



English

Deutsch

Čeština

Eesti keel

Hrvatski

Bosanski

Latviešu valoda

Lietuvių kalba

Magyar

Македонски

Polski

Română

Slovenčina

Slovenščina

Srpski

Crnogorski

Ελληνικά

Українська мова

# PH 6530 Slow Master

**SLOW COOKER**  
INSTRUCTION MANUAL

**LANGSAMER KOCHTOPF**  
BEDIENUNGSANLEITUNG

**POMALÝ HRNEC**  
NÁVOD K OBSLUZE

**MULTIKEETJA**  
KASUTUSJUHEHD

**SPORO KUHALO**  
UPUTE ZA UPORABU

**LĒNVĀRES KATLS**  
RĒKASGRĀMATA

**LĒTPUODIS**  
INSTRUKCIJŪ VADOVAS

**LASSAN FŐZŐ KÉSZÜLÉK**  
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

**ТЕНЦЕРЕ ЗА БАВНО ГОТВЕЊЕ**  
УПАТСТВО ЗА КОРИСТЕЊЕ

**WOLNOWAR**  
INSTRUKCJA OBSŁUGI

**APARAT PENTRU GĂTIT LENT**  
INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

**POMALÝ HRNIEC**  
NÁVOD NA OBSLUHU

**LONEC ZA POČASNO KUHANJE**  
NAVODILA

**POSUDA ZA SPORO KUWANJE**  
UPUTSTVO ZA UPOTREBU

**ΠΟΛΥΜΑΓΕΙΡΑΣ SLOW COOKER**  
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ

**ПОВІЛЬНОВАРКА**  
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

■ 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. ■ Pirms uvedinim výrobu do provozu si dôkladn  pre t te tento n vod a bezpe nostn  pokyny, ktor  jsou v tomto n vodu obsa eny. N vod mus  byt v dy p lo en k p stroji. ■ Enne seadme esmakordset kasutamist lugege ohutus- ja kasutusjuhised alati hoolikalt l bi. Kasutusjuhend peab alati kaasas olema. ■ Uvijek pro tajte sigurnosne upute i upute za uporabu prije prvog korištenja vašeg uređaja. Upute moraju uvijek biti priložene. ■ Pirms lierices pirm s lietošanas reizes vienm rīgi izlasiet dro ibas un lietošanas nor dījumus. Rokasgr mata vienm r j pavieo iericei. ■ Prie  naudodamiesi prietaisu pirmajai kartai, visumet atidz ji perskat tykite saugos ir naudojimo instrukcijas. Kartu su gaminiu visada privalo b ti jo naudotojo vadovas. ■ A term k haszn lataba vetele el tt figyelmesen olvassa el ezt a haszn lati  tmutat t  s az  tmutat ban tal lhat  biztons gi rendelkezéseket. A haszn lati  tmutat t tartsa a k szul k k zelben. ■ Segoras внимателно прочитайте ги упатствата за безбедност и употреба внимателно пред да го користите апаратот за прв пат. Упатството за корисникот мора да биде секогаш вклучено. ■ Przed pierwszym u yciem urządzenia prosimy o uwa ne zapoznanie się z instrukcjami dotycz cymi bezpiecze stwa i u ytkowania. Instrukcja obslugi musi byc zawsze dooaczone. ■ Citij tintodeauna instructionile de sigurant  si utilizeze cu atenție inainte de a utiliza aparatul pentru prima dat . Manualul utilizatorului trebuie să fie intodeauna inclus. ■ Pred uvedenim výrobu do prevádzky si d kladne pre tajte tento návod a bezpe nostn  pokyny, ktor  s  v tomto n vod  obsiahnut . Návod musí byt vždy prilo en  k p stroju. ■ 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 pro tajte uputstva za sigurnost i upotrebu pre upotrebe uređaja po prvi put. Korisni ko uputstvo mora uvek biti priloženo. ■ Pριν uporo oloyete ti oukoyti oac ya pi t  for , dia tate o oloytete ti o nyies o faleias kai xryhoyti. To eyxeyrioy xryhoyti p leli va p rila obnetai n nta sti oukoytaia. ■ Завжди уважно читайте инструкции з техники безпеки та використання перед першим використанням пристрою. Посібник користувача повинен бути завжди включений.

**DESCRIPTION / BESCHREIBUNG / POPIS / KIRJELDUS / OPIS / APRAKSTS /  
APRAŠYMAS / A KÉSZÜLÉK RÉSZEI / ОПИС / OPIS / DESCRIERE / POPIS / OPIS /  
OPIS / ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ / ОПИС**



### English

1. Glass lid
2. Ceramic vessel
3. Base
4. LCD display
5. Mode indicators
6. Mode selection buttons
7. Timer setting +/-
8. Main switch
9. Accessories: claws for shredded meat

### Deutsch

1. Glasdeckel
2. Keramischer Behälter
3. Gerätebasis
4. LCD-Display
5. Modusanzeigen
6. Tasten zur Auswahl des Modus
7. Timer-Einstellung +/-
8. Hauptschalter
9. Zubehör: Fleischkrallen

### Čeština

1. Skleněná poklice
2. Keramická nádoba
3. Základna
4. LCD displej
5. Indikátory režimu
6. Tlačítka pro výběr režimu
7. Nastavení časovače +/-
8. Hlavní vypínač
9. Příslušenství: drápy na trhané maso

### Eesti keel

1. Klaaskaas
2. Keraamiline anum
3. Alus
4. LCD kuvar
5. Režiimi näidikud
6. Režiimi valikunupud
7. Taimeri seadistamine +/-
8. Pealüliti
9. Tarvikud: purustatud liha haaratsid

### Hrvatski

#### Bosanski

1. Stakleni poklopac
2. Keramička posuda
3. Postolje
4. LCD zaslon
5. Indikatori načina rada
6. Tipke za odabir načina rada
7. Postavka timera
8. Glavni prekidač
9. Pribor: kandže za sjeckanje mesa

### Latviešu valoda

1. Stikla vāks
2. Keramikas trauks
3. Pamatne
4. Šķidro kristālu displejs
5. Režīma indikatori
6. Režīma izvēles taustiņi
7. Taimera iestatījums +/-
8. Barošanas slēdzis

9. Piederumi: spiles gaļas plucināšanai

### Lietuvių kalba

1. Stiklo dangtis
2. Keraminis indas
3. Pagrindas
4. LCD ekranas
5. Režimo indikatoriai
6. Režimo pasirinkties mygtukai
7. Laikmačio nustatymas +/-
8. Pagrindinis jungiklis
9. Priedai: žnyplės pjaustytai mėsai

### Magyar

1. Üvegfedő
2. Kerámia edény
3. Alsó rész
4. LCD kijelző
5. Üzemmód kijelző
6. Üzemmód kiválasztó gomb
7. Időkapcsoló beállítás +/-
8. Főkapcsoló
9. Tartozék: karmok a főtt hús tépéséhez

### Македонски

1. Стаклен капак
2. Керамички сад
3. База
4. LCD дисплеј
5. Индикатори за режими
6. Копчања за избор на режим
7. Постававање на тајмерот +/-

8. Главен прекинувач
9. Додатоци: каңци за сечкање месо

### **Polski**

1. Szklana pokrywka
2. Naczynie ceramiczne
3. Podstawa
4. Ekran LCD
5. Wskaźniki trybu
6. Przyciski wyboru trybu
7. Ustawienie timera +/-
8. Wyłącznik główny
9. Akcesoria: pazury do rozdrabniania mięsa

### **Română**

1. Capac din sticlă
2. Vas din material ceramic
3. Bază
4. Afişaj cu LCD
5. Indicatoare de mod
6. Butoane de selectare a modului
7. Setarea funcţiei de cronometrare +/-
8. Comutator principal
9. Accesorii: gheare pentru carne tocată

### **Slovenčina**

1. Sklenená pokrievka
2. Keramičná nádoba
3. Základňa
4. LCD displej
5. Indikátory režimu
6. Tlačidlá na výber režimu
7. Nastavenie časovača +/-
8. Hlavný vypínač
9. Príslušenstvo: pazúry na trhané mäso

### **Slovenščina**

1. Steklena pokrovka
2. Keramična posoda
3. Podstavek
4. LCD-zaslon
5. Kazalci načina
6. Gumb za izbiro načina
7. Nastavitev časovnika +/-
8. Glavno stikalo
9. Dodatna oprema: kremplji za natrgano meso

### **Srpski**

#### **Crnogorski**

1. Stakleni poklopac
2. Keramička posuda
3. Postolje
4. LCD ekran
5. Indikatorij režima rada
6. Gumbi za odabir režima rada
7. Postavka tajmera
8. Glavni prekidač
9. Pribor: kandže za seckanje mesa

### **Ελληνικά**

1. Γυάλινο καπάκι
2. Κεραμικό δοχείο
3. Βάση
4. Οθόνη LCD
5. Ενδείξεις κατάστασης λειτουργίας

6. Κομπιά επιλογής κατάστασης λειτουργίας
7. Ρύθμιση χρονοδιακόπτη +/-
8. Κύριος διακόπτης
9. Αξεσουάρ: αρπάγες για τεμαχισμένο κρέας

### **Українська мова**

1. Скляна кришка
2. Керамічний контейнер
3. База
4. LCD дисплей
5. Індикатори режиму
6. Кнопки вибору режиму
7. Налаштування таймеру +/-
8. Основний вимикач
9. Приладдя: клешні для подрібненого м'яса

## SAFETY INSTRUCTIONS

English

### 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 of your outlet match the voltage, frequency, and load rating listed on the equipment 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 if the appliance does not work 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 or the power cord in liquids, expose it to rain or moisture, and use water only for cooking in accordance with these instructions.
4. The appliance must not be used in close proximity to water, in bathrooms, showers and near swimming pools, where it may fall into the water or splash water on the product.
5. Do not bend the power cord over the edge of the table or other sharp edges, twist it or leave it near hot surfaces.
6. Always use the appliance on a flat, stable surface to prevent it from tipping over and to prevent hot liquids from spilling. Do not use the

product in sinks, dripping off areas and other places with uneven surface.

7. Do not place the appliance in places where it may be exposed to high temperatures from stoves, radiators, gas appliances, etc.
8. Do not place the appliance on electric 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, plug and the entire appliance for damage regularly. If you find any damage, stop using the appliance immediately and contact service.
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 in an indoor, dry environment.
20. Do not try to repair or modify the appliance or change its parts.  
There are no parts inside repairable by the user.
21. Allow the appliance to cool down before cleaning and storing.

22. Do not place other objects on the appliance, do not allow foreign bodies to penetrate the holes and do not use it near walls, curtains, 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 or property.
  - This appliance is intended 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. Be sure to read all instructions and information carefully before use. The outside of this unit becomes hot and may cause burns. Do not leave unattended in the presence of children.
30. This appliance should not be used by children. Keep the appliance and its power supply out of the reach of children. The appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe manner and understand the potential hazards. Children shall not play with the appliance.

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



**CAUTION**

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 OF SHOCK HAZARD DO NOT COOK ON THIS HEATING SURFACE, COOK ONLY IN CONTAINER PROVIDED. DO NOT IMMERSE IN LIQUID. – **WARNING!** 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 container are dishwasher safe.
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 container on the gas stove, it could crack.
5. Ceramic cookware is not suitable for use in the oven, microwave or on the stove or hob.
6. Do not put 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.

#### **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. When the cooker is in the temperature maintenance mode, the "warm" indicator light will come on. The display shows the time remaining until switch-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.

## CLEANING AND MAINTENANCE

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 the ceramic container in the dishwasher, as they may be damaged. Wash the non-stick basket in warm water with detergent, rinse and dry.
- Do not leave the vessel in water for long periods of time. The water inside the vessel can only remain for the time necessary to remove 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: 270 W

The power consumption in standby mode is < 1.00 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](http://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 kann. Der Anwender muss begreifen, dass der gesunde Menschenverstand, Vorsicht und Sorgfalt zu Faktoren gehören, die sich in kein Produkt einbauen lassen. Diese Faktoren müssen durch den Anwender bzw. mehrere Anwender bei der Verwendung und Bedienung dieses 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 in Ihrer 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. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn es zu gestürzt ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde oder wenn das Gerät nicht richtig funktioniert.  
**Sämtliche Reparaturen und das Auswechseln des Netzkabels muss ein Fachservice durchführen! Demontieren Sie niemals die Schutzabdeckungen des Gerätes. Dies kann zu einem Stromunfall führen!**
3. Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht in Flüssigkeiten, setzen Sie es nicht Regen oder Feuchtigkeit aus, und verwenden Sie Wasser nur zum Kochen gemäß dieser Bedienungsanleitung.
4. Verwenden Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Wasser, in Badezimmern, in Duschen oder in der Nähe von Schwimmbecken, da es ins Wasser stürzen oder mit Wasser bespritzt werden kann.

5. Biegen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder andere scharfe Kanten, verdrehen Sie es nicht und lassen Sie es nicht in der Nähe von heißen Oberflächen liegen.
6. Verwenden Sie das Gerät stets auf einer geraden und stabilen Oberfläche, um das Umkippen und das Verschütten von heißen Flüssigkeiten zu vermeiden. Verwenden Sie das Produkt nicht in Waschbecken, auf Abtropfflächen oder anderen ungeraden Flächen.
7. Stellen Sie das Gerät nicht an Orten auf, die hohen Temperaturen aus Kaminen, Heizkörpern, Gasheizgeräten u. ä. ausgesetzt sind.
8. Stellen Sie das Gerät niemals auf Elektro-/Gasherde oder Elektro-/Gasöfen.
9. Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, schalten Sie es aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Ziehen Sie das Netzkabel heraus, indem Sie diesen am Stecker ziehen – ziehen Sie niemals am Netzkabel. Schalten Sie das Gerät vor der Wartung und Reinigung aus, trennen Sie es vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.
10. Schließen Sie das Gerät niemals an und schalten Sie es nicht ein, wenn der Behälter nicht richtig in den Gerätekörper eingelegt wurde.
11. Schalten Sie das Gerät niemals mit leerem Behälter ein.
12. Tauchen Sie die Gerätebasis nicht in Wasser ein. Achten Sie darauf, damit keine Flüssigkeiten in den Gerätekörper gelangen. Nur der Kochbehälter kann in Kontakt mit Wasser kommen.
13. Heben Sie den Deckel vorsichtig an und neigen Sie in so, damit der Dampf von Ihnen abgeleitet wird, da es zu Verbrühungen kommen kann. Achten Sie darauf, dass das Wasser vom Deckel in den Kochbehälter und nicht in den Gerätekörper abtropft.
14. Überprüfen Sie regelmäßig Netzkabel, Stecker und das ganze Gerät auf Beschädigungen. Stellen Sie irgendeine Beschädigung fest, stellen Sie die Verwendung sofort ein und kontaktieren Sie eine Kundendienststelle.
15. Der Deckel ist zerbrechlich, daher sollten Sie mit diesem vorsichtig manipulieren. Verwenden Sie keine beschädigten

oder zersprungenen Deckel und Kochbehälter. Setzen Sie den keramischen Behälter keinen starken Temperaturschwankungen aus, da er dadurch beschädigt werden kann. Geben Sie z.B. keinen gefrorenen Lebensmittel in den erhitzten Behälter.

16. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, für die es bestimmt ist.
17. Verwenden Sie es nicht im Freien.
18. Das Gerät sollte während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
19. Halten Sie das Gerät im Innenraum stets trocken.
20. Versuchen Sie nicht, Teile des Geräts zu reparieren, einzustellen oder zu modifizieren. Im Gerät befinden sich keine Teile, die der Anwender reparieren kann.
21. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung oder Lagerung abkühlen.
22. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und lassen Sie keine Fremdkörper in die Geräteöffnungen eindringen. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wänden, Gardinen u. dgl.
23. Das Gerät erwärmt sich während des Betriebs. Decken Sie nicht die Geräteöffnungen ab. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen. Benutzen Sie stets Griffe und Knöpfe. Verwenden Sie geeignete Utensilien und Küchenhandschuhe, wenn Sie während des Betriebs einzelne Teile des Produkts anfassen.
24. Stellen Sie das Gerät nicht um, 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 einen sicheren Abstand zum Gerät ein, damit Sie sich nicht verbrennen.
26. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es an der Seite oder mit den Standfüßen nach oben liegt.
27. Die Verwendung von Zubehör und Anbaugeräten, die nicht vom Hersteller empfohlen sind, kann Personen gefährden oder zu Sachschäden führen.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch vorgesehen.
- 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. Lesen Sie vor der Verwendung aufmerksam alle Anweisungen und Informationen. Die Außenoberfläche dieses Gerätes erwärmt sich und kann Verbrennungen verursachen. Lassen Sie das Gerät in Anwesenheit von Kindern nicht unbeaufsichtigt.
- 30. Dieses Gerät darf nicht von Kindern bedient werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern. 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 OF SHOCK HAZARD DO NOT COOK ON THIS HEATING SURFACE, COOK ONLY IN CONTAINER PROVIDED. DO NOT IMMERSE IN LIQUID. – **HINWEIS!** GEFAHR VON SCHÄDEN ODER VERLETZUNGEN: GEBEN SIE DIE LEBENSMITTEL NIEMALS DIREKT IN DEN GERÄTEKÖRPER. VERWENDEN SIE ZUM KOCHEN NUR DEN ORIGINELLEN KERAMISCHEN BEHÄLTER. NICHT IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN!

