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 soha ne töltsön hideg vizet.
- Az edényt karcoló és éles tárgyakkal ne tisztítsa, mert a tapadásmentes felület megsérülhet.
- A főzéshez csak fa vagy hőálló műanyag konyhai eszközöket használjon, ellenkező esetben a tapadásmentes 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.

PROBLÉMAMEGOLDÁS

HU

Probléma	Megoldás
A kijelző nem világít	Ellenőrizze le az edény behelyezését a készülékbe. Győződjön meg arról, hogy a csatlakozódugó megfelelően be van-e dugva a fali aljzatba.
Túl alacsony vagy túl magas hőmérséklet	Állítsa be a megfelelő hőmérsékletet. A termosztát gombját jobbra elforgatva növelheti, balra elforgatva csökkentheti a hőmérsékletet.

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 MEGSEMISÍTÉS

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

ÉLETTARTAM LEJÁRTÁT KÖVETŐ MEGSEMISÍTÉS

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

Ez a terméken 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 fejtson 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 oldalon található.

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.





SICHERHEITSHINWEISE

Bitte aufmerksam lesen und gut aufbewahren!

Warnung: Die Sicherheitsvorkehrungen und Hinweise, die in dieser Anleitung aufgeführt sind, umfassen nicht alle möglichen Bedingungen und Situationen, zu denen es kommen kann. Der Anwender muss begreifen, dass der gesunde Menschenverstand, Vorsicht und Sorgfalt Faktoren sind, die sich nicht in ein Produkt einbauen lassen. Diese Faktoren müssen also bei der Verwendung und Bedienung dieses Geräts durch den bzw. die Anwender gewährleistet werden. Wir haften nicht für Schäden, die während des Transportes, durch unsachgerechte Verwendung oder eine beliebige Veränderung oder Modifikation an den Geräteteilen entstanden sind.

DE

Bei der Verwendung sollten immer alle grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen eingehalten werden, einschließlich der nachfolgenden:

1. Schließen Sie das Produkt immer an ein Stromnetz mit der gleichen Spannung, Frequenz und der erforderlichen Belastung gemäß den Angaben auf dem Typenetikett des Produktes an.
2. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Stromversorgungskabel oder der Stecker beschädigt ist, falls es zu einem Fall oder zu irgendeiner Beschädigung gekommen ist oder, wenn das Gerät eine Funktionsstörung hat.
3. Legen Sie das Gerät und auch das Stromversorgungskabel nicht in Flüssigkeiten, setzen Sie sie nicht dem Regen und der Feuchtigkeit aus. Verwenden Sie das Wasser nur zum Kochen in Übereinstimmung mit dieser Bedienungsanleitung.
4. Das Gerät darf nicht in unmittelbarer Nähe von Wasser, in Badezimmern, in Duschnischen und in der Nähe von Schwimmbassins verwendet werden, in denen es zu einem Fall ins Wasser oder zum Spritzen von Wasser auf das Gerät kommen kann.
5. Legen Sie das Stromzufuhrkabel nicht über die Tischkante oder andere scharfe Kanten, verdrehen Sie es nicht und lassen Sie es auch nicht in unmittelbarer Nähe von heißen Oberflächen liegen.
6. Verwenden Sie das Gerät immer auf einer geraden stabilen Oberfläche, damit es nicht zu einem Umkippen kommt. Verwenden Sie das Produkt





nicht in Spülbecken, auf tropfenden Oberflächen oder anderen unebenen Stellen.

7. Stellen Sie das Gerät nicht an Orten auf, an denen es hohen Temperaturen aus Heizgeräten, Radiatoren, Gasheizgeräten u. ä. ausgesetzt ist.
8. Stellen Sie das Gerät nicht auf elektrische Kochherde oder auf Gasherde und -backöfen.
9. Falls Sie das Gerät nicht verwenden, schalten Sie es aus und nehmen Sie es aus der Stromversorgung. Nehmen Sie das Stromversorgungskabel durch ein Ziehen am Stecker heraus – ziehen Sie niemals am Kabel.
- DE** 10. Schließen Sie das Gerät niemals ohne den ordnungsgemäß eingelegten Behälter mit der antihaftbeschichteten Oberfläche an, schalten Sie es in diesem Zustand auch nicht an.
11. Schalten Sie das Gerät nicht mit einem leeren Behälter an.
12. Tauchen Sie die Gerätebasis nicht ins Wasser.
13. Heben Sie den Glasdeckel vorsichtig hoch und kippen Sie ihn so, dass der entweichende Dampf von Ihnen wegzieht. Es kann zu einer Verbrennung kommen.
14. Kontrollieren Sie regelmäßig das Stromzufuhrkabel, den Stecker und das gesamte Gerät, ob es zu einer Beschädigung gekommen ist. Falls Sie irgendeine Beschädigung finden, verwenden Sie ab sofort das Gerät nicht mehr, und wenden Sie sich an einen Fachservice.
15. Der Deckel ist zerbrechlich, bedienen Sie das Gerät mit einer erhöhten Vorsicht. Verwenden Sie keine beschädigten oder geplatzen Deckel oder Behälter.
16. Verwenden Sie das Gerät nicht zu andern Zwecken, als jene, für die es bestimmt ist.
17. Verwenden Sie das Gerät nicht im Außenbereich.
18. Das Gerät soll während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt sein.
19. Halten Sie das Gerät im Innenbereich trocken.
20. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren, einzustellen oder Geräteteile auszutauschen. Im Inneren gibt es keine Geräteteile, die durch den Anwender zu reparieren sind.
21. Vor der Reinigung und dem Abstellen lassen Sie das Gerät abkühlen.





22. Stellen Sie auf das Gerät keine anderen Gegenstände, lassen Sie keine Fremdkörper in die Geräteöffnungen eindringen, und verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wänden, Gardinen u. ä.
23. Während des Betriebes erhitzt sich das Gerät. Decken Sie keine Geräteöffnungen ab. Berühren Sie bitte nicht die heißen Oberflächen des Gerätes. Verwenden Sie immer die Griffe und Tasten. Bei der Berührung des heißen Deckels verwenden Sie bitte Backhandschuhe oder ein Geschirrhandtuch.
24. Versuchen Sie nicht, das heiße Gerät zu transportieren.
25. Schalten Sie das Gerät nicht an, wenn es mit der Seite oder mit den Standfüßen nach oben liegt.
26. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller oder vom Händler empfohlen wurde, kann zur Beschädigung von Personen oder des Eigentums führen.
27. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnlichen Räumen bestimmt, wie z.B.
 - Küchenzeilen in Geschäften, Büro- und andere Arbeitsstätten
 - Verwendung des Gerätes in der Landwirtschaft
 - Verwendung des Gerätes durch Hotelgäste, in Motels und anderen Übernachtungsgewerben
 - Verwendung des Gerätes in Unternehmen, die Übernachtung mit Frühstück anbieten
28. Dies Gerät darf nicht an Steckdosen angeschlossen werden, die von einem Timer oder einer Fernbedienung gesteuert werden.
29. Seien Sie besonders vorsichtig, beim Gerätetransport, wenn das Gerät heiße Lebensmittel oder Flüssigkeiten enthält.
30. ECG trägt keine Verantwort für Schäden oder Verletzungen, die durch Unvorsichtigkeit oder eine falsche Bedienung hervorgerufen wurden. Vor der Verwendung lesen Sie bitte aufmerksam alle Anweisungen und Informationen durch. Die Außenoberfläche dieses Gerätes erwärmt sich und kann Verbrennungen verursachen. Lassen Sie das Gerät in der Anwesenheit von Kindern niemals unbeaufsichtigt.
31. Dieses Gerät dürfen nicht Kinder zwischen 0 und 8 Jahren benutzen. Die seitens des Anwenders durchgeführten Reinigungs- und Wartungsarbeiten,

DE



dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und die Wartung, die durch den Verwender durchgeführt werden soll, darf nicht von Kindern durchgeführt werden, wenn Sie nicht älter als 8 Jahre und beaufsichtigt werden. Kinder, die jünger als 8 Jahre sind, müssen außerhalb der Reichweite des Gerätes und seines Zuleitungskabels sein.

Do not immerse the appliance body in water! – Gerätekörper niemals ins Wasser tauchen!

DE VORABINFORMATIONEN

Vor der Verwendung lesen Sie bitte alle Anweisungen durch.

Die erste Verwendung des multifunktionalen Kochtopfes

Entfernen Sie vom Gerät alle Etiketten und Aufkleber.



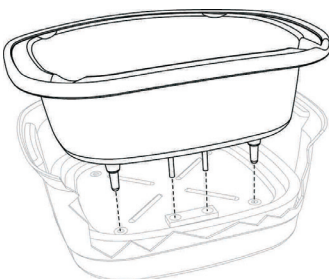
WARNUNG:

Vor der Verwendung nehmen Sie den Behälter von der Gerätebasis, und entfernen Sie das Polystyrolverpackungsmaterial!

Bevor Sie den Multifunktionskochtopf verwenden, reinigen Sie das Gitter zum Dampfkochen, den Frittierkorb, die Fonduegabeln, den Deckel und den herausnehmbaren Behälter mit einem weichen Tuch, das ihn Seifenwasser getränkt wurde. Spülen Sie die Teile aus und trocknen Sie sie. Tauchen Sie die Gerätebasis niemals ins Wasser – dies könnte zu einem Unfall oder zur Gerätebeschädigung führen.

Den Behälter mit der antihafbeschichteten Oberfläche befestigen Sie am Stromzufuhrkabel so, dass die Ausgänge in die vier Öffnungen in der Metallplatte der Gerätebasis einrasten.

Anmerkung: Bei der ersten Verwendung kann ein sichtbarer schwacher Rauch entstehen, der durch das Ausbrennen des neuen Gerätes hervorgerufen wird. Diese Erscheinung ist völlig normal und verschwindet nach einigen Verwendungen.



ANWEISUNGEN ZUR VERWENDUNG

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

Bedienelement

Das Bedienthermostat ermöglicht die Einstellung der Arbeitstemperatur. Die aufgeführten Referenztemperaturen für die einzelnen Funktionen sind nur zur Orientierung. Im Bedarfsfall können Sie niedrigere oder höhere Temperaturen verwenden.

Off: Aus

Erhitzen (Fondue): 80–100 °C

Schmoren: 120–140 °C

Dampfkochen: 200–240 °C

Kochen: 200–240 °C

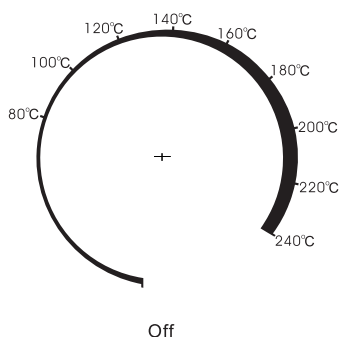
Backen: 180–220 °C

Frittieren: 180–200 °C

Braten: 180–220 °C

Grillen: 220–240 °C

Arbeitstemperaturbereich: 80 °C bis 240 °C





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

Vorbereitung der Speisen

- Während des Vorbereitungsprozesses der Speisen leuchtet die Kontrollleuchte abwechselnd auf und erlischt wieder. Die Kontrollleuchte leuchtet dauerhaft während des Erhitzens auf die voreingestellte Temperatur. Nachdem diese Temperatur erreicht wurde, kann die Kontrollleuchte bei der Einhaltung der eingestellten Temperatur erlöschen und erneut aufleuchten.
- **Nach dem Beenden des Kochvorganges, denken Sie IMMER daran, das Gerät in die Position OFF zu schalten und von der elektrischen Stromversorgung abzuschalten.**

1. Erhitzen (Fondue)

Zur Zubereitung von Fondue, ganz gleich, ob Fleisch-, Käse- oder Schokoladenfondue.

- Geben Sie die gewünschte Flüssigkeit oder Speise direkt in den antihafbeschichteten Behälter und legen Sie den Deckel auf.
- Den Bedienschalte stellen Sie auf 80–100 °C oder je nach Bedarf. Es leuchtet eine rote Kontrollleuchte.
- Nach dem Erhitzen schalten Sie das Gerät aus und nehmen es von der Stromversorgung.

DE

2. Schmoren

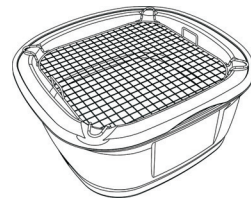
Zur Zubereitung von Gemüsespeisen, gedünstetem Fleisch, Obst.

- Geben Sie die gewünschte Flüssigkeit oder Speise direkt in den antihafbeschichteten Behälter und legen Sie den Deckel auf.
- Den Bedienschalte stellen Sie auf 120–140 °C oder je nach Bedarf. Es leuchtet eine rote Kontrollleuchte.
- Während des Kochvorganges heben Sie bitte nicht zu oft den Deckel ab, damit vermeiden Sie am besten das Entweichen von Dampf und Wärme. Achten Sie immer darauf, dass die Lebensmittel mit einer ausreichenden Menge Wasser bedeckt sind.
- Nach dem Beenden des Dämpfens schalten Sie immer das Gerät aus und nehmen Sie es von der Stromversorgung.

