

ECG



MH 158

MULTIFUNKČNÍ HRNEC

NÁVOD K OBSLUZE

CZ

MULTIFUNKČNÝ HRNIEC

NÁVOD NA OBSLUHU

SK

NACZYNIĘ WIELOFUNKCYJNE

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL

TÖBBFUNKCIÓS EDÉNY

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

HU

MULTIFUNKTIONSKOCHTOPF

BEDIENUNGSANLEITUNG

DE

MULTIFUNCTIONAL POT

INSTRUCTION MANUAL

GB

MULTICUISEUR

MODE D'EMPLOI

FR

PENTOLA MULTIFUNZIONE

MANUALE DI ISTRUZIONI

IT

OLLA MULTIFUNCIÓN

MANUAL DE INSTRUCCIONES

ES

■ 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. ■ 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.

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



CZ

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

SK

1. Rukovät sklenenej pokrievky
2. Sklenená pokrievka
3. Mriežka na varenie v pare
4. Fritovací koš
5. Rukovät koša
6. Vyberateľná nádoba s nepriľnavým povrchom
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. Fritőz 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

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

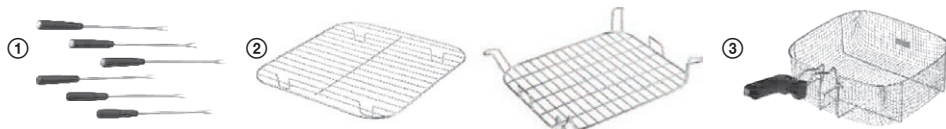
IT

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

Příslušenství / Príslušenstvo / Akcesoria / Tartozékok / Zubehör / Accessories / Accessoires / Accessori / Accesorios



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 gőzfel fózéshez
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

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

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



FONDUE / FONDUE / FONDUE / FONDÜ / FONDUE / FONDUE / FONDUE / FONDUTA / FONDUE



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



VAŘENÍ V PÁŘE / VARENIE V PARE / GOTOWANIE NA PARZE / FÓZÉS GÖZBEN / DAMPKOCHEN / STEAM COOKING / CUISSON VAPEUR / COTTURA A VAPORE / COCCIÓN AL VAPOR



VAŘENÍ / VARENIE / GOTOWANIE / FÓZÉS / KOCHEN / COOKING / CUISSON A L'EAU / COTTURA / COCCIÓN



SMAŽENÍ / SMAZENIE / SMAZENIE / SÜTÉS / BACKEN / FRYING / CUISSON SAUTEE / FRITTURA / FREÍR



FRITOVÁNÍ / FRITOVANIE / FRYTOWANIE / OLAJBAN SÜTÉS / FRITTIEREN / DEEP FRYING / FRITURE / FRITTURA PROFONDA / FREÍR CON ABUNDANTE ACEITE



ZAPEKÁNÍ / ZAPEKANIE / ZAPIEKANIE / PIRÍTÁS / BRATEN / BAKING / GRATINAGE / COTTURA AL FORNO / HORNEADO



GRILOVÁNÍ / GRILOVANIE / GRILLLOWANIE / GRILLEZÉS / GRILLEN / GRILLING / CUISSON AU GRIL / COTTURA ALLA GRIGLIA / GRILLADO

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Čtete pozorně a uschovejte pro budoucí potřebu!

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

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

1. Výrobek napájejte vždy ze sítě stejného napětí, kmítocetu 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 stříknutí vody na výrobek.
5. Přívodní kabel neohýbejte přes okraj stolu ani jiné ostré hrany, nekrúte 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 odpojujte tahem za vidlici – nikdy netahejte za kabel.
10. Spotřebič nikdy nezapojte ani nezapínejte bez řádně vložené nádoby s nepřilnavým povrchem.
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 čištěním 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 mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem

zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. 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.

ZAČÍNÁME

Před použitím si přečtěte 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 hrnec používat, očistěte mřížku na vaření v páře, fritovací koš, vidličky na fondue, pokličky 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 připevněte k napájecí základně tak, aby výstupky zapadly do čtyřech otvorů v kovové desce základny.

Poznámka: Při prvním použití může být patrný slabý zápach zapříčiněný vypalováním nového výrobku. Tento jev je zcela normální a po několika použitích zmizí.



POKYNY K POUŽÍVÁNÍ

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

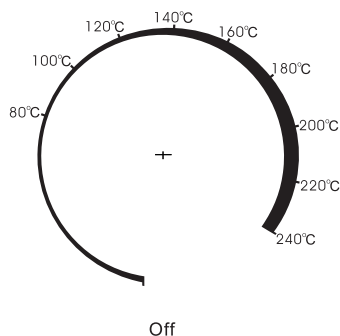
Smažení: 180–220 °C

Fritování: 180–220 °C

Zapékání: 180–220 °C

Grilování: 220–240 °C

Rozsah pracovních teplot: 80 °C až 240 °C



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 nepřilnavým povrchem a přiklopte pokličky.
- 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 nepřilnavým 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 nepřilnavým 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 nepřilnavým 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 nepřepřlujete.
- Ovladač nastavte na 180–220 °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.



7. Zapékání

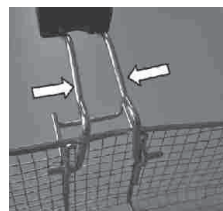
Na přípravu zapéčených pokrmů jako jsou zapéčené těstoviny, brambory s masem, zelenina se sýrem.

- 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 pokrm 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 nemyjte v myčce na nádobí.

- Poklici lze mýt v myčce na nádobí.

Čištění:

- Odpojte napájecí šňůru.
- Zvedněte poklici a vyjměte veškeré příslušenství. Příslušenství omyjte mýdlovou vodou.
- Před čištěním vždy nejprve z nádoby s 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 nepřilívejte vodu do horkého oleje.

ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ

Problém	Řešení
Nesvítil kontrolka napájení	Ujistěte se, že je nádoba s nepřilnavým 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 na olej 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 směrnice EU o elektromagnetické kompatibilitě a elektrické bezpečnosti.



Návod k obsluze je k dispozici na webových stránkách www.ecg.cz.

Změna textu a technických parametrů vyhrazena.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Čítajte pozorne a uschovajte na budúcu potrebu!

SK

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

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

1. 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 dreloch, 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 vlozenej nádoby s neprilnavým povrchom.
11. Spotrebič nezapínajte s prázdnu nádobou.
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 vnikáť 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, moteloch a iných obytných oblastiach
 - spotrebiče používané v podnikoch zaisťujúcich 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 môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými

fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. 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.

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

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



POKYNY NA POUŽÍVANIE

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

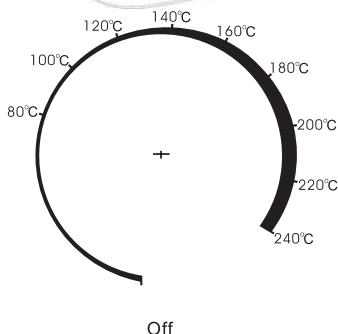
Smaženie: 180 – 220 °C

Fritovanie: 180 – 220 °C

Zapekanie: 180 – 220 °C

Grilovanie: 220 – 240 °C

Rozsah pracovných teplôt: 80 °C až 240 °C



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 neprílnavým povrchom a priklopte pokrievku.
- 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 neprílnavým 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, naparovanie knedlí.

- Na varenie v pare použite mriežku.
- Mriežku položte na nádobu s neprílnavým 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.

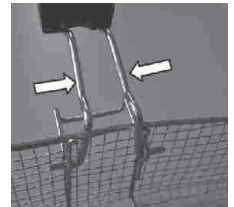
- Do nádoby s neprílnavým povrchom nalejte po rysku fritovací olej. NIKDY nepreplňujte.
- Ovládač nastavte na 180 – 220 °C alebo podľa potreby. Rozsvieti sa kontrolka.
- Do fritovacieho koša vložte potraviny a ponorte do oleja. Kôš neplňte nad vyznačenú rysku.
- Fritované potraviny dajte odkvapkať na 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 skončení 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 napájaciu šnúru.
- Zdvihnite pokrievku a vyberte všetky príslušenstvá. Príslušenstvo umyte mydlovou vodou.
- Pred čistením vždy najprv z nádoby s neprilnavým povrchom odstráňte horúci olej alebo inú tekutinu.
- Vyberte nádobu s neprilnavým povrchom, odstráňte zvyšky tekutín a potravín a nechajte vychladnúť. Nádobu s neprilnavým 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 neprilnavým povrchom dokonale suchá.
- Do horúcej nádoby s neprilnavým povrchom nikdy nelejte studenú vodu.
- 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.

SK

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 na olej 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. Správnou likvidáciou produktu zabránite negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a životné prostredie. Recyklácia materiálov prispieva k ochrane prírodných zdrojov. Viac informácií o recyklácii tohto produktu vám poskytne obecný úrad, organizácia na spracovanie domového odpadu alebo predajné miesto, kde ste produkt kúpili.



08/05

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



Návod na obsluhu je k dispozícii na webových stránkach www.ecg.sk.

Zmena textu a technických parametrov vyhradená.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Należy uważnie przeczytać i zachować do wglądu!

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

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

1. 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 ochlapanie 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. Odłączając przewód zasilania pociągając za wtyczkę – nigdy nie ciągnąć za kabel.
10. Nie podłączać ani nie włączać urządzenia bez włożonego naczynia z nieprzyswierającą 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 ścierkę.
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 może być obsługiwane przez dzieci od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub niewystarczającym

doświadczeniu, jeżeli są pod nadzorem lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i mają świadomość ew. zagrożeń. 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.

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

Elementy obsługi

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

Off: Wył.

Podgrzewanie (Fondue): 80–100 °C

Duszenie: 120–140 °C

Gotowanie na parze: 200–240 °C

Gotowanie: 200–240 °C

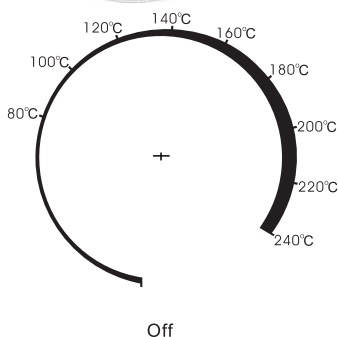
Smażenie: 180–220 °C

Frytowanie: 180–220 °C

Zapiekanie: 180–220 °C

Grillowanie: 220–240 °C

Zakres temperatur eksploatacji: 80 °C do 240 °C



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 pokrętko 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 nieprzylegającą powierzchnią i przykryć pokrywką.
- Ustawić pokrętkę 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 nieprzylegającą powierzchnią.
- Wlać 2 szklanki wody (kratka nie może być zanurzona w wodzie) i przykryć pokrywką.
- Ustawić pokrętkę 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 pokrętkę na 200–240 °C, albo inną, wybraną temperaturę. Zaświeci kontrolka.
- Włożyć wybrane produkty spożywcze (wg przepisu) do naczynia z nieprzylegającą powierzchnią i przykryć pokrywką.
- Po ugotowaniu wyjąć potrawę, wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.

5. Smażenie

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

- Włożyć produkty spożywcze do naczynia z nieprzylegającą powierzchnią.
- Ustawić pokrętkę 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 kalafiora lub grzybów.