## WARNUNG:

1. Der Glasdeckel und der keramische Behälter sind nicht spülmaschinenfest.
2. Geben Sie den heißen keramischen Behälter oder den Deckel nicht in den Kühlschrank, da sie platzen können.
3. Lassen Sie den keramischen Behälter und den Deckel nach der Herausnehmen aus dem Kühlschrank etwa 40 Minuten lang bei Raumtemperatur stehen. Warten Sie eine Weile, bis Sie ihn benutzen, da er sonst zerspringen kann. Der innere Behälter muss vor dem Hineinlegen in die Basis trocken sein.
4. Stellen Sie den keramischen Behälter niemals auf einen heißen Herd, da er zerspringen kann.
5. Der keramische Behälter ist nicht für die Verwendung im Ofen, in der Mikrowelle, auf dem Herd oder Kochfeld geeignet.
6. Geben Sie den keramischen Behälter oder den Deckel nicht in den Gefrierschrank.
7. Tiefgefrorene Lebensmittel sollten niemals im Slow Cooker erwärmt werden.
8. Schalten Sie das Gerät niemals leer (ohne Lebensmittel) ein und überfüllen Sie es nicht.

## VOR DER ERSTVERWENDUNG

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. Reinigen und trocknen Sie das Gerät gründlich, siehe Kapitel „Wartung und Reinigung“.

Tauchen Sie die Gerätebasis nicht in Wasser. Waschen Sie den keramischen Topf und den Deckel niemals in der Geschirrspülmaschine. 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 Heizkörpern normal und stellt keinerlei Gefahr dar. Diese Erscheinung verschwindet mit der Zeit.

### 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. Wenn sich der Topf im Warmhaltemodus befindet, leuchtet die Anzeige „warm“ auf. Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zur Abschaltung an.

## 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:

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

## Lebensmittel, die für das langsame Kochen geeignet sind und deren Zubereitung

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

- Wurzelgemüse sollte in kleine Stücke geschnitten werden, da deren Hitzebehandlung mehr Zeit als beim Fleisch beansprucht. Wurzelgemüse sollte noch vor dem langsamen Kochen kurz geröstet werden (2–3 Minuten). Vergewissern Sie sich, dass sich das Wurzelgemüse stets im unteren Teil des Kochtopfs befindet 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.
- Wenn Sie ein Rezept für die konventionelle Küche anpassen möchten, müssen Sie möglicherweise die Wassermenge reduzieren. Das Wasser verdunstet im Slow Cooker nicht wie bei normalen Kochen.
- Lebensmittel, die nicht wärmebehandelt wurden, sollten niemals bei Zimmertemperatur im Kochtopf gelassen werden.
- Verwenden Sie den Slow Cooker nicht zum Erwärmen von Gerichten.
- Ungekochte rote Bohnen müssen zunächst eingeweicht und mindestens 10 Minuten gekocht werden, um Giftstoffe vor der nächsten Verarbeitung zu entfernen.
- Benutzen Sie einen Fleischthermometer, damit Sie feststellen, ob das Fleisch fertig gekocht ist.
- Echtes keramisches Material wird bei hohen Temperaturen ausgebrannt, daher kann der keramische Behälter kleine Mängel auf der Oberfläche aufweisen, und der Glasdeckel kann deswegen leicht wackeln. Bei niedrigen Temperaturen wird kein Dampf erzeugt, wodurch der Wärmeverlust reduziert wird. Nach einer gewissen Zeit kann es aufgrund normaler Abnutzung zu sichtbaren Veränderungen auf der äußeren Oberfläche des Geräts kommen.
- Setzen Sie den keramischen Behälter keinen schnellen Temperaturänderungen aus. Wenn Sie kaltes Wasser in einen sehr heißen Topf geben, kann dieser zerspringen.
- **SCHALTEN SIE DEN SLOW COOKER NIEMALS LEER ODER OHNE EINGELEGTEN KERAMISCHEN BEHÄLTER EIN!**

## Tipps für langsames Kochen

- Die besten Ergebnisse werden erzielt, wenn Sie den Slow Cooker wenigstens zur Hälfte füllen.
- 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 Sie bei hoher Temperatur (HIGH).
- Der Glasdeckel hat keine Dichtung. Sie sollten den Glasdeckel jedoch nicht unnötig abnehmen, damit Wärmeverluste vermieden werden. Jedes Mal, wenn Sie den Deckel abnehmen, sollten Sie die Kochzeit um 10 Minuten verlängern. Wenn Sie eine Suppe zubereiten, lassen Sie 5 cm am oberen Rand des Behälters unbefüllt, damit die Suppe kochen kann.
- Viele Rezepte erfordern ein ganztägiges Kochen. Wenn Sie morgens keine Zeit haben, das Essen zuzubereiten, bereiten Sie alles am Vorabend zu und bewahren Sie es abgedeckt im Kühlschrank auf. Geben Sie die vorbereiteten Lebensmittel am Morgen in den Slow Cooker und fügen Sie Wasser oder Brühe hinzu. 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 einiges beeinflussen – Wasser- oder Fettmenge, anfängliche Temperatur der Lebensmittel und Größe einzelner Lebensmittel.
- Lebensmittel, die in kleine Stücke geschnitten werden, kochen schneller. Die nötige Erfahrung zum Kochen im Slow Cooker 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.
- Lassen Sie nach dem Kochen den Glasdeckel auf dem Topf und schalten Sie den Topf aus.
- Alle Lebensmittel sollten in einer Brühe oder Sauce eingetaucht sein.
- Im Voraus geröstetes Fleisch und Zwiebel bleiben somit saftiger und die Fettmenge wird reduziert. Diese Zubereitung kann bei Zeitmangel ausgelassen werden, verbessert aber 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 vollständige in Wasser oder Brühe getaucht sein. Falls nötig, teilen Sie das Fleisch in geeigneter Weise in 2 Stücke. Das Gesamtgewicht des Fleisches sollte nicht die maximale empfohlene Menge überschreiten.

## WARTUNG UND REINIGUNG

Schalten Sie den Slow Cooker immer aus und trennen Sie ihn vom Stromnetz, bevor Sie ihn reinigen oder lagern. Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass der Topf völlig abgekühlt ist.

- Waschen Sie den Glasdeckel und den keramischen Behälter nicht in der Spülmaschine, da sie beschädigt werden können. Waschen Sie sie mit warmem Wasser und Reinigungsmittel, spülen Sie sie ab und wischen Sie sie trocken.
- Lassen Sie den Behälter nicht über einen längeren Zeitraum im Wasser stehen. Das Wasser sollte im Behälter nur so lange bleiben, bis der Schmutz eingeweicht ist.
- Die äußeren Teil des Slow Cookes können mit einem feuchten Tuch abgewischt und getrocknet werden. Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven oder abrasiven Reinigungsmittel oder Topfkratzer, da sie die Oberfläche beschädigen können.
- Tauchen Sie die Gerätebasis nicht in Wasser und geben Sie keine Flüssigkeit in den Gerätekörper.

## TECHNISCHE ANGABEN

Max. Volumen: 6,5 l

Nennspannung: 220–240 V~ 50–60 Hz

Anschlusswert: 270 W

Der Stromverbrauch im Standby-Modus beträgt < 1,00 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 DER LEBENSDAUER

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

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 über das Gemeindeamt, eine Organisation, die sich mit der Behandlung von Hausmüll befasst, oder die 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](http://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 OF SHOCK HAZARD DO NOT COOK ON THIS HEATING SURFACE, 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 nepřepínajte.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Odstraňte veškerý obalový materiál. Spotřebič očištěte a pečlivě osušte, viz kapitola „Údržba a čištění“. 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.

### 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.
- Právý 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 HRNEC, 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 pokrácené 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 2/3 hrnce a plně ponořené ve vodě nebo vývaru. V případě potřeby rozříznete 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 hrnec 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 odmaččení 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: 270 W

Spotřeba elektrické energie v pohotovostním režimu je < 1,00 W

## VYUŽITÍ A LIKVIDACE ODPADU

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

## LIKVIDACE VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

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

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



08/05

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



Návod k obsluze je k dispozici na webových stránkách [www.ecg-electro.eu](http://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 pingele vastab seadme andmesildil näidatud pingele, sagedusele ja koormusele ning et pistikupesa oleks korralikult 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, näiteks vannitubades, duširuumides, basseinides ja muudes kohtades, 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 seade kuumeneb. Ärge katke mistahes avasid. Ärge puudutage kuumi pealispindu. 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. Tootja poolt heakskiitmata tarvikute ja lisaseadmete kasutamine või ohustada inimesi ja vara.
  - See seade on ettenähtud 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 kasutamist lugege põhjalikult läbi kõik juhised ja teave. Selle seadme väliskülg muutub kuumaks ja võib põhjustada põletusi. Ärge jätke laste juuresolekul seadet järelevalveta.
30. Seade ei ole ettenähtud kasutamiseks laste poolt. Hoidke seadet ja selle toitejuhet lastele kättesaamatult. Seadet on lubatud kasutada vähenenud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega isikutel või kogemusteta 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. Lämpumise oht.

**CAUTION!** TO PREVENT DAMAGE OF SHOCK HAZARD DO NOT COOK ON THIS HEATING SURFACE, COOK ONLY IN CONTAINER PROVIDED. DO NOT IMMERSE IN LIQUID. – **HOIATUS!** KAHJUSTUSE VÕI VIGASTUSTE OHT: ÄRGE KUNAGI ASETAGE TOITU OTSE SEADME KORPUSESSE. KASUTAGE TOIDUVALMISTAMISEKS AINULT ORIGINAALSET SISEMIST KERAAMILIST ANUMAT. ÄRGE SUKELDAGE VEE VÕI MISTAHES MUU VEDELIKU SISSE!

## HOIATUS:

1. Klaaskaas ega keraamiline anum ei ole nõudepesumasinas pestavad.
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. Keraamilised kööginõud ei sobi kasutamiseks ahjus, mikrolaineahjus ega pliidil.
6. Ärge pange keraamilist anumat ega kaant sügavkülma.
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 pkt "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 orna lõhna või suitsu. See on normaalne enamike kuumutuselementidega seadmete korral ja see ei kujuta mingit ohtu. See kaob aja jooksul.

## 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 muutmine

Toiduvalmistamisaja muutmiseks saate kasutada nuppusid ▼ ▲.

Seadistusvahemik on 30 minutit kuni 12 tundi.

Seadistamise intervall on 30 minut.

### Märkus:

- Algselt seadistatud toiduvalmistusaja muutmiseks seadistage kõigepealt soovitud aeg ning seejärel LOW/HIGH/WARM toiduvalmistusrežiim.
- 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 valmimiseks 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 toiduvalmistamises 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 mahutiltel 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 öhtul 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.

## PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

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

- Ärge peske klaasist kaant ega keraamilist anumat nõudepesumasinas, kuna see võib neid kahjustada. Peske nakkekindla pinnakattega korvi sooja vee ja pesuvahendiga, loputage ja kuivatage.
- Ärge jätke anumat pikaks ajaks vee sisse. Vesi võib anumasse jääda vaid mustuse eemaldamiseks vajalikuks ajaks.
- Pühkige multikeetja väliskülge pehme lapiga ja seejärel kuivatage. Ärge kasutage multikeetja mistahes osade puhastamiseks 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: 270 W

Elektrienergia tarbimine ooterežiimis on < 1,00 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](http://www.ecg-electro.eu) veebilehel.

Teksti ja tehniliste parameetrite muutmise õigused on kaitstud.

## 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 odgovara li napon i frekvencija struje u vašoj utičnici frekvenciji i potrebnom kapacitetu koji je naveden 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 pripremu 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 plohama za cijedenje suđa i na bilo kojoj drugoj neravnoj plohi.

7. Uređaj ne stavljajte na mjesta na kojima može biti izložen visokim temperaturama iz kamina, radijatora, trošila na plin itd.
8. Uređaj nemojte stavljati na električne i plinske štednjake i pećnice.
9. Kad uređaj ne koristite, isključite ga i 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 uređaja.
11. Uređaj ne uključujte kad mu je posuda prazna.
12. Bazu nemojte potapati u vodu i nemojte dopustiti da ikakva tekućina prodre unutar tijela uređaja. Samo lonac za pripremu prilagođen je doticaju s tekućinama.
13. Podignite poklopac pažljivo i pod kutom tako da para koja izlazi bude usmjerena od vas, može doći do opekline. Neka voda iz posude kaplje samo u posudu za kuhanje, a ne 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 lomljiv, pažljivo rukujte njime. Nemojte koristiti oštećeni ili napukao poklopac ili posudu za kuhanje. Nemojte izlagati keramičku posudu velikim temperaturnim udarima jer se može 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 tijekom rada ne smije biti ostavljen 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 gumbe. Pri rukovanju uređajem koristite prikladan pribor i kuhinjske rukavice.
24. Ne pokušavajte prenositi uređaj dok je vruć. Budite posebno oprezni kada rukujete posudom napunjenom vrućim uljem ili tekućinom.
25. Budite oprezni jer para koja izlazi iz uređaja može biti vrlo vruća! Budite na sigurnoj udaljenosti od friteze kako se ne biste opekli.
26. Uređaj nemojte uključivati ako je položen bočno ili preokrenut.
27. Uporaba pribora i dodatne opreme koju nije preporučio proizvođač može ugroziti osobe ili imovinu.
  - Ovaj uređaj je 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. Držite uređaj i njegovo napajanje van dohvata djece. Uređaje mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, pod uvjetom da im je pružen nadzor ili upute o korištenju uređaja na siguran način i da razumiju potencijalne opasnosti. Djeca se ne smiju igrati ovim uređajem.

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



#### **UPOZORENJE**

Ovako označene površine tijekom uporabe postaju 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 OF SHOCK HAZARD DO NOT COOK ON THIS HEATING SURFACE, 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 ne može se prati u perilici posuđa.
2. Vruću keramičku posudu i stakleni poklopac nemojte stavljati u hladnjak jer bi mogli puknuti.
3. Nakon vađenja iz hladnjaka ostavite keramičku posudu i poklopac oko 40 minuta na sobnoj temperaturi. Nemojte ih odmah upotrebljavati jer bi mogli puknuti. Prije stavljanja u uređaj, unutarnja posuda uvijek mora biti suha.
4. Nikada ne stavljajte keramičku posudu na vrući štednjak, jer može puknuti.
5. Keramička posuda nije prikladna za kuhanje u pećnici, mikrovalnoj pećnici ili na štednjaku ili ploči za kuhanje.
6. Nemojte stavljati keramičku posudu ili poklopac u zamrzivač.
7. Nemojte zagrijavati zamrznutu hranu u sporom kuhalu.
8. Aparat nemojte pokretati prazan (bez hrane) i isto tako ga nemojte prepuniti.

### **PRIJE PRVE UPORABE**

Uklonite svu ambalažu uređaja. Pažljivo očistite i osušite uređaj, pogledajte poglavlje "Održavanje i čišćenje". Postolje lonca nemojte uranjati u vodu. Ne perite keramičku posudu ili poklopac u perilici posuđa. Nemojte snažna ili abrazivna sredstva za čišćenje.

**Napomena:** Kod prvog zagrijavanja možete osjetiti blag neugodan miris ili dim. Ova pojava je uobičajena za većinu uređaja s grijačima i ne predstavlja nikakvu prijetnju. Vremenom će ta pojava potpuno nestati.