3. Dampfkochen

Zur Zubereitung von Obst und Gemüse und zum Dämpfen von Knödeln.

- Für das Dampfkochen verwenden Sie das Gitter.
- Legen Sie das Gitter auf den antihafbeschichteten Behälter.
- Geben Sie 2 Tassen Wasser hinzu (das Gitter darf nicht mit Wasser bedeckt sein) und legen Sie den Deckel darauf.
- Den Bedienschalte stellen Sie auf 200–240 °C oder je nach Bedarf. Es leuchtet eine rote Kontrollleuchte.
- Heben Sie bitte nicht zu oft den Deckel ab, damit vermeiden Sie am besten das Entweichen von Dampf und Wärme.
- Nach dem Beenden des Dampfkochens nehmen Sie vorsichtig das heiße Gitter heraus.
- Schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es von der Stromversorgung.



4. Das Kochen

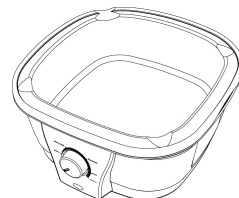
Zur Zubereitung von Reis, Teigwaren, Kartoffeln, Knödeln, aber auch von Suppen, Soßen oder Gemüse.

- Den Bedienschalte stellen Sie auf 200–240 °C oder je nach Bedarf. Es leuchtet eine rote Kontrollleuchte.
- Geben Sie die gewünschte Flüssigkeit oder Speise (gemäß der Rezeptanleitung) direkt in den antihafbeschichteten Behälter und legen Sie den Deckel auf.
- Nach dem Kochen nehmen Sie die Speise heraus, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es von der Stromversorgung.

5. Backen

Zur Zubereitung von überbackenem Käse, Schnitzeln, Pilzen, Frikadellen, Blumenkohl und anderen Lebensmitteln.

- In den antihafbeschichteten Behälter legen Sie die gewünschten Lebensmittel ein.
- Den Bedienschalte stellen Sie auf 180–220 °C oder je nach Bedarf. Es leuchtet eine rote Kontrollleuchte.
- Nachdem Sie damit fertig sind, achten Sie darauf, dass die Speise gut durchgebraten ist.
- Nach dem Beenden des Kochens schalten Sie immer das Gerät aus und nehmen Sie es von der Stromversorgung.





6. Frittieren

Zur Zubereitung von Pommes Frites, Kroketten, Folienkartoffeln, aber auch zum Überbacken von Blumenkohl oder Pilzen.

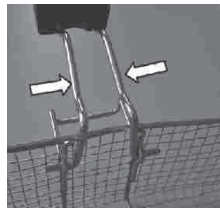
- In den antihafbeschichteten Behälter gießen Sie bis zur Markierung das Frittieröl. Überfüllen Sie den Behälter NICHT.
- Den Bedienschalter stellen Sie auf 180–200 °C oder je nach Bedarf. Es leuchtet eine rote Kontrollleuchte.
- In den Frittierbehälter legen Sie die Lebensmittel ein und tauchen ihn in das Frittieröl. Überfüllen Sie den Korb nicht über die gekennzeichnete Markierung.
- Lassen Sie die frittierten Lebensmittel auf einem trockenen Küchenpapiertuch abtropfen.
- Nach dem Beenden der Speisevorbereitungen schalten Sie immer das Gerät aus und nehmen Sie es von der Stromversorgung.



7. Braten

Zur Zubereitung von überbackenen Speisen wie beispielweise überbackenen Teigwaren, Kartoffeln mit Fleisch, Gemüse mit Käse.

- Den Bedienschalter stellen Sie auf 180–220 °C oder je nach Bedarf. Es leuchtet eine rote Kontrollleuchte.
- Geben Sie in den antihafbeschichteten Behälter eine kleine Menge Öl, Butter oder Pflanzenfett.
- Danach nehmen Sie die Speise heraus, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es von der Stromversorgung.



DE

8. Grillen

Zur Zubereitung von Grillwürstchen, Steaks, Spießern, Käse u.ä.

- Den Bedienschalter stellen Sie auf 220–240 °C oder je nach Bedarf. Es leuchtet eine rote Kontrollleuchte.
- Geben Sie in den antihafbeschichteten Behälter eine kleine Menge Öl, Butter oder Pflanzenfett.
- Nach dem Grillen nehmen Sie die Speise heraus, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es von der Stromversorgung.

REINIGUNG UND WARTUNG

Tauchen Sie die Gerätebasis niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten. Spülen Sie das Gerät niemals in der Geschirrspülmaschine.

- Der Glasdeckel ist spülmaschinenfest.

Reinigung:

- Nehmen Sie das Stromversorgungskabel aus der Steckdose.
- Heben Sie den Glasdeckel ab und nehmen Sie das Zubehör heraus. Spülen Sie das Zubehör mit Spülmittel.
- Entfernen Sie immer als erstes vor jeder Reinigung das heiße Öl oder andere Flüssigkeiten von dem antihafbeschichteten Behälter.
- Nehmen Sie den antihafbeschichteten Behälter heraus, entfernen Sie alle Flüssigkeits- und Lebensmittelreste und lassen Sie ihn abkühlen. Den antihafbeschichteten Behälter füllen Sie mit warmem Spülmittelwasser. Verwenden Sie keine Scheuermittel zur Reinigung.

- Die Außenoberfläche können Sie mit einem befeuchteten Schwamm reinigen. Verwenden Sie niemals scheuernde Spültücher oder Scheuermittel.

Wartung:

- Vor der Verwendung achten Sie darauf, dass der antihafbeschichtete Behälter vollständig trocken ist.
- Gießen Sie niemals kaltes Wasser in den heißen antihafbeschichteten Behälter.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Drahtbürsten. Es könnte die antihafbeschichtete Oberfläche beschädigt werden.
- Während des Kochens verwenden Sie nur hölzerne oder hitzebeständige Plastikgeräte, damit es nicht zu einer Beschädigung der antihafbeschichteten Oberfläche kommt.
- Verwenden Sie niemals Metallgeräte.
- Die Gerätebasis (die Außeneinheit) tauchen Sie niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie das Gerät nur mit einem feuchten Tuch.
- Gießen Sie niemals Wasser in das heiße Öl.





PROBLEMBESEITIGUNG

Problem	Lösung
Die Kontrollleuchte für die Stromversorgung leuchtet nicht.	Achten Sie darauf, dass der antihafbeschichtete Behälter in die Gerätebasis richtig eingesetzt wurde. Achten Sie darauf, dass der Stecker des Stromversorgungskabels in der Steckdose steckt.
Eine zu niedrige oder zu hohe Temperatur	Stellen Sie die Temperatur nach Ihrem Bedarf ein. Durch das Drehen des Bedienknopfes nach rechts erhöhen Sie die Temperatur, durch das Drehen nach links senken Sie die Temperatur.

TECHNISCHEN ANGABEN

Gefäßvolumen: 5l

Maximale Ölmenge: 2,9 l

Nennspannung: 220–240 V~ 50–60 Hz

Anschlusswert: 1500 W

DE

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.

Eine Änderung des Textes und der technischen Parameter vorbehalten.





MULTIFUNCTIONAL POT

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 occurring during transportation, by incorrect handling or by change or adjustment of any part of the device.

You should always maintain basic precautions using it, including the following:

GB

1. Always power the appliance with power of the same voltage, frequency and required load capacity as marked on the product label.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. Do not bend the power cord over the edge of the table or other sharp edges, do not twist it and do not leave it near hot surfaces.
6. 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.
7. Do not put the appliance in places where it could be exposed to high temperatures from stoves, radiators, gas appliances, etc.
8. Do not place the appliance on top of electrical or gas stoves and ovens.
9. 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.





10. Never connect and switch the appliance on without inserting properly the container with non-stick surface.
11. Do not switch the appliance on when the container is empty.
12. Do not immerse the base in water.
13. Lift the glass lid carefully, and tilt it in such a way that the steam is escaping away from you to prevent scalding.
14. 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.
15. The lid is fragile, handle with increased care. Do not use a damaged or broken lid or container.
16. Do not use the appliance for any other purpose than it is designed for.
17. Do not use outside.
18. The appliance should not be left unattended when in operation.
19. Store the appliance inside in a dry place.
20. Do not try to repair or modify the appliance or change its parts. There are no parts inside repairable by the user.
21. Let the appliance cool down before cleaning and storing it.
22. 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.
23. 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.
24. Do not try to carry a hot appliance.
25. Do not switch the appliance on if it lies on the side or is upside down.
26. Using accessories and attachments not recommended by the manufacturer may endanger persons and property.
27. This appliance is intended for household use and similar areas, including:
 - kitchenettes in shops, offices and other work places
 - agriculture
 - by guests in hotels, motels and other residential areas
 - in bed and breakfast establishments

GB





28. This appliance may not be plugged in an outlet controlled by a timer or controlled remotely.
29. Be extra cautious when moving the appliance containing hot foods or liquids.
30. 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.
31. Children aged from 0 to 8 must not use this appliance. Children must not carry out cleaning and user's maintenance. Children must not play with the appliance. Children must not carry out cleaning and maintenance of the appliance, unless they are 8 years or older and under supervision. Children younger than 8 years have to be kept away from the appliance and its power supply.

GB

Do not immerse the appliance body in water!

LET'S START

Read all instructions before using.

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!

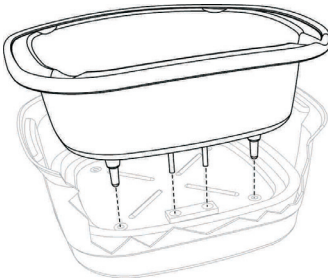
Prior to using the multifunctional pot, clean the steam cooking grate, deep-fry basket, fondue forks, the lid and the removable container with soft cloth moistened with soapy water. Rinse thoroughly and dry. Never immerse the base in water – this could result in injury or damage to the appliance.

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.

OPERATING INSTRUCTIONS

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.





Control elements

The thermostat control allows setting of operational temperature. The referred temperatures here are only approximate, if necessary, you can use lower or higher temperatures.

Off: Off

Heating (Fondue): 80–100 °C

Stewing: 120–140 °C

Steam cooking: 200–240 °C

Cooking: 200–240 °C

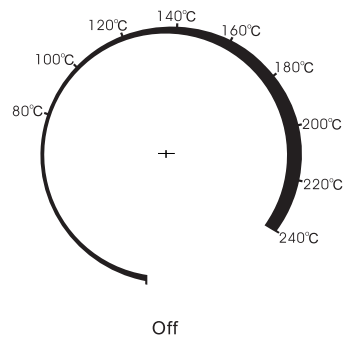
Frying: 180–220 °C

Deep-frying: 180–200 °C

Baking: 180–220 °C

Grilling: 220–240 °C

Temperature settings: From 80 °C to 240 °C



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

Food preparation

- During the food preparation process, the control light alternately lights up and goes out again. It is permanently on only when heating to a preset temperature, after reaching it, the light will come on and go out again while maintaining the set temperature.
- **Do not forget to set the appliance to Off position and unplug it ALWAYS after you finish cooking.**

GB

1. Heating (Fondue)

To prepare fondue – meat, cheese or chocolate.

- Put the desired liquid or food directly into the container with non-stick surface and cover with the lid.
- Set the control to 80–100 °C or as needed. The control light comes on.
- After heating, switch off the appliance and unplug it.

2. Stewing

To prepare vegetable dishes, stews, fruit.

- Put the desired liquid or food directly into the container with non-stick surface and cover with the lid.
- Set the control to 120–140 °C or as needed. The control light comes on.
- Do not lift the lid too often during cooking to limit the amount of steam and heat, which would escape. Always make sure that the food is immersed in sufficient amount of water.
- Always switch off the appliance after stewing and unplug it.

3. Steam cooking

To prepare fruit and vegetables, to steam dumplings.

- Use the grate for steam cooking.
- Place the grate on the container with non-stick surface.
- Add 2 cups of water (the grate must not be immersed in water) and cover with the lid.
- Set the control to 200–240 °C or as needed. The control light comes on.
- Do not lift the lid too often to limit the amount of steam and heat, which would escape.
- After finishing steam cooking, remove carefully the hot grate.
- Then switch the appliance off and unplug it.



4. Cooking

To prepare rice, pasta, potatoes, dumplings, as well as soups, sauces or vegetables.

- Set the control to 200–240 °C or as needed. The control light comes on.
- Put the required liquid or food (according to the recipe) in the container with non-stick surface and cover with the lid.
- Remove the food after finishing cooking it, switch off the appliance and unplug it.

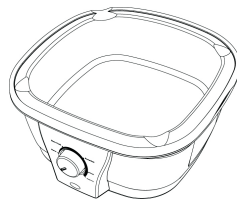




5. Frying

To prepare fried cheese, schnitzels, mushrooms, hamburgers, cauliflower and other foods.

- Put the required foods in the container with non-stick surface.
- Set the control to 180–220 °C or as needed. The control light comes on.
- Make sure after finishing cooking that the food is well baked through.
- Always switch off the appliance and unplug it after finishing cooking.