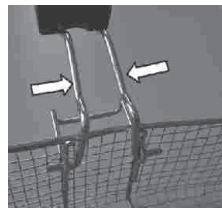
- Wlać olej do poziomu kreski w naczyniu z nieprzylegającą powierzchnią. NIGDY nie wlewać więcej oleju.
- Ustawić pokrętkę na 180–220 °C, albo inną, wybraną temperaturę. Zaświeci kontrolka.
- Włożyć produkty spożywcze do kosza frytkownicy i zanurzyć je w oleju. Nie napełniać kosza powyżej kreski.
- Po 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 pokrętkę na 180–220 °C, albo inną, wybraną temperaturę. Zaświeci kontrolka.
- Wlać do naczynia z nieprzylegającą 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 pokrętkę na 220–240 °C, albo inną, wybraną temperaturę. Zaświeci kontrolka.
- Wlać do naczynia z nieprzylegającą 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 nieprzyswierającą powierzchnią.
- Wyjąć naczynie z nieprzyswierającą powierzchnią, usunąć resztki cieczy i pozostawić do ostygnięcia. Wlać do naczynia z nieprzyswierającą 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 nieprzyswierającą powierzchnią jest suche.
- Nigdy nie wlewać do gorącego naczynia z nieprzyswierającą powierzchnią zimnej wody.
- Nie stosować środków trących, ani druciaków, które mogłyby uszkodzić nieprzyswierającą powierzchnię.
- Aby nie uszkodzić nieprzyswierającej 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.

PL

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Rozwiązanie
Nie świeci kontrolka zasilania	Upewnić się, że naczynie z nieprzyswierającą 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.

DANE TECHNICZNE

Pojemność naczynia na olej 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.cz.

Zastrzegamy sobie prawo do zmiany tekstu i parametrów technicznych.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Olvasa 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.

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, zuhanyzó 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.
9. Amennyiben a készüléket nem használja, húzza ki a hálózati vezetékét a fali aljzattól. A hálózati csatlakozódugót tilos a vezetéknel fogva kihúzni a fali aljzattól – 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 üvegfedeleket 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 márkaszervizbe javításra.
15. A fedő törekeny, 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 eltávolása 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 folyadékok vagy élelmiszereket tartalmazó készüléket rendkívül óvatosan mozgassa.
30. Az ECG nem vállal felelősséget a készülék helytelen használatából vagy figyelmetlenségéből eredő sérüléseket okozhat. A működő készüléket ne hagyja felügyelet nélkül (főleg, ha a közelben gyerekek is tartózkodnak).
31. A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek, idős,

testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseknek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett

használhatják. 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.

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

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

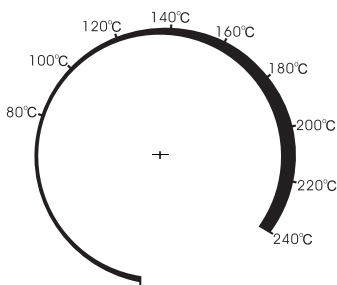
Sütés: 180–220 °C

Olajban sütés: 180–220 °C

Pirítás: 180–220 °C

Grillezés: 220–240 °C

Üzemi hőmérséklet: 80 °C és 240 °C között



Off

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)

Sajtos, 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 elszőkik 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 elszőkik 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, faszózott, 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.



6. Olajban sütés

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

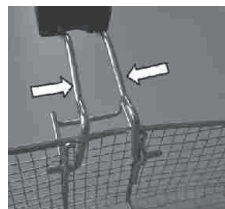
- Az edénybe töltsön a jelig étolajat. NE töltsön be több olajat.
- A termosztát gombját állítsa be 180–220 °C-ra (vagy a kívánt hőmérsékletre). A kijelző lámpa bekapcsol.
- Amikor az olaj elérte a megfelelő hőmérsékletet, az élelmiszert tegye a kosárba és a kosarat merítse a forró olajba. A kosárba ne tegyen túl sok sütni való élelmiszert.
- A megsütött darabokat papírkendővel kibéltelt tála 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 tisztítószeret.

- Az edény külsőjét 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 sohasse 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 aljába vizet önteni tilos.

HU

PROBLÉMA MEGOLDÁS

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



08/05

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



A készülék használati útmutatója a www.ecg.cz 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.

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.
10. Schließen Sie das Gerät niemals ohne den ordnungsgemäß eingelegten Behälter mit der antihafbeschichteten 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 Verantwortung 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 kann von Kindern im Alter von 8 Jahren oder älter sowie von Personen mit geringeren physischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. mit unzureichenden Fähigkeiten und Kenntnissen verwendet werden, wenn Sie beaufsichtigt werden oder in der Verwendung des Gerätes auf eine sichere Art und Weise angeleitet wurden und in der Lage sind, eventuelle Gefahren zu verstehen. 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 sind und beaufsichtigt werden. Kinder, die jünger als 8 Jahre sind, müssen außerhalb der Reichweite des Gerätes und seines Zuleitungskabels sein.

DE

VORABINFORMATIONEN

Vor der Verwendung lesen Sie bitte alle Anweisungen durch.

Die erste Verwendung des multifunktionellen 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 in 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

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

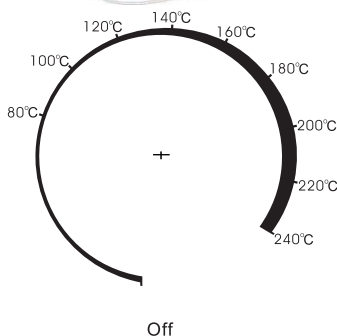
Backen: 180–220 °C

Frittieren: 180–220 °C

Braten: 180–220 °C

Grillen: 220–240 °C

Arbeitstemperaturbereich: 80 °C bis 240 °C



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 Bedienschalter 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 Bedienschalter 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 Bedienschalter 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 Bedienschalter 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 Bedienschalter 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.

