



PH 6520

SLOW COOKER
INSTRUCTION MANUAL

LANGSAMER KOCHTOPF
BEDIENUNGSANLEITUNG

POMALÝ HRNEC
NÁVOD K OBSLUZE

MULTIKEETJA
KASUTUSJUHEHD

OLLA ELÉCTRICA DE COCCIÓN LENTA
MANUAL DE INSTRUCCIONES

CUISEUR LENT
MODE D'EMPLOI

SPORO KUHALO
UPUTE ZA UPORABU

SLOW COOKER
MANUALE DI ISTRUZIONI

LĒNVĀRES KATLS
ROKASGRĀMATA

LĒTPUODIS
INSTRUKCIJŪ VADOVAS

LASSAN FŐZŐ KÉSZÜLÉK
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

WOLNOWAR
INSTRUKCJA OBSŁUGI

POMALÝ HRNIEC
NÁVOD NA OBSLUHU

LONGEC ZA POČASNO KUHANJE
NAVODILA

POSUDA ZA SPORO KUWANJE
UPUTSTVO ZA UPOTREBU

ΠΟΛΥΜΑΓΕΙΡΑΣ SLOW COOKER
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ

English

Deutsch

Čeština

Eesti keel

Español

Français

Hrvatski

Bosanski

Italiano

Latviešu valoda

Lietuvių kalba

Magyar

Polski

Slovenčina

Slovenščina

Srpski

Crnogorski

Ελληνικά

■ Always read the safety&use instructions carefully before using your appliance for the first time. The user's manual must be always included. ■ 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. ■ Pried uведенim výrobu do provozu si dôkladné prečítate tento návod a bezpečnostní pokyny, které jsou v tomto návodu obsaženy. Návod musí být vždy přiložen k přístroji. ■ Enne seadme esmakordset kasutamist lugege ohutus- ja kasutusjuhised alati hoolikalt läbi. Kasutusjuhend peab alati kaasas olema. ■ 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. ■ 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. ■ Uvijek pročitajte sigurnosne upute i upute za uporabu prije prvog korištenja vašeg uređaja. Upute moraju uvijek biti priložene. ■ 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. ■ Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes vienmēr rūpīgi izlasiet drošības un lietošanas norādījumus. Rokasgrāmata vienmēr jāpievieno ierīcei. ■ Priš nežuododamies prietaisui dotyczącymi bezpečnosťou a užitkovania. Instrukcia obsluhy musí byť zawsze dołączona. ■ Przed uведенim výrobku do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod a bezpečnostní pokyny, ktoré sú v tomto návode obsiahnuté. Návod musí byť vždy priložený k prístroju. ■ Pred vklopom izdelka temeljito preberite ta navodila in varnostne napotke, ki so navedeni v teh navodilih. Navodila morajo biti vedno priložena k napravi. ■ Uvek pažljivo pročitajte uputstva za sigurnost i upotrebu pre upotrebe uređaja po prvi put. Korisničko uputstvo mora uvek biti priloženo. ■ Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά, διαβάστε οπωσδήποτε τις οδηγίες ασφαλείας και χρήσης. Το εγχειρίδιο χρήστη πρέπει να περιλαμβάνεται πάντα στη συσκευασία.

POPIS / POPIS / OPIS / LEÍRÁS / BESCHREIBUNG / DESCRIPTION / OPIS / OPIS / OPIS / DESCRIPTION / DESCRIZIONE / DESCRIPCIÓN / KIRJELDUS / APRAŠYMAS / APRAKSTS / ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ



English

1. Glass lid
2. Ceramic inner pot
3. Base
4. Control panel

Deutsch

1. Glasdeckel
2. Keramischer Behälter
3. Gerätebasis
4. Bedienfeld

Čeština

1. Skleněná poklice
2. Keramická nádoba
3. Základna
4. Ovládací panel

Eesti keel

1. Klaaskaas
2. Keraamiline anum
3. Alus
4. Juhtpaneel

Español

1. Tapa de vidrio
2. Recipiente cerámico
3. Base
4. Panel de control

Français

1. Couvercle en verre
2. Récipient en céramique
3. Base
4. Panneau de commande

Hrvatski

Bosanski

1. Stakleni poklopac
2. Keramička posuda
3. Postolje
4. Upravljačka ploča

Italiano

1. Coperchio in vetro
2. Recipiente in ceramica
3. Base
4. Pannello di controllo

Latviešu valoda

1. Stikla vāks
2. Keramikas trauks
3. Pamatne
4. Vadības panelis

Lietuvių kalba

1. Stiklo dangtis
2. Keraminis indas
3. Pagrindas
4. Valdymo skydelis

Magyar

1. Üvegfedő
2. Kerámia edény
3. Készülék
4. Működtető panel

Polski

1. Szklana pokrywka
2. Naczynie ceramiczne
3. Podstawka
4. Panel sterowania

Slovenčina

1. Sklenená pokrievka
2. Keramičná nádoba
3. Základňa
4. Ovládací panel

Slovenščina

1. Steklena pokrovka
2. Keramična posoda
3. Temelj
4. Upravljalna plošča

Srpski

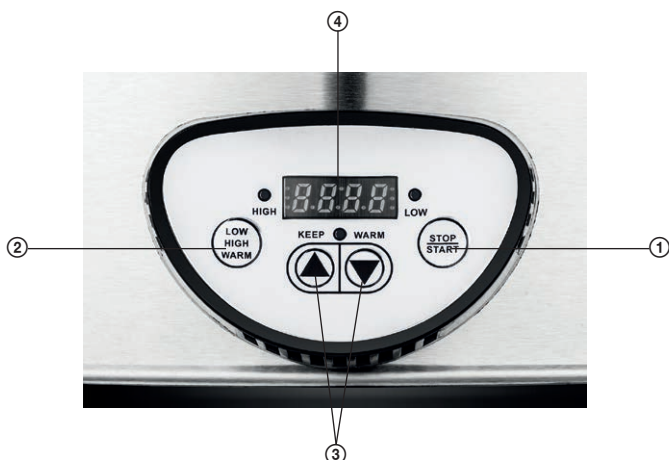
Crnogorski

1. Stakleni poklopac
2. Keramička posuda
3. Postolje
4. Upravljačka ploča

Ελληνικά

1. Γυάλινο καπάκι
2. Κεραμικό δοχείο
3. Βάση
4. Πίνακας ελέγχου

PANEL / PANEL / PANEL / PANEL / BEDIENPANEL / PANEL / PLOČA / PLOŠČA / PLOČA / PANNEAU / PANNELLO / PANEL / PANEEL / SKYDELIS / PANELIS / ПАНЕЛ



English

1. START/STOP button – On/Off the device
2. LOW/HIGH/WARM – temperature setting (cooking mode)
3. Timer setting button ▲▼ (30 minutes – 12 hours)
4. Display

Deutsch

1. Taste START/STOP – Ein-/Ausschalten des Geräts
2. Taste LOW/HIGH/WARM – Einstellung der Temperatur (Kochmodus)
3. Timer-Einstellung ▲▼ (30 Minuten – 12 Stunden)
4. Display

Čeština

1. Tlačítko START/STOP – zapnutí /vypnutí přístroje
2. Tlačítko LOW/HIGH/WARM – nastavení teploty (režimu vaření)
3. Tlačítka nastavení časovače ▲▼ (30 minut – 12 hodin)
4. Displej

Eesti keel

1. START/STOP nupp – Seadme sisse/välja lülitamine
2. LOW/HIGH/WARM (madal/kõrge/soojendamise) – temperatuuri seadistamine (toiduvalmistamise režiim)
3. Taimeri seadistamise nupp ▲▼ (30 minutit – 12 tundi)
4. Kuvar

Español

1. Botón START/STOP (iniciar/detener) – Encendido/apagado del dispositivo
2. LOW/HIGH/WARM (bajo/alto/caliente) – Configuración de la temperatura (modo de cocción)
3. Botón de configuración del temporizador ▲▼ (30 minutos – 12 horas)
4. Visor

Français

1. Touche MARCHE/ARRÊT – démarrage/arrêt de l'appareil
2. Touche LOW/HIGH/WARM (bas/élevé/chaud) – réglage de la température (mode cuisson)
3. Touches de réglage du minuteur ▲▼ (30 minutes – 12 heures)
4. Écran

Hrvatski

Bosanski

1. Tipka START/STOP – uključivanje/isključivanje uređaja
2. Tipka LOW/HIGH/WARM – postavljanje topline (načina rada za kuhanje)
3. Tipke za podešavanje vremenskog prekidača (timera) ▲▼ (od 30 minuta do 12 sati)
4. Zaslon

Italiano

1. Pulsante START/STOP – Per accendere/spgnere il dispositivo
2. LOW/HIGH/WARM – impostazione della temperatura (modalità cottura)
3. Pulsante impostazione timer ▲▼ (30 minuti – 12 ore)
4. Display

Latviešu valoda

1. START/STOP (SĀKT/APTURĒT) poga – ieslēgt/izslēgt ierīci
2. LOW/HIGH/WARM (AUGSTA/ZEMA/SILTS) – temperatūras iestatīšana (gatavošanas režīmā)
3. Taimera iestatīšanas poga ▲▼ (30 minūtes – 12 stundas)
4. Displejs

Lietuvių kalba

1. START/STOP mygtukas – prietaiso įjungimas / išjungimas
2. LOW/HIGH/WARM – temperatūros nustatymas (maisto ruošos režimas)
3. Laikmačio nustatymo mygtukas ▲▼ (30 minučių – 12 valandų)
4. Ekranas

Magyar

1. START/STOP gomb – készülék ki és bekapcsolása
2. LOW/HIGH/WARM gomb – hőmérséklet beállítása (főzés üzemmódban)
3. Időkapcsoló gomb ▲▼ (30 perc – 12 óra)
4. Kijelző

Polski

1. Przycisk START/STOP — włączenie/wyłączenie urządzenia
2. Przycisk LOW/HIGH/WARM — ustawienie temperatury (trybu gotowania)
3. Przyciski ustawienia wyłącznika czasowego ▲▼ (30 minut — 12 godzin)
4. Wyświetlacz

Slovenčina

1. Tlačidlo START/STOP – zapnutie/vypnutie prístroja
2. Tlačidlo LOW/HIGH/WARM – nastavenie teploty (režimu varenia)
3. Tlačidlá nastavenia časovača ▲▼ (30 minút – 12 hodín)
4. Displej

Slovenščina

1. Tipka START/STOP – vklop/izklop naprave
2. Tipka LOW/HIGH/WARM – nastavitve temperature (načina kuhanja)
3. Tipki za nastavitve časovnika ▲▼ (30 minut – 12 ur)
4. Zaslon

Srpski

Crnogorski

1. Taster START/STOP – uključivanje/isključivanje uređaja
2. Taster LOW/HIGH/WARM – postavljanje temperature (režima rada za kuvanje)
3. Tasteri za podešavanje vremenskog prekidača (tajmera) ▲▼ (od 30 minuta do 12 sati)
4. Ekran

Ελληνικά

1. Κουμπί START/STOP – ενεργοποίηση/ απενεργοποίηση της συσκευής
2. LOW/HIGH/WARM – ρύθμιση θερμοκρασίας (κατάσταση λειτουργίας μαγειρέματος)
3. Κουμπί ρύθμισης χρονόμετρου ▲▼ (30 λεπτά – 12 ώρες)
4. Οθόνη

SAFETY INSTRUCTIONS

Read carefully and save for future use!

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

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

1. Make sure that the voltage and frequency in your outlet corresponds to the voltage, frequency and the required capacity shown on the device label, and that the outlet is properly grounded. The outlet must be installed in accordance with applicable electrical codes according to EN.
2. Never use the appliance if the power cord or plug is damaged if there is a fall or any damage or the device is not working properly.
All repairs, including cord replacements, must be carried out at a professional service centre! Do not remove the protective covers from the appliance; there is a risk of electric shock!
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 a table or other sharp edges, do not twist it or leave it in the vicinity of hot surfaces.
6. Always use the appliance on a level, stable surface to prevent it from tipping over and to prevent spillage of hot liquids. 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. Switch off the appliance, unplug it and allow it to cool before maintenance and cleaning.
10. Never connect or turn on the appliance without a properly inserted container in the cooker.
11. Do not switch the appliance on when the container is empty.
12. Do not immerse the base in water or pour liquid into the body of the cooker. Only the cooking vessel is designed for liquids.
13. Lift the lid carefully, and tilt it in such a way that the steam is escaping away from you to prevent scalding. Allow the water from the lid to drip only into the cooking container, not in the appliance body.
14. Check the power cord, the plug and whole appliance regularly for any damage. If you find any damage stop using the appliance immediately and contact the service centre.
15. The lid is fragile, handle it with caution. Do not use a damaged or cracked lid or a cooking container. Do not expose the ceramic container to high temperature shocks, as this may damage it. E.g. do not place frozen food in a hot container.
16. Do not use the appliance for any other purpose than it is designed for.
17. Do not use outside.
18. The appliance should not be left unattended when in operation.
19. Store the appliance inside in a dry place.
20. Do not try to repair or modify the appliance or change its parts. There are no parts inside repairable by the user.
21. Let the appliance cool down before cleaning and storing it.
22. Do not place other objects on the appliance, do not insert foreign objects in the openings and do not use it close to walls, drapes, etc.

23. The appliance warms up during operation. Do not cover any openings. Do not touch hot surfaces. Always use handles and buttons. When you handle parts of the appliance when in operation, use suitable utensils and oven mitts.
24. Do not try to carry a hot appliance. Be especially careful when handling a pot filled with hot oil or liquid.
25. Be careful, the steam escaping from the appliance is very hot! Keep a safe distance from the appliance to avoid burns.
26. Do not switch the appliance on if it lies on the side or is upside down.
27. Using accessories and attachments not recommended by the manufacturer may endanger persons and property.
 - This appliance is specified for household use.
28. This appliance may not be plugged in an outlet controlled by a timer or controlled remotely.
29. ECG is not liable for damage or injury caused by negligence or improper use. Prior to use do not forget to read carefully all instructions and information. The external surface of this device heats up and may cause burns. Do not leave unattended when children are present.
30. This appliance should not be used by children. Keep the appliance and its power supply out of reach of children. The appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capacities or lack of experience and knowledge, if they are supervised or if they were instructed how to use the appliance safely and understand potential dangers. Children shall not play with the appliance.

Do not immerse in water! – Do not immerse in water!



WARNING

The surfaces marked in this way become hot during use.

DANGER FOR CHILDREN: Children must not play with the packaging material. Do not let the children play with plastic bags. Risk of suffocation.

CAUTION! TO PREVENT DAMAGE OR SHOCK HAZARD DO NOT COOK IN THIS LINER. COOK ONLY IN THE PROVIDED VESSEL. DO NOT IMMERSE IN LIQUID. – **CAUTION!** RISK OF DAMAGE OR INJURY: NEVER PUT FOODS DIRECTLY INTO THE BODY OF THE APPLIANCE. ONLY USE ORIGINAL INTERNAL CERAMIC VESSEL FOR COOKING. DO NOT IMMERSE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID!

WARNING:

1. Neither the glass lid nor the ceramic vessel are suitable for the dishwasher.
2. Never put the hot ceramic vessel or lid in the refrigerator, they may crack.
3. After removing them from the refrigerator, leave the ceramic vessel and the lid for about 40 minutes at room temperature. Do not use immediately, they could break. The internal vessel must always be dry before you insert it in the base.
4. Never put the ceramic vessel on hot stove, it could crack.
5. The ceramic vessel should not be used for cooking in an oven, microwave or on a stove or hob.
6. Do not place the ceramic container or lid in the freezer.
7. Please do not heat frozen food in the slow cooker.
8. Do not turn on an empty appliance (without food) and do not overfill it.

BEFORE FIRST USE

Remove all packaging material. Clean and dry the appliance carefully, see chapter "Cleaning and maintenance". Do not immerse the base of the cooker in water. Do not wash the ceramic pot and the lid in the dishwasher. Do not use sharp tools or aggressive or abrasive cleaning agents.

Note: You may notice a slight odor or smoke when you use it for the first time. This is normal with most appliances with heating elements and does not present any danger. This occurrence disappears in time.

Turning the appliance On/Off

Insert the ceramic pot into the appliance and make sure it fits well in the base.

Turning the appliance on: Plug the pot into the mains. The display shows "---".

Press the START /STOP button once to turn on the unit. The display shows "00:00".

Turning the appliance off: Press again the START/STOP button to turn off the appliance and the display shows again "---". Unplug it from the mains to turn it off completely.

Temperature mode

The temperature setting mode can be set using the HIGH /LOW /WARM button.

HIGH – high temperature

LOW – low temperature

WARM – keeping warm

Note: The current temperature setting is signalled by the appropriate indicator lights.

The cooker is automatically set for 12 hours of cooking. It then switches to WARM mode and keeps the food warm for 6 following hours. If the cooker is in the temperature maintenance mode, the “warm” indicator lights up. The display shows the time remaining to shut-off.

Changing the cooking time

You can change the cooking time using the buttons ▼ ▲.

The setting range is 30 minutes to 12 hours.

The setting interval is 30 minutes.

Note:

- To change the basic cooking time, first set the desired time and then LOW/HIGH/WARM cooking mode.
- The countdown time is shown on the display
- During the countdown, only the LOW /HIGH/WARM temperature setting mode can be changed. If you would like to change the set time, switch the appliance off and on with the START/STOP button and set it again.

Foods suitable for slow cooking and their preparation

Most foods are suitable for slow cooking, but there are a few general principles to follow.

- Cut the root vegetables into small pieces, since their cooking takes longer than the meat. It is advisable to fry the chopped root vegetables briefly (2–3 minutes) prior to slow cooking. Make sure the root vegetables are always in the bottom of the pot and all ingredients are submerged.
- Remove any excess fat from the meat before cooking, as the slow cooking method does not allow browning of the fat.
- If you are adapting a recipe for conventional cooking, you may need to reduce the amount of water used. The water does not evaporate from the slow cooker as it does during normal cooking.
- Never leave uncooked food inside the pot at room temperature.
- Do not use a slow cooker to heat food.
- Raw red beans must be soaked and cooked for at least ten minutes to remove toxins before being used again.
- To make sure that the meat is cooked properly, use a meat temperature thermometer.
- The true ceramic material is fired at high temperatures, so the ceramic vessel may have slight surface defects, the glass lid may slightly wobble due to this imperfection. Low temperature cooking does not create steam, which reduces heat loss. After some time of use, a visible change in appearance may occur on the outside of the appliance due to normal wear and tear.
- Do not expose the ceramic vessel to sudden changes in temperature. Adding cold water to a very hot pot could cause it to break.
- DO NOT SWITCH ON SLOW COOKER IF IT'S EMPTY OR WITHOUT THE INSERTED CERAMIC VESSEL!

Tips for slow cooking

- For best results, a slow cooker should be at least half full.
- In slow cooking, the food remains wonderfully juicy. If you need to reduce the amount of water in the pot, remove the lid and turn on HIGH for about 30–45 minutes.
- The lid is without sealing. Do not remove the lid unnecessarily to avoid heat loss. You should extend the cooking time by 10 minutes for each time that you open the lid. If you cook soup, leave a boiling space of 5 cm below the top of the vessel.
- Many recipes require all-day cooking. If you don't have time to prepare your meal in the morning, prepare everything in the evening in advance and keep it covered in the refrigerator. In the morning put

the prepared food in the slow cooker and add water or broth. Set the required cooking time and the temperature.

- Most meats and vegetables require cooking for 8–10 hours at low or 4–6 hours at high temperature. Some ingredients are not suitable for slow cooking. Pasta, seafood, milk or cream should be added only at the end of cooking. Many things – the amount of water or fat, the initial temperature of the food, and the size of the individual parts of the food that are inserted can affect the optimum cooking time.
- Foods cut into small pieces cook faster. Gradually, using “trial and error” you will gain the necessary experience to fully utilize the slow cooker.
- The cooking of vegetables usually takes longer than the meat, put the vegetables first in the bottom of the pot.
- After you finish cooking, leave the lid on the pot and turn it off.
- All foods should be submerged in broth or sauce.
- Pre-fried meat and onions will remain more juicy and it reduces the amount of fat in the food. This part is not necessary in case of lack of time, but it improves the taste.
- When cooking whole meat, poultry or ham, the shape and size of the meat is important. The meat should reach at maximum up to $\frac{2}{3}$ of the pot and fully submerged in water or broth. If necessary, cut the meat suitably into 2 parts. The total weight of the meat should not exceed the maximum recommended amount.

MAINTENANCE AND CLEANING

Always turn off and unplug the slow cooker before cleaning or storing it. Make sure the slow cooker is completely cooled before cleaning.

- Do not wash the glass lid or ceramic vessel in the dishwasher as they may damage. Wash in warm, soapy water, rinse and dry.
- Do not let the vessel stand in the water for a long time. Water inside the vessel can only remain for the time necessary to drain the dirt.
- You can wipe the outer parts of the slow cooker with a damp cloth and dry it. Do not use aggressive and abrasive cleaners or scourers to clean any part of the cooker, as this may damage the surface.
- Do not immerse the base in water or pour liquid into the body of the cooker.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Max. volume: 6.5 l

Nominal voltage: 220–240 V~ 50/60 Hz

Nominal input power: 320 W

USE AND DISPOSAL OF WASTE

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

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 directives on electromagnetic compatibility and electrical safety.

The operating manual is available on internet at www.ecg-electro.eu.

Changes of text and technical parameters reserved.



SICHERHEITSHINWEISE

Bitte aufmerksam lesen und gut aufbewahren!

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

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

1. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung und die Frequenz der Steckdose mit der auf dem Geräteschild angeführten Spannung, Frequenz und der zulässigen Belastbarkeit übereinstimmt und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet wurde. Die Steckdose muss gemäß geltender elektrotechnischer Norm (EN) installiert werden.
2. Gerät nicht benutzen, falls Stromkabel oder Netzstecker beschädigt sind, das Gerät gestürzt ist, auf irgendeine Weise beschädigt wurde oder nicht richtig arbeitet. **Sämtliche Reparaturen und das Auswechseln des Stromkabels muss ein Fachservice durchführen! Demontieren Sie niemals die Schutzabdeckungen des Gerätes. Dies könnte zu einem Stromunfall führen!**
3. Gerät oder Versorgungskabel nicht in Flüssigkeiten tauchen und Regen oder Feuchtigkeit aussetzen. Wasser ausschließlich zum Kochen gemäß Bedienungsanleitung verwenden.
4. Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Wasser, in Badezimmern, Duschecken oder in der Nähe von Schwimmbecken benutzen, da es ins Wasser stürzen oder mit Wasser bespritzt werden könnte.

5. Stromkabel nicht über Tischkanten und sonstige scharfe Kanten führen, verdrehen oder in der Nähe von heißen Oberflächen liegen lassen.
6. Gerät stets auf einer geraden und stabilen Oberfläche verwenden, um ein Umkippen und anschließendes Vergießen heißer Flüssigkeiten zu vermeiden. Produkt nicht in Spülbecken, auf Abtropfflächen und an sonstigen ungeraden Stellen benutzen.
7. Gerät nicht an Orten aufstellen, die hohen Temperaturen aus Heizgeräten, Heizkörpern, Gasheizgeräten u. dgl. ausgesetzt sind.
8. Gerät niemals auf Elektro-/Gasherde oder Elektro-/Gasöfen stellen.
9. Gerät bei Nichtbenutzung ausschalten und vom Stromnetz trennen. Am Stecker ziehen, um das Kabel herauszuziehen – niemals am Kabel ziehen. Gerät vor der Wartung und Reinigung vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen.
10. Gerät erst dann anschließen oder einschalten, nachdem der Behälter in den Reiskocher hineingelegt wurde.
11. Gerät niemals mit leerem Behälter einschalten.
12. Gerätebasis niemals ins Wasser tauchen. Achten Sie darauf, damit keine Flüssigkeiten in den Gerätekörper gelangen. Zum Einweichen ist ausschließlich der Kochbehälter bestimmt.
13. Deckel vorsichtig anheben und neigen, sodass entweichender Dampf von Ihnen wegzieht. Ansonsten könnte es zu einer Verbrühung kommen. Achten Sie darauf, damit das Wasser vom Deckel in das Kochgefäß und nicht in den Körper des Geräts abtropft.
14. Stromkabel, Stecker und Gerät regelmäßig auf Beschädigungen kontrollieren. Stellen Sie irgendeine Beschädigung fest, legen Sie das Gerät ab und kontaktieren eine Kundendienststelle.
15. Der Deckel ist zerbrechlich, daher sollten Sie mit diesem vorsichtig manipulieren. Verwenden Sie weder beschädigte noch geplatzte Deckel oder Kochgefäße. Keramischen Behälter keinen Temperaturschocks aussetzen, da dieser beschädigt werden könnte. Geben Sie z.B. niemals gefrorene Lebensmittel in den erhitzten Behälter.

16. Benutzen Sie das Gerät für den Zweck, für den es konzipiert wurde.
17. Nicht im Freien benutzen.
18. Das Gerät sollte während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
19. Innenraum des Geräts stets trocken halten.
20. Gerät niemals eigenhändig reparieren, einstellen oder seine Geräteteile auswechseln. Im Gerät befinden sich keine Teile, die der Anwender reparieren könnte.
21. Gerät vor der Reinigung oder Lagerung abkühlen lassen.
22. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und lassen keine Fremdkörper in die Geräteöffnungen eindringen. Gerät nicht in der Nähe von Wänden, Gardinen u. dgl. verwenden.
23. Das Gerät erwärmt sich während des Betriebs. Geräteöffnungen niemals abdecken. Heiße Oberflächen nicht berühren. Hierfür stets Griffe und Knöpfe benutzen. Benutzen Sie bei der Manipulation mit einzelnen Teilen beim laufenden Gerät geeignete Utensilien und Backhandschuhe.
24. Transportieren Sie das Gerät nicht, wenn es heiß ist. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie mit dem Topf manipulieren, in dem sich heißes Öl oder heiße Flüssigkeit befindet.
25. Seien Sie vorsichtig, entweichender Dampf ist sehr heiß! Halten Sie vom Verbraucher einen sicheren Abstand ein, damit Sie sich nicht verbrennen.
26. Schalten Sie das Gerät nicht ein, falls es an der Seite oder mit den Standfüßen nach oben liegt.
27. Wird Zubehör verwendet, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde, könnte diese Handlungsweise Personen oder Eigentum gefährden.
 - Das Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
28. Das Gerät darf nicht an eine Steckdose mit Zeitschalter oder Fernschaltung angeschlossen werden.
29. ECG trägt keine Verantwortung für Schäden oder Verletzungen, die auf Nachlässigkeit oder eine unsachgemäße Verwendung zurückzuführen sind. Vor der Verwendung aufmerksam alle

Anweisungen und Informationen lesen. Die Außenoberfläche dieses Gerätes erwärmt sich und könnte Verbrennungen verursachen. Gerät in Anwesenheit von Kindern nie unbeaufsichtigt lassen.

30. Dieses Gerät darf nicht von Kindern bedient werden. Gerät sowie Stromkabel außer Reichweite von Kindern halten. Personen mit verminderten physischen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten sowie mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen, können dieses Gerät nur unter Aufsicht benutzen, oder nachdem diese über einen gefahrlosen Gebrauch belehrt und mit möglichen Gefahren bekannt gemacht wurden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Do not immerse in water! – Nicht ins Wasser tauchen!



HINWEIS

Solch markierte Oberflächen werden im Laufe des Betriebes heiß.

GEFAHR FÜR KINDER: Kinder dürfen nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Erstickungsgefahr.

CAUTION! TO PREVENT DAMAGE OR SHOCK HAZARD DO NOT COOK IN THIS LINER. COOK ONLY IN CONTAINER PROVIDED. DO NOT IMMERSE IN LIQUID. – **HINWEIS!** BESCHÄDIGUNGS- ODER UNFALLGEFAHR: LEBENSMITTEL NIEMALS DIREKT IN DEN VERBRAUCHERKÖRPER GEBEN. BENUTZEN SIE ZUM KOCHEN NUR DEN ORIGINELLEN KERAMISCHEN BEHÄLTER. NIEMALS INS WASSER UND SONSTIGE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN!

WARNUNG:

1. Der Glasdeckel und der keramische Behälter dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.
2. Heißen keramischen Behälter oder Deckel niemals in den Kühlschrank geben, da diese platzen könnten.

3. Keramischen Behälter und Deckel nach dem Herausnehmen aus dem Kühlschrank etwa 40 Minuten bei Zimmertemperatur liegen lassen. Nicht sofort verwenden, da der Behälter platzen könnte. Der innere Behälter muss vor dem Hineinlegen in die Basis trocken sein.
4. Keramischen Behälter niemals auf einen erhitzten geben, da dieser platzen könnte.
5. Der keramischer Behälter ist nicht für das Kochen im Ofen, im Mikrowellenherd, auf dem Herd oder einer Kochplatte geeignet.
6. Keramischen Behälter oder Deckel niemals in den Gefrierschrank geben.
7. Tiefgefrorene Lebensmittel niemals im langsamen Kochtopf erwärmen.
8. Verbraucher niemals leer (ohne Lebensmittel) einschalten, aber auch nicht überfüllen.

VOR DER ERSTVERWENDUNG

Sämtliches Verpackungsmaterial entfernen. Verbraucher reinigen und gut trocknen, siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“.

Topfbasis niemals ins Wasser tauchen. Keramischen Topf und Deckel niemals in der Geschirrspülmaschine waschen. Verwenden Sie keine scharfen Werkzeuge oder abrasive Reinigungsmittel.

Bemerkung: Beim ersten Erhitzen kann vom Produkt ein leichter Geruch oder Rauch abgegeben werden. Diese Erscheinung ist bei den meisten Geräten mit eingebauten Heizkörpern normal und stellt keinerlei Gefahr dar. Diese Erscheinung verschwindet mit der Zeit.

Ein-/Ausschalten des Geräts

Keramischen Behälter in den Gerätekörper geben. Vergewissern Sie sich, dass dieser gut im Gerät sitzt.

Einschalten des Geräts: Kochtopf an das Stromnetz anschließen. Auf dem Display leuchtet „- - -“.

Gerät mit einem Drücken der Taste START/STOP einschalten. Auf dem Display leuchtet „00:00“.

Ausschalten des Geräts: Mit dem weiteren Drücken der Taste START/STOP schalten Sie das Gerät aus, auf dem Display leuchtet erneut folgende Anzeige auf „- - -“. Gerät nach dem völligen Ausschalten vom Stromnetz trennen.

Temperaturmodus

Der jeweilige Temperaturmodus kann mit der Taste HIGH/LOW/WARM eingestellt werden.

HIGH – hohe Temperatur

LOW – niedrige Temperatur

WARM – Warmhaltefunktion

Bemerkung: Der aktuell eingestellte Temperaturmodus wird durch das Aufleuchten der zuständigen Anzeigen signalisiert.

Der Kochtopf ist auf 12 Stunden Kochzeit voreingestellt. Danach geht dieser in den Modus (WARM) über, in dem die Lebensmittel die nächsten 6 Stunden warmgehalten werden. Falls sich der Kochtopf im Warmhaltemodus befindet, leuchtet die Anzeige „warm“. Auf dem Display wird die bis zum Ausschalten verbleibende Zeit angezeigt.

Änderung der Zubereitungsdauer

Die Kochzeit kann mit den Tasten ▼ ▲ geändert werden.

Die Zeit kann zwischen 30 Minuten und 12 Stunden eingestellt werden.

Der Intervall beträgt 30 Minuten.

Bemerkung:

- Falls Sie die Basiszeit ändern möchten, stellen Sie zunächst die gewünschte Zeit und erst dann den Kochmodus LOW/HIG/WARM ein.
- Der Countdown wird auf dem Display angezeigt
- Beim Countdown kann nur der Temperaturmodus LOW/HIG/WARM geändert werden. Falls Sie die voreingestellte Zeit ändern möchten, schalten Sie das Gerät mit der Taste START/STOP aus und stellen die Zeit erneut ein.

Lebensmittel, die für langsames Kochen geeignet sind und deren Zubereitung

Für langsames Kochen sind die meisten Lebensmittel geeignet, dennoch sollten einige allgemeine Grundsätze befolgt werden, die eingehalten werden sollten.

- Wurzelgemüse sollte in kleine Stücke geschnitten werden, da deren Hitzebehandlung mehr Zeit als beim Fleisch beansprucht. Das Wurzelgemüse sollte noch vor dem Kochen kurz geröstet werden (2–3 Minuten). Vergewissern Sie sich, dass das Wurzelgemüse stets im unteren Teil des Kochtopfs ist und alle Zutaten unter Wasser getaucht sind.
- Entfernen Sie vor dem Kochen überschüssiges Fett vom Fleisch, da das Fett beim langsamen Kochen nicht ausgebraten werden kann.
- Falls Sie das Rezept konventioneller ausführen möchten, sollte womöglich etwas weniger Wasser verwendet werden. Wasser verdunstet im langsamen Kochtopf nicht wie beim gewöhnlichen Kochen.
- Nicht zubereitete Lebensmittel sollten niemals bei Zimmertemperatur im Kochtopf gelassen werden.
- Langsamen Kochtopf nicht zum Erwärmen von Gerichten verwenden.
- Ungekochte rote Bohnen müssen zunächst eingeweicht und mindestens 10 Minuten lang gekocht werden, damit vor dem weiteren Verarbeitung Toxine entfernt werden.
- Benutzen Sie einen Fleischthermometer, damit Sie feststellen, ob das Fleisch fertig gekocht ist.
- Hochwertiges keramisches Material wird bei hohen Temperaturen ausgebrannt, sodass der keramische Behälter kleine Oberflächenmängel haben kann. Aus diesem Grund könnte der Glasdeckel ein wenig wackeln. Beim Kochen bei niedrigen Temperaturen wird kein Dampf erzeugt, wodurch der Wärmeverlust reduziert wird. Nach einiger Zeit können auf der äußeren Oberfläche sichtbare Änderungen wahrgenommen werden, die auf den gewöhnlichen Gebrauch des Geräts zurückzuführen sind.
- Setzen Sie den keramischen Behälter keinen schnellen Temperaturänderungen aus. Durch das Hinzufügen von kaltem Wasser in den sehr warmen Topf, könnte dazu führen, dass der Topf platzt.
- LANGSAMEN KOCHTOPF NIEMALS LEER ODER OHNE KERAMISCHEN BEHÄLTER EINSCHALTEN!