6. Deep-frying

To prepare chips, croquets, American potatoes, as well as fried cauliflower or mushrooms.

- Pour oil in the container with non-stick surface up to marked line. NEVER overfill.
- Set the control to 180–200 °C or as needed. The control light comes on.
- Put foods in the deep-fry basket and immerse in oil. Do not fill the basket over the marked line.
- Place the deep fried foods on a paper towel to drain.
- Always switch off and unplug the appliance when you finish preparing food.

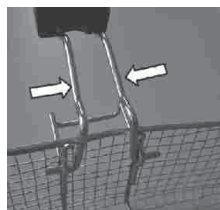


GB

7. Baking

To prepare baked dishes, such as baked pasta, potatoes and meat, vegetables and cheese.

- Set the control to 180–220 °C or as needed. The control light comes on.
- Put a small amount of oil, butter or vegetable shortening in the container with non-stick surface.
- Always switch off and unplug the appliance when you finish preparing food.



8. Grilling

To prepare grilled sausages, steaks, skewers, cheeses, etc.

- Set the control to 220–240 °C or as needed. The control light comes on.
- Put a small amount of oil, butter or vegetable shortening in the container with non-stick surface.
- Remove the food after grilling and then switch off and unplug the appliance.

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 first hot oil or any other liquid from the container with non-stick surface.
- Take out the container with non-stick surface, remove leftovers of liquid or food and let it cool. Fill the container with non-stick surface with water with gentle 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.



TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
The power LED does not work	Make sure that the container with non-stick surface is properly attached to the base. Check if the power cord is correctly plugged in.
The temperature is too low or too high	Set the required temperature. Turning the controller to the right increases temperature, turning to the left lowers it.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Container volume: 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 scrapyards. 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.

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:

HR/BIH

1. Proizvod treba biti uključen samo u električnu mrežu stabilnog napona, frekvencije i potrebne snage, kako je navedeno na natpisnoj pločici uređaja.
2. Uređaj nemojte koristiti ako mu je oštećen kabel ili utikač, ako je pao ili je na bilo koji način oštećen i ne radi ispravno.
3. 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.
4. 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.
5. Kabel za napajanje nemojte savijati preko ruba stola ili drugih rubova, nemojte ga zavijati i držite ga podalje od vrućih ploha.
6. 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.
7. Uređaj ne stavljajte na mjesta na kojima može biti izložen visokim temperaturama iz kamina, radijatora, trošila na plin itd.
8. Uređaj nemojte stavljati na električne i plinske štednjake i pećnice.
9. 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 povlačeći za kabel.



10. Uređaj nikad ne uključujete u struju i ne pokrećite ga dok u njega nije postavljena posuda s neprijanjajućim stijenkama.
11. Uređaj ne uključujte kad mu je spremnik prazan.
12. Postolje ne potapajte u vodu.
13. Stakleni poklopac skidajte oprezno, tako da vruća para koja izlazi iz lonca bude usmjerena na vama suprotnu stranu kako ne bi došlo do opekline.
14. 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.
15. Poklopac je krhak i rukujte s njim s povećanim oprezom. Nemojte koristiti oštećeni ili napukao poklopac ili posudu.
16. Nemojte koristiti aparat u svrhe za koje nije namijenjen.
17. Nemojte koristiti na otvorenom.
18. Uređaj ne smije biti ostavljen da radi bez nadzora.
19. Uređaj čuvajte u suhom zatvorenom prostoru.
20. Nemojte pokušavati popraviti uređaj, modificirati ga ili zamijeniti njegove dijelove. Uređaj nema dijelova koje bi korisnik mogao sam servisirati.
21. Prije čišćenja i odlaganja aparata, ostavite ga da se ohladi.
22. Ne stavljajte druge predmete na aparat, ne dopustite da u njegove otvore uđe strano tijelo, ne koristite ga u blizini zidova, zavjesa itd.
23. 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.
24. Ne pokušavajte prenositi uređaj dok je vruć.
25. Uređaj nemojte uključivati ako je položen bočno ili preokrenut.
26. Uporaba pribora kojeg nije preporučio proizvođač može ugroziti osobe ili imovinu.

HR/BIH





27. Ovaj proizvod namijenjen je za korištenje u kućanstvu i u višak 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
28. Ovaj uređaj ne smije se spajati na utičnicu timera niti ga se smije uključivati daljinski.
29. Potrebno je biti posebno oprezan kod prenošenja uređaja u kojem se nalaze vruće namirnice ili tekućine.
30. 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.
31. Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca od 0 do 8 godina. Poslove čišćenja i održavanja koje obavlja korisnik ne smiju obavljati djeca. Djeca se ne smiju igrati ovim uređajem. Poslove čišćenja i održavanja koje obavlja korisnik ne smiju raditi djeca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom. Djeca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje od uređaja i izvora napajanja.

HR/BIH

Do not immerse the appliance body in water! – Tijelo uređaja nemojte uranjati u vodu!

POČNIMO

Prije uporabe pročitajte sve upute.

Prvo korištenje lonca

Uklonite sve etikete i naljepnice s proizvoda.



UPOZORENJE:

Prije uporabe, skinite posudu s baze i uklonite stiroporni ambalažni materijal!

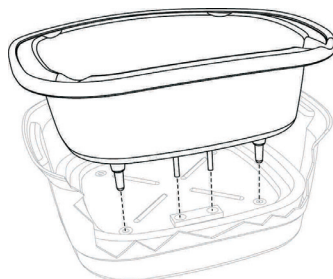
Prije korištenja višenamjenskog električnog lonca, mekom krpom navlaženom vodom i deterdžentom očistite rešetku za kuhanje na pari, košaricu za duboko prženje, poklopac i odstranjivu posudu. Temeljito isperite i osušite. Nikad nemojte uranjati bazu u vodu – to može uzrokovati ozljede ili oštećenja uređaja.





Umetnite posudu s neprijanjajućom površinom u bazu s napajanjem, tako da pipci uđu u četiri rupe koje se nalaze na metalnoj površini baze.

Napomena: Kod prvog korištenja uređaja možete osjetiti blagi miris uzrokovan inicijalnim izgaranjem površine proizvoda. Ovo je u potpunosti normalno i nestaje nakon nekoliko korištenja.



UPUTE ZA UPORABU

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

Upravljački elementi

Termostatska kontrola omogućava podešavanje radne temperature. Ovdje navedene temperature su samo približne, ako je potrebno, možete koristiti nižu ili višu temperaturu.

Off: Isključeno

Grijanje (fondi): 80–100 °C

Pirjanje: 120–140 °C

Kuhanje na pari: 200–240 °C

Kuhanje: 200–240 °C

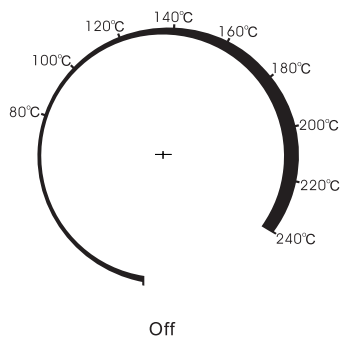
Prženje: 180–220 °C

Duboko prženje: 180–200 °C

Pečenje: 180–220 °C

Grilanje: 220–240 °C

Temperaturne postavke: 80 °C do 240 °C



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

Priprema hrane

- Tijekom postupka pripreme hrane, kontrolno svjetlo se naizmjenično pali i gasi. Trajno je uključeno pri zagrijavanju na unaprijed postavljenu temperaturu, kad ju dosegne, svjetlo će se upaliti i ponovo ugastiti uz održavanje postavljene temperature.
- Nemojte zaboraviti nakon kuhanja uređaj postaviti u poziciju Off i UVIJEK ga isključiti iz napajanja.**

1. Grijanje (fondi)

Za pripremu fondia – meso, sir ili čokolada.

- Stavite željenu tekućinu ili hranu izravno u posudu s neprijanjajućom površinom i poklopite poklopcem.
- Postavite kontrole na 80–100 °C ili prema potrebi. Kontrolna lampica se pali.
- Nakon zagrijavanja, isključite uređaj i izvadite ga iz napajanja.

2. Pirjanje

Za pripremu jela s povrćem, variva, voća.

- Stavite željenu tekućinu ili hranu izravno u posudu s neprijanjajućom površinom i poklopite poklopcem.
- Postavite kontrole na 120–140 °C ili prema potrebi. Kontrolna lampica se pali.
- Nemojte podizati poklopac prečesto tijekom kuhanja kako bi ograničili količinu pare ili topline koja može pobjeći. Uvijek se pobrinite da je hrana uronjena u dovoljnu količinu vode.
- Uvijek nakon pirjanja isključite uređaj i iskopčajte da iz struje.

3. Kuhanje na pari

Za pripremu voća i povrća, za parenje okruglica.

- Upotrijebite rešetku za kuhanje na pari.
- Postavite rešetku na posudu s neprijanjajućom površinom.
- Dodajte 2 šalice vode (rešetka ne smije biti uronjena u vodu) i poklopite s poklopcem.





- Postavite kontrole na 200–240 °C ili prema potrebi. Kontrolna lampica se pali.
- Nemojte podizati poklopac prečesto kako bi ograničili količinu pare ili topline koja može pobjeći.
- Nakon što završite s kuhanjem na pari, pažljivo uklonite rešetku.
- Zatim isključite uređaj i iskopčajte ga iz struje.

4. Kuhanje

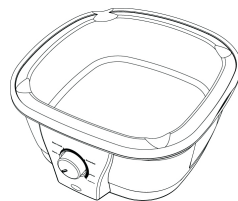
Za pripremu riže, tjestenine, krumpira, okruglica, kao i juha, umaka ili povrća.

- Postavite kontrole na 200–240 °C ili prema potrebi. Kontrolna lampica se pali.
- Stavite potrebnu tekućinu ili hranu (u skladu s receptom) u posudu s neprijanjajućom površinom i pokrijte s poklopcem.
- Kad ste gotovi s kuhanjem, izvadite hranu, isključite uređaj i iskopčajte ga iz struje.

5. Prženje

Za pripremu pohanog sira, odrezaka, gljiva, hamburgera, cvjetače i druge hrane.

- Stavite željenu hranu u posudu s neprijanjajućom površinom.
- Postavite kontrole na 180–220 °C ili prema potrebi. Kontrolna lampica se pali.
- Provjerite da je hrana nakon prženja dobro ispečena i u sredini.
- Uvijek nakon kuhanja isključite uređaj i iskopčajte ga iz struje.



6. Duboko prženje

Za pripremu pomfrita, kroketa, krumpira na američki način, kao i pohane cvjetače ili gljiva.

- Ulijte ulje u posudu s neprijanjajućom površinom do označene linije. NIKAD nemojte prepuniti posudu.
- Postavite kontrole na 180–200 °C ili prema potrebi. Kontrolna lampica se pali.
- Stavite hranu u košaricu za duboko prženje i uronite ju u ulje. Nemojte napuniti košaricu iznad označene linije.
- Duboko prženu hranu stavite na papirnati ručnik da se ocijedi.
- Uvijek isključite uređaj i iskopčajte ga iz struje kad ste gotovi s pripremom hrane.



7. Pečenje

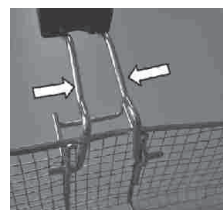
Za pripremu pečenih jela, kao što su zapečena tjestenina, krumpiri i meso, povrće i sir.

- Postavite kontrole na 180–220 °C ili prema potrebi. Kontrolna lampica se pali.
- Stavite malu količinu ulja, maslaca ili biljne masti u posudu s neprijanjajućom površinom.
- Uvijek isključite uređaj i iskopčajte ga iz struje kad ste gotovi s pripremom hrane.

8. Grilanje

Za pripremu gril kobasica, odrezaka, ražnjića, sireva, itd.

- Postavite kontrole na 220–240 °C ili prema potrebi. Kontrolna lampica se pali.
- Stavite malu količinu ulja, maslaca ili biljne masti u posudu s neprijanjajućom površinom.
- Kad ste gotovi s grilanjem, izvadite hranu, isključite uređaj i iskopčajte ga iz struje.



ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Nikad nemojte bazu ili bilo koji drugi dio uređaja uranjati u vodu ili bilo koju drugu tekućinu ta ju nemojte prati u perilici za pranje suđa.

- Poklopac možete oprati u perilici za pranje suđa.

Čišćenje:

- Iskopčajte kabel napajanja.
- Podignite poklopac i izvadite sve dodatke. Operite dodatke u vodi i deterdžentu.
- Uvijek prvo izbacite ulje ili bilo kakve druge tekućine iz posude s neprijanjajućom površinom.

- Izvadite posudu s neprijanjajućom površinom, uklonite ostatke tekućine ili hrane i ostavite ju da se ohladi. Napunite posudu vodom s blagim deterdžentom. Nemojte koristiti abrazivne materijale za čišćenje.
- Vanjsku površinu možete obrisati vlažnom spužvom. Nikad nemojte koristiti abrazivne spužve ili praškove.



