

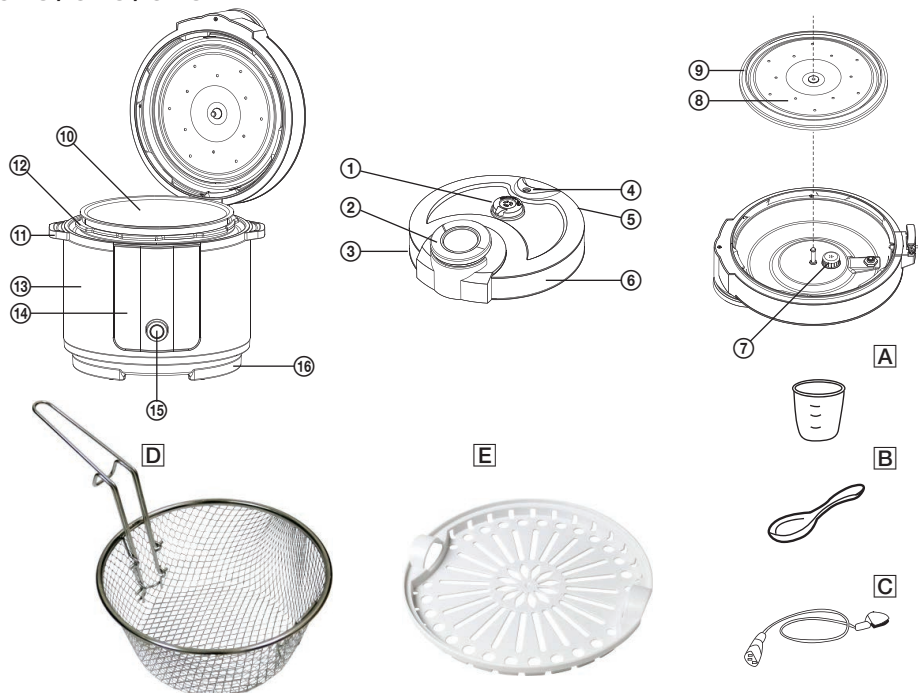


# MHT 1660 Pressione

<b>CZ</b>	<b>TLAKOVÝ MULTIFUNKČNÍ HRNEC</b> NÁVOD K OBSLUZE	<b>GB</b>	<b>MULTIFUNCTIONAL PRESSURE COOKER</b> INSTRUCTION MANUAL
<b>SK</b>	<b>TLAKOVÝ MULTIFUNKČNÝ HRNIEC</b> NÁVOD NA OBSLUHU	<b>HR/BIH</b>	<b>VIŠENAMJENSKI EKSPRES LONAC</b> UPUTE ZA UPORABU
<b>PL</b>	<b>WIELOFUNKCYJNY GARNEK CIŚNIENIOWY</b> INSTRUKCJA OBSŁUGI	<b>SI</b>	<b>MULTIFUNKCIJSKI EKONOM LONEC</b> NAVODILA
<b>HU</b>	<b>MULTIFUNKCIÓS ELEKTROMOS KUKTA</b> HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	<b>SR/MNE</b>	<b>VIŠENAMENSKI EKSPRES LONAC</b> UPUTSTVO ZA UPOTREBU
<b>DE</b>	<b>MULTIFUNKTIONS-SCHNELLKOCHTOPF</b> BEDIENUNGSANLEITUNG		

■ Před uvedením výrobku do provozu si důkladně přečtěte tento návod a bezpečnostní pokyny, které jsou v tomto návodu obsaženy. Návod musí být vždy přiložen k přístroji. ■ Pred uvedením výrobku do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod a bezpečnostné pokyny, ktoré sú v tomto návode obsiahnuté. Návod musí byť vždy priložený k prístroju. ■ Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i użytkowania. Instrukcja obsługi musi być zawsze dołączona. ■ A termék használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót és az útmutatóban található biztonsági rendelkezéseket. A használati útmutatót tartsa a készülék közelében. ■ Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Produktes diese Anleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Die Bedienungsanleitung muss dem Gerät immer beigelegt sein. ■ Always read the safety&use instructions carefully before using your appliance for the first time. The user's manual must be always included. ■ Uvijek pročitajte sigurnosne upute i upute za uporabu prije prvog korištenja vašeg uređaja. Upute moraju uvijek biti priložene. ■ Pred vklpom izdelka temeljito preberite ta navodila in varnostne napotke, ki so navedeni v teh navodilih. Navodila morajo biti vedno priložena k napravi. ■ Uvek pažljivo pročitajte uputstva za sigurnost i upotrebu pre upotrebe uređaja po prvi put. Korisničko uputstvo mora uvek biti priloženo.