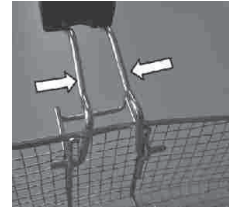
- In den antihaftbeschichteten Behälter gießen Sie bis zur Markierung das Frittieröl. Überfüllen Sie den Behälter NICHT.
- Den Bedienschalte stellen Sie auf 180–220 °C oder je nach Bedarf. Es leuchtet eine rote Kontrollleuchte.
- In den Frittierbehälter legen Sie die Lebensmittel ein und tauchen ihn 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 Bedienschalte stellen Sie auf 180–220 °C oder je nach Bedarf. Es leuchtet eine rote Kontrollleuchte.
- Geben Sie in den antihaftbeschichteten 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, Spießen, Käse u.ä.

- Den Bedienschalte stellen Sie auf 220–240 °C oder je nach Bedarf. Es leuchtet eine rote Kontrollleuchte.
- Geben Sie in den antihaftbeschichteten 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 antihaftbeschichteten Behälter.
- Nehmen Sie den antihaftbeschichteten Behälter heraus, entfernen Sie alle Flüssigkeits- und Lebensmittelreste und lassen Sie ihn abkühlen. Den antihaftbeschichteten 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 antihaftbeschichtete Behälter vollständig trocken ist.
- Gießen Sie niemals kaltes Wasser in den heißen antihaftbeschichteten Behälter.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Drahtbürsten. Es könnte die antihaftbeschichtete Oberfläche beschädigt werden.
- Während des Kochens verwenden Sie nur hölzerne oder hitzebeständige Plastikgeräte, damit es nicht zu einer Beschädigung der antihaftbeschichteten 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 antihaftbeschichtete 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

Fassungsvermögen des Ölbehälters 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.cz.

Eine Änderung des Textes und der technischen Parameter vorbehalten.

SAFETY INSTRUCTIONS

Read carefully and save for future use!

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

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
 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. The appliance may be used by children 8 years or older and by persons with reduced physical or mental capabilities, if they are under supervision or if they have been instructed in the use of the appliance in a safe manner and understand the potential risks. Children must not play with the appliance. Children must not carry our 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

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.



GB

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

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

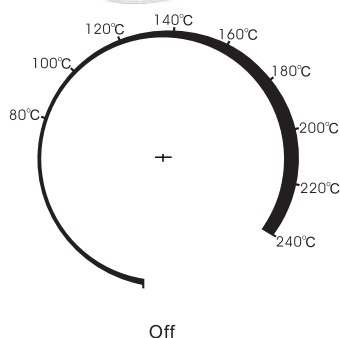
Frying: 180–220 °C

Deep-frying: 180–220 °C

Baking: 180–220 °C

Grilling: 220–240 °C

Temperature settings: From 80 °C to 240 °C



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.**

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.



GB

6. Deep-frying

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

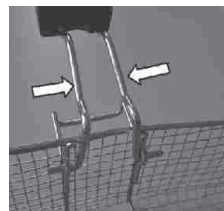
- Pour oil in the container with non-stick surface up to marked line. NEVER overfill.
- Set the control to 180–220 °C or as needed. The control light comes on.
- Put foods in the deep-fry basket and immerse in oil. Do not fill the basket over the marked line.
- Place the deep fried foods on a paper towel to drain.
- Always switch off and unplug the appliance when you finish preparing food.



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.

GB

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Oil container capacity 2,9 l

Nominal voltage: 220–240 V~ 50/60 Hz

Nominal input power: 1500 W

USE AND DISPOSAL OF WASTE

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

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.cz.
Changes in text and technical parameters reserved.

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 évier, 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.
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 peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par les personnes aux capacités

FR

physiques ou mentales réduites, ou sans expérience et connaissances suffisantes, si elles sont sous surveillance ou ont été formées à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre, et ont conscience des éventuels dangers. Les enfants 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.

Do not immerse in water! – Ne pas plonger 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.

FR

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

Éléments 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 : 220–240 °C

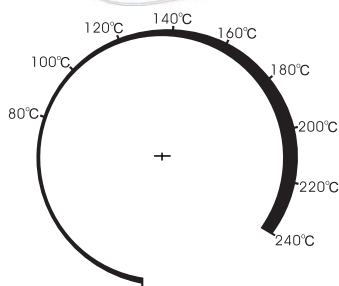
Cuisson sautée : 180–220 °C

Friture : 180–220 °C

Gratinage : 180–220 °C

Cuisson au gril : 220–240 °C

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



Off

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 prééglée, 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 220–240 °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.

FR

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 180–220 °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.

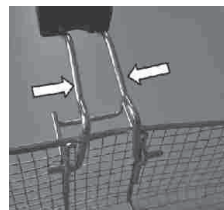


7. Gratinage

- 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.
- 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.

Entretien :

- Avant l'utilisation, assurez-vous que le récipient avec

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.

FR

DONNÉES TECHNIQUES

Volume du récipient d'huile 2,9 l

Tension nominale : 230 V~ 50/60 Hz

Puissance nominale : 1500 W

RECYCLAGE ET ELIMINATION DES DECHETS

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

ELIMINATION DU PRODUIT A LA FIN DE SA DUREE DE VIE

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

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



08/05

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



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

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente e conservare per uso futuro!

Attenzione: Le misure di sicurezza e le istruzioni contenute in questo manuale non includono tutte le condizioni e situazioni possibili. È compito dell'utente comprendere che il buon senso, la prudenza e la cura sono dei fattori esterni ad ogni prodotto. Pertanto, questi fattori dovranno essere assicurati dall'utente/dagli utenti che utilizzano e fanno funzionare questo apparecchio. Il produttore non verrà ritenuto responsabile per danni che si verificano durante 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.
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 riscalda 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.
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. L'apparecchio può essere usato da bambini da 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche o mentali, se sono sotto sorveglianza o se sono

state istruite all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono i rischi potenziali. 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.

Do not immerse in water! – Non immergere 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 inseriscano nei quattro fori nella superficie metallica della base.