Održavanje:

- Pobrinite se da je posuda s neprijanjajućom površinom prije korištenja u potpunosti suha.
- Nikad nemojte ulijevati hladnu vodu u posudu s neprijanjajućom površinom.
- Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili krpe, mogli bi oštetiti neprijanjajuću površinu.
- Koristite isključivo drveni ili na toplinu otporan plastični kuhinjski pribor kako bi spriječili oštećivanje neprijanjajuće površine.
- Nikad nemojte koristiti metalni kuhinjski pribor.
- Nemojte uranjati bazu (vanjsku jedinicu) u vodu ili druge tekućine. Obrišite vlažnom krpom.
- Nikad nemojte ulijevati vodu u vrelo ulje.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Rješenje
LED napajanja ne radi	Provjerite da li je posuda s neprijanjajućom površinom pravilno postavljena na bazu. Provjerite da li je kabel napajanja pravilno utaknut.
Temperatura je preniska ili previsoka	Postavite potrebnu temperaturu. Okretanje kontrolnog gumba udesno povisuje temperaturu, a okretanje ulijevo ju snižava.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Obujam posude: 5 l

Maksimalna količina ulja: 2,9 l

Nazivni napon: 220–240 V~ 50–60 Hz

Nazivna ulazna 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.

VARNOSTNA NAVODILA

Pozorno preberite in dobro pohranite!

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

Da bi preprečili nevarnost požara ali poškodbe zaradi električnega udara, je treba upoštevati osnovne varnostne ukrepe opozorila pri uporabi električnih naprav, vključno z naslednjim:

1. Priključite napravo na električno napajanje vedno z enako napetostjo, frekvenco in zahtevanom obremenitvijo, kot je to določeno na nalepki izdelka.
2. Ne uporabljajte napravo, če je napajalni kabel ali vtikač poškodovan, ali če je prišlo do nekatere škode ali če je pri napravi prišlo do napake.
3. Ne potaplajte napravo ali napajalni kabel v vodo ali drugo tekočino, in jo ne izpostavljajte dežju ali vlagi. Uporabljajte vodo samo za kuhanje v skladu z navodili v tem priročniku.
4. Napravo ne uporabljajte v neposredni bližini vode, v kopalnici, prhe in v bližini bazenov, saj lahko pride do razprševanja vode na napravo.
5. Ne postavljajte napajalni kabel čez rob mize ali ostre robove, ne zvijajte ga in ne puščajte ga v bližini vročih površin.
6. Napravo uporabljajte vedno na stabilni površini, saj se v nasprotnem primeru lahko prevrne. Ne uporabljajte napravo na površinah kjer kaplje in drugih neravnih površinah.
7. Ne postavljajte napravo na mesta, kjer bi naprava bila izpostavljena visokimi temperaturami iz naprav za ogrevanje, radiatorjev, plinskih grelnikov itd.
8. Ne postavljajte napravo na električne štedilnike ali plinske peči in pečice.

SI



9. Če napravo ne uporabljate, jo izklopite in jo odstranite iz električnega omrežja. Odstranite napajalni kabel z potegom vtikača – nikoli ne vlecite za kabel.
10. Nikoli ne priključite napravo brez pravilno naložene posode z površino proti sprijemanju, tudi jo ne vključujte v tem stanju.
11. Ne vklaplajte napravo s prazno posodo.
12. Ne potaplajte osnovo naprave v vodo.
13. Previdno dvignite steklen pokrov in ga obrnite tako, da para gre stran od vas. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost izgorevanja.
14. Redno preverjajte napajalni kabel, vtikač in celotno napravo, če je prišlo do poškodbe. Če najdete kakšno poškodbo, ne uporabljajte napravo več in se posvetujte z strokovno službo.
15. Pokrov je krhek, upravljajte z napravo zelo previdno. Ne uporabljajte poškodovan ali predrt pokrov ali posodo.
16. Ne uporabljajte napravo za druge namene, kot za tisto, za katero je namenjena. **SI**
17. Ne uporabljajte naprave na prostem.
18. Naprava ne sme ostati brez nadzora med delovanjem.
19. Naprava naj bo suha v notranjosti.
20. Ne poskušajte napravo popravljati, prilagoditi ali zamenjati dele naprave. V notranjosti ne obstajajo deli, katere uporabnik lahko zameni.
21. Pred čiščenjem in ohranjanjem pustite da se naprava ohladi.
22. Ne postavljajte na napravo druge predmete, ne dovolite, da tuji predmeti prodrejo v odprtine naprave in ne uporabljajte napravo v bližini sten, zaves itd.
23. Med delovanjem se naprava segreva. Ne prekrivajte odprtine naprave. Prosimo, ne dotikajte vroče površine naprave. Vedno uporabljajte ročice in gumbe. Pri dotiku vročega pokrova vedno uporabljajte kuhinjske rokavice.
24. Ne poskušajte transportirati vročo napravo.
25. Ne vklaplajte napravo če leži na strani ali z nogami navzgor.
26. Uporaba dodatne opreme, ki jo proizvajalec ne priporoča lahko privede do poškodbe oseb ali imetja.





27. Ta naprava je namenjena za domačo uporabo in podobne prostore, kot npr:
- Kuhinje v trgovinah, pisarnah ali drugih delovnih mestih
 - Uporaba naprave v kmetijstvu
 - Uporaba naprave za hotelske goste v motelih in drugih prostorih za nočitev
 - Aparati, ki se uporabljajo v objektih, ki ponujajo nočitev z zajtrkom
28. Ta naprava ne sme biti priključena na vtičnici, z katero upravljajo timer (časovnik) ali daljinec.
29. Bodite posebej previdni pri transportu naprave, če naprava vsebuje vročo hrano ali tekočino.
30. ECG ne prevzema odgovornosti za kakršno koli škodo ali poškodbe, ki so nastale zaradi malomarnosti ali zaradi nepravilne uporabe naprave. Pred uporabo natančno preberite vsa navodila in informacije. Zunanja površina naprave se segreje in lahko povzroči opekline. Nikoli ne puščajte napravo v prisotnosti otrok brez nadzora.
31. Tega aparata ne smejo uporabljati otroci od starosti 0 do 8 let. Čiščenja in vzdrževanja, ki je v domeni uporabnika, ne smejo izvajati otroci. Otroci se ne smejo igrati z napravo. Čiščenje in vzdrževanje ne smejo opravljati otroci, če niso starejši od 8 let in pod nadzorom. Otroke, ki so mlajši od osem let, je treba hraniti ločeno od naprave in njegovega napajanja.

SI

Do not immerse the appliance body in water! – Trupa aparata ne potaplajte v vodo!

PREDHODNI PODATKI

Pred uporabo preberite vsa navodila.

Prva uporaba multifunkcionalne posode za kuhanje

Odstranite vse nalepke iz izdelka.



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 odstranjivo posodo z mehko krpo, namočeno v milnico. Sperite dele in jih osušite. Nikoli je potaplajte osnovo naprave v vodo – to lahko privede do nesrele ali poškodbe opreme.



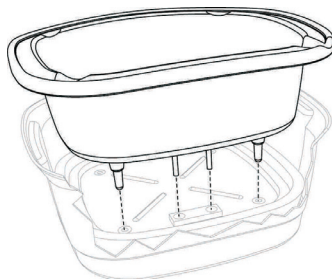


Posodo z oblogo proti sprijemanju priključite na napajalni kabel, tako da se štiri luknje v kovinski plošči zagostijo v osnovo naprave.

Opomba: pri prvi uporabi se lahko ustvari slabo viden dim, ki nastane zaradi sežiganja nove naprave. Ta pojav je normalna in bo izginila po nekaj uporabah.

NAVODILA ZA UPORABO

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.



Upravljalni element

Upravljalni termostat omogoča nastavitve delovne temperature. Navedene referenčne temperature za posamezne funkcije so samo za orientacijo. Če je potrebno, lahko uporabite nižjo ali višjo temperaturo. Off: Izključeno

Ogrevanje (Fondue): 80–100°C

Obara: 120–140°C

Kuhanje na paro: 200–240°C

Kuhanje: 200–240°C

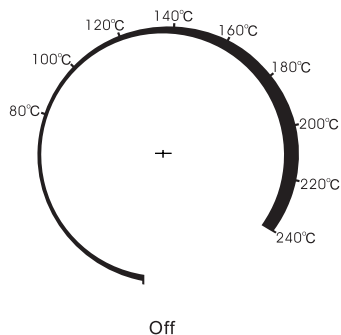
Pečenje: 180–220°C

Fritiranje: 180–200°C

Pečenje: 180–220°C

Pečenje na žaru: 220–240°C

Delovna temperatura: 80°C do 240°C



SI

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

Priprava hrane

- V procesu priprave hrane svetli nadzorna lučka izmenično in se znova izklopi. Nadzorna lučka sveti vedno med segrevanjem na nastavljeno temperaturo. Ko je ta temperatura dosežena, se nadzorna lučka ugasne v skladu z nastavljeno temperaturo in spet zasveti.
- **Po končanem procesu kuhanja, vedno preklpite napravo v položaj OFF in izklopite iz električnega omrežja.**

1. Ogrevanje (fondue)

Za pripravo fondue – meso, sir ali čokolado.

- Vmetnite zeleno tekočino ali hrano direktno v posodo z oblogo proti sprijemanju in pokrijte z pokrovom.
- Upravljalno stikalo nastavite na 80–100°C ali kot želite. Zasvetlila bo rdeča nadzorna lučka.
- Po segrevanju, izklopite napravo in jo odstranite iz električnega omrežja.

2. Obara

Za pripravo zelenjavnih jedi, obarenega mesa, sadja.

- Vmetnite zeleno tekočino ali hrani direktno v posodo z oblogo proti sprijemanju in pokrijte z pokrovom.
- Upravljalno stikalo nastavite na 120–140°C ali kot želite. Zasvetlila bo rdeča nadzorna lučka.
- Med postopkom kuhanja, vas prosimo, da pokrov ne dvigate preveč pogosto, saj boste tako preprečili uhajanje pare in toplote. Vedno se prepričajte, da hrana ima zadostno količino vode.
- Po zaključku izklopite napravo in jo odstranite iz električnega omrežja.

3. Kuhanje na paro

Za pripravo sadja in zelenjave ter pripravo cmok.

- Za kuhanje na paro uporabite rešetko.
- Postavite rešetko na posodo z oblogo proti sprijemanju.
- Dodajte 2 skodelice vode (mreža ne sme biti prekrita z vodo) in jo prekrijte z pokrovom.





- Upravljalno stikalo nastavite na 200–240 °C ali kot želite. Zasvetlila bo rdeča nadzorna lučka.
- Med postopkom kuhanja, vas prosimo, da pokrov ne dvigate preveč pogosto, saj boste tako preprečili uhajanje pare in toplote.
- Po končanem kuhanju na paru, previdno odstranite vročo rešetko
- Izklopite napravo in jo izključite iz električnega omrežja

4. Kuhanje

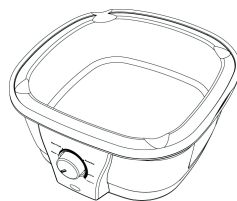
Za pripravo riže, testenine, krompirja, cmokov, ampak tudi juh, omake ali zelenjave.

- Upravljalno stikalo nastavite na 200–240 °C ali kot želite. Zasvetlila bo rdeča nadzorna lučka.
- Vlijte zeleno tekočino ali vnesite hrano (v skladu z navodili receptov) direktno v posodo u oblogo proti sprijemanju in prekrijte z pokrovom.
- Po kuhanju, odstranite hrano, izključite napravo in jo odstranite iz električnega omrežja.

5. Pečenje

Za pripravo gratiniranega sira, šnicla, gob, mesnih kroglic, cvetače in drugih živil.

- V posodo z oblogo proti sprijemanju vmetnite zeleno hrano.
- Upravljalno stikalo nastavite na 180–220 °C ali kot želite. Zasvetlila bo rdeča nadzorna lučka.
- Ko s tem končate, se prepričajte, da je hrana dobro pečena.
- Ko končate s kuhanjem, izklopite napravo in jo odstranite iz električnega omrežja.



6. Fritiranje

Za pripravo pomfrita, kroketa, krompirja v foliji, ampak tudi za porjavitev cvetače ali gob.

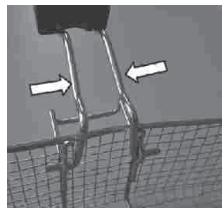
- V posodo z oblogo proti sprijemanju vlijte to oznake olje za fritiranje. NE napolnite posodo preveč.
- Upravljalno stikalo nastavite na 180–200 °C ali kot želite. Zasvetlila bo rdeča nadzorna lučka.
- V posodo za fritiranje položite hrano in jo potopite v olje za fritiranje. Ne napolnite košarico nad oznako.
- Fritirano hrano pustite da se odcedi na suhi kuhinjski papirnati brisači.
- Po končani pripravi hrane izklopite napravo in jo odstranite iz električnega omrežja.



7. Pečenje

Za pripravo gratinirane hrane kot na primer gratinirane testenine, krompirja z mesom, zelenjavo z sirom.