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



## CZ

- Ovládání tlakového ventilu
- Držadlo
- Víko
- Červený plovoucí indikátor tlaku
- Bezpečnostní čep
- Nerezový kryt víka
- Kryt mechanismu tlakového ventilu
- Hliníkový vnitřní kryt
- Těsnění
- Vnitřní vyndavací nádoba
- Madla
- Tlaková nádoba s uzavíracím lemem
- Tělo hrnce
- Ovládací panel
- Otočný ovladač
- Podstavec
- Odnímatelná nádoba na zkondenzovanou vodu (nachází se pod úchytem pantu víka v zadní části hrnce).

## Príslušenství

- A Odměrná nádoba  
 B Lžice  
 C Napájecí kabel  
 D Koš na fritování s odnímatelným držákem  
 E Plastový pařák

## SK

- Ovládanie tlakového ventilu
- Držadlo
- Veko
- Červený plávajúci indikátor tlaku
- Bezpečnostný čep
- Antikorový kryt veka
- Kryt mechanismu tlakového ventilu
- Hliníkový vnútorný kryt
- Tesnenie
- Vnútrotná vyberateľná nádoba
- Držadlá
- Tlaková nádoba s uzatváracím lemom
- Telo hrnca
- Ovládací panel

- Otočný ovladač
- Podstavec
- Odnímatelná nádoba na skondenzovaný vodu (nachádza sa pod úchytem pántu veka v zadnej časti hrnce).

## Príslušenstvo

- A Odměrná nádoba  
 B Lyžica  
 C Napájecí kabel  
 D Koš na fritovanie s odoberateľným držákom  
 E Plastové napařovacie sitko

## PL

- Sterowanie zaworem ciśnieniowym
- Uchwyt
- Pokrywa
- Czerwony pływakowy wskaźnik ciśnienia
- Sworzeń bezpieczeństwa

- Pokrywa ze stali nierdzewnej
- Pokrywa mechanizm zaworu ciśnieniowego
- Aluminiowa osłona wewnętrzna
- Uszczelka
- Wewnętrzny pojemnik wymienny
- Uchwyty
- Naczynie ciśnieniowe z kołnierzem zamykającym
- Korpus garnka
- Panel sterowania
- Pokrętko
- Podstawka
- Wyjmowany pojemnik na skondensowaną wodę (znajduje się pod uchwytem zawiasu pokrywy w tylnej części garnka).

## Akcesoria

- A Pojemnik pomiarowy  
 B łyżki  
 C Przewód zasilania

- D Kosz do frytowania ze zdejmowalnym uchwytem  
E Plastikowy ruszt do gotowania na parze

## HU

1. Szelep működtető
2. Fogantyú
3. Fedél
4. Piros nyomáskijelző
5. Biztonsági csap
6. Rozsdamentes fedél
7. Szelepfedél
8. Alumínium belső fedél
9. Tömítés
10. Belső kivehető edény
11. Fogantyú
12. Nyomástartó edény, záróperemmel
13. Készülékház
14. Működtető panel
15. Állítógomb
16. Láb
17. Kivehető kondenzvíz gyűjtő edény (az edény hátsó részén, a pántfogantyú alatt található).

## Tartozékok

- A Mérőpohár  
B Kanál  
C Hálózati vezeték  
D Olajsütő kosár, levehető fogantyúval  
E Műanyag gőzölő

## DE

1. Druckventil-Regelung
2. Griff
3. Deckel
4. Rote schwimmende Druckanzeige
5. Sicherheitsstift
6. Rostfreie Deckelabdeckung
7. Abdeckung des Druckventil-Mechanismus
8. Innerer Aludeckel
9. Dichtung
10. Herausnehmbarer Innenbehälter
11. Griffe
12. Druckbehälter mit verschleißbarem Rand

13. Topf
14. Bedienfeld
15. Drehknopf
16. Gestell
17. Herausnehmbarer Behälter für Kondenswasser (unter dem Deckelgelenk im hinteren Teil des Deckels).