### **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.

Kuhalo se automatski podešava na 12 sati kuhanja. Zatim se prebacuje na način (WARM) i održava hranu toplom sljedećih 6 sati. Kada je lonac u načinu održavanja temperature, upaliti će se kontrolna lampica "warm". Preostalo vrijeme do isključivanja prikazano je na zaslonu.

## Promjena vremena kuhanja

Vrijeme kuhanja moguće je promijeniti tipkama ▼ ▲.

Raspon podešavanja je od 30 minuta do 12 sati.

Interval podešavanja iznosi 30 minuta.

### Napomena:

- Za promjenu osnovnog vremena kuhanja, prvo postavite željeno vrijeme, a zatim način kuhanja LOW/ HIGH/WARM.
- Na zaslonu je prikazano odbrojanje preostalog vremena
- Tijekom odbrojanja moguće je izmijeniti isključivo podešavanja temperature putem LOW/ HIGH/WARM. Ako želite promijeniti već postavljeno vrijeme, isključite i uključite uređaj tipkom START/STOP i ponovno ga namjestite.

## Namirnice pogodne 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). Pazite da korjenasto povrće uvijek bude na dnu lonca i da svi sastojci budu potopljeni.
- Uklonite sav višak masnoće s mesa prije pečenja, jer spora metoda kuhanja ne dopušta da se masnoća raskuha.
- Ako prilagođavate recept za tradicionalno kuhanje moguće je da ćete trebati smanjiti količinu upotrebene vode. Voda ne isparava iz sporog kuhala kao kod običnog kuhanja.
- U kuhlalu nikada nemojte ostaviti hranu koja nije termički pripremljena da stoji na sobnoj temperaturi.
- Sporo kuhalo nemojte upotrebljavati za podgrijavanje hrane.
- Nekuhani crveni grah prije upotrebe potrebno je namočiti i kuhati najmanje deset minuta kako bi se uklonili toksini.
- 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 korištenja mogu se pojaviti vidljive promjene u izgledu na vanjskoj površini uređaja kao rezultat normalnog trošenja.
- Keramičku posudu nemojte izlagati naglim promjenama temperature. Ulijevanje hladne vode u vruću keramičku posudu bi moglo prouzročiti njezino pucanje.
- KUHALO NEMOJTE UKLJUČIVATI AKO JE KERAMIČKA POSUDA PRAZNA ILI AKO ONA NIJE U NJEMU!

## Savjeti za sporo kuhanje

- Za najbolje rezultate neka sporo kuhalo bude barem dopola napunjeno.
- Sporo kuhanje pomaže da namirnice ostanu vrlo sočne. Ako trebate smanjiti količinu vode u loncu, uklonite poklopac i uključite jako (HIGH) zagrijavanje na oko 30–45 minuta.
- Poklopac nema brtvu. Kako biste smanjili gubitak topline, izbjegavajte nepotrebno otklapati posudu. Trebali biste produžiti vrijeme kuhanja za 10 minuta svaki put kada otvorite poklopac. Ako kuhate juhu, ostavite 5 cm prostora do ruba kako bi mogla klučati.

- Mnogi recepti zahtijevaju cjelodnevno kuhanje. Ako nemate vremena pripremati jelo ujutro, pripremite sve večer prije i poklopljeno čuvajte u hladnjaku. Ujutro pripremljenu hranu stavite u sporo kuhalo i dodajte vodu ili temeljac. Postavite željeno vrijeme kuhanja i temperaturu.
- Za većinu mesa i povrća potrebno je 8-10 sati na niskoj razini ili 4-6 sati na visokoj razini kuhanja. Neke namirnice nisu prikladne za sporo kuhanje. Tjesteninu, morske plodove ili vrhnje treba dodati tek na kraju kuhanja. Mnogo stvari može utjecati na optimalno vrijeme kuhanja - količina vode ili masnoće, početna temperatura hrane, kao i veličina pojedinačnih porcija umetnute hrane.
- Brže se kuhaju manji komadi. Postupno ćete, kroz "pokušaje i pogreške", steći potrebno iskustvo da u potpunosti iskoristite sve prednosti kuhala.
- Obrada povrća glavnom traje dulje nego obrada mesa i stoga prvo stavljajte povrće i stavite ga na dno posude.
- Kada ste gotovi s kuhanjem, ostavite poklopac na loncu i isključite ga.
- Sve namirnice bi trebale biti uronjene u juhu ili umake.
- Prethodno pirjano meso i luk ostat će sočniji i smanjit će se količina masnoće u jelu. Ovaj način predpripreme nije potreban ako nemate vremena, ali poboljšava okus.
- Kod pripreme cijelog mesa, peradi ili šunke važan je oblik i veličina komada mesa. Meso ne smije zauzimati više od 2/3 lonca i treba biti potpuno uronjeno u vodu ili juhu. Po potrebi meso prerezati na prikladan način na 2 dijela. Ukupna količina mesa ne smije prijeći najveće preporučene količine.

## ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

Uvijek isključite i izvucite utikač iz utičnice prije čišćenja ili spremanja. Prije čišćenja provjerite je li sporo kuhalo potpuno ohlađeno.

- Ne perite stakleni poklopac ili keramičku posudu u perilici posuđa jer se mogu oštetiti. Operite ih u toploj vodi deterdžentom, isperite i osušite.
- Ne ostavljajte posudu da stoji u vodi duže vrijeme. Voda u posudi može ostati samo onoliko vremena koliko je potrebno da se upije prljavština.
- Vanjski dio kuhala možete obrisati vlažnom krpom i osušiti. Nemojte koristiti agresivna ili abrazivna sredstva za čišćenje ili spužvice za ribanje za čišćenje bilo kojeg dijela kuhala, jer to može oštetiti površinu.
- Bazu nemojte potapati u vodu i nemojte dopustiti da ikakva tekućina prodre unutar tijela uređaja.

## TEHNIČKI PODACI

Najveća zapremina: 6,5 l

Nazivni napon: 220–240 V~ 50–60 Hz

Nazivna snaga: 270 W

Potrošnja električne energije u pripravnom načinu rada je < 1,00 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 mjesto 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](http://www.ecg-elektro.eu).

Pravo na izmjenu teksta i tehničkih parametara je pridržano.

## 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, vai ja 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, nevijiet to un neatstājiet to 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 bojāta. 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. Uzglabājiet ierīci iekštelpās, 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, neļaujiet iekļūt spraugās svešķermeņiem, un neizmantojiet to aizkaru u.tml. tuvumā.
23. Ierīce darbojoties sasilst. Neaizsedziet ierīces spraugas. Nepieskaroties 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 ārpusē sakarst un var izraisīt apdegumus. Neatstājiet ierīci bez uzmanības bērnu klātbūtnes gadījumā.
30. Ierīci nedrīkst lietot bērni. Glabājiet ierīci un tās barošanas vadu bērniem nepieejamā vietā. Ierīci drīkst lietot cilvēki, kam ir mazinātas fiziskās, sensorās vai garīgās spējas vai trūkst pieredzes un zināšanu, ja tiem tiek nodrošināta uzraudzība vai ir sniegtas instrukcijas par ierīces drošu lietošanu un tie saprot iespējamās briesmas. Bērni nedrīkst ar ierīci spēlēties.

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



### UZMANĪBU

Šādi atzīmētās virsmas lietošanas laikā sakarst.

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

**CAUTION!** TO PREVENT DAMAGE OF SHOCK HAZARD DO NOT COOK ON THIS HEATING SURFACE, COOK ONLY IN CONTAINER PROVIDED. DO NOT IMMERSE IN LIQUID. – **BRĪDINĀJUMS!** BOJĀJUMU VAI TRAUMU RISKS: NEKĀDĀ GADĪJUMĀ NEIEVIETOJĒT ĒDIENU IERĪCES KORPUŠĀ. GATAVOŠANAI IZMANTOJĒT TIKAI ORĪGINĀLO KERAMIKAS TRAUKU. NEIEGREMDĒJĒT ŪDENĪ VAI CITOS ŠĶIDRUMOS!

## BRĪDINĀJUMS!

1. Ne stikla vāku, ne keramikas trauku nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā 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 gāzes plīts, tas var saplaisāt.
5. Keramikas trauks nav piemērots lietošanai cepeškrāsnī, mikroviļņu krāsnī un uz plīts.
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.

### 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. Kad katls atrodas temperatūras uzturēšanas režīmā, iedegsies "siltums" indikators. 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 nenoņemiet vāku, lai izvairītos no siltuma zuduma. Gatavošanas laiks jāpaliecinā par 10 minūtēm katru reizi, kad atverat vāku. Ja gatavojat zupu, atstājiet 5 cm brīvu vietu līdz trauka augšpusei.
- Daudzām receptēm ir 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 sagrieztie 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  $\frac{2}{3}$  no katla un pilnībā iemērkta ūdenī vai buljonā. Ja nepieciešams, sagrieziet gaļu 2 daļās. Kopējais gaļas svars nedrīkst pārsniegt maksimālo ieteicamo daudzumu.

## TĪRĪŠANA UN APKOPE

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

- Nemazgājiet keramikas trauku un stikla vāku trauku mazgājamajā mašīnā, jo tie var sabojāties. Izmazgājiet piedegumdrošo grozu ar siltu ūdeni un mazgāšanas līdzekli, izskalojiet un izsusiniet.
- Neatstājiet trauku ūdenī ilgstoši. Ūdens traukā var būt tikai tik ilgi, lai nomazgātu 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 ūdeni, un neielejiet šķidrumu katla korpusā.

## TEHNISKĀ INFORMĀCIJA

Maks. tilpums: 6,5 l

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

Nominālā ieejas jauda: 270 W

Elektrības patēriņš gaidīšanas režīmā ir < 1,00 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](http://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 įrangos etiketėje nurodytą įtampos, dažnio ir apkrovos klasės 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 šias naudojimo instrukcijas.
4. Prietaisu draudžiama naudotis šalimais vandens šaltinių, vonios kambariuose, dušuose, baseinuose, 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 plokščio, stabilaus paviršiaus, kad pastarasis nepasvirtų ir 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, dujinių prietaisų ir pan.
8. Nestatykite prietaiso ant elektrinių arba dujinių krosnelių viršaus arba ant orkaitių.
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, ar nepažeistas maitinimo laidas, kištukas ir visas prietaisas. Jei kas nors pažeista, nedelsiant baikite naudojimą ir kreipkitės į priežiūros tarnybą.
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 aplinkoje.
20. Nebandykite prietaiso remontuoti arba keisti patys, o taip pat keisti jo dalių. Viduje nėra dalių, kurias galėtų suremontuoti pats naudotojas.

21. Prieš valydami ir padėdami sandėliuoti leiskite prietaisui atvėsti.
22. Nedėkite kitų objektų ant prietaiso, nekiškite pašalinių objektų į jo angas bei nenaudokite šalimais 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 žmonėms arba turtui.  
- Šis prietaisas skirtas 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 naudodami būtinai atidžiai perskaitykite visas instrukcijas ir informaciją. Šio įrenginio išorė įkaista ir gali nudeginti. Kai šalia yra vaikų, nepalikite prietaiso be priežiūros.
30. Vaikai neturėtų naudotis šiuos prietaisu. Laikykite prietaisą ir jo maitinimo bloką vaikams 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!**



**SVARBU**

Naudojimo metu šitaip paženklininti paviršiai įkaista.

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

**CAUTION!** TO PREVENT DAMAGE OF SHOCK HAZARD DO NOT COOK ON THIS HEATING SURFACE, COOK ONLY IN CONTAINER PROVIDED. DO NOT IMMERSE IN LIQUID. – **ĮSPĖJIMAS!** ŽALOS AR SUSIŽALOJIMO RIZIKA: NIEKADA NEDEDAME MAISTO TIESIOGIAI Į PRIETAISO VIDŲ. MAISTO RUOŠAI NAUDOKITE TIK ORIGINALŲ VIDINĮ 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 dujinės viryklės – jis gali suskilti.
5. Keraminiai indai netinka naudoti orkaitėje, mikrobangų krosnelėje arba ant viryklės ar kaitlentės.
6. Nedėkite keraminio indo ar dangčio į šaldiklį.
7. Lėtpuodyje nešildykite užšaldyto maisto.
8. Nenaudokite tuščio prietaiso (be maisto) ir neperpildykite jo.

### **PRIEŠ NAUDOJIMĄ PIRMĄJĮ 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.

#### **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. Kai 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 pageidaujamą 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 paistyti keletą bendrųjų taisyklių.

- Šakniavaisines daržoves susmulkininkite mažais gabaliukais, nes jų virimo trukmė yra ilgesnė nei mėsos. Rekomenduojama apkepti (2–3 minutes) sukapotas 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 pupeles būtina jas išmirkyti ir nuvirti 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 kryptioti 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

- Geriausiam 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.
- Daugeliui receptų reikės ruošti maistą visą dieną. Jei neturite laiko iš ryto, pasiruoškite viską iš anksto 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. Palaiapsniui „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 atsižvelgti 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 skerdenos gabalą į 2 dalis. Bendra mėsos masė neturėtų viršyti maksimalaus rekomenduojamo kiekio.

## VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

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

- Stiklinio dangčio ar keraminio indo neplaukite indaplovėje, nes juos galite pažeisti. Krepšį nepridegančia danga plaukite šiltame vandenyje su plovikliu, išskalaukite ir išdžiovinkite.
- Nepalikite indo vandenyje ilgesnį laiką. Vanduo indo viduje gali likti tik tiek, kiek reikia nešvarumams pašalinti.
- 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: 270 W

Elektros energijos suvartojimas budėjimo režime yra < 1,00 W

## NAUDOJIMAS IR ATLIEKŲ UTILIZAVIMAS

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

## GAMINIŲ UTILIZAVIMAS PASIBAIGUS JŲ EKSPLOATACIJOS LAIKUI

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

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



08/05



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

Techninės informacijos vadovą rasite internete [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Tekstas ir techniniai parametrai keičiami be išankstinio perspėjimo.



## 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 fröccsenhet.

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. Víz 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 elől elzárva tárolja. Műanyag zacskókkal a gyerekek nem játszhatnak! Fulladásveszély!

**CAUTION!** TO PREVENT DAMAGE OF SHOCK HAZARD DO NOT COOK ON THIS HEATING SURFACE, 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 töltsé 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.

### 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 felszolgálási 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 resztelni (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 készlenléti 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 hővesztésege. 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 töltsen meg alapanyagokkal.
- A lassú főzés megpuhítja az összes alapanyagot. Ha a levest szeretné besűríteni, akkor a fedelet 30–45 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 paramétereket. 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 zsírarány 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 piritását (szaftosabb marad). A piritás 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 vezetékét is húzza ki a fali aljzatból. Várja meg a készülék teljes lehűlését.

- Az üveg fedőt és a kerámia edényt mosogatógéppel 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 töltsé 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: 270 W

Az áramfogyasztás készenléti üzemmódban < 1,00 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 elhasznált 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](http://www.ecg-electro.eu) honlapról töltheti le.

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.

## ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗБЕДНОСТ

**Прочитајте внимателно и заштедете во случај на идна потреба!**

**Предупредување:** Безбедносните мерки и упатства наведени во овој прирачник не ги вклучуваат сите можни услови и ситуации што можат да се појават. Корисникот треба да биде свесен дека факторите што не можат да се инсталираат во ниту еден производ се здрав разум, внимание и грижа. Овие фактори мора да бидат обезбедени од корисникот (корисниците) кои ја користат и ракуваат со опремата. Ние не сме одговорни за штета предизвикана при транспорт, неправилна употреба или модификација или поправка на кој било дел од уредот.

Основните мерки на претпазливост, вклучително и следново, секогаш треба да се следат за време на употребата:

1. Проверете дали напонот и фреквенцијата на вашиот излез се совпаѓаат со напонот, фреквенцијата и опсегот на оптоварување наведени на ознаката на опремата и дали излезот е правилно заземјен. Приклучокот мора да биде инсталиран во согласност со валидните електрични стандарди на чешкиот државен стандард.
2. Никогаш не користете го апаратот ако кабелот за напојување или штекерот е оштетен, ако има пад или оштетување, или ако апаратот не работи правилно. **Сите поправки, вклучувајќи замена на струја, да се доверат на специјализиран сервис! Не отстранувајте ги заштитните капаци на уредот, постои ризик од електричен удар!**
3. Не потопувајте го апаратот или кабелот за напојување во течности, изложувајте ги на дожд или влага и користете вода само за готвење во согласност со овие упатства.
4. Апаратот не смее да се користи во непосредна близина на вода, во бањи, тушеви и во близина на базени, каде што може да падне во вода или да прска вода врз производот.