- Upravljalno stikalo nastavite na 180–220 °C ali kot želite. Zasvetlila bo rdeča nadzorna lučka.
- V posodo z oblogo proti sprijemanju vlijte majhno količino olja, masla ali rastlinske maščobe.
- Nato odstranite hrano, izklopite napravo in odstranite iz električnega omrežja.



8. Pečenje na žaru

Za pripravo klobas, zrezkov, sira itd.

- Upravljalno stikalo nastavite na 220–240 °C ali kot želite. Zasvetlila bo rdeča nadzorna lučka.
- V posodo z oblogo proti sprijemanju vlijte majhno količino olja, masla ali rastlinske maščobe.
- Po pečenju na žaru odstranite hrano, izključite napravo in jo odstranite iz električnega omrežja.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Osnovo naprave nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Nikoli ne perite napravo v pomivalnem stroju.

- Stekleni pokrov lahko perete v pomivalnem stroju.

Čiščenje:

- Odstranite napajalni kabel iz vtičnice.
- Dvignite stekleni pokrov in odstranite dodatke. Sperite dodatke z detergentom.
- Pred vsakim čiščenjem vedno najprej odstranite





- vroče olje in drugo tekočino iz posode z oblogo proti sprijemanju.
- Odstranite posodo z oblogo proti sprijemanju, odstranite vso tekočino in ostanke hrane in pustite, da se ohladi. Posodo z oblogo proti sprijemanju napolnite z milom in toplo vodo. Ne uporabljajte abrazivna sredstva za čiščenje.
- Zunanjo površino lahko očistite vlažno gobo. Nikoli ne uporabljajte abrazivne krpe ali abrazivna sredstva.
- Nikoli ne zlijte hladno vodo v vročo posodo z oblogo proti sprijemanju
- Ne uporabljajte grobih čistil ali žične krtače. To lahko poškoduje posodo z oblogo proti sprijemanju.
- Med kuhanjen uporabljajte samo lesene ali toplotno odporne plastične naprave, saj v nasprotnem primeru lahko pride do poškodbe posode z oblogo proti sprijemanju.
- Nikoli ne uporabljajte kovinske naprave.
- Osnovo naprave (zunanost naprave) nikoli ne potaplajte v vodo ali drugo tekočino. Napravo očistite samo z vlažno krpo.
- Nikoli ne zlivajte vodo v vroče olje.

Vzdrževanje:

- Pred uporabo se prepričajte, da je posoda z oblogo proti sprijemanju popolnoma suha.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Težava	Rešitev
Nadzorna lučka za napajanje ne svetli	Prepričajte se, da je posoda z oblogo proti sprijemanju pravilno nameščena v osnovo naprave. Prepričajte se, da je napajalni kabel priključen v električno vtičnico.
Prenizka ali previsoka temperatura	Nastavite temperaturo na vaše potrebe. Z vrtenjem upravljalnega dumba v desno se poveča temperatura, in z obračanjem na levo, se znižuje temperatura.

SI

TEHNIČNI PODATKI

Prostornina posode: 5 l
 Maksimalna količina olja: 2,9 l
 Nazivna napetost: 220–240 V~ 50–60 Hz
 Nominalna 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

Odstranjevanje 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 odpadke. 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.

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.



08/05



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. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. Ne posez pas l'appareil dans des lieux pouvant être exposés à de fortes températures provenant d'un poêle, radiateur, appareil à gaz, etc.
8. Ne posez pas l'appareil sur une cuisinière ou un four électrique ou à gaz.



9. 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.
10. Ne branchez et n'allumez jamais l'appareil sans le récipient avec surface antiadhésive correctement placé à l'intérieur.
11. N'allumez pas l'appareil avec le récipient vide.
12. Ne plongez pas la base dans l'eau.
13. 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.
14. 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.
15. Le couvercle est fragile, à manipuler avec prudence. N'utilisez pas un couvercle endommagé ou fissuré.
16. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres usages que ceux auxquels il est destiné.
17. N'utilisez pas à l'extérieur.
18. L'appareil ne doit pas être laissé en marche sans surveillance.
19. Stockez l'appareil à l'intérieur dans un endroit sec.
20. 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.
21. Avant le nettoyage et le stockage, laissez l'appareil refroidir.
22. 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.
23. 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.
24. Ne tentez pas de déplacer l'appareil chaud.
25. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est posé sur le côté ou à l'envers.

FR



26. L'utilisation de pièces de rechange et d'accessoires non recommandés par le fabricant, peut mettre en danger des personnes ou des biens.
27. 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
28. Cet appareil ne doit pas être branché dans une prise électrique commandée par une minuterie ou contrôlée à distance.
29. Soyez particulièrement prudents lors du déplacement de l'appareil contenant des aliments ou les liquides chauds.
30. 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.
31. Cet appareil ne peut pas être utilisé par les enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne doit pas être effectué par les enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne doit pas être réalisé par les enfants âgés de moins de 8 ans et les enfants âgés de plus de 8 ans sans surveillance. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus hors de portée de l'appareil et de son câble d'alimentation.

FR

Do not immerse the appliance body in water! – Ne pas plonger le corps de l'appareil dans l'eau !

COMMENÇONS

Lisez toutes les instructions avant l'utilisation.

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 la grille pour cuisson vapeur, le panier à friture, les fourchettes à fondue, le couvercle et le récipient amovible 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.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

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.

Eléments de commande

La commande de thermostat permet de régler la température de travail. Les températures de référence indiquées pour les différentes fonctions sont uniquement à titre indicatif, vous pouvez utiliser une température différente en cas de besoin.

Off : Arrêt

Chauffage (Fondue) : 80–100 °C

Cuisson à l'étouffée : 120–140 °C

Cuisson vapeur : 200–240 °C

Cuisson à l'eau : 200–240 °C

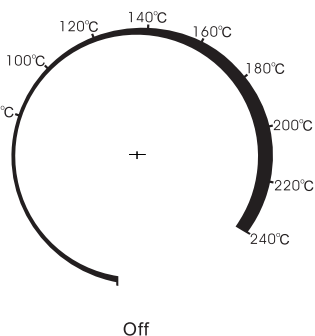
Cuisson sautée : 180–220 °C

Friture : 180–200 °C

Gratinage : 180–220 °C

Cuisson au gril : 220–240 °C

Plage de températures de travail : 80 °C à 240 °C



FR

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

Préparation des plats

- Le voyant s'allume et s'éteint en alternance pendant le processus de préparation des aliments. Il est allumé en continu uniquement pendant le chauffage pour atteindre la température préréglée, une fois celle-ci atteinte, le voyant peut s'éteindre et se rallumer lors du maintien de la température définie.
- **Après la fin de cuisson, n'oubliez pas de TOUJOURS éteindre l'appareil en position Off (Arrêt) et de le débrancher du secteur.**

1. Chauffage (Fondue)

- Placez le liquide ou les aliments demandés directement dans le récipient avec revêtement antiadhésif et placez dessus le couvercle.
- Réglez le bouton sur 80–100 °C ou selon les besoins. Le voyant s'allume.
- Après le chauffage, arrêtez l'appareil et débranchez-le de la prise électrique.

2. Cuisson à l'étouffée

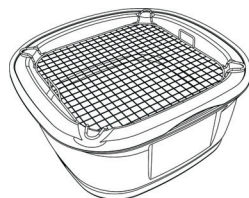
- Placez le liquide ou les aliments demandés directement dans le récipient avec revêtement antiadhésif et placez dessus le couvercle.
- Réglez le bouton sur 120–140 °C ou selon les besoins. Le voyant s'allume.
- Ne soulevez pas trop souvent le couvercle pendant la cuisson, afin de limiter autant que possible la perte de chaleur et de vapeur. Assurez-vous toujours que les aliments sont plongés dans un volume d'eau suffisant.
- Après la fin de la cuisson à l'étouffée, arrêtez toujours l'appareil et débranchez-le de la prise électrique.





3. Cuisson vapeur

- Pour la cuisson vapeur, utilisez la grille.
- Placez la grille sur le récipient de cuisson avec surface antiadhésive.
- Ajoutez 2 tasses d'eau (la grille ne doit pas être sous l'eau) et placez le couvercle.
- Réglez le bouton sur 200–240 °C ou selon les besoins. Le voyant s'allume.
- Ne soulevez pas trop souvent le couvercle, afin de limiter autant que possible la perte de chaleur et de vapeur.
- Après la fin de la cuisson vapeur, retirez prudemment la grille chaude.
- Arrêtez ensuite l'appareil et débranchez-le de l'alimentation.

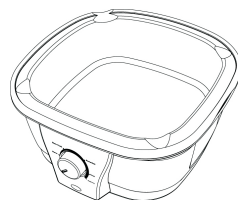


4. Cuisson dans l'eau

- Réglez le bouton sur 200–240 °C ou selon les besoins. Le voyant s'allume.
- Placez le liquide ou les aliments demandés (selon les instructions de la recette) directement dans le récipient avec revêtement antiadhésif et placez dessus le couvercle.
- Après la cuisson, arrêtez l'appareil, puis débranchez-le de la prise électrique.

5. Cuisson sautée

- Placez les aliments requis dans le récipient avec revêtement antiadhésif.
- Réglez le bouton sur 180–220 °C ou selon les besoins. Le voyant s'allume.
- A la fin, vérifiez que le plat est bien cuit en profondeur.
- Après la fin de la cuisson, arrêtez toujours l'appareil et débranchez-le de la prise électrique.



6. Friture

- Versez de l'huile de friture dans le récipient avec revêtement antiadhésif, jusqu'à la marque. Ne remplissez JAMAIS trop le récipient.
- Réglez le bouton sur 180–200 °C ou selon les besoins. Le voyant s'allume.
- Placez les aliments dans le panier à friture et plongez dans l'huile. Ne remplissez pas le panier au-dessus de la marque du niveau maximum de remplissage.
- Egouttez les aliments frits sur une serviette en papier sèche.
- Après la fin de la préparation du plat, arrêtez toujours l'appareil et débranchez-le de la prise électrique.

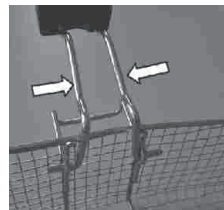


7. Gratinage

- Réglez le bouton sur 180–220 °C ou selon les besoins. Le voyant s'allume.
- Ajoutez une petite quantité d'huile, de beurre ou de graisse végétale dans le récipient avec revêtement antiadhésif.
- A la fin, arrêtez l'appareil, puis débranchez-le de la prise électrique.

8. Cuisson au grill

- Réglez le bouton sur 220–240 °C ou selon les besoins. Le voyant s'allume.
- Ajoutez une petite quantité d'huile, de beurre ou de graisse végétale dans le récipient avec revêtement antiadhésif.
- Après la grillade, arrêtez l'appareil, puis débranchez-le de la prise électrique.



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 chaude 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.

Remplissez 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 nettoyée 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. Nettoyez uniquement avec un chiffon humide.
- Ne versez jamais de l'eau dans l'huile chaude.

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

Problème	Solution
Le voyant d'alimentation ne brille pas	Vérifiez que le récipient avec revêtement antiadhésif est correctement placé dans la base. Vérifiez que la fiche du cordon d'alimentation est branchée dans la prise.
Température trop faible ou trop élevée	Réglez la température selon les besoins. Tournez le bouton de commande vers la droite pour augmenter la température, vers la gauche pour la baisser.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume du récipient : 5l

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.

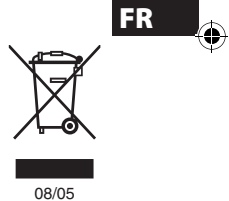
ELIMINATION DU PRODUIT A LA FIN DE SA DUREE DE VIE

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.

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.



08/05





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 il trasporto, dall'utilizzo improprio, dal cambiamento o dalla regolazione di qualsiasi parte del dispositivo.

Si dovrebbero sempre prendere le precauzioni di base durante l'uso, tra cui le seguenti:

1. Alimentare sempre l'apparecchio con energia elettrica alla stessa tensione, frequenza e capacità di carico necessarie, come indicato sull'etichetta del prodotto.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. Non piegare il cavo di alimentazione sopra il bordo di un tavolo o altri bordi taglienti, non torcerlo e non lasciarlo in prossimità di superfici calde.
6. 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.
7. Non collocare il prodotto in luoghi dove possa essere esposto ad alte temperature da stufe, radiatori, apparecchi a gas, ecc.
8. Non collocare il prodotto su fornelli elettrici o stufe a gas e forni.