## Zubehör

- A Messbecher  
B Löffel  
C Stromkabel  
D Frittierkorb mit abnehmbaren Griff  
E Kunststoffdämpfer

## GB

1. Pressure valve control
2. Handle
3. Lid
4. Red floating pressure indicator
5. Safety pin
6. Stainless steel lid cover
7. Cover of the pressure valve mechanism
8. Aluminium inner cover
9. Seal
10. Removable inner vessel
11. Handles
12. Pressure vessel with sealing edge
13. Body of the cooker
14. Control panel
15. Rotary control knob
16. Base
17. Removable condensed water container (located under the lid hinge at the back of the pot).

## Accessories

- A Measuring vessel  
B Spoon  
C Power cord  
D Frying basket with removable holder  
E Plastic steamer basket

## HR/BIH

1. Regulator tlačnog ventila
2. Ručka

3. Poklopac
4. Crveni plutajući pokazivač tlaka
5. Sigurnosni klin
6. Pokrov poklopca od nehrđajućeg čelika
7. Poklopac mehanizma tlačnog ventila
8. Unutarnji pokrov od aluminija
9. Brtva
10. Unutarnja odvojiva posuda
11. Ručke
12. Tlačna posuda s brtvim rubom
13. Tijelo lonca
14. Upravljačka ploča
15. Kotačić za regulaciju
16. Postolje
17. Odvojivi spremnik za kondenziranu vodu (nalazi se ispod šarke poklopca na stražnjoj strani posude).

## Pribor

- A Mjerna posuda  
B Žličica  
C Kabel za napajanje  
D Košara za fritiranje s odvojom ručkom  
E Plastična košarica za kuhanje na pari

## SI

1. Upravljalnik tlačnega ventila
2. Držalo
3. Pokrov
4. Rdeči plavajoči kazalnik tlaka
5. Varnostni čep
6. Nerjavno ohišje pokrova
7. Pokrov mehanizma tlačnega ventila
8. Aluminijast notranji pokrov
9. Tesnilo
10. Notranja odstranljiva posoda
11. Ročaja
12. Tlačna posoda z robom za zapiranje
13. Trup lonca
14. Upravljalna plošča
15. Vrtljiv upravljalnik

16. Podstavek
17. Odstranljivi zbiralnik za kondenzirano vodo (nahaja se pod nosilec tečaja pokrova v zadnjem delu lonca).

## Pritikline

- A Merilna posoda  
B Žlica  
C Napajalni kabel  
D Košara za cvrtje z odstranljivim ročajem  
E Plastična košarica za kuhanje na pari

## SR/MNE

1. Regulator pritisknog ventila
2. Ručka
3. Poklopac
4. Crveni plutajući pokazivač pritiska
5. Sigurnosni klin
6. Prekrivač poklopca od nehrđajućeg čelika
7. Prekrivač mehanizma pritisknog ventila
8. Unutarnji prekrivač od aluminijuma
9. Zaptivna guma
10. Unutarnja odvojiva posuda
11. Ručke
12. Posuda pod pritiskom sa zaptivnim rubom
13. Telo lonca
14. Upravljačka ploča
15. Točkić za regulaciju
16. Postolje
17. Odvojivi rezervoar za kondenzovanu vodu (nalazi se ispod šarke poklopca na zadnjoj strani posude).

## Pribor

- A Merna posuda  
B Kašičica  
C Kabl za napajanje  
D Korpa za prženje u dubokom ulju s odvojom ručkom  
E Plastična korpica za kuvanje na pari

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

CZ

**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.
10. Spotřebič nikdy nezapojte ani nezapínejte bez řádně vložené varné nádoby do těla spotřebiče.
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. Víko nadzvedávejte opatrně a nakloněné tak, aby unikající pára směřovala od vás, může dojít k opaření. Nechte vodu z víka odkapávat pouze do varné nádoby nikoliv do těla spotřebiče.
14. Pravidelně kontrolujte napájecí kabel, vidlici a celý spotřebič, zda nedošlo k poškození. Pokud najdete jakékoli poškození, okamžitě přestaňte spotřebič používat a obraťte se na servis.
15. Nepoužívejte poškozené nebo prasklé víko nebo varnou nádobu.
16. Nepoužívejte spotřebič pro jiné účely, než pro které je určen.
17. Nepoužívejte ve venkovním prostředí.
18. Spotřebič by neměl být ponechán během chodu bez dozoru.
19. Spotřebič uchovávejte ve vnitřním prostředí v suchu.
20. Nepokoušejte se spotřebič opravovat, nastavovat ani měnit jeho díly. Uvnitř nejsou žádné díly opravitelné uživatelem.
21. Před čišťením a uložením nechte spotřebič vychladnout.
22. Na spotřebič nestavte jiné předměty, nenechte cizí tělesa vnikat do otvorů a nepoužívejte jej v blízkosti stěn, závěsů apod.
23. Při činnosti se spotřebič zahřívá. Nezakrývejte žádné otvory. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte vždy úchytky a knoflíky. Při manipulaci s díly výrobku za provozu používejte vhodné nástroje a kuchyňské rukavice.
24. Nepokoušejte se přenášet horký spotřebič.
25. Buďte opatrní, pára unikající ze spotřebiče je velmi horká! Uniká-li z ventilu pára, udržujte od spotřebiče bezpečnou vzdálenost, abyste se nepopálili.