IT

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

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

Cottura: 220–240° C

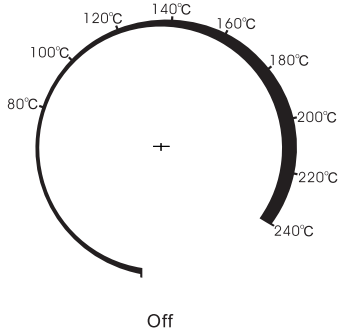
Frittura: 180–220° C

Frittura profonda: 180–220° C

Cottura al forno: 180–220° C

Cottura alla griglia: 220–240° C

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



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 220–240° C o come necessario. La spia di controllo si accende.
- Mettere il liquido o il cibo (secondo la roccetta) 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.

IT

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.
- Spegnere 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 180–220° 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.
- Spegnere sempre e staccare la spina quando è finita la preparazione dei cibi.



7. Cottura al forno

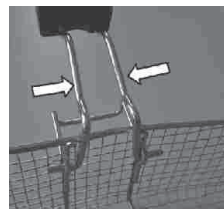
Per preparare i piatti al forno, come ad esempio pasta al forno, patate e carne, verdure e formaggio.

- 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.
- Spegnere 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.

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.

IT

SPECIFICHE TECNICHE

Capacità del serbatoio dell'acqua 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.



08/05

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.

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 despareja.
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.
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.
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. El artefacto puede ser utilizado por niños de 8 años de edad en adelante, y por personas con capacidades físicas o mentales disminuidas si son supervisadas apropiadamente o si se les ha informado acerca de cómo utilizar el artefacto de manera segura

y comprenden los riesgos potenciales. Los niños no deben jugar con el artefacto. 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.

Do not immerse in water! – ¡No sumerja el producto 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.



ES

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

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: 220 a 240 °C

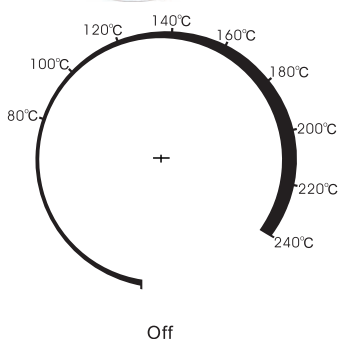
Freír: 180 a 220 °C

Freír con abundante aceite: 180 a 220 °C

Horneado: 180 a 220 °C

Grillado: 220 a 240 °C

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



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.**

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 220 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.



ES

6. Freír con abundante aceite

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

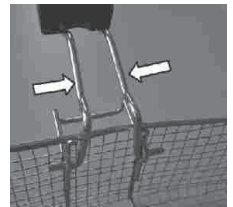
- Vuelque aceite en el recipiente con superficie antiadherente hasta la línea señalada. NUNCA llene en exceso.
- Coloque el control de 180 a 220°C o según sea necesario. La luz de control se enciende nuevamente.
- Coloque los alimentos en el cesto para freír y sumerja en aceite. No llene el cesto por 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.



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.

ES

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad del recipiente de aceite 2,9 l

Voltaje nominal: 220–240 V~ 50/60 Hz

Potencia de entrada nominal: 1500 W

USO Y ELIMINACIÓN DE LOS DESECHOS

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

ELIMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL

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

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

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



08/05

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



Se reservan cambios en el texto y parámetros técnicos.

K+B Progres

K+B Progres, a.s. (dále jen K+B), IČO: 61860123

Sídlo: U Expertu 91, 250 69 Klíčany, okr. Praha – východ, zapsaná
v Obchodním rejstříku u Městského soudu v Praze, oddíl B, vložka 2902

ZÁRUČNÍ LIST

Označení výrobku:

Název:

Výrobní číslo:

Datum prodeje:

Razítko prodejny
prodávajícího:

Čitelný podpis
prodávajícího:

Vážený zákazníku,

děkujeme, že jste se rozhodl zakoupit si výrobek importovaný naší firmou, a že jste tak učinil po pečlivém zvážení, jaké má technické parametry a pro jaký účel jej budete používat. Dovoľte, abychom přispěli k Vaší pozdější spokojenosti se zakoupeným výrobkem, následujícími informacemi:

- Před prvním uvedením výrobku do provozu si pečlivě přečtěte přiložený český návod k jeho obsluze a důsledně ho dodržujte.
- Vámi zakoupený výrobek je určen pro běžné domácí používání. Pro profesionální použití jsou určeny výrobky specializovaných firem.

Další informace Vám poskytneme:

Infolinka K+B

Tel. 272 122 419 (Po–Pá 7.30–17.00 hod.), fax 272 122 267, e-mail: service@kbprogres.cz

Záruční podmínky:

I. Úvodní ustanovení

1. Záruční podmínky blíže vymezují některá vzájemná práva a povinnosti prodávajícího a kupujícího.
2. Záruční podmínky se vztahují na věci, u nichž jsou uplatňována práva kupujícího z odpovědnosti za vady v záruční době.
3. Prodávající odpovídá za vady, které se projeví po převzetí věci kupujícím v záruční době.
4. U věcí prodávaných za nižší cenu se záruka nevztahuje na vady, pro které byla nižší cena sjednána.

II. Převzetí zboží

1. Kupující je povinen prohlédnout věc bezprostředně při jejím převzetí v prodejní prodávajícího nebo při jejím převzetí od dopravce.
2. Jsou-li zjištěny zjevné vady věci, za které se považují všechny vady zjistitelné při převzetí věci, je kupující oprávněn požadovat od prodávajícího v prodejní, dodání věci bezvadné a pokud mu je věc dopravována na jím určené místo, je kupující povinen vyhotovit záznam o charakteru a rozsahu zjištěných vad, který potvrdí dopravce svým podpisem. Kupující je oprávněn v tomto případě věc nepřevzít a požadovat dodání věci bez vad.

