

# ECG



## MH 168 Fit4life

### 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

### VIŠENAMJENSKO KUHALO

UPUTE ZA UPORABU

HR

### VEČNAMENSKI KUHALNIK

NAVODILA

SI

### MULTICUISEUR

MODE D'EMPLOI

FR

### PENTOLA MULTIFUNZIONE

MANUALE DI ISTRUZIONI

IT

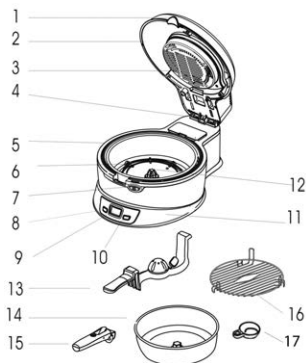
### OLLA MULTIFUNCIÓN

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. ■ Uvijek pročitajte sigurnosne upute i upute za uporabu prije prvog korištenja vašeg uređaja. Upute moraju uvijek biti priložene. ■ Pred vklopom izdelka temeljito preberite ta navodila in varnostne napotke, ki so navedeni v teh navodilih. Navodila morajo biti vedno priložena k napravi. ■ Avant de mettre le produit en service, lisez attentivement le présent mode d'emploi et les consignes de sécurité contenues dans le présent mode d'emploi. Le mode d'emploi doit toujours être fourni avec le produit. ■ Leggere sempre con attenzione le istruzioni di sicurezza ed uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Il manuale dell'utente deve essere sempre incluso. ■ Siempre lea cuidadosamente las instrucciones de seguridad y de uso antes de utilizar su artefacto por primera vez. Siempre debe estar incluido el manual del usuario.

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



## CZ

1. Rukojeť víka
2. Víko
3. Topné těleso
4. Pánt víka
5. Izolace pláště
6. Vodící prsteneč
7. Tlačítko otevírání víka
8. Tlačítko nastavení času (TIME)
9. LCD displej ovládacího panelu
10. Tlačítko start (OFF/ON)
11. Dno
12. Rotační hřídel
13. Míchací lopatka
14. Vnitřní nádoba
15. Odmímatelná rukojeť vnitřní nádoby
16. Rošt
17. Odměrná lžička na oleje

## SK

1. Rukovät' veka
2. Veko
3. Ohrievacie teleso
4. Pánt veka
5. Izolácia plášt'a
6. Vodiaci prsteneč
7. Tlačidlo otvárania veka
8. Tlačidlo nastavenia času (TIME)
9. LCD displej ovládacieho panelu
10. Tlačidlo štart (OFF/ON)
11. Dno
12. Rotačný hriadeľ
13. Miešacia lopatka
14. Vnútorná nádoba
15. Odmímatelná rukoväť vnútornej nádoby
16. Rošt
17. Odmerná lyžička na olej

## PL

1. Uchwyt pokrywy
2. Pokrywa
3. Element grzejny
4. Zawias pokrywy
5. Powłoka izolacyjna
6. Pierścien przewodzący
7. Przycisk otwarcia pokrywy
8. Przycisk ustawienia czasu (TIME)
9. Ekran LCD panelu sterowania
10. Przycisk start (OFF/ON)
11. Dno
12. Wał obrotowy
13. Łopatk'a do mieszania
14. Zbiornik wewnętrzny
15. Zdejmowany uchwyt zbiornika wewnętrznego
16. Ruszt
17. Łyżka miarowa do oleju

## HU

1. Fedél fogantyú
2. Fedél
3. Fűtőtest
4. Fedélpánt
5. Palást hőszigetelés
6. Vezetőgyűrű
7. Fedélnyitó gomb
8. Időbeállító gomb (TIME)
9. Működető panel LCD kijelző
10. Start gomb (OFF/ON)
11. Fenék
12. Forgó tengely
13. Keverőlapát
14. Belső edény
15. Belső edény levehető fogantyúja
16. Rostély
17. Méréskanál

## DE

1. Deckelgriff
2. Deckel
3. Heizelement
4. Scharnierdeckel
5. Isolierhülle
6. Führungsring
7. Deckelöffnungstaste
8. Timertaste (TIME)
9. LCD-Display des Bedienpanels
10. Starttaste (OFF/ON)
11. Boden
12. Rotationswelle
13. Rührflügel
14. Innenbehälter
15. Abnehmbarer Griff des Innenbehälters
16. Rost
17. Messlöffel für Öl

## GB

1. Lid handle
2. Lid
3. Heating element
4. Lid hinge
5. Outer body insulation
6. Seal ring
7. Lid opening button
8. Time setting button (time)
9. LCD display Control Panel
10. Start button (Off/on)
11. Bottom
12. Rotary shaft
13. Pot stirrer
14. Inner pot
15. Removable handle of the inner pot
16. Grate
17. Oil measuring spoon

## HR

1. Ručka poklopca
2. Poklopac
3. Grijač
4. Šarka poklopca
5. Vanjska izolacija
6. Brtveni prsten
7. Tipka za otvaranje poklopca
8. Tipka za podešavanje vremena (TIME)
9. LCD zaslon upravljačke ploče
10. Gumb za pokretanje (OFF/ON)
11. Donji dio
12. Prijenosno vratilo
13. Lopatica za miješanje
14. Unutrašnja posuda
15. Odvojiva ručka unutrašnje posude
16. Rešetka
17. Mjerica za ulje

## SI

1. Ročaj pokrova
2. Pokrov
3. Grelni element
4. Tečaj pokrova
5. Izolacija zaščite
6. Prevodni obroč
7. Tipka za odpiranje pokrova
8. Tipka za nastavitve časa (TIME)
9. LCD zaslon upravljalne plošča
10. Tipka za zagon (OFF/ON)
11. Dno
12. Vrteča os
13. Lopatica za mešanje
14. Notranji lonec
15. Odstranljiv ročaj notranje posode
16. Rešetka
17. Merilna žlica za olje

## FR

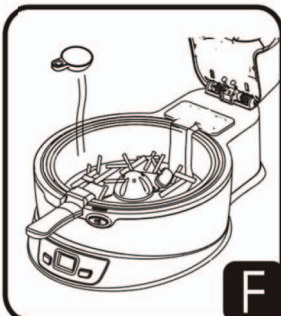
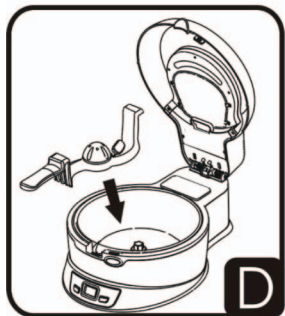
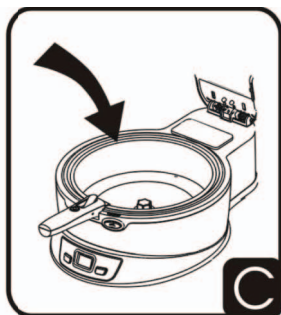
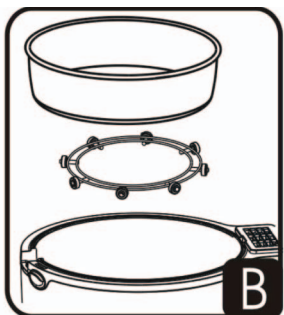
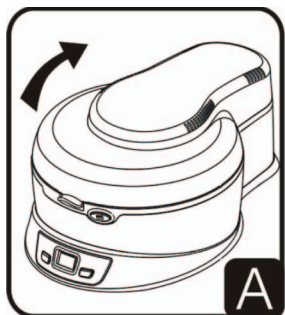
1. Poignée du couvercle
2. Couvercle
3. Élément chauffant
4. Charnière du couvercle
5. Isolation du revêtement
6. Anneau de guidage
7. Bouton d'ouverture du couvercle
8. Bouton de réglage du temps (RIME)
9. Ecran LCD du panneau de commande
10. Bouton de démarrage (OFF/ON – ARRET/ MARCHÉ)
11. Fond
12. Arbre de rotation
13. Pale de mélange
14. Récipient interne
15. Poignée amovible du récipient interne
16. Grille
17. Cuillère graduée à huile

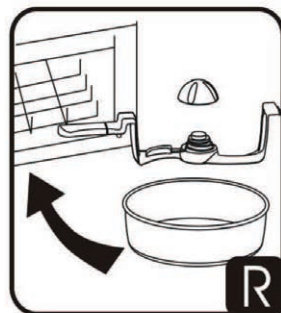
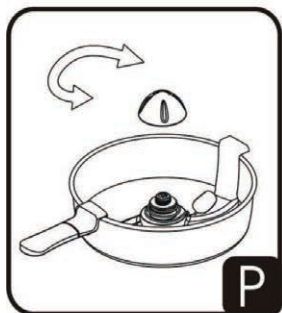
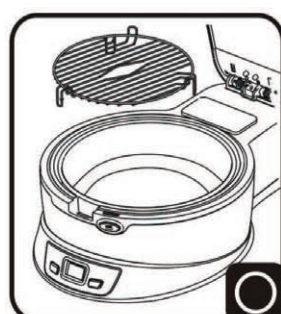
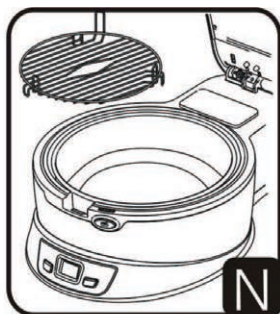
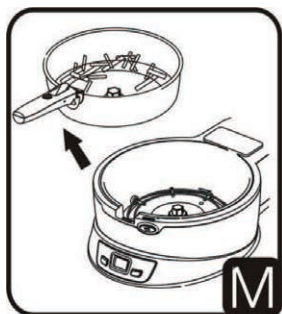
## IT

1. Manico del coperchio
2. Coperchio
3. Elemento riscaldante
4. Cerniera del coperchio
5. Isolamento del corpo esterno
6. Guarnizione
7. Pulsante di apertura del coperchio
8. Pulsante di impostazione del tempo (tempo)
9. Display LCD pannello di controllo
10. Interruttore di accensione (Off/On)
11. Fondo
12. Albero rotante
13. Agitatore della pentola
14. Pentola interna
15. Manico amovibile della pentola interna
16. Grata
17. Cucchiaino dosatore per olio

## ES

1. Mango de la tapa
2. Tapa
3. Elemento de calentamiento
4. Bisagra de la tapa
5. Aislamiento exterior del cuerpo
6. Sello de ajuste
7. Botón de abertura de la tapa
8. Botón de configuración del tiempo
9. Visor de LCD del panel de control
10. Botón de encendido (off/on)
11. Parte inferior
12. Eje rotativo
13. Agitador de la olla
14. Olla interna
15. Mango extraíble de la olla interna
16. Grillar
17. Cuchara medidora de aceite





# 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:

- Výrobek napájejte vždy ze sítě stejného napětí, kmitočtu a požadované zatížitelnosti podle údajů na typovém štítku výrobku.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud je poškozen kabel či zástrčka, pokud došlo k pádu nebo jakémukoli poškození nebo nepracuje správně.
- Spotřebič ani napájecí šňůru nenamáčejte do kapalin, nevystavujte dešti ani vlhkosti a vodu používejte pouze k vaření ve shodě s tímto návodem.
- 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.
- Přívodní kabel neohýbejte přes okraj stolu ani jiné ostré hrany, nekrutte jím ani jej nenechte v blízkosti horkých povrchů.
- 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.
- Spotřebič nestavte na místa, kde může být vystaven vysokým teplotám z kamen, radiátorů, plynových spotřebičů apod.
- Spotřebič nestavte na elektrické ani plynové sporáky a trouby.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, vypněte jej a odpojte od sítě. Napájecí kabel odpojujte tahem za vidlici – nikdy netahejte za kabel.
- Spotřebič nezapínejte s prázdnou nádobou. Pokrmy připravujte pouze ve vnitřní nádobě, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- Základnu neponořujte do vody.
- 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.
- Nepoužívejte spotřebič venku a pro jiné účely, než pro které je určen.
- Spotřebič by neměl být ponechán během chodu bez dozoru.
- Spotřebič uchovávejte ve vnitřním prostředí v suchu.
- Nepokoušejte se spotřebič opravovat, nastavovat ani měnit jeho díly. Uvnitř nejsou žádné díly opravitelné uživatelem.
- Před čišťením a uložením nechte spotřebič vychladnout.
- Na spotřebič nestavte jiné předměty, nenechte cizí tělesa vnikat do otvorů a nepoužívejte jej v blízkosti stěn, závěsů apod.
- Při činnosti se spotřebič zahřívá. Nezakrývejte žádné otvory. Nedotýkejte se horkých povrchů.
- Nepokoušejte se přenášet horký spotřebič.
- Spotřebič nezapínejte, leží-li na boku nebo vzhůru nohama.
- Používání příslušenství a doplňků, které nejsou výrobcem doporučeny, může vést k ohrožení osob či majetku.
- 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
- Tento spotřebič nesmí být zapojen do elektrické zásuvky řízené časovačem nebo spínané na dálku.
- Vnější povrch tohoto přístroje se zahřívá a může způsobit popálení. Nenechávejte bez dozoru v přítomnosti dětí.
- 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.

## POKYNY K POUŽÍVÁNÍ

CZ

### Před prvním použitím:

- Před použitím si přečtěte veškeré instrukce.
- Z výrobku odstraňte veškerý obalový materiál a samolepky.
- Před prvním použitím k přípravě potravin do hrnce nalijte 300–500 ml vody a vařte po dobu 20 minut, abyste pánev zbavili zápachu a nečistot. Poté pánev a rotační zařízení samostatně umyjte.



- Obrázek A:** Stiskněte tlačítko otevření víka, víko se automaticky otevře.
- Obrázek B:** Do přístroje vložte vodící prsteneč
- Obrázek C:** Do přístroje vložte vnitřní nádobu.
- Obrázek D:** K míchací lopatce připevněte rukojeť a vložte do vnitřní nádoby s hnačí hřídelí dole a fixním prstencem nahoře.
- Obrázek E:** Ve vnitřní nádobě rovnoměrně rozložte potraviny.
- Obrázek F:** Do odměrné lžičky nalijte olej nejvýše po rysku maximální hladiny. Olejem pokapejte potraviny ve vnitřní nádobě a přidejte ostatní ingredience.
- Obrázek G:** Zavřete víko tak, abyste uslyšeli zacvaknutí.
- Obrázek H:** Po zasunutí vidlice napájecí šňůry do zásuvky se ozve zvuková signalizace a rozsvítí se LCD displej. Přístroj je nyní vypnutý, displej svítí modře a zobrazuje „00“. Pro nastavení času použijte levé tlačítko **TIME**. Pro spuštění použijte pravé tlačítko **OFF/ON**. LCD displej se rozsvítí červeně a začne odpočítávání.
- Obrázek I:** Po uplynutí nastaveného intervalu se ozve minutový zvukový signál upozorňující na dokončení přípravy pokrmu a LCD svítí znovu modře.
- Obrázek J:** Stiskem tlačítka otevření víka otevřete víko.
- Obrázek K:** Vyměňte míchací lopatku.
- Obrázek L a M:** Pomocí odnímatelné rukojeti uchopte vnitřní nádobu. Rukověť zajistěte stlačením páčky směrem od sebe. Pro uvolnění rukojeti použijte kulaté tlačítko.
- Poznámka:** Vnitřní nádobu je možné rukojetí bezpečně uchopit pouze zepředu. V jakémkoli jiném případě by po stisku kulatého tlačítka rukojetí mohla vnitřní nádoba z rukojetí vyklouznout.
- Obrázek N a O:** Při pečení žebírek nebo steaků, jejichž tloušťka nepřesahuje 20 mm, můžete použít rošt z vyšší strany. Pokud je tloušťka potravin vyšší než 20 mm, použijte rošt z nižší strany. Před použitím roštu nezapomeňte vyjmout míchací lopatku.
- Obrázek P, Q a R:** Z vnitřní nádoby vyjměte míchací lopatku, sejměte kruhový kryt a všechny součásti míchací lopatky omyjte vodou.
- Obrázek S:** Před uložením spotřebiče se ujistěte, že zcela vychladl. Vytáhněte šňůru ze zásuvky a uložte ji do dna spotřebiče.

### Upozornění:

- Pokud je třeba spotřebič vypnout před uplynutím nastaveného času, podržte dlouze (cca 3 vteřiny) tlačítko start.
- Když během přípravy pokrmu otevřete víko, topné těleso a ventilátor se automaticky vypnou do doby, než víko znovu zavřete. Nenechávejte zapnutý spotřebič s otevřeným víkem bez dozoru.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Po použití vytáhněte vidlici napájecí šňůry ze zásuvky po zchladnutí spotřebiče otřete všechny součásti spotřebiče.
- K čištění nepoužívejte ostré předměty nebo abrazivní prostředky.



- Při čištění těla spotřebiče otevřete víko a před čištěním nechte spotřebič důkladně zchladnout. K čištění použijte roztok teplé vody a saponátu a poté otřete do sucha jemnou utěrkou. **Tělo spotřebiče nikdy neponořujte do vody – mohlo by dojít k úrazu nebo poškození zařízení.**
- Vnitřní nádobu můžete umýt v ruce. Dejte pozor, aby nedošlo k deformaci jejího tvaru, což by negativně ovlivnilo funkci přístroje.
- Míchací lopatku můžete umýt v ruce. Míchací lopatku omývejte pravidelně včetně vrchního krytu.
- Kryt topného tělesa čistěte vlhkou utěrkou.

## PRŮVODCE PŘÍPRAVOU POKRMŮ

### Smažení:

Doba přípravy pokrmů uvedená v tabulce je pouze orientační. Skutečnou dobu vaření přizpůsobte množství a charakteru potravin.