26. Spotřebič nezapínejte, leží-li na boku nebo vzhůru nohama.

CZ

27. Používání příslušenství a doplňků, které nejsou výrobcem doporučeny, může vést k ohrožení osob či majetku.

28. Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a podobných prostorech, jako jsou:

- kuchyňské kouty v obchodech, kancelářích a ostatních pracovištích
- spotřebiče používané v zemědělství
- spotřebiče používané hosty v hotelích, motelech a jiných obytných oblastech
- spotřebiče používané v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní

29. Tento spotřebič nesmí být zapojen do elektrické zásuvky řízené časovačem nebo spínané na dálku.

30. ECG nenese zodpovědnost za škody nebo zranění způsobená nedbalostí nebo nesprávným používáním. Před použitím si nezapomeňte pečlivě přečíst veškeré instrukce a informace. Vnější povrch tohoto přístroje se zahřívá a může způsobit popálení. Nenechávejte bez dozoru v přítomnosti dětí.

31. Tento spotřebič nesmějí používat děti. 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.

32. Vedení regulátoru tlaku, která umožňují únik páry, by měla být pravidelně kontrolována, aby se zajistilo, že nebudou zablokována.

33. Spotřebič se nesmí otevírat, dokud není tlak dostatečně snížen.

34. Při smažení nebo fritování nechávejte víko vždy otevřené.

35. Použití tlakového hrnce se zavřeným víkem bez těsnění je zakázáno.

**Do not immerse in water! – Neponořovat do vody!**

**CAUTION! ALWAYS COOK USING THE INNER POT. – UPOZORNĚNÍ! PŘI VAŘENÍ VŽDY POUŽÍVEJTE VNITŘNÍ NÁDOBU.**



## UPOZORNĚNÍ

Takto označené povrchy se při používání stávají horkými.

CZ

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

## POKYNY K POUŽÍVÁNÍ

### ZAČÍNÁME

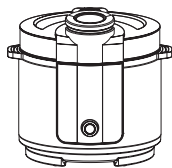
#### Před prvním použitím

- Přečtěte si veškeré pokyny a důležité informace.
- Odstraňte všechen obalový materiál včetně samolepek a etiket a očistěte povrch vlhkou utěrkou na nádobí. Ujistěte se, že všechny součásti byly dodány v dobrém stavu.
- Omyjte veškeré příslušenství a varnou nádobu v teplé vodě pomocí houbičky. Dobře opláchněte zbytky mýdla a vše důkladně osušte. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, drátěnky nebo kovové náčiní, mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu. Nepoužívejte myčku na nádobí.
- **Nikdy nepoňujte spotřebič, kabel nebo zástrčku do vody.**
- Položte tlakový hrnec na rovný, teplovzdorný a nehořlavý povrch.

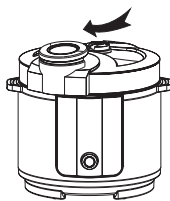
### Otevírání, zavírání a sundání víka

#### Otevírání víka

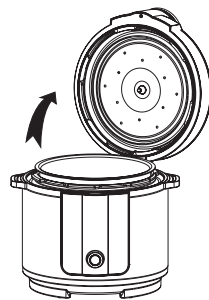
Je-li víko zavřené (obr. 1), rukou pootočte víkem za držadlo ② po směru hodinových ručiček (obr. 2) a zvedněte víko do svislé polohy (obr. 3).