Tipps für langsames Kochen

- Die besten Ergebnisse werden erzielt, wenn der Kochtopf wenigstens zur Hälfte voll ist.
- Beim langsamen Kochen bleibt das Essen schön saftig. Falls Sie die Wassermenge im Kochtopf reduzieren möchten, nehmen Sie den Deckel für etwa 30–45 Minuten ab und kochen bei hoher Temperatur (HIGH).
- Der Glasdeckel hat keine Dichtung. Sie sollten den Glasdeckel jedoch nicht unnötig abnehmen, damit Wärmeverluste vermieden werden. Nach dem Abnehmen des Deckels sollte die Kochzeit um 10 Minuten verlängert werden. Bei der Zubereitung von Suppen sollten aufgrund des Siedevorgangs 5 cm vom oberen Rand unbefüllt bleiben.
- Viele Rezepte müssen ganztägig gekocht werden. Sollten Sie nicht genügend Zeit haben, empfehlen wir alles im Voraus vorzubereiten und abgedeckt im Kühlschrank aufzubewahren. Morgens können Sie dann die vorbereiteten Lebensmittel in den langsamen Kochtopf geben und Wasser oder Brühe hinzufügen. Stellen Sie die gewünschte Zeit und Kochtemperatur ein.
- Die meisten Fleisch- und Gemüsesorten müssen 8–10 Stunden bei niedrigen Temperaturen oder 4–6 Stunden bei hohen Temperaturen zubereitet werden. Einige Zutaten sind jedoch für das langsame Kochen nicht geeignet. Pasta, Meeresfrüchte, Milch oder Sahne sollte am Ende der Kochzeit hinzugegeben werden.

Die optimale Kochzeit kann vieles beeinflussen – Wasser- oder Fettmenge, anfängliche Temperatur der Lebensmittel und Größe einzelner Lebensmittel.

- Lebensmittel, die in kleine Stücke geschnitten werden, kochen schneller. Die nötige Erfahrung sammeln Sie am besten mit der Versuch-und-Irrtum-Methode.
- Die Wärmebehandlung von Gemüse dauert gewöhnlich länger als bei Fleisch. Gemüse sollte vor dem Fleisch in den Kochtopf in den unteren Teil gegeben werden.
- Nach dem Kochen Glasdeckel auf dem Topf lassen und Topf ausschalten.
- Alle Lebensmittel sollten in einer Brühe oder Sauce eingetaucht sein.
- Im Voraus geröstetes Fleisch und Zwiebel bleiben somit saftiger und auch die Fettmenge wird reduziert. Diese Zubereitung kann bei Zeitmangel ausgelassen werden, aber verbessert den Geschmack.
- Bei der Zubereitung von ganzem Fleisch, Geflügel oder Schinken spielen Form und Größe des jeweiligen Fleischstücks eine große Rolle. Das Fleisch sollte maximal bis $\frac{2}{3}$ des Topfes reichen und in Wasser oder Brühe getaucht sein. Falls nötig, Fleisch in 2 Stücke aufteilen. Das Gesamtgewicht des Fleisches sollte nicht die maximale empfohlene Menge überschreiten.

WARTUNG UND REINIGUNG

Langsamen Kochtopf vor der Reinigung oder dem Hinterlegen ausschalten und vom Stromnetz trennen. Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass der Topf völlig abgekühlt ist.

- Glasdeckel und keramischen Behälter niemals in der Geschirrspülmaschine waschen, da diese beschädigt werden könnten. Im warmem Wasser mit Reinigungsmittel waschen, abspülen und trocknen.
- Behälter niemals lange in Wasser stehen lassen. Wasser kann innerhalb des Behälters für unbedingt notwendige Zeit zum Einweichen von Schmutz gelassen werden.
- Die äußeren Teil des langsamen Kochtops können mit einem feuchten Tuch abgewischt und getrocknet werden. Benutzen Sie keine aggressiven und abrasiven Reinigungsmittel oder Drahtschwämme, welche die Oberfläche des Kochtops beschädigen könnten.
- Gerätebasis niemals ins Wasser tauchen. Achten Sie darauf, damit keine Flüssigkeiten in den Gerätekörper gelangen.

TECHNISCHE ANGABEN

Max. Volumen: 6,5 l

Nennspannung: 220–240 V~ 50/60 Hz

Anschlusswert: 320 W

VERWERTUNG UND ENTSORGUNG VON ABFALL

Verpackungspapier und Wellenpappe an einer Sammelstelle abgeben. Verpackungsfolie, PET-Beutel und Kunststoffteile gehören in Sammelcontainer für Kunststoff.

ENTSORGUNG DES PRODUKTES NACH ABLAUF SEINER LEBENSDAUER

Entsorgung von gebrauchten elektrischen und elektronischen Geräten (gültig in den Mitgliedsländern der EU und anderen europäischen Ländern, in denen das Abfalltrennungssystem eingeführt wurde)

Das abgebildete Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht in den Hausmüll gehört. Das Produkt sollte an einem Ort abgegeben werden, der für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Geräten bestimmt ist. Eine richtige Entsorgung des Produktes beugt negativen Einflüssen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt vor. Die Wiederverwertung trägt zum Schutz der Naturressourcen bei. Weitere Informationen über die Wiederverwertung des Produktes erhalten Sie beim Gemeindeamt, einer Organisation, die sich mit der Behandlung von Hausmüll befasst, oder an der Verkaufsstelle, an der das Produkt erworben wurde.



08/05

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



Die Bedienungsanleitung ist der Website www.ecg-electro.eu zu entnehmen. Änderungen des Textes und der technischen Parameter sind vorbehalten.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Čtete pozorně a uschovejte pro budoucí potřebu!

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

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

1. Ujistěte se, že napětí a kmitočet ve vaší zásuvce odpovídá napětí, kmitočtu a požadované zatížitelnosti uvedené na štítku zařízení a že je zásuvka řádně uzemněná. Zásuvka musí být instalována podle platné elektrotechnické normy ČSN.
2. Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud je přívodní kabel, či vidlice poškozena, pokud došlo k pádu nebo jakémukoliv poškození, nebo přístroj nepracuje správně. **Veškeré opravy včetně výměny napájecího přívodu svěřte odbornému servisu! Nedemontujte ochranné kryty zařízení, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**
3. Spotřebič ani napájecí šňůru nenamáčejte do kapalin, nevystavujte dešti ani vlhkosti a vodu používejte pouze k vaření ve shodě s tímto návodem.
4. Spotřebič nesmí být používán v těsné blízkosti vody, v koupelnách, sprchových koutech a v blízkosti bazénů, kde může dojít k pádu do vody nebo k stříknutí vody na výrobek.
5. Přívodní kabel neohýbejte přes okraj stolu ani jiné ostré hrany, nekruťte jím ani jej nenechte v blízkosti horkých povrchů.
6. Spotřebič vždy používejte na rovném stabilním povrchu, aby nemohlo dojít k jeho převrácení a aby se vyloučilo rozlití horkých kapalin. Nepoužívejte výrobek ve dřezech, na odkapávacích plochách ani na jiných nerovných místech.

7. Spotřebič nestavte na místa, kde může být vystaven vysokým teplotám z kamen, radiátorů, plynových spotřebičů apod.
8. Spotřebič nestavte na elektrické ani plynové sporáky a trouby.
9. Pokud spotřebič nepoužíváte, vypněte jej a odpojte od sítě. Napájecí kabel odpojujte tahem za vidlici – nikdy netahejte za kabel. Před údržbou a čištěním přístroj vypněte, odpojte ze sítě a nechte jej zchladnout.
10. Spotřebič nikdy nezapojujte ani nezapínejte bez řádně vložené nádoby do těla vařiče.
11. Spotřebič nezapínejte s prázdnou nádobou.
12. Základnu neponořujte do vody, ani nenapouštějte kapalinu do těla vařiče. K namočení je určena pouze varná nádoba.
13. Poklici nadzvedávejte opatrně a nakloněnou tak, aby unikající pára směřovala od vás, může dojít k opaření. Nechte vodu z poklice odkapávat pouze do varné nádoby nikoliv do těla spotřebiče.
14. Pravidelně kontrolujte napájecí kabel, vidlici a celý spotřebič, zda nedošlo k poškození. Pokud naleznete jakékoli poškození, okamžitě přestaňte spotřebič používat a obraťte se na servis.
15. Poklice je křehká, manipulujte s ní se zvýšenou opatrností. Nepoužívejte poškozenou nebo prasklou poklici nebo varnou nádobu. Keramickou nádobu nevystavujte velkým teplotním šokům, mohlo by dojít k jejímu poškození. Např. nevkládejte do rozpálené nádoby zmrzlé potraviny.
16. Nepoužívejte spotřebič pro jiné účely, než pro které je určen.
17. Nepoužívejte ve venkovním prostředí.
18. Spotřebič by neměl být ponechán během chodu bez dozoru.
19. Spotřebič uchovávejte ve vnitřním prostředí v suchu.
20. Nepokoušejte se spotřebič opravovat, nastavovat ani měnit jeho díly. Uvnitř nejsou žádné díly opravitelné uživatelem.
21. Před čištěním a uložením nechte spotřebič vychladnout.
22. Na spotřebič nestavte jiné předměty, nenechte cizí tělesa vnikat do otvorů a nepoužívejte jej v blízkosti stěn, závěsů apod.
23. Při činnosti se spotřebič zahřívá. Nezakrývejte žádné otvory. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte vždy úchytky a knoflíky.

Při manipulaci s díly výrobku za provozu používejte vhodné nástroje a kuchyňské rukavice.

24. Nepokoušejte se přenášet horký spotřebič. Při manipulaci s hrncem naplněným horkým olejem či kapalinou buďte obzvláště opatrní.
25. Buďte opatrní, pára unikající ze spotřebiče je velmi horká! Udržujte od spotřebiče bezpečnou vzdálenost, abyste se nepopálili.
26. Spotřebič nezapínejte, leží-li na boku nebo vzhůru nohama.
27. Používání příslušenství a doplňků, které nejsou výrobcem doporučeny, může vést k ohrožení osob či majetku.
 - Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti.
28. Tento spotřebič nesmí být zapojen do elektrické zásuvky řízené časovačem nebo spínané na dálku.
29. ECG nenes zodpovědnost za škody nebo zranění způsobená nedbalostí nebo nesprávným používáním. Před použitím si nezapomeňte pečlivě přečíst veškeré instrukce a informace. Vnější povrch tohoto přístroje se zahřívá a může způsobit popálení. Nenechávejte bez dozoru v přítomnosti dětí.
30. Tento spotřebič nesmějí používat děti. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí. Spotřebiče mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.

Do not immerse in water! – Neponořovat do vody!



UPOZORNĚNÍ

Takto označené povrchy se při používání stávají horkými.

NEBEZPEČÍ PRO DĚTI: Děti si nesmějí hrát s obalovým materiálem.
Nenechte děti hrát si s plastovými sáčky.
Nebezpečí udušení.

CAUTION! TO PREVENT DAMAGE OR SHOCK HAZARD DO NOT COOK IN THIS LINER. COOK ONLY IN CONTAINER PROVIDED. DO NOT IMMERSE IN

LIQUID. – **UPOZORNĚNÍ!** NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ NEBO RIZIKOU ÚRAZU: POTRAVINY NIKDY NEVKLÁDEJTE PŘÍMO DO TĚLA SPOTŘEBIČE. PRO VAŘENÍ POUŽÍVEJTE VÝHRADNĚ ORIGINÁLNÍ VNITŘNÍ KERAMICKOU NÁDOBU. NEPONOŘOVAT DO VODY NEBO JINÉ TEKUTINY!

VAROVÁNÍ:

1. Skleněná poklice ani keramická nádoba nejsou vhodné do myčky na nádobí.
2. Nikdy nevkládejte horkou keramickou nádobu ani poklici do chladničky, mohly by prasknout.
3. Po vyndání z chladničky ponechte keramickou nádobu i poklici cca 40 minut při pokojové teplotě. Nepoužívejte ji okamžitě, mohla by prasknout. Vnitřní nádoba musí být vždy před vložením do základny suchá.
4. Nikdy nepokládejte keramickou nádobu na rozpálený sporák, mohla by prasknout.
5. Keramickou nádobu není vhodné používat pro vaření v troubě, mikrovlnné troubě nebo na sporáku či varné desce.
6. Keramickou nádobu ani poklici nevkládejte do mrazáku.
7. Prosím, nezahřívejte v pomalém hrnci zmrzlé potraviny.
8. Nepouštějte spotřebič naprázdno (bez potravin) a zároveň jej nepřepřehřívajte.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Odstraňte veškerý obalový materiál. Spotřebič očistěte a pečlivě osušte, viz kapitola „Čištění a údržba“. Základnu hrnce nenamáčejte do vody. Keramický hrnec ani poklici nemyjte v myčce na nádobí. Nepoužívejte ostré nástroje ani agresivní či abrazivní čisticí prostředky.

Poznámka: Při prvním použití můžete zaznamenat jemný zápach nebo dým. Tento jev je běžný u většiny spotřebičů s topnými tělesy a nepředstavuje žádné ohrožení. Po čase tento jev vymizí úplně.

Zapnutí/vypnutí spotřebiče

Vložte keramický hrnec do těla spotřebiče a ujistěte se, že v základně dobře sedí.

Zapnutí přístroje: Zapojte hrnec do elektrické sítě. Na displeji svítí „- - -“.

Jedním smáčknutím tlačítka START/STOP přístroj zapnete. Na displeji svítí „00:00“.

Vypnutí přístroje: Dalším smáčknutím tlačítka START/STOP přístroj vypnete a na displeji se opět rozsvítí „- - -“. Pro úplné vypnutí jej odpojte od elektrické sítě.

Režim teploty

Režim nastavení teploty lze nastavit pomocí tlačítka HIGH/LOW/WARM.

HIGH – vysoká teplota

LOW – nízká teplota
WARM – udržování teploty

Poznámka: Aktuální nastavení režimu teploty je signalizováno rozsvícením patřičných kontrolek.

Hrnc je automaticky nastaven na 12 hodin vaření. Poté se přepne do režimu (WARM) a po dobu 6 následujících hodin udržuje potraviny teplé. Je-li hrnc v režimu udržování teploty, rozsvítí se kontrolka „warm“ Na displeji je zobrazen čas zbývající do vypnutí.

Změna doby vaření

Dobu vaření lze změnit pomocí tlačítek ▼▲.

Rozsah nastavení je 30 minut až 12 hodin.

Interval nastavení je po 30 minutách.

Poznámka:

- Chcete-li změnit základní dobu vaření, nejprve nastavte požadovaný čas a poté teprve režim vaření LOW/HIG/WARM.
- Odpočítávání nastaveného času je zobrazeno na displeji
- Během odpočítávání lze změnit pouze režim nastavení teploty na LOW/ HIGH/WARM. Pokud byste chtěli změnit již nastavený čas, vypněte a zapněte spotřebič pomocí tlačítka START/STOP a nastavte jej znovu.

Potraviny vhodné pro pomalé vaření a jejich příprava

Pro pomalé vaření je vhodná většina potravin, ale existuje několik obecných zásad, které je třeba dodržet.

- Kořenovou zeleninu nakrájejte na malé kousky, jelikož její tepelná úprava trvá déle než úprava masa. Před pomalým vařením je vhodné nakrájenou kořenovou zeleninu krátce orestovat (2–3 minuty). Ujistěte se, že kořenová zelenina je vždy ve spodní části hrnce a všechny ingredience jsou ponořené.
- Před vařením odstraňte veškerý přebytečný tuk z masa, protože metoda pomalého vaření neumožňuje vypečení tuku.
- Pokud přizpůsobujete recept pro konvenční vaření, může být potřeba snížit množství použité vody. Voda se z pomalého hrnce neodpařuje tak jako při běžném vaření.
- Nikdy nenechávejte uvnitř hrnce tepelně neupravené jídlo při pokojové teplotě.
- Pomalý hrnc nepoužívejte na ohřev jídla.
- Nevařené červené fazole musí být namočené a vařené alespoň po dobu deseti minut, aby před dalším použitím došlo k odstranění toxinů.
- Abyste se ujistili, že je maso správně tepelně upravené, používejte teploměr na měření teploty masa.
- Pravý keramický materiál se vypaluje při vysokých teplotách, takže keramická nádoba může mít drobné povrchové vady, skleněné víko se může kvůli této nedokonalosti mírně viklat. Úprava při nízké teplotě nevytváří páru, což snižuje tepelné ztráty. Po nějaké době používání se mohou objevit na vnějším povrchu spotřebiče v důsledku běžného opotřebení viditelné změny vzhledu.
- Nevystavujte keramickou nádobu náhlým změnám teploty. Přidání studené vody do velmi horkého hrnce by mohlo způsobit jeho prasknutí.
- **NEZAPÍNEJTE POMALÝ HRNC, JE-LI PRÁZDNÝ NEBO BEZ VLOŽENÉ KERAMICKÉ NÁDOBY!**

Tipy pro pomalé vaření

- Nejlepší výsledky dosáhnete, pokud bude pomalý hrnc naplněný alespoň z poloviny.
- Při pomalém vaření zůstane jídlo krásně šťavnaté. Pokud potřebujete zredukovat množství vody v hrnci, sundejte poklici a na dobu cca 30–45 minut zapněte ohřev na vysokou teplotu (HIGH).
- Poklice je bez těsnění. Nesundávejte poklici zbytečně, zabráníte tak úniku tepla. Po každém odklopení poklice byste měli prodloužit dobu přípravy o 10 minut. Pokud vaříte polévku, ponechte pod horním okrajem nádoby 5 cm prostor pro var.
- Mnoho receptů vyžaduje celodenní vaření. Pokud nemáte čas připravit jídlo ráno, připravte si předem vše večer a uložte zakryté do chladničky. Ráno vložte připravené potraviny do pomalého hrnce a přidejte vodu nebo vývar. Nastavte požadovanou dobu a teplotu vaření.

- Většina druhů masa a zeleniny vyžaduje 8–10 hodin přípravy na nízkou nebo 4–6 hodin na vysokou teplotu. Některé ingredience nejsou vhodné pro pomalé vaření. Těstoviny, mořské plody, mléko nebo smetana by měly být přidány až ke konci vaření. Optimální dobu přípravy může ovlivnit mnoho věcí – množství vody nebo tuku, počáteční teplota potravin a také velikost jednotlivých částí vložených potravin.
- Potraviny pokrájené na malé kousky se vaří rychleji. Postupně pomocí „pokusů a omylů“ získáte potřebné zkušenosti k plnému využití pomalého hrnce.
- Tepelná úprava zeleniny trvá obvykle déle než úprava masa, vkládejte zeleninu jako první do spodní části hrnce.
- Po skončení přípravy pokrmu nechte na hrnci poklici a vypněte jej.
- Všechny potraviny by měly být ponořené ve vývaru nebo omáčce.
- Předem orestované maso a cibule zůstane šťavnatější a sníží se tak množství tuku v pokrmu. Tato úprava není nezbytná v případě nedostatku času, ale zlepšuje chuť.
- Při přípravě masa vcelku, drůbeže nebo šunky je důležitý tvar a velikost kusu masa. Maso by mělo být maximálně do $\frac{2}{3}$ hrnce a plně ponořené ve vodě nebo vývaru. V případě potřeby rozřízněte maso vhodným způsobem na 2 části. Celková hmotnost masa by neměla překročit maximální doporučené množství.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Před čištěním nebo uložením pomalého hrnce jej vždy vypněte a odpojte ze zásuvky. Před čištěním se ujistěte, že je pomalý hrnc zcela vychladlý.

- Skleněnou poklici ani keramickou nádobu nemyjte v myčce nádobí, mohly by se poškodit. Umyjte je v teplé vodě se saponátem, opláchněte a osušte.
- Nenechávejte stát nádobu dlouhodobě ve vodě. Voda uvnitř nádoby může zůstat pouze po dobu nezbytně nutnou pro odmáčení nečistot.
- Vnější části pomalého hrnce můžete otřít vlhkým hadříkem a osušit. Nepoužívejte agresivní a abrazivní čisticí prostředky nebo drátěnky k čištění jakékoli části vařiče, mohlo by dojít k poškození povrchu.
- Základnu neponořujte do vody, ani napouštějte kapalinu do těla vařiče.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Max objem: 6,5 l

Jmenovité napětí: 220–240 V~ 50/60 Hz

Jmenovitý příkon: 320 W

VYUŽITÍ A LIKVIDACE ODPADU

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

LIKVIDACE VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

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

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



08/05

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



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

Změna textu a technických parametrů vyhrazena.

OHUTUSJUHISED

Tutvuge põhjalikult ning säilitage edaspidiseks kasutamiseks!

Hoiatus: Juhendis sisalduvad ohutusabinõud ja juhised ei hõlma kõiki võimalikke tingimusi ja olukordasid. Kasutaja peab teadvustama, et terve mõistus, tähelepanu ja ettevaatus on tegurid, mida ei saa toodetesse integreerida. Seetõttu peab need tegurid tagama seadme kasutaja. Me ei vastuta kahjude eest, mille on põhjustanud transport, väärkasutamine või toote mis tahes osa vahetamine või muutmine.

Toote kasutamisel järgige üldiseid ettevaatusabinõusid, sealhulgas alljärgnevaid:

1. Veenduge, et toitevõrgu pinge ja sagedus vastab seadme andmesildil näidatud pingega ja sagedusega ning, et pistikupesa on nõuetekohaselt maandatud. Pistikupesa tuleb paigaldada vastavalt kehtivatele EL elektrieeskirjadele.
2. Ärge kunagi kasutage seadet, kui selle toitejuhe või pistik on kahjustatud, kui seade on maha kukkunud või on tekkinud muu kahjustus ja seade ei tööta nõuetekohaselt. **Kõik remondid, sealhulgas toitejuhtme asendused, teostatakse vastavas teeninduskeskuses! Ärge eemaldage seadme kaitsekatteid, see võib põhjustada elektrilööki!**
3. Ärge sukeldage seadet ja toitejuhet vedelikesse ning ärge jätke seda vihma või niiskuse kätte ning kasutage vett vastavalt sellele kasutusjuhendile ainult toiduvalmistamiseks.
4. Seadet ei ole lubatud kasutada vee lähedal, vannitubades, duširuumides või basseini lähedal, kus seade võib vette kukkuda või veepritsmed võivad sattuda seadmele.
5. Ärge painutage toitejuhet üle laua serva või üle muude teravate servade, ärge väänake seda ning ärge jätke seda kuumade pindade lähedusse.
6. Kasutage seadet alati tasasel ja stabiilsel pinnal ning vältige selle ümber minekut ja kuumade vedelike väljavoolamist. Ärge kasutage seadet valamutes, tilkuvates alades ja muudes ebatasase pinnaga kohtades.

7. Ärge asetage seadet kohtadesse, kus see on ahjude, radiaatorite, gaasiseadmete jm. soojusallikate kõrgete temperatuuride mõjualas.
8. Ärge asetage seadet elektri-või gaasipliitide ja ahjude peale.
9. Seadme mittekasutamisel ühendage see toitevõrgust lahti. Toitejuhtme lahtiühendamisel toitevõrgust tõmmake pistikust – ärge kunagi tõmmake toitejuhtmest. Enne hooldamist ja puhastamist lülitage seade välja, ühendage lahti toitevõrgust ja laske seadmel maha jahtuda.
10. Ärge kunagi ühendage või lülitage seadet sisse ilma nõuetekohaselt paigaldatud mahutita.
11. Ärge lülitage seadet sisse tühja mahuti korral.
12. Ärge sukeldage alust vette või kallake vett keetja korpusele. Vedelikele on ettenähtud ainult keetmisanum.
13. Põletuste ärahoidmiseks tõstke klaaskate ettevaatlikult üles ning kallutage auru eemalejuhtimiseks. Laske kaanele kogunenud veel voolata ainult keetjasse, mitte seadme korpusele.
14. Kontrollige regulaarselt toitejuhtmel, pistikul ja kogu seadmel kahjustuste puudumist. Kahjustuste avastamisel peatage viivitamatult seadme kasutamine ning pöörduge teeninduskeskusesse.
15. Kaas on kergesti purunev, kasutage seda ettevaatlikult. Ärge kasutage kahjustatud või purunenud kaant või mahutit. Vältige keraamilise mahuti kokkupuutumist kõrge temperatuuri šokkidega, see võib mahutit kahjustada. Nt ärge paigutage kuuma mahutisse külmutatud toideaineid.
16. Kasutage seadet ainult vastavalt kasutuseesmärgile.
17. Ärge kasutage seadet välistingimustes.
18. Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
19. Hoidke seadet siseruumides kuivas kohas.
20. Ärge üritage seadet modifitseerida või vahetada selle osi. Seadmes puuduvad kasutaja poolt parandatavad osad.
21. Enne seadme puhastamist ja hoiustamist laske seadmel maha jahtuda.

22. Ärge asetage seadme peale teisi esemeid, ärge sisestage avadesse kõrvalisi esemeid ning ärge kasutage seadet seinte, kardinade jne. läheduses.
23. Töötamise ajal soojeneb seade ülesse. Ärge katke mistahes avasid. Ärge puudutage kuumi pindu. Kasutage alati käepidemeid ja nappusid. Töötava seadme osade puudutamisel kasutage sobivaid tarvikuid ja pajakindaid.
24. Ärge proovige kuuma seadet kanda. Olge eriti ettevaatlik kuuma õliga või kuuma vedelikuga täidetud poti käsitlemisel.
25. Olge ettevaatlik, seadmest väljuv aur on väga kuum! Põletuste ärahoidmiseks hoidke seadmest ohutut vahemaad.
26. Ärge lülitage seadet sisse, kui see on külili või tagurpidi.
27. Valmistaja poolt heakskiitmata tarvikute ja lisaseadmete kasutamine või ohustada inimesi ja vara.
- Seade on ette nähtud kasutamiseks ainult koduses majapidamises.
28. Seadet ei ole lubatud ühendada aegreleega seinakontakti või kaugjuhtimissüsteemiga.
29. ECG ei vastuta hooletusest või mittenouetekohasest kasutamisest põhjustatud kahjustuse või vigastuse eest. Enne seadme kasutamist tutvuge põhjalikult kõikide juhenditega ja teabega. Selle seadme välispind kuumeneb üles ning võib põhjustada põletusi. Ärge jätke seadet laste juuresolekul järelevalveta.
30. Seade ei ole ettenähtud kasutamiseks laste poolt. Hoidke seadet ja selle toitejuheta lastele kättesaamatult. Seadet on lubatud kasutada vähendatud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega isikutel, kui nad on järelevalve all või kui neile on selgitatud seadme ohutut kasutamist ning nad on teadlikud seadme kasutamisega seotud potentsiaalsetest riskidest. Ärge lubage lastel seadmega mängida.

Do not immerse in water! – Ärge sukeldage vette!



HOIATUS

Sellisel viisil märgistatud pind muutub seadme kasutamisel kuumaks.

OHT LASTELE: Ärge lubage lastel mängida pakkematerjalidega. Ärge lubage lastel mängida plastkottidega. Lämmumise oht.

HOIATUS! SEADME KAHJUSTAMISE JA ELEKTRILÖÖGI ÄRAHOIDMISEKS ÄRGE VALMISTAGE TOITU SELLES SISENÕUS. VALMISTAGE TOITU AINULT SELLEKS ETTENÄHTUD MAHUTIS. DO NOT IMMERSE IN WATER! – ÄRGE SUKELDAGE VETTE! – **HOIATUS!** KAHJUSTUSE VÕI VIGASTUSE RISK: ÄRGE KUNAGI ASETAGE TOIDUAINED OTSE SEADME KORPUSESSE. KASUTAGE AINULT ORIGINAALSET KERAAMILIST TOIDUVALMISTUSNÕUD. ÄRGE SUKELDAGE VEE VÕI MISTAHES MUU VEDELIKU SISSE!

HOIATUS:

1. Klaaskaant ja keraamilist toiduvalmistusnõud ei ole lubatud pesta nõudepesumasinas.
2. Ärge kunagi asetage külmikusse kuumasid keraamilisi anumaid või kaasi, nad võivad praguneda.
3. Pärast külmikust eemaldamist laske keraamilisel mahutil ja kaanel umbes 40 minutit toatemperatuuril soojeneda. Ärge kasutage kohe, nad võivad puruneda. Enne sisemahuti sisestamist alusesse kuivatage mahuti.
4. Ärge kunagi asetage keraamilist mahutit gaasiahju, see võib praguneda.
5. Ärge kasutage keraamilist mahutit ahjus, mikrolaineahjus või pliidil või keeduplaadil.
6. Ärge asetage keraamilist mahutit või kaant külmikusse.
7. Ärge kuumutage multikeetjas külmutatud toiduaineid.
8. Ärge lülitage sisse tühja seadet (ilma toiduaineteta) ja vältige selle ületäitmist.

ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

Eemaldage kogu pakkematerjal. Puhastage ja kuivatage seadet põhjalikult, vt ptk "Puhastamine ja hooldamine". Ärge sukeldage multikeetja alust vette. Ärge peske keraamilist pott ja kaant nõudepesumasinas. Ärge kasutage puhastamiseks teravaid, agressiivseid või abrasiivseid puhastusvahendeid.

Märkus: Seadme esmakordsel kasutamisel võite märgata õrna lõhna või suitsu. See on normaalne enamike kuumutuselementidega seadmete korral ja see ei kujuta mingit ohtu. See kaob aja jooksul.

Seadme sisse/välja lülitamine

Sisestage keraamiline pott seadmesse ja veenduge, et see sobitub alusega.

Seadme sisselülitamine: Ühendage pott toitevõrguga. Kuvarile kuvatakse "----".

Seadme sisselülitamiseks vajutage üks kord START/STOP nuppu. Kuvarile kuvatakse "00:00".

Seadme väljalülitamine: Seadme väljalülitamiseks vajutage uuesti START/STOP nuppu ja kuvarile kuvatakse uuesti "----". Seadme täielikuks väljalülitamiseks ühendage see toitevõrgust lahti.

Temperatuuri režiim

Temperatuuri seadistamise režiimi saab seadistada kasutades HIGH/LOW/WARM nuppu.

HIGH – kõrge temperatuur

LOW – madal temperatuur

WARM – soojuse hoidmine

Märkus: Jooksva temperatuuri seadistuse olekust teavitavad vastavad näidikutuled.

Multikeetja saab seadistada automaatselt 12 tunniseks toiduvalmistamiseks. Seejärel lülitub multikeetja WARM režiimi ja hoiab toidu soojas järgneva 6 tunni jooksul. Kui multikeetja on temperatuuri hoidmise režiimis, siis on "soojus" näidik sisse lülitatud. Kuvarile kuvatakse väljalülitamiseni järelejäänud aeg.

Toiduvalmistamisaja muutmise

Toiduvalmistamisaja muutmiseks saate kasutada nuppeid ▼ ▲.

Seadistusvahemik on 30 minutit kuni 12 tundi.

Seadistamise intervall on 30 minut.

Märkus:

- Algselt seadistatud toiduvalmistamisaja muutmiseks seadistage kõigepealt soovitud aeg ning seejärel LOW/HIGH/WARM toiduvalmistamisrežiim.
- Mahaloendamise aeg kuvatakse kuvarile
- Mahaloendamise ajal saab muuta ainult LOW/HIGH/WARM temperatuuri seadistamise režiimi. Kui soovite muuta seadistatud aega, siis lülitage seade SEES/VÄLJAS nupu abil välja ja sisse ja seadistage aeg uuesti.

Multikeetjas valmistamiseks sobivad toiduained ja nende ettevalmistamine

Enamus toiduaineid sobib toiduvalmistamiseks multikeetjas, kuid selle juures peab järgima mõningaid üldisi põhimõtteid.

- Lõigake juurviljad väikesteks tükkideks, kuna nende valmistamiseks kulub võrreldes lihaga rohkem aega. Juurvilju on soovitatav vahetult enne multikeetjasse asetamist praadida (2–3 minutit). Veenduge, et juurviljad on alati poti põhjas ja kõik koostisosad on vedeliku sees.
- Enne toiduvalmistamist eemaldage lihalt kogu üleliigne rasv, kuna multikeetjas toiduvalmistamine ei luba rasva pruunistamist.
- Kui kohandate tavapärase toiduvalmistamise retsepti, siis vähendage kasutatava vee kogust. Vesi ei aurustu multikeetjast, nagu see toimub tavapärase toiduvalmistamise käigus.
- Ärge kunagi jätke toatemperatuuril potti töötlemata toitu.
- Ärge kasutage multikeetjat toidu kuumutamiseks.
- Tooreid punaseid ubasid tuleb toksiinide eemaldamiseks enne kasutamist leotada ja keeta vähemalt kümne minuti jooksul.
- Liha küpsusastme kontrollimiseks kasutage liha temperatuuri termomeetrit.
- Tõelist keraamilist materjali põletatakse kõrgetel temperatuuridel, seega võivad keraamilistel mahutitel olla väikesed pinnadefektid, klaaskaas võib sellise defekti tõttu olla natuke laperdav. Madalal temperatuuril toiduvalmistamine ei tekita auru, mis vähendab soojuskadusid. Pärast mõningat kasutamist võib seadme välimus normaalse kulumise tõttu visuaalselt muutuda.
- Vältige keraamilise anumate mõjutamist äkiliste temperatuurimuutustega. Külma vee lisamine väga kuumale potile võib põhjustada selle purunemise.
- ÄRGE LÜLITAGE SISSE TÜHJA MULTIKEETJAT VÕI ILMA SISESTATUD KERAAMILISE MAHUTITA!

Multikeetja kasutamise nõuanded

- Parimate tulemuste saavutamiseks peab multikeetja olema vähemalt poolenisti täis.
- Aeglase toiduvalmistamises korral jääb toit imeliselt mahlaseks. Kui soovite potis vähendada vee kogust, siis eemaldage kaas ja lülitage multikeetja umbes 30–45 minutiks HIGH režiimile.
- Kaas on ilma tihendita. Soojuskadude ärahoidmiseks ärge eemaldage kaant ilma vajaduseta. Kaane igakordse avamise korral pikendage toiduvalmistamise aega 10 minuti võrra. Kui valmistate suppi, siis jätke mahuti ülemise serva vahele 5 cm ruum.
- Paljud retseptid vajavad toiduvalmistamiseks tervet päeva. Kui teil ei ole toiduvalmistamiseks hommikul aega, siis saate kõik ettevalmistada õhtul ning hoida seda kaetult külmikus. Hommikul asetage ettevalmistatud toit multikeetjasse ja lisage vett või puljongit. Seadistage vajalik toiduvalmistamisaeg ja temperatuur.
- Enamik lihatooteid ja juurvilju vajab madalatel temperatuuridel 8–10 tunnist toiduvalmistamise aega või kõrgetel temperatuuridel 4–6 tunnist toiduvalmistusaega. Mõned koostisosad ei sobi aeglaseks toiduvalmistamiseks. Pasta, mereannid, piim või koor lisatakse ainult toiduvalmistamise lõpus. Paljud asjaolud – vee või rasva kogus, toiduainete esialgne temperatuur ja toiduainete üksikute osade suurus võivad mõjutada optimaalset toiduvalmistamise aega.
- Väikesteks tükkideks lõigatud toiduained valmivad kiiremini. Aja jooksul saate katse-eksituse meetodil vajalikud kogemused multikeetja funktsioonide täielikuks kasutamiseks.
- Juurviljade valmimine võtab võrreldes lihaga kauem aega, seetõttu asetage juurviljad kõigepealt poti põhja.
- Pärast toiduvalmistamise lõppu jätke kaas potile ja lülitage multikeetja välja.
- Kõik toiduained peavad olema kaetud puljongiga või kastmega.
- Eelpraetud liha ja sibulad jäävad mahlasemaks ja see vähendab toiduainetes rasva sisaldust. See osa ei ole ajapuudusel vajalik, kuid see parandab toidu maitset.
- Kui valmistate tervet lihatükki, kodulindu või sinki, siis on liha kuju ja suurus olulised. Liha peab ulatuma potis maksimaalselt $\frac{2}{3}$ kõrgusele ja peab olema täielikult kaetud vee või puljongiga. Vajadusel lõigake lihatükk 2-ks osaks. Liha kogukaal ei tohi ületada maksimaalset soovitatud kogust.

HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

Enne multikeetja puhastamist ja ärapanekut lülitage seade välja ja ühendage lahti toitevõrgust. Enne puhastamist veenduge, et multikeetja on täielikult maha jahtunud.

- Ärge peske klaaskaant või keraamilist mahutit nõudepesumasinas, kuna see võib neid kahjustada. Peske sooja seebiveega, loputage ja kuivatage.
- Ärge hoidke mahutit liiga kaua vee sees. Vesi võib mahutis olla ainult aja jooksul, mis on vajalik toidujääkide leotamiseks ja eemaldamiseks.
- Pühkige multikeetja väliskülge pehme lapiga ja seejärel kuivatage. Ärge kasutage multikeetja mistahes osade puhastamises agressiivseid või abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna nad võivad kahjustada seadme pealispinda.
- Ärge sukeldage alust vette või kallake vett keetja korpusele.

TEHNILISED ANDMED

Maksimaalne maht: 6,5 l

Nimipinge: 220–240 V~ 50/60 Hz

Nimivõimsus: 320 W

KASUTAMINE JA KASUTUSEST KÕRVALDAMINE

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

TOOTE KASUTUSEST KÕRVALDAMINE TÖÖEA LÕPUS

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

Näidatud sümbol tootel või pakendil tähendab, et toodet ei tohiks käidelda nagu olmejäätmeid. Viige toode elektri- ja elektroonikaseadmetele ettenähtud ringlussevõtupunkti. Vältige võimalikke negatiivseid mõjusid inimese tervisele ja keskkonnale, tagades oma tootele nõuetekohase ringlussevõtu. Ringlussevõtt aitab säilitada loodusvarasid. Lisateavet selle toote ringlussevõtu kohta saate oma kohalikust omavalitsusest, olmejäätmete käitlemise ettevõttest või poest, kust te toote ostsite.



08/05

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



Kasutusjuhend on kättesaadav Internetis www.ecg-electro.eu veebilehel.

Teksti ja tehniliste parameetrite muutmise õigused on kaitstud.

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 daños causados durante el envío, por el uso incorrecto, o modificación o ajuste de cualquier parte del artefacto.

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

1. Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia en su tomacorriente corresponda con el voltaje, la frecuencia y capacidad requeridas indicadas en la etiqueta del dispositivo y de que el tomacorriente tenga la correspondiente descarga a tierra. El tomacorriente eléctrico debe ser instalado de acuerdo con los códigos eléctricos aplicables según los estándares europeos (EN).
2. Nunca use el artefacto si el cable o el enchufe está dañado, si el artefacto se cayó o tuvo algún daño o si el artefacto no funciona de manera apropiada. **¡Todas las reparaciones, incluso los reemplazos de cable, deben ser realizadas en un taller de reparaciones autorizado! ¡No elimine las cubiertas protectoras del artefacto, hay riesgo de descarga eléctrica!**
3. No sumerja el artefacto ni el cable en líquidos, no lo exponga a la lluvia ni a la humedad y use agua solamente para la cocción de acuerdo con este 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 permita que el cable se doble sobre el borde de la mesa o en otros bordes filosos, no lo tuerza ni lo deje cerca de superficies calientes.

6. Siempre use el artefacto sobre una superficie estable y nivelada para evitar que se vuelque y prevenir que se derramen líquidos calientes. No use el producto en lavabos, áreas que gotean ni 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. Apague el artefacto, desenchúfelo y deje que se enfríe antes de realizar el mantenimiento y la limpieza.
10. Nunca conecte ni encienda el artefacto sin un recipiente insertado en forma apropiada en la olla.
11. No encienda el artefacto cuando el recipiente está vacío.
12. No sumerja la base en agua ni derrame líquidos sobre el cuerpo de la olla. Solo el recipiente de cocción está diseñado para líquidos.
13. Levante la tapa con cuidado, e inclínela de manera tal que el vapor se escape lejos de usted para evitar quemaduras. Permita que el agua de la tapa se derrame solo sobre el recipiente de cocción, no sobre el cuerpo del artefacto.
14. Revise periódicamente el cable de alimentación, el enchufe y el artefacto completo para ver si tienen daños. Si descubre algún daño, detenga el uso del artefacto de inmediato y comuníquese con un centro de reparaciones.
15. La tapa es frágil, manipúlela con mucho cuidado. No use una tapa o recipiente de cocción dañado o rajado. No exponga el recipiente cerámico a grandes cambios de temperatura ya que podría dañarse. Por ejemplo, no coloque alimentos congelados en un recipiente caliente.
16. No use el artefacto para ningún otro fin que aquel para el que fue diseñado.
17. No lo use en el exterior.

18. El artefacto no debe ser dejado sin supervisión durante su funcionamiento.
19. Almacene el artefacto en un lugar seco.
20. No intente reparar ni modificar el artefacto o cambiar sus piezas. No hay piezas en el interior que puedan ser reparadas por el usuario.
21. Deje que el artefacto se enfríe antes de limpiarlo y de guardarlo.
22. No coloque otros objetos sobre el artefacto, no inserte objetos extraños en sus aberturas ni lo use cerca de paredes, cortinas, etc.
23. El artefacto se calienta durante el funcionamiento. No cubra ninguna abertura. No toque las superficies calientes. Siempre use los mangos y botones. Cuando manipule partes del artefacto cuando está en funcionamiento, use utensilios y guantes para horno adecuados.
24. No intente transportar un artefacto caliente. Preste mucha atención cuando manipule una olla llena con aceite o líquido caliente.
25. Tenga cuidado, ¡el vapor que sale del artefacto está muy caliente! Mantenga una distancia segura del artefacto para evitar quemaduras.
26. No encienda el artefacto si está colocado sobre un lado o dado vuelta.
27. El uso de accesorios y anexos no recomendados por el fabricante podría poner en peligro a las personas y al producto.
 - Este artefacto está destinado para uso doméstico.
28. Este artefacto no puede ser enchufado en un tomacorriente controlado por un temporizador ni controlado a distancia.
29. ECG no se hace responsable por daños o lesiones causadas por el uso negligente o inapropiado. Antes de usar, no olvide leer con cuidado todas las instrucciones y la información. La superficie externa de este dispositivo se calienta y puede causar quemaduras. No deje sin supervisión cuando haya niños presentes.
30. Este artefacto no debería ser usado por niños. Conserve el artefacto y su fuente de alimentación fuera del alcance de los niños. Este artefacto puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o por personas que tengan experiencia y conocimientos limitados si se las supervisa

adecuadamente o se les enseña acerca del uso seguro del artefacto y comprenden cuáles son los riesgos potenciales. Los niños no deben jugar con el artefacto.

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



ADVERTENCIA

Las superficies marcadas de esta manera se calientan durante el uso.

PELIGRO PARA LOS NIÑOS: Los niños no deben jugar con el material de empaque. No permita que los niños jueguen con las bolsas plásticas. Riesgo de sofocación.

¡PRECAUCIÓN! PARA EVITAR DAÑOS O RIESGO DE DESCARGAS NO COCINE EN ESTE REVESTIMIENTO. SOLO COCINE EN EL RECIPIENTE PROPORCIONADO. NO SUMERJA EN LÍQUIDO. – **¡PRECAUCIÓN!** RIESGO DE DAÑOS O LESIONES: NUNCA COLOQUE LOS ALIMENTOS DIRECTAMENTE DENTRO DEL CUERPO DEL ARTEFACTO. USE SOLAMENTE EL RECIPIENTE CERÁMICO INTERNO ORIGINAL PARA COCINAR. **¡NO SUMERJA EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO!**

ADVERTENCIA:

1. Ni la pala de vidrio ni el recipiente cerámico son apropiados para lavavajillas.
2. Nunca coloque el recipiente cerámico ni la tapa calientes en el refrigerador porque podrían rajarse.
3. Después de retirarlos del refrigerador, deje el recipiente cerámico y la tapa a temperatura ambiente durante aproximadamente 40 minutos. No use de inmediato ya que podrían romperse. El recipiente interno siempre debe estar seco antes de insertarlo en la base.
4. Nunca coloque el recipiente cerámico sobre el artefacto de cocina caliente porque podría rajarse.
5. No se debe usar el recipiente cerámico para cocinar en horno, en microondas ni en un artefacto de cocina o anafe.

6. No coloque el recipiente cerámico ni la tapa en el congelador.
7. No caliente alimentos congelados en la olla eléctrica de cocción lenta.
8. No encienda un artefacto vacío (sin alimentos) ni lo llene en exceso.

ANTES DEL PRIMER USO

Saque todo el material de empaque. Limpie y seque el artefacto con cuidado, consulte el capítulo «Limpieza y mantenimiento».

No sumerja la base de la olla en agua. No lave el recipiente cerámico ni la tapa en una máquina lavavajillas. No use herramientas punzantes ni agentes limpiadores abrasivos.

Nota: Podría notar un leve aroma o humo cuando la usa por primera vez. Esto es normal en la mayoría de los artefactos con elementos para calentar y no presenta ningún peligro. Este hecho desaparece con el tiempo.

Cómo encender y apagar el artefacto ON/OFF

Inserte el recipiente cerámico en el artefacto y asegúrese de que encaje bien en la base.

Cómo encender el artefacto: Enchufe la olla en el suministro eléctrico. El visor mostrará «- - -».

Presione el botón START/STOP una vez para encender la unidad. El visor mostrará «00:00».

Cómo apagar el artefacto: Presione nuevamente el botón START/STOP para apagar el artefacto y el visor mostrará nuevamente «- - -». Desenchúfelo del suministro eléctrico para apagarlo por completo.

Modo de la temperatura

El modo de configuración de la temperatura se puede establecer con el botón HIGH /LOW /WARM.

HIGH: temperatura alta

LOW: temperatura baja

WARM: conserva caliente

Nota: La configuración actual de la temperatura está señalada por las luces indicadoras apropiadas.

La olla está configurada automáticamente para 12 horas de cocción. Luego, cambia al modo WARM (caliente) y mantiene los alimentos calientes durante las 6 horas siguientes. Si la olla está en el modo de mantenimiento de temperatura, se enciende el indicador «warm». El visor muestra el tiempo restante para el apagado.

Cómo cambiar el tiempo de cocción

Puede cambiar el tiempo de cocción con los botones ▼▲.

El rango de configuración es de 30 minutos a 12 horas.

El intervalo de configuración es de 30 minutos.

Nota:

- Para cambiar el tiempo de cocción básico, primero establezca el tiempo deseado y luego el modo de cocción LOW/HIGH/WARM.
- En el visor se muestra la cuenta regresiva
- Solo se puede cambiar el modo de configuración de la temperatura LOW/HIGH/WARM durante la cuenta regresiva. Si desea cambiar el tiempo establecido, apague y encienda el artefacto con el botón START/STOP y establézcalo nuevamente.

Alimentos adecuados para la cocción lenta y su preparación

La mayoría de los alimentos son adecuados para la cocción lenta, sin embargo hay algunos principios a seguir.

- Corte los vegetales de raíz en trozos pequeños dado que su cocción toma más tiempo que la carne. Es aconsejable freír los vegetales de raíz trozados brevemente (entre 2 y 3 minutos) antes de colocarlos en

cocción lenta. Asegúrese de que los vegetales de raíz estén siempre en la parte inferior de la olla y que todos los ingredientes estén sumergidos.

- Retire cualquier exceso de grasa de la carne antes de la cocción dado que el método de cocción lenta no permite que la grasa se dore.
- Si está adaptando una receta para cocción convencional, quizás debería reducir la cantidad de agua usada. El agua no se evapora de la olla eléctrica de cocción lenta como lo hace durante la cocción normal.
- Nunca deje alimentos no cocidos dentro de la olla a temperatura ambiente.
- No use una olla eléctrica de cocción lenta para calentar alimentos.
- Los porotos colorados crudos deben ser remojados y cocidos durante al menos diez minutos para eliminar las toxinas antes de usarlos nuevamente.
- Use un termómetro para temperatura de carne para asegurarse de que la carne esté cocida apropiadamente.
- El auténtico material de cerámica está cocido a temperaturas altas, de modo que el recipiente cerámico puede tener defectos leves en la superficie, y la tapa de vidrio puede tambalearse levemente debido a esta imperfección. La cocción a baja temperatura no genera vapor, lo que reduce la pérdida de calor. Puede ocurrir un cambio visible en el aspecto en el exterior del artefacto después de algún tiempo de uso debido al desgaste normal.
- No exponga el recipiente cerámico a cambios repentinos de temperatura. Si agrega agua fría a una olla muy caliente podría hacer que se rajé.
- ¡NO ENCIENDA LA OLLA ELÉCTRICA DE COCCIÓN LENTA SI ESTÁ VACÍA O SIN EL RECIPIENTE CERÁMICO INSERTADO!

Consejos para la cocción lenta

- La olla eléctrica de cocción lenta debe estar a medio llenar para obtener mejores resultados.
- Los alimentos se mantienen deliciosos y jugosos durante la cocción lenta. Si debe reducir la cantidad de agua de la olla, retire la tapa y encienda a HIGH entre aproximadamente 30 y 45 minutos.
- La tapa no tiene sellado. No retire la tapa innecesariamente para evitar la pérdida de calor. Debería prolongar el tiempo de cocción 10 minutos por cada vez que abra la tapa. Si cocina sopa, deje un espacio de 5 cm para hervir por debajo de la parte superior del recipiente.
- Muchas recetas necesitan cocción durante todo el día. Si no tiene tiempo para preparar su comida en la mañana, prepare todo la noche anterior y consérvela cubierta en el refrigerador. En la mañana, coloque los alimentos preparados en la olla eléctrica de cocción lenta y agregue agua o caldo. Establezca el tiempo de cocción necesario y la temperatura.
- La mayoría de las carnes y vegetales necesitan una cocción de entre 8 y 10 horas a temperatura baja o entre 4 y 6 horas a temperatura alta. Algunos ingredientes no son adecuados para la cocción lenta. Las pastas, los mariscos, la leche o la crema se deberán agregar solo al final de la cocción. Muchas cosas (la cantidad de agua o de grasa, la temperatura inicial de los alimentos y el tamaño de las partes individuales de los alimentos que se insertan), pueden afectar el tiempo óptimo de cocción.
- Los alimentos cortados en trozos pequeños se cocinan más rápido. Gradualmente, y con el método «ensayo y error», obtendrá la experiencia necesaria para usar por completo la olla eléctrica de cocción lenta.
- Habitualmente, la cocción de los vegetales toma más tiempo que la carne; coloque los vegetales primero en la parte inferior de la olla.
- Después de terminar la cocción, deje la tapa sobre la olla y apáguela.
- Todos los alimentos deberán quedar sumergidos en caldo o salsa.
- Las cebollas y la carne prefritas quedarán más jugosas y se reduce la cantidad de grasa de los alimentos. Esta parte no es necesaria en caso de falta de tiempo, pero mejora el sabor.
- Cuando cocina carne, aves o jamón completos, la forma y tamaño de la carne es importante. La carne deberá alcanzar un máximo de hasta $\frac{2}{3}$ de la olla y estar totalmente sumergida en agua o caldo. De ser necesario, corte la carne en 2 partes. El peso total de la carne no deberá superar la cantidad máxima recomendada.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Siempre apague y desenchufe la olla eléctrica de cocción lenta antes de limpiarla o guardarla. Asegúrese de que la olla eléctrica de cocción lenta esté totalmente fría antes de limpiarla.

- No lave la tapa de vidrio ni el recipiente cerámico en el lavavajillas ya que podrían dañarse. Lavar con agua tibia jabonosa, enjuagar y secar.
- No permita que el recipiente permanezca en agua durante mucho tiempo. Solo debe mantenerse el agua dentro de recipiente durante el tiempo necesario para quitar la suciedad.
- Puede limpiar las partes externas de la olla eléctrica de cocción lenta con un paño húmedo y secarla. No use limpiadores abrasivos ni estropajos para limpiar alguna parte de la olla ya que podría dañar la superficie.
- No sumerja la base en agua ni derrame líquidos sobre el cuerpo de la olla.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Volumen máximo: 6,5 l

Voltaje nominal: 220–240 V~ 50/60 Hz

Potencia de entrada nominal: 320 W

USO Y ELIMINACIÓN DE LOS DESECHOS

Papel para envolver y cartón corrugado: entregue 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.



El manual de funcionamiento está disponible en internet en www.ecg-electro.eu.

Nos reservamos la posibilidad de realizar cambios en el texto y en los parámetros técnicos.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement et conservez pour un usage futur !

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

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

1. Veillez à ce que la tension et la fréquence de votre prise électrique correspondent à la tension, la fréquence et la puissance demandée figurant sur la plaque signalétique de l'appareil et que votre prise soit correctement reliée à la terre. La prise doit être installée selon la norme électrotechnique EN en vigueur.
2. N'utilisez jamais l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, à la suite d'une chute ou de tout dommage, ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement. **Confiez toute réparation, y compris le remplacement du câble d'alimentation, à un service professionnel ! Ne démontez pas les caches de protection de l'appareil, risque d'électrocution !**
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 et de répandre des liquides chauds. 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. Avant l'entretien et le nettoyage, arrêtez l'appareil, débranchez-le du secteur et laissez-le refroidir.
10. Ne branchez et n'allumez jamais l'appareil sans le récipient correctement inséré dans le corps de l'appareil.
11. N'allumez pas l'appareil avec le récipient vide.
12. Ne plongez pas la base dans l'eau et ne mettez pas de liquide dans le corps de l'appareil. Seul le récipient de cuisson peut recevoir de l'eau.
13. Soulevez le couvercle avec prudence et en l'inclinant de manière à ce que la vapeur s'échappe dans la direction opposée à vous, risque de brûlure. Laissez l'eau s'égoutter du couvercle seulement dans le récipient de cuisson et non dans le corps de l'appareil.
14. Vérifiez régulièrement le câble d'alimentation, la fiche et l'ensemble de l'appareil, s'ils ne sont pas endommagés. Si vous constatez un quelconque dommage, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et veuillez vous adresser à un service professionnel.
15. Le couvercle est fragile, à manipuler avec une prudence accrue. N'utilisez pas un couvercle ou un récipient de cuisson endommagé ou fissuré. N'exposez pas le récipient en céramique à des chocs

thermiques excessifs, risque d'endommagement. Par exemple, ne mettez pas d'aliments congelés dans le récipient chaud.

16. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres usages que ceux auxquels il est destiné.
17. N'utilisez pas à l'extérieur.
18. L'appareil ne doit pas être laissé en marche sans surveillance.
19. Stockez l'appareil à l'intérieur dans un endroit sec.
20. Ne tentez pas de réparer l'appareil, de l'ajuster ou de modifier ses pièces. A l'intérieur de l'appareil, il n'y a aucune pièce réparable par l'utilisateur.
21. Avant le nettoyage et le stockage, laissez l'appareil refroidir.
22. Ne posez pas d'autres objets sur l'appareil, ne laissez pas de corps étrangers pénétrer dans ses orifices et ne l'utilisez pas à proximité des murs, rideaux, etc.
23. L'appareil s'échauffe pendant le fonctionnement. Ne recouvrez pas les orifices. Ne touchez jamais les surfaces brûlantes. Utilisez toujours les poignées et les touches. Pour la manipulation des pièces de l'appareil, utilisez des ustensiles adaptés et des gants de cuisine.
24. Ne tentez pas de déplacer l'appareil chaud. Soyez particulièrement prudents en manipulant le cuiseur rempli d'huile ou autre liquide brûlant.
25. Faites attention, la vapeur qui s'échappe de l'appareil est très chaude ! Gardez une distance de sécurité avec l'appareil afin d'éviter les brûlures.
26. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est posé sur le côté ou à l'envers.
27. L'utilisation de pièces de rechange et d'accessoires non recommandés par le fabricant peut mettre en danger des personnes ou des biens.
 - Cet appareil est destiné à un usage domestique.
28. Cet appareil ne doit pas être branché dans une prise électrique commandée par une minuterie ou contrôlée à distance.

29. L'ECG ne peut être tenu responsable de dommages ou blessures causés par une négligence ou par un usage incorrect de cet appareil. Avant l'utilisation, n'oubliez pas de lire attentivement toutes les instructions et informations. La surface extérieure de cet appareil s'échauffe et peut causer des brûlures. Ne le laissez pas sans surveillance en présence des enfants.
30. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Gardez l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants. Cet appareil peut être utilisé par les personnes aux capacités physiques, cognitives ou mentales réduites, ou sans expérience et connaissances suffisantes, si elles sont sous surveillance ou ont été formées à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre, et ont conscience des éventuels dangers. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

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



AVERTISSEMENT

Les surfaces ainsi marquées deviennent brûlantes lors de l'utilisation.

DANGER POUR LES ENFANTS : Les enfants ne doivent pas jouer avec les matériaux d'emballage. Ne laissez pas les enfants jouer avec les sacs en plastique. Risque d'étouffement.

CAUTION! TO PREVENT DAMAGE OR SHOCK HAZARD DO NOT COOK IN THIS LINER. COOK ONLY IN CONTAINER PROVIDED. DO NOT IMMERSE IN LIQUID. – AVERTISSEMENT ! RISQUE DE DOMMAGE OU D'ACCIDENT : NE METTEZ JAMAIS LES ALIMENTS DIRECTEMENT DANS LE CORPS DE L'APPAREIL. LORS DE LA CUISSON, UTILISEZ UNIQUEMENT LE RÉCIPIENT EN CÉRAMIQUE D'ORIGINE. NE PLONGEZ PAS DANS L'EAU OU D'AUTRES LIQUIDES !

AVERTISSEMENT :

1. Le couvercle en verre et le récipient en céramique ne conviennent pas pour le lave-vaisselle.

2. Ne mettez jamais le récipient en céramique chaud ni le couvercle au réfrigérateur, risque de cassage.
3. A la sortie du réfrigérateur ou du congélateur, laissez le récipient en céramique et le couvercle environ 40 minutes à température ambiante. Ne pas utiliser immédiatement, risque de cassage. Le récipient intérieur doit être sec avant le placement sur la base.
4. Ne posez jamais le récipient en céramique sur une cuisinière à gaz chaude, risque de cassage.
5. Le récipient en céramique n'est pas adapté à la cuisson au four, au four à micro-ondes ou sur une cuisinière ou plaque de cuisson.
6. Ne mettez pas le récipient en céramique et le couvercle au congélateur.
7. Ne chauffez pas d'aliments congelés dans le cuiseur lent.
8. Ne démarrez pas l'appareil à vide (sans aliments) et ne le remplissez pas excessivement.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez tous les matériaux d'emballage. Nettoyez et séchez soigneusement l'appareil, voir le chapitre « Entretien et nettoyage ».

Ne trempez pas la base du cuiseur dans l'eau. Ne lavez pas le récipient en céramique et le couvercle au lave-vaisselle. N'utilisez pas d'outils tranchants ni de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.

Note : lors d'une première mise en marche, vous pouvez observer une légère odeur ou de la fumée. Ce phénomène est fréquent sur la plupart des appareils dotés d'éléments de chauffage et ne constitue pas une menace. Ce phénomène disparaît complètement avec le temps.

Marche/arrêt de l'appareil

Insérez le récipient en céramique dans le corps de l'appareil et veillez à ce qu'il soit bien en place dans la base.

Mise en marche de l'appareil : Branchez le cuiseur au réseau électrique. L'écran affiche « - - - ».

Allumez l'appareil en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT. L'écran affiche « 00:00 ».

Arrêt de l'appareil : Appuyez à nouveau sur la touche MARCHE/ARRÊT pour arrêter l'appareil, l'écran affiche à nouveau « - - - ». Après l'arrêt complet, débranchez l'appareil du secteur.

Mode de température

Le mode de température est réglable avec la touche HIGH/LOW/WARM.

HIGH – haute température

LOW – basse température

WARM – maintien à température

Note : Le réglage actuel du mode de température est signalé par l'allumage des voyants correspondants.

Le cuiseur est automatiquement réglé sur 12 heures de cuisson. Ensuite, il passe en mode (WARM) et garde les aliments chauds pendant les 6 heures suivantes. Si le cuiseur est en mode maintien à température, le voyant « warm » s'allume, l'écran affiche le temps restant avant l'arrêt.

Changement du temps de cuisson

Le temps de cuisson est modifiable avec les touches ▼ ▲.

La plage de réglages est de 30 minutes à 12 heures.

L'intervalle de réglage est de 30 minutes.

Note :

- Pour modifier la durée de cuisson de base, réglez d'abord le temps souhaité et seulement ensuite le mode de cuisson LOW/HIG/WARM.
- Le décompte du temps réglé est affiché sur l'écran.
- Pendant le décompte, seul le mode de réglage de température est modifiable sur LOW/ HIGH/WARM. Si vous voulez modifier le temps déjà réglé, arrêtez et rallumez l'appareil avec la touche MARCHE/ARRÊT et recommencez le réglage.

Aliments adaptés pour la cuisson lente et leur préparation

La plupart des aliments conviennent pour la cuisson lente, mais il existe certaines règles communes à respecter.

- Coupez les légumes-racine en petits morceaux, car leur traitement thermique est plus long que celui de la viande. Avant la cuisson lente, il convient de faire brièvement revenir (2-3 minutes) les légumes-racine découpés. Veillez à ce que les légumes-racine se trouvent toujours dans la partie inférieure du cuiseur et que tous les ingrédients soient immergés.
- Avant la cuisson, retirez tout excès de graisse de la viande, car la méthode de cuisson lente ne permet pas de cuire la graisse.
- Si vous adaptez une recette de cuisson conventionnelle, il peut être requis de réduire la quantité d'eau. L'eau ne s'évapore pas autant du cuiseur lent que lors de la cuisson ordinaire.
- Ne laissez jamais d'aliments non cuits à température ambiante dans le cuiseur.
- N'utilisez pas le cuiseur lent pour réchauffer les aliments.
- Les haricots rouges non cuits doivent être trempés et cuits pendant au moins dix minutes, afin que les toxines soient éliminées avant l'utilisation suivante.
- Afin de vous assurer du traitement thermique correct de la viande, utilisez un thermomètre dédié à cet effet.
- Le véritable matériau céramique est cuit à hautes températures, donc le récipient en céramique peut présenter de menus défauts de surface, le couvercle en verre peut légèrement bouger à cause de cela. Le traitement à basse température ne génère pas de vapeur, réduisant les pertes thermiques. Après un certain temps d'utilisation, l'usure normale peut causer des changements d'apparence sur la surface externe de l'appareil.
- N'exposez pas le récipient en céramique à de brusques variations thermiques. L'ajout d'eau froide dans un récipient brûlant risque de causer sa rupture.
- NE METTEZ PAS EN MARCHE LE CUISEUR LENT S'IL EST VIDE OU SANS LE RÉCIPIENT EN CÉRAMIQUE EN PLACE !

Astuces pour la cuisson lente

- Vous obtiendrez les meilleurs résultats si le cuiseur lent est rempli au moins à moitié.
- Les aliments restent bien juteux lors de la cuisson lente. Si vous avez besoin de réduire la quantité d'eau dans le cuiseur, retirez le couvercle et allumez le chauffage à haute température (HIGH) pendant environ 30-45 minutes.
- Le couvercle ne comporte pas de joint. Ne retirez pas le couvercle inutilement pour éviter les fuites de chaleur. Après chaque retrait du couvercle, vous devriez prolonger la durée de cuisson de 10 minutes. Si vous cuisez de la soupe, laissez un espace de 5 cm sous le rebord supérieur du récipient.
- De nombreuses recettes demandent de cuire toute la journée. Si vous n'avez pas le temps de préparer les aliments le matin, préparez-les en avance le soir et gardez-les couverts au réfrigérateur. Le matin, placez les aliments préparés dans le cuiseur lent et ajoutez de l'eau ou du bouillon. Réglez la durée et la température de cuisson souhaitées.
- La plupart des types de viandes et de légumes demandent 8-10 heures de préparation à basse température ou 4-6 heures à haute température. Certains ingrédients ne sont pas adaptés à la cuisson lente. Les pâtes,

les fruits de mer, le lait ou la crème ne devraient être ajoutés qu'en fin de cuisson. La durée de préparation optimale peut être influencée par de nombreux facteurs - la quantité d'eau ou de graisse, la température initiale des aliments et aussi la taille des différents morceaux d'aliments.

- Les aliments découpés en petits morceaux cuisent plus rapidement. Progressivement, en tâtonnant, vous obtiendrez l'expérience requise pour un usage optimal du cuiseur lent.
- Le traitement thermique des légumes est habituellement plus long que celui de la viande, insérez donc les légumes en premier dans la partie inférieure du récipient.
- Après la fin de la préparation du plat, laissez le couvercle en place et éteignez l'appareil.
- Tous les aliments devraient être plongés dans le bouillon ou la sauce.
- La viande et les oignons que vous avez préalablement faits revenir resteront plus juteux et la quantité de gras sera réduite dans le plat. Ce traitement n'est pas indispensable en cas de manque de temps, mais il améliore le goût.
- Lors de la préparation de viande entière, de volaille ou de jambon, la forme et la taille du morceau de viande sont importantes. La viande devrait arriver au maximum aux $\frac{2}{3}$ du récipient et être entièrement plongée dans l'eau ou le bouillon. En cas de besoin, découpez la viande en 2 parties. Le poids total de la viande ne devrait pas dépasser le maximum recommandé.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant le nettoyage ou le rangement du cuiseur lent, éteignez-le et débranchez-le toujours de la prise. Avant le nettoyage, vérifiez que le cuiseur lent a complètement refroidi.

- Le couvercle en verre et le récipient en céramique ne conviennent pas au lave-vaisselle, risque d'endommagement. Lavez-les à l'eau chaude avec du produit-vaisselle, rincez et séchez.
- Ne laissez pas de l'eau stagner longtemps dans le récipient. L'eau ne doit rester dans le récipient que pendant la durée vraiment nécessaire pour faire tremper et détacher les impuretés.
- La partie extérieure du cuiseur lent peut être essuyée avec un chiffon humide, puis séchée. N'utilisez pas de produits détergents agressifs et abrasifs, ni de paille de fer pour nettoyer une quelconque partie du cuiseur, risque d'endommagement de la surface.
- Ne plongez pas la base dans l'eau et ne mettez pas de liquide dans le corps de l'appareil.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume max. : 6,5 l

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

Puissance nominale : 320 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.



Le mode d'emploi est disponible sur le site web www.ecg-electro.eu.

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

SIGURNOSNE UPUTE

Pročitajte pažljivo i sačuvajte za buduću uporabu!

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. Zbog toga sâm korisnik ovog uređaja treba osigurati prisutnost tih sigurnosnih faktora. Nismo odgovorni ni za koju štetu počinjenu prijevozom, nepravilnim korištenjem ili preinakom ili zamjenom bilo kojeg dijela uređaja.

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

1. Provjerite odgovaraju li napon i frekvencija struje na vašoj utičnici naponu i frekvenciji koji su navedeni na pločici vašeg uređaja te je li utičnica pravilno uzemljena. Utičnica mora biti ugrađena prema zahtjevima nacionalnih elektrotehničkih normi.
2. Uređaj nemojte koristiti ako mu je oštećen kabel ili utikač, ako je pao ili je na bilo koji način oštećen i uređaj ne radi ispravno. **Bilo kakav popravak, što se odnosi i na zamjenu kabela, mora biti povjeren stručnom servisu! Ne skidajte sigurnosni poklopac uređaja kako ne bi došlo do opasnosti od električnog udara!**
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 može pasti u vodu ili ga voda može poprskati.
5. Kabel za napajanje nemojte savijati preko ruba stola ili drugih rubova, nemojte ga zavijati i držite ga podalje od vrućih ploha.
6. Kad se koristite uređajem, držite ga na čvrstoj, ravnoj i stabilnoj podlozi koja se ne može prevrnuti i kako biste spriječili istjecanje vrućih tekućina. Uređaj ne smijete koristiti u sudoperima, na plohamo za cijedenje suđa i na bilo kojoj drugoj neravnoj plohi.

7. Uređaj ne stavljajte na mjesta na kojima može biti izložen visokim temperaturama iz kamina, radijatora, trošila na plin itd.
8. Uređaj nemojte stavljati na električne i plinske štednjake i pećnice.
9. Kad uređaj ne koristite, isključite ga i odspojite iz električne mreže. Kabel odspojite iz mreže tako što ćete primiti utikač i izvući ga – nikad ne povlačeći za kabel. Prije održavanja i čišćenja isključite uređaj, isključite iz napajanja električnom energijom i ostavite neka se ohladi.
10. Uređaj nikad ne uključujete u struju i ne pokrećite ga dok posuda nije pravilno postavljena u tijelo lonca.
11. Uređaj ne uključujte kad mu je spremnik prazan.
12. Bazu nemojte potapati u vodu i nemojte dopustiti da ikakva tekućina proдре unutar tijela lonca. Isključivo posuda za kuhanje je namijenjena doticaju s tekućinama.
13. Poklopac skidajte oprezno, tako da vruća para koja izlazi iz lonca bude usmjerena na vama suprotnu stranu kako ne bi došlo do opekline. Osigurajte da se voda iz poklopca cijedi samo u posudu za kuhanje i ni u kojem slučaju u tijelo uređaja.
14. Redovno pregledavajte kabel za napajanje, utikač i cijeli uređaj kako biste spriječili kvarove. Uočite li bilo koje oštećenje, odmah prestanite koristiti uređaj i javite se servisu.
15. Poklopac je krhak i rukujte s njim s povećanim oprezom. Nemojte koristiti oštećeni ili napukao poklopac ili posudu za kuhanje. Keramičku posudu nemojte izlagati velikim temperaturnim promjenama jer bi se mogla oštetiti. Na primjer, nemojte u vruću posudu stavljati hladne namirnice.
16. Nemojte koristiti aparat u svrhe za koje nije namijenjen.
17. Nemojte koristiti na otvorenom.
18. Uređaj ne smije biti ostavljen uključen bez nadzora.
19. Uređaj čuvajte u suhom i zatvorenom prostoru.
20. Nemojte pokušavati popraviti uređaj, modificirati ga ili zamijeniti njegove dijelove. Uređaj nema dijelova koje bi korisnik mogao sam servisirati.
21. Prije čišćenja i odlaganja aparata, ostavite ga da se ohladi.