### Brambory

Potravina	Hmotnost (g)	Lžic oleje	Čas (minuty)
Hranolky	500	1	25–30
Brambory (čerstvé)	450	1	35–40
Mražené hranolky	400	1	25–30
Krájené brambory	750	1	30–40

### Ostatní zelenina

Potravina	Hmotnost (g)	Lžic oleje	Čas (minuty)
Cukety	500	2/3 šálku studené vody + 1 polévková lžice oleje	23–28
Sladké papriky	400	2/3 šálku studené vody + 1 polévková lžice oleje	18–25
Houby	400	1	12–15
Cibule	450	1	12–15

### Maso, drůbež

Potravina	Hmotnost (g)	Lžic oleje	Čas (minuty)
Kuřecí nudličky (čerstvé)	500 (30 x 50 mm)	bez oleje	20–25
Vepřové nudličky	350 (30 x 50 mm)	bez oleje	16–25
Hovězí (čerstvé)	400	1	8–12
Chilli Con Carne	350	1	15–25
Klobásy	300	1	8–12
Kuřecí stehna	700	bez oleje	28–35
Jehněčí kotletky	2 až 3 kusy silné 2,5 cm	bez oleje	20–25
Kuřecí prsa	350	1	8–15
Vepřový plátek (tenký)	250	1	8–12

### Ryby a mořské plody

Potravina	Hmotnost (g)	Lžic oleje	Čas (minuty)
Obalované krevety	14 ks	bez oleje	25–30
Tilápie	350	1	18–22
Tyří krevety	300	bez oleje	12–15
Krevety	350	bez oleje	8–12

## Pečení:

Doba přípravy pokrmů uvedená v tabulce je pouze orientační. Skutečnou dobu pečení přizpůsobte množství a charakteru potravin.

Potravina	Hmotnost (g)	Lžic oleje	Čas (minuty)	Příslušenství
Ryba (v kuse)	700 (tloušťka 20 mm)	bez oleje	10 min z obou stran	Nízký rošt
Hovězí kotletky (v kuse)	700 (tloušťka 20 mm)	bez oleje	5 min z obou stran	Nízký rošt
Kuřecí stehna	700	bez oleje	30–35 min z jedné strany	Nízký rošt
Kukuřice	500	bez oleje	10 min z obou stran	Nízký rošt
Vepřová kotleta	350	bez oleje	15–20 min z jedné strany	Nízký rošt
Klobásky	300	bez oleje	8 min z obou stran	Nízký rošt

## Užitečné rady a informace

- Hranolky osolte až na talíři. Nepřidávejte sůl do nádoby během přípravy hranolků.
- Sušené bylinky a koření před přidáním do nádoby smíchejte s trochou oleje. Systém ventilace horkého vzduchu by suché koření rozfoukal po obvodu nádoby.
- Silně zbarvené koření může způsobit zbarvení míchací lopatky a dalších částí spotřebiče. Toto je normální jev.
- Přidáváte-li do připravovaných pokrmů česnek, dosáhnete optimálních výsledků použitím nakrájeného česneku. Drcený česnek by mohl způsobovat ulpívání potravin v prostoru míchací lopatky.
- Cibule nakrájená na tenké proužky se smaží lépe než nasekaná. Kroužky cibule rozdělte na jednotlivé proužky a poté vložte do nádoby spotřebiče a důkladným promícháním zajistíte rovnoměrné rozložení.
- V případě pokrmů z masa a drůbeže jednou nebo dvakrát v průběhu fritování obsah nádoby promíchejte, aby se potraviny smažily rovnoměrně.
- Zeleninu pokrájte na malé kousky a promíchejte, aby vaření probíhalo rovnoměrně.
- Tento spotřebič není vhodný pro přípravu pokrmů s velkým objemem vody, např. polévek nebo omáček.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Objem nádoby 3 l

Jmenovité napětí: 220–240 V~ 50 Hz

Jmenovitý příkon: 1000–1200 W

## VYUŽITÍ A LIKVIDACE ODPADU

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

## LIKVIDACE VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

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

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



08/05



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

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

Změna textu a technických parametrů vyhrazena.



# BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

**Varovanie:** Bezpečnostné opatrenia a pokyny uvedené v tomto návode nezahŕňajú všetky možné podmienky a situácie, ku ktorým môže dôjsť. Používateľ musí pochopiť, že faktorom, ktorý nie je možné zabudovať do žiadneho z výrobkov, je zdravý rozum, opatrnosť a starostlivosť. Tieto faktory teda musia byť zaistené používateľom/ používateľmi používajúcimi a obsluhujúcimi toto zariadenie. Nezodpovedáme za škody spôsobené počas prepravy, nesprávnym používaním alebo zmenou či úpravou akékoľvek 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 drezoch, na odkvapkávacích plochách ani na iných nerovných miestach.
7. Spotrebič nekladte na miesta, kde môže byť vystavený vysokým teplotám z kachiel, radiátorov, plynových spotrebičov a pod.
8. Spotrebič nekladte na elektrické ani plynové sporáky a rúry.
9. Ak spotrebič nepoužívate, vypnite ho a odpojte od siete. Napájací kábel odopájajte ťahom za vidlicu – nikdy neťahajte za kábel.
10. Spotrebič nezapínajte s prázdnu nádobou. Pokrmu pripravujte iba vo vnútornej nádobe, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.
11. Základňu neponárajte do vody.
12. 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.
13. Nepoužívajte spotrebič vonku a na iné účely, než na aké je určený.
14. Spotrebič by sa nemal ponechať počas chodu bez dozoru.
15. Spotrebič uchovávajte vo vnútornom prostredí v suchu.
16. Nepokúšajte sa spotrebič opravovať, nastavovať ani meniť jeho diely. Vnútri nie sú žiadne diely opraviteľné užívateľom.
17. Pred čistením a uložením nechajte spotrebič vychladnúť.
18. Na spotrebič nekladte iné predmety, nenechajte cudzie telesá vnikáť do otvorov a nepoužívajte ho v blízkosti stien, závesov a pod.
19. Pri činnosti sa spotrebič zahrieva. Nezakrývajte žiadne otvory. Nedotýkajte sa horúcich povrchov.
20. Nepokúšajte sa prenášať horúci spotrebič.
21. Spotrebič nezapínajte, ak leží na boku alebo hore nohami.
22. Používanie príslušenstva a doplnkov, ktoré nie sú výrobcom odporúčané, môže viesť k ohrozeniu osôb či majetku.
23. Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a podobných priestoroch, ako sú:
  - kuchynské kúty v obchodoch, kanceláriách a ostatných pracoviskách
  - spotrebiče používané v poľnohospodárstve
  - spotrebiče používané hosťami v hoteloch, motelloch a iných obytných oblastiach
  - spotrebiče používané v podnikoch zaistujúcich nocľah s raňajkami
24. Tento spotrebič nesmie byť zapojený do elektrickej zásuvky riadenej časovačom alebo spínanej na diaľku.
25. Vonkajší povrch tohto prístroja sa zahrieva a môže spôsobiť popálenie. Nenechávajte bez dozoru v prítomnosti detí.
26. 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.

# POKYNY NA POUŽÍVANIE

## Pred prvým použitím:

- Pred použitím si prečítajte všetky inštrukcie.
- Z výrobku odstráňte všetok obalový materiál a samolepky.
- Pred prvým použitím na prípravu potravín do hrnca nalejte 300 – 500 ml vody a varte 20 minút, aby ste panvicu zbavili zápachu a nečistôt. Potom panvicu a rotačné zariadenie samostatne umyte.



SK

- Obrázok A:** Stlačte tlačidlo otvorenia veka, veko sa automaticky otvorí.
- Obrázok B:** Do prístroja vložte vodiaci prstenec
- Obrázok C:** Do prístroja vložte vnútornú nádobu.
- Obrázok D:** K miešacej lopatke pripevnite rukoväť a vložte do vnútornej nádoby s hnacím hriadeľom dole a fixným prstencom hore.
- Obrázok E:** Vo vnútornej nádobe rovnomerne rozložte potraviny.
- Obrázok F:** Do odmernej lyžičky nalejte olej najviac po rysku maximálnej hladiny. Olejom pokvapkajte potraviny vo vnútornej nádobe a pridajte ostatné ingrediencie.
- Obrázok G:** Zavrite veko tak, aby ste počuli zacvaknutie.
- Obrázok H:** Po zasunutí vidlice napájacej šnúry do zásuvky sa ozve zvuková signalizácia a rozsvieti sa LCD displej. Prístroj je teraz vypnutý, displej svieti modro a zobrazuje „00“. Na nastavenie času použite ľavé tlačidlo **TIME**. Na spustenie použite pravé tlačidlo **OFF/ON**. LCD displej sa rozsvieti červeno a začne odpočítavanie.
- Obrázok I:** Po uplynutí nastaveného intervalu sa ozve minútový zvukový signál upozorňujúci na dokončenie prípravy pokrmu a LCD svieti znovu modro.
- Obrázok J:** Stlačením tlačidla otvorenia veka otvorte veko.
- Obrázok K:** Vyberte miešaciu lopatku.
- Obrázok L a M:** Pomocou odnímateľnej rukoväti uchopte vnútornú nádobu. Rukoväť zaistíte stlačením páčky smerom od seba. Na uvoľnenie rukoväti použite okrúhle tlačidlo.
- Poznámka:** Vnútorňú nádobu je možné rukoväťou bezpečne uchopiť iba spredu. V akomkoľvek inom prípade po stlačení okrúhleho tlačidla rukoväti mohla vnútorná nádoba z rukoväti vyklznuť.
- Obrázok N a O:** Pri pečení rebierok alebo steakov, ktorých hrúbka nepresahuje 20 mm, môžete použiť rošt z vyššej strany. Ak je hrúbka potravín vyššia než 20 mm, použite rošt z nižšej strany. Pred použitím roštu nezabudnite vybrať miešaciu lopatku.
- Obrázok P, Q a R:** Z vnútornej nádoby vyberte miešaciu lopatku, odoberte kruhový kryt a všetky súčasti miešacej lopatky umyte vodou.
- Obrázok S:** Pred uložením spotrebiča sa uistite, že celkom vychladol. Vytiahnite šnúru zo zásuvky a uložte ju do dna spotrebiča.

## Upozornenie:

- Ak je potrebné spotrebič vypnúť pred uplynutím nastaveného času, podržte dlho (cca 3 sekundy) tlačidlo štart.
- Keď počas prípravy pokrmu otvoríte veko, ohrievacie teleso a ventilátor sa automaticky vypnú dovtedy, než veko znovu zavriete. Nenechávajte zapnutý spotrebič s otvoreným vekom bez dozoru.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Po použití vytiahnite vidlicu napájacej šnúry zo zásuvky, po schladnutí spotrebiča utrite všetky súčasti spotrebiča.
- Na čistenie nepoužívajte ostré predmety alebo abrazívne prostriedky.

- Pri čistení tela spotrebiča otvorte veko a pred čistením nechajte spotrebič dôkladne schladnúť. Na čistenie použite roztok teplej vody a saponátu a potom utrite do sucha jemnou utierkou. **Telo spotrebiča nikdy neponárajte do vody – mohlo by dôjsť k úrazu alebo poškodeniu zariadenia.**
- Vnútrošnú nádobu môžete umyť v ruke. Dajte pozor, aby nedošlo k deformácii jej tvaru, čo by negatívne ovplyvnilo funkciu prístroja.
- Miešaciu lopatku môžete umyť v ruke. Miešaciu lopatku umývajte pravidelne vrátane vrchného krytu.
- Kryt ohrievacieho telesa čistite vlhkou utierkou.

## SPRIEVODCA PRÍPRAVOU POKRMŮV

### Smaženie:

Čas prípravy pokrmov uvedený v tabuľke je iba orientačný. Skutočný čas varenia prispôsobte množstvu a charakteru potravín.

### Zemiaky

Potravina	Hmotnosť (g)	Lyžíc oleja	Čas (minúty)
Hranolčeky	500	1	25 – 30
Zemiaky (čerstvé)	450	1	35 – 40
Mrazené hranolčeky	400	1	25 – 30
Krájané zemiaky	750	1	30 – 40

### Ostatná zelenina

Potravina	Hmotnosť (g)	Lyžíc oleja	Čas (minúty)
Cukety	500	2/3 šálky studenej vody + 1 polievková lyžica oleja	23 – 28
Sladké papriky	400	2/3 šálky studenej vody + 1 polievková lyžica oleja	18 – 25
Huby	400	1	12 – 15
Cibuľa	450	1	12 – 15

### Mäso, hydina

Potravina	Hmotnosť (g)	Lyžíc oleja	Čas (minúty)
Kuracie rezanččky (čerstvé)	500 (30 × 50 mm)	bez oleja	20 – 25
Bravčové rezanččky	350 (30 × 50 mm)	bez oleja	16 – 25
Hovädzie (čerstvé)	400	1	8 – 12
Chilli Con Carne	350	1	15 – 25
Klobásky	300	1	8 – 12
Kuracie stehná	700	bez oleja	28 – 35
Jahňacie kotletky	2 až 3 kusy hrubé 2,5 cm	bez oleja	20 – 25
Kuracie prsia	350	1	8 – 15
Bravčový plátok (tenký)	250	1	8 – 12

### Ryby a morské plody

Potravina	Hmotnosť (g)	Lyžíc oleja	Čas (minúty)
Obalované krevety	14 ks	bez oleja	25 – 30
Tilapie	350	1	18 – 22
Tigrie krevety	300	bez oleja	12 – 15
Krevety	350	bez oleja	8 – 12

## Pečenie:

Čas prípravy pokrmov uvedený v tabuľke je iba orientačný. Skutočný čas pečenia prispôbte množstvu a charakteru potravín.

SK

Potravina	Hmotnosť (g)	Lyžíc oleja	Čas (minúty)	Príslušenstvo
Ryba (v kuse)	700 (hrúbka 20 mm)	bez oleja	10 min. z oboch strán	Nízky rošt
Hovädzie kotletky (v kuse)	700 (hrúbka 20 mm)	bez oleja	5 min. z oboch strán	Nízky rošt
Kuracie stehná	700	bez oleja	30 – 35 min. z jednej strany	Nízky rošt
Kukurica	500	bez oleja	10 min. z oboch strán	Nízky rošt
Bravčová kotleta	350	bez oleja	15 – 20 min z jednej strany	Nízky rošt
Klobásy	300	bez oleja	8 min. z oboch strán	Nízky rošt

## Užitočné rady a informácie

- Hranolčeky osolte až na tanieri. Nepridávajte soľ do nádoby počas prípravy hranolčekov.
- Sušené bylinky a korenie pred pridaním do nádoby zmiešajte s trochou oleja. Systém ventilácie horúceho vzduchu by suché korenie rozfúkal po obvode nádoby.
- Silne sfarbené korenie môže spôsobiť sfarbenie miešacej lopatky a ďalších častí spotrebiča. Toto je normálny jav.
- Ak pridávate do pripravovaných pokrmov cesnak, dosiahnete optimálne výsledky použitím nakrájaného cesnaku. Drvený cesnak by mohol spôsobovať prichytávanie potravín v priestore miešacej lopatky.
- Cibuľa nakrájaná na tenké prúžky sa smaží lepšie než nasekaná. Krúžky cibule rozdeľte na jednotlivé prúžky a potom vložte do nádoby spotrebiča a dôkladným premiešaním zaistíte rovnomerné rozloženie.
- V prípade pokrmov z mäsa a hydiny raz alebo dvakrát v priebehu fritovania obsah nádoby premiešajte, aby sa potraviny smažili rovnomerne.
- Zeleninu pokrájajte na malé kúsky a premiešajte, aby varenie prebiehalo rovnomerne.
- Tento spotrebič nie je vhodný na prípravu pokrmov s veľkým objemom vody, napr. polievok alebo omáčok.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Objem nádoby 3 l

Menovité napätie: 220 – 240 V ~ 50 Hz

Menovitý príkon: 1 000 – 1 200 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](http://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 ochlapane wodą.
5. Przewód zasilania nie powinien być zginany, skręcany, poprowadzony przez ostre krawędzie lub w pobliżu gorących powierzchni.
6. Urządzenie powinno być umieszczone na równym i stabilnym podłożu, tak, aby nie mogło się przewrócić. Nie korzystać z urządzenia w zlewie, na zlewozmywaku, ani na innym nierównym podłożu.
7. Nie stawiać urządzenia w miejscu, w którym narażone byłoby na działanie ciepła grzejników, pieca, urządzeń na gaz itp.
8. Nie stawiać urządzenia na kuchenkach elektrycznych, gazowych lub piekarnikach.
9. Nieużywane urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od zasilania. Odłączać przewód zasilania pociągając za wtyczkę – nigdy nie ciągnąć za kabel.
10. Nie włączać urządzenia z pustym naczyniem. Pokarmy należy przygotowywać wyłącznie w zbiorniku wewnętrznym, aby nie doszło do porażenia prądem elektrycznym.
11. Nie zanurzać podstawy w wodzie.
12. 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.
13. Nie stosować urządzenia do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem.
14. Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
15. Przechowywać produkt w suchym pomieszczeniu.
16. Nie należy samemu modyfikować, naprawiać, ani wymieniać elementów urządzenia. Urządzenie nie posiada części, które użytkownik byłby w stanie sam naprawić.
17. Przed czyszczeniem i składowaniem urządzenie powinno całkowicie ostygnąć.
18. Nie stawiać na produkcie innych przedmiotów, nie wkładać niczego do otworów urządzenia ani nie korzystać z niego zbyt blisko ściany, zasłon itp.
19. Urządzenie rozgrzewa się w trakcie pracy. Nie zakrywać żadnych otworów. Nie dotykać gorących powierzchni.
20. Nie należy przenosić gorącego urządzenia.
21. Nie włączać urządzenia, jeżeli leży na boku lub do góry nogami.
22. Stosowanie innych, niż zalecane przez producenta, akcesoriów może spowodować szkody na zdrowiu i mieniu.
23. Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego oraz w podobny sposób, np.:
  - urządzenia w aneksach kuchennych w biurach i pozostałych miejscach pracy,
  - urządzenia stosowane w rolnictwie,
  - urządzenia używane przez gości w hotelach, motelach itp.,
  - urządzenia używane w pensjonatach, oferujących nocleg ze śniadaniem.
24. Urządzenie nie może być podłączone do gniazdka, sterowanego przez włącznik czasowy lub uruchamianego zdalnie.
25. Powierzchnia zewnętrzna urządzenia rozgrzewa się i może spowodować oparzenia. Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru w obecności dzieci.
26. Urządzenie może być użytkowane 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.

# INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA



## Przed pierwszym uruchomieniem:

- Przed użyciem przeczytać wszystkie instrukcje.
- Usunąć materiał opakowaniowy i naklejki.
- Przed pierwszym przygotowaniem posiłku należy wlać 300–500 ml wody i gotować ją przez 20 minut, aby pozbyć się nieprzyjemnych zapachów i zanieczyszczeń. Następnie osobno umyć naczynie i urządzenie obrotowe.

PL

- Rysunek A:** Naciśnij przycisk otwierania pokrywy, pokrywa otworzy się automatycznie.
- Rysunek B:** Do urządzenia włóż pierścien przewodzący
- Rysunek C:** Do urządzenia włóż zbiornik wewnętrzny.
- Rysunek D:** Do łopatkę do mieszania przymocuj uchwyt i włóż do zbiornika wewnętrznego z wałem napędowym i pierścieniem stałym w górze.
- Rysunek E:** Rozłóż równomiernie produkty spożywcze w zbiorniku wewnętrznym.
- Rysunek F:** Do łyżki miarowej wlej nie więcej oleju niż do wskaźnika maksymalnego poziomu. Pokrop olejem produkty spożywcze w zbiorniku wewnętrznym i dodaj pozostałe składniki.
- Rysunek G:** Zamknij pokrywę tak, aby usłyszeć zatrzaśnięcie.
- Rysunek H:** Po włożeniu wtyczki przewodu zasilającego do gniazda zabrmi sygnalizacja dźwiękowa i włączy się ekran LCD. Urządzenie jest wyłączone, ekran świeci na niebiesko i pokazuje „00”. Aby ustawić czas, użyj lewego przycisku **TIME**. Aby uruchomić urządzenie, użyj prawego przycisku **OFF/ON**. Ekran LCD zapali się na czerwono i rozpocznie się odliczanie.
- Rysunek I:** Po upływie ustawionego czasu zabrmi minutowy sygnał dźwiękowy informujący o zakończeniu przygotowania posiłku, następnie ekran LCD ponownie zapali się na niebiesko.
- Rysunek J:** Naciśnij przycisk otwarcia pokrywy, aby otworzyć pokrywę.
- Rysunek K:** Wyjmij łyżkę do mieszania.
- Rysunek L i M:** Za pomocą wyjmowanego uchwyty złap zbiornik wewnętrzny. Zabezpiecz uchwyt przesuwając dźwignię w kierunku od siebie. Aby zwolnić uchwyt użyj okrągłego przycisku.
- Uwaga:** Zbiornik wewnętrzny można chwycić za pomocą uchwyty wyłącznie z przodu. W przeciwnym wypadku po naciśnięciu okrągłego przycisku uchwyty zbiornik wewnętrzny mógłby wyszłgnąć się z uchwyty.
- Rysunek N i O:** Podczas pieczenia żeber lub steków, których grubość nie przekracza 20 mm, można użyć rusztu od wyższej strony. Jeżeli grubość produktów spożywczych przekracza 20 mm, użyj rusztu od niższej strony. Przed użyciem rusztu pamiętaj o wyciągnięciu łyżki do mieszania.
- Rysunek P, Q i R:** Ze zbiornika wewnętrznego wyjmij łyżkę do mieszania, zdejmij okrągłą pokrywę, następnie wszystkie elementy łyżki do mieszania przemyj wodą.
- Rysunek S:** Przed schowaniem urządzenia upewnij się, że całkowicie ostygło. Wyciągnij przewód z gniazda i umieść go w dolnej części urządzenia.
- Ostrzeżenie:**
- Jeżeli chcesz wyłączyć urządzenie przed ustawionym czasem, naciśnij przez około trzy sekundy przycisk start.
  - Otwarcie pokrywy podczas przygotowywania posiłku spowoduje wyłączenie elementu grzejnego oraz wentylatora aż do czasu ponownego zamknięcia pokrywy. Nie zostawiaj włączonego urządzenia z otwartą pokrywą bez nadzoru.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Po użyciu należy odłączyć przewód zasilający z gniazda, a po ostygnięciu należy przetrzeć wszystkie elementy urządzenia.
- Do czyszczenia nie należy stosować ostrych przedmiotów, ani środków trących.
- Przed czyszczeniem należy poczekać, aby urządzenie ostygło, a podczas czyszczenia korpusu urządzenia należy otworzyć pokrywę. Do czyszczenia należy używać roztworu ciepłej wody i detergentu, a następnie należy wytrzeć urządzenie do sucha miękką ściereczką. **Nigdy nie zanurzaj korpusu urządzenia w wodzie – mogłoby dojść do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.**

- Zbiornik wewnętrzny można myć w rękach. Uważaj, aby nie zdeformować jego kształtu, mogłoby to mieć niekorzystny wpływ na funkcjonalność urządzenia.
- Łopatkę do mieszania można być w rękach. Łopatkę do mieszania myj regularnie łącznie z górną pokrywą.
- Pokrywe elementu grzejącego czyść wilgotną ścierką.

## PRZEWODNIK PRZYGOTOWYWANIA POSIŁKÓW

### Smażenie:

Czas przygotowania pokarmów wymienionych w tabelce jest wyłącznie orientacyjny. Rzeczywisty czas gotowania należy dostosować do ilości i rodzaju produktów spożywczych.

PL

### Ziemniaki

Produkt	Masa (g)	Łyżki oleju	Czas (minuty)
Frytki	500	1	25–30
Ziemniaki (świeże)	450	1	35–40
Mrożone frytki	400	1	25–30
Pokrojone ziemniaki	750	1	30–40

### Pozostałe warzywa

Produkt	Masa (g)	Łyżki oleju	Czas (minuty)
Cukinia	500	2/3 filiżanki zimnej wody + 1 łyżka oleju	23–28
Papryka słodka	400	2/3 filiżanki zimnej wody + 1 łyżka oleju	18–25
Grzyby	400	1	12–15
Cebula	450	1	12–15

### Mięso, drób

Produkt	Masa (g)	Łyżki oleju	Czas (minuty)
Kurczak pokrojony w paski (świeże)	500 (30 x 50 mm)	bez oleju	20–25
Wieprzowina pokrojona w paski	350 (30 x 50 mm)	bez oleju	16–25
Wołowina (świeża)	400	1	8–12
Chilli Con Carne	350	1	15–25
Kiełbaski	300	1	8–12
Udka z kurczaka	700	bez oleju	28–35
Kotleciki jagnięce	2–3 kawałki o grubości 2,5 cm	bez oleju	20–25
Pierś z kurczaka	350	1	8–15
Polędwiczka wieprzowa (cienka)	250	1	8–12

### Ryby i owoce morza

Produkt	Masa (g)	Łyżki oleju	Czas (minuty)
Panierowane krewetki	14 szt.	bez oleju	25–30
Tilapia	350	1	18–22
Krewetki tygrysie	300	bez oleju	12–15
Krewetki	350	bez oleju	8–12



## Pieczenie:

Czas przygotowania pokarmów wymienionych w tabelce jest wyłącznie orientacyjny. Rzeczywisty czas pieczenia należy dostosować do ilości i rodzaju produktów spożywczych.

Produkt	Masa (g)	Łyżki oleju	Czas (minuty)	Akcesoria
Ryba (w kawałku)	700 (grubość 20 mm)	bez oleju	10 min z obu stron	Niski ruszt
Kotlety wołowe (w kawałku)	700 (grubość 20 mm)	bez oleju	5 min z obu stron	Niski ruszt
Udka z kurczaka	700	bez oleju	30–35 min z jednej strony	Niski ruszt
Kukurydza	500	bez oleju	10 min z obu stron	Niski ruszt
Kotlet wieprzowy	350	bez oleju	15–20 min z jednej strony	Niski ruszt
Kiełbaski	300	bez oleju	8 min z obu stron	Niski ruszt

## Przydatne rady i informacje

- Frytki należy solić dopiero na talerzu. Nie dodawaj soli do pojemnika podczas przygotowywania frytek.
- Suszone zioła i przyprawy przed dodaniem do naczynia wymieszaj z odrobiną oleju. System wentylacji gorącego powietrza rozdmuchały suche przyprawy po obwodzie naczynia.
- Kolorowe przyprawy mogą spowodować zabarwienie łopatki do mieszania i innych części urządzenia. To jest normalne zjawisko.
- Jeżeli dodajesz czosnek do przygotowywanych posiłków, uzyskasz optymalne rezultaty stosując posiekany czosnek. Rozgniatany czosnek mógłby spowodować zatrzymywanie żywności w przestrzeni łopatki do mieszania.
- Cebula pokrojona w cienkie paski smaży się lepiej niż posiekana. Paski cebuli podziel na poszczególne paski, a następnie umieść w pojemniku i dokładnie pomieszaj, aby zapewnić równomierne rozłożenie.
- W przypadku posiłków z mięsa i drobiu raz lub dwa razy w ciągu frytowania wymieszaj zawartość naczynia, aby żywność smażyła się równomiernie.
- Warzywa pokrój na małe kawałki i wymieszaj, aby gotowanie odbywało się równomiernie.
- Urządzenie nie nadaje się do przygotowywania potraw z dużą ilością wody, np. zup lub sosów.

## DANE TECHNICZNE

Pojemność naczynia 3 l

Napięcie nominalne: 220–240 V~ 50 Hz

Moc nominalna: 1000–1200 W

## EKSPLLOATACJA I USUWANIE ODPADÓW

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

## USUWANIE PRODUKTÓW PO ZAKOŃCZENIU EKSPLOATACJI

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

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

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

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

Instrukcja obsługi jest dostępna na stronie internetowej [www.ecg.cz](http://www.ecg.cz).  
Zastrzegamy sobie prawo do zmiany tekstu i parametrów technicznych.



08/05



# BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

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

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

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

1. A készüléket csak a típuscímkén feltüntetett tápfeszültség paramétereivel megegyező elektromos hálózathoz szabad csatlakoztatni.
2. Amennyiben a készülék vagy a hálózati vezetéke megsérült, a készülék leesett vagy megsérült, továbbá ha a készülék nem működik megfelelően, akkor azt ne kapcsolja be.
3. A készüléket és a hálózati vezetékét ne tegye ki víz vagy más folyadékok, illetve eső és más jellegű nedvesség hatásának. A vizet és egyéb folyadékokat csak a jelen használati utasításnak megfelelően használja a készülékben.
4. A készüléket fürdőszobában, zuhanyozó közelében, vizes vagy nedves helyiségekben, medence közelében használni tilos, mert a készülék vízbe eshet vagy arra víz freccsenhet.
5. A készülék hálózati vezetéke nem lóghat le az asztalról vagy a munkalapról, illetve nem érhet hozzá forró tárgyakhoz, továbbá nem tekeredhet össze.
6. A készüléket csak sima és vízszintes, valamint szilárd és fix lapra állítsa fel, ügyeljen arra, hogy a készülék ne boruljon fel. A készüléket mosdó melletti csepegtetőre, illetve más nem egyenes helyre ne állítsa fel.
7. A készüléket hőforrások közelében (pl. tűzhely, sütő, gázkályha stb.) ne használja és ne tárolja.
8. A készüléket ne tegye gáz- vagy elektromos tűzhely főzőlapjára, illetve sütőre.
9. Amennyiben a készüléket nem használja, húzza ki a hálózati vezetékét a fali aljzattól. A hálózati csatlakozódugót tilos a vezetéknél fogva kihúzni a fali aljzattól – a művelethez fogja meg a csatlakozódugót.
10. A készüléket üres edénnyel ne kapcsolja be. Az ételeket kizárólag csak az edényben szabad elkészíteni.
11. A készüléket vízbe mártani tilos.
12. A hálózati vezetéket, 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 márkaszerviz javításra.
13. A készüléket ne használja kültéren és a rendeltetésétől eltérő célokra.
14. A készüléket használat közben ne hagyja felügyelet nélkül.
15. A készüléket beltérben és száraz helyen tárolja.
16. A készüléket ne próbálja meg kinyitni, szétszedni vagy javítani. A készülék nem tartalmaz olyan alkatrészeket, amelyeket a felhasználó is megjavíthat vagy kicserélhet.
17. A készülék tisztítása, karbantartása, vagy eltávolása előtt várja meg a készülék teljes lehűlését!
18. A készülékre ne helyezzen rá idegen tárgyakat, annak a nyílásaiba ne dugjon be semmilyen eszközt, illetve azt ne használja közvetlenül fal vagy függöny mellett.
19. Használat közben a készülék felmelegszik. A szellőzőnyílásokat ne takarja le. Ne érintse meg a forró felületeket.
20. A forró készüléket ne mozgassa.
21. Ha a készülék az oldalán fekszik vagy fejre van fordítva, akkor azt bekapcsolni tilos.
22. A készülékhez ne használjon a gyártó által nem ajánlott tartozékokat, ellenkező esetben személyi sérülést és anyagi kárt okozhat.
23. A készüléket háztartásokban, illetve a következő helyeken lehet használni:
  - konyhák, irodai és egyéb munkahelyi kiskonyhák;
  - mezőgazdasági üzemekhez tartozó konyhák,
  - szállodai és motelszobák, munkásszállások konyhái,
  - turisztaszállások, és egyéb jellegű szállások.
24. A készüléket időkapcsolóval vagy távirányítással vezérelt elektromos aljzathoz csatlakoztatni tilos.
25. A készülék külső felülete a használat során erősen felmelegszik, a megérintése égési sérüléseket okozhat. A működő készüléket ne hagyja felügyelet nélkül (főleg, ha a közelben gyerekek is tartózkodnak).
26. A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek, idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinél 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.

# HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

## Az első használatba vétel előtt:

- A használatba vétel előtt figyelmesen olvassa el a teljes használati útmutatót.
- A készülékről távolítsa el minden csomagolóanyagot és öntapadó címkét.
- Az első használatba vétel előtt az edénybe töltsön 300–500 ml vizet, és a keverőlapáttal együtt a készülékbe helyezve a készüléket kb. 20 percig üzemeltesse (erre az eszközök tisztítása és a szennyeződések eltávolítása érdekében van szükség). Ezt követően az edényt és a keverőlapátot mosogassa el.



- A ábra:** nyomja meg a fedélnyitó gombot, a fedél automatikusan kinyílik.
- B ábra:** a készülékbe helyezze be a vezetógyűrűt.
- C ábra:** a készülékbe helyezze be az edényt.
- D ábra:** a keverőlapáthoz erősítse hozzá a fogantyút és a keverőlapátot helyezze az edénybe, a forgató részzel lefelé.
- E ábra:** az edénybe egyenletesen helyezze be az alapanyagot.
- F ábra:** a mérőkanálba (legfeljebb a „max.” jelig) töltsön olajat. Az olajjal öntözze meg az edényben lévő élelmiszert, és ha szükséges, akkor tegye az edénybe a többi alapanyagot is.
- G ábra:** zárja le a fedelet, kattanást kell hallania.
- H ábra:** dugja a hálózati csatlakozódugót a fali aljzatba. Sípszó hallatszik, az LCD kijelző pedig bekapcsol. A készülék készenléti állapotban van, a kijelző kék háttérvilágítása világít, a kijelzőn pedig a „00” felirat látható. A főzési idő beállításához használja a bal **TIME** gombot. A készülék működtetéséhez nyomja meg a jobb **OFF/ON** gombot. Az LCD kijelző háttérvilágítása piros színre vált, az óra pedig megkezdzi a visszaszámlálást.
- I ábra:** a főzési idő eltelte után a készülék egy percig figyelmeztető hangjelzést ad ki, az LCD kijelző háttérvilágítása kék színre kapcsol át.
- J ábra:** a fedélnyitó gomb megnyomásával nyissa ki a fedelet.
- K ábra:** vegye ki a keverőlapátot.
- L és M ábra:** a levehető fogantyú segítségével fogja meg az edényt. A fogantyút a kar megnyomásával rögzítse. A kar levételéhez nyomja meg a kerek gombot.
- Megjegyzés:** A készülékben található edényt csak a készülék elejénél lehet biztonságosan megfogni. Egyéb helyzetben a fogantyú rögzítése bizonytalan, az edény kicsúszhat a fogantyú szorításából.
- N és O ábra:** húsfélék (pl. borda vagy rostélyos) sütéséhez használja a rostélyt. Ha a hús vastagsága 20 mm-nél kisebb, akkor a rostélyt állítsa a magasabb lábakra. Ha a hús vastagsága meghaladja a 20 mm-t, akkor a rostélyt állítsa az alacsonyabb lábakra. A rostély használata előtt az edényből vegye ki a keverőlapátot.
- P, Q és R ábra:** az edényből vegye ki a keverőlapátot, vegye le a középső anyát és az alkatrészeket mosogassa el.
- S ábra:** a készüléket csak teljesen lehűlt állapotban szabad eltárolni. A hálózati vezeték szabad végét tegye a készülékbe.

## Figyelmeztetés!

- Amennyiben a készüléket a beállított idő eltelte előtt szeretné kikapcsolni, akkor a Start gombot nyomja be és tartsa benyomva (legalább 3 másodpercig).
- Ha a főzés közben felnyitja a készülék fedelét, akkor a fűtőtest és a ventilátor automatikusan kikapcsol, majd a fedél lezárása után automatikusan bekapcsol. A bekapcsolt készüléket (nyitott fedéllel) ne hagyja felügyelet nélkül.

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Használat után a hálózati vezetékét húzza ki az aljzatból, majd a készüléket tisztítsa meg.
- A tisztításhoz ne használjon éles és karcos tisztítóanyagokat és eszközöket.
- A tisztítás megkezdése előtt nyissa fel a fedelet és várja meg a készülék teljes kihűlését. A tisztításhoz mosogatószeres meleg vizet használjon, majd a készüléket törölje szárazra. **A készüléket vízbe mártani tilos! A víz áramútést okozhat, illetve a készülék meghibásodhat.**
- Az edényt kézzel mosogassa el. Ügyeljen arra, hogy az edény ne szenvedjen deformációt, mert ez a készülék hibás működését okozhatja.