Obr. 1



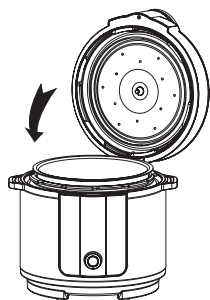
Obr. 2



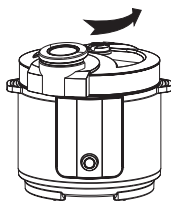
Obr. 3

#### Zavření víka

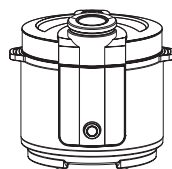
Pokud je víko otevřené (obr. 4), zavřete jej za držadlo (obr. 5) a pootočte víko proti směru hodinových ručiček (obr. 6).



Obr. 4



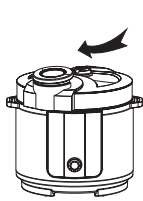
Obr. 5



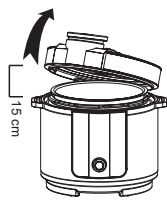
Obr. 6

### Demontáž víka

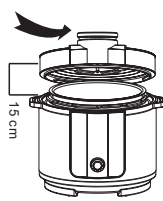
Zavřené víko pootočte po směru hodinových ručiček (obr. 7), oběma rukama pootevřete víko do výšky 15 cm (obr. 8), pootočte víko proti směru hodinových ručiček (obr. 9) a pohybem nahoru sejměte víko (obr. 10).



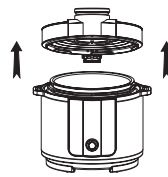
Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

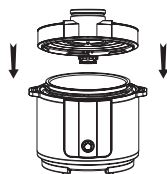


Obr. 10

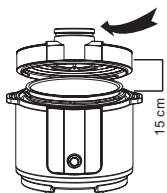
Během otáčení udržíte víko otevřené do výšky 15 cm na okraji hrnce a poté víko plynule sejměte. Pant na víku musí zcela vyjet z drážky na těle hrnce.

### Montáž víka

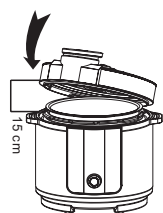
Oběma rukama nasadíte zpět víko (obr. 11) a pootvřením do výšky 15 cm nad okraj hrnce jej pootočte po směru hodinových ručiček (obr. 12). Poté víko zavřete (obr. 13) a pootočte proti směru hodinových ručiček (obr. 14).



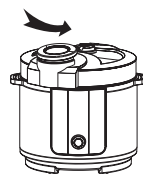
Obr. 11



Obr. 12



Obr. 13

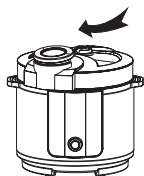


Obr. 14

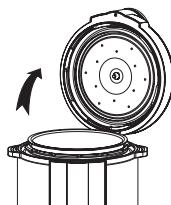
Během otáčení udržíte víko otevřené do výšky 15 cm na okraji hrnce. Pant na víku musí zcela zajet do drážky na těle hrnce.

### Používání hrnce

Pootočte a otevřete víko hrnce (obr. 15 a 16)

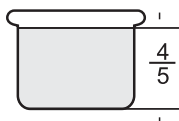


Obr. 15

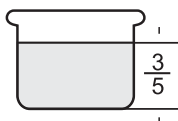


Obr. 16

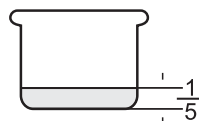
Vyjměte vnitřní nádobu a vložte do ní potraviny. Celkové množství vložených potravin nesmí přesáhnout  $\frac{4}{5}$  výšky vnitřní nádoby (obr. 17). Celkové množství potravin, které snadno nabývají na objemu (jako např. luštěniny) nesmí přesáhnout  $\frac{1}{5}$  výšky vnitřní nádoby (obr. 19). Vnitřní nádobu nepoužívejte k proplachování potravin. Potraviny, jako jsou například rýže nebo luštěniny, proplachujte pod tekoucí vodou v cedníku.



Obr. 17



Obr. 18



Obr. 19

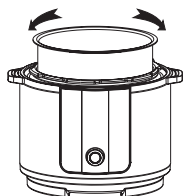
**Upozornění:** Celkové množství potravin nesmí přesáhnout rysku MAX nebo maximální povolené množství oleje 3 l.

Minimální množství potravin je určeno ryskou MIN. Po tuto rysku je nutné vždy nádobu naplnit, aby nedošlo k poškození spotřebiče nebo nádoby.