5. Не виткајте го кабелот за напојување преку работ на масата или други остри рабови, извртувајте го или оставете го во близина на жешки површини.
6. Апаратот секогаш користете го на рамна и стабилна површина за да спречите превртување и да спречите истурање на топли течности. Не користете го производот во мијалници, тапети за капење или други нерамни места.
7. Не ставајте го апаратот на места каде што може да биде изложен на високи температури од шпорети, радијатори, апарати за гас итн.
8. Не ставајте го апаратот на електрични или гасни печки и печки.
9. Кога не го користите апаратот, исклучете го и исклучете го од струја. Исклучете го кабелот за напојување со влечење на приклучокот - никогаш не влечете го кабелот. Пред да извршите одржување и чистење, исклучете го апаратот, исклучете го од електричната мрежа и оставете го да се олади.
10. Никогаш не поврзувајте го и не вклучувајте го апаратот без садот правилно да се вметне во телото на шпоретот.
11. Не вклучувајте го апаратот со празен сад.
12. Не потопувајте ја основата во вода или течност во телото на шпоретот. Само садот за готвење е наменет за натопување.
13. Подигнете го капакот внимателно и навален, така што излегувањето на пареата ќе се насочи далеку од вас, може да се појави попарување. Оставете вода да капе само од капакот во садот за готвење, а не во телото на апаратот.
14. Редовно проверувајте кабел за напојување, приклучок и целиот апарат за оштетување. Ако откриете каква било штета, веднаш престанете да го користите апаратот и контактирајте ја услугата.
15. Капакот е кривка, ракувајте се со него внимателно. Не користете оштетен или испукан капак или сад за готвење. Не ставајте го керамичкиот сад на големи термички удари, бидејќи тоа може да го оштети. На пр. не ставајте замрзната храна во топол сад.
16. Не користете го апаратот за други цели освен оние за кои е наменет.

17. Не користете на отворено.
18. Апаратот не треба да остане без надзор за време на работата.
19. Чувајте го апаратот сув во затворено опкружување.
20. Не обидувајте се да ги поправате, прилагодувате или заменуваате деловите на апаратот. Внатре нема делови што можат да се сервисираат од корисникот.
21. Оставете апаратот да се олади пред да го чистите и складирате.
22. Не ставајте други предмети на апаратот, не дозволувајте туѓи тела да навлезат во дупките и не користете го во близина на wallsидови, завеси итн.
23. За време на работата, апаратот се загрева. Не прекривајте ги отворите. Не допирајте жешки површини. Секогаш користете рачки и копчиња. Користете соодветни алатки и кујнски нараквици кога ракувате со делови од производот за време на работата.
24. Не обидувајте се да носите топол апарат. Бидете особено внимателни кога ракувате со тенџере исполнето со врело масло или течност.
25. Бидете внимателни, пареата што излегува од апаратот е многу жешка! Чувајте безбедно растојание од апаратот за да спречите изгореници.
26. Не вклучувајте го апаратот кога лежи настрана или наопаку.
27. Употребата на додатоци и додатоци кои не ги препорачува производителот може да ги загрози лицата или имотот.  
- Овој апарат е наменет за употреба во домаќинството.
28. Овој апарат не смее да биде поврзан со електричен приклучок контролиран со тајмер или далечински вклучен.
29. ЕКГ не одговара за штети или повреди предизвикани од небрежност или злоупотреба. Пред употреба внимателно прочитајте ги сите упатства и информации. Надворешната единица станува жешка и може да предизвика изгореници. Не оставајте без надзор во присуство на деца.
30. Овој апарат не смее да го користат деца. Апаратот и неговата моќност чувајте ги подалеку од децата. Апаратите може да ги

користат лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или недостаток на искуство и знаење, под услов да им се дадени надзори или упатства за употреба на апаратот на безбеден начин и да ги разберат потенцијалните опасности. Децата не треба да си играат со апаратот.

**Do not immerse in water! – Не потопувајте во вода!**



### **ВНИМАНИЕ**

Површините обележани на овој начин стануваат жешки за време на употребата.

**ОПАСНОСТ ЗА ДЕЦА:** Децата не смеат да си играат со материјалот за пакување. Не дозволувајте децата да си играат со пластични кеси. Опасност од задушвање.

**CAUTION!** TO PREVENT DAMAGE OF SHOCK HAZARD DO NOT COOK ON THIS HEATING SURFACE, COOK ONLY IN CONTAINER PROVIDED. DO NOT IMMERSE IN LIQUID. – **ИЗВЕСТУВАЊЕ!** РИЗИК НА ШТЕТА ИЛИ РИЗИК ОД ПОВРЕДА: НИКОГАШ НЕ ВНЕСИТЕ ХРАНА ДИРЕКТНО ВО ТЕЛОТО НА АПАРАТОРОТ. КОРИСТЕТЕ САМО ОРИГИНАЛЕН ВНАТРЕШЕН КЕРАМИЧКИ КОНТЕЈНЕР. НЕ ПОПУШТЕТЕ ВО ВОДА ИЛИ ДРУГИ ТЕЧНИЦИ!

### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

1. Стаклениот капак и керамичкиот сад не се погодни за употреба во машина за миење садови.
2. Никогаш не ставајте топол керамички сад или капак во фрижидерот, бидејќи може да пукнат.
3. Откако ќе го извадите од фрижидер, оставете го керамичкиот сад и капакот околу 40 минути на собна температура. Не користете го веднаш, може да пукне. Внатрешниот сад мора секогаш да биде сув пред да го вметнете во основата.
4. Никогаш не ставајте керамички сад на врел шпорет, може да пукне.

5. Керамичката тава не е погодна за готвење во рерна, микробранова печка или на шпорет или плоча за готвење.
6. Не ставајте керамички сад или капак во замрзнувачот.
7. Ве молиме, не загревајте ја замрзнатата храна во бавен шпорет.
8. Не вклучувајте го апаратот празен (без храна) и истовремено не преполнувајте го.

## ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА

Отстранете го целиот материјал за пакување. Исчистете го апаратот и исушете го внимателно, видете во поглавјето „Одржување и чистење“.

Не ја натопувајте основата на садот во вода. Не мијте го керамичкиот сад или капакот во машината за миење садови. Не користете остри алатки или агресивни или абразивни средства за чистење.

**Забелешка:** Првиот пат кога ќе го користите, може да забележите слаб мирис или чад. Овој феномен е чест кај повеќето апарати со грејачи и не претставува никаква опасност. Со текот на времето, овој феномен исчезнува целосно.

### Режим на температура

Режимот за поставување на температурата може да се постави со помош на копчето HIGH / LOW / WARM.

HIGH – висока температура

LOW – ниска температура

WARM – одржување на температурата

**Забелешка:** Поставувањето на моменталниот режим на температура е означено со соодветните LED диоди што светат.

Садот се поставува автоматски за 12 часа готвење. Потоа преминува во режим (WARM) и ја одржува храната топла во следните 6 часа. Кога тенџерето е во режим на одржување на топло, ќе се вклучи светлото „топло“. Преостанатото време до исклучувањето се прикажува на екранот.

### Промена на времето за готвење

Времето за готвење може да се смени со помош на копчињата ▼ ▲.

Опсегот на поставување е од 30 минути до 12 часа.

Интервалот за поставување е по 30 минути.

### Забелешка:

- За да го смените основното време за готвење, прво поставете го посакуваното време, а потоа режимот за готвење LOW / HIGH / WARM.
- Одбрувањето на поставеното време е прикажано на екранот
- За време на одбрувањето, само режимот за поставување температура може да се смени во LOW / HIGH / THARM. Ако сакате да го смените веќе поставеното време, исклучете го и вклучете го апаратот со помош на копчето СТАРТ / СТОП и поставете го повторно.

### Храна погодна за бавно готвење и нивна подготовка

Повеќето јадења се погодни за бавно готвење, но има неколку општи упатства што треба да се следат.

- Исечете го коренскиот зеленчук на мали парчиња, бидејќи нивниот термички третман трае подолго од третманот со месо. Пред бавно готвење, препорачливо е да се пржи исецканиот корен зеленчук кратко (2-3 минути). Бидете сигурни дека коренскиот зеленчук е секогаш на дното од садот и сите состојки се натопени.
- Пред да готвите, извадете ги вишокот маснотии од месото, бидејќи бавниот метод на готвење не дозволува маснотите да се печат.

- Ако го прилагодите рецептот за конвенционално готвење, можеби ќе треба да ја намалите употребената вода. Водата не испарува од бавниот шпорет, како во нормалното готвење.
- Никогаш не оставајте неварена храна во саксијата на собна температура.
- Не користете бавен шпорет за загревање на храната.
- Неварен црвен грав мора да се натопи и да се готви најмалку десет минути за да се отстранат токсините пред понатамошна употреба.
- За да бидете сигурни дека месото е правилно сварено, користете термометар за да ја измерите температурата на месото.
- Вистинскиот керамички материјал се пече на високи температури, така што керамичкиот сад може да има помали површински дефекти, стаклениот капак може да се тресе малку поради оваа несовршеност. Третманот со ниска температура не создава пареа, што ја намалува загубата на топлина. По некое време на употреба, на надворешната површина на апаратот може да се појават видливи промени во изгледот поради нормално абење.
- Не изложувајте го керамичкиот сад на ненадејни промени во температурата. Додавањето ладна вода во многу жешко тенџере може да предизвика пукање.
- НЕ Вклучувајте го бавниот сад кога е празен или без вметнатиот керамички контејнер!

### Совети за бавно готвење

- За најдобри резултати, држете го бавниот шпорет барем половина полн.
- Кога се готви полека, храната останува убаво сочна. Ако треба да ја намалите количината на вода во тенџерето, извадете го капакот и вклучете го греењето на висока температура (ВИСОК) околу 30-45 минути.
- Капакот е без заптивка. За да спречите губење на топлина, не отстранувајте го капакот непотребно. Треба да го зголемите времето за готвење за 10 минути секој пат кога ќе го отворите капакот. Ако готвите супа, оставете простор за вриење од 5 см под горниот раб на контејнерот.
- Многу рецепти бараат целодневно готвење. Ако немате време да подготвувате храна наутро, подгответе сè однапред навечер и чувајте покриено во фрижидер. Наутро, ставете ја подготвената храна во бавен шпорет и додадете вода или супа. Поставете ги посакуваните време и температура на готвење.
- Повеќето видови месо и зеленчук бараат 8-10 часа подготовка за ниска или 4-6 часа за висока температура. Некои состојки не се погодни за бавно готвење. Тестенини, морски плодови, млеко или крем треба да се додадат до крајот на готвењето. На оптималното време на готвење можат да влијаат многу нешта - количината на вода или маснотии, почетната температура на храната и исто така големината на одделните делови на вметнатата храна.
- Храната исечена на мали парчиња се готви побрзо. Постепено, преку „обиди и грешки“, ќе го добиете потребното искуство за целосно искористување на бавниот шпорет.
- Готвењето зеленчук обично трае подолго од готвењето месо, ставете го зеленчукот прво на дното од тенџерето.
- Кога ќе завршите со готвењето, оставете го капакот на тенџерето и исклучете го.
- Целата храна треба да се потопи во супа или сос.
- Пред-печено месо и кромид остануваат посочни, со што се намалува количината на маснотии во храната. Ова прилагодување не е потребно во случај на недостаток на време, но го подобрува вкусот.
- При подготовка на цело месо, живина или шунка, важна е формата и големината на парчето месо. Месото треба да биде најмногу до  $\frac{2}{3}$  на садот и целосно покриено со вода или супа. Доколку е потребно, поделете ја тежината на 2 дела според методот на внесување. Вкупната тежина на масата не би ја надминала максимално препорачаната гарнитурата.

### ОДРЖУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ

Секогаш исклучувајте и исклучете го тенџерето за бавно готвење пред да го исчистите или складирате. Пред чистење, проверете дали тенџерето за бавно готвење е целосно оладено.

- Не мијте го стаклениот капак или керамичкиот сад во машината за миење садови, бидејќи може да се оштетат. Измијте ги во топла вода со детергент, исплакнете ги и исушете ги.

- Не останувајте во вода долго време. Водата во овоштарникот може да се остави сама за да ја задоволи потребата од нечистотија.
- Можете да поставите забавна пријателска страна со влажна крпа и да ја исушите. Не користете агресивни и абразивни средства за чистење или подлошки за чистење за чистење на кој било дел од шпоретот, бидејќи тоа може да ја оштети површината.
- Не ја потопувајте основата во вода и не го исполнувајте телото со течност.

## ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

Максимален волумен: 6,5 l

Номинален напон: 220–240 V~ 50–60 Hz

Номинална потрбляема моќност: 270 W

Потрошувачката на електрична енергија во режим на мирување е < 1,00 W

### Употреба и отстранување на отпадот

Хартија за завиткување и брановидни картони - предадете за собирање на сировини. Пакување фолија, најлонски вреќи пластични делови - во контејнерите за собирање на пластика.

### ОТСТРАНУВАЊЕ НА ПРОИЗВОДОТ ПО ДАТУМ НА ИСТЕКУВАЊЕ НА РОКОТ НА УПОТРЕБА

**Отстранување на стара електрична и електронска опрема (се применува во земјите-членки на ЕУ и други европски земји со посебни системи за собирање на отпад)**

Симболот прикажан на производот или на неговото пакување означува дека овој производ нема да се третира како отпад од домаќинството. Фрлете го производот на точка за рециклирање на електрична и електронска опрема. Со осигурување дека правилно се отстранува овој производ, ќе помогнете да се спречат потенцијалните негативни последици врз животната средина и здравјето на луѓето. Рециклирањето на материјалите ќе помогне да се зачуваат природните ресурси. За подетални информации во врска со рециклирање на овој производ, ве молиме контактирајте ја вашата локална градска канцеларија, вашата услуга за отстранување отпад од домаќинствата или продавницата од каде што сте го купиле производот.



08/05

Овој производ е во согласност со барањата на директивите на ЕУ за електромагнетна компатибилност и електрична безбедност.



Упатствата за работа се достапни на веб-страницата [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Промената на текстот и техничките параметри е исклучена.

# 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. Należy się upewnić, że napięcie i częstotliwość w gniazdku są zgodne z napięciem i, częstotliwością podaną na etykiecie urządzenia jak również wymaganym obciążeniem oraz że gniazdko jest prawidłowo uziemione. Gniazdko musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami zgodnymi z normą EN.
2. Nigdy nie należy używać urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli urządzenie spadło lub zostało uszkodzone, lub jeśli urządzenie nie działa prawidłowo. **Wszelkie naprawy, w tym wymianę przewodu zasilającego, należy zlecić w profesjonalnym serwisie! Nie zdejmuj osłon urządzenia, mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym!**
3. Nie zanurzać urządzenia ani przewodu zasilającego w płynach, nie wystawiać na działanie deszczu lub wilgoci i używać wody tylko do gotowania zgodnie z niniejszą instrukcją.
4. Urządzenie nie może być używane w pobliżu wody, w łazienkach, kabinach prysznicowych i basenach, gdzie może wpaść do wody lub może nastąpić rozpryskanie się wody na urządzenie.
5. Nie należy zginać przewodu zasilającego na krawędzi stołu lub na innych ostrych krawędziach, nie skręcać go ani nie zostawiać w pobliżu gorących powierzchni.