- A keverőlapátot kézzel mosogassa el. A keverőlapátot minden használat után mosogassa el (a középső anyával együtt).
- A készülék belső részét szükség esetén benedvesített ruhával törölje meg.

## ÉTELKÉSZÍTÉSI ÚTMUTATÓ

### Olajban sütés

A táblázatban megadott sütési idők csak tájékoztató jellegűek. A tényleges sütési időt tapasztalattal határozza meg (függ az élelmiszer típusától és mennyiségétől).

#### Burgonya

Élelmiszer	Súly (g)	Mérőkanál	Idő (perc)
Hasábburgonya	500	1	25–30
Friss burgonya	450	1	35–40
Fagyasztott hasábburgonya	400	1	25–30
Szeletelt burgonya	750	1	30–40

HU

#### Egyéb zöldségfélék

Élelmiszer	Súly (g)	Mérőkanál	Idő (perc)
Cukkini	500	2/3 csésze hideg víz + 1 evőkanál étolaj	23–28
Paprika	400	2/3 csésze hideg víz + 1 evőkanál étolaj	18–25
Gomba	400	1	12–15
Hagyma	450	1	12–15

#### Húsfélék

Élelmiszer	Súly (g)	Mérőkanál	Idő (perc)
Friss csirkehús szeletek	500 (30 × 50 mm)	olaj nélkül	20–25
Sertéshús szeletek	350 (30 × 50 mm)	olaj nélkül	16–25
Friss marhahús	400	1	8–12
Chilli Con Carne	350	1	15–25
Kolbászok	300	1	8–12
Csirkecomb	700	olaj nélkül	28–35
Báránhús szeletek	2–3 szelet, 2,5 cm vastag	olaj nélkül	20–25
Csirkemell	350	1	8–15
Vékony sertéshús szelet	250	1	8–12

#### Halak és tengeri gyümölcsök

Élelmiszer	Súly (g)	Mérőkanál	Idő (perc)
Rák	14 db	olaj nélkül	25–30
Tilápia	350	1	18–22
Tigrisrák	300	olaj nélkül	12–15
Rák	350	olaj nélkül	8–12

### Sütés

A táblázatban megadott sütési idők csak tájékoztató jellegűek. A tényleges sütési időt tapasztalattal határozza meg (függ az élelmiszer típusától és mennyiségétől).

Élelmiszer	Súly (g)	Mérőkanál	Idő (perc)	Tartozékok
Egész hal	700 (20 mm vastag)	olaj nélkül	10 perc (mindkét oldalán)	Alacsony rostély
Marhahús szeletek	700 (20 mm vastag)	olaj nélkül	5 perc (mindkét oldalán)	Alacsony rostély
Csirkecomb	700	olaj nélkül	30–35 perc (mindkét oldalán)	Alacsony rostély
Kukorica	500	olaj nélkül	10 perc (mindkét oldalán)	Alacsony rostély
Sertéskaraj	350	olaj nélkül	15–20 perc (mindkét oldalán)	Alacsony rostély
Kolbászok	300	olaj nélkül	8 perc (mindkét oldalán)	Alacsony rostély

### Hasznos tanácsok és információk

- A hasáburgonyát a tányéron sózza meg. Az edényben lévő hasáburgonyát ne sózza meg.
- A szárított fűszernövényeket a hozzáadás előtt áztassa be olajba. Ellenkező esetben a száraz fűszernövényeket a ventilátor kifújja az edényből.
- Bizonyos fűszernövények elszíneződést okozhatnak az edényen és a keverőlapáton. Ez normális jelenség.
- A fokhagymát szeletelve tegye az ételbe. A szétnyomott vagy reszelt fokhagyma rátapadhat a keverőlapátra.
- A karikákra szeletelt hagyma jobban süthető, mint a kockákra vágott. A felszeletelt hagymát szedje szét karikákra és így tegye az edénybe, egyenletesen szétszórva.
- Húsételek készítése során a hússzeleteket egyszer-kétszer keverje át, hogy a hús egyenletesebben átsüljön.
- A zöldségfélét kis kockákra darabolja fel, és jól keverje össze, így egyenletesebben átfőzhető.
- Az edényben nem lehet olyan ételeket készíteni, amelyek nagy mennyiségű vizet igényelnek a főzéshez (pl. levest vagy főzeléket).

## MŰSZAKI ADATOK

Az edény térfogata 3 l

Névleges feszültség: 220–240 V~ 50 Hz

Névleges teljesítményfelvétel: 1000–1200 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](http://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 vom Verwender, der das Gerät verwendet und bedient, sichergestellt sein. 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. Schalten Sie das Gerät nicht mit einem leeren Behälter an. Bereiten Sie Speisen nur im Innenbehälter vor, damit es nicht zu einem Unfall durch elektrischen Strom kommt.
11. Tauchen Sie die Gerätebasis nicht ins Wasser.
12. 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.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht im Außenbereich und zu anderen Zwecken, als jene, zu denen es bestimmt ist.
14. Das Gerät soll während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt sein.
15. Halten Sie das Gerät im Innenbereich trocken.
16. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren, einzustellen oder Geräteteile auszutauschen. Im Inneren gibt es keine Geräteteile, die durch den Anwender zu reparieren sind.
17. Vor der Reinigung und dem Abstellen lassen Sie das Gerät abkühlen.
18. 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.
19. Während des Betriebes erhitzt sich das Gerät. Decken Sie keine Geräteöffnungen ab. Berühren Sie bitte nicht die heißen Oberflächen des Gerätes.
20. Versuchen Sie nicht, das heiße Gerät zu transportieren.
21. Schalten Sie das Gerät nicht an, wenn es mit der Seite oder mit den Standfüßen nach oben liegt.
22. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller oder vom Händler empfohlen wurde, kann zur Beschädigung von Personen oder des Eigentums führen.
23. 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
24. Dies Gerät darf nicht an Steckdosen angeschlossen werden, die von einem Timer oder einer

- Fernbedienung gesteuert werden.
25. Die Außenoberfläche dieses Gerätes erwärmt sich und kann Verbrennungen verursachen. Lassen Sie das Gerät in der Anwesenheit von Kindern niemals unbeaufsichtigt.
26. Dieses Gerät kann von Kindern im Alter von acht 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 und beaufsichtigt werden. Kinder die jünger als 8 Jahre sind müssen außerhalb der Reichweite des Gerätes und seines Stromzufuhrkabels gehalten werden.

## ANWEISUNGEN ZUR VERWENDUNG

### Vor der ersten Verwendung:

- Vor der Verwendung lesen Sie bitte alle Anweisungen durch.
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Etiketten von dem Produkt.
- Gießen Sie 300–500 ml Wasser vor der ersten Verwendung zur Lebensmittelzubereitung in den Kochtopf und kochen Sie es für die Dauer von 20 Minuten, damit Sie die Pfanne von Gerüchen und Verunreinigungen reinigen. Spülen Sie danach die Pfanne und das Rotationsgerät separat.



- Abbildung A:** Drücken Sie die Deckelöffnung. Der Deckel öffnet sich automatisch.
- Abbildung B:** Legen Sie den Führungsring in das Gerät ein.
- Abbildung C:** Legen Sie den Innenbehälter in das Gerät ein.
- Abbildung D:** Befestigen Sie den Griff an den Rührflügel und setzen Sie ihn in den Innenbehälter mit der Antriebswelle und dem Fixiering nach oben ein.
- Abbildung E:** Legen Sie die Lebensmittel waagrecht in den Innenbehälter.
- Abbildung F:** Gießen Sie in den Messlöffel bis zur höchsten Markierung des maximalen Messpegels Öl. Beträufeln Sie mit dem Öl die Lebensmittel im Innenbehälter und fügen Sie die restlichen Zutaten hinzu.
- Abbildung G:** Schließen Sie den Deckel so, dass er einrastet.
- Abbildung H:** Nachdem Sie den Stecker des Stromzufuhrkabels in die Steckdose gesteckt haben, ertönt ein Tonsignal und das LCD-Display leuchtet. Das Gerät ist jetzt ausgeschaltet. Das Display leuchtet Blau und es erscheint „00“. Verwenden Sie zur Zeiteinstellung die linke Taste **TIME**. Nach dem Starten verwenden Sie die rechte Taste **OFF/ON**. Das LCD-Display leuchtet Rot und es beginnt das Abzählen.
- Abbildung I:** Nach dem Ablauf des eingestellten Intervalls meldet sich jede Minute ein Tonsignal und weist auf das Ende der Zubereitung der Speise hin. Das LCD-Display leuchtet Blau.
- Abbildung J:** Zum Öffnen des Deckels drücken Sie die Deckelöffnungstaste.
- Abbildung K:** Nehmen Sie die Rührflügel heraus.
- Abbildung L und M:** Mithilfe des abnehmbaren Griffes nehmen Sie den Innenbehälter in die Hand. Sie sichern den Griff, indem Sie die Hebel weg von sich drücken. Zum Lösen des Griffes verwenden Sie die runde Taste.
- Anmerkung:** Im Innenbehälter kann der Griff nur sicher von vorne angefasst werden. Im anderen Fall nach dem Drücken der runden Taste kann der Innenbehälter aus dem Griff herausrutschen.
- Abbildung N und O:** Zum Braten von Rippchen oder Steaks, deren Dicke 20 mm nicht überschreitet, können Sie den Grillrost von der oberen Seite verwenden. Falls die Dicke der Lebensmittel mehr als 20 mm beträgt, verwenden Sie den Grillrost von der unteren Seite. Vergessen Sie vor der ersten Verwendung nicht, die Rührflügel herauszunehmen.



**Abbildung P, Q und R:** Nehmen Sie die Rührflügel aus dem Innenbehälter heraus, nehmen die runde Abdeckung heraus und reinigen Sie alle Teile der Rührflügel mit Wasser.

**Abbildung S:** Achten Sie darauf, dass das Gerät vor dem Wegstellen völlig abgekühlt ist. Ziehen Sie das Stromzufuhrkabel aus der Steckdose und befestigen Sie es am Geräteboden.

**Hinweis:**

- Falls es nötig ist, das Gerät abzuschalten, bevor die eingestellte Zeit abgelaufen ist, halten Sie eine längere Zeit (ca. 3 Sekunden) die Start-Taste.
- Wenn Sie während der Speisezubereitung den Deckel öffnen, schaltet sich das Gerät automatisch so lange aus, bis Sie den Deckel erneut schließen. Lassen Sie den Multifunktions-Kochtopf nicht angeschaltet mit offenem Deckel unbeobachtet.

## REINIGUNG UND WARTUNG

- Nach der Verwendung ziehen Sie das Stromzufuhrkabel aus der Steckdose. Nachdem das Gerät abgekühlt ist, reinigen Sie alle Geräteteile.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände oder Scheuermittel zur Reinigung.
- Während der Reinigung des Gerätegehäuses, öffnen Sie den Deckel und vor der Reinigung lassen Sie das Gerät sorgfältig abkühlen. Verwenden Sie zur Reinigung warmes Wasser und Spülmittel. Danach trocknen Sie das Gerät mit einem weichen Geschirrhandtuch ab. **Tauchen Sie das Gerätegehäuse niemals unter Wasser – es könnte zu einem Unfall kommen oder zur Beschädigung des Gerätes.**
- Den Innenbehälter können Sie mit der Hand spülen. Achten Sie darauf, dass es nicht zu einer Deformation kommt, dies könnte die Funktionen des Gerätes negativ beeinflussen.
- Die Rührflügel können Sie mit der Hand spülen. Spülen Sie regelmäßig die Rührflügel einschließlich der oberen Abdeckung.
- Reinigen Sie die Heizelementeabdeckung mit einem weichen Geschirrhandtuch.

DE

## ANLEITUNG ZUR SPEISENVORBEREITUNG

### Backen:

Die Dauer der Speisezubereitung, die in der Tabelle aufgeführt ist, ist nur orientierungshalber. Die tatsächliche Kochdauer hängt von der Menge der Lebensmittel und den Lebensmitteleigenschaften ab.

### Kartoffeln

Lebensmittel	Gewicht (g)	Löffel Öl	Zeit (Minuten)
Pommes Frites	500	1	25–30
Kartoffeln (frisch)	450	1	35–40
Frittierte Pommes Frites	400	1	25–30
Geschnittene Kartoffel	750	1	30–40

### Übriges Gemüse

Lebensmittel	Gewicht (g)	Löffel Öl	Zeit (Minuten)
Zucchini	500	2/3 Schale kaltes Wasser + 1 Esslöffel Öl	23–28
Süße Paprika	400	2/3 Schale kaltes Wasser + 1 Esslöffel Öl	18–25
Pilze	400	1	12–15
Zwiebel	450	1	12–15

### Fleisch, Geflügel

Lebensmittel	Gewicht (g)	Löffel Öl	Zeit (Minuten)
Hühnerfleisch mit Nudeln (frisch)	500 (30 x 50 mm)	ohne Öl	20–25

Lebensmittel	Gewicht (g)	Löffel Öl	Zeit (Minuten)
Schweinefleisch mit Nudeln	350 (30 x 50 mm)	ohne Öl	16–25
Rindfleisch (frisch)	400	1	8–12
Chili-Con-Carne	350	1	15–25
Würstchen	300	1	8–12
Hähnchenkeulen	700	ohne Öl	28–35
Lammkoteletts	2 bis 3 Stücke, 2,5 cm stark	ohne Öl	20–25
Hühnerbrust	350	1	8–15
Schweinemedaillons (dünn)	250	1	8–12

DE

## Fisch und Meeresfrüchte

Lebensmittel	Gewicht (g)	Löffel Öl	Zeit (Minuten)
Panierte Crevetten	14 Stück	ohne Öl	25–30
Tilapien	350	1	18–22
Black Tiger Crevetten	300	ohne Öl	12–15
Garnelen	350	ohne Öl	8–12

## Backen:

Die Dauer der Speisenzubereitung, die in der Tabelle aufgeführt ist, ist nur orientierungshalber. Die tatsächliche Backdauer hängt von der Menge der Lebensmittel und den Lebensmitteleigenschaften ab.

Lebensmittel	Gewicht (g)	Löffel Öl	Zeit (Minuten)	Zubehör
Fisch (am Stück)	700 (Dicke 20 mm)	ohne Öl	10 min von beiden Seiten	Unteres Grillrost
Rinderkoteletts (am Stück)	700 (Dicke 20 mm)	ohne Öl	5 min von beiden Seiten	Unteres Grillrost
Hähnchenkeulen	700	ohne Öl	30–35 min von einer Seite	Unteres Grillrost
Mais	500	ohne Öl	10 min von beiden Seiten	Unteres Grillrost
Schweinekotelett	350	ohne Öl	15–20 min von einer Seite	Unteres Grillrost
Würstchen	300	ohne Öl	8 min von beiden Seiten	Unteres Grillrost

## Nützliche Tipps und Informationen

- Salzen Sie erst die Pommes Frites auf dem Teller. Geben Sie kein Salz in den Behälter, während Sie die Pommes Frites zubereiten.
- Mischen Sie trockene Kräuter und Gewürze vor dem Hinzufügen in den Behälter mit etwas Öl. Das Heißluft-Ventilationssystem würde die trockenen Kräuter über den Behälterbereich wegbblasen.
- Stark färbende Gewürze können eine Verfärbung der Rührflügel und weiterer Geräteteile bewirken. Dies ist eine normale Erscheinung.
- Falls Sie zu den zubereiteten Speisen Knoblauch hinzufügen möchten, erreichen Sie ein optimales Ergebnis, wenn Sie in Scheiben geschnittenen Knoblauch verwenden. Stark zerkleinerter Knoblauch könnte das Anhaften der Lebensmittel im Bereich der Rührflügel bewirken.
- Dünn in Scheiben geschnittene Zwiebel lassen besser anbraten als gehackte. Zwiebelringe teilen Sie bitte in Streifen und geben Sie sie danach in den Gerätebehälter. Mischen Sie sie gründlich, damit gewährleisten Sie eine gleichmäßige Verteilung.
- Falls Sie Speisen aus Fleisch oder Geflügel ein- oder zweimal im Verlauf des Frittierens im Behälter rühren, achten Sie darauf, dass die Lebensmittel gleichmäßig anbraten.
- Schneiden Sie Gemüse in kleine Stücke und mischen Sie es so, dass das Kochen gleichmäßig verläuft.

- Dieses Gerät ist nicht für die Zubereitung von Speisen mit einer großen Wassermenge geeignet, z. B. Suppen oder Soßen.

## TECHNISCHEN ANGABEN

Behälterinhalt 3 l

Nennspannung: 220–240 V~ 50 Hz

Anschlusswert: 1000–1200 W

## VERWENDUNG UND ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

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

## ENTSORGUNG DES PRODUKTES NACH ABLAUF DER LEBENSDAUER

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

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

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



DE

08/05

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



Bedienungsanleitung s. [www.ecg.cz](http://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. Do not switch the appliance on when the container is empty. Prepare meals only in the inner container in order to avoid electric shocks.
11. Do not immerse the base in water.
12. 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.
13. Do not use the appliance for any other purpose than it is designed for.
14. The appliance should not be left unattended when in operation.
15. Store the appliance inside in a dry place.
16. Do not try to repair or modify the appliance or change its parts. There are no parts inside repairable by the user.
17. Let the appliance cool down before cleaning and storing it.
18. 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.
19. The appliance warms up during operation. Do not cover any openings. Do not touch hot surfaces.
20. Do not try to carry a hot appliance.
21. Do not switch the appliance on if it lies on the side or is upside down.
22. Using accessories and attachments not recommended by the manufacturer may endanger persons and property.
23. This appliance is intended for household use and similar areas, including:
  - kitchenettes in shops, offices and other work places
  - in agriculture
  - by guests in hotels, motels and other residential areas
  - in bed and breakfast establishments
24. This appliance may not be plugged in an outlet controlled by a timer or controlled remotely.
25. The external surface of this device heats up and may cause burns. Do not leave unattended when children are present.
26. 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

## INSTRUCTIONS

### Before first use:

- Read all instructions before using.
- Remove all packaging material and stickers from the product.
- Prior to first use, pour 300-500 ml of water in the pot and cook for 20 minutes to remove any odours or dirt. Then wash separately the pot and the rotary equipment.