22. Ne stavljajte druge predmete na aparat, spriječite ulazak stranih tijela u njegove otvore, ne koristite ga u blizini zidova, zavjesa itd.
23. Uređaj se zagrijava za vrijeme rada. Nemojte zatvoriti niti jedan otvor. Ne dirajte vruće površine. Uvijek koristite ručke i prekidače. Pri rukovanju uređajem koristite prikladan pribor i kuhinjske rukavice.
24. Ne pokušavajte prenositi uređaj dok je vruć. Pri manipulaciji s loncem koji je napunjen vrućim uljem ili tekućinom budite posebno oprezni.
25. Budite oprezni jer para koja izlazi iz uređaja može biti vrlo vruća! Budite na sigurnoj udaljenosti od lonca kako se ne biste opekli.
26. Uređaj nemojte uključivati ako je položen bočno ili preokrenut.
27. Uporaba pribora kojeg nije preporučio proizvođač može ugroziti osobe ili imovinu.
 - Uređaj je isključivo namijenjen za uporabu u kućanstvu.
28. Ovaj uređaj ne smije se spajati na utičnicu timera niti ga se smije uključivati daljinski.
29. ECG neće snositi odgovornost za štetu ili ozljede nastale uslijed nepažnje ili nepravilnog korištenja. Prije korištenja obvezno pažljivo pročitajte sve upute i obavijesti. Vanjska površina ovog uređaja može se zagrijati i izazvati opekline. Uređaj ne ostavljajte bez nadzora kad su djeca u blizini.
30. Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca. Uređaj i njegov kabel za napajanje držite izvan dohvata djece. Osobe smanjenih fizičkih ili umnih sposobnosti, te osobe s nedostatkom iskustva, smiju koristiti ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ako 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.

Do not immerse in water! – Nemojte uranjati u vodu!



UPOZORENJE

Ovako označene površine tijekom uporabe mogu biti vruće.

OPASNOSTI PO DJECU: Djeca se ne smiju igrati ambalažnim materijalom. Nemojte dopustiti djeci da se igraju plastičnim vrećicama. Postoji opasnost od gušenja.

CAUTION! TO PREVENT DAMAGE OR SHOCK HAZARD DO NOT COOK IN THIS LINER. COOK ONLY IN CONTAINER PROVIDED. DO NOT IMMERSE IN LIQUID. – **UPOZORENJE!** OPASNOST OD ŠTETE ILI OZLJEDE: NAMIRNICE NIKADA NEMOJTE STAVLJATI IZRAVNO U SÂMO TIJELO UREĐAJA. ZA KUHANJE UPOTREBLJAVAJTE ISKLJUČIVO ORIGINALNU UNUTARNJU KERAMIČKU POSUDU. POSTOLJE UREĐAJA NIKADA NEMOJTE URANJATI U VODU ILI DRUGE TEKUĆINE!

POZOR:

1. Stakleni poklopac i keramička posuda nisu prikladni za perilicu posuđa.
2. Vruću keramičku posudu i stakleni poklopac nemojte stavljati u hladnjak jer bi mogli puknuti.
3. Nakon vađenja iz hladnjaka, keramičku posudu i poklopac ostavite 40 minuta na sobnoj temperaturi. Nemojte ih odmah upotrebljavati jer bi mogli puknuti. Prije stavljanja u uređaj, unutarnja posuda uvijek mora biti suha.
4. Keramičku posudu u nikad nemojte stavljati na uključeni plinski štednjak jer bi mogla puknuti.
5. Keramička posuda ne smije se koristiti za kuhanje u pećnici, mikrovalnoj pećnici ili na štednjaku ili ploči za kuhanje.
6. Keramičku posudu i poklopac ne stavljajte u zamrzivač.
7. Sporim loncem nemojte zagrijavati zamrznute namirnice.
8. Uređaj nemojte upotrebljavati ako je prazan (bez namirnica) i nemojte ga previše napuniti.

PRIJE PRVE UPORABE

Uklonite svu ambalažu uređaja. Uređaj očistite i pažljivo osušite, vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“. Postolja lonca nemojte uranjati u vodu. Keramičku posudu i poklopac nemojte prati u perilici za suđe. Nemojte snažna ili abrazivna sredstva za čišćenje.

Napomena: Kod prvog zagrijavanja možete osjetiti blag neugodan miris ili dim. To je normalna pojava kod većine uređaja koji sadrže grijače i ne predstavlja opasnost za sigurnost vašeg uređaja. Vremenom će ta pojava potpuno nestati.

Uključivanje i isključivanje uređaja

Stavite keramički lonac u tijelo uređaja i provjerite da li je dobro sjeo na svoje mjesto.

Uključivanje uređaja: Uključite uređaj u običnu zidnu utičnicu. Na zaslonu će zasvijetliti „---“.

Pritisnite jednom tipku START/STOP kako biste uključili uređaj. Na zaslonu će zasvijetliti „00:00“.

Isključivanje uređaja: Sljedećim pritiskom tipke START/STOP uređaj će se isključiti a na zaslonu će se prikazati „---“. Nakon što je lonac potpuno isključen, isključite ga iz električne mreže.

Način zagrijavanja

Način zagrijavanja možete postaviti tipkom HIGH/LOW/WARM.

HIGH – visoka temperatura

LOW – niska temperatura

WARM – održavanje topline

Napomena: Trenutne postavke zagrijavanja prikazane su osvjetljenjem odgovarajućih žaruljica pokazivača.

Lonac se automatski podešava na 12 sati kuhanja. Nakon toga se uključuje održavanje topline (WARM) i sljedećih šest sati će se hrana održavati toplom. Ako je lonac u načinu za održavanje topline, svijetlit žaruljica pokazivača „warm“, a na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme do isključivanja.

Promjena vremena kuhanja

Vrijeme kuhanja moguće je promijeniti tipkama ▼ ▲.

Raspon podešavanja je od 30 minuta do 12 sati.

Interval podešavanja iznosi 30 minuta.

Napomena:

- Želite li promijeniti osnovno vrijeme kuhanja, prvo podesite željeno vrijeme, a zatim način kuhanja LOW/ HIGH/WARM.
- Na zaslonu je prikazano odbrojavanje preostalog vremena
- Tijekom odbrojavanja moguće je izmijeniti isključivo podešavanja temperature putem LOW/ HIGH/ WARM. Želite promijeniti postavljeno vrijeme, isključite i uključite uređaj tipkom START/STOP i ponovo ga podesite.

Namirnice koje su prikladne za sporo kuhanje i njihova priprema

Većina namirnica može se pripremati tehnikom sporog kuhanja, ali nekoliko je osnovnih načela kojih se treba pridržavati.

- Korjenasto povrće nasjeckajte na male komade jer njihova termička obrada dulje nego obrada mesa. Prije pripreme sporim kuhanjem preporučljivo je nasjeckano korjenasto povrće kratko prepržiti (2–3 minute). Provjerite je li korjenasto povrće uvijek u donjem dijelu lonca i da su svi sastojci uronjeni u tekućinu.
- Prije kuhanja uklonite sve suvišne masnoće iz mesa jer način sporog kuhanja ne omogućava pečenje masnoća.
- Ako prilagođavate recept za tradicionalno kuhanje moguće je da ćete trebati smanjiti količinu upotrebjene vode. Voda iz sporog lonca ne isparava u količini u kojoj isparava pri običnim običnom kuhanju.
- U kuhalu nikada nemojte ostaviti hranu koja nije termički pripremljena da stoji na sobnoj temperaturi.
- Spori lonac nemojte upotrebljavati za podgrijavanje hrane.
- Nekuhanu crveni grah mora se namočiti a zatim prokuhati 10 minuta kako bi se toksini uklonili prije daljnje pripreme.
- Da biste bili sigurni da je meso pravilno termički obrađeno, poslužite se termometrom za meso.
- Izvorna keramika se izrađuje na vrlo visokim temperaturama i zbog toga keramička posuda može imati male površinske pravilnosti zbog kojih stakleni poklopac možda neće savršeno nalijegati. Priprema na niskoj temperaturi ne stvara paru i to smanjuje toplinske gubitke. Nakon nekog vremena uporabe na vanjskoj površini uređaja će možda doći do vidljive promjene izgleda.
- Keramičku posudu nemojte izlagati naglim promjenama temperature. Ulijevanje hladne vode u vruću keramičku posudu bi moglo prouzročiti njezino pucanje.
- LONAC NEMOJTE UKLJUČIVATI AKO JE KERAMIČKA POSUDA PRAZNA ILI AKO ONA NIJE U NJEMU!

Savjeti za sporo kuhanje

- Najbolje rezultate postići ćete ako spori lonac bude napunjen do oko polovice.
- Sporo kuhanje pomaže da namirnice ostanu vrlo sočne. Ako trebate smanjiti količinu vode u posudi, uklonite poklopac i 30 do 45 minuta stavite zagrijavanje na visoku temperaturu (HIGH).
- Poklopac nema brtvu. Kako biste smanjili gubitak topline, izbjegavajte nepotrebno otklapati posudu. Nakon svakog otvaranja poklopca, vrijeme kuhanja produljite 10 minuta. Ako kuhate juhu, ostavite 5 cm prostora do ruba kako bi mogla klučati.
- Mnogi recepti zahtijevaju cjelodnevno kuhanje. Ako nemate vremena spremite hranu ujutro, pripremite je prethodne večeri i ostavite poklopljeno u hladnjak. Ujutro pripremljene namirnice stavite u spori lonac i dodajte vodu ili temeljac. Podesite željeno vrijeme i temperaturu kuhanja.
- Većina vrsta mesa ili povrća treba 8–10 sati pripreme pri niskoj, odnosno 4–6 sati pripreme na visokoj temperaturi. Neke namirnice nisu prikladne za sporo kuhanje. Tjesteninu, morske plodove ili vrhnje treba dodati tek na kraju kuhanja. Na optimalno vrijeme kuhanja može imati utjecaj mnogo faktora – količina vode ili masti, početna toplina namirnica i veličina pojedinih komada namirnica.
- Brže se kuhaju manji komadi. Eksperimentiranjem ćete steći iskustva i vremenom naučiti sve što trebate za kuhanje u sporom kuhalu.
- Obrada povrća glavnom traje dulje nego obrada mesa i stoga prvo stavljajte povrće i stavite ga na dno posude.
- Nakon što je jelo gotovo, ostavite poklopac na posudi i isključite uređaj.
- Sve namirnice bi trebale biti uronjene u juhu ili umake.
- Prethodno preprženo meso i luk ostat će sočniji, a jelo će biti manje masno. U slučaju da nemate vremena za takvu pripremu, možete je i preskočiti, ali ona daje bolji ukus jelima.
- Za pripreme cijelih komada mesa, peradi ili šunke važan je sastav i veličina komada mesa. Meso bi trebalo zauzimati najviše $\frac{2}{3}$ lonca i trebalo bi biti potpuno u vodi ili juhi, odnosno temeljcu. U slučaju potrebe, meso na odgovarajući način prerežite na dva komada. Ukupna količina mesa ne smije prijeći najveće preporučene količine.

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

Prije nego čistite ili odlažete spori lonac, uvijek ga isključite i prekinite napajanje. Prije čišćenja provjerite je li spori lonac potpuno ohlađen.

- Ne perite stakleni poklopac ili keramičku posudu u perilici posuđa jer se mogu oštetiti. Operite ih u toploj sapunici, isperite i osušite.
- Ne ostavljajte posudu dulje vrijeme u vodi. Voda u posudi može ostati samo ono vrijeme koje je potrebno za otpuštanje prljavštine.
- Vanjske dijelove sporog lonca možete obrisati vlažnom krpom i osušiti. Nemojte upotrebljavati agresivne i abrazivne deterđente ili sredstva za čišćenje, kao ni žičane spužve jer biste time mogli oštetiti vanjske površine.
- Bazu nemojte potapati u vodu i nemojte dopustiti da ikakva tekućina prodre unutar tijela lonca

TEHNIČKI PODACI

Najveća zapremina: 6,5 l

Nazivni napon: 220–240 V~ 50/60 Hz

Nazivna snaga: 320 W

OPORABA I ZBRINJAVANJE OTPADA

Papirni otpad i kartonsku ambalažu predajte u reciklažna dvorišta. Foliju za pakiranje, vrećice od polietilena i plastične dijelove odložite u kontejnere za plastiku.

ODLAGANJE PROIZVODA NAKON ISTEKA RADNOG VIJEKA

Odlaganje otpada električne i elektroničke opreme (primjenjivo u državama članicama EU i drugim europskim zemljama koje su uspostavile sustave razvrstavanja otpada)

Oznaka koja je navedena na proizvodu ili na ambalaži označava da se proizvod ne smije zbrinjavati kao kućni otpad. Proizvod odložite na mjesto određeno za recikliranje električne i elektroničke opreme. Ispravnim odlaganjem proizvoda sprječavate negativne utjecaje na zdravlje ljudi i okoliš. Reciklažom materijala pomažete očuvanje prirodnih resursa. Dodatne informacije o recikliranju ovog proizvoda pružit će vam lokalne vlasti, organizacija za preradu kućnog otpada ili prodajno mjestu na kojem ste kupili proizvod.



08/05



Ovaj proizvod je usklađen s direktivama EU o elektromagnetskoj kompatibilnosti i električnoj sigurnosti.

Upute za uporabu dostupne su na web stranici www.ecg-elektro.eu.

Pravo na izmjenu teksta i tehničkih parametara je pridržano.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente e conservare per uso futuro!

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

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

1. Assicurarsi che la tensione e la frequenza nella presa corrispondano a tensione, frequenza e capacità richiesta indicate sull'etichetta del dispositivo e che la presa sia messa a terra in modo adeguato. La presa deve essere installata in conformità con le norme elettriche applicabili secondo la normativa EN.
2. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se è caduto o danneggiato in qualsiasi modo o se non funziona in modo appropriato. **Tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo, devono essere eseguite da un centro di assistenza professionale! Non rimuovere le coperture di protezione dall'apparecchio; pericolo di scosse elettriche!**
3. Non immergere il prodotto e il cavo di alimentazione in liquidi, non esporre alla pioggia o all'umidità e utilizzare acqua solo per cuocere in conformità con le presenti istruzioni.
4. L'apparecchio non deve essere utilizzato in prossimità di acqua, nei bagni, nelle docce o vicino a piscine, dove potrebbe cadere in acqua o dove l'acqua potrebbe schizzare su di esso.
5. Non piegare il cavo di alimentazione sopra il bordo di un tavolo o altri bordi taglienti, non torcerlo e non lasciarlo in prossimità di superfici calde.

6. Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e piana, per evitare che si ribalti e per impedire la fuoriuscita di liquidi caldi. Non utilizzare il prodotto in lavelli, sgocciolatoi e altri luoghi con superficie irregolare.
7. Non collocare il prodotto in luoghi dove possa essere esposto ad alte temperature da stufe, radiatori, apparecchi a gas, ecc.
8. Non collocare il prodotto su fornelli elettrici o stufe a gas e forni.
9. Se non si utilizza l'apparecchio, spegnerlo e staccare la spina. Scollegare il cavo di alimentazione tirando la spina – non tirare mai il cavo. Spegnerlo, scollegarlo e lasciarlo raffreddare prima di effettuare manutenzione e pulizia.
10. Non collegare o accendere l'apparecchio senza un adeguato contenitore inserito nella pentola.
11. Non accendere l'apparecchio quando il contenitore è vuoto.
12. Non immergete la base in acqua o versare il liquido nel corpo della pentola. Solo il recipiente di cottura è progettato per i liquidi.
13. Sollevare il coperchio con attenzione e inclinarlo in modo che il vapore fuoriesca lontano da sé per evitare scottature. Lasciar gocciolare l'acqua dal coperchio nel recipiente di cottura, non nel corpo dell'apparecchio.
14. Controllare periodicamente che il cavo di alimentazione, la spina e l'intero apparecchio non abbiano danni. Se si riscontra qualche danno, smettere immediatamente di utilizzare l'apparecchio e contattare il centro di assistenza.
15. Il coperchio è fragile, maneggiarlo con cautela. Non usare un coperchio o un contenitore di cottura danneggiato o incrinato. Non esporre il contenitore ceramico a sbalzi di temperatura elevati, in quanto potrebbe restare danneggiato. Per esempio, non collocare cibo congelato in un contenitore caldo.
16. Non utilizzare l'apparecchio per qualsiasi altro scopo per il quale non è stato progettato.
17. Non utilizzare all'esterno.
18. L'apparecchio non deve essere lasciato incustodito quando è in funzione.

19. Conservare l'apparecchio all'interno in un luogo asciutto.
20. Non tentare di riparare o modificare il prodotto o sostituire le sue parti. Non ci sono elementi interni che potrebbero essere riparati dall'utente.
21. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo e riporlo.
22. Non posizionare altri oggetti sull'apparecchio, non inserire corpi estranei nelle sue aperture e non usare vicino a pareti, tende, ecc.
23. L'apparecchio si riscalda durante il funzionamento. Non coprire le aperture. Non toccare le superfici calde. Utilizzare sempre maniglie e pulsanti. Quando si maneggiano parti dell'apparecchio mentre è in funzionamento, utilizzare utensili adatti e guanti da forno.
24. Non cercare di trasportare un apparecchio caldo. Prestare particolare attenzione quando si maneggia una pentola piena di olio o altro liquido bollente.
25. Prestare attenzione, il vapore che fuoriesce dall'apparecchio è molto caldo! Mantenersi a distanza di sicurezza dall'apparecchio per evitare scottature.
26. Non accendere l'apparecchio se si trova sul lato o è capovolto.
27. L'uso di accessori e attacchi non raccomandati dal produttore può mettere in pericolo persone e cose.
 - Questo apparecchio è solo per uso domestico.
28. Questo apparecchio non può essere collegato a una presa di corrente controllata da un timer o controllata da remoto.
29. ECG non è responsabile per danni o lesioni causati da negligenza o uso improprio. Prima di utilizzare l'apparecchio non dimenticate di leggere attentamente tutte le istruzioni e le informazioni. La superficie esterna di questo dispositivo si riscalda e può causare ustioni. Non lasciare incustodito in presenza di bambini.
30. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il suo alimentatore fuori dalla portata dei bambini. L'apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, se sono sotto supervisione o se sono state istruite su come utilizzare l'apparecchio in condizioni di sicurezza e su

come capire i pericoli potenziali. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

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



AVVERTENZA

Le superfici contrassegnate in questo modo si riscaldano molto durante l'uso.

PERICOLO PER I BAMBINI: I bambini non devono giocare con il materiale di imballaggio. Non lasciar giocare i bambini con i sacchetti di plastica. Pericolo di soffocamento.

ATTENZIONE! PER EVITARE DANNI O RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE NON CUOCERE IN QUESTO RIVESTIMENTO. CUOCERE SOLO NEL RECIPIENTE IN DOTAZIONE. NON IMMERGERE IN LIQUIDI. –

ATTENZIONE! RISCHIO DI DANNO O INFORTUNI: NON INSERIRE ALIMENTI DIRETTAMENTE NEL CORPO DELL'ELETTRODOMESTICO. UTILIZZARE SOLO RECIPIENTI INTERNI IN CERAMICA ORIGINALI PER LA COTTURA. NON IMMERGERE IN ACQUA O IN ALTRI LIQUIDI!

AVVERTENZA:

1. Né il coperchio in vetro né il recipiente in ceramica sono lavabili in lavastoviglie.
2. Non mettere il recipiente di ceramica o il coperchio caldo in frigorifero, potrebbero rompersi.
3. Dopo averli tolti dal frigorifero, lasciare il recipiente di ceramica e il coperchio a temperatura ambiente per circa 40 minuti. Non utilizzarli immediatamente, potrebbero rompersi. Il recipiente interno dev'essere sempre ben asciutto prima di inserirlo nella base.
4. Non mettere il recipiente di ceramica sul fornello caldo, potrebbe rompersi.
5. Il recipiente in ceramica non può essere usato per la cottura in forno, in microonde o su un fornello o una piastra.
6. Non mettere il contenitore o il coperchio nel congelatore.
7. Non riscaldare cibo surgelato nella slow cooker.

8. Non accendere l'apparecchio vuoto (senza cibo) e non riempirlo eccessivamente.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio. Pulire e asciugare con cura l'apparecchio, consultare il capitolo "Pulizia e manutenzione".

Do not immerse the base of the cooker in water. Non immergere la base della slow cooker in acqua. Non lavare la pentola ceramica e il coperchio in lavastoviglie. Non utilizzare strumenti affilati o detersivi aggressivi o abrasivi.

Nota: Si potrebbe notare leggero odore o fumo quando la si utilizza per la prima volta. Questo è normale per la maggior parte degli apparecchi con elementi riscaldanti e non rappresenta alcun pericolo. Questo fatto scompare nel tempo.

Accensione/spengimento dell'apparecchio

Inserire la pentola ceramica nell'apparecchio e assicurarsi che si inserisca correttamente nella base.

Accensione dell'apparecchio: Collegare la pentola alla rete elettrica. Il display visualizza "- - - -".

Premere una volta il pulsante START/STOP per accendere l'unità. Il display visualizza "00:00".

Spegnimento dell'apparecchio: Premere nuovamente il pulsante START/STOP per spegnere l'apparecchio e il display visualizza nuovamente "- - - -". Staccarlo dalla rete elettrica per spegnerlo completamente.

Modalità temperatura

La modalità impostazione temperatura può essere impostata premendo il pulsante HIGH /LOW /WARM.

HIGH – alta temperatura

LOW – bassa temperatura

WARM – mantenimento in caldo

Nota: L'impostazione di temperatura attuale è segnalata dalla spia di indicazione appropriata.

La slow cooker è impostata automaticamente per 12 ore di cottura. Quindi passa alla modalità WARM e mantiene caldi gli alimenti per le 6 ore seguenti. Se la slow cooker è in modalità mantenimento temperatura, la spia "warm" si accende. Il display visualizza il tempo rimanente prime dello spegnimento.

Modifica del tempo di cottura

È possibile modificare il tempo di cottura utilizzando i pulsanti ▼ ▲.

L'intervallo impostabile va da 30 minuti a 12 ore.

L'intervallo impostabile è 30 minuti.

Nota:

- Per modificare il tempo di cottura di base, prima impostare il tempo desiderato e poi la modalità di cottura LOW/HIGH/WARM.
- Il tempo di conto alla rovescia è visualizzato sul display
- Durante il conto alla rovescia, possono essere modificate solo le modalità i impostazione della temperatura LOW/HIGH/WARM. Se si desidera modificare il tempo impostato, spegnere e riaccendere l'apparecchio con il pulsante START/STOP e impostarlo di nuovo.

Alimenti adatti per la cottura lenta e loro preparazione

La maggior parte degli alimenti è adatta alla cottura lenta, ma vi sono alcuni principi generali da seguire.

- Tagliare gli ortaggi a radice in piccoli pezzi in quanto la loro cottura richiede più tempo rispetto alla carne. Si consiglia di rosolare brevemente (per 2-3 minuti) gli ortaggi a radice tagliati a pezzi prima della loro cottura lenta. Assicurarsi che gli ortaggi a radice siano sempre sul fondo della pentola e che tutti gli ingredienti siano immersi.

- Rimuovere l'eventuale grasso in eccesso dalla carne prima di cuocerla in quanto il metodo di cottura non consente la rosolatura del grasso.
- Se si sta adattando una ricetta di cucina convenzionale, potrebbe essere necessario ridurre la quantità di acqua utilizzata. L'acqua non evapora dalla slow cooker come avviene durante la cottura normale.
- Non lasciare alimenti non cotti all'interno della pentola a temperatura ambiente.
- Non utilizzare una slow cooker per riscaldare alimenti.
- I fagioli rossi crudi devono essere messi in ammollo e cucinati per almeno dieci minuti per eliminare le tossine prima di riutilizzarli.
- Per assicurarsi che la carne venga cotta correttamente, utilizzare un termometro per carni.
- Il materiale in autentica ceramica è cotto ad alte temperature, pertanto il recipiente in ceramica potrebbe avere leggeri difetti superficiali, il coperchio in vetro potrebbe oscillare leggermente a causa di queste imperfezioni. La cottura a bassa temperatura non genera vapore, il che riduce la perdita di calore. Dopo alcuni utilizzi potrebbe verificarsi una leggera modifica nell'aspetto esterno dell'apparecchio causata dalla normale usura.
- Non esporre il recipiente in ceramica a variazioni improvvise di temperatura. L'aggiunta di acqua fredda a una pentola molto calda potrebbe causarne la rottura.
- **NON ACCENDERE LA SLOW COOKER SE È VUOTA O PRIVA DEL RECIPIENTE IN CERAMICA INSERITO!**

Suggerimenti per la cottura lenta

- Per i migliori risultati, una slow cooker dev'essere piena almeno a metà.
- Nella cottura lenta, gli alimenti rimangono meravigliosamente succosi. Se è necessario ridurre la quantità di acqua nella pentola, togliere il coperchio e ruotare su HIGH per circa 30–45 minuti.
- Il coperchio non ha guarnizione. Non rimuovere il coperchio se non necessario per evitare perdita di calore. Per ogni volta che si apre il coperchio è necessario prolungare di 10 minuti il tempo di cottura. Se si sta cucinando una zuppa, lasciare uno spazio di bollitura di 5 cm sotto il bordo superiore del recipiente.
- Molte ricette richiedono una cottura che dura tutto il giorno. Se non si ha il tempo di preparare il pasto al mattino, preparare tutto la sera prima e tenerlo coperto nel frigorifero. Al mattino mettere gli alimenti preparati nella slow cooker e aggiungere acqua o brodo. Impostare il tempo di cottura e la temperatura richiesti.
- La maggior parte delle carni e delle verdure richiedono la cottura di 8–10 ore a bassa temperatura o di 4–6 ore ad alta temperatura. Alcuni ingredienti non sono adatti alla cottura lenta. Pasta, pesce, latte o panna devono essere aggiunti solo a fine cottura. Molte cose – la quantità di acqua o grasso, la temperatura iniziale degli alimenti e le dimensioni dei singoli pezzi di alimenti inseriti possono influenzare il tempo di cottura ottimale.
- Alimenti tagliati in piccoli pezzi cuociono più velocemente. Un po' per volta, utilizzando "prove ed errori" si acquisirà l'esperienza necessaria per utilizzare completamente la slow cooker.
- La cottura delle verdure in genere richiede più tempo rispetto a quella della carne, mettere prima le verdure sul fondo della pentola.
- Terminata la cottura, lasciare il coperchio sulla pentola e spegnerla.
- Tutti gli alimenti dovranno essere immersi in brodo o salsa.
- Carne e cipolle pre-rosolate resteranno più succose e si ridurrà la quantità di grasso negli alimenti. Questa parte non è necessaria se manca tempo, ma migliora il gusto.
- Quando si cuociono carne, pollame o prosciutto interi, la forma e le dimensioni della carne sono importanti. La carne dovrebbe arrivare come massimo a $\frac{2}{3}$ della pentola e immergerla completamente in acqua o brodo. Se necessario, tagliare la carne in modo adatto in 2 parti. Il peso totale della carne non dovrebbe superare la massima quantità consigliata.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Spegnerne e scollegare sempre la slow cooker prima di pulirla o riporla. Assicurarsi che la slow cooker sia completamente fredda prima di pulirla.

- Non lavare il coperchio in vetro o il recipiente in ceramica in lavastoviglie in quanto potrebbero danneggiarsi. Lavare in acqua calda con detersivo, sciacquare e asciugare.

- Non lasciare il recipiente immerso in acqua a lungo. L'acqua all'interno del recipiente può rimanere solo per il tempo necessario per pulire lo sporco.
- Le parti esterne della slow cooker possono essere lavate con un panno umido e asciugate. Non utilizzare detersivi o pagliette aggressivi e abrasivi per pulire ciascuna parte della slow cooker, in quanto ciò potrebbe danneggiare la superficie.
- Non immergete la base in acqua o versare il liquido nel corpo della pentola.

SPECIFICHE TECNICHE

Volume massimo: 6,5 l

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

Tensione nominale in ingresso: 320 W

USO E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Carta da imballaggio e cartone ondulato – portare in discarica. Pellicola di imballaggio, sacchetti in PE, elementi in plastica – gettare nei contenitori per il riciclaggio della plastica.

SMALTIMENTO DEI PRODOTTI A FINE DURATA

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 in un luogo specifico 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 alle direttive UE in materia di compatibilità elettromagnetica e sicurezza elettrica.



Il manuale operativo è disponibile su internet al sito www.ecg-electro.eu.

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

DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

Rūpīgi izlasiet un saglabājiet turpmākai uzziņai!

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

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

1. Pārliecinieties, ka rozetes spriegums un frekvence atbilst uz ierīces marķējuma norādītajam spriegumam, frekvencei un jaudai un rozete ir pareizi iezemēta. Rozetei ir jābūt uzstādītai saskaņā ar attiecināmajiem EN elektrības kodeksiem.
2. Nekad neizmantojiet ierīci, ja barošanas vads vai kontaktdakša ir bojāta, ierīce ir nokritusi vai radušies citi bojājumi un tā nestrādā pareizi. **Visi remontdarbi, tostarp vada nomaiņa, ir jāveic profesionālā apkopes centrā! Nenonemiet ierīces aizsargvākus – strāvas trieciena risks!**
3. Neiegremdējiet ierīci un barošanas vadu šķidrumā, nepakļaujiet to lietum un mitrumam, un ūdeni gatavošanai izmantojiet tikai saskaņā ar šo lietošanas instrukciju.
4. Ierīci nedrīkst izmantot ūdens tuvumā, vannas istabā, dušā vai peldbaseina tuvumā, kur tā var iekrist ūdenī vai tikt apšļakstīta.
5. Nelieciet barošanas vadu pār galda malu vai citām asām malām, nesavijiet to un neatstājiet karstu virsmu tuvumā.
6. Vienmēr lietojiet ierīci uz līdzenas, stabilas virsmas, lai neļautu tai apgāzties un neļautu izšļakstīties karstiem šķidrumiem. Neizmantojiet ierīci izlietnē un citās vietās ar nelīdzenu virsmu.
7. Nenovietojiet ierīci vietā, kur tā var tikt pakļauta augstai temperatūra no krāsnīm, radiatoriem, gāzes ierīcēm u.tml.
8. Nenovietojiet ierīci uz elektriskajām vai gāzes plītīm un krāsnīm.

9. Kad ierīci neizmantojat, izslēdziet to un atvienojiet no barošanas. Atvienojiet barošanas vadu, velkot kontaktdakšu – nekad nevelciet vadu. Izslēdziet ierīci, atvienojiet to no sienas rozetes un ļaujiet atdzist pirms apkopes vai tīrīšanas.
10. Nekad nepievienojiet ierīci barošanai un neieslēdziet to bez pienācīgi ievietota trauka katlā.
11. Neieslēdziet ierīci, ja trauks ir tukšs.
12. Neiegremdējiet pamatni ūdenī, un neielejiet šķidrumu katla korpusā. Šķidrumiem ir paredzēts tikai gatavošanas trauks.
13. Paceliet vāku piesardzīgi un pagrieziet to tā, lai tvaiks izplūstu prom no jums, lai nepieļautu applaucēšanos. Ļaujiet ūdenim no vāka pilēt tikai gatavošanas traukā, ne ierīces korpusā.
14. Regulāri pārbaudiet, vai barošanas vads, kontaktdakša un visa ierīce nav bojāti. Ja konstatējat bojājumus, nekavējoties pārtrauciet ierīces lietošanu un sazinieties ar servisa centru.
15. Vāks ir trausls, ievērojiet piesardzību. Neizmantojiet bojātu vai ieplaisājušu vāku vai gatavošanas trauku. Nepakļaujiet keramikas tvertni augstam temperatūras triecienam, jo tas var radīt bojājumus. Piem., neievietojiet saldētu ēdienu karstā tvertnē.
16. Neizmantojiet ierīci neparedzētiem lietošanas veidiem.
17. Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
18. Neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kamēr tā darbojas.
19. Glabājiet ierīci sausā vietā.
20. Nemēģiniet labot vai modificēt ierīci vai mainīt tās detaļas. Ierīcei nav detaļu, kuru remontu varētu veikt lietotājs.
21. Pirms ierīci tīrāt un novietojat glabāšanai, ļaujiet tai atdzist.
22. Nenovietojiet uz ierīces citus priekšmetus, neievietojiet spraugās svešķermeņus, un neizmantojiet to sienu, aizkaru u.tml. tuvumā.
23. Ierīce darbojoties sasilst. Neaizsedziet ierīces spraugas. Nepieskarities karstām virsmām. Vienmēr izmantojiet rokturus un pogas. Pieskaroties ierīces daļām, kamēr tā tiek lietota, izmantojiet piemērotus piederumus un virtuves cimdsus.
24. Nemēģiniet pārvietot karstu ierīci. Esiet īpaši uzmanīgs, apejoties ar katlu, kurā iepildīta karsta eļļa vai šķidrums.

25. Ievērojiet piesardzību; tvaiks, kas izplūst no ierīces, ir ļoti karsts! Ieturiet drošu attālumu no ierīces, lai izvairītos no apdegumiem.
26. Neieslēdziet ierīci, ja tā novietota sārņi vai augšpēdus.
27. Tādu piederumu izmantošana, kurus neiesaka ražotājs, var apdraudēt cilvēkus un priekšmetus.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai mājas lietošanai.
28. Ierīci nedrīkst pievienot rozetei, ko regulē ar taimeru vai vada attālināti.
29. ECG neatbild par bojājumiem vai ievainojumiem, ko izraisījuši neuzmanība vai nepareiza lietošana. Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet visus norādījumus un informāciju. Ierīces ārējā virsma sakarst un var izraisīt apdegumus. Neatstājiet ierīci nepieskatītu bērnu klātbūtnē.
30. Ierīci nedrīkst lietot bērni. Glabājiet ierīci un tās barošanas vadu bērniem nepieejamā vietā. Ierīci drīkst lietot cilvēki ar mazinātām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tie tiek uzraudzīti vai ir saņēmuši instrukcijas par ierīces lietošanu un saprot iespējamās briesmas. Bērni nedrīkst ar ierīci spēlēties.

Do not immerse in water! – Neiegremdējiet ūdenī!



BRĪDINĀJUMS

Šādi atzīmētās virsmas lietošanas laikā sakarst.

BRIESMAS BĒRNIEM: bērni nedrīkst spēlēties ar iepakojuma materiālu. Neļaujiet bērniem spēlēties ar plastmasas maisiem. Nosmakšanas risks.

UZMANĪBU! LAI NOVĒRSTU BOJĀJUMUS VAI ŠOKA RISKU, NEGATAVOJIET ŠAJĀ MAISĀ. GATAVOJIET TIKAI ATTIECĪGAJĀ TRAUKĀ. NEIEGREMDĒJIET ŪDENĪ! – **UZMANĪBU!** BOJĀJUMU VAI TRAUMU RISK: NEKĀDĀ GADĪJUMĀ NEIEVIETOJIET ĒDIENU PA TIEŠO IERĪCES KORPUSĀ. IZMANTOJIET GATAVOŠANAI TIKAI ORIĢINĀLO KERAMIKAS TRAUKU. NEIEGREMDĒJIET ŪDNEĪ VAI CITOS ŠĶIDRUMOS!