III. Záruční podmínky

1. Vyskytnou-li se po převzetí věci kupujícím vady věci v záruční době, je kupující oprávněn vady reklamovat. Prodávající odpovídá kupujícím za to, že prodávaná věc je při převzetí kupujícím bez vad.
2. Délka záruční doby je dána příslušnou právní normou a začíná běžet od data převzetí věci kupujícím resp. od data prodeje.
3. Záruční doba se prodlužuje o dobu, po kterou byla věc v záruční opravě. V případě výměny vadné věci za bezvadnou, běží od jejího převzetí kupujícímu nová záruční doba.

IV. Reklamacce

1. Při zjištění vad v záruční době, je kupující oprávněn vady reklamovat přímo v autorizovaných servicech, které jsou specifikovány na webových stránkách té které obchodní značky nebo je na dotaz kupujícího označí prodávající.
2. Reklamacce lze také uplatnit v prodejní prodávajícího. V případě uplatnění reklamacce přímo v autorizovaném servisu se vyřízení reklamacce značně urychlí.
3. Kupující je povinen věrohodným způsobem prokázat, že odpovědnost za vady věci uplatňuje v záruční době u prodávajícího, kde tuto věc zakoupil, tj. zejména předložením vyplněného záručního listu a dokladu o zaplacení kupní ceny. V případě, že věc při převzetí kupujícím není ve shodě s kupní smlouvou, má kupující právo na to, aby prodávající bezplatně a bez zbytečného odkladu uvedl věc do stavu odpovídajícího kupní smlouvě, a to dle požadavků kupujícího buď výměnou věci nebo její opravou a v případě, že takový postup není možný může kupující požadovat přiměřenou slevu z ceny věci nebo od smlouvy odstoupit.
4. Jde-li o vadu odstranitelnou, má kupující právo na její bezplatné odstranění bez zbytečného odkladu, nejpozději v zákonné lhůtě, pokud se prodávající s kupujícím nedohodne na delší lhůtě nebo na výměnu věci či její součástí nebo na slevě z ceny věci. V případě, že vady nebudou odstraněny řádně a včas má kupující stejná práva, jako v případě neodstranitelné vady.
5. V případě zjištění neodstranitelné vady, která brání tomu, aby věc mohla být užívána řádně jako věc bez vady (na základě písemného posouzení autorizovaného servisního střediska, pokud si to vyžaduje povaha věci), má kupující právo na její výměnu nebo má právo od smlouvy odstoupit. Táž práva přísluší kupujícímu, jde-li sice o vady odstranitelné, avšak kupující nemůže věc pro opětovně vyskytnutí vady po opravě nebo pro větší počet vad věc řádně užívat.
6. V případě oprávněného odstoupení od smlouvy za podmínek stanovených platnými právními předpisy, se smlouva od počátku ruší a smluvní strany jsou si povinny vrátit vzájemná plnění.
7. Pokud byla reklamacce věci posouzena jako neoprávněná, kdy závada vznikla, např. nesprávným použitím, nesprávnou montáží, chybnou manipulací apod., servisní středisko vrátí kupujícímu věc neopravenou. Na písemnou žádost kupujícího může servisní středisko věc opravit na náklady kupujícího.
8. Záruka se nevztahuje na běžné opotřebení věci nebo její součástí způsobené obvyklým používáním nebo na vadu, pro kterou byla věc prodána za nižší cenu.

V. Záruka

1. Prodávající neposkytuje záruku na reklamované vady v případě, že kupující:
 - a. nedodrží podmínky pro odbornou montáž, instalaci nebo údržbu reklamovaného zboží,
 - b. poruší ochranné pečete nebo nálepky na reklamovaném zboží,
 - c. použil reklamované zboží k jinému než obvyklému účelu nebo za podmínek, které neodpovídají parametrům uvedeným v dokumentaci ke zboží a důsledkem toho vada vznikla. Výrobek je určen pro použití v domácnosti.
 - d. pozmění údaje v záručním listě nebo v dokladu o koupi za účelem získání výhody reklamovat vady zboží.
2. Záruka se nevztahuje na vady reklamovaného zboží :
 - a. způsobené živelnou katastrofou, povětrnostními vlivy, mechanickým opotřebením nebo poškozením, elektrostatickým nábojem,
 - b. způsobené spotřebou spotřebního materiálu jako jsou zejména tonery, pásy, tiskové hlavy, skenovací hlavy, magnetické nosiče, náplně, baterie, lampy atd.
3. Za vadu se nepovažuje pokud se u LCD monitoru a televizoru neprojevív závada tří a více barevných pixelů nebo šesti a více subpixelů (dle ISO 13406-2).
4. O každé reklamované vadě a způsobu vyřízení reklamacce, musí být vyhotoven písemný protokol.
5. Práva z odpovědnosti za vady věci zaniknou, nebyla-li uplatněna v záruční době.

VI. Závěrečná ustanovení

1. Záruční podmínky se řídí platnými právními normami právního řádu České republiky.
2. Kupující prohlašuje, že kupní smlouvu uzavřel po zralé úvaze, že výše specifikovanou věc prohlédl, vyzkoušel její funkčnost, seznámil se s její obsluhou, uvedením do provozu a záručními podmínkami, a že prodaná věc je při převzetí ve shodě s kupní smlouvou a že je bez vad.

Podpis kupujícího:

Upozornění pro prodejce:

Pro případné uplatnění reklamacce ještě před prodejem výrobku spotřebiteli (předprodejní záruka) požaduje firma K+B kompletní nepoužívaný výrobek v originálním nepoškozeném obalu, řádně vyplněný reklamační protokol, kopii dokladu prokazujícího převzetí výrobku prodejcem a tento záruční list. Předprodejní záruční doba na tento výrobek je jeden rok od nabytí výrobku prodejcem od dodavatele. K+B přebírá za prodejce odpovědnost za vady prodaného výrobku spotřebiteli ve výše uvedeném rozsahu za podmínek uvedených na tomto záručním listě pouze tehdy, byl-li tento výrobek prodán spotřebiteli v době trvání předprodejní záruky.