6. Urządzenia zawsze używać na płaskiej, stabilnej powierzchni, aby zapobiec przewróceniu się i rozlaniu gorących płynów. Nie korzystaj z urządzenia w zlewie, na zlewozmywaku, ani na innym nierównym podłożu.
7. Nie umieszczać urządzenia w miejscach, w których może być narażone na działanie wysokich temperatur z pieców, kaloryferów, urządzeń gazowych itp.
8. Nie należy stawiać urządzenia na kuchenkach i w piekarnikach elektrycznych lub gazowych.
9. Gdy urządzenie nie jest używane, należy je wyłączyć i odłączyć od sieci. Odłączaj przewód zasilania pociągając za wtyczkę — nigdy nie ciągnij za kabel. Przed konserwacją i czyszczeniem wyłączyć urządzenie, odłączyć od sieci i pozostawić do ostygnięcia.
10. Nie podłączaj ani nie włączaj urządzenia bez prawidłowo umieszczonego naczynia w korpusie urządzenia.
11. Nie włączać urządzenia z pustym naczyniem.
12. Nie zanurzaj podstawy w wodzie i nie wlewaj cieczy do korpusu urządzenia. Zamoczyć można tylko naczynie przeznaczone do gotowania.
13. Ostrożnie unieść pokrywkę pod kątem, aby wydobywająca się para była skierowana z dala od twarzy, może wystąpić oparzenie. Woda z pokrywki powinna ściekać tylko do naczynia, a nie do korpusu urządzenia.
14. Regularnie sprawdzać przewód zasilający, wtyczkę i całe urządzenie pod kątem uszkodzeń. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń należy natychmiast zaprzestać korzystania z urządzenia i skontaktować się z serwisem.
15. Pokrywka jest krucha, należy obchodzić się z nią bardzo ostrożnie. Nie korzystaj z pękniętej lub uszkodzonej pokrywki ani naczynia do gotowania. Nie należy narażać naczynia ceramicznego na duże wstrząsy temperaturowe, może ulec uszkodzeniu. 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. Przechowywać urządzenie w pomieszczeniu, w suchym miejscu.
20. Nie należy samemu modyfikować, naprawiać ani wymieniać elementów urządzenia. Urządzenie nie posiada części, które użytkownik byłby w stanie sam naprawić.
21. Przed czyszczeniem należy poczekać, aż urządzenie ostygnie i dopiero potem ułożyć.
22. Nie umieszczać żadnych innych przedmiotów na urządzeniu, nie należy pozwolić, aby ciała obce dostały się do otworów i nie używać urządzenia w pobliżu ścian, zasłon itp.
23. Urządzenie rozgrzewa się w trakcie pracy. Nie zakrywaj żadnych otworów. Nie dotykaj gorących powierzchni. Zawsze używać uchwytów i przycisków. Podczas manipulowania częściami produktu podczas pracy należy używać odpowiednich narzędzi i rękawic kuchennych.
24. Nie należy przenosić gorącego urządzenia. Zachować szczególną ostrożność przy pracy z naczyniem wypełnionym gorącym olejem lub 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 akcesoriów i dodatków, które nie są zalecane przez producenta, może stanowić zagrożenie dla zdrowia lub mienia.
  - 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 należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje i informacje. Zewnętrzna powierzchnia urządzenia nagrzewa się i może być przyczyną oparzeń. Nie zostawiać bez nadzoru w obecności dzieci.

30. Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją możliwe 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 OF SHOCK HAZARD DO NOT COOK ON THIS HEATING SURFACE, COOK ONLY IN CONTAINER PROVIDED. DO NOT IMMERSE IN LIQUID. – **OSTRZEŻENIE!** 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 pokrywka i ceramiczne naczynie nie nadają się do mycia w zmywarce.
2. Nie wolno wkładać gorącego naczynia ceramicznego lub pokrywy do lodówki, ponieważ mogłoby dojść do pęknięcia.
3. Po wyjęciu z lodówki naczynie ceramiczne i pokrywkę należy pozostawić na 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. Nigdy nie należy stawiać naczyń ceramicznych na gorącej kuchence, może pęknąć.
5. Naczynie ceramiczne nie nadaje się do pieczenia w piekarniku, gotowania kuchence mikrofalowej ani na kuchence lub płycie grzejnej.
6. Nie wkładać naczyń ceramicznych ani pokrywkę do zamrażarki.
7. W wolnowarze nie należy podgrzewać mrożonek.
8. Nie uruchamiać urządzenia pustego (bez jedzenia) i jednocześnie nie należy go przepelniać.

## PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM

Usuń materiał opakowania. Urządzenie wyczyścić i dokładnie wysuszyć, patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Nie zanurzać podstawy urządzenia w wodzie. Naczynie ceramiczne ani pokrywkę nie myć w zmywarce. Nie należy używać ostrych narzędzi ani agresywnych lub ściernych środków czyszczących.

**Uwaga:** Podczas pierwszego włączenia może pojawić się delikatny zapach lub dym. Zjawisko to jest powszechne w większości urządzeń z elementami grzejnymi i nie stanowi żadnego zagrożenia. Po pewnym czasie zjawisko to zniknie całkowicie.

### 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 przełącza się w tryb (WARM) i utrzymuje ciepło potrawy przez kolejne 6 godzin. Gdy wolnowar jest w trybie utrzymywania ciepła, zapali się lampka „warm”. Na wyświetlaczu pokazywany jest 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, najpierw należy ustawić żądany czas, a następnie tryb gotowania LOW/HIG/WARM.
- Odliczanie ustawionego czasu jest wyświetlane na ekranie
- Podczas odliczania można zmienić wyłącznie tryb ustawienia temperatury na LOW/HIGH/WARM. W przypadku, gdy zachodzi potrzeba zmiany już ustawionego czasu, należy wyłączyć i włączyć urządzenie za pomocą przycisku START/STOP i ustawić czas ponownie.

## Pokarmy nadające się do powolnego gotowania i 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). Potrzeba się upewnić, że warzywa korzeniowe zawsze znajdują się na dnie wolnowaru, a wszystkie składniki są zanurzone.
- Przed gotowaniem usunąć nadmiar tłuszczu z mięsa, ponieważ metoda powolnego gotowania nie pozwala na wysmażenie tłuszczu.
- Jeżeli korzystasz z przepisu przeznaczonego do tradycyjnego gotowania, może być konieczne zmniejszenie ilości użytej wody. Woda nie wyparuje się z wolnowaru, jak to ma miejsce podczas normalnego gotowania.
- Nie wolno pozostawiać produktów spożywczych niepoddanych obróbce cieplnej wewnątrz naczyń w temperaturze pokojowej.
- Nie używaj wolnowaru do podgrzewania potraw.
- Nieugotowaną czerwoną fasolę przed użyciem należy namoczyć i gotować przez co najmniej dziesięć minut, aby przed kolejnym użyciem usunąć toksyny.
- 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 ciepłe są dużo mniejsze. Po pewnym czasie użytkowania na zewnętrznej powierzchni urządzenia mogą pojawić się widoczne zmiany w wyglądzie spowodowane normalnym zużyciem.
- Nie wystawiaj naczyń ceramicznego 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 NACZYNNIE CERAMICZNE!**

## Wskazówki dotyczące wolnego gotowania

- Aby uzyskać najlepsze wyniki, należy napełnić wolnowar przynajmniej do połowy.
- Podczas wolnego gotowania posiłki pozostają soczyste. W przypadku, gdy zachodzi potrzeba zmniejszenia ilości wody w wolnowaru, należy zdjąć pokrywkę i włączyć ogrzewanie na (HIGH) na około 30–45 minut.
- Pokrywa nie posiada uszczelnienia. Nie zdejmuj niepotrzebnie pokrywkę, aby nie dopuścić do strat ciepłych. Po każdym otwarciu pokrywy należy wydłużyć czas przygotowania o 10 minut. Jeżeli gotujesz zupę, zostaw pod górną krawędzią naczynia 5 cm dla wrzątku.
- Wiele przepisów wymaga gotowania składników przez cały dzień. Jeśli brakuje czasu na przygotowanie posiłku rano, trzeba przygotować wszystko wcześniej wieczorem i przechowywać pod przykryciem w lodówce. Rano włożyć przygotowane potrawy do wolnowaru i dodać wodę lub wywar. Ustawić żądany czas i temperaturę gotowania.
- Większość mięs i warzyw wymaga 8–10 godzin w niskiej temperaturze 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 przygotowania może mieć wpływ wiele rzeczy – ilość wody lub tłuszczu, początkowa temperatura produktów, a także wielkość poszczególnych porcji produktów.
- Składniki pokrojone na małe kawałki gotują się szybciej. Stopniowo, metodą „prób i błędów”, zdobędziesz niezbędne doświadczenie, aby w pełni wykorzystać wolnowar.
- Obróbka cieplna warzyw trwa zwykle dłużej niż obróbka mięsa, z tego powodu warzywa powinny być umieszczone jako pierwsze na dnie garnka.
- Po zakończeniu gotowania należy pozostawić pokrywkę na wolnowarze i wyłączyć.
- Wszystkie składniki powinny być zanurzone w wywarze lub sosie.
- Podsmażone mięso i cebula pozostaną bardziej soczyste i zmniejszy się ilość tłuszczu w potrawie. Taki sposób przygotowania jedzenia nie jest konieczny, gdy nie mamy dużo czasu, ale poprawia smak.
- Podczas przygotowywania całego kawałka mięsa, drobiu lub szynki ważny jest kształt i wielkość mięsa. Mięso powinno zajmować maksymalnie  $\frac{2}{3}$  naczynia i całkowicie być zanurzone w wodzie lub bulionie.

W razie potrzeby przekroić mięso w odpowiedni sposób na 2 części. Całkowita waga mięsa nie powinna przekraczać maksymalnej zalecanej ilości.

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed czyszczeniem lub przechowywaniem zawsze wyłączyć i odłączyć wolnowar. Upewnij się przed czyszczeniem, że wolnowar całkowicie ostygł.

- Nie należy myć szklanej pokrywy ani naczynia ceramicznego w zmywarce, mogą ulec uszkodzeniu. Myć w ciepłej wodzie z detergentem, spłukać i osuszyć.
- Nie pozostawiać naczyń na dłuższy czas w wodzie. Woda w naczyniu może pozostać tylko przez czas niezbędny do odmoczenia resztek jedzenia.
- Zewnętrzną część wolnowaru można wytrzeć wilgotną szmatką i wysuszyć. Do czyszczenia jakiegokolwiek części wolnowaru, nie używać agresywnych lub ściernych środków czyszczących ani gąbek, ponieważ mogą uszkodzić powierzchnię.
- Nie zanurzać podstawy w wodzie ani nie wlewać płynu do korpusu wolnowaru.

## DANE TECHNICZNE

Maksymalna objętość: 6,5 l

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

Moc nominalna: 270 W

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania wynosi < 1,00 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 ludzkie 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](http://www.ecg-electro.eu).

Zmiana tekstu i parametrów technicznych zastrzeżona.

## INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

**Citiți cu atenție și păstrați pentru utilizare ulterioară!**

**Avertizare:** Măsurile și instrucțiunile privind siguranța conținute în acest manual nu includ toate condițiile și situațiile posibile. Utilizatorul trebuie să înțeleagă faptul că bunul simț, prudența și atenția sunt factori care nu pot fi integrați în niciun produs. Prin urmare, acești factori trebuie asigurați de către utilizatorul(ii) care utilizează și operează acest aparat. Nu suntem responsabili pentru pagubele cauzate în timpul transportului, de utilizarea incorectă sau de modificarea sau reglarea oricărei componente a aparatului.

Atunci când utilizați produsul, trebuie luate măsuri de precauție fundamentală, inclusiv următoarele:

1. Asigurați-vă că tensiunea și frecvența de la priza dumneavoastră corespund tensiunii, frecvenței și sarcinii nominale menționate pe eticheta echipamentului și că priza este împământată corespunzător. Priza trebuie să fie instalată în conformitate cu codurile electrice aplicabile conforme cu EN.
2. Nu utilizați niciodată aparatul în cazul în care cablul de alimentare sau fișa de alimentare sunt deteriorate, dacă a căzut sau dacă s-au produs alte deteriorări sau dacă aparatul nu funcționează corect. **Toate reparațiile, inclusiv înlocuirile cablurilor, trebuie efectuate la un centru de service profesionist! Nu îndepărtați capacele de protecție de la aparat; există un risc de electrocutare!**
3. Nu scufundați aparatul și cablul de alimentare în lichide, nu le expuneți la ploaie sau umiditate și utilizați apă numai pentru gătit în conformitate cu aceste instrucțiuni.
4. Aparatul nu trebuie utilizat în apropierea apei, în băi, dușuri și lângă piscine, unde ar putea cădea în apă sau unde produsul ar putea fi stropit cu apă.
5. Nu îndoiiți cablul de alimentare peste marginea mesei sau peste alte margini ascuțite, nu-l răsușiți și nu-l lăsați lângă suprafețe fierbinți.
6. Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață plană și stabilă pentru a preveni răsturnarea și pentru a preveni stropirea cu lichide fierbinți.

- Nu utilizați produsul în chiuvete, în zone de scurgere și în alte locuri cu suprafață neuniformă.
7. Nu amplasați aparatul în locuri unde ar putea fi expus la temperaturi ridicate de la sobe, radiatoare, aragaze etc.
  8. Nu amplasați aparatul pe sobe electrice sau pe aragaze sau pe cuptoare.
  9. Dacă nu utilizați aparatul, opriți-l și deconectați-l de la sursa de alimentare cu energie electrică. Deconectați cablul de alimentare trăgând de fișă - nu trageți niciodată cablul de alimentare. Opriti aparatul, deconectați-l și lăsați-l să se răcească înainte de întreținere și curățare.
  10. Nu conectați și nu porniți niciodată aparatul fără un recipient introdus în mod corect în oala de gătit.
  11. Nu porniți aparatul când recipientul este gol.
  12. Nu scufundați baza în apă și nu turnați lichid în corpul oalei de gătit. Numai vasul de gătit este destinat pentru lichide.
  13. Ridicați cu atenție capacul și înclinați-l astfel încât aburii să iasă la distanță față de dumneavoastră pentru a preveni opărirea. Lăsați apa de pe capac să picure numai în recipientul de gătit, nu în corpul aparatului.
  14. Verificați periodic cablul de alimentare, fișa și întregul aparat pentru existența deteriorărilor. Dacă găsiți vreo deteriorare, întrerupeți imediat utilizarea aparatului și contactați centrul de service.
  15. Capacul este fragil, manipulați-l cu atenție. Nu utilizați un capac sau un recipient de gătit deteriorat sau crăpat. Nu expuneți recipientul din material ceramic la șocuri cauzate de temperaturi ridicate, deoarece acest lucru îl poate deteriora. De exemplu, nu puneți alimente congelate într-un recipient fierbinte.
  16. Nu utilizați aparatul în niciun scop altul decât cel pentru care este destinat.
  17. Nu utilizați în aer liber.
  18. Aparatul nu trebuie lăsat nesupravegheat atunci când funcționează.
  19. Depozitați aparatul în interior, într-un loc uscat.

20. Nu încercați să reparați sau să modificați aparatul sau să-i schimbați componentele singur. Nu există în interior componente care pot fi reparate de utilizator.
21. Lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare și depozitare.
22. Nu amplasați alte obiecte pe aparat, nu lăsați corpurile străine să pătrundă în orificii și nu îl utilizați în apropierea pereților, draperiilor etc.
23. Aparatul se încălzește în timpul funcționării. Nu acoperiți nicio deschidere. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Utilizați întotdeauna mânerele și butoanele. Atunci când manipulați piese ale aparatului aflat în funcțiune, utilizați ustensile și mănuși pentru cuptor potrivite.
24. Nu încercați să transportați un aparat fierbinte. Fiți deosebit de atent(ă) atunci când manipulați o oală umplută cu ulei fierbinte sau cu lichid fierbinte.
25. Fiți atent(ă), aburii care ies din aparat sunt foarte fierbinți! Păstrați o distanță sigură față de aparat pentru a evita arsurile.
26. Nu porniți aparatul dacă este așezat pe partea laterală sau cu susul în jos.
27. Utilizarea accesoriilor și atașamentelor nerecomandate de producător poate pune în pericol persoanele și bunurile.
  - Acest aparat este conceput pentru uz casnic.
28. Acest aparat nu trebuie conectat la o priză controlată de un cronometru sau controlat de la distanță.
29. ECG nu este responsabil pentru deteriorări sau vătămări cauzate din neglijență sau utilizare necorespunzătoare. Asigurați-vă că citiți cu atenție toate instrucțiunile și informațiile înainte de utilizare. Partea exterioară a acestei unități devine fierbinte și poate cauza arsuri. Aparatul nu trebuie lăsat nesupravegheat în prezența copiilor.
30. Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii. Nu lăsați aparatul și sursa sa de alimentare cu energie electrică la îndemâna copiilor. Aparatul poate fi utilizat de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția să fie sub supraveghere sau să fi beneficiat de



instruire privitor la utilizarea în siguranță a aparatului și să fi înțeles potențialele pericole. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.

### **Nu scufundați în apă! – Nu scufundați în apă!**



#### **ATENȚIONARE**

Suprafețele marcate astfel devin fierbinți în timpul utilizării.