BRĪDINĀJUMS:

1. Ne stikla vāks, ne keramikas trauks nav piemērots mazgāšanai trauku mazgājamā mašīnā.
2. Neievietojiet karstu keramikas trauku vai vāku ledusskapī, tie var saplaisāt.
3. Pēc izņemšanas no ledusskapja atstājiet keramikas trauku un vāku aptuveni 40 minūtes istabas temperatūrā. Neizmantojiet uzreiz, tie var saplīst. Iekšējai tvertnei vienmēr jābūt sausai pirms ievietošanas pamatnē.
4. Nekādā gadījumā nenovietojiet keramikas trauku uz karstas plīts, tas var saplaisāt.
5. Keramikas trauku nedrīkst izmantot gatavošanai cepeškrāsnī, mikroviļņu krāsnī vai uz plīts virsmas.
6. Neievietojiet keramikas trauku vai vāku saldētavā.
7. Nekarsējiet saldētu pārtiku lēnvāres katlā.
8. Neieslēdziet tukšu ierīci (bez ēdiena) un nepārpildiet to.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

Noņemiet visus iepakojuma materiālus. Kārtīgi iztīriet un izžāvējiet ierīci, skatiet sadaļu "Tīrīšana un apkope". Neiemērciet katla pamatni ūdenī! Nemazgājiet keramikas katlu un vāku trauku mazgājamajā mašīnā. Neizmantojiet asus darba rīkus un agresīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Piezīme: izmantojot ierīci pirmoreiz, jūs varat ievērot nelielu aromātu vai dūmus. Tas ir normāli vairumam ierīču, kurās ir sildelementi, un tas nerada nekādas briesmas. Tas ar laiku izzūd.

Ierīces ieslēgšana/izslēgšana

Ievietojiet keramikas trauku ierīcē un pārliecinieties, ka tas kārtīgi ieguļas pamatnē.

Ierīces ieslēgšana: pievienojiet katlu elektrotīklam. Displejā tiek attēlots " - - -".

Nospiediet START/STOP (SĀKT/APTURĒT) pogu vienreiz, lai ieslēgtu ierīci. Displejs attēlo "00:00".

Ierīces izslēgšana: atkal nospiediet START/STOP (SĀKT/APTURĒT) pogu, lai izslēgtu ierīci, un displejs atkal attēlo " - - -". Atvienojiet to no elektrotīkla, lai pilnībā izslēgtu.

Temperatūras režīms

Temperatūras iestatījumu režīmu var iestatīt ar HIGH/LOW/WARM (AUGSTA/ZEMA/SILTS) pogu.

HIGH (AUGSTA) – augsta temperatūra

LOW (ZEMA) – zema temperatūra

WARM (SILTS) – siltuma uzturēšana

Piezīme: pašreizējo temperatūru norāda attiecīgie indikatori.

Katls tiek automātiski iestatīts uz 12 gatavošanas stundām. Pēc tam tas pārslēdzas uz WARM (SILTS) režīmu un uztur ēdienu siltu turpmākās 6 stundas. Ja katls atrodas temperatūras uzturēšanas režīmā, "warm" (silts) indikators iedegas. Displejs rāda atlikušo laiku līdz izslēgšanai.

Gatavošanas laika maiņa

Jūs varat mainīt gatavošanas laiku ar pogām ▼ ▲.
Iestatīšanas diapazons ir no 30 minūtēm līdz 12 stundām.
Iestatīšanas intervāls ir 30 minūte.

Piezīme:

- Lai mainītu pamata gatavošanas laiku, vispirms iestatiet vēlamo laiku un pēc tam HIGH /LOW /WARM (AUGSTA/ZEMA/SILTS) gatavošanas režīmu.
- Laika atskaite tiek attēlota displejā.
- Laika atskaites laikā tikai HIGH /LOW /WARM (AUGSTA/ZEMA/SILTS) temperatūras iestatījumu režīmu var mainīt. Ja vēlaties mainīt iestatīto laiku, izslēdziet un ieslēdziet ierīci ar START/STOP (IESLĒGT/IZSLĒGT) pogu un iestatiet to no jauna.

Lēnvārei piemēroti ēdieni un to pagatavošana

Vairums pārtikas produktu ir piemēroti gatavošanai lēnvāres katlā, bet ir jāievēro daži vispārēji nosacījumi.

- Grieziet sakņaugus mazos gabalos, jo tie gatavojas ilgāk par gaļu. Ir ieteicams apcept sagrieztus sakņaugus (2–3 minūtes) pirms pagatavošanas lēnvāres katlā. Pārlicinieties, ka sakņaugi vienmēr atrodas katla apakšā un visas sastāvdaļas tiek iegremdētas.
- Nogrieziet lielos taukus no gaļas pirms gatavošanas, jo lēnvāres metode neļauj apbrūnināt taukus.
- Ja pielāgojat tradicionālās gatavošanas recepti, jums var būt nepieciešams samazināt izmantotā ūdens daudzumu. Ūdens neiztvaiko no lēnvāres katlā, kā tas notiek tradicionālās gatavošanas laikā.
- Neatstājiet negatavu ēdienu katlā istabas temperatūrā.
- Neizmantojiet lēnvāres katlu ēdiena uzsildīšanai.
- Zaļās sarkanās pupiņas jāiemērc un jāgatavo vismaz desmit minūtes, lai likvidētu toksīnus pirms to atkārtotas izmantošanas.
- Lai būtu drošs, ka gaļa ir kārtīgi izcepusies, izmantojiet temperatūras termometru.
- Keramikā tiek dedzināta augstā temperatūrā, tādēļ keramikas traukam var būt nelieli virsmas defekti, stikla vāks var nedaudz kustēties. Zemas temperatūras gatavošanas laikā nerodas tvaiks, kas mazina siltuma zudumu. Pēc kāda lietošanas laika ierīces ārpusē var rasties izmaiņas tās izskatā ierīces nolietojuma dēļ.
- Nepakļaujiet keramikas trauku pēkšņām temperatūras izmaiņām. Auksta ūdens iepildīšana karstā katlā var izraisīt tā saplīšanu.
- NEIESLĒDZIET LĒNVĀRES KATLU, JA TAS IR TUKŠS VAI BEZ IEVIETOTA KERAMIKAS TRAUKA!

Padomi lēnvāres gatavošanai

- Labākiem rezultātiem lēnvāres katlam jābūt pilnam vismaz līdz pusei.
- Lēnvāres gatavošanas gadījumā ēdiens paliek izteikti sulīgs. Ja jums jāsamazina ūdens daudzums katlā, noņemiet vāku un uzgrieziet HIGH (AUGSTA) uz apmēram 30–45 minūtēm.
- Vāks ir bez blīvējuma. Veltīgi noņemiet vāku, lai izvairītos no siltuma zuduma. Gatavošanas laiks jāpalielina par 10 minūtēm katru reizi, kad atverat vāku. Ja gatavojat zupu, atstājiet 5 cm brīvu vietu līdz trauka augšpusei.
- Daudzām receptēm nepieciešama gatavošana visas dienas garumā. Ja jums nav laika maltītes sagatavošanai no rīta, sagatavojiet visu iepriekš jau vakarā un uzglabājiet aplātu ledusskapī. No rīta ievietojiet visu sagatavoto ēdienu lēnvāres katlā un pievienojiet ūdeni vai buljonu. Iestatiet nepieciešamo gatavošanas laiku un temperatūru.
- Vairums gaļas un dārzeņu receptu jāgatavo 8–10 stundas zemā temperatūrā vai 4–6 stundas augstā temperatūrā. Dažas sastāvdaļas nav piemērotas gatavošanai lēnvāres katlā. Makaroni, jūras veltes, piens un krējums jāpievieno tikai gatavošanas beigās. Daudzi faktori — ūdens vai tauku daudzums, sākotnējā pārtikas produktu temperatūra un ievietoto pārtikas produktu lielums var ietekmēt gatavošanas laiku.
- Mazos gabalos sagriezti produkti gatavojas ātrāk. Pamazām, mēģinot jūs iemācīsieties pilnībā izmantot lēnvāres katlu.
- Dārzeņu gatavošana parasti aizņem vairāk laika nekā gaļas gatavošana, ievietojiet dārzeņus pirmos katla apakšā.
- Pēc gatavošanas pabeigšanas atstājiet vāku uz katla un izslēdziet to.

- Visi produkti jāiegremdē buljonā vai mērcē.
- Iepriekš apcepta gaļa un sīpoli būs sulīgāki, un tādējādi arī tiks samazināts tauku daudzums ēdienā. Tas nav obligāti nepieciešams laika trūkuma gadījumā, bet uzlabo ēdiena garšu.
- Gatavojot gaļu, putnu gaļu vai šķiņķi, gaļas forma un izmērs ir svarīgi. Gaļai jābūt ne vairāk par 2/3 no katla un pilnībā iemērktaī ūdenī vai buljonā. Ja nepieciešams, sagrieziet gaļu 2 daļās. Kopējais gaļas svars nedrīkst pārsniegt maksimālo ieteicamo daudzumu.

APKOPE UN TĪRĪŠANA

Vienmēr izslēdziet un atvienojiet no elektrotīkla lēnvāres katlu pirms tā tīrīšanas vai uzglabāšanas. Pārliecinieties, ka lēnvāres katls ir pilnībā atdzisis pirms tā tīrīšanas.

- Nemazgājiet keramikas trauku un stikla vāku trauku mazgājamā mašīnā, jo tiek var saplīst. Mazgājiet siltā, putainā ūdenī, noskalojiet un nosusiniet.
- Neļaujiet keramikas traukam ilgi atrasties ūdenī. Ūdens traukā var atrasties tikai tik ilgi, lai izmazgātu netīrumus.
- Lēnvāres katla ārpusi var noslaucīt ar mitru drānu un nosusināt. Neizmantojiet agresīvus un abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai ķīmiskus mazgāšanas līdzekļus katla tīrīšanai, jo tie var sabojāt katla virsmu.
- Neiegremdējiet pamatni ūdenī, un neielejiet šķidrumu katla korpusā.

TEHNISKĀ INFORMĀCIJA

Maks. tilpums: 6,5 l

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

Nominālā ieejas jauda: 320 W

ATBRĪVOŠANĀS NO ATKRITUMIEM

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

ATBRĪVOŠANĀS NO IERĪCĒM KALPOŠANAS LAIKA BEIGĀS

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

Norādītais simbols uz ierīces vai iepakojuma nozīmē, ka ierīci nedrīkst pievienot sadzīves atkritumiem. Nododiet ierīci norādītajā elektriska un elektroniska aprīkojuma pārstrādes punktā. Novērsiet negatīvu ietekmi uz veselību un vidi, parūpējoties par ierīces pareizu pārstrādi. Pārstrāde palīdz taupīt dabas resursus. Lai saņemtu plašāku informāciju par šīs ierīces pārstrādi, sazinieties ar vietējo atbildīgo iestādi, sadzīves atkritumu apstrādes organizāciju vai veikalu, kur ierīci iegādājāties.



08/05



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

Lietošanas pamācība ir pieejama vietnē www.ecg-electro.eu.

Tiek paturētas tiesības veikt teksta un tehnisko parametru izmaiņas.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

Atidžiai perskaitykite ir išsaugokite pasinaudojimui ateityje!

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

Naudodamiesi šiuo gaminiu vadovaukitės svarbiausiais saugos perspėjimais, įskaitant:

1. Įsitikinkite, kad Jūsų elektros lizdo įtampa ir dažnis atitinka prietaiso etiketėje nurodytą įtampos ir dažnio reikšmę, ir kad lizdas tinkamai įžemintas. Elektros lizdą būtina įrengti vadovaujantis galiojančiais elektros darbų kodeksais pagal EN.
2. Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas jo maitinimo laidas arba kištukas, jei jis nukrito arba kitaip sugadintas, arba jei prietaisas veikia netinkamai. **Bet koks remontas, įskaitant laido pakeitimą, privalo būti atliekamas profesionalios techninės priežiūros centre! Nenuimkite prietaiso apsauginių dangtelių dėl elektros smūgio pavojaus!**
3. Nemerkite prietaiso ir maitinimo laido į skysčius, nepalikite lietuje arba drėgmėje, o vandenį naudokite tik maisto ruošai pagal šį naudojimo vadovą.
4. Prietaisu draudžiama naudotis šalimais vandens šaltinių, vonios kambariuose, dušuose arba arti baseinų, kur šis gali įkristi į vandenį arba būti aptaškytu.
5. Neužlenkite maitinimo laido už stalo kampo arba kitų aštrių kampų, nesusukite jo arba nepalikite šalimais įkaitusių paviršių.
6. Visada naudokite prietaisą ant lygaus, stabilaus paviršiaus, kad pastarasis nepasvirtų ir kad neišsitaškytų karšti skysčiai. Nenaudokite

gaminio kriauklėse, po lašančiu vandeniu ir ant kitokių nelygių paviršių.

7. Nestatykite prietaiso ten, kur jį gali paveikti aukšta temperatūra nuo krosnies, radiatorių, dujų prietaisų ir pan.
8. Nestatykite prietaiso ant elektros arba dujų krosnelių viršaus arba ant orkaičių.
9. Jei nenaudojate prietaiso, išjunkite jį bei atjunkite jo maitinimą. Atjunkite maitinimo laidą suėmę už kištuko – niekada netraukite už paties laido. Prieš imdamiesi techninės priežiūros ir valymo darbų išjunkite prietaisą, atjunkite maitinimo laidą ir leiskite prietaisui ataušti.
10. Niekada nejunkite prietaiso kol į puodo korpusą neįstatysite talpyklės.
11. Nejunkite prietaiso, kai indas tuščias.
12. Nemerkite prietaiso pagrindo į vandenį arba nepilkite skysčių į puodo korpusą. Skysčiams skirta tik virimo talpyklė.
13. Dangtį kelkite atsargiai bei pasukite tokiu būdu, kad pasišalintų garai. Šitaip apsaugosite nuo apsiplikymo. Vanduo nuo dangčio turi nulašėti tik į virimo talpyklę, o ne į prietaiso korpusą.
14. Reguliariai tikrinkite maitinimo laidą, kištuką ir visą prietaisą, ar nėra pažeidimų. Jei kas nors pažeista, nedelsiant baikite naudojimą ir kreipkitės į techninės priežiūros centrą.
15. Dangtis dūžta; būkite atsargūs. Nenaudokite pažeisto arba įskilusio dangčio / virimo talpyklės. Venkite staigių temperatūros šuolių, nes šitaip galite pažeisti keraminį indą. Pavyzdžiui, į karštą talpyklę nedėkite šaldyto maisto.
16. Nenaudokite prietaiso jokiems kitiems tikslams nei numatytoji jo paskirtis.
17. Nenaudokite lauke.
18. Veikimo metu prietaiso nereikėtų palikti be priežiūros.
19. Laikykite prietaisą patalpoje, sausoje vietoje.
20. Nebandykite prietaiso remontuoti arba keisti patys, o taip pat keisti jo dalių. Viduje nėra dalių, kurias galėtų suremontuoti pats naudotojas.

21. Prieš valydami leiskite prietaisui ataušti.
22. Nedėkite kitų objektų ant prietaiso, nekiškite pašalinių objektų į jo angas bei nenaudokite šalimais sienų, užuolaidų ir pan.
23. Veikimo metu prietaisas įkaista. Neuždenkite jokių angų. Nelieskite įkaitusių paviršių. Visada naudokite rankenas ir mygtukus. Prietaiso veikimo metu tvarkydami jo dalis, naudokite atitinkamus virtuvės reikmenis ir mėvėkite specialias pirštines.
24. Nebandykite nešti karšto prietaiso. Būkite ypač atsargūs, jei puodas pilnas karšto aliejaus arba skysčio.
25. Būkite atsargūs – iš prietaiso sklindantys garai yra labai karšti! Kad nenusidegintumėte, laikykitės saugaus atstumo.
26. Neįjunkite prietaiso, jei jis paguldytas ant šono arba apverstas.
27. Naudojant gamintojo nerekomenduojamus aksesuarus ir priedus kyla pavojus žmogui arba turtui.
 - Prietaisas skirtas tik naudojimui namuose.
28. Prietaiso negalima jungti prie laikmačio arba kontroliuoti nuotoliniu būdu.
29. ECG neatsako už žalą arba susižalojimą dėl neapdairumo arba netinkamo prietaiso naudojimo. Prieš pradėdami naudotis prietaisu nepamirškite atidžiai perskaityti visų instrukcijų ir informacijos. Išorinis šio prietaiso paviršius įkaista ir gali nudeginti. Jei netoliese yra vaikų, nepalikite prietaiso be priežiūros.
30. Vaikai neturėtų naudotis šiuos prietaisu. Laikykite prietaisą ir jo maitinimo bloką vaikams nematomoje ir nepasiekiamoje vietoje. Prietaisu gali naudotis asmenys su fizine, jutimine arba psichine negalia, arba neturintys patirties ar žinių, jei juos prižiūri kitas žmogus arba jei jie buvo išmokyti, kaip saugiai naudotis prietaisu ir supranta potencialius pavojus. Vaikams nereikėtų leisti žaisti su šiuo prietaisu.

Do not immerse in water! – Nemerkite į vandenį!



ĮSPĖJIMAS

Naudojimo metu šitaip paženklinėti paviršiai įkaista.

PAVOJINGA VAIKAMS: vaikams draudžiama leisti žaisti pakavimo medžiaga. Neleiskite vaikams žaisti plastikiniais maišeliais. Uždusimo pavojus.

SVARBU! KAD IŠVENGTUMĖTE ŽALOS ARBA ELEKTROS SMŪGIO, NEVIRKITE MAISTO ŠIAME ĮDĖKLE. MAISTĄ VIRKITE TIK TAM SKIRTAME INDE. NEMERKITE Į SKYSTĮ. – **SVARBU!** SUGADINIMO ARBA SUSIŽALOJIMO RIZIKA: NIEKADA NEDĖKITE MAISTO TIESIOGIAI Į PRIETAISO KORPUSĄ. MAISTO RUOŠAI NAUDOKITE TIK ORIGINALŲ KERAMINĮ INDĄ. NEMERKITE Į VANDENĮ ARBA Į KITUS SKYSČIUS!

ĮSPĖJIMAS:

1. Neistiklinio dangčio, nei keraminio indo negalima plauti indaplovėje.
2. Niekada nedėkite karšto keraminio indo arba dangčio į šaldytuvą, nes jie gali įskilti.
3. Išmę jus iš šaldytuvo, palaikykite keraminį indą ir jo dangtį kambario temperatūroje apie 40 minučių. Iškart nenaudokite – jie gali sudužti. Vidinis indas visada turi būti išdžiovintas prieš įstatant jį į pagrindą.
4. Niekada nedėkite keraminio indo ant karštos krosnelės – jis gali suskilti.
5. Keraminis indas neturėtų būti naudojamas maisto ruošai orkaitėje, mikrobangų krosnelėje arba ant krosnies, ar ant viryklės.
6. Nedėkite keraminės talpyklės arba jos dangčio į šaldymo kamerą.
7. Lėtpuodyje nešildykite užšaldyto maisto.
8. Nenaudokite tuščio prietaiso (be maisto) ir neperpildykite jo.

PRIEŠ NAUDOJIMĄ PIRMAJĄ KARTĄ

Nuimkite visas pakavimo medžiagas. Kruopščiai išvalykite ir išdžiovinkite prietaisą; žr. skirsnį „Valymas ir techninė priežiūra“.

Nemerkite prietaiso korpuso į vandenį. Neplaukite keraminio indo ir jo dangčio indaplovėje. Nenaudokite aštrių įrankių arba agresyvių ar abrazyvinių valiklių.

Pastaba: pirmąjį kartą naudojantis gali pasijusti nedidelis kvapas arba išsiskirti dūmai. Tai įprastas reiškinys daugumai prietaisų su kaitinimo elementais, ir nekelia jokios grėsmės. Vėliau tai praeis.

Prietaiso įjungimas / išjungimas

Įstatykite keraminį indą į prietaisą ir patikrinkite, ar jis gerai laikosi ant pagrindo.

Prietaiso įjungimas: prijunkite puodą prie elektros tinklo. Ekране rodoma „- - -“.

Kad įjungtumėte prietaisą, vieną kartą nuspauskite START/STOP mygtuką. Ekране rodoma „00:00“.

Prietaiso išjungimas: norėdami išjungti prietaisą, dar kartą spauskite START/STOP mygtuką, o ekrane vėl bus rodoma „- - -“. Kad visapusiškai išjungtumėte prietaisą, atjunkite jo kištuką nuo maitinimo lizdo.

Temperatūros režimas

Temperatūros nustatymo režimą galima nustatyti HIGH/LOW/WARM mygtuku.

HIGH – aukšta temperatūra

LOW – žema temperatūra

WARM – pašildymas

Pastaba: apie esamą temperatūros nuostatą naudotojas informuojamas tam tikra šviesine indikacija.

Lėtpuodis automatiškai nustatytas dvylikai maisto ruošos valandų. Po to jis persijungia į WARM (pašildymo) režimą ir 6 valandas išlaiko maistą šiltu. Jeigu lėtpuodis yra temperatūros palaikymo režime, šviečia „warm“ (pašildymas) šviesinis indikatorius. Ekrane rodomas iki išsijungimo likęs laikas.

Maisto ruošos laiko pakeitimas

Maisto ruošos laiką galite keisti mygtukais ▼▲.

Nustatymo diapazonas yra nuo 30 minučių iki 12 valandų.

Nustatymo intervalas yra 30 minučių.

Pastaba:

- Norėdami pakeisti pirminį maisto ruošos laiką, pirmiausia nustatykite pageidaujimą laiką, o tada LOW/HIGH/WARM maisto ruošos režimą.
- Ekrane skaičiuojamas atgalinis laikmatis.
- Atgalinio laikmačio metu galima keisti tik LOW/HIGH/WARM temperatūros nustatymo režimą. Jeigu norėtumėte keisti nustatytą laiką, išjunkite prietaisą ir vėl jį įjunkite mygtuku START/STOP bei nustatykite iš naujo.

Maistas, tinkamas ruošti lėtpuodyje ir jo paruošimas

Dauguma maisto produktų tinka ruošti lėtpuodyje, bet reikėtų paaisyti keleto bendrųjų taisyklių.

- Šakniavaisines daržoves susmulkinkite mažais gabaliukais, nes jų virimo trukmė yra ilgesnė nei mėsos. Rekomenduojama apkepti (2–3 minutes) sukaptas šakniavaisines daržoves prieš pradėdant jų ruošą lėtpuodyje. Įsitikinkite, kad šakniavaisinės daržovės visuomet yra puodo dugne, o visi ingredientai apsemti vandeniu.
- Prieš virdami pašalinkite mėsos riebalų perteklių, nes lėto virimo metodas neleidžia maistui apskrusti dėl riebalų.
- Jeigu pritaikote tradicinės maisto ruošos receptą, jums gali prireikti sumažinti naudojamo vandens kiekį. Vanduo iš lėtpuodžio neišgaruos, kaip tai įvyksta įprastinės maisto ruošos metu.
- Niekada kambario temperatūroje nepalikite puode neišvirto maisto.
- Nenaudokite lėtpuodžio maistui pašildyti.
- Prieš ruošiant žalias raudonąsias pupelas būtina jas išmirkyti ir nuvirtinti bent dešimt minučių, kad iš jų pasišalintų toksinai.
- Norėdami įsitikinti, kad mėsa išvirė tinkamai, naudokite mėsos temperatūros matuoklį.
- Tikros keramikos gaminiai yra išdeginami aukštoje temperatūroje, taigi keraminis indas gali turėti nedidelių paviršiaus defektų, o stiklinis dangtis – šiek tiek krypti dėl šio trūkumo. Ruošiant maistą žemoje temperatūroje nesusidaro garai, dėl kurių prarandama šilumos. Kurį laiką pasinaudoję, galite pastebėti prietaiso išorės išvaizdos pasikeitimą dėl įprastinio nusidėvėjimo.
- Naudodami indą venkite staigių temperatūros pokyčių. Pilant šaltą vandenį į įkaitusį puodą jis gali suskilti.
- NEJUNKITE LĒTPUODŽIO, JEI JIS TUŠČIAS ARBA Į VIDŲ NĒRA ĮSTATYTO KERAMINIO INDO!

Maisto ruošos lėtpuodyje patarimai

- Geriausiaiam rezultatui, lėtpuodį reikėtų pripildyti bent iki pusės.
- Lėto virimo metu maistas išlieka nepaprastai sultingas. Jeigu reikia mažinti vandens kiekį puode, nuimkite dangtį ir pasukite jungiklį ties parinktimi HIGH bei virkite apie 30–45 minutes.

- Šis dangtis neturi sandarinimo tarpinės. Be būtinybės nenuiminėkite dangčio, kad išvengtumėte šilumos nuostolio. Kiekvieną kartą nukėlę dangtį, virimo laiką turite prailginti 10 minučių. Jeigu verdate sriubą, nuo indo viršaus palikite 5 cm tarpą, kad užvirusi sriuba neišsitaškytų per kraštus.
- Pagal daugumą receptų maisto ruoša trunka visą dieną. Jeigu neturite laiko ruošti maisto ryte, pasiruoškite viską vakare ir uždengę padėkite į šaldytuvą. Ryte sudėkite iš anksto paruoštą maistą į lėtpuodį ir pripilkite vandens arba sultinio. Nustatykite reikiamą maisto ruošos laiką ir temperatūrą.
- Daugumą mėsos ir daržovių reikia virti bent 8–10 valandų, o aukštoje temperatūroje – 4–6 valandas. Kai kurie ingredientai nėra tinkami lėtam virimui. Makaronai, jūros gėrybės, pienas arba grietinė turi būti sudedami tik baigiantis virimui. Daug dalykų – vandens arba riebalų kiekis, pirminė maisto temperatūra, atskirų sudėtinių maisto dalių dydis gali turėti poveikio optimaliam maisto ruošos laikui.
- Greičiau išverda mažais gabaliukais susmulkintas maistas. Palaipsiui „bandydami ir klysdami“ įgysite reikiamos patirties visapusiškam lėtpuodžio eksploatavimui.
- Daržovės paprastai verdamos ilgiau nei mėsa, todėl daržoves į puodo dugną dėkite pirmiausia.
- Baigę maisto ruošą, dangčio nenukelkite, o puodą išjunkite.
- Visas maistas turi būti paniręs į sultinį arba padažą.
- Iš anksto apkepta mėsa ir svogūnai liks sultingesni, o riebalų kiekis maiste sumažės. Šis veiksmas nėra būtinas taupant laiką, tačiau pagerina maisto skonį.
- Ruošiant bet kokią mėsą, paukštieną arba kumpį svarbu atsivėlgti į mėsos formą ir dydį. Mėsa turi užpildyti daugiausia $\frac{2}{3}$ puodo turinio ir visiškai panirti į vandenį arba sultinį. Jeigu būtina, tinkamai perpjaukite skerdienos gabalą į 2 dalis. Bendra mėsos masė neturėtų viršyti maksimalaus rekomenduojamo kiekio.

TECHNINĖ PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

Prieš valydami arba padėdami į jo laikymo vietą, išjunkite prietaisą ir atjunkite jo maitinimą. Prieš valydami įsitikinkite, kad lėtpuodis yra visiškai atšaušęs.

- Neplaukite stiklinio dangčio arba keraminio indo indaplovėje, nes galite juos pažeisti. Plaukite šiltame, muiluotame vandenyje, išskalaukite ir išdžiovinkite.
- Nepalikite puodo ilgą laiką vandenyje. Vanduo puodo viduje gali likti tik tiek laiko, kiek būtina nešvarumams atmirkyti.
- Lėtpuodžio išorę valykite drėgna šepeta ir išdžiovinkite. Jokios lėtpuodžio dalies valymui nenaudokite agresyvių ir abrazyvinių valiklių arba grandiklių, nes tokiu būdu galite subraižyti jo paviršių.
- Nemerkite prietaiso pagrindo į vandenį arba nepilkite skysčių į puodo korpusą.

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

Maks. talpa: 6,5 l

Vardinė įtampa: 220–240 V~ 50/60 Hz

Vardinė įvesties galia: 320 W

NAUDOJIMAS IR ATLEKŲ UTILIZAVIMAS

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

GAMINIŲ UTILIZAVIMAS PASIBAIGUS JŲ EKSPLOATACIJOS LAIKUI

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

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

Šis produktas atitinka ES direktyvas dėl elektromagnetinio suderinamumo ir elektros saugos.

Techninės informacijos vadovą rasite internete www.ecg-electro.eu.

Tekstas ir techniniai parametrai keičiami be išankstinio perspėjimo.



08/05



BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

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. Mielőtt csatlakoztatná a készüléket a szabályszerűen leföldelt hálózati aljzathoz, győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség értéke megegyezik-e a készülék típuscímkéjén található tápfeszültség értékével. A fali aljzat feleljen meg a vonatkozó EN szabványok előírásainak.
2. Amennyiben a készülék, a hálózati vezetéke vagy a csatlakozódugója megsérült, a készülék leesett, továbbá ha a készülék nem működik megfelelően, akkor azt ne kapcsolja be. **A termék minden javítását, beleértve a hálózati vezeték cseréjét is, bízza szakszervizre! A készülék védőburkolatát ne szerelje le, a feszültség alatt lévő alkatrészek áramütést okozhatnak!**
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 stabil munkalapra állítsa fel, ügyeljen arra, hogy a készülék ne boruljon fel, előzze meg a forró folyadékok kifolyását és kifröccsenését. 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 vezetéket a fali aljzatból. A hálózati csatlakozódugót tilos a vezetéknél fogva kihúzni a fali aljzatból – a művelethez fogja meg a csatlakozódugót. A készülék tisztítása és karbantartása előtt kapcsolja le a készüléket, és a hálózati vezetéket is húzza ki az elektromos aljzatból.
10. A készüléket a belső edény nélkül ne kapcsolja be.
11. A készüléket üres edénnyel ne kapcsolja be.
12. A készüléket vízbe mártani és a készülékházba vizet tölteni tilos. Vizet csak a főzőedénybe szabad betölteni.
13. A fedelet óvatosan és ferdén megemelve nyissa fel, hogy a kiáramló gőz ne égesse meg az arcát és kezét. A fedélről a víz csak a belső edénybe csepeghet, a készülék belsejébe nem.
14. 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 márkaszervizbe javításra.
15. A fedő törékeny, azzal bánjon óvatosan. Ne használjon sérült, hibás vagy repedt fedőt és/vagy főzőedényt a készülékben. A kerámia edényt ne tegye ki hősokk (hirtelen és jelentős hőmérsékletváltozás) hatásának, az edény megrepedhet. Például a forró edénybe ne tegyen fagyasztott alapanyagokat.
16. A készüléket ne használja a rendeltetésétől eltérő célokra.

17. A készüléket szabadban ne használja.
18. A készüléket használat közben ne hagyja felügyelet nélkül.
19. A készüléket beltérben és száraz helyen tárolja.
20. A készüléket ne próbálja meg kinyitni, szétszedni vagy javítani. A készülék nem tartalmaz olyan alkatrészeket, amelyeket a felhasználó is megjavíthat vagy kicserélhet.
21. A készülék tisztítása, karbantartása, vagy eltárolása előtt várja meg a készülék teljes lehűlését!
22. A készülékre ne helyezzen rá idegen tárgyakat, annak a nyílásaiba ne dugjon be semmilyen eszközt, illetve azt ne használja közvetlenül fal vagy függöny mellett.
23. Használat közben a készülék felmelegszik. A szellőzőnyílásokat ne takarja le. Ne érintse meg a forró felületeket. Használja a fogantyúkat és gombokat. A készülék használata közben bizonyos alkatrészek felmelegednek, ezért ezeket csak konyhai kesztyűt használva fogja meg.
24. A forró készüléket ne mozgassa. Ha az edényben forró folyadék vagy olaj van, akkor legyen különösen óvatos a mozgatás során.
25. Legyen nagyon óvatos, a készülékből forró gőz áramolhat ki! Tartózkodjon kellő távolságban az edénytől, nehogy égési sérülést szenvedjen.
26. Ha a készülék az oldalán fekszik vagy fejre van fordítva, akkor azt bekapcsolni tilos.
27. A készülékhez ne használjon a gyártó által nem ajánlott tartozékokat, ellenkező esetben személyi sérülést és anyagi kárt okozhat.
 - A készülék csak háztartásokban használható.
28. A készüléket időkapcsolóval vagy távirányítással vezérelt elektromos aljzathoz csatlakoztatni tilos.
29. Az ECG nem vállal felelősséget a készülék helytelen használatából vagy figyelmetlenségből eredő sérülésekért és károkért. A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa el a használati útmutató minden fejezetét. A készülék külső felülete a használat során erősen felmelegszik, a megérintése égési sérüléseket okozhat. A működő

készüléket ne hagyja felügyelet nélkül (főleg, ha a közelben gyerekek is tartózkodnak).

30. A készüléket gyerekek nem használhatják. A készüléket és a hálózati vezetékét tartsa távol a gyerekektől. A készüléket idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják. A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak.

Do not immerse in water! – Vízbe meríteni tilos!



FIGYELMEZTETÉS!

Az így megjelölt felületek a használat közben forrók lehetnek.

VESZÉLY GYEREKEKNEK! A csomagolóanyag nem játék, azt gyerekek előtt elzárva tárolja. Műanyag zacskókkal a gyerekek nem játszhatnak! Fulladásveszély!

CAUTION! TO PREVENT DAMAGE OR SHOCK HAZARD DO NOT COOK IN THIS LINER. COOK ONLY IN CONTAINER PROVIDED. DO NOT IMMERSE IN LIQUID. **FIGYELMEZTETÉS!** ANYAGI KÁR VAGY SÉRÜLÉSVESZÉLY: AZ ÉLELMISZER ALAPANYAGOKAT NE TEGYE KÖZVETLENÜL A KÉSZÜLÉKBE. A FŐZÉSHEZ KIZÁRÓLAG CSAK A MELLÉKELT BELSŐ KERÁMIA EDÉNYT SZABAD HASZNÁLNI. A KÉSZÜLÉKET VÍZBE VAGY MÁS FOLYADÉKBA MÁRTANI TILOS!

VESZÉLY!