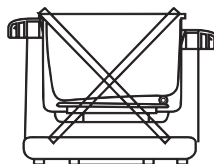
Celkové množství jídla, které můžete v tlakovém hrnci uvařit (6 l) je 12 šálků. Ve většině případů potravin je množství vody a syrové potraviny v poměru 1 : 1. Při přípravě ovesné kaše je poměr vody a ovesných vloček 8 : 1. Samozřejmě u různých jídel se může poměr mírně lišit a na základě zkušeností a chuti si můžete poměr vody a surovin upravit.

Před vložením vnitřní nádoby zpět do tlakového hrnce očistěte povrch topného tělesa, vnější povrch a spodní část nádoby, a ujistěte se, že na površích nic neulpělo. Pootočením vnitřní nádoby po vložení do tlakového hrnce se ujistěte, že došlo ke správnému kontaktu vnitřní nádoby s povrchem topného tělesa (obr. 20, 21).

**Nádoba musí být ve hrnci řádně usazena, jinak nebude přístroj správně pracovat a mohlo by dojít k jeho poškození.**

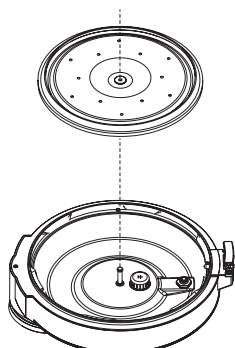


Obr. 20

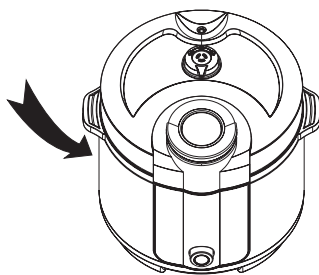


Obr. 21

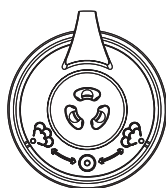
Uzavřete víko. Před uzavřením zkontrolujte, zda je správně vloženo těsnění ⑨ a lehce otočte protiblokovacím štitkem ⑦, abyste se ujistili, že je správně nasazen na ocelovém mezikroužku. Víko zavřete pootočením proti směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte „zacvaknutí“ (obr. 22, 23).



Obr. 22



Obr. 23

**UPOZORNĚNÍ:**

Obr. 24



Obr. 25

Při použití funkce zvýšeného tlaku musí tlakový ventil těsnit, nastavte ovladač tlakového ventilu ① do polohy uzavřeno, šipka musí být proti symbolu těsnění (obr. 24).




Při použití hrnce bez funkce zvýšeného tlaku musí pára tlakovým ventilem volně unikat, šipka musí být umístěna proti symbolu unikající páry (obr. 25).

**Doporučené teploty pro přípravu různých potravin**






Teplota °C	Potravina / způsob přípravy
35–40	Kynutí těsta, příprava jogurtů
45–50	Fermentace
55–60	Příprava zeleného čaje, ohřívání jídla pro děti
65–70	Pomalá příprava masa v sáčku (sous-vide), příprava punče
75–80	Pasterizace, příprava bílého čaje, příprava svařeného vína
85–90	Příprava červeného čaje, příprava jídel, která vyžadují dlouhodobé vaření
95–100	Vaření kaše, příprava džemů
105–110	Sterilizace, příprava aspiků a pokrmů s želatinou
115–120	Vaření „shank“, příprava slazených sirupů
125–130	Pečení, sterilizace masových konzerv
135–140	Příprava před smažených jídel
145–150	Příprava zeleniny a ryb, pečení masa ve fólii
155	Smažení zeleniny a ryb
160–180	Smažení masa a drůbeže

## Symbole na displeji

Na displeji se zobrazují následující symboly:



	Volba zvukového signálu – po současném stisku tlačítek Time (čas) a Temperature (teplota) si můžete zvolit hlasitost zvukového signálu v úrovních 1 až 4.
	Režim odloženého startu. Je-li aktivován odložený start, na displeji běží odpočítávání času. <b>Poznámka:</b> Režim odloženého startu je možné nastavit pouze u některých programů viz Tabulka programů.
	Indikace nastavování času. V průběhu nastavování indikátor bliká.
<b>T°C</b>	Indikátor nastavení teploty. Indikátor bliká v průběhu nastavování teploty. <b>Poznámka:</b> Režim nastavení teploty je možné nastavit pouze u některých programů viz Tabulka programů.
<b>88:88</b>	Zobrazení informace o času. Zobrazuje přednastavený čas a odpočítávání času v průběhu přípravy jídel nebo odloženého startu, popřípadě dobu, po kterou je pokrm udržován programem „Keep warm“.
<b>180°C</b>	Zobrazení nastavené teploty. <b>Poznámka:</b> Nastavení teplot je možné pouze u některých programů viz Tabulka programů.
REHEAT   STARTING PRESSURE   COOKING   WARM	Zobrazení aktuálního procesu po spuštění programu.
