- Figure A:** Click on the opening lid button, the lid will automatically open.
- Figure B:** Insert the seal ring into the appliance
- Figure C:** Insert the inner pot into the appliance.
- Figure D:** Fasten the handle to the pot stirrer and insert into the inner pot, with the drive shaft on the bottom and the fixed ring on the top.
- Figure E:** Spread the food evenly in the inner pot.
- Figure F:** Pour oil in the measuring spoon up to the maximum level mark. Drizzle oil on the food in the inner pot and add the rest of the ingredients.
- Figure G:** Close the lid until you hear it snap.
- Figure H:** After you insert the power cord plug in the electrical outlet, you hear a sound signal and the LCD display lights up. The machine is now turned off, the display light is blue and shows "00 ". Use the left button to set the time **time**. Press the right button to start **OFF/ON**. LCD display will light up in red, and the countdown starts.
- Figure I:** After the preset time passes, a minute signal sounds, notifying you that the food preparation is finished and the LCD display is blue again.
- Figure J:** Press the lid opening button to open the lid.
- Figure K:** Remove the pot stirrer.
- Figure L and M:** Using the removable handle, grip the inner pot. Secure the handle pressing the lever away from you. Press the round button to release the handle.
- Note:** You can grasp the internal pot by the handle only from the front. In any other case after pressing the round button, the inner pot could slip out from the handle.
- Figure N and O:** When baking ribs or steaks, the thickness of which does not exceed 20 mm, you can use the grate from a higher level. If it the food is thicker than 20 mm, use grate from a lower side. Before you can use grate don't forget to remove the stirrer.
- Picture P, Q and R:** Remove the pot stirrer from the inner pot, remove the round lid, and wash all of the components of the stirrer with water.
- Figure S:** Before storing the appliance, make sure it completely cooled off. Pull out the power cord from the outlet and store it on the bottom of the appliance.

**GB**

**Attention:**

- If the appliance is to be shut down before the set time, hold long (approximately 3 seconds) the Start button.
- If you open the lid during the preparation dish, the heating element and the fan will automatically turn off until you close the lid again. Do not leave the appliance switched with the lid open unattended.

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

- After use, pull out the power cord plug, when the appliance cools down wipe off all of the components of the appliance.
- Do not use sharp objects or abrasive cleaning products for cleaning.
- To clean the body of the appliance open the lid and let the appliance thoroughly cool before cleaning. Use solution of hot water and detergent to clean and then dry with soft cloth. **Never immerse the body of the appliance in water – this could result in injury or damage to the appliance.**
- You can wash the inner pot manually. Take care to avoid deformation of shape, which would adversely affect operation of the appliance.
- You can wash the pot stirrer manually. Wash the pot stirrer regularly, including the top cover.
- Clean the cover of the heating element using damp cloth.

## FOOD PREPARATION GUIDE

### Frying:

The preparation time of the dishes listed in the table is only approximate. Adjust the cooking time to the amount and properties of the foods.

#### Potatoes

Food	Weight (g)	Spoons of oil	Time (minutes)
French fries	500	1	25-30
Potatoes (fresh)	450	1	35-40
Frozen french fries	400	1	25-30
Sliced potatoes	750	1	30-40

#### Other vegetables

Food	Weight (g)	Spoons of oil	Time (minutes)
Zucchini	500	2/3 cup cold water + 1 soup spoon oil	23-28
Sweet peppers	400	2/3 cup cold water + 1 soup spoon oil	18-25
Fungi	400	1	12-15
Onion	450	1	12-15

#### Meat, poultry

Food	Weight (g)	Spoons of oil	Time (minutes)
Chicken slices (fresh)	500 (30 x 50 mm)	without oil	20-25
Pork slices	350 (30 x 50 mm)	without oil	16-25
Beef (fresh)	400	1	8-12
Chilli con carne	350	1	15-25
Sausages	300	1	8-12
Chicken thighs	700	without oil	28-35
Lamb chops	2 to 3 pieces 2.5 cm thick	without oil	20-25
Chicken breasts	350	1	8-15
Pork slice (thin)	250	1	8-12

#### Fish and seafood

Food	Weight (g)	Spoons of oil	Time (minutes)
Breaded shrimp	14 pcs	without oil	25-30
Tilapia	350	1	18-22
Tiger shrimp	300	without oil	12-15
Shrimps	350	without oil	8-12

### Baking:

The preparation time of the dishes listed in the table is only approximate. Adjust the baking time to the amount and properties of the foods.

Food	Weight (g)	Spoons of oil	Time (minutes)	Accessories
Fish (whole)	700 (thickness 20 mm)	without oil	10 min from on both sides	Low grate
Beef cutlets (whole)	700 (thickness 20 mm)	without oil	5 min from both sides	Low grate
Chicken thighs	700	without oil	30-35 min on one side	Low grate
Maize	500	without oil	10 min from on both sides	Low grate
Pork chop	350	without oil	30-35 min on one side	Low grate
Sausages	300	without oil	5 min on both sides	Low grate

### Helpful tips and information

- Add salt to the french fries on the plate. Do not add salt to the container during the preparation of french fries.
- Mix dried herbs and spices before adding to the container with a little oil. System of hot air ventilation would blow dry spice around edges of the container.
- Strongly coloured spices may cause discoloration of the pot stirrer and other parts of the appliance. This is a normal phenomenon.
- If you are adding garlic to the prepared dishes, you will achieve optimal results from using sliced garlic. Crushed garlic could cause food to stick around the pot stirrer.
- Onions cut into thin strips cook better than chopped onion. Divide the onion rings into individual strips and then insert them into the container of the appliance and by thoroughly stirring ensure an even distribution.
- In the case of meat and poultry dishes, once or twice in the course of deep-frying stir the contents of the container in order to fry the food evenly.
- Cut the vegetables into small pieces and stir, to cook evenly.
- This appliance is not suitable for cooking dishes with a large volume of water, such as soups or sauces.

GB

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Capacity of the vessel 3 l

Nominal voltage: 220–240 V~ 50 Hz

Nominal input power: 1000-1200 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](http://www.ecg.cz).  
Changes in text and technical parameters reserved.



# SIGURNOSNE UPUTE

## Pročitajte pažljivo i sačuvajte za buduću upotrebu!

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

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

1. Proizvod treba biti uključen samo u električnu mrežu stabilnog napona, frekvencije i potrebne snage, kako je navedeno na natpisnoj pločici uređaja.
2. Uređaj nemojte koristiti ako mu je oštećen kabel ili utikač, ako je pao ili je oštećen na bilo koji način ili ne radi ispravno.
3. Ni uređaj, kao ni kabel za napajanje nemojte uranjati u tekućine, izlagati ga kiši ili vlazi, a vodu koristite za kuhanje samo u skladu s ovim uputama.
4. Uređaj se ne smije koristiti u neposrednoj blizini vode, u kupaonicama, tuš-kabinama i bazenima, gdje uređaj može pasti u vodu ili ga može poprskati voda.
5. Kabel za napajanje nemojte savijati preko ruba stola ili drugih rubova, nemojte ga zavijati i držite ga podalje od vrućih ploha.
6. Kad god koristite uređaj, držite ga na čvrstoj, ravnoj i stabilnoj podlozi koja se ne može prevrnuti. Uređaj ne smijete koristiti u sudoperima, na plohama za cijedenje suđa i na bilo kojoj drugoj neravnoj plohi.
7. Uređaj ne stavljajte na mjesta na kojima može biti izložen visokim temperaturama iz kamina, radijatora, trošila na plin itd.
8. Uređaj nemojte stavljati na električne i plinske štednjake i pećnice.
9. Kad uređaj ne koristite, isključite ga i isključite iz električne mreže. Kabel odspojite iz mreže tako što ćete primiti utikač i izvući ga – nikad ne povlačeći za kabel.
10. Uređaj ne uključujte kad mu je spremnik prazan. Namirnice pripremajte samo u unutrašnjosti posude kako biste spriječili nastanak električnog udara.
11. Postolje ne potapajte u vodu.
12. Redovno pregledavajte kabel za napajanje, utikač

i cijeli uređaj kako biste spriječili kvarove. Uočite li bilo koje oštećenje, odmah prestanite koristiti uređaj i javite se servisu.

13. Nemojte koristiti aparat na otvorenom te niti za neku svrhu osim onih za koje je namijenjen.
14. Uređaj ne smije biti ostavljen da radi bez nadzora.
15. Uređaj čuvajte u suhom zatvorenom prostoru.
16. Nemojte pokušavati popraviti uređaj, modificirati ga ili zamijeniti njegove dijelove. Uređaj nema dijelova koje bi korisnik mogao sam servisirati.
17. Prije čišćenja i odlaganja aparata, ostavite ga da se ohladi.
18. Ne stavljajte druge predmete na aparat, ne dopustite da u njegove otvore prodre strano tijelo, ne koristite ga u blizini zidova, zavjesa itd.
19. Uređaj se zagrijava za vrijeme rada. Nemojte zatvoriti niti jedan otvor. Ne dirajte vruće površine.
20. Ne pokušavajte prenositi uređaj dok je vruć.
21. Uređaj nemojte uključivati ako je položen bočno ili preokrenut.
22. Uporaba pribora kojeg nije preporučio proizvođač može ugroziti osobe ili imovinu.
23. Ovaj proizvod namijenjen je za korištenje u kućanstvu i u kućanstvu sličnim prostorima kao što su:
  - kuhinje u tvrtkama, uredima i u drugim sličnim radnim okružjima
  - namjene u poljoprivredi
  - uređaji na raspolaganju gostima hotela, motela i drugih smještajnih objekata
  - uređaji koji se koriste u objektima koji nude noćenje s doručkom
24. Ovaj uređaj ne smije se spajati na utičnicu timera niti ga se smije uključivati daljinski.
25. Vanjska površina ovog uređaja se može zagrijati i izazvati opekline. Uređaj ne ostavljajte bez nadzora kad su djeca u blizini.
26. Djeca starosti od 8 godina i više, osobe smanjenih fizičkih ili umnih sposobnosti ili osobe s nedostatkom iskustva smiju koristiti ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ih je iskusnija osoba uputila u korištenje na siguran način i razumiju sve opasnosti povezane s tim korištenjem. Djeca se ne smiju igrati ovim uređajem. One poslove čišćenja i održavanja koje obavlja korisnik ne smiju raditi djeca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom. Djeca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje od uređaja i izvora napajanja.

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

## UPUTE ZA UPORABU

### Prije prve uporabe:

- Prije korištenja obavezno pročitajte sve upute.
- Uklonite svu ambalažu i naljepnice s proizvoda.
- Prije prve pripreme hrane stavite u lonac oko 300–500 ml vode i kuhajte je 20 minuta kako biste iz lonca uklonili mirise i nečistoće. Nakon toga zasebno operite lonac i rotirajuće dijelove.



- Slika A:** Pritisnite tipku za otvaranje poklopca i on se automatski otvara.
- Slika B:** Postavite brtveni prsten na mjesto na uređaju
- Slika C:** Unutrašnju posudu stavite u uređaj.
- Slika D:** Na lopaticu za miješanje pričvrstite ručku i stavite u unutrašnju posudu tako da prijenosno vratilo bude s donje strane, a fiksni prsten s gornje.
- Slika E:** Stavite namirnice u unutrašnju posudu i ravnomjerno ih rasporedite.
- Slika F:** Naspite ulje u mjericu do oznake najveće količine. Poškropite uljem namirnice u unutrašnjosti posude i dodajte ostale sastojke.
- Slika G:** Poklopac zatvorite i pritisnite dok se ne čuje kako je bravica škljocnula.
- Slika H:** Nakon uključivanja utikača kabela za napajanje u utičnicu, začuje se zvučni signal i zasvijetli LCD zaslon. Uređaj je isključen, zaslon je osvijetljen plavo i prikazuje „00“. Da biste postavili vrijeme, koristite lijevu tipku **TIME**. Da biste pokrenulo kuhalo, koristite desnu tipku **OFF/ON**. LCD zaslon pocrveni i odbrojavanje započinje.
- Slika I:** Kad istekne postavljeni vremenski interval, začuje se signal za protek minute koji znači da je priprema završena, a LCD ponovo bude plave boje.
- Slika J:** Poklopac možete otvoriti pritiskom na tipku za otvaranje poklopca.
- Slika K:** Izvadite lopaticu za miješanje.
- Slike L i M:** Odvojitom ručkom primite unutrašnju posudu. Ručku možete pričvrstiti tako što polugu pritisnete u smjeru od sebe. Ručku možete otpustiti okruglom tipkom.
- Napomena:** Unutrašnju posudu možete sigurno prihvatiti samo s prednje strane. U svakom drugom slučaju bi se posuda mogla odvojiti od ručke i bez pritiska na okruglu tipku.
- Slike N i O:** Kad pečete rebra ili odreske koji nisu deblji od 20 mm, možete koristiti višu stranu rešetke. Za namirnice deblje od 20 mm koristite rešetku na nižoj strani. Prije korištenja rešetke nemojte zaboraviti izvaditi lopaticu za miješanje.
- Slike P, Q i R:** Iz unutrašnje posude uklonite lopaticu za miješanje, okruglu kapicu, a zatim sve dijelove lopatice za miješanje operite vodom.
- Slika S:** Prije spremanja uređaja provjerite je li potpuno hladan. Izvadite kabel iz utičnice i spremite ga na dno uređaja.

### Upozorenje:

- Bude li potrebno zaustaviti uređaj prije isteka vremena koje je postavljeno, pritisnite i držite tipku za uključivanje malo duže (oko 3 sekunde).
- Otvorite li poklopac za vrijeme kuhanja, grijač i ventilator se automatski isključuju sve dok ga ne zatvorite ponovo. Uređaj ne ostavljajte bez nadzora dok mu je poklopac otvoren.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Nakon korištenja izvucite kabel za napajanje iz utičnice, a nakon što se uređaj ohladi sve njegove dijelove obrišite.
- Za čišćenje nemojte koristiti oštre ili abrazivne predmete ili sredstva za čišćenje.
- Prije čišćenja otvorite poklopac i ostavite uređaj da se potpuno ohladi. Očistite uređaj koristeći otopinu sredstva za čišćenje u toploj vodi, a zatim obrišite suhom krpom. **Kućište uređaja nikada ne potapajte u vodu jer bi to moglo dovesti do kvara i ozljede.**
- Unutrašnjost uređaja možete oprati rukom. Pazite da ne dođe do deformacije, budući da bi to moglo dovesti do negativnih posljedica za rad uređaja.
- Lopaticu za miješanje možete oprati rukom. Redovno perite lopaticu za miješanje zajedno s njezinim poklopcem.
- Poklopac grijača treba čistiti vlažnom krpom.

## UPUTE ZA PRIPREMU JELA

### Prženje:

Vrijeme pripreme jela kako je navedeno u tablici samo je orijentaciono. Stvarno vrijeme pripreme produljite ili skratite ovisno o količini i svojstvima namirnica.

### Krumpir

Namirnica	Težina (g)	Mjerica ulja	Vrijeme (min)
Pommes-frites	500	1	25–30
Krumpir (svježi)	450	1	35–40
Zamrznuti pommes-frites	400	1	25–30
Nasjeckani krumpir	750	1	30–40

### Ostalo povrće

Namirnica	Težina (g)	Mjerica ulja	Vrijeme (min)
Tikvice	500	2/3 šalice hladne vode + 1 žlica ulja	23–28
Paprika	400	2/3 šalice hladne vode + 1 žlica ulja	18–25
Giljive	400	1	12–15
Luk	450	1	12–15

### Meso, perad

Namirnica	Težina (g)	Mjerica ulja	Vrijeme (min)
Piletina nasjeckana (svježa)	500 (30 × 50 mm)	bez ulja	20–25
Svinjetina nasjeckana	350 (30 × 50 mm)	bez ulja	16–25
Govedina (svježa)	400	1	8–12
Chilli Con Carne	350	1	15–25
Kobasice	300	1	8–12
Pileći bataci	700	bez ulja	28–35
Janjeći kotleti	2 – 3 komada debljine 2,5 cm	bez ulja	20–25
Pileća prsa	350	1	8–15
Svinjski odresci (tanki)	250	1	8–12

### Riba i plodovi mora

Namirnica	Težina (g)	Mjerica ulja	Vrijeme (min)
Panirani škampi	14 komada	bez ulja	25–30
Tilapija	350	1	18–22
Tigraste kozice	300	bez ulja	12–15
Škampi	350	bez ulja	8–12

## Pečenje:

Vrijeme pripreme jela kako je navedeno u tablici samo je orijentaciono. Stvarno vrijeme pripreme produljite ili skratite ovisno o količini i svojstvima namirnica.