IT





9. Se non si utilizza l'apparecchio, spegnerlo e staccare la spina. Scollegare il cavo di alimentazione tirando la spina – non tirare mai il cavo.
10. Non collegare e accendere l'apparecchio senza inserire correttamente il contenitore con superficie antiaderente.
11. Non accendere l'apparecchio quando il contenitore è vuoto.
12. Non immergere la base in acqua.
13. Sollevare il coperchio di vetro con attenzione e inclinarlo in modo che il vapore fuoriesca lontano da voi per evitare scottature.
14. 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.
15. Il coperchio è fragile, maneggiarlo con maggiore cura. Non usare un vaso di cottura o un coperchio danneggiato o rotto.
16. Non utilizzare l'apparecchio per qualsiasi altro scopo per il quale non è stato progettato.
17. Non utilizzare all'esterno.
18. L'apparecchio non deve essere lasciato incustodito quando è in funzione.
19. Conservare l'apparecchio all'interno in un luogo asciutto.
20. Non tentare di riparare o modificare il prodotto o cambiare le sue parti. Non ci sono elementi interni che potrebbero essere riparati dall'utente.
21. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo e riporlo.
22. Non posizionare altri oggetti sull'apparecchio, non inserire corpi estranei nelle sue aperture e non usare vicino a pareti, tende, ecc.
23. 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.
24. Non cercare di trasportare un apparecchio caldo.
25. Non accendere l'apparecchio se si trova sul lato o è capovolto.
26. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può mettere in pericolo persone e cose.

IT



27. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico ed in aree simili, tra cui:
- angoli cottura in negozi, uffici e altri luoghi di lavoro
 - agricoltura
 - apparecchi utilizzati dagli ospiti negli alberghi, motel e altre aree residenziali
 - in strutture di bed and breakfast
28. Questo apparecchio non può essere collegato a una presa di corrente controllata da un timer o controllata da remoto.
29. Prestare particolare attenzione quando si sposta l'apparecchio che contiene cibi caldi o liquidi.
30. 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.
31. Bambini di età compresa fra 0 e 8 anni non devono utilizzare questo apparecchio. I bambini non devono effettuare la pulizia e la manutenzione da parte dell'utente. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. I bambini non devono effettuare la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio, a meno che non abbiano un'età superiore a 8 anni e che siano controllati. I bambini sotto gli 8 anni di età devono stare lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione.

IT

Do not immerse the appliance body in water! – Non immergere il corpo dell'apparecchio in acqua!

PER INIZIARE

Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.

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 utilizzare la pentola multifunzione, pulire la griglia di cottura a vapore, il cestino da frittura, le forchette da fonduta, il coperchio e il contenitore estraibile con un panno morbido inumidito con acqua e sapone. 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.

ISTRUZIONI PER L'USO

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.

Elementi di controllo

Il termostato consente di impostare la temperatura di funzionamento. Le temperature di riferimento riportate qui sono solo approssimate, se necessario, si possono utilizzare temperature più basse o più alte.

Spento: Spento

Riscaldamento (Fonduta): 80–100° C

Stufatura: 120–140° C

Cottura a vapore: 200–240° C

Cucinare: 200–240° C

Frittura: 180–220° C

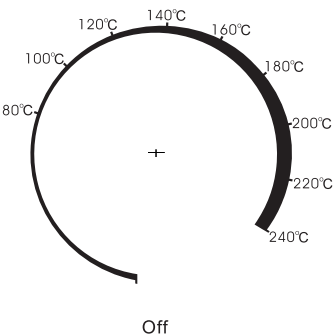
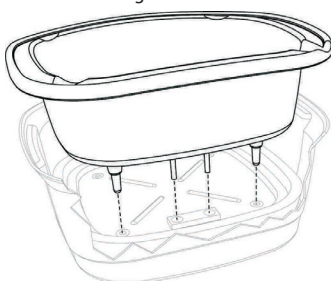
Frittura profonda: 180–200° C

Cottura al forno: 180–220° C

Cottura alla griglia: 220–240° C

Impostazioni di temperatura: Da 80° C a 240° C

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



Preparazione del cibo

- Durante il processo di preparazione del cibo, la spia di controllo si accende e si spegne alternatamente. Rimane accesa definitivamente solo quando riscalda ad una temperatura preimpostata, dopo averla raggiunta, la luce si accende e si spegne di nuovo, mantenendo la temperatura impostata.
- **Non dimenticare di impostare l'apparecchio in posizione Off e scollegare SEMPRE la spina dopo aver terminato la cottura.**

1. Riscaldamento (Fonduta)

Per preparare la fonduta – carne, formaggio o cioccolato.

- Mettere il liquido o il cibo desiderato direttamente nel contenitore con superficie antiaderente e coprire con il coperchio.
- Impostare il controllo a 80–100° C o come necessario. La spia di controllo si accende.
- Dopo il riscaldamento, spegnere l'apparecchio e staccarlo dalla corrente.

2. Stufatura

Per preparare piatti di verdure, stufati, frutta.

- Mettere il liquido o il cibo desiderato direttamente nel contenitore con superficie antiaderente e coprire con il coperchio.
- Impostare il controllo a 120–140° C o come necessario. La spia di controllo si accende.
- Non sollevare il coperchio troppo spesso durante la cottura per limitare la quantità di vapore e calore, che fuoriesce. Assicurarsi sempre che il cibo sia immerso in quantità sufficiente di acqua.
- Dopo il riscaldamento, spegnere l'apparecchio e staccarlo dalla corrente.

3. Cottura a vapore

Per preparare frutta e verdura, per cuocere gnocchi al vapore.

- Utilizzare la griglia per la cottura a vapore.
- Posizionare la griglia sul contenitore con superficie antiaderente.
- Aggiungere 2 tazze di acqua (la griglia non deve essere immersa in acqua) e coprire con il coperchio.





- Impostare il controllo a 200–240° C o come necessario. La spia di controllo si accende.
- Non sollevare il coperchio troppo spesso per limitare la quantità di vapore e calore, che fuoriesce.
- Dopo aver terminato la cottura a vapore, rimuovere con attenzione la griglia calda.
- Poi spegnere l'apparecchio e staccarlo dalla corrente.

4. Cucinare

Per preparare riso, pasta, patate, gnocchi, così come zuppe, salse o verdure.

- Impostare il controllo a 200–240° C o come necessario. La spia di controllo si accende.
- Mettere il liquido o il cibo (secondo la ricetta) desiderato direttamente nel contenitore con superficie antiaderente e coprire con il coperchio.
- Togliere il cibo dopo aver terminato la cottura, spegnere l'apparecchio e staccare la spina.

5. Frittura

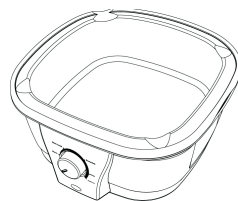
Per preparare formaggio fritto, cotolette, funghi, hamburger, cavolfiori e altri alimenti.

- Mettere i cibi richiesti nel contenitore con superficie antiaderente.
- Impostare il controllo a 180–220° C o come necessario. La spia di controllo si accende.
- Assicurarsi dopo aver terminato la cottura che il cibo è ben cotto all'interno.
- Spegnerne sempre l'apparecchio e staccare la spina dopo aver terminato la cottura.

6. Frittura profonda

Per preparare patatine, crocchette, patate americane, così come cavolfiore o funghi fritti.

- Versare l'olio nel contenitore con superficie antiaderente fino alla linea marcata. Non riempire MAI troppo.
- Impostare il controllo a 180–200° C o come necessario. La spia di controllo si accende.
- Mettere gli alimenti nel cestino da frittura e immergere in olio. Non riempire il cestello oltre la linea segnata.
- Posizionare i cibi fritti su carta assorbente a scolare.
- Spegnerne sempre e staccare la spina quando è finita la preparazione dei cibi.



7. Cottura al forno

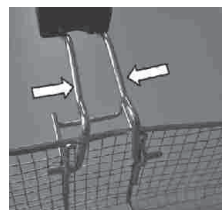
Per preparare i piatti al forno, come ad esempio pasta al forno, patate e carne, verdure e formaggio.

- Impostare il controllo a 180–220° C o come necessario. La spia di controllo si accende.
- Mettere una piccola quantità di olio, burro o grasso vegetale nel contenitore con la superficie antiaderente.
- Spegnerne sempre e staccare la spina quando è finita la preparazione dei cibi.

8. Griglia

Per preparare salsicce alla griglia, bistecche, spiedini, formaggi, ecc.

- Impostare il controllo a 220–240° C o come necessario. La spia di controllo si accende.
- Mettere una piccola quantità di olio, burro o grasso vegetale nel contenitore con la superficie antiaderente.
- Togliere il cibo dopo aver terminato la cottura, poi spegnere l'apparecchio e staccare la spina.



IT

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 prima l'olio caldo o qualsiasi altro liquido dal contenitore con superficie antiaderente.

- Estrarre il contenitore con superficie antiaderente, rimuovere gli avanzi di liquido o di cibo e lasciarlo raffreddare. Riempire il contenitore con superficie antiaderente con acqua e detergente delicato. 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.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Soluzione
Il LED di alimentazione non funziona	Assicurarsi che il contenitore con superficie antiaderente sia collegato correttamente alla base. Controllare se il cavo di alimentazione è inserito correttamente.
La temperatura è troppo bassa o troppo alta	Impostare la temperatura desiderata. Girando il regolatore della temperatura verso destra aumenta, girandolo verso sinistra diminuisce.

SPECIFICHE TECNICHE

Volume del contenitore: 5 l

Quantità massima di olio: 2,9 l

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

Potenza d'ingresso nominale: 1500 W

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 los daños que ocurran durante el transporte, por manipulación incorrecta o por cambio o ajuste de cualquier parte del dispositivo.

Usted siempre debe mantener las precauciones básicas de uso, incluso lo siguiente:

1. Siempre proporcione al artefacto energía del mismo voltaje, frecuencia y capacidad de carga requerida según lo indicado en la etiqueta del producto.
2. 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.
3. No sumerja el artefacto ni el cable en líquidos, no lo exponga a la lluvia ni a la humedad y utilice agua solamente para la cocción de acuerdo con esta manual de uso.
4. 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.
5. No doble el cable de alimentación sobre el borde de la mesa ni en otros bordes filosos, no lo tuerza ni lo deje cerca de superficies calientes.
6. 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 despereja.
7. No coloque el artefacto en lugares donde pueda estar expuesto a temperaturas altas provenientes de cocinas, radiadores, artefactos a gas, etc.
8. No coloque el artefacto en la parte superior cocinas y hornos eléctricos o a gas.

ES





9. Si no utiliza el artefacto, apáguelo y desenchúfelo de la corriente. Desconecte el cable de alimentación tirando del enchufe, nunca tirando del cable.
10. Nunca conecte ni encienda el artefacto sin insertar el recipiente de manera correcta sin una superficie antiadherente.
11. No encienda el artefacto cuando el recipiente está vacío.
12. No sumerja la base en agua.
13. Levante la tapa de vidrio con cuidado, e inclínela de manera tal que el vapor se escape lejos de usted para evitar quemaduras.
14. 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.
15. La tapa es frágil, manipule con mucho cuidado. No utilice una tapa o recipiente dañado o roto.
16. No utilice el artefacto para ningún otro fin que aquel para el que fue diseñado.
17. No lo utilice en el exterior.
18. El artefacto no debe ser dejado sin supervisión durante su funcionamiento.
19. Almacene el artefacto en un lugar seco.
20. No intente reparar ni modificar el artefacto o cambiar sus piezas. No hay piezas en el interior que puedan ser reparadas por el usuario.
21. Deje que el artefacto se enfríe antes de limpiarlo y de guardarlo.
22. No coloque otros objetos sobre el artefacto, no inserte objetos extraños en sus aberturas y no lo utilice cerca de paredes, cortinas, etc.
23. El artefacto se calienta durante el funcionamiento. No cubra ninguna abertura. No toque las superficies calientes. Siempre utilice los mangos y botones. Utilice guantes para horno o toalla de cocina cuando manipule la tapa caliente.
24. No intente transportar un artefacto caliente.
25. No encienda el artefacto si está colocado sobre un lado o dado vuelta.
26. El uso de accesorios y anexos no recomendados por el fabricante puede poner en peligro a las personas y al producto.

ES



27. Este artefacto está destinado para uso doméstico y en áreas similares, incluso:
- cocinas pequeñas en tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo
 - agricultura
 - por huéspedes en hoteles, moteles y otras áreas residenciales
 - en establecimientos que ofrecen alojamiento y desayuno
28. Este artefacto no puede ser enchufado en un tomacorriente controlado por un temporizador o controlado a distancia.
29. Tenga mucha precaución cuando traslade el artefacto que contenga alimentos o líquidos calientes.
30. 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 puede causar quemaduras. No deje sin supervisión cuando haya niños presentes.
31. Los niños de 0 a 8 años de edad no deben utilizar este artefacto. Los niños no deben realizar la limpieza y mantenimiento del usuario. Los niños no deben realizar la limpieza y mantenimiento del artefacto, a menos que tengan 8 años de edad o más y estén supervisados. Se debe mantener a los niños menores de 8 años de edad alejados del artefacto y su fuente de alimentación.

ES

Do not immerse the appliance body in water! – ¡No sumergir el cuerpo del artefacto en agua!

COMENCEMOS

Lea todas las instrucciones antes de utilizar el artefacto.

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 utilizar la olla multifunción, limpie la parrilla de cocción al vapor, el cesto para freír, los tenedores para fondue, la tapa y el recipiente extraíble con un paño suave humedecido en agua jabonosa. Enjuague bien y seque. Nunca sumerja la base en agua; esto puede 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 utilizarlo varias veces.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

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.