## Ovládací panel

 <b>Keep Warm</b> Cancel	Storno a funkce udržování teplého pokrmu. Při udržování teplého pokrmu je teplota nastavená na 60°C a není zobrazená na displeji.
 Delay	Slouží k nastavení odloženého startu.
 Time	Slouží k nastavení času.
 Start	Tlačítkem Start spustíte zvolený program.
 Temperature	Po stisku tohoto tlačítka na displeji bliká <b>T°C</b> a <b>180°C</b> , můžete nastavit teplotu.



## Tabulka programů

	Výchozí čas	Rozsah času	Výchozí teplota	Rozsah teplot	Funkce zvýšeného tlaku	Odložený start
 Smažení/Fry	35 min.	1 min. – 2 h.	160 °C	30–180 °C	Ne	×
 Rýže/Rice	12 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Ano	✓

		Výchozí čas	Rozsah času	Výchozí teplota	Rozsah teplot	Funkce zvýšeného tlaku	Odložený start
	Multicook/ Multicook	20 min.	1 min. – 8 h.	145 °C	30–180 °C	Ne	✓
	Polévka/ Soup	35 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Ano	✓
	Šéfkuchař/ Chef	2 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Ano	✓
	Dušení/Stew	25 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Ano	✓
	Kaše/Porridge	8 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Ano	✓
	Zapékání/ Crispy	1 h.	1 min. – 8 h.	160 °C	30–180 °C	Ne	✓
	Pizza/Pizza	10 min.	1 min. – 2 h.	155 °C	30–180 °C	Ne	✓
	Vaření v páře/Steam	10 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Ano	✓
	Koláč/Cake	30 min.	1 min. – 2 h.	140 °C	30–180 °C	Ne	✓
	Džem/Jam	2 h.	1 min. – 12 h.	100 °C*	×	Ne	×
	Jogurt/ Yogurth	8 h.	1 h. – 12 h.	45 °C*	×	Ne	✓
	Omeleta/ Omelette	5 min.	1 min. – 2 h.	150 °C	30–180 °C	Ne	×
	Pomalé dušení a vaření/ Slow stew	3 h.	3 h. – 12 h.	95 °C*	×	Ne	✓
	Luštěniny/ Beans	45 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Ano	✓
	Aspik/ Gelatinne	1 h.	1 min. – 2 h.	–	×	Ano	✓

\* V těchto programech se informace o teplotě na displeji nezobrazuje.

**Smažení/ Fry:** Na přípravu smažených sýrů, řízků, hub, karbanátků, květáku a jiných potravin nebo fritování hranolek, kromek či amerických brambor.

**Rýže/Rice:** Příprava rizot a pilafů nebo samostatné přílohy.

**Multicook/Multicook:** Příprava pokrmů bez použití tlaku s možností nastavení času, teploty i odloženého startu.

**Polévka/Soup:** Příprava polévek a vývarů.

**Šéfkuchař/Chef:** Příprava pokrmů s využitím tlaku a možností nastavení času a odloženého startu.

**Dušení/Stew:** Pro přípravu dušené zeleniny a masa i omáček.

**Kaše/Porridge:** Příprava ovesné kaše, rýžové kaše atp.

**Zapékání/Crispy:** Na přípravu zapečených pokrmů jako jsou zapečené těstoviny, brambory s masem, zelenina se sýrem, musaka atd.

**Pizza/Pizza:** Na přípravu slaných koláčů a pizzy.

**Vaření v páře/Steam:** Vhodné pro přípravu zeleninových pokrmů nebo příprava knedlíků. Při tomto způsobu přípravy jídla zůstává v potravinách podstatné množství chuťových složek a ve vodě rozpustných vitamínů a stopových prvků.

**Koláč/Cake:** Pečení litých a třených koláčů.



**Džem/Jam:** Příprava marmelád, kečupů nebo chutney.

**Jogurt/Yogurth:** Příprava domácích jogurtů.

**Omeleta/Omelette:** Příprava vaječných omelet.



**Pomalé dušení a vaření/Slow stew:** Příprava pokrmů těsně pod bodem varu bez využití funkce zvýšeného tlaku, vhodné na mnoho druhů různých pokrmů.