Namirnica	Težina (g)	Mjerica ulja	Vrijeme (min)	Pribor
Riba (cijela)	700 (debljine 20 mm)	bez ulja	10 min sa svake strane	Niža rešetka
Juneći kotleti (cijeli)	700 (debljine 20 mm)	bez ulja	5 min sa svake strane	Niža rešetka
Pileći bataci	700	bez ulja	30–35 min na jednoj strani	Niža rešetka
Kukuruz	500	bez ulja	10 min sa svake strane	Niža rešetka
Svinjski kotleti	350	bez ulja	15–20 min na jednoj strani	Niža rešetka
Kobasice	300	bez ulja	8 min sa svake strane	Niža rešetka

## Korisni savjeti i informacije

- Pommés-frites posolite prije posluživanja. Za vrijeme pripreme nemojte soliti.
- Suho začinsko bilje i začine prije nego dodate u posudu trebate pomiješati s malo ulja. Sustav puhanja vrućeg zraka bi suhe sastojke otpuhao na rubove posude.
- Začini jakih boja mogu obojiti lopaticu za miješanje i druge dijelove uređaja. To je normalno.
- Dodajete li češnjak u neko jelo, najbolje rezultate postići ćete nasjeckate li ga što sitnije. Gnječeni ili pasirani češnjak bi mogao prouzročiti zapinjanje namirnica u prostoru lopatice za miješanje.
- Luk narezan na rezance će se bolje ispržiti od onog sitno nasjeckanog. Ploške luka razdvojite na krugove, nasjecite ih na trakice i stavite u posudu uređaja, a temeljitim miješanjem osigurajte da se ravnomjerno rasporede.
- Kod pripreme jela od mesa poželjno je jednom ili dva puta tijekom pripreme promiješati meso kako bi se ispeklo ili skuhalo jednoliko.
- Povrće izrežite na male komadiće i promiješajte kako bi se što ravnomjernije skuhalo.
- Ovaj uređaj nije prikladan za pripremu jela s mnogo vode, kao što su to juhe ili umaci.

HR

## TEHNIČKI PODACI

Obujam posude 3 l

Nazivni napon: 220–240 V~ 50 Hz

Nazivna snaga: 1000–1200 W

## UPORABA I ODLAGANJE OTPADA

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

## ODLAGANJE PROIZVODA PO PRESTANKU KORIŠTENJA

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

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

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



08/05

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



Zadržano je pravo izmjena teksta i tehničkih podataka.

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

# VARNOSTNI NAPOTKI

## Pozorno preberite in pospravite za morebitno kasnejšo uporabo!

**Svarilo:** Varnostni ukrepi in napotki navedeni v teh navodilih ne opisujejo vseh možnih pogojev in situacij do katerih lahko pride. Uporabnik mora razumeti, da so faktorji, ki jih ni mogoče vgraditi v noben izdelek, zdrav razum, pazljivost in nega. Te faktorje mora torej zagotoviti uporabnik/uporabniki, ki uporabljajo in rokujejo s tem aparatom. Ne odgovarjamo za škode nastale med transportom, zaradi nepravilne uporabe ali pa spremembe oziroma preureditve kakršnega koli dela aparata.

Pri uporabi je potrebno upoštevati osnovne ukrepe, vključno z naslednjimi:

1. Izdelek naj se vedno napaja iz omrežja z enako napetostjo, frekvenco ali zahtevano obremenitvijo glede na podatke, ki so na tipski tablici izdelka.
2. Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan kabel ali vtikalo, če je prišlo do padca ali poškodbe ali pa aparat ne deluje pravilno.
3. Aparata in električnega kabla ne potaplajte v tekočine, ne izpostavljajte na dežju ali vlagi in vodo uporabljajte izključno za kuhanje v skladu s temi navodili.
4. Aparat se ne sme uporabljati v bližini vode, v kopalnicah, tuš kabinah in v bližini bazenov, kjer lahko pride do padca v vodo ali pa brizganja vode na izdelek.
5. Električnega kabla ne prepogibajte preko mize in drugih ostrih robov, ne ovijajte ga in ga ne puščajte v bližini vročih površin.
6. Aparat vedno uporabljajte na ravni in stabilni površini, da ne pride do njegove prekucnitve. Izdelka ne uporabljajte v pomivalnih koritih, na odcejalnih površinah in drugih neravnih površinah.
7. Aparata ne postavljajte na mesta, kjer bi bil lahko izpostavljen visokim temperaturam iz grelnih peči, radiatorjev, plinskih aparatov ipd.
8. Aparata ne postavljajte na električne ali plinske štedilnike in peč.
9. Če aparata ne uporabljate, ga ugasnite in izklopite iz omrežja. Električni kabel izklopite s potegom za vtikalo – nikoli ga ne vlecite za kabel.
10. Aparata ne prižigajte, če je lonec prazen. Hrano vedno pripravljajte le v notranjem loncu, da ne pride do udarca z električnim tokom.
11. Osnove ne potaplajte v vodo.
12. Redno preverjajte električni kabel, vtikalo in cel aparat zaradi morebitnih poškodb. Če najdete kakršni koli poškodbo, takoj prenehajte z uporabo aparata in kontaktirajte servis.
13. Aparata ne uporabljajte zunaj in za druge namene.
14. Aparat ne sme biti med delovanjem brez nadzora.
15. Aparat shranjujte v notranjem suhem prostoru.
16. Aparata v nobenem primeru ne popravljajte, nastavlajte in ne menjavajte njegovih delov. Znotraj ni nobenih delov, ki bi jih lahko uporabnik popravil.
17. Pred čiščenjem in shranjevanjem naj se aparat ohladi.
18. Na aparat ne postavljajte drugih predmetov, ne dovolite, da bi tuji delci prodri v odprtine in ga ne uporabljajte v bližini sten, zaves ipd.
19. Ko aparat deluje, se segreje. Ne prekrivajte nobenih odprtini. Ne dotikajte se vročih površin.
20. Nikoli ne prenašajte vročega aparata.
21. Aparata ne prižigajte, če leži na boku ali pa z nogami navzgor.
22. Uporaba pritiklin ali pa dodatkov, ki jih proizvajalec ne priporoča, pomeni grožnjo za osebe in lastnino.
23. Ta aparat je namenjen za uporabo v gospodinjstvu in podobnih prostorih, kot so:
  - kuhinjski kotički v trgovinah, pisarnah in na drugih delovnih mestih
  - aparati, ki se uporabljajo v kmetijstvu
  - aparati, ki jih gostje uporabljajo v hotelih, motelih in drugih bivalnih prostorih
  - aparati, ki se uporabljajo v objektih, ki ponujajo nočitev z zajtrkom
24. Ta aparat se ne sme priključiti v električno vtičnico vodeno preko časomerilca ali pa preko prižiganja/ugašanja na daljavo.
25. Zunanja površina tega aparata se segreje in lahko povzroči opekline. Ne puščajte brez nadzora v bližini otrok.
26. Ta aparat lahko uporabljajo otroci v starosti 8 let in več in osebe s posebnimi fizičnimi ali umskimi sposobnostmi ali z nezadostnimi izkušnjami in znanji, če so pod nadzorom ali pa so bili poučeni o uporabi aparata na varen način in razumejo eventualno nevarnost. Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Čiščenje in vzdrževanje, ki ga izvaja uporabnik, ne smejo izvajati otroci, če niso starejši od 8 let in niso pod nadzorom. Otroci mlajši od 8 let se morajo nahajati stran od aparata in el. napeljave.

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

## NAPOTKI ZA UPORABO

### Pred prvo uporabo:

- Pred uporabo preberite vse napotke.
- Iz izdelka odstranite embalažni material in samolepilne nalepke.
- Pred prvo uporabo za pripravo hrane nalijte v kuhalnik 300–500 ml vode in jo kuhajte 20 minut, da iz ponve izgine smrad in umazanije. Nato posebej umijte ponev in vrtečo napravo.



- Slika A:** Pritisnite tipko za odpiranje pokrova, pokrov se samodejno odpre.
- Slika B:** V aparat vložite prevodni obroč
- Slika C:** V aparat vložite notranji lonec.
- Slika D:** K lopatici za mešanje pritrdite ročaj in vložite v notranji lonec z gonilno osjo in s fiksnim obročem navzgor.
- Slika E:** V notranjem loncu enakomerno razporedite hrano.
- Slika F:** Na merilno žlico nalijte olje in to največ do črtice maksimalnega nivoja. Z oljem pokaplajte hrano v notranjem loncu in dodajte še druge sestavine.
- Slika G:** Pokrov zaprite tako, da slišite da se zapahne.
- Slika H:** Ko v vtičnico porinete vtičalo, zaslišite zvočni signal in prižge se LCD zaslon. Aparat je sedaj izključen, zaslon modro gori in prikazuje „00“. Za nastavitev časa uporabite levo tipko **TIME**. Za zagon uporabite desno tipko **OFF/ON**. LCD zaslon se prižge rdeče in začne se odštevanje.
- Slika I:** Po preteku nastavljenega intervala se oglasi minutni zvočni signal, ki opozarja na končanje priprave hrane in LCD ponovno gori modro.
- Slika J:** S pritiskom tipke za odpiranje pokrova odprete pokrov.
- Slika K:** Vzemite ven lopatico za mešanje.
- Sliki L in M:** S pomočjo odstranljivega ročaja primite notranji lonec. Ročaj zavarujte s pritiskom vzvoda stran od sebe. Za sprostitvev ročaja uporabite okroglo tipko.
- Opomba:** Notranji lonec se lahko za ročaj varno prime le od spredaj. V nasprotnem primeru bi lahko po pritisku na okroglo tipko ročaja notranji lonec zdrsnil iz ročaja.
- Sliki N in O:** Pri pečenju rebrc ali zrezkov, katerih debelina ne presega 20 mm, lahko uporabite višjo rešetko. Če pa je debelina hrane več kot 20 mm, uporabite nižjo rešetko. Pred uporabo rešetke ne pozabite vzeti ven lopatice za mešanje.
- Slike P, Q in R:** Iz notranjega lonca vzemite ven lopatico za mešanje, odstranite okroglo zaščito in vse sestavne dele lopatice za mešanje umijte z vodo.
- Slika S:** Pred shranjevanjem aparata se prepričajte, da je le-ta popolnoma hladen. Iz vtičnice potegnite kabel in ga shranite na dno aparata.

### Opozorila:

- Če je potrebno aparat izklopiti pred pretekom nastavljenega časa, podržite za ca 3 sekunde tipko za zagon.
- Če med pripravo hrane odprete pokrov, se grelni element in ventilator samodejno izklopita za obdobje, ko pokrov spet zaprete. Ne puščajte prižganega aparata z odprtim pokrovom brez nadzora.

## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Po uporabi potegnite vtičalo el. kabla iz vtičnice, ko pa se aparat ohladi, obrišite vse sestavne dele aparata.
- Za čiščenje ne uporabljajte ostrih predmetov ali abrazivnih sredstev.
- Pri čiščenju ohišja aparata odprite pokrov in počakajte, da se aparat pred čiščenjem temeljito ohladi. Za čiščenje uporabljajte raztopino tople vode in detergenta ter potem aparat do suha obrišite s fino krpicco. **Tega aparata nikoli ne potaplajte v vodo – lahko bi prišlo do telesne poškodbe ali pa poškodbe aparata.**

- Notranji lonec lahko pomijete ročno. Pazite, da ne pride do deformacije njegove oblike, kar bi lahko negativno vplivalo na funkcijo aparata.
- Lopatico za mešanje lahko pomijete ročno. Lopatico za mešanje redno pomivajte, vključno z zgornjo zaščito.
- Zaščito grelnega elementa očistite z vlažno krpo.

## VODIČ SKOZI PRIPRAVE HRANE

### Cvrtje:

Čas priprave hrane naveden v tabeli je le orientacijski. Dejanski čas kuhanja prilagodite količini in značaju hrane.

### Krompir

Hrana	Teža (g)	Žlic olja	Čas (minute)
Pomfrit	500	1	25–30
Krompir (svež)	450	1	35–40
Zmrznjen krompir	400	1	25–30
Narezan krompir	750	1	30–40

### Druga zelenjava

Hrana	Teža (g)	Žlic olja	Čas (minute)
Bučke	500	2/3 lončka hladne vode + 1 jušna žlica olja	23–28
Sladka paprika	400	2/3 lončka hladne vode + 1 jušna žlica olja	18–25
Gobe	400	1	12–15
Čebula	450	1	12–15

### Meso, perutnina

Hrana	Teža (g)	Žlic olja	Čas (minute)
Piščanci trakci (sveži)	500 (30 × 50 mm)	brez olja	20–25
Svinjski trakci	350 (30 × 50 mm)	brez olja	16–25
Govedina (sveža)	400	1	8–12
Chilli Con Carne	350	1	15–25
Klobasice	300	1	8–12
Piščanja bedra	700	brez olja	28–35
Zrezki iz jagnjetine	2 do 3 kosi, debeli 2,5 cm	brez olja	20–25
Piščanje prsi	350	1	8–15
Svinjski zrezek (tanek)	250	1	8–12

### Ribe in morski sadeži

Hrana	Teža (g)	Žlic olja	Čas (minute)
Panirane kozice	14 kom	brez olja	25–30
Tilapija (pisani ostriži)	350	1	18–22
Velike kozice	300	brez olja	12–15



Hrana	Teža (g)	Žlic olja	Čas (minute)
Kozice	350	brez olja	8–12

## Pečenje:

Čas priprave hrane naveden v tabeli je le orientacijski. Dejanski čas pečenja prilagodite količini in značaju hrane.

Hrana	Teža (g)	Žlic olja	Čas (minute)	Pritikline
Riba (v kosu)	700 (debelina 20 mm)	brez olja	10 min. na obeh straneh	Nizka rešetka
Goveji zrezki (v kosu)	700 (debelina 20 mm)	brez olja	5 min. na obeh straneh	Nizka rešetka
Piščančja bedra	700	brez olja	30–35 min. na eni strani	Nizka rešetka
Koruza	500	brez olja	10 min. na obeh straneh	Nizka rešetka
Svinjski zrezek	350	brez olja	15–20 min. na eni strani	Nizka rešetka
Klobasice	300	brez olja	8 min. na obeh straneh	Nizka rešetka

## Koristni nasveti in informacije

- Pomfrit posolite šele na krožniku. Ne dodajajte soli v lonec med samo pripravo pomfrita.
- Posušena zelišča in začimbe zmešajte z nekaj olja preden jih dodate v lonec. Sistem ventilacije vročega zraka bi suhe začimbe razpihal po obodu lonca.
- Močno obarvane začimbe lahko povzročijo obarvanje lopatice za mešanje in drugih delov aparata. Le-to je normalen pojav.
- Če v hrano dodajate česen, boste optimalne rezultate dosegli z uporabo narezanega česna. Zdrobljen česen lahko povzroči lepljenje hrane v prostoru lopatice za mešanje.
- Čebula, narezana na tanke trakce, se cvre bolje kot nasekana čebula. Obroče čebule razdelite na tanke trakce in jih nato vložite v lonec aparata ter s temeljitim mešanjem zagotovite enakomerno razporeditev.
- V primeru hrane iz mesa in perutnine premešajte enkrat ali dvakrat med fritiranje vsebino lonca, da se bo hrana cvrla enakomerno.
- Zelenjavo narežite na majhne koščke in jo mešajte tako, da bo kuhanje normalno potekalo.
- Ta aparat ni primeren za pripravo hrane z veliko prostornino vode, npr. za juhe ali omake.

SI

## TEHNIČNI PODATKI

Prostornina posode 3 l

Nominalna napetost: 220–240 V~ 50 Hz

Nominalna zmogljivost: 1000–1200 W

## UPORABA IN ODSTRANJEVANJE ODPADKOV

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

## ODSTRANJEVANJE IZDELKA PO IZTEKU TRAJANJA

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

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



08/05

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

Pridržujemo si pravico do urejanja besedila in tehničnih parametrov.

Navodila za uporabo so na razpologo na spletnih straneh [www.ecg.cz](http://www.ecg.cz).



# 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. N'allumez pas l'appareil avec le récipient vide. Préparez les aliments uniquement dans le récipient interne, afin d'éviter le risque d'électrocution.
11. Ne plongez pas la base dans l'eau.
12. 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.
13. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur et pour d'autres usages que ceux auxquels il est destiné.
14. L'appareil ne doit pas être laissé en marche sans surveillance.
15. Stockez l'appareil à l'intérieur dans un endroit sec.
16. 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.
17. Avant le nettoyage et le stockage, laissez l'appareil refroidir.
18. 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.
19. L'appareil s'échauffe pendant le fonctionnement. Ne recouvrez pas les orifices. Ne touchez jamais les surfaces brûlantes.
20. Ne tentez pas de déplacer l'appareil chaud.
21. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est posé sur le côté ou à l'envers.
22. L'utilisation de pièces de rechange et d'accessoires non recommandés par le fabricant, peut mettre en danger des personnes ou des biens.
23. 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
24. Cet appareil ne doit pas être branché dans une prise électrique commandée par une minuterie ou contrôlée à distance.
25. La surface extérieure de cet appareil s'échauffe et peut causer des brûlures. Ne laissez pas sans surveillance en présence des enfants.
26. Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par les personnes aux capacités 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 !**

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION



### Avant la première utilisation :

- Lisez toutes les instructions avant l'utilisation.
- Retirez tous les matériaux d'emballage et tous les autocollants de l'appareil.
- Avant la première préparation des plats, versez 300–500 ml d'eau dans le multicuiseur et faites bouillir pendant 20 minutes, afin de débarrasser la poêle de l'odeur et des impuretés. Ensuite, lavez indépendamment la poêle et le système de rotation.

- Image A :** Appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle, celui-ci s'ouvre automatiquement.
- Image B :** Insérez l'anneau de guidage dans l'appareil.
- Image C :** Insérez le récipient interne dans l'appareil.
- Image D :** Fixez la poignée à la pale de mélange et insérez dans le récipient interne avec l'arbre d'actionnement en bas et l'anneau fixe en haut.
- Image E :** Répartissez uniformément les aliments dans le récipient interne.
- Image F :** Versez de l'huile dans la cuillère de dosage, au maximum jusqu'à la marque de niveau maximal. Arrosez les aliments dans le récipient interne avec de l'huile et ajoutez les autres ingrédients.
- Image G :** Fermez le couvercle de manière à entendre un dé clic.
- Image H :** Après le branchement de la fiche du cordon d'alimentation dans la prise, un signal sonore retentit et l'écran LCD s'allume. L'appareil est alors arrêté, l'écran est allumé en bleu et affiche « 00 ». Pour régler le temps, utilisez le bouton gauche **TIME** (TEMPS). Pour la mise en marche, utilisez le bouton droit **OFF/ON** (MARCHE/ARRET). L'écran LCD s'affiche en rouge et commence à décompter.
- Image I :** Une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore est émis pendant une minute, prévenant de la fin de cuisson du plat, et l'écran LCD s'allume à nouveau en bleu.
- Image J :** Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle.
- Image K :** Retirez la pale de mélange.
- Image L et M :** Utilisez la poignée amovible pour saisir le récipient interne. Bloquez la poignée en écartant les leviers dans des directions opposées. Pour libérer la poignée, utilisez le bouton rond.
- Note :** Le récipient interne ne peut être saisi de façon sûre avec la poignée que par devant. Autrement, le récipient interne pourrait glisser de la poignée après un appui sur le bouton rond de la poignée.
- Image N et O :** Pour la cuisson de côtes ou de steaks de moins de 20 mm d'épaisseur, vous pouvez utiliser le côté plus haut de la grille. Si les aliments sont plus épais que 20 mm, utilisez le côté plus bas de la grille. N'oubliez pas de retirer la pale de mélange avant d'utiliser la grille.
- Image P, Q et R :** Retirez la pale de mélange du récipient interne, ôtez le cache circulaire et lavez à l'eau toutes les parties de la pale de mélange.
- Image S :** Vérifiez que l'appareil a complètement refroidi avant de le ranger. Retirez le cordon de la prise et placez-le dans le fond de l'appareil.