**PERICOL PENTRU COPII:** Copiii nu trebuie să se joace cu materialul de ambalare. Nu lăsați copiii să se joace cu pungile din plastic. Risc de sufocare.

**CAUTION!** TO PREVENT DAMAGE OF SHOCK HAZARD DO NOT COOK ON THIS HEATING SURFACE, COOK ONLY IN CONTAINER PROVIDED. DO NOT IMMERSE IN LIQUID. – **AVERTIZARE!** RISC DE DETERIORARE SAU DE RĂNIRE: NU PUNEȚI NICIODATĂ ALIMENTELE DIRECT ÎN INTERIORUL APARATULUI. UTILIZAȚI PENTRU GĂTIT NUMAI VASUL INTERN ORIGINAL DIN MATERIAL CERAMIC. NU SCUFUNDAȚI APARATUL ÎN APĂ SAU ÎN ALTE LICHIDE!

#### **AVERTIZARE:**

1. Nici capacul din sticlă, nici recipientul din material ceramic nu pot fi spălate în siguranță în mașina de spălat vase.
2. Nu puneți niciodată vasul din material ceramic fierbinte sau capacul fierbinte în frigider, acestea ar putea crăpa.
3. După ce le scoateți din frigider, lăsați vasul din material ceramic și capacul timp de aproximativ 40 de minute la temperatura camerei. Nu le utilizați imediat, acestea ar putea crăpa. Vasul intern trebuie să fie întotdeauna uscat înainte de a-l introduce în bază.
4. Nu puneți niciodată recipientul din material ceramic pe aragazul, recipientul ar putea crăpa.
5. Vasul de gătit din material ceramic nu trebuie utilizat pentru gătit în cuptor, în cuptorul cu microunde, pe un aragaz sau pe o plită.
6. Nu puneți recipientul din material ceramic sau capacul din sticlă în congelator.
7. Nu încălziți alimentele congelate în aparatul pentru gătit lent.

## 8. Nu utilizați aparatul dacă este gol (fără alimente) și nu îl umpleți în exces.

### ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Îndepărtați toate materialele de ambalare. Curățați și uscați aparatul cu atenție, consultați capitolul „Curățare și întreținere”.

Nu scufundați baza aparatului de gătit în apă. Nu spălați vasul din material ceramic și capacul în mașina de spălat vase. Nu folosiți unelte ascuțite sau agenți de curățare agresivi sau abrazivi.

**Notă:** Este posibil să observați un ușor miros sau fum atunci când îl utilizați pentru prima dată. Acest lucru este normal la majoritatea aparatelor cu elemente de încălzire și nu prezintă niciun pericol. Această manifestare dispare în timp.

#### Modul de temperatură

Modul de temperatură poate fi setat folosind butonul HIGH/LOW/WARM.

HIGH - temperatură ridicată

LOW - temperatură scăzută

WARM - păstrarea căldurii

**Notă:** Setarea curentă a temperaturii este semnalizată de indicatoarele luminoase corespunzătoare.

Aparatul pentru gătit lent este setat automat pentru 12 ore de gătit. Apoi, aparatul trece la modul WARM și menține mâncarea caldă pentru următoarele 6 ore. Atunci când aparatul pentru gătit este în modul de menținere a temperaturii, indicatorul „cald” se va aprinde. Afișajul arată timpul rămas până la oprire.

#### Modificarea duratei de gătit

Puteți modifica durata de gătit folosind butoanele ▼ ▲.

Intervalul de setare este de la 30 de minute la 12 ore.

Intervalul de setare este de 30 de minute.

#### Notă:

- Pentru a modifica durata de gătit de bază, setați mai întâi durata dorită și apoi modul de temperatură LOW/HIGH/WARM.
- Timpul de numărătoare inversă este afișat pe afișaj.
- În timpul numărătorii inverse, numai setarea modului de temperatură LOW/HIGH/WARM poate fi modificată. Dacă doriți să modificați durata setată, opriți și porniți aparatul cu butonul START/STOP (Pornire/Oprire) și setați-l din nou.

#### Alimente adecvate pentru gătit lent și prepararea lor

Majoritatea alimentelor sunt potrivite pentru gătitul lent, dar există câteva principii generale care trebuie urmate.

- Tăiați legumele rădăcinoase în bucăți mici, deoarece gătitul lor durează mai mult decât gătitul cărnii. Este recomandabil să prăjiți bucățile de legume rădăcinoase un timp scurt (2-3 minute) înainte de gătitul lent. Asigurați-vă că legumele rădăcinoase sunt întotdeauna pe fundul vasului și că toate ingredientele sunt scufundate.
- Înainte de gătit îndepărtați orice exces de grăsime din carne, deoarece metoda de gătit lent nu permite rumenirea grăsimii.
- Dacă adaptați o rețetă pentru gătitul convențional, poate fi necesar să reduceți cantitatea de apă folosită. Apa nu se evaporă din aparatul pentru gătit lent în același mod în care se evaporă în timpul gătitului normal.
- Nu lăsați niciodată în vas la temperatura camerei mâncare care nu a fost gătită.
- Nu folosiți un aparat pentru gătit lent pentru a încălzi alimentele.

- Boabele crude de fasole roșie trebuie să fie înmuiate și fierse cel puțin zece minute pentru a elimina toxinele înainte de a le utiliza din nou.
- Pentru a vă asigura că ați gătit carnea corect, utilizați un termometru pentru temperatura cărnii.
- Adevăratul material ceramic se aprinde la temperaturi ridicate, astfel încât vasul din material ceramic poate avea mici defecte de suprafață, capacul din sticlă se poate clătina ușor din cauza acestei imperfecțiuni. Gătirea la temperatură scăzută nu creează aburi, ceea ce reduce pierderile de căldură. După un timp de utilizare, poate apărea o schimbare vizibilă a aspectului în exteriorul aparatului, din cauza uzurii normale.
- Nu expuneți vasul din material ceramic la schimbări bruște de temperatură. Adăugarea de apă rece într-o oală foarte fierbinte ar putea cauza crăparea sau spargerea acesteia.
- **NU PORNIȚI APARATUL PENTRU GĂTIT LENT DACĂ ESTE GOL SAU DACĂ NU ARE VASUL DIN MATERIAL CERAMIC INTRODUS!**

## Sfaturi pentru gătit lent

- Pentru rezultate optime, un aparat pentru gătit lent trebuie să fie cel puțin pe jumătate plin.
- În caz de gătit lent, mâncarea rămâne minunat de suculentă. Dacă trebuie să reduceți cantitatea de apă din vas, scoateți capacul și activați modul HIGH pentru aproximativ 30-45 de minute.
- Capacul nu este prevăzut cu etanșare. Nu scoateți capacul dacă acest lucru nu este necesar, pentru a evita pierderea de căldură. Ar trebui să prelungiți timpul de gătit cu 10 minute de fiecare dată când deschideți capacul. Dacă gătiți supă, lăsați un spațiu de fierbere de 5 cm sub partea superioară a vasului.
- Multe rețete necesită gătit pentru tot parcursul zilei. Dacă nu aveți timp să vă pregătiți masa dimineața, pregătiți totul seara în avans și păstrați mâncarea pregătită acoperită în frigider. Dimineața puneți mâncarea pregătită în aparatul pentru gătit lent și adăugați apă sau bulion. Setați durata de gătit și temperatura necesare.
- Majoritatea cărnurilor și legumelor trebuie gătite timp de 8-10 ore la temperatură scăzută sau 4-6 ore la temperatură ridicată. Unele ingrediente nu sunt potrivite pentru gătit lent. Pastele, fructele de mare, laptele sau smântâna trebuie adăugate numai la sfârșitul gătitului. Multe lucruri - cantitatea de apă sau de grăsime, temperatura inițială a alimentelor și mărimea porțiilor individuale ale alimentelor care sunt introduse - pot afecta durata de gătit optimă.
- Alimentele tăiate în bucăți mici se gătesc mai repede. Treptat, folosind metoda prin „încercări și erori”, veți câștiga experiența necesară pentru a utiliza aparatul pentru gătit lent la potențialul său maxim.
- Gătirea legumelor durează de obicei mai mult decât gătirea cărnii, puneți legumele primele pe fundul vasului.
- După ce ați terminat de gătit, lăsați capacul pe vas și opriți vasul.
- Toate alimentele ar trebui să fie scufundate în bulion sau sos.
- Carnea și ceapa călite vor rămâne mai suculente și vor reduce cantitatea de grăsime din alimente. Această parte a procedurii nu este necesară în cazul în care nu aveți timp, dar îmbunătățește gustul.
- La gătirea cărnii integrale, al cărnii de păsări de curte sau al jambonului, forma și dimensiunea cărnii sunt importante. Carnea trebuie să ajungă la maximum  $\frac{2}{3}$  din vas și să fie complet scufundată în apă sau bulion. Dacă este necesar, tăiați carnea corespunzător în 2 părți. Greutatea totală a cărnii nu trebuie să depășească greutatea maximă recomandată.

## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Opriti și deconectați întotdeauna aparatul pentru gătit lent înainte de a-l curăța sau de a-l depozita. Asigurați-vă că aparatul pentru gătit lent este complet răcit înainte de curățare.

- Nu spălați capacul din sticlă sau recipientul din material ceramic în mașina de spălat vase, deoarece acestea se pot deteriora. Spălați coșul antiaderent în apă caldă cu detergent, clătiți și uscați.
- Nu lăsați vasul în apă pentru perioade lungi de timp. Apa din interiorul vasului poate rămâne doar pentru timpul necesar îndepărtării murdăriei.
- Puteți șterge părțile exterioare ale aparatului pentru gătit lent cu o lavetă umedă și apoi le puteți usca. Nu utilizați substanțe de curățare agresive și abrazive sau bureți din sârmă pentru a curăța orice parte a aparatului pentru gătit, deoarece acestea pot deteriora suprafața.
- Nu scufundați baza în apă și nu turnați lichid în corpul oalei de gătit.

## SPECIFICAȚII TEHNICE

Volum maxim: 6,5 l

Tensiune nominală: 220–240 V~ 50–60 Hz

Putere nominală de intrare: 270 W

Consumul de energie electrică în modul de așteptare este < 1,00 W

## UTILIZAREA ȘI ELIMINAREA LA DEȘEURI

Hârtie de ambalare și carton ondulat - livrați la centrele de colectare a deșeurilor obișnuite. Folie de ambalare, saci din polietilenă, articole din plastic - aruncați în recipientele de reciclare a materialelor din plastic.

## ELIMINAREA PRODUSELOR LA SFÂRȘITUL DURATEI DE VIAȚĂ

**Eliminarea echipamentelor electrice și electronice (valabilă în țările membre ale UE și în alte țări europene cu un sistem de reciclare implementat)**

Simbolul reprezentat pe produs sau pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie tratat drept deșeu menajer. Predați produsul la locația specificată pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Preveniți impactul negativ asupra sănătății oamenilor și asupra mediului prin reciclarea corespunzătoare a produsului dumneavoastră. Reciclarea contribuie la conservarea resurselor naturale. Pentru mai multe informații privind reciclarea acestui produs, consultați autoritatea locală, organizația de procesare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat produsul.



08/05

Acest produs respectă directivele UE privind compatibilitatea electromagnetică și siguranța electrică.



Manualul de utilizare este disponibil pe internet la [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Ne rezervăm dreptul de a efectua modificări ale textului și ale parametrilor tehnici.

## 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 uvedenej na štítku zariadenia a že je zásuvka riadne uzemnená. Zásuvka musí byť inštalovaná podľa platnej elektrotechnickej normy STN.
2. Nikdy spotrebič nepoužívajte, ak je prívodný kábel alebo vidlica poškodená, 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, sprchovacích kútoch a v blízkosti bazénov, kde môže dôjsť k pádu do vody alebo k streknutiu 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 OF SHOCK HAZARD DO NOT COOK ON THIS HEATING SURFACE, 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, nezohrievajte 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 „Údržba a čistenie“. 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.



## 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 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 až potom 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.
- Právý 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 pokrývané 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 stáť nádobu dlhodobo vo vode. Voda vnútri nádoby môže zostať iba na 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: 270 W

Spotreba elektrickej energie v pohotovostnom režime je < 1,00 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. Správnu likvidáciu produktu zabránite negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a životné prostredie. Recyklácia materiálov prispieva k ochrane prírodných zdrojov. Viac informácií o recyklácii tohto produktu vám poskytne obecný úrad, organizácia na spracovanie domového odpadu alebo predajné miesto, kde ste produkt kúpili.



08/05

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



Návod na obsluhu je k dispozícii na webových stránkach [www.ecg-electro.eu](http://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 v tem priročniku ne zajemajo vseh možnih pogojev in situacij, do katerih lahko pride. Uporabnik mora razumeti, da so dejavniki, ki jih ni mogoče vključiti v nobenega izmed izdelkov, zdrav razum, previdnost in skrbnost. Zato mora uporabnik te naprave sam zagotoviti omenjene dejavnike. Ne odgovarjamo za škodo, nastalo med transportom, zaradi nepravilne uporabe ali pa spremembe oziroma preureditve kateregakoli 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 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 ne pride do njegove prevrnitve, da se tako prepreči 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 vstavljena v ohišje kuhalnika.
11. Aparata ne prižigajte, če je posoda prazna.
12. Podstavka ne potaplajte v vodo, v ohišje kuhalnika pa ne točite tekočin. Za namakanje je primerna le kuhalna posoda.
13. Pokrovko pazljivo dvigujte in naklonite tako, da je para, ki gre ven, usmerjena stran od vas, sicer lahko pride do opeklin. Pustite, da voda iz pokrovke kaplja le v kuhalno posodo in ne v telo aparata.
14. Redno preverjajte električni kabel, vtič in cel aparat zaradi morebitnih poškodb. Če najdete kakršnokoli poškodbo, takoj prenehajte z uporabo aparata in se obrnite na servis.
15. Pokrovka je krhka, z njo rokujte pazljivo. Ne uporabljajte poškodovane ali počene pokrovke ali kuhalne posode. Keramične posode ne izpostavljajte velikim temperaturnim šokom, lahko bi se poškodovale. Ne vstavljajte npr. zamrznjenih živil v razgreto posodo.
16. Aparata ne uporabljajte za kakršnekoli druge namene.
17. Ne uporabljajte zunaj.
18. Aparat med delovanjem ne sme biti brez nadzora.
19. Aparat shranjujte v notranjem suhem prostoru.
20. Aparata v nobenem primeru ne popravljajte, nastavlajte in ne menjavajte njegovih delov. Znotraj ni nobenih delov, ki bi jih lahko uporabnik popravil sam.
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 ga ne uporabljajte v bližini sten, zaves ipd.
23. Ko aparat deluje, se segreva. Ne prekrivajte nobenih odprtin. Ne dotikajte se vročih površin. Uporabljajte samo ročaje in gumbе. 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 še 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 pritisklin in dodatkov, ki jih proizvajalec ne priporoča, pomeni nevarnost za osebe in lastnino.
- Ta aparat je namenjen za uporabo v gospodinjstvih.
28. Ta aparat se ne sme priključiti v vtičnico, ki se krmili s časovnim stikalom ali pa prek prižiganja/ugašanja na daljavo.
29. ECG ne odgovarja za škode ali poškodbe, do katerih bi 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. Ob prisotnosti otrok ne puščajte brez nadzora.
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 izkušana 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 OF SHOCK HAZARD DO NOT COOK ON THIS HEATING SURFACE, 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!

### **SVARILO:**

1. Steklena pokrovka in keramična posoda nista primerni za pomivalni stroj.
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 podstavek vedno suha.
4. Nikoli ne postavljajte keramične posode na plinski štedilnik, lahko bi počila.
5. Keramična posoda ni primerna za kuhanje v peči, mikrovalovni peči ali na štedilniku oz. kuhalni plošči.
6. Keramične posode in pokrovke ne vstavljajte v zamrzovalnik.
7. V loncu za počasno kuhanje ne segrevajte mrzlih 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 »Vzdrževanje in čiščenje«. Podstavka lonca ne namakajte v vodo. Keramičnega lonca in pokrovke na 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.

## 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, se prižge 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 vidne 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.
- Veliko receptov zahteva 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 nimate 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 presegati 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.
- Posode ne puščajte dolgo stati v vodi. Voda lahko v posodi ostane samo toliko, kolikor je potrebno, da se umazanija odmoči.
- 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.
- Podstavka ne potaplajte v vodo, v ohišje kuhalnika pa ne natakajte tekočin.