K+B Progres

K+B Progres, a. s. (ďalej len K+B), IČO: 61860123
Sídlo: U Expertu 91, 250 69 Klíčany, okr. Praha – východ, zapísaná
v Obchodnom registri Mestského súdu v Prahe, oddiel B, vložka 2902

ZÁRUČNÝ LIST

Označenie výrobku:

Názov:

Výrobné číslo:

Dátum predaja:

Pečiatka predajne
predávajúceho:

Čitateľný podpis
predávajúceho:

Vážený zákazník,

ďakujeme, že ste sa rozhodli zakúpiť si výrobok importovaný našou firmou a že ste tak urobili po starostlivom zvážení, aké má technické parametre a na aký účel ho budete používať. Dovoľte, aby sme prispeli k vašej neskoršej spokojnosti so zakúpeným výrobkom nasledujúcimi informáciami:

- Pred prvým uvedením výrobku do prevádzky si starostlivo prečítajte priložený slovenský návod na jeho obsluhu a dôsledne ho dodržujte.
- Vami kúpený výrobok je určený na bežné domáce používanie. Na profesionálne použitie sú určené výrobky špecializovaných firiem.

Ďalšie informácie vám poskytneme:

Infolinka K+B

Tel.: 272 122 419 (Po – Pi 7.30 – 17.00 hod.), fax: 272 122 267, e-mail: service@kbexpert.cz

Generálne zastúpenie pre SR: K+B Elektro-Media, k. s.

Tel.: +421 2 32 113 429 (Po – Pi 8.00 – 17.00 hod.), fax: +421 2 32 113 418; e-mail: servis-ecg@k-b.sk

Záručné podmienky:

I. Úvodné ustanovenia

1. Záručné podmienky bližšie vymedzujú niektoré vzájomné práva a povinnosti predávajúceho a kupujúceho.
2. Záručné podmienky sa vzťahujú na veci, pri ktorých sú uplatňované práva kupujúceho zo zodpovednosti za chyby v záručnej lehote.
3. Predávajúci zodpovedá za chyby, ktoré sa prejavia po prevzatí veci kupujúcim v záručnej lehote.
4. Pri veciach predávaných za nižšiu cenu sa záruka nevzťahuje na chyby, pre ktoré bola nižšia cena dohodnutá.

II. Prevzatie tovaru

1. Kupujúci je povinný prehladnúť vec bezprostredne pri jej prevzatí v predajni predávajúceho alebo pri jej prevzatí od dopravcu.
2. Ak sú zistené zjavné chyby veci, za ktoré sa považujú všetky chyby zisťiteľné pri prevzatí veci, je kupujúci oprávnený požadovať od predávajúceho v predajni dodanie veci bezchybnej a pokiaľ mu je vec dopravovaná na ním určené miesto, je kupujúci povinný vyhotoviť záznam o charaktere a rozsahu zistených chýb, ktorý potvrdí dopravca svojím podpisom. Kupujúci je oprávnený v tomto prípade vec neprevziať a požadovať dodanie veci bez chýb.

III. Záručné podmienky

1. Ak sa vyskytnú po prevzatí veci kupujúcim chyby veci v záručnej lehote, je kupujúci oprávnený chyby reklamovať. Predávajúci zodpovedá kupujúcemu za to, že predávaná vec je pri prevzatí kupujúcim bez chýb.
2. Dĺžka záručnej lehoty je daná príslušnou právnou normou a začína bežať od dátumu prevzatia veci kupujúcim resp. od dátumu predaja.
3. Záručná lehota sa predlžuje o čas, keď bola vec v záručnej opravu. V prípade výmeny chybnéj veci za bezchybnú, beží od jej prevzatia kupujúcemu nová záručná lehota.

IV. Reklamácie

1. Pri zistení chýb v záručnej lehote, je kupujúci oprávnený chyby reklamovať priamo v autorizovaných servisoch, ktoré sú špecifikované na webových stránkach tej-ktorej obchodnej značky alebo ich na požiadanie kupujúceho označí predávajúci.
2. Reklamáciu je možné tiež uplatniť v predajni predávajúceho. V prípade uplatnenia reklamácie priamo v autorizovanom servise sa vybavenie reklamácie značne urýchli.
3. Kupujúci je povinný vierohodným spôsobom preukázať, že zodpovednosť za chyby veci uplatňuje v záručnej lehote u predávajúceho, kde túto vec zakúpil, t. j. najmä predložením vyplneného záručného listu a dokladu o zaplatení kúpnej ceny. V prípade, že vec pri prevzatí kupujúcim nie je v zhode s kúpnuou zmluvou, má kupujúci právo na to, aby predávajúci bezplatne a bez zbytočného odkladu uviedol vec do stavu zodpovedajúceho kúpnej zmluve, a to podľa požiadaviek kupujúceho buď výmenou veci alebo jej opravou a v prípade, že taký postup nie je možný, môže kupujúci požadovať primeranú zľavu z ceny veci alebo od zmluvy odstúpiť.
4. Ak ide o chybu odstrániteľnú, má kupujúci právo na jej bezplatné odstránenie bez zbytočného odkladu, najneskôr v zákonnej lehote, pokiaľ sa predávajúci s kupujúcim nedohodnú na dlhšej lehote alebo na výmenu veci či jej súčasť alebo na zľavu z ceny veci. V prípade, že chyby nebudú odstránené riadne a včas, má kupujúci rovnaké práva, ako v prípade neodstrániteľnej chyby.
5. V prípade zistenia neodstrániteľnej chyby, ktorá bráni tomu, aby vec mohla byť užívaná riadne ako vec bez chyby (na základe príslušného posúdenia autorizovaného servisného strediska, pokiaľ si to vyžaduje povaha veci), má kupujúci právo na jej výmenu alebo má právo od zmluvy odstúpiť. Tie isté práva patria kupujúcemu, ak ide síce o chyby odstrániteľné, avšak kupujúci nemôže vec pre opätovné vyskytnutie chyby po opravu alebo pre väčší počet chýb vec riadne užívať.
6. V prípade oprávneného odstúpenia od zmluvy za podmienok stanovených platnými právnymi predpismi, sa zmluva od začiatku ruší a zmluvné strany sú si povinné vrátiť vzájomné plnenia.
7. Pokiaľ bola reklamácia veci posúdená ako neoprávnená, keď porucha vznikla napr. nesprávnym použitím, nesprávnou montážou, chybnou manipuláciou a pod., servisné stredisko vráti kupujúcemu vec neopravenú. Na písomnú žiadosť kupujúceho môže servisné stredisko vec opraviť na náklady kupujúceho.
8. Záruka sa nevzťahuje na bežné opotrebovanie veci alebo jej súčasť spôsobené obvyklým používaním alebo na chybu, pre ktorú bola vec predaná za nižšiu cenu.