Elementos de control

El termostato permite configurar la temperatura de funcionamiento. Las temperaturas mencionadas aquí son solo aproximaciones, de ser necesario, puede utilizar temperaturas más bajas o más altas.

Apagado: Apagado

Calentamiento (Fondue): 80 a 100 °C

Guisado: 120 a 140 °C

Cocción al vapor: 200 a 240 °C

Cocción: 200 a 240 °C

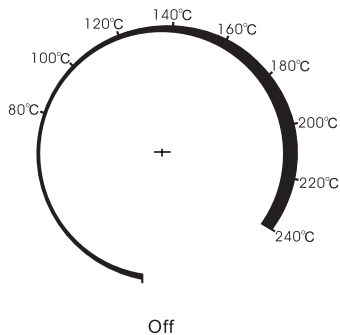
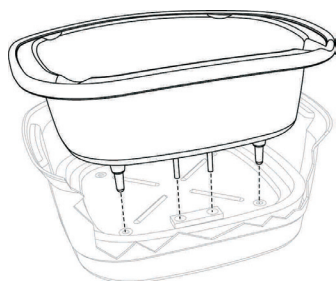
Freír: 180 a 220 °C

Freír con abundante aceite: 180 a 200 °C

Horneado: 180 a 220 °C

Grillado: 220 a 240 °C

Configuraciones de temperatura: Desde 80 °C a 240 °C



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

Preparación de alimentos

- Durante el proceso de preparación de los alimentos, la luz de control se ilumina alternativamente y se apaga nuevamente. Está encendida de manera permanente cuando se calienta a la temperatura preconfigurada, después de alcanzarla, la luz volverá y desaparecerá nuevamente al tiempo que mantiene la temperatura configurada.
- **No olvide colocar el artefacto en la posición Off (apagado) y desenchufarlo SIEMPRE luego de terminar la cocción.**

ES

1. Calentamiento (Fondue)

Para preparar fondue: carne, queso o chocolate.

- Coloque el líquido o alimento deseado directamente en el recipiente con superficie antiadherente y cubra con la tapa.
- Coloque el control de 80 a 100°C o según sea necesario. La luz de control se enciende nuevamente.
- Después de calentar, apague el artefacto y desenchúfelo.

2. Guisado

Para preparar platos de vegetales, guisados, fruta.

- Coloque el líquido o alimento deseado directamente en el recipiente con superficie antiadherente y cubra con la tapa.
- Coloque el control de 120 a 140°C o según sea necesario. La luz de control se enciende nuevamente.
- No levante la tapa con demasiada frecuencia durante la cocción para limitar la cantidad de vapor y calor, que se escaparían. Siempre asegúrese de que el alimento esté inmerso en cantidad suficiente de agua.
- Siempre apague el artefacto después del guisado y desenchúfelo.

3. Cocción al vapor

Para preparar fruta y vegetales, para cocinar albóndigas al vapor.

- Utilice la parrilla para cocinar al vapor.
- Coloque la parrilla sobre el recipiente con superficie antiadherente.





- Agregue 2 tazas de agua (la parrilla no debe estar sumergida en agua) y cubra con la tapa.
- Coloque el control de 200 a 240°C o según sea necesario. La luz de control se enciende nuevamente.
- No levante la tapa con demasiada frecuencia para limitar la cantidad de vapor y calor, que se escaparían.
- Luego de terminar la cocción al vapor, retire la parrilla caliente con cuidado.
- Luego apague el artefacto y desenchúfelo.

4. Cocción

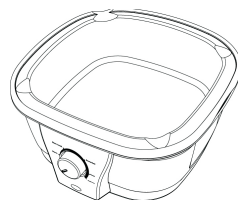
Para preparar arroz, pasta, papas, albóndigas, y también sopas, salsas o vegetales.

- Coloque el control de 200 a 240°C o según sea necesario. La luz de control se enciende nuevamente.
- Coloque el líquido o alimento requerido (de acuerdo a la receta) en el recipiente con superficie antiadherente y cubra con la tapa.
- Retire el alimento después de terminar la cocción, apague el artefacto y desenchúfelo.

5. Freír

Para preparar queso frito, escalopes, hongos, hamburguesas, coliflor y otros alimentos.

- Coloque los alimentos requeridos en el recipiente con superficie antiadherente.
- Coloque el control de 180 a 220°C o según sea necesario. La luz de control se enciende nuevamente.
- Asegúrese de que el alimento esté bien horneado al terminar la cocción.
- Siempre apague el artefacto y desenchúfelo después de terminar la cocción.



6. Freír con abundante aceite

Para preparar papas fritas, croquetas, papas americanas, y también coliflor u hongos fritos.

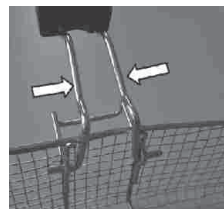
- Vuelque aceite en el recipiente con superficie antiadherente hasta la línea señalada. NUNCA llene en exceso.
- Coloque el control de 180 a 200°C o según sea necesario. La luz de control se enciende nuevamente.
- Coloque los alimentos en el cesto para freír y sumerja en aceite. No llene el cesto por encima de la línea señalada.
- Coloque los alimentos fritos en abundante aceite sobre una toalla de papel para que se sequen.
- Siempre apague y desenchufe el artefacto cuando termine de preparar el alimento.



7. Horneado

Para preparar platos horneados, como ser pasta horneada, papas y carne, vegetales y queso.

- Coloque el control de 180 a 220°C o según sea necesario. La luz de control se enciende nuevamente.
- Coloque una cantidad pequeña de aceite, manteca o manteca vegetal en el recipiente con superficie antiadherente.
- Siempre apague y desenchufe el artefacto cuando termine de preparar el alimento.



ES

8. Parrilla

Para preparar salchichas, filetes, pinchos, quesos, etc.

- Coloque el control de 220 a 240°C o según sea necesario. La luz de control se enciende nuevamente.
- Coloque una cantidad pequeña de aceite, manteca o manteca vegetal en el recipiente con superficie antiadherente.
- Retire el alimento después de grillar y luego apague el artefacto y desenchúfelo.

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.

Limpieza:

- Desenchufe el cable de alimentación.
- Levante la tapa y retire todos los accesorios. Lave los accesorios en agua jabonosa.

- Siempre retire primero el aceite caliente o cualquier otro líquido del recipiente con superficie antiadherente.
- Retire el recipiente con superficie antiadherente, quite los restos de líquido o alimento y déjelo enfriar. Llene el recipiente con superficie antiadherente con agua y detergente suave. No utilice materiales abrasivos para limpiar.
- Puede limpiar el exterior con una esponja humedecida. Nunca utilice esponjas ni 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.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Solución
El indicador de encendido no funciona	Asegúrese de que el recipiente con superficie antiadherente esté ensamblado de manera apropiada a la base. Revise si el cable de alimentación está enchufado de manera correcta.
La temperatura está demasiado baja o demasiado alta	Configure la temperatura requerida. Girar el control hacia la derecha aumenta la temperatura, y hacia la izquierda, la disminuye.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Volumen del contenedor: 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.

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

08/05



SAUGOS INSTRUKCIJOS

Atidžiai perskaitykite ir išsaugokite pasinaudojimui ateityje!

Perspėjimas: šiame vadove nurodytos saugos priemonės ir instrukcijos neapima visų galimų sąlygų ir situacijų. Naudotojui būtina suprasti, kad bendrasis principas, atsargumas ir priežiūra yra veiksniai, kurių negalima integruoti į jokią produktą. Todėl, naudodamasis ar dirbdamas šiuo prietaisu, naudotojas turi užtikrinti, kad šių veiksmų yra paisoma. Mes nesame atsakingi dėl žalos, kurį įvyko gaminio atvežimo metu, dėl netinkamo jo naudojimo arba kurios nors prietaiso dalies pakeitimo ar modifikavimo.

Naudodami prietaisą visuomet turite laikytis saugos perspėjimų, įskaitant:

1. Visuomet junkite prietaisą prie tokios pat reikšmės įtampos, dažnio ir reikiamos galios, kaip nurodyta gaminio tipo etiketėje.
2. Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas jo maitinimo laidas arba kištukas, jei jis nukrito arba kitaip sugadintas, arba veikia netinkamai.
3. Nemerkitė prietaiso ir maitinimo laido į skysčius, nepalikite lietuje arba drėgmėje, o vandenį naudokite tik maisto ruošai pagal šį naudojimo vadovą.
4. Prietaisu draudžiama naudotis šalimais vandens šaltinių, vonios kambariuose, dušuose arba arti baseinų, kur šis gali įkristi į vandenį arba būti aptaškytu.
5. Neužlenkite maitinimo laido už stalo kampo arba kitų aštrių kampų, nesusukite jo arba nepalikite šalimais įkaitusių paviršių.
6. Visada naudokitės prietaisu ant lygaus, stabilaus paviršiaus apsaugai nuo apvirtimo. Nenaudokite gaminio kriauklėse, po lašančiu vandeniu ir ant kitokių nelygių paviršių.
7. Nestatykite prietaiso ten, kur jį gali paveikti aukšta temperatūra nuo krosnies, radiatorių, dujų prietaisų ir pan.
8. Nestatykite prietaiso ant elektros arba dujų krosnelių viršaus arba ant orkaičių.
9. Jei nenaudojate prietaiso, išjunkite jį bei atjunkite jo maitinimą. Atjunkite maitinimo laidą suėmę už kištuko – niekada netraukite už paties laido.

LT



10. Niekada nejunkite prietaiso prie maitinimo šaltinio ir nespauskite jungimo jungiklio, jei tinkamai neįstatytas indas nepridegančiu dugnu.
11. Nejunkite prietaiso, kai indas tuščias.
12. Nemerkite korpuso į vandenį.
13. Stiklinį dangtį kelkite atsargiai bei pasukite tokiu būdu, kad pasišalintų garai. Šitaip apsisaugosite nuo apsiplikymo.
14. Reguliariai tikrinkite maitinimo laidą, kištuką ir visą prietaisą, ar nėra pažeidimų. Jei kas nors pažeista, nedelsiant baikite naudojimą ir kreipkitės į techninės priežiūros centrą.
15. Dangtis dūžta; būkite ypač atsargūs. Nenaudokite pažeisto arba įskilusio dangčio arba virimo talpyklės.
16. Nenaudokite prietaiso jokiems kitiems tikslams nei numatytoji jo paskirtis.
17. Nenaudokite lauke.
18. Veikimo metu prietaiso nereikėtų palikti be priežiūros.
19. Laikykite prietaisą patalpoje, sausoje vietoje.
20. Nebandykite prietaiso remontuoti arba keisti patys, o taip pat keisti jo dalių. Viduje nėra dalių, kurias galėtų suremontuoti pats naudotojas.
21. Prieš valydami leiskite prietaisui atvėsti.
22. Nedėkite kitų objektų ant prietaiso, nekiškite pašalinių objektų į jo angas bei nenaudokite šalimais sienų, užuolaidų ir pan.
23. Veikimo metu prietaisas įkaista. Neuždenkite jokių angų. Nelieskite įkaitusių paviršių. Visada naudokite rankenas ir mygtukus. Norėdami išimti karštą puodą, naudokite orkaitės pirštines arba virtuvinį rankšluostį.
24. Nebandykite nešti karšto prietaiso.
25. Nejunkite prietaiso, jei jis paguldytas ant šono arba apverstas.
26. Naudojant gamintojo nerekomenduojamus aksesuarus ir priedus kyla pavojus žmogui arba turtui.

LT



27. Prietaisas skirtas tik naudojimui namuose ir panašiose vietose, įskaitant:
 - virtuvės kampelius parduotuvėse, biuruose ir kitose darbo vietose;
 - žemės ūkyje;
 - prietaisus svečių naudojamus viešbučiuose, moteliuose ir kituose gyvenamosiose vietose;
 - prietaisus naudojamus nakvynės ir pusryčių paslaugų versle.
28. Prietaiso negalima jungti prie laikmačio arba kontroliuoti nuotoliniu būdu.
29. Perkeldami prietaisą su karštu maistu arba skysčiu viduje, būkite ypač atsargūs.
30. ECG neatsako už žalą arba susižalojimą dėl neapdairumo arba netinkamo prietaiso naudojimo. Prieš pradėdami naudotis prietaisu nepamirškite atidžiai perskaityti visų instrukcijų ir informacijos. Išorinis šio prietaiso paviršius įkaista ir gali nudeginti. Jei netoliese yra vaikų, nepalikite prietaiso be priežiūros.
31. Vaikams nuo 0 iki 8 metų draudžiama leisti naudoti prietaisą. Vaikams draudžiama valyti prietaisą ir atlikti jo techninę priežiūrą. Vaikams negalima leisti žaisti su šiuo prietaisu. Vaikams neleidžiama atlikti šio prietaiso valymo ar techninės priežiūros darbo, nebent jiems 8 ir daugiau metų bei yra prižiūrimi. Jaunesni nei 8 metų vaikai turėtų laikytis atokiau šio prietaiso ir jo maitinimo.