## TEHNIČNI PODATKI

Maks. volumen: 6,5 l

Nazivna napetost: 220–240 V~ 50–60 Hz

Nazivna moč: 270 W

Poraba električne energije v pripravljenosti je < 1,00 W

## PREDELAVA IN ODSTRANITEV ODPADKOV

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

## ODSTRANJEVANJE IZDELKA NA KONCU ŽIVLJENJSKE DOBE

**Odstranjevanje 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 z gospodinjskimi odpadki. Izdelek izročite v zbirno mesto, namenjeno za reciklažo električnih in elektronskih naprav. S pravilno odstranitvijo izdelka preprečite negativne vplive na človeško zdravje in 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 ste 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](http://www.ecg-electro.eu).

Pridružujemo si pravico do spremembe besedila in tehničnih parametrov.





## BEZBEDNOSNA 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 obezbedi prisutnost tih bezbednosnih faktora. Nismo odgovorni ni za koju štetu počinjenu prevozom, nepravilnim korišćenjem ili prepravkom ili zamenom bilo kojeg dela uređaja.

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

1. Proverite odgovara li napon i frekvencija struje u vašoj utičnici frekvenciji i potrebnom kapacitetu koji je naveden na pločici vašeg uređaja te je li utičnica pravilno uzemljena. Utičnica mora biti ugrađena prema zahtevima elektrotehničkih standarda.
2. Uređaj nemojte koristiti ako mu je oštećen kabl ili utikač, ako je pao ili je na bilo koji način oštećen i uređaj 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 uređaj, kao ni kabl za napajanje nemojte uranjati u tečnosti, izlagati ga kiši ili vlazi, a vodu koristite za pripremu samo u skladu sa ovim uputama.
4. Uređaj ne sme da se koristi u neposrednoj blizini vode, u kupaonicama, tuš-kabinama i bazenima gdje može pasti u vodu ili ga voda može poprskati.
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 služite uređajem, držite ga na čvrstoj, ravnoj i stabilnoj podlozi koja ne može da se prevrne i kako biste sprečili istjecanje vrućih tečnosti. Uređaj ne smete koristiti u sudoperama, na pločama za ceđenje suđa i na bilo kojoj drugoj neravnoj površini.

7. Uređaj ne stavljajte na mesta na kojima može da bude izložen visokim temperaturama iz kamina, radijatora, trošila na plin itd.
8. Uređaj nemojte stavljati na električne i plinske šporete i rerne.
9. Kad uređaj ne koristite, isključite ga i odspojite iz električne mreže. Kabl odspojite iz mreže tako što ćete primiti utikač i izvući ga – nikad ne povlačite za kabl. Pre održavanja i čišćenja isključite 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 kad mu je posuda prazna.
12. Telo uređaja ne potapajte u vodu i onemogućite da u njega uđe bilo kakva tečnost. Samo lonac za pripremu prilagođen je doticaju sa tečnostima.
13. Podignite poklopac pažljivo i pod uglom tako da para koja izlazi bude usmerena od vas, može doći do opekline. Neka voda iz posude kapa samo u posudu za kuvanje, a ne u telo uređaja.
14. Redovno pregledavajte kabl za napajanje, utikač i celi uređaj kako biste sprečili kvarove. Uočite li bilo koje oštećenje, odmah prestanite koristiti uređaj i javite se servisu.
15. Poklopac je lomljiv, pažljivo rukujte njime. Nemojte koristiti oštećenu ili napuklu posudu za kuvanje ili poklopac. Nemojte izlagati keramičku posudu velikim temperaturnim udarima jer se može oštetiti. Na primer, nemojte u vrelu posudu stavljati hladne namirnice.
16. Nemojte koristiti aparat u svrhe za koje nije namenjen.
17. Nemojte koristiti na otvorenom prostoru.
18. Uređaj ne sme biti ostavljen da radi bez nadzora.
19. Uređaj čuvajte u suvom i zatvorenom prostoru.
20. Nemojte pokušavati da popravite uređaj, prepravljate ga ili da zamenite njegove delove. Uređaj nema delove koje bi korisnik mogao sam da servisira.
21. Pre čišćenja i odlaganja aparata, ostavite ga da se ohladi.

22. Ne stavljajte druge predmete na aparat, sprečite ulazak stranih tela u njegove otvore, ne koristite ga u blizini zidova, zavesa itd.
23. Uređaj se zagreva za vreme rada. Nemojte zatvoriti nijedan otvor. Ne dodirujte vruće površine. Uvek koristite ručke i gumbе. Pri rukovanju uređajem koristite prikladan pribor i kuhinjske rukavice.
24. Ne pokušavajte da prenosite uređaj dok je vruć. Budite posebno oprezni kada rukujete posudom napunjenom vrućim uljem ili tečnosti.
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 preokrenut.
27. Uporaba pribora i dodatne opreme koju nije preporučio proizvođač može ugroziti lica ili imovinu.
  - Uređaj je isključivo namenjen za upotrebu u domaćinstvu.
28. Ovaj uređaj ne sme 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 obavezno pažljivo pročitajte sve upute i obavesti. Spoljna površina ovog uređaja može se zagrejati i izazvati opekline. Uređaj ne ostavljajte bez nadzora kad su deca u blizini.
30. Ovaj uređaj ne smeju da koriste deca. Držite uređaj i njegovo napajanje van dohvata dece. Uređaje mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, pod uslovom da im je pružen nadzor ili upute o korišćenju uređaja na bezbedan način i da razumiju potencijalne opasnosti. Deca se ne smeju igrati ovim uređajem.

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



#### **UPOZORENJE**

Ovako označene površine su vruće tokom upotrebe.

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

**CAUTION!** TO PREVENT DAMAGE OF SHOCK HAZARD DO NOT COOK ON THIS HEATING SURFACE, 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 ne može se prati u perilici za pranje sudova.
2. Vrelu keramičku posudu i stakleni poklopac nemojte stavljati u frižider jer bi mogli da puknu.
3. Nakon vađenja iz hladnjaka ostavite keramičku posudu i poklopac oko 40 minuta na sobnoj temperaturi. 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 vrući šporet, jer može puknuti.
5. Keramička posuda nije prikladna za kuvanje u rerni, mikrotalasnoj rerni ili na šporetu ili ploči za kuvanje.
6. Nemojte stavljati keramičku posudu ili poklopac u zamrzivač.
7. Nemojte zagrijavati zamrznutu hranu u sporom kuhalu.
8. Aparat nemojte pokretati prazan (bez hrane) i isto tako ga nemojte prepuniti.

### **PRE PRVE UPOTREBE**

Uklonite svu ambalažu uređaja. Pažljivo očistite i osušite uređaj, pogledajte poglavlje "Održavanje i čišćenje". Postolje lonca nemojte potapati u vodu. Ne perite keramičku posudu 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. Ova pojava je uobičajena za većinu uređaja sa grejačima i ne predstavlja nikakvu pretnju. Vremenom će ta pojava potpuno nestati.

## 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. Zatim se prebacuje na režim (WARM) i održava hranu toplom sledećih 6 sati. Kada je lonac u režimu održavanja temperature, upaliće se kontrolna lampica "warm". Preostalo vreme do isključivanja prikazano je na ekranu.

## Promena vremena kuvanja

Vreme kuvanja je moguće promeniti tasterima ▼ ▲.

Raspon podešavanja je od 30 minuta do 12 sati.

Interval podešavanja iznosi 30 minuta.

### Napomena:

- Za promenu osnovnog vremena kuvanja, prvo postavite zeleno vreme, a zatim način kuvanja LOW/HIG/WARM.
- Na ekranu je prikazano odbrojanje preostalog vremena
- Tokom odbrojanja moguće je izmeniti isključivo podešavanja temperature putem LOW/ HIGH/WARM. Ako želite promeniti već postavljeno vreme, isključite i uključite uređaj gumbom START/STOP i ponovno ga namestite.

## Namirnice pogodne za sporo kuvanje i njihova 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). Pazite da korjenasto povrće uvek bude na dnu lonca i da svi sastojci budu potopljeni.
- Uklonite sav višak masnoće sa mesa pre pečenja, jer spora metoda kuvanja ne dopušta da se masnoća raskuha.
- Ako prilagođavate recept za tradicionalno kuvanje moguće je da će biti potrebno da smanjite količinu upotrebene vode. Voda ne isparava iz sporog kuvala kao kod običnog kuvanja.
- 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 grah pre upotrebe potrebno je smočiti i kuvati najmanje deset minuta kako bi se uklonili toksini.
- 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 korišćenja mogu se pojaviti vidljive promene u izgledu na spoljnoj površini uređaja kao rezultat normalnog trošenja.
- 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

- Za najbolje rezultate neka sporo kuvalo bude barem dopola napunjeno.
- Sporo kuvanje pomaže da namirnice ostanu vrlo sočne. Ako trebate smanjiti količinu vode u loncu, uklonite poklopac i uključite jako (HIGH) zagrevanje na oko 30-45 minuta.

- Poklopac nema zaptivač. Kako biste smanjili gubitak toplote, izbegavajte nepotrebno otvaranje posude. Trebali biste produžiti vreme kuvanja za 10 minuta svaki put kada otvorite poklopac. Ako kuvate supu, ostavite 5 cm prostora do ivice kako bi mogla da ključa.
- Mnogi recepti zahtevaju celodnevno kuvanje. Ako nemate vremena pripremati jelo ujutro, pripremite sve večer pre i poklopljeno čuvajte u frižideru. Ujutro pripremljenu hranu stavite u sporo kuvalo i dodajte vodu ili temeljac. Postavite željeno vreme kuvanja i temperaturu.
- Za većinu mesa i povrća potrebno je 8-10 sati na niskom nivou ili 4-6 sati na visokom nivou kuvanja. Neke namirnice nisu prikladne za sporo kuvanje. Testeninu, morske plodove ili pavlaku treba dodati tek na kraju kuvanja. Mnogo stvari može utjecati na optimalno vreme kuvanja - količina vode ili masnoće, početna temperatura hrane, kao i veličina pojedinačnih porcija umetnute hrane.
- Brže se kuvaju manji komadi. Postupno ćete, kroz "pokušaje i pogreške", steći potrebno iskustvo da u potpunosti iskoristite sve prednosti kuvala.
- Obrada povrća uglavnom traje duže nego obrada mesa i stoga prvo stavljajte povrće i to na dno posude.
- Kada ste gotovi sa kuvanjem, ostavite poklopac na loncu i isključite ga.
- Sve namirnice bi trebalo da budu potopljene u supu ili umake.
- Prethodno dinstano meso i luk ostaće sočniji, a količina masti u jelu će se smanjiti. Ovaj način predpripreme nije potreban ako nemate vremena, ali poboljšava ukus.
- Kod pripreme celog mesa, peradi ili šunke važan je oblik i veličina komada mesa. Meso ne sme da zauzme više od  $\frac{2}{3}$  lonca i treba biti potpuno uronjeno u vodu ili supu. Po potrebi meso prerezati na prikladan način na 2 dela. Ukupna količina mesa ne sme da pređe najveće preporučene količine.

## ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

Uvek isključite i izvucite utikač iz utičnice pre čišćenja ili spremanja. Pre čišćenja proverite da je li posuda za sporo kuvanje potpuno ohlađena.

- Ne perite stakleni poklopac ili keramičku posudu u mašini za pranje sudova jer se mogu oštetiti. Operite ih u toploj vodi deterdžentom, isperite i osušite.
- Ne ostavljajte posudu da stoji u vodi duže vreme. Voda u posudi može da ostane samo onoliko koliko je potrebno da upije prljavštinu.
- Vanjski deo kuvala možete obrisati vlažnom krpom i osušiti. Nemojte koristiti agresivna ili abrazivna sredstva za čišćenje ili spužvice za ribanje za čišćenje bilo kojeg dela kuvala, jer to može da ošteti površinu.
- Bazu nemojte potapati u vodu i nemojte dopustiti da ikakva tečnost prodre unutar tela uređaja.

## TEHNIČKI PODACI

Najveća zapremina: 6,5 l

Nominalni napon: 220–240 V~ 50–60 Hz

Nominalna snaga: 270 W

Potrošnja električne energije u režimu pripravnosti je < 1,00 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 sa direktivama EU o elektromagnetnoj kompatibilnosti i električnoj sigurnosti.

Uputstvo za korišćenje dostupno je na veb-stranici [www.ecg-elektro.eu](http://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 περιστάσεις. 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 το φορτίο που αναφέρονται στην ετικέτα του εξοπλισμού, καθώς και ότι η παροχή ρεύματος 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 ή το καλώδιο ρεύματος σε υγρά, μην την εκθέτετε σε βροχή ή υγρασία και να χρησιμοποιείτε νερό μόνο για παρασκευές σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες.
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 μαγειρέματος χωρίς να έχετε εισάγει σωστά το δοχείο σε αυτήν.
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 της συσκευής μαγειρέματος. Μόνο το σκεύος 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 φθορές. Εάν διαπιστώσετε οποιαδήποτε βλάβη, σταματήστε αμέσως τη χρήση της συσκευής και επικοινωνήστε με την τεχνική υπηρεσία.
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 εσωτερικό χώρο, χωρίς υγρασία.
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, προσέξτε να μην εισέλθουν ξένα σώματα στις οπές 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 ζεστή 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 ή 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. Φροντίστε να διαβάσετε προσεκτικά όλες τις οδηγίες και τις πληροφορίες πριν από τη χρήση. Το εξωτερικό της μονάδας θερμαίνεται και μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα. Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη υπό την παρουσία παιδιών.
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 χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες, ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον επιβλέπονται ή έχουν εκπαιδευτεί να χρησιμοποιούν τη συσκευή με ασφάλεια και κατανοούν τους δυνητικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

**Do not immerse in water! – Μην βυθίζετε σε νερό!**



**ΠΡΟΣΟΧΗ**

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.

**CAUTION!** TO PREVENT DAMAGE OF SHOCK HAZARD DO NOT COOK ON THIS HEATING SURFACE, COOK ONLY IN CONTAINER PROVIDED. DO NOT IMMERSE IN LIQUID. – **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** 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. Ούτε το γυάλινο καπάκι ούτε το κεραμικό δοχείο πλένονται στο 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 σε εστία αερίου, καθώς μπορεί να ραγίσει.
5. Τα κεραμικά σκεύη δεν είναι κατάλληλα για χρήση μέσα σε φούρνο και φούρνο μικροκυμάτων ή σε 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 «σκληρά» 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.

## Κατάσταση θερμοκρασίας

Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί χρησιμοποιώντας τα κουμπιά 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 φωτεινή 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 αλλάξει 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  $\frac{2}{3}$  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.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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 το αντικολητικό καλάθι σε ζεστό νερό με απορρυπαντικό, ξεπλύνετε και στεγνώστε το.
- Μην αφήνετε το δοχείο σε νερό για μεγάλα χρονικά διαστήματα. Το νερό μπορεί να παραμείνει μέσα στο δοχείο μόνο για όσο χρόνο απαιτείται για την αφαίρεση 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 της συσκευής μαγειρέματος.

## ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Μέγ. όγκος: 6,5 l

Ονομαστική τάση: 220–240 V~ 50–60 Hz

Ονομαστική είσοδος ισχύος: 270 W

Η κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας σε αναμονή είναι < 1,00 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](http://www.ecg-electro.eu).

Με την επιφύλαξη αλλαγών στο κείμενο και στις τεχνικές παραμέτρους.

## ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

**Уважно прочитайте та зберігайте для подальшого використання!**

**Попередження:** Заходи та інструкції з техніки безпеки, які містяться у цьому керівництві, не включають всі умови та можливі ситуації. Користувач має розуміти, що здоровий глузд, увага та безпека є факторами, які не можуть бути інтегровані у товар. Тому, ці фактори мають бути забезпечені користувачем(ами), які використовують побутовий прилад. Ми не несемо відповідальності за пошкодження, отримані під час транспортування, через невірне використання, модифікації або налаштування будь-якої частини побутового приладу.