1. Az üveg fedőt és a kerámia edényt mosogatógépben nem lehet elmosogatni.
2. A forró kerámia edényt és a fedőt ne tegye hűtőszekrénybe, megrepedhetnek.
3. A hűtőszekrényből kivett kerámia edényt és a fedőt kb. 40 percig hagyja szobahőmérsékleten felmelegedni. Azonnal ne tegye

- a készülékbe, mert elrepedhetnek. A belső edény külső felülete legyen száraz, amikor azt a készülékbe helyezi.
4. A kerámia edényt működő és forró tűzhelyre helyezni tilos, az edény megrepedhet.
 5. A kerámia edényt nem lehet sütőben, mikrohullámú sütőben, vagy főzőlapon és tűzhelyen használni.
 6. A kerámia edényt és a fedőt ne tegye fagyasztóba.
 7. A lassan főző készülékben nem lehet fagyasztott alapanyagokat felolvasztani.
 8. A készüléket alapanyagok nélkül ne kapcsolja be, illetve az edényt ne töltsse túl.

AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

A készüléket csomagolja ki. A készüléket tisztítsa majd szárítsa meg (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).

A készüléket (elektromos részt) vízbe mártani tilos. A kerámia edényt és a fedőt ne mosogassa el mosogatógépben. A tisztításhoz ne használjon éles és karcoló, vagy agresszív tisztítószeret.

Megjegyzés: az első bekapcsoláskor a készülékből égési szag vagy enyhe füst szállhat fel. Ez minden fűtőtesttel szerelt készüléknél előforduló jelenség, nem jelent készülékhibát. A jelenség rövid időn belül megszűnik.

A készülék be- és kikapcsolása

A kerámia belső edényt tegye a készülékbe, és győződjön meg a megfelelő behelyezésről.

A készülék bekapcsolása: a hálózati vezeték csatlakoztassa az elektromos hálózathoz. A kijelzőn a „- - -” lesz látható.

Nyomja meg egyszer a START/STOP gombot a készülék bekapcsolásához. A kijelzőn a „00:00” felirat jelenik meg.

A készülék kikapcsolása: nyomja meg a START/STOP gombot a készülék kikapcsolásához. A kijelzőn a „- - -” lesz látható. A készülék feszültségmentesítéséhez a hálózati csatlakozódugót is húzza ki a fali aljzatból.

Hőmérséklet üzemmód

A hőmérséklet üzemmódot a HIGH/LOW/WARM gombbal lehet beállítani.

HIGH – magas hőmérséklet

LOW – alacsony hőmérséklet

WARM – hőmérsékleten tartás

Megjegyzés: az aktuálisan beállított hőmérsékletet az adott hőmérséklethez tartozó LED dióda bekapcsolása jelzi ki.

A készülék automatikusan 12 órás főzési módban kapcsol be. Ezt követően a készülék átkapcsol WARM üzemmódba, és további 6 órán keresztül felszolgálati hőmérsékleten tartja a kész ételt. Hőmérsékleten tartás üzemmódban a WARM LED dióda világít, a kijelzőn a kikapcsolásig még hátramaradt idő látható.

A főzési idő megváltoztatása

A főzési időt a ▼ ▲ gombokkal lehet megváltoztatni.

Beállítható főzési idő: 30 perc és 12 óra között.

A beállítás 30 perces lépésekkel történik.

Megjegyzés:

- a főzés beállításához előbb a főzési időt állítsa be, majd ezt követően válasszon főzési üzemmódot (hőmérsékletet): LOW/HIG/WARM.
- A kijelzőn a beállított időt visszaszámlálása látható.
- A főzési idő visszaszámlálása közben csak a főzési hőmérsékletet (LOW/ HIGH/WARM) lehet megváltoztatni. Amennyiben szeretné megváltoztatni a főzési időt, akkor a készüléket előbb kapcsolja le a START/STOP gombbal, majd a beállításokat a fentiek szerint ismét hajtsa végre.

A lassú főzéshez használható alapanyagok és azok főzése

A lassan főző edényben szinte bármilyen alapanyagot lehet főzni, de bizonyos szabályokat be kell tartani.

- A gyökérzöldségeket kis darabokra (kockákra) szeletelje fel. A kockára szeletelt gyökérzöldségeket a lassú főzés előtt javasoljuk rövid ideig pirítani (2–3 percig). A gyökérzöldséget mindig az edény aljára tegye, ügyelve arra, hogy a zöldséget ellepje a folyadék.
- A húsról távolítsa el a zsíros részeket, mivel a lassú főzés közben a zsír nem sül ki.
- A hagyományos főzésekhez csökkentheti a hozzáadott víz mennyiségét. A lassú főzés közben a víz kevésbé párolog el.
- Az edényben ne hagyjon nyers ételt hosszú ideig szobahőmérsékleten.
- A lassan főző edényt ne használja ételek felmelegítésére.
- A piros babot áztassa be, majd forralja tíz percig, a vizet öntse le, és ezt követően tegye csak a lassan főző edénybe.
- A hús készületi állapotának az ellenőrzéséhez használjon hús hőmérőt.
- A kerámia belső edényt magas hőmérsékleten kiégettük, ezért esetleg úgy tűnik, hogy a felületén repedések vannak, illetve a mérete nem pontos (a fedő nem illeszkedik tökéletesen a kerámia edényre). A lassan főzés közben nincs jelentős gőzképződés, kisebb a készülék hővesztesége. Hosszabb használat után a készülék belső felületén (az edényen is) elszíneződések keletkezhetnek.
- A kerámia edényt ne tegye ki hirtelen hőmérsékletváltozásoknak. Ha hirtelen hideg vizet tölt a forró edénybe, akkor az elpattanhat.
- A KÉSZÜLÉKET A KERÁMIA EDÉNY ÉS ALAPANYAGOK NÉLKÜL NE KAPCSOLJA BE!

Főzési tippek a készülék használatához

- A kerámia edényt legalább a feléig töltse meg alapanyagokkal.
- A lassú főzés megpuhítja az összes alapanyagot. Ha a levest szeretné besűríteni, akkor a fedelet 30–15 percre vegye le, és kapcsolja be a magas (HIGH) hőmérsékletet.
- A fedőn nincs tömités. A fedőt ne emelgesse feleslegesen, előzze meg a meleg elszökését. Ha a fedőt leemeli, akkor számoljon rá a főzési időre további 10 percet (minden fedőemelésre). Ha levest főz, akkor az edény felső szélétől kb. 5 cm-re legyen a folyadék szintje.
- Több recept egész napos főzéssel számol. Ha erre nincs ideje, akkor az alapanyagokat este készítse elő, és tegye a hűtőszekrénybe. Reggel az alapanyagokat tegye az edénybe, öntsön rá vizet és kapcsolja be a készüléket, majd állítsa be a főzési paramétereit. A recept és az alapanyagok figyelembe vételével állítsa be a főzési időt és a főzési hőmérsékletet.
- A legtöbb húst és zöldségfélét alacsony hőmérsékleten 8–10 óráig, magas hőmérsékleten 4–6 óráig kell főzni. Bizonyos alapanyagok nem alkalmasak lassú főzésre. A tésztafélét, tengeri gyümölcsöket, tejet vagy tejfölt a főzés végén kell az ételbe tenni. Az optimális főzési időt több tényező befolyásolja: a víz vagy zsíradék mennyisége, a kezdeti hőmérséklet, az alapanyagok mérete stb.
- A kis darabokra szeletelt alapanyagok gyorsabban megfőnek. A készülék használata bizonyos tapasztalatokat igényel.
- A zöldségfélék lassú főzése tovább tart, mint a hús puhulása, ezért a zöldségeket alulra rakja.
- A főzés befejezése után a fedőt ne vegye le, a készüléket kapcsolja ki.
- Ügyeljen arra, hogy az alapanyagokat a lé teljesen befedje.
- Javasoljuk a hús és a hagyma előzetes pirítását (szaftosabb marad). A pirítás nem elengedhetetlen, de javítja az alapanyagok állagát és ízét.

- A készülékben egészben is lehet húst, szárnyast vagy sonkát főzni. A hús ne legyen az edény $\frac{2}{3}$ térfogatánál nagyobb, a húst teljesen lepje el a víz. Szükség esetén a húst inkább vágja 2 darabra. A hús maximális tömege ne legyen több az ajánlott tömegnél.

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

A tisztítás megkezdése előtt a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetéket is húzza ki a fali aljzatból. Várja meg a készülék teljes lehűlését.

- Az üveg fedőt és a kerámia edényt mosogassa el mosogatógépben. A mosogatógépben megsérülhetnek. A fedőt és a kerámia edényt mosogatószeres meleg vízben mosogassa el, öblítse le és szárítsa meg.
- Az edényt ne hagyja hosszú ideig vízben ázni. Az edényt csak a rátapadt ételmaradék leáztatása idejére töltsze meg vízzel.
- A készülék külső és belső felületeit mosogatószeres vízbe mártott és jól kicsavart ruhával törölje meg. A tisztításhoz drótszivacsot, karcoló tisztítószereket, abrazív és agresszív anyagokat tartalmazó tisztítóanyagokat használni tilos. Ezek a készülék felületén sérüléseket okozhatnak.
- A készüléket vízbe mártani és a készülékházba vizet tölteni tilos.

MŰSZAKI ADATOK

Térfogat (max.): 6,5 l

Névleges feszültség: 220-240 V~ 50/60 Hz

Névleges teljesítményfelvétel: 320 W

A HULLADÉKOK MEGSEMMISÍTÉSE

A papírt és a hullámpapírt dobja a papírgyűjtő konténerbe. A műanyag fóliákat, PE zacskót és egyéb műanyag csomagolóanyagokat a műanyag gyűjtő konténerbe dobja ki.

A TERMÉK MEGSEMMISÍTÉSE AZ ÉLETTARTAMA VÉGÉN

Az elektromos és elektronikus hulladékok kezelésére vonatkozó információk (érvényes az EU tagországokban és a hulladékok szelektálását előíró országokban)

A terméken, vagy a termék csomagolóanyagán feltüntetett jel azt jelenti, hogy az elektromos és elektronikus készüléket a háztartási hulladékok közé kidobni tilos. A terméket az elektromos és elektronikus hulladékok gyűjtésére kijelölt hulladékgyűjtő helyen kell leadni újrahasznosításhoz. Az elhasználadott termék előírászerű újrafeldolgozásával Ön is hozzájárul a környezetünk védelméhez. A hulladékok megfelelő újrahasznosítása fontos szerepet játszik a természeti erőforrások kímélésében. A termék hulladékgyűjtőbe való leadásáról, és az anyagok újrahasznosításáról további információkat a polgármesteri hivatalban, a hulladékgyűjtő helyen, vagy a termék eladási helyén kaphat.



08/05

Magyar

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



A használati útmutatót a www.ecg-electro.eu honlapról töltheti le.

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Należy uważnie przeczytać i zachować do wglądu!

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

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

1. Upewnij się, że napięcie w sieci odpowiada napięciu, częstotliwości i wymaganemu obciążeniu, które są podane na etykiecie na urządzeniu, a gniazdko jest odpowiednio uziemione. Gniazdko musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami zgodnymi z normą EN.
2. Nie wolno używać urządzenia, jeżeli kabel lub wtyczka są uszkodzone, jeżeli urządzenie spadło, nie działa prawidłowo lub doszło do jakiegokolwiek uszkodzenia. **Wszelkie naprawy, w tym wymianę przewodu zasilającego, należy zlecić w profesjonalnym serwisie! Nie zdejmuj osłon urządzenia, mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym!**
3. Nie zanurzaj urządzenia ani przewodu zasilania w żadnej cieczy, nie wystawiaj na działanie deszczu, wody i stosuj tylko zgodnie z niniejszą instrukcją.
4. Nie korzystaj 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 i aby nie doszło do rozlania gorącej cieczy. Nie korzystaj z urządzenia w zlewie, na zlewozmywaku, ani na innym nierównym podłożu.
7. Nie stawiaj urządzenia w miejscu, w którym narażone byłoby na działanie ciepła grzejników, pieca, urządzeń na gaz itp.
8. Nie stawiaj urządzenia na kuchenkach elektrycznych, gazowych lub piekarnikach.
9. Nieużywane urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od zasilania. Odłączaj przewód zasilania pociągając za wtyczkę — nigdy nie ciągnij za kabel. Przed konserwacją i czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie, odłączyć je od sieci i pozostawić do ostygnięcia.
10. Nie podłączaj ani nie włączaj urządzenia bez prawidłowo umieszczonego naczynia w korpusie urządzenia.
11. Nie włączaj urządzenia z pustym naczyniem.
12. Nie zanurzaj podstawy w wodzie i nie wlewaj cieczy do korpusu urządzenia. Tylko naczynie do gotowania może być w kontakcie z wodą.
13. Pokrywkę podnoś ostrożnie i pod odpowiednim kątem, aby uniknąć oparzenia parą. Zadbaj, aby woda z pokrywy spływała do naczynia, a nie do korpusu urządzenia.
14. Aby zapobiec uszkodzeniom, należy regularnie kontrolować przewód zasilania, wtyczkę i całe urządzenie. W razie stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń należy natychmiast zaprzestać użytkowania i zwrócić się do punktu serwisowego.
15. Pokrywka jest delikatna — należy obchodzić się z nią ostrożnie. Nie korzystaj z pękniętej lub uszkodzonej pokrywki ani naczynia do gotowania. Nie wolno wystawiać naczynia ceramicznego na duże szoki termiczne, ponieważ mogłoby dojść do uszkodzenia. Przykładowo nie wolno umieszczać zamrożonej żywności w gorącym naczyniu.
16. Nie stosuj urządzenia do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem.
17. Nie stosuj na zewnątrz.
18. Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

19. Przechowuj produkt w suchym pomieszczeniu.
20. Nie należy samemu modyfikować, naprawiać ani wymieniać elementów urządzenia. Urządzenie nie posiada części, które użytkownik byłby w stanie sam naprawić.
21. Przed czyszczeniem i składowaniem urządzenie powinno całkowicie ostygnąć.
22. Nie stawiaj na produkcie innych przedmiotów, nie wkładaj niczego do otworów urządzenia ani nie korzystaj z niego zbyt blisko ściany, zasłon itp.
23. Urządzenie rozgrzewa się w trakcie pracy. Nie zakrywaj żadnych otworów. Nie dotykaj gorących powierzchni. Dotykaj tylko uchwytów i przycisków. Podczas obsługi włączonego urządzenia należy stosować odpowiednie narzędzia i rękawice kuchenne.
24. Nie należy przenosić gorącego urządzenia. Należy zachować szczególną ostrożność podczas obchodzenia się z naczyniem wypełnionym gorącym olejem lub innym płynem.
25. Należy zachować ostrożność, ponieważ ulatniająca się para jest bardzo gorąca! Zachowaj bezpieczną odległość od urządzenia, aby uniknąć oparzeń.
26. Nie włączaj urządzenia, jeżeli leży na boku lub do góry nogami.
27. Stosowanie innych, niż zalecane przez producenta, akcesoriów może spowodować szkody na zdrowiu i mieniu.
 - Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego.
28. Urządzenie nie może być podłączone do gniazdka sterowanego przez włącznik czasowy lub uruchamianego zdalnie.
29. ECG nie ponosi odpowiedzialności za szkody lub obrażenia spowodowane przez nieprawidłowe lub niedbałe użytkowanie. Przed użyciem przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje i informacje. Powierzchnia zewnętrzna urządzenia rozgrzewa się i może spowodować oparzenia. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru w obecności dzieci.
30. Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Trzymaj urządzenie i jego przewód zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci. Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej

sprawności fizycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy, jeżeli są pod nadzorem lub zostały pouczone odnośnie użytkowania urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją potencjalne zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

Do not immerse in water! – Nie zanurzaj w wodzie!



UWAGA

Oznaczone w ten sposób powierzchnie nagrzewają się podczas pracy.

NIEBEZPIECZEŃSTWO DLA DZIECI: Dzieci nie powinny bawić się materiałami opakowaniowymi. Nie pozwalaj dzieciom bawić się torbami plastikowymi. Niebezpieczeństwo uduszenia.

CAUTION! TO PREVENT DAMAGE OR SHOCK HAZARD DO NOT COOK IN THIS LINER. COOK ONLY IN CONTAINER PROVIDED. DO NOT IMMERSE IN LIQUID. – **UWAGA!** NIEBEZPIECZEŃSTWO USZKODZENIA LUB URAZU: NIE WOLNO WKŁADAĆ PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH BEZPOŚREDNIO DO KORPUSU URZĄDZENIA. DO GOTOWANIA NALEŻY UŻYWAĆ WYŁĄCZNIE DOSTARCZANEGO WEWNĘTRZNEGO NACZYNIA CERAMICZNEGO. NIE WOLNO ZANURZAĆ W WODZIE ANI W INNEJ CIECZY!

UWAGA:

1. Szklana pokrywa oraz pojemnik ceramiczny nie nadają się do mycia w zmywarce.
2. Nie wolno wkładać gorącego naczynia ceramicznego lub pokrywy do lodówki, ponieważ mogłyby dojść do pęknięcia.
3. Po wyjęciu naczynia ceramicznego lub pokrywy z lodówki, należy pozostawić je przez około 40 minut w temperaturze pokojowej. Nie należy używać ich od razu, mogłyby pęknąć. Naczynie wewnętrzne przed włożeniem do podstawy musi być zawsze suche.

4. Nie wolno umieszczać naczyń ceramicznych na gorącym palniku, ponieważ mogłyby pęknąć.
5. Naczynia ceramiczne nie należy używać do gotowania w piekarniku, kuchenke mikrofalowej, na palniku kuchenki lub na płycie grzewczej.
6. Nie umieszczaj naczyń ceramicznych ani pokrywy w zamrażarce.
7. Nie podgrzewaj w wolnowarze zamrożonej żywności.
8. Nie uruchamiaj urządzenia bez żywności i jednocześnie nie dopuść do przepełnienia.

PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM

Usuń materiał opakowania. Wyczyść i osusz urządzenie, patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”.

Nie zanurzaj podstawy urządzenia w wodzie. Nie wolno myć naczyń ceramicznych ani pokrywy w zmywarce. Nie należy używać ostrych narzędzi ani agresywnych lub ściernych środków czyszczących.

Uwaga: Podczas pierwszego włączenia może pojawić się delikatny zapach lub dym. Jest to normalne dla większości urządzeń z elementami grzejnymi i nie stanowi żadnego zagrożenia. Po pewnym czasie zjawisko to zniknie całkowicie.

Włączanie/wyłączanie urządzenia

Włóż naczynie ceramiczne do urządzenia i upewnij się, że znajduje się na swoim miejscu.

Włączenie urządzenia: Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej. Na ekranie pojawi się „- - -”.

Naciśnij raz przycisk START/STOP, aby włączyć urządzenie. Na ekranie pojawi się „00:00”.

Wyłączenie urządzenia: Naciśnij ponownie przycisk START/STOP, aby wyłączyć urządzenie, a na ekranie pojawi się ponownie „- - -”. Aby całkowicie wyłączyć urządzenie, należy odłączyć go od sieci elektrycznej.

Tryb temperatury

Tryb ustawienia temperatury można ustawić za pomocą przycisku HIGH/LOW/WARM.

HIGH — wysoka temperatura

LOW — niska temperatura

WARM — utrzymywanie temperatury

Uwaga: Aktualne ustawienie trybu temperatury jest sygnalizowane poprzez zapalenie odpowiednich lampek kontrolnych.

Urządzenie jest automatycznie ustawione na 12 godzin gotowania. Następnie przejdzie w tryb (WARM) i będzie utrzymywać jedzenie w cieple przez kolejnych 6 godzin. Jeżeli urządzenie znajduje się w trybie utrzymywania temperatury, zapali się kontrolka „warm” Na ekranie jest wyświetlany czas pozostały do wyłączenia.

Zmiana czasu gotowania

Czas gotowania można zmienić za pomocą przycisków ▼ ▲.

Zakres ustawień wynosi od 30 minut do 12 godzin.

Interwał ustawień wynosi 30 minut.

Uwaga:

- Aby zmienić podstawowy czas gotowania, ustaw najpierw żądany czas, a następnie tryb gotowania LOW/HIGH/WARM.
- Odliczanie ustawionego czasu jest wyświetlane na ekranie

- Podczas odliczania można zmienić wyłącznie tryb ustawienia temperatury na LOW/HIGH/WARM. Jeżeli chcesz zmienić ustawiony czas, wyłącz i włącz urządzenie za pomocą przycisku START/STOP i ustaw czas ponownie.

Produkty spożywcze nadające się do gotowania w niskich temperaturach oraz ich przygotowanie

Większość produktów spożywczych nadaje się do gotowania w niskich temperaturach, ale istnieje kilka ogólnych zasad, których należy przestrzegać.

- Pokrój warzywa korzeniowe na małe kawałki, ponieważ ich obróbka cieplna zajmuje więcej czasu niż obróbka mięsa. Przed wolnym gotowaniem zaleca się krótko podsmażyć pokrojone warzywa korzeniowe (2–3 minuty). Upewnij się, że warzywa korzeniowe znajdują się w dolnej części naczynia i że wszystkie składniki są zanurzone.
- Przed gotowaniem należy usunąć nadmiar tłuszczu z mięsa, ponieważ wolne gotowanie nie pozwala na wytapianie tłuszczu.
- Jeżeli korzystasz z przepisu przeznaczonego do tradycyjnego gotowania, może być konieczne zmniejszenie ilości użytej wody. Woda z wolnowaru nie wyparowuje tak, jak podczas normalnego gotowania.
- Nie wolno pozostawiać produktów spożywczych niepoddanych obróbce cieplnej wewnątrz naczynia w temperaturze pokojowej.
- Nie używaj wolnowaru do podgrzewania potraw.
- Niegotowana czerwona fasola musi być namoczona i gotowana przez co najmniej 10 minut, aby zostały usunięte toksyny przed dalszym użyciem.
- Aby upewnić się, że mięso jest odpowiednio przygotowane, użyj termometru do mięsa.
- Materiał ceramiczny jest produkowany w wysokich temperaturach, dlatego naczynie ceramiczne może mieć niewielkie wady powierzchniowe, a szklana pokrywa może nieznacznie drgać z powodu tej niedoskonałości. Obróbka niskotemperaturowa nie tworzy pary, dzięki czemu straty ciepłne są dużo mniejsze. Po pewnym okresie użytkowania na zewnętrznej powierzchni urządzenia mogą pojawić się widoczne zmiany wyglądu spowodowane przez normalne zużycie.
- Nie wystawiaj naczyń ceramicznych na nagłe zmiany temperatury. Dodanie zimnej wody do bardzo gorącego naczynia może spowodować jego pęknięcie.
- **NIE WOLNO WŁĄCZAĆ WOLNOWARU, JEŻELI JEST PUSTY LUB JEŻELI NIE ZOSTAŁO W NIM UMIESZCZONE NACZYNIĘ CERAMICZNE!**

Wskazówki dotyczące wolnego gotowania

- Aby uzyskać najlepsze wyniki, wolnowar powinien być wypełniony co najmniej w połowie.
- Podczas wolnego gotowania posiłki pozostają soczyste. Jeżeli chcesz zmniejszyć ilość wody w urządzeniu, zdejmij pokrywę i włącz ogrzewanie przy wysokiej temperaturze (HIGH) przez około 30–45 minut.
- Pokrywa nie posiada uszczelnienia. Nie zdejmuj niepotrzebnie pokrywki, aby nie dopuścić do strat ciepłych. Podczas każdego zdjęcia pokrywy należy wydłużyć czas gotowania o 10 minut. Jeżeli gotujesz zupę, zostaw pod górną krawędzią naczynia 5 cm dla wrzątku.
- Wiele przepisów wymaga gotowania przez cały dzień. Jeżeli nie masz czasu na przygotowanie posiłku rano, przygotuj wszystko wieczorem i przechowuj zakryte w lodówce. Rano umieść przygotowane składniki w wolnowarze i dodaj wodę lub bulion. Ustaw żądany czas i temperaturę gotowania.
- Większość mięsa i warzyw wymaga około 8–10 godzin przygotowywania w niskiej lub 4–6 godzin w wysokiej temperaturze. Niektóre składniki nie nadają się do wolnego gotowania. Makaron, owoce morza, mleko lub śmietana powinny być dodawane pod koniec gotowania. Na optymalny czas gotowania może wpływać wiele czynników — ilość wody lub tłuszczu, początkowa temperatura żywności oraz rozmiar poszczególnych produktów spożywczych umieszczonych w naczyniu.
- Składniki pokrojone na małe kawałki gotują się szybciej. Metodą „prób i błędów” zdobędziesz niezbędne doświadczenie potrzebne do wykorzystania wszystkich możliwości wolnowaru.
- Obróbka cieplna warzyw trwa zwykle dłużej niż obróbka mięsa, z tego powodu warzywa powinny być umieszczone jako pierwsze na dnie garnka.
- Po zakończeniu przygotowywania pokarmu należy zostawić pokrywę na wolnowarze i wyłączyć urządzenie.

- Wszystkie składniki powinny być zanurzone w wywarze lub sosie.
- Mięso i cebula podsmażona wcześniej pozostaną bardziej soczyste, przez co zmniejszy się ilość tłuszczu w żywności. Tego typu obróbka nie jest konieczna w przypadku braku czasu, ale poprawia smak.
- Podczas przygotowywania kawałka mięsa w całości, drobiu lub szynki ważny jest kształt i rozmiar mięsa. Mięso powinno zajmować maksymalnie $\frac{2}{3}$ naczynia i być całkowicie zanurzone w wodzie lub wywarze. W razie konieczności należy przekroić mięso na 2 części. Całkowita waga mięsa nie powinna przekraczać maksymalnej zalecanej ilości.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed czyszczeniem lub przechowywaniem wolnowaru należy go wyłączyć i odłączyć od sieci. Upewnij się przed czyszczeniem, że wolnowar całkowicie ostygł.

- Szklanej pokrywy i naczynia ceramicznego nie wolno myć w zmywarce do naczyń, ponieważ mogłoby dojść do uszkodzenia. Myj je w ciepłej wodzie z detergentem, oplucz i wysusz.
- Nie pozwól, aby pojemnik stał w wodzie przez długi czas. Woda w pojemniku może pozostawać tylko przez czas niezbędny do usunięcia brudu.
- Zewnętrzną część wolnowaru można przetrzeć wilgotną szmatką i osuszyć. Nie używaj agresywnych/ściernych środków czyszczących lub wełny metalowej do czyszczenia jakiegokolwiek części urządzenia, ponieważ mogłoby dojść do uszkodzenia powierzchni.
- Nie zanurzaj podstawy w wodzie i nie wlewaj cieczy do korpusu urządzenia.

DANE TECHNICZNE

Maksymalna objętość: 6,5 l

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

Moc nominalna: 320 W

LIKWIDACJA ODPADÓW

Papier pakowy i tektura falista – oddaj do recyklingu. Folia do pakowania, worki PE, części plastikowe — do pojemników do zbierania tworzyw sztucznych.

LIKWIDACJA PRODUKTU PO SKOŃCZENIU OKRESU UŻYTKOWANIA

Utylizacja zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (dotyczy krajów Unii Europejskiej oraz innych krajów europejskich, które wdrożyły system segregacji odpadów)

Symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produkt nie powinien być traktowany jako odpad komunalny. Produkt należy przekazać do miejsca zajmującego się utylizacją sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prawidłowa utylizacja produktu chroni przed negatywnym wpływem na ludzi zdrowie i środowisko naturalne. Recykling materiałów pomaga w zachowaniu surowców naturalnych. Szczegółowe informacje o utylizacji produktu zapewni urząd gminy, organizacje zajmujące się utylizacją odpadów komunalnych lub punkt sprzedaży, w którym produkt został zakupiony.



08/05

Urządzenie spełnia wymagania dyrektyw UE dotyczących kompatybilności elektromagnetycznej i bezpieczeństwa elektrycznego.



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

Zmiana tekstu i parametrów technicznych zastrzeżona.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Čítajte pozorne a uschovajte na budúcu potrebu!

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

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

1. Uistite sa, že napätie a kmitočet vo vašej zásuvke zodpovedajú napätiu, kmitočtu a požadovanej zaťažiteľnosti uvedeným na štítku zariadenia a že je zásuvka riadne uzemnená. Zásuvka musí byť inštalovaná podľa platnej elektrotechnickej normy podľa EN.
2. Nikdy spotrebič nepoužívajte, ak sú prívodný kábel alebo vidlica poškodené, ak došlo k pádu alebo akémukoľvek poškodeniu, alebo prístroj nepracuje správne. **Všetky opravy vrátane výmeny napájacieho prívodu zverte odbornému servisu! Nedemontujte ochranné kryty zariadenia, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**
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, sprchových 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 a aby sa vylúčilo rozliatie horúcich

kvapalín. Nepoužívajte výrobok v drezoch, na odkvapkavacích plochách ani na iných nerovných miestach.

7. Spotrebič neumiestňujte na miesta, kde môže byť vystavený vysokým teplotám z kachiel, radiátorov, plynových spotrebičov a pod.
8. Spotrebič neumiestňujte na elektrické ani plynové sporáky a rúry.
9. Ak spotrebič nepoužívate, vypnite ho a odpojte od siete. Napájací kábel odpájajte ťahom za vidlicu – nikdy neťahajte za kábel. Pred údržbou a čistením prístroj vypnite, odpojte od siete a nechajte ho vychladnúť.
10. Spotrebič nikdy nezapájajte ani nezapínajte bez riadne vlozenej nádoby do tela variča.
11. Spotrebič nezapínajte s prázdnu nádobou.
12. Základňu neponárajte do vody, ani nenapúšťajte kvapalinu do tela variča. Na namočenie je určená iba varná nádoba.
13. Pokrievku nadvihujte opatrne a naklonenú tak, aby unikajúca para smerovala od vás, môže dôjsť k opareniu. Nechajte vodu z pokrievky odkvapkať iba do varnej nádoby nie do tela spotrebiča.
14. Pravidelne kontrolujte napájací kábel, vidlicu a celý spotrebič, či nedošlo k poškodeniu. Ak nájdete akékoľvek poškodenie, okamžite prestaňte spotrebič používať a obráťte sa na servis.
15. Pokrievka je krehká, manipulujte s ňou so zvýšenou opatrnosťou. Nepoužívajte poškodenú alebo prasknutú pokrievku alebo varnú nádobu. Keramickú nádobu nevystavujte veľkým teplotným šokom, mohlo by dôjsť k jej poškodeniu. Napr. nekladajte do rozpálenej nádoby zmrznuté potraviny.
16. Nepoužívajte spotrebič na iné účely, než na aké je určený.
17. Nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.
18. Spotrebič by ste nemali ponechať počas chodu bez dozoru.
19. Spotrebič uchovávajte vo vnútornom prostredí v suchu.
20. Nepokúšajte sa spotrebič opravovať, nastavovať ani meniť jeho diely. Vnútri nie sú žiadne diely opraviteľné užívateľom.
21. Pred čistením a uložením nechajte spotrebič vychladnúť.

22. Na spotrebič neumiestňujte iné predmety, nenechajte cudzie telesá vnikáť do otvorov a nepoužívajte ho v blízkosti stien, závesov a pod.
23. Pri činnosti sa spotrebič zahrieva. Nezakrývajte žiadne otvory. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte vždy úchytky a gombíky. Pri manipulácii s dielmi výrobku počas prevádzky používajte vhodné nástroje a kuchynské rukavice.
24. Nepokúšajte sa prenášať horúci spotrebič. Pri manipulácii s hrncom naplneným horúcim olejom či kvapalinou buďte obzvlášť opatrní.
25. Budte opatrní, para unikajúca zo spotrebiča je veľmi horúca! Udržujte od spotrebiča bezpečnú vzdialenosť, aby ste sa nepopáliili.
26. Spotrebič nezapínajte, ak leží na boku alebo hore nohami.
27. Používanie príslušenstva a doplnkov, ktoré nie sú výrobcom odporúčané, môže viesť k ohrozeniu osôb či majetku.
 - Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti.
28. Tento spotrebič nesmie byť zapojený do elektrickej zásuvky riadenej časovačom alebo spínanej na diaľku.
29. ECG nenesie zodpovednosť za škody alebo zranenia spôsobené nedbalosťou alebo nesprávnym používaním. Pred použitím si nezabudnite pozorne prečítať všetky inštrukcie a informácie. Vonkajší povrch tohto prístroja sa zahrieva a môže spôsobiť popálenie. Nenechávajte bez dozoru v prítomnosti detí.
30. Tento spotrebič nesmú používať deti. Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí. Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

Do not immerse in water! – Neponárať do vody!



UPOZORNENIE

Takto označené povrchy sa pri používaní stávajú horúcimi.

NEBEZPEČENSTVO PRE DETI: Deti sa nesmú hrať s obalovým materiálom. Nenechajte deti hrať sa s plastovými vrecúškami. Nebezpečenstvo udusenia.

CAUTION! TO PREVENT DAMAGE OR SHOCK HAZARD DO NOT COOK IN THIS LINER. COOK ONLY IN CONTAINER PROVIDED. DO NOT IMMERSE IN LIQUID. – **UPOZORNENIE!** NEBEZPEČENSTVO POŠKODENIA ALEBO RIZIKO ÚRAZU: POTRAVINY NIKDY NEVKLADAJTE PRIAMO DO TELA SPOTREBIČA. NA VARENIE POUŽÍVAJTE VÝHRADNE ORIGINÁLNU VNÚTORNÚ KERAMICKÚ NÁDOBU. NEPONÁRAJTE DO VODY ALEBO INEJ TEKUTINY!

VAROVANIE:

1. Sklenená pokrievka ani keramická nádoba nie sú vhodné do umývačky riadu.
2. Nikdy nekladajte horúcu keramickú nádobu ani pokrievku do chladničky, mohli by prasknúť.
3. Po vybratí z chladničky ponechajte keramickú nádobu aj pokrievku cca 40 minút pri izbovej teplote. Nepoužívajte ju okamžite, mohla by prasknúť. Vnútoraná nádoba musí byť vždy pred vložením do základne suchá.
4. Nikdy nekladte keramickú nádobu na rozpálený sporák, mohla by prasknúť.
5. Keramickú nádobu nie je vhodné používať na varenie v rúre, mikrovlnnej rúre alebo na sporáku či varnej doske.
6. Keramickú nádobu ani pokrievku nekladajte do mrazničky.
7. Prosím, nezahrievajte v pomalom hrnci zmrznuté potraviny.
8. Nepúšťajte spotrebič naprázdno (bez potravín) a zároveň ho nepreplňujte.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Odstráňte všetok obalový materiál. Spotrebič očistite a starostlivo osušte, pozrite kapitolu „Čistenie a údržba“. Základňu hrnca nenamáčajte do vody. Keramický hrniec ani pokrievku neumývajte v umývačke riadu. Nepoužívajte ostré nástroje ani agresívne či abrazívne čistiace prostriedky.

Poznámka: Pri prvom použití môžete zaznamenať jemný zápach alebo dym. Tento jav je bežný pri väčšine spotrebičov s ohrievacími telesami a nepredstavuje žiadne ohrozenie. Po čase tento jav vymizne úplne.

Zapnutie/vypnutie spotrebiča

Vložte keramický hrniec do tela spotrebiča a uistite sa, že v základni dobre sedí.