V. Záruka

1. Predávajúci neposkytuje záruku na reklamované chyby v prípade, že kupujúci:
 - a. nedodrží podmienky pre odbornú montáž, inštaláciu alebo údržbu reklamovaného tovaru,
 - b. poruší ochranné pečate alebo nálepky na reklamovanom tovare,
 - c. použil reklamovaný tovar na iný než obvyklý účel alebo za podmienok, ktoré nezodpovedajú parametrom uvedeným v dokumentácii k tovaru a dôsledkom toho chyba vznikla. Výrobok je určený na použitie v domácnosti.
 - d. pozmení údaje v záručnom liste alebo v doklade o kúpe s cieľom získania výhody reklamovať chyby tovaru.
2. Záruka sa nevzťahuje na chyby reklamovaného tovaru:
 - a. spôsobené živelnou katastrofou, poveternostnými vplyvmi, mechanickým opotrebovaním alebo poškodením, elektrostatickým nábojom,
 - b. spôsobené spotrebou spotrebného materiálu ako sú najmä tonery, pásky, tlačové hlavy, skenovacie hlavy, magnetické nosiče, náplne, batérie, lampy atď.
3. Za chybu sa nepovažuje, pokiaľ sa pri LCD monitore a televízore neprejaví chyba troch a viacerých farebných pixlov alebo šiestich a viac subpixlov (podľa ISO 13406-2).
4. O každej reklamovanej chybe a spôsobe vybavenia reklamácie musí byť vyhotovený písomný protokol.
5. Práva zo zodpovednosti za chyby veci zaniknú, ak neboli uplatnené v záručnej lehote.

VI. Záverečné ustanovenia

1. Záručné podmienky sa riadia platnými právnymi normami právneho poriadku Slovenskej republiky.
2. Kupujúci vyhlasuje, že kúpnu zmluvu uzavrel po zrelej úvaha, že vyššie špecifikovanú vec prehladal, vyskúšal jej funkčnosť, zoznamil sa s jej obsluhou, uvedením do prevádzky a záručnými podmienkami, a že predaná vec je pri prevzatí v zhode s kúpnuou zmluvou a že je bez chýb.

Podpis kupujúceho:

Upozornenie pre predajcu:

Pre prípadné uplatnenie reklamácie ešte pred predajom výrobku spotrebiteľovi (predpredajná záruka) požaduje firma K+B kompletný nepoužívaný výrobok v originálnom nepoškodenom obale, riadne vyplnený reklamačný protokol, kópiu dokladu preukazujúceho prevzatie výrobku predajcom a tento záručný list. Predpredajná záručná lehota na tento výrobok je jeden rok od nadobudnutia výrobku predajcom od dodávateľa. K+B preberá za predajcu zodpovednosť za chyby predaného výrobku spotrebiteľovi vo vyššie uvedenom rozsahu za podmienok uvedených na tomto záručnom liste iba vtedy, ak bol tento výrobok predaný spotrebiteľovi v čase trvania predpredajnej záruky.

www.ecg-electro.eu

Výhradní zastoupení pro ČR:

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

tel.: +420 272 122 111
e-mail: ECG@kbexpert.cz
zelená linka: 800 121 120

ČZ

Distribútor pre SR:

K+B Elektro – Media, k.s.
Mlynské Nivy 73
821 05 Bratislava

tel.: +421 232 113 410
e-mail: ECG@kbexpert.cz

SK

Wyłączny przedstawiciel na PL:

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

e-mail: ECG@kbexpert.cz

PL

Kizárolagos magyarországi képviselet:

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

e-mail: ECG@kbexpert.cz

HU

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)**

DE

K+B Progres, a.s.

U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.

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

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

ES

■ Dovožca neručí za tiskové chyby obsažené v návodu k použití výrobku. ■ Dovožca neručí za tlačové chyby obsiahnuté v návode na použitie výrobku. ■ Importer nie ponosi zodpovednosť za chyby tiskárske v inštrukcii obsluhy do produktu. ■ Az importőr nem felel a termék használati útmutatójában fellelhető nyomdahibákért. ■ Der Importeur haftet nicht für Druckfehler in der Bedienungsanleitung des Produkts. ■ The importer takes no responsibility for printing errors contained in the product's user's manual. ■ Le fournisseur ne peut être tenu responsable des erreurs d'impression contenues dans le mode d'emploi du produit. ■ L'importatore non sarà ritenuto responsabile per eventuali errori di stampa contenuti nel manuale dell'utente del prodotto. ■ El importador no asume ninguna responsabilidad por errores de impresión en el manual del usuario del producto.