### Avertissement :

- Si l'appareil doit être arrêté avant que le temps réglé ne soit écoulé, appuyez longuement (environ 3 secondes) sur le bouton start (démarrage).
- Si vous ouvrez le couvercle pendant la cuisson des aliments, l'élément chauffant et le ventilateur s'arrêtent automatiquement tant que vous ne le refermez pas. Ne laissez pas l'appareil allumé sans surveillance avec le couvercle ouvert.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Après l'utilisation, débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise électrique et une fois l'appareil refroidi, essuyez toutes ses parties.
- Pour le nettoyage, n'utilisez jamais d'objets tranchants ou de produits nettoyants abrasifs.

FR

- Ouvrez le couvercle pour nettoyer le corps de l'appareil et laissez l'appareil refroidir complètement avant le nettoyage. Pour le nettoyage, utilisez une solution d'eau chaude et de produit vaisselle, puis essuyez à sec avec un torchon doux. **Ne plongez jamais le corps de l'appareil dans l'eau – risque d'électrocution ou d'endommagement de l'appareil.**
- Le récipient interne peut être nettoyé à la main. Faites attention à éviter une déformation de sa forme, ce qui dégraderait le fonctionnement de l'appareil.
- La pale de mélange peut être nettoyée à la main. Lavez régulièrement la pale de mélange, y compris son cache supérieur.
- Nettoyez le cache de l'élément chauffant avec un torchon humide.

## GUIDE DE PRÉPARATION DES PLATS

### Friture :

La durée de préparation des plats figurant dans le tableau est uniquement à titre indicatif. Adaptez la durée de cuisson réelle à la quantité et à la nature des aliments.

#### Pommes de terre

Aliment	Poids (g)	Cuillères d'huile	Temps (minutes)
Frites	500	1	25–30
Pommes de terre (fraîches)	450	1	35–40
Frites surgelées	400	1	25–30
Pommes de terre coupées	750	1	30–40

#### Autres légumes

Aliment	Poids (g)	Cuillères d'huile	Temps (minutes)
Courgettes	500	2/3 de tasse d'eau froide + 1 cuillère à soupe d'huile	23–28
Poivrons doux	400	2/3 de tasse d'eau froide + 1 cuillère à soupe d'huile	18–25
Champignons	400	1	12–15
Oignon	450	1	12–15

#### Viande, volaille

Aliment	Poids (g)	Cuillères d'huile	Temps (minutes)
Lamelles de poulet (fraîches)	500 (30 x 50 mm)	sans huile	20–25
Lamelles de porc	350 (30 x 50 mm)	sans huile	16–25
Bœuf (frais)	400	1	8–12
Chilli Con Carne	350	1	15–25
Saucisses	300	1	8–12
Cuisses de poulet	700	sans huile	28–35
Côtelettes d'agneau	2 à 3 pièces épaisses de 2,5 cm	sans huile	20–25
Blanc de poulet	350	1	8–15
Tranche de porc (fine)	250	1	8–12

#### Poissons et fruits de mer

Aliment	Poids (g)	Cuillères d'huile	Temps (minutes)
Crevettes panées	14 pcs	sans huile	25–30
Tilapia	350	1	18–22
Crevettes géantes	300	sans huile	12–15
Crevettes	350	sans huile	8–12

## Cuisson rôtissage :

La durée de préparation des plats figurant dans le tableau est uniquement à titre indicatif. Adaptez la durée réelle de rôtissage à la quantité et à la nature des aliments.

Aliment	Poids (g)	Cuillères d'huile	Temps (minutes)	Accessoires
Poisson (entier)	700 (épaisseur 20 mm)	sans huile	10 minutes des deux côtés	Grille basse
Côtelettes de bœuf (entières)	700 (épaisseur 20 mm)	sans huile	5 minutes des deux côtés	Grille basse
Cuisses de poulet	700	sans huile	30–35 minutes d'un côté	Grille basse
Maïs	500	sans huile	10 minutes des deux côtés	Grille basse
Côtelette de porc	350	sans huile	15–20 minutes d'un côté	Grille basse
Saucisses	300	sans huile	8 minutes des deux côtés	Grille basse

## Conseils et informations utiles

- Salez les frites seulement une fois dans l'assiette. N'ajoutez pas de sel dans le récipient pendant la préparation des frites.
- Mélangez les herbes sèches et les épices avec un peu d'huile avant de les ajouter dans le récipient. Le système de ventilation d'air chaud disperserait les épices sur le contour du récipient.
- Les épices fortement colorées peuvent entraîner une coloration de la pale de mélange et d'autres parties de l'appareil. Ce phénomène est normal.
- Si vous ajoutez de l'ail dans les plats préparés, vous obtiendrez des résultats optimaux avec de l'ail coupé. De l'ail haché pourrait entraîner un collage des aliments dans la zone à proximité de la pale de mélange.
- L'oignon coupé en fines lamelles frit mieux que l'oignon haché. Séparez les anneaux d'oignon en lamelles indépendantes, puis placez dans le récipient de l'appareil et mélangez bien pour assurer une répartition homogène.
- Pour les plats à base de viande ou de volaille, mélangez le contenu du récipient une ou deux fois en cours de friture, afin que les aliments soient frites uniformément.
- Coupez les légumes en petits morceaux et mélangez pour une cuisson uniforme.
- Cet appareil n'est pas adapté à la préparation d'aliments à forte teneur en eau, comme les soupes ou les sauces.

FR

## DONNÉES TECHNIQUES

Volume du récipient 3 l

Tension nominale : 220–240 V~ 50 Hz

Puissance nominale : 1000–1200 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 i 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 l'apparecchio o il cavo di alimentazione in liquidi, non esporre alla pioggia o all'umidità e utilizzare solo per cucinare in conformità con le presenti istruzioni.
4. L'apparecchio non deve essere utilizzato in prossimità di acqua, nei bagni, nelle docce e vicino a piscine, dove potrebbe cadere in acqua o dove l'acqua potrebbe schizzare sul prodotto.
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 e 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 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 di alimentazione.
10. Non accendere l'apparecchio quando il contenitore è vuoto. Preparare pasti solo nel contenitore interno per evitare scosse elettriche.
11. Non immergere la base in acqua.
12. Controllare che il cavo di alimentazione, la spina e l'intero prodotto non abbiano danni. Se si riscontra qualche danno, smettere immediatamente di utilizzare l'apparecchio e contattare il centro di assistenza.
13. Non utilizzare l'apparecchio per qualsiasi altro scopo per il quale non è stato progettato.
14. L'apparecchio non deve essere lasciato incustodito quando è in funzione.
15. Conservare l'apparecchio all'interno in un luogo asciutto.
16. Non tentare di riparare o modificare l'apparecchio o cambiare le sue parti. Non ci sono elementi interni che potrebbero essere riparati dall'utente.
17. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo e riporlo.
18. Non posizionare altri oggetti sull'apparecchio, non inserire oggetti estranei nelle sue aperture e non usare vicino a pareti, tende, ecc.
19. L'apparecchio si riscalda durante il funzionamento. Non coprire le aperture. Non toccare le superfici calde.
20. Non cercare di trasportare un apparecchio caldo.
21. Non accendere l'apparecchio se è disposto sul lato o capovolto.
22. L'uso di accessori e attacchi non raccomandati dal produttore può mettere in pericolo persone e cose.
23. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico ed in aree simili, tra cui:
  - angoli cottura nei negozi, uffici e altri luoghi di lavoro
  - in agricoltura
  - dagli ospiti negli alberghi, motel e altre aree residenziali
  - in strutture bed and breakfast
24. Questo apparecchio non può essere collegato a una presa di corrente controllata da un timer o controllato a distanza.
25. La superficie esterna di questo dispositivo si riscalda e può causare ustioni. Non lasciare incustodito quando sono presenti bambini.
26. 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!**

# ISTRUZIONI

## Prima del primo utilizzo:

- Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e tutte le etichette dal prodotto.
- Prima del primo utilizzo, versare 300–500 ml di acqua nella pentola e cuocere per 20 minuti, per eliminare eventuali odori o sporco. Poi lavare separatamente la pentola e l'equipaggiamento rotante.



- Figura A:** Fare clic sul pulsante di apertura del coperchio, il coperchio si aprirà automaticamente.
- Figura B:** Inserire l'anello di tenuta nell'apparecchio
- Figura C:** Inserire la pentola interna nell'apparecchio.
- Figura D:** Fissare la maniglia all'agitatore della pentola e inserire nella pentola interna, con l'albero di azionamento sul fondo e l'anello fisso sulla parte superiore.
- Figura E:** Stendere il cibo in modo uniforme nella pentola interna.
- Figura F:** Versare l'olio nel misurino fino al contrassegno di livello massimo. Irrorare l'olio sul cibo nel recipiente interno e aggiungere il resto degli ingredienti.
- Figura G:** Chiudere il coperchio finché non si sente lo scatto.
- Figura H:** Dopo aver inserito il cavo di alimentazione nella presa elettrica, viene emesso un segnale acustico e il display LCD si illumina. La macchina è spenta, la luce del display è blu e mostra «00». Utilizzare il pulsante sinistro per impostare il tempo di **tempo**. Premere il tasto destro per avviare **OFF / ON**. Il display LCD si accende in rosso, e inizia il conto alla rovescia.
- Figura I:** Dopo che il tempo preimpostato è trascorso, viene emesso un segnale acustico di un minuto, avvisando che è terminata la preparazione del cibo e il display LCD è nuovamente blu.
- Figura J:** Premere il pulsante di apertura del coperchio per aprire il coperchio.
- Figura K:** Rimuovere l'agitatore della pentola.
- Figura L e M:** Utilizzando il manico rimovibile, prendere la pentola interna. Fissare la maniglia premendo la leva lontano da voi. Premere il pulsante rotondo per rilasciare il manico.
- Nota:** Si può afferrare la pentola interna dalla maniglia solo dalla parte anteriore. In ogni altro caso, dopo aver premuto il pulsante rotondo, la pentola interna potrebbe scivolare fuori dal manico.
- Figure N e O:** Quando si cuociono costole o bistecche, il cui spessore non supera 20 mm, è possibile utilizzare la griglia ad un livello superiore. Se il cibo è più spesso di 20 mm, utilizzare la griglia ad un livello inferiore. Prima di poter utilizzare la griglia non dimenticare di rimuovere l'agitatore.
- Figure P, Q e R:** Rimuovere l'agitatore della pentola dal recipiente interno, rimuovere il coperchio rotondo e lavare tutti i componenti dell'agitatore con acqua.
- Figura S:** Prima di riporre l'apparecchio, assicurarsi che sia completamente raffreddato. Estrarre il cavo di alimentazione dalla presa e riporlo sul fondo dell'apparecchio.

## Attenzione:

- Se l'apparecchio deve essere spento prima del tempo impostato, tenere premuto a lungo (circa 3 secondi) il pulsante Start.
- Se si apre il coperchio durante la preparazione, la resistenza e la ventola si spengono automaticamente fino a quando viene di nuovo chiuso il coperchio. Non accendere l'apparecchio acceso con il coperchio aperto non presidiato.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

- Dopo l'uso, staccare la spina del cavo di alimentazione, quando l'apparecchio si è raffreddato, pulire tutti i componenti dell'apparecchio.
  - Non utilizzare oggetti appuntiti o detersivi abrasivi per la pulizia.
  - Per pulire il corpo dell'apparecchio aprire il coperchio e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo. Utilizzare una soluzione di acqua calda e detersivo per pulire e asciugare con un panno morbido.
- Non immergere il corpo dell'apparecchio in acqua – questo potrebbe causare lesioni o danni all'apparecchio.**

- La pentola interna può essere lavata manualmente. Prestare attenzione per evitare la deformazione della forma, cosa che influenzerebbe negativamente il funzionamento dell'apparecchio.
- L'agitatore della pentola può essere lavato manualmente. Lavare regolarmente l'agitatore pentola, come pure il coperchio superiore.
- Pulire la copertura dell'elemento riscaldante con un panno umido.

## GUIDA ALLA PREPARAZIONE DEL CIBO

### Frittura:

I tempi di preparazione dei piatti elencati nella tabella sono solo approssimativi. Regolare il tempo di cottura in base alla quantità e alle proprietà dell'alimento.

#### Patate

Alimento	Peso (g)	Cucchiaini di olio	Tempo (minuti)
Patate fritte	500	1	25-30
Patate (fresche)	450	1	35-40
Patate fritte surgelate	400	1	25-30
Patate a fette	750	1	30-40

#### Altri ortaggi

Alimenti	Peso (g)	Cucchiaini di olio	Tempo (minuti)
Zucchini	500	2/3 di tazza di acqua fredda + 1 cucchiaino da minestra di olio	23-28
Peperoni dolci	400	2/3 di tazza di acqua fredda + 1 cucchiaino da minestra di olio	18-25
Funghi	400	1	12-15
Cipolla	450	1	12-15

#### Carne, pollame

Alimenti	Peso (g)	Cucchiaini di olio	Tempo (minuti)
Fette di pollo (fresco)	500 (30 x 50) mm	senza olio	20-25
Fette di maiale	350 (30 x 50) mm	senza olio	16-25
Manzo (fresco)	400	1	8-12
Chilli con carne	350	1	15-25
Salsicce	300	1	8-12
Cosce di pollo	700	senza olio	28-35
Costolette di agnello	2 o 3 pezzi 2,5 cm di spessore	senza olio	20-25
Petti di pollo	350	1	8-15
Fetta di maiale (sottile)	250	1	8-12

#### Pesce e frutti di mare

Alimenti	Peso (g)	Cucchiaini di olio	Tempo (minuti)
Gamberi impanati	14 pezzi	senza olio	25-30
Tilapia (nome comune)	350	1	18-22
Gamberi tigre	300	senza olio	12-15
Gamberi	350	senza olio	8-12



## Cottura:

I tempi di preparazione dei piatti elencati nella tabella sono solo approssimativi. Regolare il tempo di cottura in base alla quantità e alle proprietà dell'alimento.

Alimenti	Peso (g)	Cucchi di olio	Tempo (minuti)	Accessori
Pesce (intero)	700 (spessore: 20 mm)	senza olio	10 min da entrambi i lati	Griglia bassa
Cotolette di manzo (intere)	700 (spessore: 20 mm)	senza olio	5 min da entrambi i lati	Griglia bassa
Cosce di pollo	700	senza olio	30–35 min su un lato	Griglia bassa
Mais	500	senza olio	10 min da entrambi i lati	Griglia bassa
Braciola di maiale	350	senza olio	30–35 min su un lato	Griglia bassa
Salsicce	300	senza olio	5 min da entrambi i lati	Griglia bassa

## Consigli utili e informazioni

- Aggiungere il sale per le patatine fritte sul piatto. Non aggiungere sale nel contenitore durante la preparazione delle patatine fritte.
- Mescolare erbe secche e spezie prima di aggiungerle al contenitore con poco olio. Il sistema di ventilazione ad aria calda potrebbe soffiare le spezie secche intorno ai bordi del contenitore.
- Spezie fortemente colorate possono causare lo scolorimento dell'agitatore della pentola e altre parti dell'apparecchio. Questo è un fenomeno normale.
- Se si aggiunge aglio ai piatti preparati, si otterranno risultati ottimali usando aglio a fette. L'aglio schiacciato potrebbe far attaccare il cibo intorno all'agitatore della pentola.
- Le cipolle tagliate a strisce sottili cuociono meglio della cipolla tritata. Dividere gli anelli di cipolla in singole strisce e quindi inserirli nel contenitore dell'apparecchio e agitarle accuratamente per assicurare una distribuzione uniforme.
- Nel caso di piatti di carne e pollame, una o due volte nel corso della frittura mescolare il contenuto del contenitore per friggere uniformemente gli alimenti.
- Tagliare le verdure a pezzetti e mescolarle, per cuocerle in modo uniforme.
- Questo apparecchio non è adatto per la cottura di piatti con un grande volume di acqua, come zuppe o salse.