Zapnutie prístroja: Zapojte hrniec do elektrickej siete. Na displeji svieti „- - -“.

Jedným stlačením tlačidla START/STOP prístroj zapnete. Na displeji svieti „00:00“.

Vypnutie prístroja: Ďalším stlačením tlačidla START/STOP prístroj vypnete a na displeji sa opäť rozsvieti „- - -“. Na úplné vypnutie ho odpojte od elektrickej siete.

Režim teploty

Režim nastavenia teploty je možné nastaviť pomocou tlačidla HIGH/LOW/WARM.

HIGH – vysoká teplota

LOW – nízka teplota

WARM – udržiavanie teploty

Poznámka: Aktuálne nastavenie režimu teploty je signalizované rozsvietením príslušných kontroliek.

Hrniec je automaticky nastavený na 12 hodín varenia. Potom sa prepne do režimu (WARM) a počas 6 nasledujúcich hodín udržiava potraviny teplé. Ak je hrniec v režime udržiavania teploty, rozsvieti sa kontrolka „warm“. Na displeji je zobrazený čas zostávajúci do vypnutia.

Zmena času varenia

Čas varenia je možné zmeniť pomocou tlačidiel ▼ ▲.

Rozsah nastavenia je 30 minút až 12 hodín.

Interval nastavenia je po 30 minútach.

Poznámka:

- Ak chcete zmeniť základný čas varenia, najprv nastavte požadovaný čas a potom až režim varenia LOW/HIG/WARM.
- Odpočítavanie nastaveného času je zobrazené na displeji
- Počas odpočítavania je možné zmeniť iba režim nastavenia teploty na LOW/ HIGH/WARM. Ak by ste chceli zmeniť už nastavený čas, vypnite a zapnite spotrebič pomocou tlačidla START/STOP a nastavte ho znovu.

Potraviny vhodné na pomalé varenie a ich príprava

Na pomalé varenie je vhodná väčšina potravín, ale existuje niekoľko všeobecných zásad, ktoré je potrebné dodržať.

- Koreňovú zeleninu nakrájajte na malé kúsky, keďže jej tepelná úprava trvá dlhšie než úprava mäsa. Pred pomalým varením je vhodné nakrájanú koreňovú zeleninu krátko orestovať (2 – 3 minúty). Uistite sa, že koreňová zelenina je vždy v spodnej časti hrnca a všetky ingrediencie sú ponorené.
- Pred varením odstráňte všetok prebytočný tuk z mäsa, pretože metóda pomalého varenia neumožňuje vypečenie tuku.
- Ak prispôbujete recept pre konvenčné varenie, môže byť potrebné znížiť množstvo použitej vody. Voda sa z pomalého hrnca neodparuje tak ako pri bežnom varení.
- Nikdy nenechávajte vnútri hrnca tepelne neupravené jedlo pri izbovej teplote.
- Pomalý hrniec nepoužívajte na ohrev jedla.
- Nevarená červená fazuľa sa musí namočiť a variť aspoň desať minút, aby pred ďalším použitím došlo k odstráneniu toxínov.
- Aby ste sa uistili, že je mäso správne tepelne upravené, používajte teplomer na meranie teploty mäsa.
- Pravý keramický materiál sa vypaľuje pri vysokých teplotách, takže keramická nádoba môže mať drobné povrchové chyby, sklenené veko sa môže kvôli tejto nedokonalosti mierne kývať. Úprava pri nízkej teplote nevytvára paru, čo znižuje tepelné straty. Po nejakom čase používania sa môžu objaviť na vonkajšom povrchu spotrebiča v dôsledku bežného opotrebenia viditeľné zmeny vzhľadu.
- Nevystavujte keramickú nádobu náhlym zmenám teploty. Pridanie studenej vody do veľmi horúceho hrnca by mohlo spôsobiť jeho prasknutie.
- **NEZAPÍŇAJTE POMALÝ HRNIEC, AK JE PRÁZDNY ALEBO BEZ VLOŽENEJ KERAMICKEJ NÁDOBY!**

Tipy na pomalé varenie

- Najlepšie výsledky dosiahnete, ak bude pomalý hrniec naplnený aspoň spolovice.
- Pri pomalom varení zostane jedlo krásne šťavnaté. Ak potrebujete zredukovať množstvo vody v hrnci, zložte pokrievku a na cca 30 – 45 minút zapnite ohrev na vysokú teplotu (HIGH).
- Pokrievka je bez tesnenia. Neodoberajte pokrievku zbytočne, zabránite tak úniku tepla. Po každom odklopení pokrievky by ste mali predĺžiť čas prípravy o 10 minút. Ak varíte polievku, ponechajte pod horným okrajom nádoby 5 cm priestor na varenie.
- Mnoho receptov vyžaduje celodenné varenie. Ak nemáte čas pripraviť jedlo ráno, pripravte si vopred všetko večer a uložte zakryté do chladničky. Ráno vložte pripravené potraviny do pomalého hrnca a pridajte vodu alebo vývar. Nastavte požadovaný čas a teplotu varenia.
- Väčšina druhov mäsa a zeleniny vyžaduje 8 – 10 hodín prípravy na nízku alebo 4 – 6 hodín na vysokú teplotu. Niektoré ingrediencie nie sú vhodné na pomalé varenie. Cestoviny, morské plody, mlieko alebo smotana by sa mali pridať až ku koncu varenia. Optimálny čas prípravy môže ovplyvniť mnoho vecí – množstvo vody alebo tuku, počiatočná teplota potravín a tiež veľkosť jednotlivých častí vložených potravín.
- Potraviny pokrúpané na malé kúsky sa varia rýchlejšie. Postupne pomocou „pokusov a omylov“ získate potrebné skúsenosti na plné využitie pomalého hrnca.
- Tepelná úprava zeleniny trvá obvykle dlhšie než úprava mäsa, vkladajte preto zeleninu ako prvú do spodnej časti hrnca.
- Po skončení prípravy pokrmu nechajte na hrnci pokrievku a vypnite ho.
- Všetky potraviny by mali byť ponorené vo vývare alebo omáčke.
- Vopred orestované mäso a cibuľa zostanú šťavnatejšie a zníži sa tak množstvo tuku v pokrme. Táto úprava nie je nevyhnutná v prípade nedostatku času, ale zlepšuje chuť.
- Pri príprave mäsa v celku, hydiny alebo šunky je dôležitý tvar a veľkosť kusa mäsa. Mäso by malo byť maximálne do $\frac{2}{3}$ hrnca a plne ponorené vo vode alebo vývare. V prípade potreby rozrežte mäso vhodným spôsobom na 2 časti. Celková hmotnosť mäsa by nemala prekročiť maximálne odporúčané množstvo.

ÚDRŽBA A ČISTENIE

Pred čistením alebo uložením pomalého hrnca ho vždy vypnite a odpojte od zásuvky. Pred čistením sa uistite, že je pomalý hrniec celkom vychladnutý.

- Sklenenú pokrievku ani keramickú nádobu neumývajte v umývačke riadu, mohli by sa poškodiť. Umyte ich v teplej vode so saponátom, opláchnite a osušte.
- Nenechávajte stať nádobu dlhodobo vo vode. Voda vnútri nádoby môže zostať iba čas nevyhnutný na odmočenie nečistôt.
- Vonkajšie časti pomalého hrnca môžete utrieť vlhkou handričkou a osušiť. Nepoužívajte agresívne a abrazívne čistiace prostriedky alebo drôtenky na čistenie akejkoľvek časti variča, mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchu.
- Základňu neponárajte do vody, ani nenapúšťajte kvapalinu do tela variča.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Max. objem: 6,5 l

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

Menovitý príkon: 320 W

VYUŽITIE A LIKVIDÁCIA ODPADU

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

LIKVIDÁCIA VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

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

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



08/05



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

Návod na obsluhu je k dispozícii na webových stránkach www.ecg-electro.eu.
Zmena textu a technických parametrov vyhradená.

VARNOSTNI NAPOTKI

Pazljivo preberite in shranite za morebitno kasnejšo uporabo!

Svarilo: Varnostni ukrepi in navodila ne zajemajo vseh možnih razmer in nevarnosti, do katerih lahko pride. Uporabnik se mora zavedati, da varnostnih napotkov, kot so previdno, skrbno in razumno ravnanje ni mogoče vgraditi v izdelek. Zato mora uporabnik/uporabniki te naprave sam zagotoviti vse varnostne ukrepe. 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. Preverite, ali napetost in frekvenca na vaši vtičnici ustrezata napetosti, frekvenci in želeni obremenjenosti, ki je navedena na ploščici vaše naprave, in ali je vtičnica pravilno ozemljena. Vtičnica mora biti inštalirana glede na veljavne elektrotehnične standarde EN.
2. Aparata nikoli ne uporabljajte, če sta poškodovana kabel ali vtič, če je prišlo do padca ali kakršnekoli poškodbe, ali če aparat ne deluje pravilno. **Vsa popravila, vključno z menjavo priključnega kabla, zaupajte strokovnemu servisu! Ne odstranjujte zaščitnih pokrovov aparata, nevarnost električnega udara!**
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 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 se ne bi prevrnil. S tem boste preprečili razlitje vročih tekočin. 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 peči.
9. Če aparata ne uporabljate, ga ugasnite in izključite iz omrežja. Električni kabel izključite s potegom za vtič – nikoli ga ne vlecite za kabel. Pred vzdrževanjem in čiščenjem aparat izklopite, odklopite od omrežja in pustite, da se ohladi.
10. Aparata nikoli ne priključujte in ne prižigajte, če posoda z nelepljivo površino ni pravilno vložena v trup kuhalnika.
11. Aparata ne prižigajte, če je lonec prazen.
12. Temelja nikakor ne potaplajte v vodo, niti v trup kuhalnika ne točite tekočin. Za namakanje je primerna le kuhalna posoda.
13. Pokrovko pazljivo dvigujte in nagnite tako, da bo izhajajoča para usmerjena stran od vas, lahko pride do opeklin. Pustite, da voda iz pokrovke kaplja le v kuhalno posodo in ne v trup aparata.
14. Redno preverjajte električni kabel, vtič in cel aparat zaradi morebitnih poškodb. Če odkrijete kakršnokoli poškodbo, takoj prenehajte z uporabo aparata in se obrnite na servis.
15. Pokrovka je krhka, rokujte z njo pazljivo. Ne uporabljajte poškodovane ali počene pokrovke ali kuhalne posode. Keramične posode ne izpostavljajte veliki temperaturnim šokom, lahko bi se poškodovala. Ne vstavljajte npr. zamrznjenih živil v razgreto posodo.
16. Aparata ne uporabljajte za kakršne koli druge namene.
17. Ne uporabljajte zunaj.
18. Aparat ne sme biti med delovanjem brez nadzora.
19. Aparat shranjujte v notranjem suhem prostoru.
20. Aparata v nobenem primeru ne popravljajte, nastavljajte in ne menjavajte njegovih delov. Znotraj ni nobenih delov, ki bi jih lahko uporabnik popravil.
21. Pred čiščenjem in shranjevanjem naj se aparat ohladi.
22. Na aparat ne postavljajte drugih predmetov, ne dovolite, da bi tuji delci prodrli v odprtine in ne ga uporabljajte v bližini sten, zaves ipd.

23. Ko aparat deluje, se segreje. Ne prekrivajte nobenih odprtih. Ne dotikajte se vročih površin. Uporabljajte ročaje in gumbje. Pri rokovanju z deli izdelka med njegovim delovanjem uporabljajte primerno orodje in kuhinjske rokavice.
24. Nikoli ne prenašajte vročega aparata. Pri rokovanju z loncem, polnim vročega olja ali tekočine, bodite posebej previdni.
25. Bodite zelo pozorni, para, ki uhaja iz aparata, je zelo vroča! Ohranjajte varno razdaljo od aparata, da se ne opečete.
26. Aparata ne prižigajte, če leži na boku ali pa z nogami navzgor.
27. Uporaba pritiklin ali pa dodatkov, ki jih proizvajalec ne priporoča, pomeni nevarnost za osebe in lastnino.
 - Aparat je namenjen za uporabo v gospodinjstvu.
28. Ta aparat se ne sme priključiti v vtičnico, vodeno preko časovnega stikala ali pa prek prižiganja/ugašanja na daljavo.
29. ECG ne odgovarja za škode ali poškodbe, do katerih je prišlo zaradi nepazljivosti ali nepravilne uporabe. Pred uporabo ne pozabite temeljito prebrati vseh napotkov in informacij. Zunanja površina tega aparata se segreje in lahko povzroči opekline. Ne puščajte brez nadzora v bližini otrok.
30. Tega aparata ne smejo uporabljati otroci. Aparat in el. kabel morata biti izven dosega otrok. Aparat lahko uporabljajo osebe z zmanjšano fizično, duševno ali umsko sposobnostjo ali osebe, ki nimajo dovolj izkušenj, če so pod nadzorom, ali če jih je izkušena oseba podučila o varni uporabi in razumejo vse nevarnosti, povezane s to uporabo. Otroci se ne smejo igrati s to napravo.

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



OPOZORILO

Tako označene površine postanejo z uporabo vroče.

NEVARNOST ZA OTROKE: Otroci se ne smejo igrati z embalažnim materialom. Ne dovolite, da bi se otroci igrali s plastičnimi vrečkami. Nevarnost zadušitve.

CAUTION! TO PREVENT DAMAGE OR SHOCK HAZARD DO NOT COOK IN THIS LINER. COOK ONLY IN CONTAINER PROVIDED. DO NOT IMMERSE IN LIQUID. – **OPOZORILO!** NEVARNOST ZA POŠKODBE: ŽIVIL NIKOLI NE VSTAVLJAJTE NEPOSREDNO V TELO APARATA. ZA KUHANJE UPORABLJAJTE IZKLJUČNO ORIGINALNO NOTRANJO KERAMIČNO POSODO. NE POTAPLJAJTE V VODO ALI DRUGE TEKOČINE!

POZOR:

1. Steklena pokrovka in keramična posoda nista primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.
2. Nikoli ne vstavljajte vroče keramične posode ali pokrovke v hladilnik, lahko bi počili.
3. Ko vzamete keramično posodo in pokrovko iz hladilnika, ju pustite okoli 40 minut na sobni temperaturi. Ne uporabljajte je takoj, lahko bi počila. Notranja posoda mora biti pred vstavitvijo v temelj vedno suha.
4. Nikoli ne postavljajte keramične posode na razgret štedilnik, lahko bi počila.
5. Keramična posoda ni primerna za kuhanje v pečici, mikrovalovni pečici ali na štedilniku oz. kuhalni plošči.
6. Keramične posode in pokrovke ne vstavljajte v zamrzovalno skrinjo.
7. V loncu za počasno kuhanje ne segrevajte zamrznjenih živil.
8. Ne zaganjajte praznega aparata (brez živil), prav tako ga ne napolnite preveč.

PRED PRVO UPORABO

Odstranite ves embalažni material. Aparat očistite in temeljito posušite, glej poglavje »Čiščenje in vzdrževanje«. Temelja lonca ne namakajte v vodo. Keramičnega lonca in pokrovke na pomivajte v pomivalnem stroju. Ne uporabljajte ostrih orodij ali agresivnih čistil.

Opomba: Pri prvi uporabi lahko začutite rahel neprijeten vonj ali dim. Ta pojav je običajen pri večini aparatov z grelnimi telesi in ne predstavlja nobene nevarnosti. Čez čas ta pojav povsem izgine.

Vklop/izklop aparata

Vstavite keramični lonec v telo aparata in se prepričajte, da se je dobro usedel v temelj.

Vklop aparata: Priključite lonec na električno omrežje. Na zaslonu sveti »---«.

Z enim pritiskom na tipko START/STOP aparat vklopite. Na zaslonu sveti »00:00«.

Izklop aparata: Z naslednjim pritiskom na tipko START/STOP aparat izklopite in na zaslonu znova zasveti »---«. Za popoln izklop aparat odklopite od električnega omrežja.

Način temperature

Način nastavitve temperature je mogoče nastaviti s pomočjo tipke HIGH/LOW/WARM.

HIGH – visoka temperatura

LOW – nizka temperatura

WARM – ohranjanje temperature

Opomba: Trenutne nastavitve načina temperature so prikazane z osvetlitvijo ustreznih kontrolnih lučk.

Lonec je samodejno nastavljen na 12 ur kuhanja. Nato se preklopi v način (WARM) in naslednjih 6 ur ohranja živila topla. Če je lonec v načinu ohranjanja temperature, zasveti kontrolna lučka »warm«. Na zaslonu je prikazan preostali čas do izklopa.

Sprememba časa kuhanja

Čas kuhanja lahko spremenite s pomočjo tipk ▼▲.

Razpon nastavitve je 30 minut do 12 ur.

Interval nastavitve je po 30 minut.

Opomba:

- Če želite spremeniti osnovni čas kuhanja, najprej nastavite zeleni čas in šele nato način kuhanja LOW/HIGH/WARM.
- Odštevanje nastavljenega časa je prikazano na zaslonu.
- Med odštevanjem je mogoče spremeniti le način nastavitve temperature na LOW/HIGH/WARM. Če želite spremeniti že nastavljeni čas, izklopite in vklopite aparat s pomočjo tipke START/STOP in ga nastavite znova.

Primerna živila za počasno kuhanje in njihova priprava

Za počasno kuhanje je primerna večina živil, vendar obstaja nekaj osnovnih načel, ki jih je treba upoštevati.

- Korenasto zelenjavo režite na male koščke, saj njena toplotna obdelava traja dlje od obdelave mesa. Pred počasnim kuhanjem je dobro narezano korenasto zelenjavo na kratko popražiti (2–3 minute). Prepričajte se, da je korenasta zelenjava vedno v spodnjem delu lonca in da so vse sestavine potopljene.
- Pred kuhanjem odstranite odvečno maščobo z mesa, ker metoda počasnega kuhanja ne omogoča, da bi se mast popekla.
- Če prilagajate recept za konvencionalno kuhanje, je morda treba zmanjšati količino uporabljene vode. Voda iz počasnega lonca ne izpareva kot pri običajnem kuhanju.
- Nikoli ne puščajte v loncu toplotno neobdelane hrane pri sobni temperaturi.
- Lonca za počasno kuhanje ne uporabljajte za gretje hrane.
- Nekuhan rdeči fižol je treba namočiti in kuhati vsaj deset minut, da se pred nadaljnjo uporabo odstranijo toksini.
- Če se želite prepričati, da je meso pravilno toplotno obdelano, uporabite termometer za merjenje temperature mesa.
- Pravi keramični material se žge pri visokih temperaturah, zato ima lahko keramična posoda drobne površinske napake, steklena pokrovka bi se lahko zaradi teh nepopolnosti rahlo premikala. Obdelava pri nizki temperaturi ne ustvarja pare, kar zmanjšuje toplotne izgube. Po določenem času uporabe so lahko na zunanji površini aparata kot posledica redne uporabe pojavijo spremembe v videzu.
- Keramične posode ne izpostavljajte nenadnim spremembam temperature. Dodajanje mrzle vode v zelo vroč lonec lahko povzroči pok lonca.
- **NE VKLAPLJAJTE LONCA ZA POČASNO KUHANJE, ČE JE PRAZEN ALI BREZ VSTAVLJENE KERAMIČNE POSODE!**

Nasveti za počasno kuhanje

- Najboljše rezultate boste dosegli, če bo lonec za počasno kuhanje napolnjen vsaj do polovice.
- Pri počasnem kuhanju bo hrana ostala čudovito sočna. Če želite zmanjšati količino vode v loncu, snemite pokrovko in za okoli 30–45 minut vklopite segrevanje na visoki temperaturi (HIGH).

- Pokrovka je brez tesnila. Ne odstranjujte pokrovke brez razloga, tako boste preprečili uhajanje toplote. Po vsakem odkritju pokrovke bi morali podaljšati čas priprave za 10 minut. Če kuhate juho, pustite pod zgornjim robom posode 5 cm prostora za vrenje.
- Številni recepti zahtevajo celodnevno kuhanje. Če zjutraj nimate časa pripraviti hrane, si vse v naprej pripravite zvečer in pokrito shranite v hladilniku. Zjutraj vstavite pripravljena živila v lonec za počasno kuhanje in dodajte vodo ali jušno osnovo. Nastavite želeni čas in temperaturo kuhanja.
- Večina vrst mesa in zelenjave zahteva 8–10 ur priprave na nizki ali 4–6 ur na visoki temperaturi. Nekatere sestavine niso primerne za počasno kuhanje. Testenine, morske sadeže, mleko ali smetano lahko dodate šele pri koncu kuhanja. Na optimalni čas priprave lahko vpliva veliko stvari – količina vode ali maščobe, začetna temperatura živil ter velikost posameznih delov vstavljenih živil.
- Na male koščke razrezana živila se kuhajo hitreje. Postopoma boste s pomočjo »poskusov in napak« pridobili potrebne izkušnje za polno uporabo lonca za počasno kuhanje.
- Toplotna obdelava zelenjave traja običajno dlje od obdelave mesa, vstavite najprej zelenjavo v spodnji del lonca.
- Po koncu priprave jedi pustite na loncu pokrovko in ga izklopite.
- Vsa živila morajo biti potopljena v jušno osnovo ali omako.
- V naprej popraženo meso in čebula ostaneta bolj sočna in tako se zmanjša količina maščobe v jedi. Ta obdelava ni nujna, če nimamo dovolj časa, vendar izboljša okus.
- Pri pripravi mesa v kosu, perutnine ali šunke je pomembna oblika in velikost kosa mesa. Meso bi moralo biti največ do $\frac{2}{3}$ lonca in povsem potopljeno v vodi ali jušni osnovi. Po potrebi razrežite meso na primeren način na 2 dela. Skupna masa mesa ne sme preseči največje dovoljene količine.

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

Pred čiščenjem ali shranjevanjem lonca za počasno kuhanje ga vedno izklopite in izključite iz vtičnice. Pred čiščenjem se prepričajte, da se je lonec za počasno kuhanje povsem ohladil.

- Steklene pokrovke in keramične posode ne pomivajte v pomivalnem stroju, lahko bi se poškodovali. Pomijte ju v topli vodi z detergentom, izperite in posušite.
- Ne puščajte posode stati dolgo časa v vodi. Voda lahko v posodi ostane le toliko časa, kolikor je nujno za odmakanje umazanije.
- Zunanji del lonca lahko obrišete z vlažno krpo in posušite. Ne uporabljajte agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev ali žičnate gobice za čiščenje kateregakoli dela aparata, lahko bi prišlo do poškodbe površja.
- Temelja ne potaplajte v vodo in v trup kühnlina ne točite tekočine.

TEHNIČNI PODATKI

Maks. volumen: 6,5 l

Nazivna napetost: 220–240 V~ 50/60 Hz

Nazivna moč: 320 W

IZKORIŠČANJE IN ODSTRANITEV ODPADKOV

Embalážni papir in karton – odstranite med ločevalne odpadke. Folija, PE vrečke, plastični deli – v ločevalne posode za plastiko.

ODSTRANJEVANJE IZDELKA NA KONCU ŽIVLJENJSKE DOBE

Odstranjanje starih električnih in elektronskih naprav (velja v državah članicah EU in drugih evropskih državah, kjer velja zakon o ločevanju odpadkov)

Prikazan simbol na izdelku ali embalaži pomeni, da naj se z izdelkom ne ravna kot s gospodinjstvi odpadki. Izdelek izročite v zbirno mesto namenjeno za reciklažo električnih in elektronskih naprav. S pravilno odstranitvijo izdelka preprečite negativne vplive na človeško zdravje in življenjsko okolje. Reciklaža materialov pripomore k zaščiti naravnih virov. Več informacij glede reciklaže tega izdelka dobite na lokalnem uradu, podjetju, ki se ukvarja s predelavo odpadkov ali pa v prodajalni, kjer kupili izdelek.



08/05

Ta izdelek izpolnjuje zahteve direktive EU o elektromagnetni združljivosti in električni varnosti.

Navodila za uporabo so na razpolago na spletnih straneh www.ecg-electro.eu.

Pridružujemo si pravico do spremembe besedila in tehničnih parametrov.



SIGURNOSNA UPUTSTVA

Pročitajte pažljivo i sačuvajte za buduću upotrebu!

Pažnja: Mere predostrožnosti i uputstva ne pokrivaju sve moguće situacije i opasnosti do kojih može doći. Korisnik treba da bude svestan da faktore bezbednosti kao što su oprezno, pažljivo i razumno rukovanje nije moguće ugraditi u proizvod. Stoga sâm korisnik ovog uređaja treba da osigura prisutnost tih bezbednosnih faktora. Ne odgovaramo za štetu nastalu prilikom prevoza, nepravilne upotrebe ili izmene ili zamene bilo kog dela uređaja.

Prilikom korišćenja uvek treba poštovati temeljna sigurnosna uputstva među kojima su i sledeća:

1. Proverite da li napon i frekvencija na vašoj utičnici odgovaraju naponu i frekvenciji naznačenoj na tipskoj pločici vašeg uređaja i da li je utičnica pravilno uzemljena. Utičnica mora biti ugrađena prema zahtevima elektrotehničkih standarda.
2. Nikada ne koristite aparat ako je kabl za napajanje ili utikač na bilo koji način oštećen, ako je aparat pao ili je oštećen ili ne radi ispravno. **Bilo kakva popravka, što se odnosi i na zamenu kabla, mora biti poverena stručnom servisu! Ne skidajte sigurnosni poklopac uređaja kako ne bi došlo do opasnosti od električnog udara!**
3. Ni aparat, kao ni kabl za napajanje nemojte uranjati u tečnost, izlagati ga kiši ili vlazi, a vodu koristite za kuvanje samo u skladu sa ovim uputstvom.
4. Aparat ne sme da se koristi u neposrednoj blizini vode, u kupaonama, tuš-kabinama i bazenima gde može da padne u vodu ili da ga voda poprska.
5. Kabl za napajanje nemojte savijati preko ruba stola ili drugih rubova, nemojte ga zavijati i držite ga podalje od vrućih ploha.
6. Kad se koristite aparatom, držite ga na čvrstoj, ravnoj i stabilnoj podlozi koja se ne može prevrnuti i kako biste sprečili istecanje vrućih tečnosti. Aparat nemojte koristiti u sudoperima, na plohamo za cijedenje suđa i na bilo kojoj drugoj neravnoj plohi.

7. Aparat ne postavljajte na mesto gde može da bude izložen visokim temperaturama iz peći, radijatora, gasnih uređaja itd.
8. Uređaj ne postavljajte na električne ili gasne peći i rerne.
9. Kad se ne koristi, isključite uređaj i iskopčajte ga iz mreže. Kabl odspojite iz mreže tako što ćete primiti utikač i izvući ga – nikad ne povlačeći za kabl. Pre održavanja i čišćenja iskopčajte uređaj, isključite iz napajanja električnom energijom i ostavite neka se ohladi.
10. Uređaj nikad ne uključujte u struju i ne pokrećite ga dok sud nije ispravno namešten u telo aparata.
11. Uređaj ne uključujte ako mu je spremnik prazan.
12. Telo uređaja ne potapajte u vodu i onemogućite da u njega uđe bilo kakva tečnost. Isključivo posuda za kuvanje je namenjena doticaju s tečnostima.
13. Poklopac skidajte oprezno, tako da vrela para koja izlazi iz posude bude usmerena na vama suprotnu stranu kako ne bi došlo do opekline. Voda sa poklopca sme da kaplje samo u posudu, nikako u uređaj.
14. Redovno proveravajte kabl za napajanje, utikač i ceo aparat da nije oštećen. Ako nađete bilo kakvo oštećenje, odmah prestanite sa korišćenjem uređaja i obratite se servisnoj službi.
15. Poklopac je krhak, rukovati oprezno. Nemojte koristiti oštećenu ili napuklu posudu za kuvanje ili poklopac. Keramičku posudu ne izlagati visokim temperaturnim promenama jer bi se mogla oštetiti. Na primer, nemojte u vrelu posudu stavljati hladne namirnice.
16. Nemojte koristiti aparat za svrhe za koje nije namenjen.
17. Nemojte koristiti na otvorenom prostoru.
18. Uređaj ne sme biti ostavljen da radi bez nadzora.
19. Uređaj držite u suhom i zatvorenom prostoru.
20. Nemojte pokušavajte da uređaj popravite, izmenite ga ili zamenite njegove delove. Uređaj nema delove koje bi korisnik mogao sam da servisira.
21. Uređaj nema delova koje bi korisnik mogao sam da servisira.

22. Ne stavljajte druge predmete na aparat, sprečite ulazak stranih tijela u njegove otvore, ne koristite ga u blizini zidova, zavesa itd.
23. Uređaj se zagreva za vreme rada. Nemojte zatvoriti niti jedan otvor. Ne dodirujte vruće površine. Uvek koristite ručke i prekidače. Nosite odgovarajuće alate i kuhinjske rukavice tokom rukovanja delovima proizvoda tokom rada.
24. Ne pokušavajte da prenosite uređaj dok je vruć. Posebno pazite kod rukovanja sa loncem napunjenim vrelim uljem ili tečnošću.
25. Budite oprezni, para koja izlazi iz uređaja je veoma vruća! Budite na bezbednoj udaljenosti od posude za kuvanje kako se ne biste opekli.
26. Uređaj nemojte uključivati ako je položen bočno ili okrenut naopako.
27. Uporaba pribora kojeg nije preporučio proizvođač može ugroziti osobe ili imovinu.
 - Uređaj je isključivo namenjen za uporabu u kućanstvu.
28. Ovaj uređaj ne smije se spajati na utičnicu tajmera niti ga se sme uključivati daljinski.
29. ECG neće snositi odgovornost za štetu ili povrede nastale usled nepažnje ili nepravilnog korišćenja. Pre korišćenja obvezno pažljivo pročitajte sve upute i obavesti. Spoljna površina ovog uređaja može se zagrejati i izazvati opekotine. Uređaj ne ostavljajte bez nadzora kad su deca u blizini.
30. Ovaj uređaj ne smeju da koriste deca. Čuvajte aparat i kabl van dosega dece. Uređaje mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, pod uslovom da su pod nadzorom ili su bili poučeni o bezbednoj upotrebi uređaja i razumeju potencijalne opasnosti. Deca se ne smeju igrati ovim uređajem.

Do not immerse in water! – Nemojte potapati u vodu!



UPOZORENJE

Ovako označene površine tijekom uporabe mogu biti vrole.

OPASNOSTI PO DECU: Deca se ne smeju igrati ambalažnim materijalom. Nemojte dopustiti deci da se igraju ambalažom od najlonske folije. Postoji opasnost od gušenja.

OPREZ! TO PREVENT DAMAGE OR SHOCK HAZARD DO NOT COOK IN THIS LINER. COOK ONLY IN CONTAINER PROVIDED. DO NOT IMMERSE IN LIQUID. – **UPOZORENJE!** OPASNOST OD ŠTETE ILI POVREDE: NAMIRNICE NIKADA NEMOJTE STAVLJATI DIREKTNO U SÂMO TELO UREĐAJA. ZA KUVANJE KORISTITE ISKLJUČIVO ORIGINALNU UNUTRAŠNJU KERAMIČKU POSUDU. POSTOLJE UREĐAJA NIKADA NEMOJTE POTAPATI U VODU ILI DRUGE TEČNOSTI!

OPREZ:

1. Stakleni poklopac i keramička posuda nisu prikladni za mašinu za pranje sudova.
2. Vrelu keramičku posudu i stakleni poklopac nemojte stavljati u frižider jer bi mogli da puknu.
3. Nakon vađenja iz frižidera, ostavite keramičku posudu i poklopite na sobnoj temperaturi oko 40 minuta. Nemojte ih odmah upotrebljavati jer bi mogli da puknu. Pre stavljanja u uređaj, unutrašnja posuda uvek mora da bude suva.
4. Nikada ne stavljajte keramičku posudu na vruću peć, jer može puknuti.
5. Keramička posuda se ne sme koristiti za kuvanje u rerni, mikrotalasnoj peći ili na štednjaku ili ploči za kuvanje.
6. Ne postavljajte keramičku posudu ili poklopac u zamrzivač.
7. Nemojte zagrevati zamrznute namirnice u posudi za sporo kuvanje.
8. Uređaj nemojte uključivati ako je prazan (bez namirnica) i nemojte ga previše napuniti.

PRE PRVE UPOTREBE

Uklonite svu ambalažu uređaja. Uređaj očistite i pažljivo osušite, vidi poglavlje „Čišćenje i održavanje“. Postolje lonca nemojte potapati u vodu. Ne perite keramički lonac ili poklopac u mašini za pranje sudova. Nemojte koristiti snažna ili abrazivna sredstva za čišćenje.

Napomena: Kod prvog zagrevanja možete osetiti blag neprijatan miris ili dim. To je normalna pojava kod većine uređaja koji sadrže grejače i ne predstavlja opasnost za sigurnost vašeg uređaja. Vremenom će ta pojava potpuno nestati.

Uključivanje i isključivanje uređaja

Stavite keramički lonac u telo uređaja i proverite da li je dobro sjeo na svoje mesto.

Uključivanje uređaja: Uključite uređaj u običnu zidnu utičnicu. Na ekranu će zasvetleti „---“.

Pritisnite jednom taster START/STOP kako biste uključili uređaj. Na ekranu će zasvetleti „00:00“.

Isključivanje uređaja: Sledećim pritiskom dugmeta START/STOP uređaj će se isključiti a na zaslonu će se prikazati „---“. Nakon što je posuda za kuvanje potpuno isključena, isključite je sa električne mreže.

Režim zagrevanja

Režim zagrevanja možete postaviti tasterom HIGH/LOW/WARM.

HIGH – visoka temperatura

LOW – niska temperatura

WARM – održavanje temperature

Napomena: Trenutne postavke zagrevanja prikazane su osvetljenjem odgovarajućih indikatorskih lampica.

Posuda za kuvanje se automatski podešava na 12 sati kuvanja. Nakon toga se uključuje održavanje topline (WARM) i sljedećih 6 sati će se hrana održavati toplom. Ako je lonac u načinu za održavanja topline, svetlit će žaruljica pokazivača „warm“, a na zaslonu se prikazuje preostalo vreme do isključivanja.

Promena vremena kuvanja

Vreme kuvanja je moguće promeniti tasterima ▼ ▲.

Raspon podešavanja je od 30 minuta do 12 sati.

Interval podešavanja iznosi 30 minuta.

Napomena:

- Želite li promeniti osnovno vreme kuvanja, prvo podesite želeno vreme, a zatim način kuvanja LOW/HIGH/WARM.
- Na ekranu je prikazano odbrojanje preostalog vremena
- Tokom odbrojavanja moguće je izmeniti isključivo podešavanja temperature putem LOW/ HIGH/WARM. Želite promeniti postavljeno vreme, isključite i uključite uređaj dugmetom START/STOP i ponovo ga podesite.

Hrana pogodna za sporo kuvanje i njena priprema

Većina namirnica može se pripremati tehnikom sporog kuvanja, ali nekoliko je osnovnih načela kojih se treba pridržavati.