LT

Do not immerse the appliance body in water! – Nemerkite prietaiso korpuso į vandenį!

NUO KO PRADĖTI

Prieš naudodamiesi perkraustykite visas instrukcijas.

Prieš naudojantis pirmąjį kartą

Nuo gaminio nuplėskite visas etiketes ir lipdukus.



ĮSPĖJIMAS:

Prieš pradėdami naudotis nukelkite indą nuo pagrindo bei nuimkite putplasčio pakavimo medžiagą!

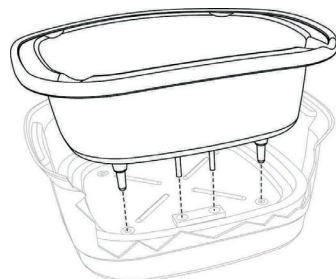
Prieš pradėdami naudoti daugiafunkciją puodą, minkšta skepeta, sudrėkinta muiluotame vandenyje, nuvalykite virimo garuose groteles, gruzdinimo krepšį, karšto padažo šakutes, dangtį ir išimamą indą. Kruopščiai išskalaukite ir išdžiovinkite. Niekada nemerkite puodo pagrindo į vandenį – galite susižaloti arba sugadinti prietaisą.





Indą nepridegančiu dugnu uždėkite ant pagrindo, kuris prijungtas prie maitinimo šaltinio, taip, kad indo ąselės sutaptų su keturiomis angomis metaliniame pagrindo paviršiuje.

Pastaba: naudojantis gaminiu pirmąjį kartą galite pajusti nestiprų kvapą dėl to, kad vyksta naujo gaminio išdeginimas. Tai įprastinis reiškinys. Šio kvapo po kelių kartų nebeliks.



NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

Pastaba: maisto ruošos metu stebėkite didžiausią ir mažiausią maisto, aliejaus arba vandens lygį pagal MIN ir MAX žymas indo viduje.

Valdymo elementai

Termostatinu valdymu galite nustatyti veikimo temperatūrą. Čia pateikiamos temperatūros reikšmės yra tik apytikrės, jei būtina, galite sureguliuoti mažesnę arba aukštesnę temperatūrą.

Off: Išjungta

Kaitinimas (karštas padažas): 80–100 °C

Troškinimas: 120–140 °C

Virimas garuose: 200–240 °C

Maisto ruošia: 200–240 °C

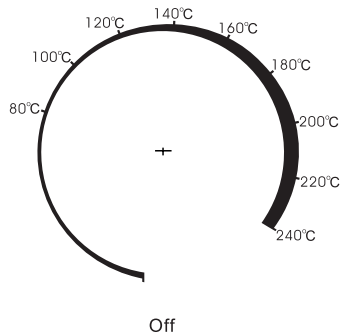
Kepimas: 180–220 °C

Gruzdinimas: 180–200 °C

Kepimas: 180–220 °C

Kepimas grilyje: 220–240 °C

Temperatūros nuostatos: nuo 80 °C iki 240 °C



Pastaba: temperatūros nuostatos gali skirtis +/- 5–10% paklaida.

Maisto ruošia

- Maisto ruošos proceso metu kontrolinė lemputė pakaitomis įsižiebia ir vėl užgęsta. Lemputė nepertraukiamai šviečia tik kai maistas šildomas iki iš anksto nustatytos temperatūros; ją pasiekus lemputė pakaitomis išsijungia ir įsižiebia, tokiu būdu informuodama apie nustatytos temperatūros palaikymą.
- Baigę ruošti maistą nepamirškite nustatyti prietaiso į padėtį Off (išjungta) ir VISADA atjungti prietaiso maitinimą.**

1. Kaitinimas (karštas padažas)

Padažo ruošiai – mėsa, sūris arba šokoladas.

- Supilkite pageidaujama skystį arba maisto produktus tiesiogiai į indą nepridegančiu dugnu ir apvožkite jį dangčiu.
- Nustatykite 80–100 °C temperatūrą arba pagal poreikį. Įsižiebia kontrolinė lemputė.
- Pasibaigus pašildymui, išjunkite prietaisą ir atjunkite jo maitinimą.

2. Troškinimas

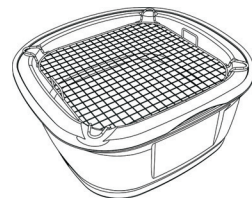
Ruošti daržovių patiekalams, troškiniams, vaisiams.

- Supilkite pageidaujama skystį arba maisto produktus tiesiogiai į indą nepridegančiu dugnu ir apvožkite jį dangčiu.
- Nustatykite 120–140 °C temperatūrą arba pagal poreikį. Įsižiebia kontrolinė lemputė.
- Maisto ruošos metu per dažnai nekilnokite dangčio, nes tokiu būdu pasišalina garai ir šiluma. Visada įsitikinkite, kad maistas iki viršaus apsemtas reikiamu kiekiu vandens.
- Pasibaigus troškinimui, išjunkite prietaisą ir atjunkite jo maitinimą.

3. Virimas garuose

Ruošti vaisiams ir daržovėms, virtinukams.

- Virdami garuose naudokite grotėles.
- Uždėkite grotėles ant indo nepridegančiu dugnu viršaus.
- Supilkite 2 puodelius vandens į indą (grotelės turi pasinerti į vandenį) ir apvožkite dangčiu.



LT





- Nustatykite 200–240°C temperatūrą arba pagal poreikį. Įsižiebia kontrolinė lemputė.
- Per dažnai nekilnokite dangčio, nes tokiu būdu pasišalina garai ir šiluma.
- Baigę ruošti maistą, atsargiai ištraukite groteles.
- Po to išjunkite prietaisą ir atjunkite jo maitinimą.

4. Maisto ruošia

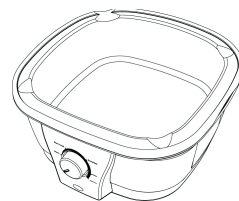
Virti ryžiams, makaronams, bulvėms, virtinukams, sriuboms, padažams arba daržovėms.

- Nustatykite 200–240°C temperatūrą arba pagal poreikį. Įsižiebia kontrolinė lemputė.
- Supilkite reikiamą skystį arba maisto produktus (pagal receptą) tiesiogiai į indą nepridegančiu dugnu ir apvožkite jį dangčiu.
- Baigę maisto ruošą nuimkite dangtį, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo lizdo.

5. Kepimas

Kepti sūriui, šniceliui, grybams, mėsiniams, žiediniams kopūstams ir kitokiam maistui.

- Visus reikiamus maisto produktus sudėkite į indą nepridegančiu dugnu.
- Nustatykite 180–220°C temperatūrą arba pagal poreikį. Įsižiebia kontrolinė lemputė.
- Įsitikinkite, kad baigus ruošą, patiekalas gerai iškepė.
- Visada, baigę ruošti maistą, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio.



6. Gruzdinimas

Ruošti traškučiams, krocketams, amerikietiškomis bulvytėms, o taip pat žiediniams kopūstams arba grybams.

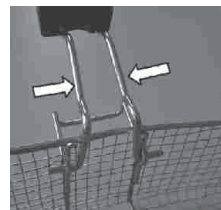
- Į indą nepridegančiu dugnu supilkite aliejų iki pat linijos žymos. NIEKADA neperpildykite.
- Nustatykite 180–200°C temperatūrą arba pagal poreikį. Įsižiebia kontrolinė lemputė.
- Sudėkite maisto produktus į gruzdinimo krepšį ir įmerkite į aliejų. Neperpildykite krepšio virš linijos žymos.
- Sudėkite gruzdinamus maisto produktus ant popierinio rankšluosčio, kad nuo jų nutekėtų riebalai.
- Visada, baigę ruošti maistą, išjunkite prietaisą bei atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio.



7. Apkepas

Ruošti kepiniams, kaip antai, tešla, bulvėms su mėsa, daržovėms su sūriu.

- Nustatykite 180–220°C temperatūrą arba pagal poreikį. Įsižiebia kontrolinė lemputė.
- Į indą nepridegančiu dugnu įpilkite šiek tiek aliejaus, įdėkite sviesto arba augalinių riebalų.
- Visada, baigę ruošti maistą, išjunkite prietaisą bei atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio.



8. Kepimas grilyje

Ruošti dešrelėms, didkepsniams, šašlykams, sūriams ir pan.

- Nustatykite 220–240°C temperatūrą arba pagal poreikį. Įsižiebia kontrolinė lemputė.
- Į indą nepridegančiu dugnu įpilkite šiek tiek aliejaus, įdėkite sviesto arba augalinių riebalų.
- Pasibaigus kepimui, išimkite maistą iš grilio, išjunkite prietaisą bei atjunkite jo maitinimą.

VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Niekada nemerkite pagrindo į vandenį arba kitą skystį bei neplaukite jo indaplovėje.

- Dangtį galite plauti indaplovėje.

Valymas:

- Atjunkite maitinimo laidą.
- Pakelkite dangtį ir išimkite visus priedus. Išplaukite priedus plaukite muiluotame vandenyje.

- Visada pirmiausia iš indo nepridegančiu dugnu išpilkite karštą aliejų arba kitą skystį.
- Po to iškelkite patį indą nepridegančiu dugnu, pašalinkite skystį arba maisto produktų likučius bei palikite ataušti. Pripildykite indą nepridegančiu paviršiumi vandeniu ir švelniu plovikliu. Valymui nenaudokite abrazyvinių medžiagų.



- Indo išorę galite nuvalyti sudrėkinta kempinėle. Niekada nenaudokite abrazyvinių kempinėlių arba šveičiamųjų miltelių.
- Nenaudokite abrazyvinių valiklių arba metalinių šveistukų, nes galite pažeisti nepridegantį dugną.
- Maisto ruošos metu naudokite tik medinius arba karščiui atsparius virtuvės įrankius, kad nepažeistumėte nepridegančio paviršiaus.
- Prieš naudodamiesi įsitinkinkite, kad indas nepridegančiu dugnu yra visapusiškai sausas.
- Niekada nenaudokite metalinių virtuvės įrankių.
- Niekada į indą nepridegančiu dugnu nepilkite šalto vandens.
- Nemerkite variklio pagrindo (išorinio bloko) į vandenį arba į kitus skysčius. Valykite tik drėgna skepeta.
- Niekada nepilkite vandens į karšą aliejų.

TRIKČIŲ DIAGNOSTIKA IR ŠALINIMAS

Problema	Sprendimas
Nešviečia maitinimo LED indikatorius	Įsitinkinkite, kad indas nepridegančiu dugnu yra tinkamai pritvirtintas prie pagrindo. Patikrinkite, ar maitinimo laidas teisingai prijungtas.
Per aukšta arba per žema temperatūra	Nustatykite reikiamą temperatūrą. Pasukus valdiklį į dešinę, temperatūra didės, pasukus į kairę – mažės.

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

Indo talpa: 5 l

Maksimalus aliejaus kiekis: 2,9 l

Vardinė įtampa: 220–240 V~ 50–60 Hz

Vardinė įvesties galia: 1500 W

NAUDOJIMAS IR ATLIEKŲ UTILIZAVIMAS

Vyniojamasis popierius ir gofruoto kartono dėžė – išmesti į atliekas. Pakavimo folija, PE maišeliai, plastikiniai elementai – išmesti į plastiko perdirbimo konteinerius.

GAMINIŲ UTILIZAVIMAS PASIBAIGUS JŲ EKSPLOATACIJOS LAIKUI

Elektros ir elektronikos dalių utilizavimas (taikoma ES valstybėse narėse ir kitose Europos šalyse, kur galioja atliekų perdirbimo sistema)

Ant gaminio ar jo pakuotės atvaizduotas simbolis reiškia, kad gaminio negalima utilizuoti kartu su buitinėmis atliekomis. Nugabenkite gaminį į atitinkamą elektros ar elektronikos gaminių perdirbimo vietą. Utilizuodami gaminį imkitės saugos priemonių dėl neigiamo poveikio žmogaus sveikatai ir aplinkai. Perdirbimas prisideda prie gamtinių išteklių išsaugojimo. Daugiau informacijos apie šio gaminio perdirbimą, teiraukitės vietinės valdžios institucijose, buitinių atliekų perdirbimo organizacijose arba parduotuvėje, kur įsigijote šį gaminį.



08/05

LT

Šis produktas atitinka ES direktyvos dėl elektromagnetinio suderinamumo ir elektros saugos reikalavimus.



Instrukcijų vadovą rasite internete www.ecg-electro.eu.

Tekstas ir techniniai parametrai keičiami be išankstinio perspėjimo.







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-Tech 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

LT

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.
tel.: +420 272 122 111
el. paštas: ECG@kbexpert.cz

■ Výrobce neručí za tiskové chyby obsažené v návodu k použití výrobku. ■ Dovozca 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. ■ Gamintojas neapsiima atsakomybės dėl spausdinimo klaidų, pasitaikančių gaminio naudotojo vadove.

© GVS.cz 2019



Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda ECG, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/ecg-multicooker-mh-158-akcija-cena/>