## SPECIFICHE TECNICHE

Capacità del recipiente 3 l

Tensione nominale: 220–240 V~ 50 Hz

Potenza nominale in ingresso: 1000–1200 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 usa(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 use 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 y el cable en líquidos, no lo exponga a la lluvia ni a la humedad y use agua solamente para la cocción de acuerdo con esta manual de uso.
4. El artefacto no debe ser usado 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 use el artefacto sobre una superficie pareja y estable para evitar que se derribe. No use 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 usa el artefacto, apáguelo y desenchúfelo de la corriente. Desconecte el cable de alimentación tirando del enchufe, nunca tirando del cable.
10. No encienda el artefacto cuando el recipiente está vacío. Prepare las comidas solo en el recipiente interior para evitar las descargas eléctricas.
11. No sumerja la base en agua.
12. 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.
13. No use el artefacto para ningún otro fin que aquel para el que fue diseñado.
14. El artefacto no debe ser dejado sin supervisión durante su funcionamiento.
15. Almacene el artefacto en un lugar seco.
16. No intente reparar ni modificar el artefacto o cambiar sus piezas. No hay piezas en el interior que puedan ser reparadas por el usuario.
17. Deje que el artefacto se enfríe antes de limpiarlo y de guardarlo.
18. No coloque otros objetos sobre el artefacto, no inserte objetos extraños en sus aberturas y no lo use cerca de paredes, cortinas, etc.
19. El artefacto se calienta durante el funcionamiento. No cubra ninguna abertura. No toque las superficies calientes.
20. No intente transportar un artefacto caliente.
21. No encienda el artefacto si está colocado sobre un lado o dado vuelta.
22. El uso de accesorios y anexos no recomendados por el fabricante podría poner en peligro a las personas y al producto.
23. Este artefacto está diseñado para uso doméstico y en áreas similares, incluso:
  - cocinas pequeñas en tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo
  - en agricultura
  - por huéspedes en hoteles, moteles y otras áreas residenciales
  - en establecimientos que ofrecen alojamiento y desayuno
24. Este artefacto no puede ser enchufado en un tomacorriente controlado por un temporizador ni controlado a distancia.
25. La superficie externa de este dispositivo se calienta y podría causar quemaduras. No deje sin supervisión cuando haya niños presentes.
26. El artefacto puede ser usado 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 usar 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!**

# INSTRUCCIONES

## Antes de usar por primera vez:

- Lea todas las instrucciones antes de usar el artefacto.
- Retire todo el material de empaque y adhesivos del producto.
- Antes del primer uso, vuelque 300 a 500 ml de agua en la olla y cocine durante 20 minutos para eliminar cualquier olor o suciedad. Luego lave por separado la olla y el equipo rotativo.



- Figura A:** Haga clic en el botón de apertura de la tapa, y ésta se abrirá automáticamente.
- Figura B:** Inserte el sello de ajuste en el artefacto
- Figura C:** Inserte la olla interna en el artefacto.
- Figura D:** Ajuste el mando al agitador de la olla e inserte en la olla interna, con el eje del motor en la parte inferior y el aro fijo en la parte superior.
- Figura E:** Distribuya el alimento de manera uniforme en la olla interna.
- Figura F:** Vuelque aceite en la cuchara medidora de aceite hasta la marca del nivel máximo. Rocíe aceite sobre el alimento en la olla interna y agregue el resto de los ingredientes.
- Figura G:** Cierre la tapa hasta que oiga que se traba.
- Figura H:** Al insertar el enchufe del cable de alimentación en el tomacorriente eléctrico, se oirá un sonido y el visor de LCD se iluminará. Ahora la máquina está apagada y la luz del visor es azul y muestra «00». Use el botón izquierdo para configurar el tiempo **time**. Presione el botón de la derecha para comenzar **OFF/ON**. El visor de LCD se iluminará en color rojo y comienza la cuenta regresiva.
- Figura I:** Después de que termina el tiempo preconfigurado, se oye una señal de minuto, avisándole que terminó la preparación del alimento y el visor de LCD está en color azul nuevamente.
- Figura J:** Presione el botón de apertura de la tapa para abrirla.
- Figura K:** Quite el agitador de la olla.
- Figura L y M:** Con el mango extraíble, sujete la olla interna. Asegure el mango presionando la palanca lejos suyo. Presione el botón redondo para liberar el mango.
- Nota:** Puede agarrar la olla interna por el mando solo por la parte delantera. En cualquier otro caso después de presionar el botón redondo, la olla interna podría resbalarse del mango.
- Figura N y O:** Cuando hornee filetes o fetas finas de carne, cuyo espesor no debe superar los 20 mm, puede usar la parrilla desde un nivel más alto. Si el alimento es más grueso que 20 mm, use la parrilla del lado inferior. Antes de que usted pueda usar la parrilla no olvide retirar el agitador.
- Foto P, Q y R:** Retire el agitador de la olla en la olla interna, quite la tapa redonda y lave todos los componentes del agitador con agua.
- Figura S:** Antes de guardar el artefacto, asegúrese de que esté totalmente frío. Retire el cable de alimentación del tomacorriente y guárdelo en la parte inferior del artefacto.

## Atención:

- Si el artefacto debe ser apagado antes del tiempo preconfigurado, mantenga presionado prolongadamente (aproximadamente 3 segundos) el botón comenzar.
- Si abre la tapa durante la preparación, el elemento calentador y el ventilador se apagarán de manera automática hasta que cierre nuevamente la tapa. No deje el artefacto encendido con la tapa abierta sin supervisión.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Luego del uso, retire el enchufe del cable de alimentación, cuando el artefacto se enfríe limpie todos los componentes del artefacto.
- No use objetos filosos ni agentes de limpieza abrasivos para limpiar.
- Para limpiar el cuerpo del artefacto abra la tapa y deje que se enfríe totalmente antes de limpiarlo. Use una solución de agua caliente y detergente para limpiar y luego seque con un paño suave. **Nunca sumerja el cuerpo del artefacto en agua; esto podría producir lesiones o daños al artefacto.**
- Puede lavar la olla interna de manera manual. Preste atención para evitar la deformación ya que esto afectaría de manera adversa el funcionamiento del artefacto.

ES

- Puede lavar el agitador de la olla de manera manual. Lave el agitador de la olla periódicamente, incluso la cubierta superior.
- Limpie la cubierta del elemento calentador con un paño húmedo.

## GUÍA PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

### Freír:

El tiempo de preparación de los platos listados en la tabla solo es aproximado. Ajuste el tiempo de cocción a la cantidad y propiedades de los alimentos.

### Papas

Alimento	Peso (g)	Cucharadas de aceite	Tiempo (minutos)
Papas fritas	500	1	25–30
Papas (fresco)	450	1	35–40
Papas fritas congeladas	400	1	25–30
Papas rebanadas	750	1	30–40

### Otros vegetales

Alimento	Peso (g)	Cucharadas de aceite	Tiempo (minutos)
Zucchini	500	2/3 de taza de agua fría más 1 cucharada sopera de aceite	23–28
Pimientos	400	2/3 de taza de agua fría más 1 cucharada sopera de aceite	18–25
Hongos	400	1	12–15
Cebolla	450	1	12–15

### Carne, aves

Alimento	Peso (g)	Cucharadas de aceite	Tiempo (minutos)
Rebanadas de pollo (fresco)	500 (30 x 50 mm)	sin aceite	20–25
Rebanadas de cerdo	350 (30 x 50 mm)	sin aceite	16–25
Carne vacuna (fresca)	400	1	8–12
Chilli con carne	350	1	15–25
Salchichas	300	1	8–12
Muslos de pollo	700	sin aceite	28–35
Chuletas de cordero	2 a 3 piezas de 2,5 cm de espesor	sin aceite	20–25
Pechugas de pollo	350	1	8–15
Rebanada de cerdo (fina)	250	1	8–12

### Pescados y mariscos

Alimento	Peso (g)	Cucharadas de aceite	Tiempo (minutos)
Camarón empanizado	14 piezas	sin aceite	25–30
Tilapia	350	1	18–22
Camarón tigre	300	sin aceite	12–15
Camarón	350	sin aceite	8–12

### Horneado:

El tiempo de preparación de los platos listados en la tabla solo es aproximado. Ajuste el tiempo de horneado a la cantidad y propiedades de los alimentos.

Alimento	Peso (g)	Cucharadas de aceite	Tiempo (minutos)	Accesorios
Pescado (completo)	700 (espesor 20 mm)	sin aceite	10 minutos de ambos lados	Rejilla baja
Hamburguesa de carne vacuna (completa)	700 (espesor 20 mm)	sin aceite	5 minutos de ambos lados	Rejilla baja
Muslos de pollo	700	sin aceite	30 a 35 minutos de un lado	Rejilla baja
Maíz	500	sin aceite	10 minutos de ambos lados	Rejilla baja
Chuleta de cerdo	350	sin aceite	30 a 35 minutos de un lado	Rejilla baja
Salchichas	300	sin aceite	5 minutos de ambos lados	Rejilla baja

### Consejos e información útiles

- Agregue sal a las papas fritas en el plato. No agregue sal al recipiente durante la preparación de las papas fritas.
- Mezcle las hierbas disecadas y especias con un poco de aceite antes de agregarlas al recipiente. El sistema de ventilación de aire caliente dispersaría las especias secas alrededor de los bordes del recipiente.
- Las especias de colores fuertes pueden causar decoloración del agitador de la olla y otras partes del artefacto. Esto es normal.
- Si agrega ajo a los platos preparados, logrará resultados óptimos usando el ajo rebanado. El ajo machacado podría hacer que el alimento se pegue alrededor del agitador de la olla.
- Las cebollas cortadas en tiras delgadas se cocinan mejor que la cebolla trozada. Divida los aros de cebolla en tiras individuales y luego insértelos en el recipiente del artefacto y agite bien para garantizar una distribución uniforme.
- En el caso de platos con carne y aves, agite los contenidos una o dos veces durante el transcurso de la cocción para que se friten de manera uniforme.
- Corte los vegetales en trozos pequeños y agite, para cocinar de manera uniforme.
- Este artefacto no es adecuado para cocinar platos con un volumen grande de agua, como ser sopas o salsas.

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad del recipiente 3 l

Voltaje nominal: 220–240 V~ 50 Hz

Potencia de entrada nominal: 1000–1200 W

ES

### 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](mailto: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, pásky, 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](mailto: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](mailto: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 prehliadnúť 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 opravě. 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 nezhodnú 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 opravě 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, skenovací 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 zrejlej úvaha, že vyššie špecifikovanú vec prehliadol, vyskúšal jej funkčnosť, zoznámil 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.

# K+B Progres

PROIZVOĐAČ ili DAVATELJ GARANCIJE:

K+B Progres, a.s. ; MBS: 61860123

Sjedište: U Expertu 91, 250 69 Klíčany, okrug Prag, Češka Republika,

Tel: +420 272 122 111 Fax: +420 272 122 509 E-mail: informacije@kbprogres.cz

## JAMSTVENI LIST

Naziv i model proizvoda:

Serijski broj:

Datum prodaje:

Ovaj proizvod izrađen je u skladu s najsvremenijim tehničkim standardima i propisima. Jamstvo vrijedi 24 mjeseca od dana prodaje krajnjemu kupcu i u tome razdoblju besplatno ćemo otkloniti sve nedostatke koji bi nastali zbog grešaka u materijalu i izradi.

Sva jamstva po ovom jamstvenom listu vrijede od dana prodaje krajnjem kupcu.

1. Jamstvo priznajemo isključivo pod slijedećim uvjetima:

- da proizvod nije mehanički oštećen
- jamstvo ne vrijedi za oštećenja nastala neispravnom uporabom i neispravnim održavanjem proizvoda (priključivanje na neodgovarajući izvor struje/napona, mehanička oštećenja nastala nepažnjom korisnika) kao i za ona nastala vanjskim utjecajima
- da proizvod nije popravljala neovlaštena osoba ili servis
- da je jamstveni list uredno popunjen i potvrđen od strane prodavatelja uz priloženi pripadajući račun
- da je korisnik rukovao proizvodom prema priloženoj uputi za rukovanje

2. Jamstvo ne priznajemo za navedeno iz točke 1. Ovog jamstvenog lista:

- ako je proizvod mehanički oštećen
- ako je proizvod popravljala neovlaštena osoba
- ako jamstveni list nije uredno popunjen i potvrđen od strane prodavatelja
- ako se korisnik nije pridržavao uputa za rukovanje
- iz ovog jamstva izuzeta je viša sila (grom, požar, utjecaj vlage i vode)
- jamstvo ne vrijedi kod uobičajene istrošenosti (istrošenost baterije i slično) i nedostataka koji samo neznatno utječu na vrijednost ili valjanost uporabe proizvoda

3. Jamstveni rok se produžuje za vrijeme provedeno na servisu

4. Ovlašteni servis se obvezuje kvarove i nedostatke obuhvaćene ovim jamstvom ukloniti u roku 45 dana računajući od dana primitka takvog zahtjeva kupca, odnosno u slučaju nemogućnosti otklanjanja kvarova i nedostatka neispravan uređaj zamijeniti novim i ispravnim

5. Troškove popravka u jamstvenom roku, te transport uređaja od prodavatelja do servisa i od servisa do prodavatelja snosi ovlašteni servis

6. Rok osiguranog servisiranja: 7 godina po isteku jamstvenog roka

7. Jamstvo vrijedi isključivo za robu kupljenu na području Republike Hrvatske

8. Jamstvo se može ostvariti u ovlaštenome servisu ili u prodavaonici gdje je proizvod kupljen

### OVLAŠTENI SERVIS

ELMAKS d.o.o.  
Jelkovečka 5a; 10 360 Zagreb-Sesvete  
Tel: 015621-590 Mob: 091 4020-999  
E-mail: info@servis-elmaks.hr

### PEČAT I POTPIS PRODAVATELJA

# K+B Progres

PROIZVAJALEC ali DAJALEC GARANCIJE:

K+B Progres, a.s. ; MBS: 61860123

Sjedište: U Expertu 91, 250 69 Klíčany, okrug Prag, Češka Republika,

Tel: +420 272 122 111 Fax: +420 272 122 509 E-mail: informacije@kbprogres.cz

## GARANCIJSKI LIST

Naziv in model izdelka:

Serijska številka:

Datum izročitve blaga:

### GARANCIJSKI ROK OD DNEVA IZROČITVE: 24 MESECEV

#### OBSEG GARANCIJE

Dobavitelj daje garancijo na izdelek v obsegu in pod pogoji, navedenimi tukaj. Podjetje garantira končnemu uporabniku za strojno opremo za obdobje, določeno v garancijskem listu v skladu z zakonom. Kot končni uporabnik strojne opreme se smatra fizična oseba, ki je izdelek nabavila za svojo osebno uporabo ali za uporabo članov svoje družine. Garancija se nanaša na material in delo, prizna pa se samo v primeru, če je bil izdelek v trenutku prodaje nov in neuporabljen.

Če je na izdelku ugotovljena napaka, lahko podjetje:

1. izdelek brezplačno popravi z uporabo novih ali obnovljenih rezervnih delov ali
2. pa izdelek zamenja z novim ali z izdelkom, sestavljenim iz funkcionalnih ali rabljenih sestavnih delov, pri čemer mora biti njegova funkcionalnost enaka funkcionalnosti izvirnega izdelka,
3. lahko pa uporabniku vrne celoten znesek kupnine za izdelek. Za popravljeni izdelek velja preostala garancija izvirnega izdelka. Če je bil izdelek zamenjan z novim, se na ta izdelek daje garancija, ki sicer velja za nov izdelek. V primeru zamenjave izdelka ali njegovega dela z drugim, zamenjani izdelek preide v last uporabnika, izvirni izdelek pa v last podjetja. V primeru reklamacije mora končni uporabnik izdelek dostaviti svojemu prodajalcu, oziroma pooblaščenemu servisu in velja ob predložitvi kopije računa o nakupu. Dajalec garancije zagotavlja rezervne dele najmanj 7 let.

#### OMEJITEV IN PRENEHANJE GARANCIJE

Garancija ne velja za:

- a) napake, ki so nastale kot posledica nestrokovnih posegov, zlorabe in uporabe z drugimi izdelki,
- b) napake, ki so nastale kot posledica servisnih posegov (vključno z aktualizacijo in razširitevjo programske opreme), ki so jih opravile osebe, ki niso iz pooblaščenega servisa podjetja,
- c) napake, ki so nastale kot posledica neavtoriziranega modificiranja sestavnih delov,
- d) izdelke, s katerih je odstranjena ali spremenjena serijska številka,
- e) izdelke, ki so fizično poškodovani,
- f) izdelke, ki so izrabljeni zaradi običajne uporabe (tudi baterije) ter napake, zaradi katerih je izdelek prodan po nižji ceni. Pri sestavnih delih izdelka, pri katerih gre za potrošno blago in pri katerih se funkcija in namen izgubi v roku, ki je krajši od garancijskega roka za izdelek, se garancijski rok določi v skladu s časom, med katerim se izdelek pravilno uporablja v skladu z namenom in načinom uporabe, navedenim v navodilih za uporabo izdelka (npr. baterija). Prodajalec ne odgovarja za neposredne in posredne škode, ki bi nastale zaradi neupoštevanja garancijskih pogojev ali drugih pravnih določb, kakor tudi ne za škode zaradi izostanka dobička, prometne nesreče, izgube dobrega imena, škode na napravi ali premoženju ali stroške za ohranitev ali kopiranje programa in podatkov, shranjenih v izdelku ter izgubo zaupnih informacij. Skupna odškodnina, ki jo mora prodajalec izplačati za napake ali v zvezi z napako, nastalo zaradi malomarnosti, kršenja pogodbe ali drugače, v nobenem primeru ne more biti višja od fiktivne neto cene pokvarjenega, poškodovanega ali nedostavljenega izdelka. To jamstvo je urejeno s pravnimi predpisi države, v kateri je izdelek kupljen. Garancija velja na geografskem območju republike Slovenije.

Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

#### CENTRALNI SERVIS

Elektroservis Femec s.p.  
Brnčičeva 13, Ljubljana-Črnuče,  
Tel/Fax.: 01/561-23-18, info@servis-femec.si

#### ŽIG PODJETJA KI JE IZDELEK PRODALO







# 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

CZ

## 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

## Kizárólagos magyarországi képviselő:

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.

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

HR

## K+B Progres, a.s.

U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep.

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

SI

## K+B Progres, a.s.

U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep.

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.

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

IT

## K+B Progres, a.s.

U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep.

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

ES

- Dovoze neručí za tiskové chyby obsažené v návodu k použití výrobku. ■ Dovoze neručí za tlačové chyby obsiahnuté v návode na použitie výrobku. ■ Importer nie ponosi zodpovednosť za chyby drukarskie w instrukcji obsługi 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. ■ Uvoznik ne snosi odgovornost za tiskarske greške u uputama. ■ Uvoznik ne jamčí za morebitne tiskovne napake v navodilih za uporabo izdelka. ■ 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.