- Korenasto povrće naseckajte na male komade jer njihova termička obrada traje duže nego obrada mesa. Pre pripreme za sporo kuvanje preporučljivo je naseckano korenasto povrće kratko propržiti (2–3 minuta). Vodite računa da korijensko povrće bude uvijek na dnu posude i da su svi sastojci potopljeni.
- Pre kuvanja uklonite sve suvišne masnoće iz mesa jer način sporog kuvanja ne omogućava pečenje masnoća.
- Ako prilagođavate recept za tradicionalno kuvanje moguće je da će biti potrebno da smanjite količinu upotrebljene vode. Voda iz posude za sporo kuvanje ne isparava u količini u kojoj isparava pri običnom kuvanju.
- U posudi za kuvanje nikada nemojte ostaviti hranu koja nije termički pripremljena da stoji na sobnoj temperaturi.
- Posudu za sporo kuvanje nemojte koristiti za podgrevanje hrane.
- Nekuvani crveni pasulj mora se namočiti a zatim prokuvati 10 minuta kako bi se toksini uklonili pre daljnje pripreme.
- Da biste bili sigurni da je meso pravilno termički obrađeno, poslužite se termometrom za meso.
- Izvorna keramika se izrađuje na vrlo visokim temperaturama i zbog toga keramička posuda može imati male površinske nepravilnosti zbog kojih stakleni poklopac možda neće savršeno nalegati. Priprema na niskoj temperaturi ne stvara paru i to smanjuje toplotne gubitke. Nakon nekog vremena uporabe na vanjskoj površini uređaja će možda doći do vidljive promene izgleda.

- Keramičku posudu nemojte izlagati naglim promenama temperature. Dodavanje hladne vode u vrelu keramičku posudu bi moglo prouzrokovati njeno pucanje.
- POSUDU ZA KUVANJE NEMOJTE UKLJUČIVATI AKO JE KERAMIČKA POSUDA PRAZNA ILI AKO ONA NIJE U NJOJ!

Saveti za sporo kuvanje

- Najbolje rezultate postići ćete ako posuda za sporo kuvanje bude napunjena do oko polovice.
- Sporo kuvanje pomaže da namirnice ostanu vrlo sočne. Ako trebate smanjiti količinu vode u posudi, uklonite poklopac i 30 do 45 minuta stavite zagrijavanje na visoku temperaturu (HIGH).
- Poklopac nema zaptivač. Kako biste smanjili gubitak toplote, izbegavajte nepotrebno otvaranje posude. Nakon svakog otvaranja poklopca, vreme kuvanja produljite za 10 minuta. Ako kuvate supu, ostavite 5 cm prostora do ivice kako bi mogla da ključa.
- Mnogi recepti zahtevaju cjelodnevno kuvanje. Ako nemate vremena spremiti hranu ujutro, pripremite je prethodne večeri i stavite poklopljeno u hladnjak. Ujutro pripremljenu hranu stavite u sporu posudu za kuvanje i dodajte vodu ili temeljac. Podesite željeno vreme i temperaturu kuvanja.
- Većina vrsta mesa ili povrća treba 8–10 sati pripreme pri niskoj, odnosno 4–6 sati pripreme na visokoj temperaturi. Neke namirnice nisu prikladne za sporo kuvanje. Testeninu, morske plodove ili pavlaku treba dodati tek na kraju kuvanja. Na optimalno vreme kuvanja može imati uticaj mnogo faktora – količina vode ili masti, početna toplota hrane i veličina pojedinih komada hrane.
- Brže se kuvaju manji komadi. Eksperimentiranjem ćete steći iskustva i vremenom naučiti sve šta trebate za kuvanje u posudi za sporo kuvanje.
- Obrada povrća uglavnom traje duže nego obrada mesa i stoga prvo stavljajte povrće i to na dno posude.
- Nakon što je jelo gotovo, ostavite poklopac na posudi i isključite uređaj.
- Sve namirnice bi trebalo da budu potopljene u supu ili sos.
- Prethodno preprženo meso i luk ostat će sočniji, a jelo će biti manje masno. U slučaju da nemate vremena za takvu pripremu, možete je i preskočiti, ali ona daje bolji ukus jelima.
- Za pripreme celih komada mesa, peradi ili šunke važan je sastav i veličina komada mesa. Meso bi trebalo zauzimati najviše $\frac{2}{3}$ lonca i trebalo bi biti potpuno u vodi ili supi, odnosno temeljcu. Ako je potrebno, presjeći meso na odgovarajući način na dva dela. Ukupna količina mesa ne sme da pređe najveće preporučene količine.

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

Uvek isključite i odspojite iz struje posudu za sporo kuvanje pre čišćenja ili skladištenja. Pre čišćenja proverite da je li posuda za sporo kuvanje potpuno ohlađena.

- Ne perite stakleni poklopac ili keramičku posudu u mašini za sudove, jer se može oštetiti. Operite ga u toploj sapunici, isperite i osušite.
- Ne ostavljajte posudu u vodi dugo vremena. Voda unutar posude može ostati samo ono vreme koje je potrebno za isušivanje prljavštine.
- Spoljašnju stranu posude za sporo kuvanje možete obrisati vlažnom krpom i osušiti. Nemojte upotrebljavati agresivne i abrazivne deterdžente ili sredstva za čišćenje, kao ni žičane spužve jer biste time mogli oštetiti spoljašnje površine.
- Bazu nemojte potapati u vodu i nemojte dopustiti da ikakva tečnost proдре unutar tela posude.

TEHNIČKI PODACI

Najveća zapremina: 6,5 l

Nominalni napon: 220–240 V~ 50/60 Hz

Nominalna snaga: 320 W

UPOTREBA I ODLAGANJE OTPADA

Papirni otpad i kartonsku ambalažu predajte u reciklažna dvorišta. Foliju za pakovanje, kese od polietilena i plastične delove odložite u kontejnere za plastiku.

ODLAGANJE PROIZVODA NAKON ISTEKA RADNOG VEKA

Odlaganje otpada električne i elektronske opreme (primenljivo u državama članicama EU i drugim evropskim zemljama koje su uspostavile sisteme razvrstavanja otpada)

Oznaka koja je navedena na proizvodu ili na ambalaži označava da se proizvod ne sme odlagati kao kućni otpad. Proizvod odložite na mesto određeno za recikliranje električne i elektronske opreme. Ispravnim odlaganjem proizvoda sprečavate negativne uticaje na zdravlje ljudi i okolinu. Reciklažom materijala pomažete očuvanju prirodnih resursa. Dodatne informacije o recikliranju ovog proizvoda pružiće vam lokalne vlasti, organizacija za preradu kućnog otpada ili prodajno mesto na kom ste kupili proizvod.



08/05



Ovaj proizvod je usklađen s direktivama EU o elektromagnetnoj kompatibilnosti i električnoj sigurnosti.

Uputstvo za korišćenje dostupno je na veb-stranici www.ecg-elektro.eu.

Zadržano je pravo na izmenu teksta i tehničkih parametara.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε προσεκτικά και φυλάξτε για μελλοντική χρήση!

Προειδοποίηση: Τα μέτρα και οι οδηγίες ασφάλειας που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο δεν περιλαμβάνουν όλες τις συνθήκες και τις δυνητικές περιπτώσεις. Ο χρήστης πρέπει να κατανοήσει ότι η κοινή λογική, η προσοχή και η φροντίδα είναι στοιχεία που δεν μπορούν να ενσωματωθούν σε κανένα προϊόν. Συνεπώς, αυτά τα στοιχεία πρέπει να διασφαλιστούν από τον χρήστη που λειτουργεί και χειρίζεται την εν λόγω συσκευή. Δεν φέρουμε ευθύνη για ενδεχόμενες ζημιές που προκλήθηκαν κατά τη μεταφορά, λόγω εσφαλμένης χρήσης ή λόγω τροποποίησης ή μετατροπής οποιουδήποτε μέρους της συσκευής.

Κατά τη χρήση του προϊόντος πρέπει να ακολουθούνται ορισμένες βασικές προφυλάξεις, όπως οι ακόλουθες:

1. Βεβαιωθείτε ότι η τάση και η συχνότητα της παροχής ρεύματος στον χώρο σας αντιστοιχούν στην τάση, τη συχνότητα και την ισχύ που αναφέρονται στην ετικέτα της συσκευής, καθώς και ότι η πρίζα είναι γειωμένη σωστά. Η παροχή ρεύματος πρέπει να είναι εγκατεστημένη σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς και τα πρότυπα για ηλεκτρικές εγκαταστάσεις (EN).
2. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή εάν το καλώδιο ρεύματος ή το φις έχουν βλάβες, εάν η συσκευή έχει πέσει ή έχει φθορές, ή εάν δεν λειτουργεί σωστά. **Όλες οι επισκευές, συμπεριλαμβανομένων των αλλαγών καλωδίων, πρέπει να διεξάγονται σε επαγγελματικό κέντρο επισκευών! Μην αφαιρείτε τα προστατευτικά καλύμματα από τη συσκευή· υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**
3. Μην βυθίζετε τη συσκευή και το καλώδιο ρεύματος σε υγρά, μην τα εκθέτετε σε βροχή ή υγρασία και να χρησιμοποιείτε νερό μόνο για μαγείρεμα σύμφωνα με το παρόν εγχειρίδιο χειρισμού.
4. Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται κοντά σε νερό, καθώς και σε μπάνια, ντους ή κοντά σε πισίνες, όπου ενδέχεται να πέσει μέσα σε νερό ή να βραχεί με νερό.

5. Μην καμπυλώνετε το καλώδιο ρεύματος πάνω από την ακμή ενός τραπεζιού ή άλλες οξείες ακμές, μην το συστρέφετε και μην το αφήνετε κοντά σε καυτές επιφάνειες.
6. Να χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή επάνω σε μια επίπεδη, σταθερή επιφάνεια για να αποφύγετε ανατροπή της και διαρροή καυτών υγρών. Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν μέσα σε νεροχύτες, θέσεις όπου στάζουν υγρά και άλλα σημεία με ανώμαλη επιφάνεια.
7. Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε θέσεις όπου θα μπορούσε να εκτεθεί σε υψηλές θερμοκρασίες από κουζίνες, καλοριφέρ, συσκευές αερίου κ.λπ.
8. Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω σε κουζίνες και φούρνους, είτε λειτουργούν με ρεύμα είτε με αέριο.
9. Εάν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, απενεργοποιήστε την και αποσυνδέστε την από το ρεύμα. Αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος τραβώντας το φικ - μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο ρεύματος. Απενεργοποιήστε τη συσκευή, αποσυνδέστε την από το ρεύμα και αφήστε την να κρυώσει πριν πραγματοποιήσετε ενέργειες συντήρησης και καθαρισμού.
10. Ποτέ να μην συνδέετε ή ενεργοποιείτε τη συσκευή χωρίς να έχετε εισάγει σωστά ένα δοχείο στον Πολυμάγειρα.
11. Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή όταν είναι άδειο το δοχείο.
12. Μην βυθίζετε τη βάση μέσα σε νερό και μην ρίχνετε νερό μέσα στο σώμα του Πολυμάγειρα. Μόνο το δοχείο μαγειρέματος είναι σχεδιασμένο για υγρά.
13. Σηκώστε προσεκτικά το καπάκι και γείρετέ το έτσι ώστε ο ατμός να διαφεύγει μακριά από εσάς για να αποφύγετε τα εγκαύματα. Φροντίστε ώστε το νερό από το καπάκι να στάζει μόνο μέσα στο δοχείο μαγειρέματος, όχι στο σώμα της συσκευής.
14. Να ελέγχετε τακτικά το καλώδιο ρεύματος, το φικ και ολόκληρη τη συσκευή για τυχόν βλάβες. Εάν διαπιστώσετε οποιαδήποτε βλάβη, σταματήστε αμέσως τη χρήση της συσκευής και επικοινωνήστε με το κέντρο επισκευών.
15. Το καπάκι είναι εύθραυστο, να το μεταχειρίζεστε με προσοχή. Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι ή το δοχείο μαγειρέματος εάν έχουν

ζημιές ή ρωγμές. Μην υποβάλλετε το κεραμικό δοχείο σε έντονες θερμοκρασιακές καταπονήσεις, καθώς ενδέχεται να πάθει ζημιά. Για παράδειγμα, μην βάζετε κατεψυγμένα τρόφιμα μέσα σε ένα καυτό δοχείο.

16. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς εκτός από αυτούς για τους οποίους είναι σχεδιασμένη.
17. Δεν επιτρέπεται χρήση σε εξωτερικούς χώρους.
18. Η συσκευή δεν πρέπει να αφήνεται χωρίς επίβλεψη όταν λειτουργεί.
19. Φυλάξτε τη συσκευή σε έναν ξηρό χώρο.
20. Μην προσπαθήσετε να επισκευάσετε ή να τροποποιήσετε τη συσκευή ή να αλλάξετε εξαρτήματά της. Δεν υπάρχουν εξαρτήματα στο εσωτερικό που μπορούν να επισκευαστούν από τον χρήστη.
21. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν να την καθαρίσετε και να την αποθηκεύσετε.
22. Μην τοποθετείτε άλλα αντικείμενα επάνω στη συσκευή, μην εισάγετε ξένα αντικείμενα στα ανοίγματα και μην την χρησιμοποιείτε κοντά σε τοίχους, κουρτίνες κ.λπ.
23. Η συσκευή θερμαίνεται κατά τη λειτουργία. Μην καλύπτετε τα ανοίγματα. Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες. Να χρησιμοποιείτε πάντα τις λαβές και τα κουμπιά. Όταν χειρίζεστε μέρη της συσκευής ενόσω βρίσκεται σε λειτουργία, χρησιμοποιήστε κατάλληλα σκεύη και γάντια φούρνου.
24. Μην προσπαθήσετε να μεταφέρετε μια καυτή συσκευή. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε σκεύη γεμάτα με καυτά έλαια ή υγρά.
25. Προσέξτε, ο ατμός που διαφεύγει από τη συσκευή είναι καυτός! Μείνετε σε απόσταση ασφαλείας από τη συσκευή για να αποφύγετε τα εγκαύματα.
26. Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή εάν είναι γυρισμένη πλάγια ή ανάποδα.
27. Η χρήση αξεσουάρ και προσαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή ενδέχεται να θέσει σε κίνδυνο ανθρώπους και εξοπλισμό.
 - Η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση.

28. Η συσκευή δεν πρέπει να συνδεθεί σε παροχή ρεύματος η οποία ελέγχεται μέσω χρονοδιακόπτη ή από απόσταση.
29. Η ECG δεν φέρει ευθύνη για ζημιές ή τραυματισμούς που προκλήθηκαν από αμέλεια ή ακατάλληλη χρήση. Πριν από τη χρήση, μην ξεχάσετε να διαβάσετε προσεκτικά όλες τις οδηγίες και τις πληροφορίες. Η εξωτερική επιφάνεια της συσκευής θερμαίνεται και ενδέχεται να προκαλέσει εγκαύματα. Να μην αφήνεται χωρίς επίβλεψη όταν υπάρχουν παιδιά στον χώρο.
30. Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάξτε τη συσκευή και την παροχή ρεύματος της συσκευής μακριά από μέρη που μπορούν να φτάσουν παιδιά. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες, ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εάν επιβλέπονται ή έχουν εκπαιδευτεί να χρησιμοποιούν τη συσκευή με ασφάλεια και κατανοούν τους δυνητικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

Μην βυθίζετε σε νερό! – Μην βυθίζετε σε νερό!



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Οι επιφάνειες με αυτήν τη σήμανση καίνε κατά τη χρήση.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ: Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με πλαστικές σακούλες. Κίνδυνος ασφυξίας.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΤΡΟΠΗ ΖΗΜΙΑΣ Ή ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ ΜΗΝ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΤΕ ΜΕΣΑ ΣΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΠΕΡΙΒΛΗΜΑ. ΝΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΤΕ ΜΟΝΟ ΜΕΣΑ ΣΤΟ ΠΑΡΕΧΟΜΕΝΟ ΔΟΧΕΙΟ. ΜΗΝ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΣΕ ΥΓΡΟ. – **ΠΡΟΣΟΧΗ!** ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΒΛΑΒΗΣ Ή ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ: ΜΗΝ ΕΙΣΑΓΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΡΟΦΙΜΑ ΑΠΕΥΘΕΙΑΣ ΜΕΣΑ ΣΤΟ ΣΩΜΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ. ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΜΟΝΟ ΤΟ ΓΝΗΣΙΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΚΕΡΑΜΙΚΟ ΔΟΧΕΙΟ ΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ. ΜΗΝ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΣΕ ΝΕΡΟ Ή ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ!

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

1. Το γυάλινο καπάκι και το κεραμικό δοχείο δεν είναι κατάλληλα για το πλυντήριο πιάτων.
2. Μην βάζετε ποτέ το καυτό κεραμικό δοχείο ή το καπάκι στο ψυγείο, καθώς μπορεί να ραγίσουν.
3. Αφού βγάλετε το κεραμικό δοχείο και το καπάκι από το ψυγείο, αφήστε τα για περίπου 40 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου. Μην τα χρησιμοποιείτε αμέσως, μπορεί να σπάσουν. Το εσωτερικό δοχείο πρέπει να είναι πάντα στεγνό πριν να το εισάγετε στη βάση.
4. Μην τοποθετείτε ποτέ το κεραμικό δοχείο επάνω σε καυτή εστία, καθώς μπορεί να ραγίσει.
5. Το κεραμικό δοχείο δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για μαγείρεμα σε φούρνο, φούρνο μικροκυμάτων, κουζίνα ή εστία.
6. Μην τοποθετείτε το κεραμικό δοχείο ή το καπάκι στον καταψύκτη.
7. Μην θερμαίνετε κατεψυγμένα τρόφιμα στον Πολυμάγειρα Slow Cooker.
8. Μην θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή όταν είναι άδεια (χωρίς τρόφιμα) και μην την παραγεμίζετε.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας. Καθαρίστε και στεγνώστε προσεκτικά τη συσκευή – ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και συντήρηση».

Μην βυθίζετε τη βάση του Πολυμάγειρα μέσα σε νερό. Μην πλένετε το κεραμικό δοχείο και το καπάκι στο πλυντήριο πιάτων. Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά εργαλεία ή «σκλήρα» ή αποξεστικά καθαριστικά.

Σημείωση: Κατά την πρώτη χρήση ίσως αντιληφθείτε μια ελαφριά οσμή ή λίγο καπνό. Αυτό είναι φυσιολογικό για τις περισσότερες συσκευές με θερμαντικά στοιχεία και δεν αποτελεί κίνδυνο. Αυτό το φαινόμενο εξαφανίζεται με τον καιρό.

Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση της συσκευής

Εισάγετε το κεραμικό δοχείο στη συσκευή και βεβαιωθείτε ότι εφαρμόζει καλά στη βάση.

Ενεργοποίηση της συσκευής: Συνδέστε τη συσκευή στο δίκτυο ρεύματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «- - -».

Πατήστε μία φορά το κουμπί START/STOP για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «00:00».

Απενεργοποίηση της συσκευής: Πατήστε ξανά το κουμπί START/STOP για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή – στην οθόνη θα εμφανιστεί ξανά η ένδειξη «- - -». Αποσυνδέστε την από το δίκτυο ρεύματος για να την απενεργοποιήσετε πλήρως.

Κατάσταση θερμοκρασίας

Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί χρησιμοποιώντας το κουμπί HIGH/LOW/WARM.

HIGH – υψηλή θερμοκρασία

LOW – χαμηλή θερμοκρασία

WARM – διατήρηση περιεχομένου ζεστού

Σημείωση: Η τρέχουσα ρύθμιση θερμοκρασίας επισημαίνεται από τις κατάλληλες φωτεινές ενδείξεις.

Ο Πολυμάγειρας προγραμματίζεται αυτόματα για μαγείρεμα επί 12 ώρες. Κατόπιν μεταβαίνει σε κατάσταση WARM και κρατάει ζεστό το φαγητό για τις 6 επόμενες ώρες. Όταν ο Πολυμάγειρας βρίσκεται σε κατάσταση διατήρησης θερμοκρασίας, ανάβει η ένδειξη «Warm». Η οθόνη δείχνει τον χρόνο που απομένει μέχρι την απενεργοποίηση.

Αλλαγή του χρόνου μαγειρέματος

Μπορείτε να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος με τα κουμπιά ▼▲.

Το εύρος ρύθμισης είναι από 30 λεπτά έως 12 ώρες.

Το βήμα ρύθμισης είναι 30 λεπτά.

Σημείωση:

- Για να αλλάξετε τον βασικό χρόνο μαγειρέματος, ορίστε πρώτα τον επιθυμητό χρόνο και κατόπιν την κατάσταση μαγειρέματος LOW/HIGH/WARM.
- Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση χρόνου
- Κατά τη διάρκεια της αντίστροφης μέτρησης, μπορεί να αλλαχτεί μόνο η ρύθμιση θερμοκρασίας LOW/HIGH/WARM. Εάν θέλετε να αλλάξετε τον καθορισμένο χρόνο, απενεργοποιήστε τη συσκευή με το κουμπί START/STOP, ενεργοποιήστε την ξανά και κατόπιν ορίστε πάλι τον χρόνο.

Τρόφιμα κατάλληλα για αργό μαγείρεμα και τρόπος προετοιμασίας τους

Τα περισσότερα τρόφιμα είναι κατάλληλα για αργό μαγείρεμα, αλλά υπάρχουν ορισμένες βασικές αρχές που πρέπει να ακολουθείτε.

- Κόψτε τις ρίζες λαχανικών σε μικρά κομμάτια, επειδή το μαγείρεμά τους διαρκεί περισσότερο από αυτό του κρέατος. Συνιστάται το σύντομο σοτάρισμα των ψιλοκομμένων ριζών λαχανικών (2–3 λεπτά) πριν από το αργό μαγείρεμα. Βεβαιωθείτε ότι οι ρίζες λαχανικών βρίσκονται πάντα στο κάτω μέρος του δοχείου και ότι όλα τα συστατικά είναι βυθισμένα σε υγρό.
- Αφαιρέστε το πολύ λίπος από το κρέας πριν από το μαγείρεμα, καθώς η μέθοδος αργού μαγειρέματος δεν επιτρέπει στο λίπος να ροδίσει.
- Εάν προσαρμόζετε μια συνταγή που προορίζεται για συμβατικές μεθόδους μαγειρέματος, ίσως χρειαστεί να μειώσετε την ποσότητα του νερού που χρησιμοποιείτε. Το νερό δεν εξατμίζεται από τον Πολυμάγειρα Slow Cooker όπως κατά το κανονικό μαγείρεμα.
- Μην αφήνετε ποτέ ωμά τρόφιμα μέσα στο δοχείο σε θερμοκρασία δωματίου.
- Μην χρησιμοποιείτε τον Πολυμάγειρα Slow Cooker για το ζέσταμα τροφίμων.
- Τα ωμά κόκκινα φασόλια πρέπει να μουλιάσουν και να μαγειρευτούν για τουλάχιστον δέκα λεπτά ώστε να απομακρυνθούν οι τοξίνες πριν να τα χρησιμοποιήσετε ξανά.
- Για να βεβαιωθείτε ότι το κρέας έχει μαγειρευτεί σωστά, χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο κρέατος.
- Τα πραγματικά κεραμικά υλικά ψήνονται σε υψηλές θερμοκρασίες, γι' αυτό το κεραμικό δοχείο μπορεί να έχει μικρές ατέλειες στην επιφάνειά του και, λόγω αυτών των ελαττωμάτων, το γυάλινο καπάκι μπορεί να ταλαντεύεται ελαφρώς. Κατά το μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία δεν παράγεται ατμός, γεγονός το οποίο μειώνει την απώλεια θερμότητας. Μετά από κάποιο διάστημα χρήσης, ενδέχεται να παρατηρήσετε οπτικές αλλαγές στο εξωτερικό της συσκευής, λόγω φυσιολογικής φθοράς.
- Μην υποβάλλετε το κεραμικό δοχείο σε απότομες αλλαγές θερμοκρασίας. Εάν προσθέσετε κρύο νερό σε ένα πολύ καυτό δοχείο, μπορεί να σπάσει.
- ΜΗΝ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟΝ ΠΟΛΥΜΑΓΕΙΡΑ SLOW COOKER ΕΑΝ ΕΙΝΑΙ ΑΔΕΙΟΣ Ή ΧΩΡΙΣ ΝΑ ΕΙΣΑΓΕΤΕ ΤΟ ΚΕΡΑΜΙΚΟ ΔΟΧΕΙΟ!

Συμβουλές για το αργό μαγείρεμα

- Για βέλτιστα αποτελέσματα, ο Πολυμάγειρας Slow Cooker πρέπει να είναι γεμάτος τουλάχιστον κατά το ήμισυ.

- Με το αργό μαγείρεμα, το φαγητό μένει εκπληκτικά ζουμερό. Εάν θέλετε να μειώσετε την ποσότητα του νερού στο δοχείο, αφαιρέστε το καπάκι και επιλέξτε τη ρύθμιση θερμοκρασίας HIGH για περίπου 30–45 λεπτά.
- Το καπάκι δεν σφραγίζει. Μην ανοίγετε το καπάκι χωρίς λόγο για να αποφύγετε την απώλεια θερμότητας. Θα πρέπει να επιμηκύνετε τον χρόνο μαγειρέματος κατά 10 λεπτά για κάθε φορά που ανοίγετε το καπάκι. Εάν μαγειρεύετε σούπα, αφήστε κενό 5 εκ. από το άνω μέρος του δοχείου για τον βρασμό.
- Πολλές συνταγές απαιτούν μαγείρεμα όλη την ημέρα. Εάν δεν έχετε χρόνο για την προετοιμασία του φαγητού το πρωί, ετοιμάστε τα πάντα από το βράδυ και φυλάξτε τα σκεπασμένα στο ψυγείο. Το πρωί, βάλτε τα προετοιμασμένα συστατικά του φαγητού στον Πολυμάγειρα Slow Cooker και προσθέστε νερό ή ζωμό. Ρυθμίστε τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος και τη θερμοκρασία.
- Τα περισσότερα κρέατα και λαχανικά χρειάζονται μαγείρεμα για 8–10 ώρες στη ρύθμιση χαμηλής θερμοκρασίας ή 4–6 ώρες στη ρύθμιση υψηλής θερμοκρασίας. Ορισμένα συστατικά δεν είναι κατάλληλα για αργό μαγείρεμα. Τα ζυμαρικά, τα θαλασσινά και το γάλα ή η κρέμα γάλακτος πρέπει να προστίθενται μόνο στο τέλος του μαγειρέματος. Ο βέλτιστος χρόνος μαγειρέματος επηρεάζεται από πολλούς παράγοντες – την ποσότητα νερού ή λιπαρής ουσίας, την αρχική θερμοκρασία του τροφίμου, καθώς και το μέγεθος των κομματιών του τροφίμου.
- Τα τρόφιμα που είναι κομμένα σε μικρά κομμάτια μαγειρεύονται γρηγορότερα. Σταδιακά, ακολουθώντας την προσέγγιση «δοκιμή και λάθος», θα αποκτήσετε την αναγκαία εμπειρία για την πλήρη αξιοποίηση του Πολυμάγειρα Slow Cooker.
- Το μαγείρεμα λαχανικών συνήθως διαρκεί περισσότερο απ' ό,τι του κρέατος – τοποθετήστε πρώτα τα λαχανικά στο κάτω μέρος του δοχείου.
- Όταν τελειώσετε το μαγείρεμα, αφήστε το καπάκι επάνω στο δοχείο και απενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Όλα τα τρόφιμα πρέπει να είναι βυθισμένα σε ζωμό ή σάλτσα.
- Εάν προτηγανίσετε το κρέας και τα κρεμμύδια, θα μείνουν πιο ζουμερά και θα μειωθεί η ποσότητα λίπους στο φαγητό. Αυτό το στάδιο δεν είναι απαραίτητο σε περίπτωση έλλειψης χρόνου, αλλά βελτιώνει τη γεύση.
- Όταν μαγειρεύετε μεγάλα κομμάτια κρέατος, ή ολόκληρα πουλερικά ή μπούτια, το σχήμα και το μέγεθος του κρέατος είναι σημαντικό. Το κρέας πρέπει να φτάνει έως το πολύ τα 2/3 του δοχείου και να είναι πλήρως βυθισμένο σε νερό ή ζωμό. Εάν χρειάζεται, κόψτε το κρέας σε 2 κομμάτια. Το συνολικό βάρος του κρέατος δεν πρέπει να υπερβαίνει τη μέγιστη συνιστώμενη τιμή.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Να απενεργοποιείτε και να αποσυνδέετε πάντα τον Πολυμάγειρα Slow Cooker πριν από τον καθαρισμό ή τη φύλαξή του. Βεβαιωθείτε ότι ο Πολυμάγειρας Slow Cooker έχει κρυώσει πλήρως πριν από τον καθαρισμό.

- Μην πλένετε το γυάλινο καπάκι ή το κεραμικό δοχείο στο πλυντήριο πιάτων γιατί μπορεί να υποστούν φθορές. Πλύνετε σε χλιαρό νερό με σαπούνι, ξεβγάλτε και στεγνώστε.
- Μην αφήνετε το δοχείο μέσα σε νερό για μεγάλο χρονικό διάστημα. Το νερό μπορεί να παραμείνει μέσα στο δοχείο μόνο για όσο χρόνο απαιτείται για την απομάκρυνση των ρύπων.
- Μπορείτε να σκουπίσετε τα εξωτερικά μέρη του Πολυμάγειρα Slow Cooker με ένα υγρό πανί και να τον στεγνώσετε. Μην χρησιμοποιείτε «σκληρά» και αποξεστικά καθαριστικά ή σύρμα κουζίνας για να καθαρίσετε κανένα τμήμα του Πολυμάγειρα, επειδή θα προκληθεί ζημιά στις επιφάνειες.
- Μην βυθίζετε τη βάση μέσα σε νερό και μην ρίχνετε νερό μέσα στο σώμα του Πολυμάγειρα.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Μέγ. όγκος: 6,5 λίτρα

Ονομαστική τάση: 220–240 V~ 50/60 Hz

Ονομαστική είσοδος ισχύος: 320 W

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ

Χαρτί περιτυλίγματος και αυλακωτό χαρτόνι – παραδώστε σε σημείο ανακύκλωσης. Μεμβράνη συσκευασίας, σακούλες PE, πλαστικά στοιχεία – πετάξτε σε κάδους ανακύκλωσης πλαστικών.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥΣ

Απόρριψη ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ισχύει σε χώρες μέλη της ΕΕ και άλλες ευρωπαϊκές χώρες που εφαρμόζουν σύστημα ανακύκλωσης)

Το απεικονιζόμενο σύμβολο στο προϊόν ή στη συσκευασία σημαίνει ότι το προϊόν δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται ως σύνηθες οικιακό απόβλητο. Παραδώστε το προϊόν στο προβλεπόμενο σημείο για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Αποτρέψτε τις αρνητικές επιπτώσεις στην ανθρώπινη υγεία και στο περιβάλλον ανακυκλώνοντας σωστά το προϊόν σας. Η ανακύκλωση συμβάλλει στη διατήρηση των φυσικών πόρων. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές, τον τοπικό οργανισμό επεξεργασίας απορριμμάτων ή το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.



08/05

Αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις της ΕΕ σχετικά με την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και την ηλεκτρική ασφάλεια.



Το εγχειρίδιο χειρισμού είναι διαθέσιμο στην τοποθεσία Web www.ecg-electro.eu.

Με την επιφύλαξη αλλαγών στο κείμενο και στις τεχνικές παραμέτρους.

www.ecg-electro.eu

Deutsch

K+B Progres, a.s./AG.
Barbaraweg 2, DE-93413 Cham
Bei Beschwerden rufen Sie die Telefonnummer
09971/4000-6080 an. (Mo – Fr 9:00 – 16:00)

Čeština

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany
tel.: +420 272 122 111
e-mail: ECG@kbexpert.cz

Eesti keel

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

Español

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.
tel.: +44 776 128 6651 (English)
e-mail: ECG@kbexpert.cz

Français

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.
tél: +44 776 128 6651 (English)
e-mail: ECG@kbexpert.cz

Hrvatski

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.
tel.: +420 272 122 111
e-mail: informacije@kbprogres.cz

Bosanski

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.
tel.: +420 272 122 111
e-mail: informacije@kbprogres.cz

Italiano

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.
tel.: +44 776 128 6651 (English)
e-mail: ECG@kbexpert.cz

Latviešu valoda

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

Lietuvių kalba

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

Magyar

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

Polski

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

Slovenčina

Distribútor pre SR: K+B Progres, a. s., organizačná zložka
Mlynské Nivy 71
821 05 Bratislava
e-mail: ECG@kbexpert.cz

Slovenščina

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.
tel.: +420 272 122 111
e-mail: informacije@kbprogres.cz

Srpski

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.
tel.: +420 272 122 111
e-pošta: informacije@kbprogres.cz

Crnogorski

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.
tel.: +420 272 122 111
e-pošta: informacije@kbprogres.cz

Ελληνικά

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Δημοκρατία της Τσεχίας
tel.: +420 272 122 111
e-mail: ECG@kbexpert.cz

■ The manufacturer takes no responsibility for printing errors contained in the product's user's manual. ■ Der Importeur haftet nicht für Druckfehler in der Bedienungsanleitung des Produkts. ■ Výrobce neručí za tiskové chyby obsažené v návodu k použití výrobku. ■ Tootija ei vastuta toote kasutusjuhendis leiduvate trükkivigade eest. ■ El fabricante no asume ninguna responsabilidad por errores de impresión en el manual del usuario del producto. ■ Le fabricant ne peut être tenu responsable des erreurs d'impression contenues dans le mode d'emploi du produit. ■ Proizvođač ne snosi odgovornost za tiskarske greške u uputama. ■ Il produttore non sarà ritenuto responsabile per eventuali errori di stampa contenuti nel manuale d'uso del prodotto. ■ Ražotājs neuzņemas atbildību par drukas kļūdām ierīces rokasgrāmātā. ■ Gamintojas neapsiima atsakomybės dėl spausdinimo klaidų, pasitaikančių gaminio naudotojo vadove. ■ A gyártó nem felel a termék használati útmutatójában fellelhető nyomdahibákért. ■ Producent nie ponosi odpowiedzialności za błędy drukarskie w instrukcji obsługi produktu. ■ Dovozca neručí za tlačové chyby obsiahnuté v návode na použitie výrobku. ■ Proizvajalec ne jamči za morebitne tiskovne napake v navodilih za uporabo izdelka. ■ Proizvođač ne preuzima nikakvu odgovornost za štamparske greške sadržane u uputstvima za upotrebu proizvoda. ■ Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τα τυπογραφικά σφάλματα που περιέχονται στο χειρικό βιβλίο χρήστη του προϊόντος.