Під час використання приладу необхідно дотримуватися основних правил техніки безпеки, включаючи наступні:

1. Переконайтеся, що напруга та частота у розетці відповідають напрузі, частоті та номінальному навантаженню, зазначеним на етикетці приладу, і що розетка належним чином заземлена. Розетка має бути встановлена відповідно до електричних правил та норм у відповідності до EN.
2. Ніколи не використовуйте побутовий прилад, якщо пошкоджено силовий кабель або виделку, якщо побутовий прилад впав або має інші пошкодження, або якщо прилад працює невірно. **Всі ремонтні роботи, включаючи заміну кабелю, мають виконуватися у професійному сервісному центрі! Не знімайте захисні кришки побутового приладу через ризик отримання електричного шоку!**
3. Не занурюйте прилад або силовий кабель у рідини, не залишайте під дощем або у вологих приміщеннях та використовуйте воду лише для приготування їжі відповідно до цих інструкцій.
4. Не використовуйте побутовий прилад поблизу води, у ванних кімнатах, душових і біля басейнів, де він може впасти у воду або на нього можуть попасти краплі води.



5. Не згинайте силовий кабель на краю стола або інших гострих краях, не скручуйте та не залишайте його поблизу гарячих поверхонь.
6. Завжди використовуйте побутовий прилад на рівній, стабільній поверхні, щоб попередити його перегортання та розливання гарячих рідин. Не використовуйте прилад у раковині, у місцях зливу або на інших місцях з нерівними поверхнями.
7. Не розміщуйте побутовий прилад у місцях, де можуть бути високі температури від пічі, радіаторів, газових приборів, тощо.
8. Не розміщуйте побутовий прилад на електричних чи газових пічах або духовках.
9. Якщо ви не використовуєте побутовий прилад, вимкніть його та від'єднайте від розетки. Для від'єднання силового кабелю тягніть за виделку та ніколи не тягніть за кабель. Вимкніть побутовий прилад, від'єднайте та дайте йому охолонути, а потім проводьте технічне обслуговування та очищення.
10. Ніколи не під'єднуйте та не вмикайте побутовий прилад без контейнеру, який вірно встановлено у рисоварку.
11. Не вмикайте побутовий прилад, якщо контейнер порожній.
12. Не занурюйте базу у воду та не наливайте рідину у корпус рисоварки. Для рідини призначено лише ємність для приготування.
13. Обережно підійміть кришку та нахиліть її таким чином, щоб пар було направлено не у вашу сторону для попередження опіків. Вода з кришки має стікати лише у контейнер для приготування, а не у корпус побутового приладу.
14. Регулярно перевіряйте силовий кабель, виделку та весь побутовий прилад на наявність ознак пошкодження. Якщо ви знайшли пошкодження, негайно перестаньте використовувати побутовий прилад та зверніться до сервісного центру.
15. Кришка є крихкою, використовуйте з обережністю. Не використовуйте пошкоджену або зламану кришку або контейнер для приготування. Попереджуйте вплив шоку високих температур на керамічний контейнер. Це може

призвести до пошкодження. Наприклад, не кладіть заморожені продукти у гарячий контейнер.

16. Не використовуйте побутовий прилад для інших цілей, окрім вказаної.
17. Не використовуйте на вулиці.
18. Під час використання не залишайте побутовий прилад без уваги.
19. Зберігайте побутовий прилад у приміщенні сухому місці.
20. Не намагайтеся ремонтувати або модифікувати побутовий прилад самостійно або замінювати його частини. Прилад не містить частин, які можуть бути відремонтовані користувачем.
21. Перед очищенням та зберіганням побутовий прилад має охолонути.
22. Не ставте на побутовий прилад предмети, не встромляйте чужорідні предмети у отвори та не використовуйте поблизу стін, фіранок, тощо.
23. Під час роботи побутовий прилад нагрівається. Не накривайте отвори. Не торкайтеся гарячих поверхонь. Завжди використовуйте ручки та кнопки. При переміщенні частин побутового приладу під час роботи використовуйте відповідні кухонні приладдя та рукавиці.
24. Не намагайтеся переносити гарячий побутовий прилад. Будьте особливо обережні під час переносу каструлі з гарячою олією або рідиною.
25. Будьте обережні, пар, який виходить з побутового приладу, дуже гарячий! Для уникнення опіків тримайтеся на відстані від побутового приладу.
26. Не вмикайте побутовий прилад, якщо він лежить на боку та перегорнутий догори низом.
27. Використання аксесуарів та приладдя, які не рекомендоване виробником, може бути небезпечним для користувача або майна.
  - Побутовий прилад призначено для домашнього використання.
28. Не вмикайте побутовий прилад до розетки, яка має таймер або має дистанційне управління.

29. ECG не несе відповідальності за пошкодження або травми, отримані через необачність або невірне використання. Обов'язково уважно прочитайте всі інструкції та інформацію перед використанням. Зовнішня частина пристрою нагрівається і може спричинити опіки. Не залишати без нагляду в присутності дітей.
30. Діти не повинні використовувати цей побутовий прилад. Тримайте побутовий прилад та джерело живлення в місці, недоступному для дітей. Побутовий прилад призначено для використання особами зі зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими спроможностями або нестачею досвіду та знання за умови, що вони знаходяться під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання побутового приладу та розуміють потенційні небезпеки. Діти не повинні гратися з побутовим приладом.

**Do not immerse in water! – Не занурюйте у воду!**



**УВАГА**

Під час використання поверхні, відмічені таким символом, стають гарячими.

**НЕБЕЗПЕКА ДЛЯ ДІТЕЙ:** Діти не повинні гратися з пакувальним матеріалом. Не дозволяйте дітям гратися з пластиковими коробками. Ризик удушення.

**CAUTION!** TO PREVENT DAMAGE OF SHOCK HAZARD DO NOT COOK ON THIS HEATING SURFACE, COOK ONLY IN CONTAINER PROVIDED. DO NOT IMMERSE IN LIQUID. – **ОБЕРЕЖНО!** РИЗИК ПОШКОДЖЕННЯ АБО ОТРИМАННЯ ТРАВМИ: НІКОЛИ НЕ КЛАДІТЬ ПРОДУКТИ БЕЗПОСЕРЕДНЬО У КОРПУС ПОБУТОВОГО ПРИЛАДУ. ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ЛИШЕ ОРИГІНАЛЬНИЙ КЕРАМІЧНИЙ ВНУТРІШНІЙ КОНТЕЙНЕР. НЕ ЗАНУРЮЙТЕ У ВОДУ АБО ІНШІ РІДИНИ!

## ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

1. Скляна кришка та керамічна ємність не призначені для миття в посудомийній машині.
2. Ніколи не кладіть керамічний контейнер або кришку до холодильнику, вони можуть тріснути.
3. Після діставання з холодильнику залиште керамічний контейнер та кришку приблизно на 40 хвилин при кімнатній температурі. Не використовуйте негайно, вони можуть зламатися. Перед встановленням на базу внутрішній контейнер має бути завжди сухим.
4. Ніколи не ставте керамічний контейнер на газову плиту, він може тріснути.
5. Керамічний посуд не підходить для використання в духовці, мікрохвильовій печі або на конфорці.
6. Не ставте керамічний контейнер або кришку до холодильнику.
7. Не розігрівайте заморожені продукти у повільноварці.
8. Не вмикайте пустий побутовий прилад (без продуктів) та не переповнюйте його.

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Зніміть увесь пакувальний матеріал. Обережно очищуйте та висушуйте побутовий прилад, див. розділ «Очищення та обслуговування».

Не занурюйте базу повільноварки у воду. Не мийте керамічну каструлю та кришку у посудомийній машині. Не використовуйте гострі інструменти або агресивні або абразивні чистячі засоби.

**Примітка:** При першому використанні ви можете відчути легкий запах диму. Це нормально для більшості побутових приладів з нагрівальними елементами та не становить загрозу. З часом це зникає.

### Температурний режим

Режим налаштування температури можна встановити за допомогою кнопки НИЗЬКА/ВИСОКА/ПІДІГРІВ.

ВИСОКА - висока температура

НИЗЬКА - низька температура

ПІДІГРІВ - продовження підігріву

**Примітка:** Поточні налаштування температури зазначаються відповідними світловими індикаторами.

Повільноварка автоматично встановлює час приготування 12 годин. Потім переходить у режим ПІДІГРІВ та зберігає продукти теплими впродовж 6 годин. Коли повільноварка знаходиться у режимі підтримки температури, загоряється індикатор «підігрів». На дисплеї відображається час, що залишився до вимикання.

### Зміна часу приготування

Ви можете змінити час приготування за допомогою кнопок ▼▲.

Діапазон налаштувань складає від 30 хвилин до 12 годин.

Налаштування змінюються з кроком 30 хвилин.

### Примітка:

- Для зміни основного часу приготування спочатку встановіть бажаний час, а потім оберіть режим приготування НИЗЬКА/ВИСОКА/ПІДІГРІВ.
- На дисплеї з'явиться зворотній відлік часу.
- Під час зворотнього відліку можна змінювати лише режим налаштування температури НИЗЬКА/ВИСОКА/ПІДІГРІВ. Якщо ви хочете змінити встановлений час, вимкніть побутовий прилад за допомогою кнопки СТАРТ/СТОП та встановіть знову.

### Продукти для мультиварки та їх приготування

Більшість продуктів підходить для повільноварки, але існує кілька загальних принципів, яких необхідно дотримуватися.

- Коріння овочів необхідно різати на маленькі шматочки через те, що вони готуються довше м'яса. Перед додаванням до мультиварки рекомендується трохи обсмажити (2-3 хвилини) подрібнені коріння овочів. Переконайтеся, що овочі завжди знаходяться на дні каstrулі, а всі інгредієнти занурені.
- Перед приготуванням видаліть залишки жиру з м'яса тому що метод повільного приготування не дозволяє обжарювати жир.
- Якщо ви адаптуєте рецепт для традиційного приготування, вам необхідно зменшити кількість води. Вода не випарується з повільноварки так, як під час нормального приготування.
- Ніколи не залишайте неприготовані продукти усередині каstrулю при кімнатній температурі.
- Не використовуйте повільноварку для розігрівання продуктів.
- Сиру червону квасолі необхідно замочувати та готувати впродовж щонайменше 10 хвилин для видалення токсинів перед використанням.
- Щоб переконатися, що м'ясо добре приготовано, використовуйте термометр для м'яса.
- Справжній керамічний матеріал горить при високих температурах, тому керамічний контейнер може мати незначні дефекти на поверхні, скляна кришка може бути дещо хитатися через такий дефект. Під час приготування на низьких температурах пара не утворюється, що зменшує витрати тепла. Через деякий час використання на зовнішній поверхні побутового приладу можуть з'явитися зміни через нормальний знос.
- Попереджайте раптові зміни температури керамічного контейнеру. При додаванні холодної води до гарячої каstrулі вона може зламатися.
- НЕ ВМИКАЙТЕ ПОВІЛЬНОВАРКУ, ЯКЩО ВОНА ПОРОЖНЯ АБО БЕЗ КЕРАМІЧНОГО КОНТЕЙНЕРУ!

### Підказки для повільного готування

- Для отримання найкращих результатів повільноварка має бути заповнена щонайменше на половину.
- У мультиварці продукти залишаються дивовижно соковитими. Якщо вам необхідно зменшити кількість води у каstrулі, зніміть кришку та встановіть ВИСОКИЙ режим на 30-45 хвилин.
- Кришка не має ущільнення. Для попередження втрати тепла не знімайте кришку без необхідності. Для кожного разу, коли ви відкриваєте кришку, час приготування має бути подовжений на 10 хвилин. Якщо ви готуєте суп, залиште місце для кип'ятіння 5 см нижче верху контейнеру.
- Для багатьох рецептів потрібне приготування впродовж всього дня. Якщо у вас немає часу готувати їжу вранці, приготуйте все заздалегідь ввечері та залиште у холодильнику. Вранці покладіть заготовані продукти у повільноварку та додайте воду або бульйон. Встановіть необхідний час приготування та температуру.
- Для більшості видів м'яса та овочів приготування займає 8-10 годин при низькій температурі та 4-6 годин при високій температурі. Деякі продукти не підходять для повільного приготування. Паста, морські продукти, молоко або сметана мають додаватися наприкінці приготування. Багато речей - кількість води або жиру, початкова температура продуктів та розмір окремих частин продуктів, які додаються, можуть впливати на оптимальний час приготування.

- Продукти, порізані на маленькі шматки, готуються швидше. Поступово методом «спроб та помилок» ви отримаєте необхідний досвід для повного використання повільноварки.
- Зазвичай приготування овочів займає більше часу, ніж приготування м'яса, тому початку у каструлю кладіть овочі.
- Після завершення приготування залиште кришку на каструлі та вимкніть повільноварку.
- Всі продукти мають бути занурені у бульйон або соус.
- Попередньо обсмажені м'ясо та цибуля будуть залишатися більш соковитими та це зменшить кількість жиру у їжі. Ця частина не є обов'язковою у разі нестачі часу, але покращить смак.
- Під час готування цілого м'яса, курки або шинки форма та розмір м'яса є важливими. М'ясо має займати максимум  $\frac{2}{3}$  каструлі та бути повністю занурене воду або бульйон. Якщо необхідно м'ясо має бути розрізано на 2 частини. Загальна вага м'яса не має перевищувати максимальну рекомендовану кількість.

## ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перед очищенням та зберіганням завжди вимикайте та від'єднуйте повільноварку. Перед очищенням переконайтеся, що повільноварка повністю охолоджена.

- Не мийте скляну кришку або керамічний контейнер у посудомийній машині, це може призвести до пошкодження. Помийте з'ємний кошик теплою водою з миючим засобом, споласніть та висушіть.
- Не залишайте контейнер у воді на тривалий час. Вода усередині контейнеру може залишатися лише на час, необхідний для видалення бруду.
- Ви можете протирати зовнішні частини повільноварки вологою серветкою та висушувати. Не використовуйте агресивні або абразивні чистячі засоби або шкрепки для очищення будь-яких частин повільноварки через те, що це може пошкодити поверхню.
- Не занурюйте базу у воду та не наливайте рідину у корпус повільноварки.

## ТЕХНІЧНІ СПЕЦИФІКАЦІЇ

Макс. об'єм: 6,5 л

Номінальна напруга: 220-240 В~ 50-60 Гц

Номінальна потужність на вході: 270 Вт

Споживання електроенергії в режимі очікування становить < 1,00 Вт

## ВИКОРИСТАННЯ ТА УТИЛІЗАЦІЯ ВІДХОДІВ

Пакувальний папір та гофрований картон - до смітника. Пакувальна фольга, ПЕ коробки, пластикові елементи - до контейнерів для переробки пластику.

## УТИЛІЗАЦІЯ ПРОДУКТІВ ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ СТРОКУ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

**Утилізуйте електричне та електронне обладнання (діє у країнах-членах ЄС та інших європейських країнах з впровадженою системою переробки)**

Представлений символ на продукті або упаковці означає, що продукт не повинен викидатися до побутового сміття. Продукт необхідно віднести до спеціального місця для переробки електричного та електронного обладнання. Вірна переробка продукту попереджує негативний вплив на здоров'я людей та екологію. Переробка вносить свій вклад до збереження природних ресурсів. Для отримання більш детальної інформації про переробку цього продукту зверніться до місцевих органів, організацій з переробки побутових відходів або до магазину, де ви придбали продукт.



08/05

Цей продукт відповідає директивам ЄС щодо електромагнітної сумісності та електробезпеки.

Керівництво користувача доступне у інтернеті за адресою [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Текст та технічні параметри можуть бути змінені.





# www.ecg-electro.eu

## Deutsch

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

## Eesti keel

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

## Hrvatski

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

## Bosanski

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

## Latviešu valoda

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

## Lietuvių kalba

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

## Magyar

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

## Македонски

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

## Polski

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

## Română

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

## Srpski

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

## Crnogorski

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

## Ελληνικά

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

## Українська мова

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111  
250 69 Klíčany, Czech Rep. 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. ■ Tootja ei vastuta toote kasutusjuhendis leiduvate trükkivigade eest. ■ Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate pentru erorile de imprimare conținute în manualul utilizatorului produsului. ■ Производителот не презема никаква одговорност за грешките во печатенето содржани во упатството за употреба на производот. ■ Proizvajalec ne jamči za morebitne tiskovne napake v navodilih za uporabo izdelka. ■ Proizvodcač ne preuzima nikakvu odgovornost za štamparske greške sadržane u uputstvu za upotrebu proizvoda. ■ Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τα τυπογραφικά σφάλματα που περιέχονται στο εγχειρίδιο χρήστη του προϊόντος. ■ Виробник не несе відповідальності за помилки друку, що містяться в посібнику користувача продукту.