**Luštěniny/Beans:** Pro přípravu luštěnin.


**Aspik/Gelatinne:** Pro přípravu náplní do aspiků a huspenin.


## Funkce tlakového hrnce



### Odložený start

Pomocí funkce odloženého startu  můžete odložit spuštění zvoleného programu. Výchozí čas odložení je 24 hodin. Pomocí tlačítka  můžete nastavit odlišný čas.

**Poznámka:** Minimální doba odloženého startu je 5 minut, maximální doba odloženého startu je 24 hodin.

Pomocí ovládacího kolečka  zvolte program. Programy Smažení (Fry), Rýže (Rice), multicook, Polévka (SOUP) a Šéfkuchař (Chef) spustíte smáčknutím ikonek přímo na displeji.




Stiskněte tlačítko odloženého startu, na displeji se zobrazí symbol odloženého startu . Nastavte dobu odložení pomocí ovládacího kolečka. Interval lze měnit po 1 minutě. Pootáčením ovládacího kolečka čas přidáváte či ubíráte. Opakovaným stiskem tlačítka „Time“ lze přeskakovat mezi nastavením jednotlivých minut nebo hodin.

Stiskem tlačítka Start  spustíte odpočítávání času. Na displeji se zobrazí ikona odloženého startu  a odpočítávání času.

**Poznámka:** Po spuštění odpočítávání odloženého startu není možné žádné nastavené hodnoty dodatečně měnit. Potřebujete-li v tento okamžik udělat jakoukoliv změnu v nastavení, je nutné nejprve program zrušit pomocí tlačítka CANCEL a znovu celý program nastavit.



**Poznámka:** Změnu v nastavení času či teploty lze provádět pouze během procesu zahřívání nebo vaření. V tomto režimu není potřeba znovu spouštět program pomocí tlačítka „Start“. Cca po 10ti vteřinách se program sám spustí.

### Poznámky

- Doba přípravy pokrmu není zahrnutá v čase odloženého startu.
- Funkci odloženého startu nelze použít v programech Smažení , Omeleta  a Džem .
- Nenechávejte suroviny v tlakovém hrnci déle než 12 hodin, některé potraviny by se mohly zkazit. Při plánování odloženého startu berte v úvahu vlastnosti surovin.
- Mějte prosím na paměti, že po uplynutí doby odložení startu se některé programy spustí pouze po dosažení pracovní teploty.
- Funkci „Delay“ nepoužívejte pro recepty s rychle se kazícími ingrediencemi, jako jsou mléčné produkty, vejce atd.

### Funkce nastavení času přípravu pokrmu

Pomocí ikonky „Time“ lze zvolit dobu, po kterou má být pokrm připravován, viz „Tabulka programů“.

Stiskněte tlačítko nastavení času , na displeji začne blikat symbol funkce nastavení času  a přednastavená doba přípravy pokrmu **00:00**. Pootáčením otočného ovladače lze čas přidávat či ubírat po jednotlivých minutách nebo celých hodinách. Opakovaným stlačením ikonky „Time“ přeskakujete mezi zadáváním minut nebo hodin.

## Udržování teplého pokrmu

Funkce udržování teplého pokrmu udržuje dovařené jídlo teplé. Maximální doba udržování je 24 hodin. Funkce udržování teplého pokrmu se automaticky spustí po dokončení přípravy jídla s výjimkou programů Smažení a Jogurt. Po dokončení programu Jogurt je možné funkci udržování teplého pokrmu spustit ručně, nicméně není možné tuto funkci naprogramovat.

Pokud po programu přípravy pokrmu následuje funkce udržování teplého pokrmu, na displeji je zobrazena hláška „WARM“. Na displeji se zobrazuje čas, po který je pokrm udržován v režimu udržování teploty.

Pokud na displeji není zobrazena hláška „WARM“, po dokončení programu se udržování teplého pokrmu nespustí, viz „Tabulka programů“.

## Zrušení funkce udržování teplého pokrmu

Po dokončení programu přípravy pokrmu můžete zrušit funkci udržování teplého pokrmu stiskem tlačítka



Funkce se zruší a na displeji zhasne hláška „WARM“. Opětovným stiskem tlačítka



## Upozornění

Ačkoliv je možné nastavit funkci udržování teplého pokrmu až na 24 hodin, nenechávejte hotové jídlo v tlakovém hrnci tak dlouho, mohlo by se zkazit.

## Ohřívání pokrmů

Pokud potřebujete ohřát pokrm, pouze stiskněte tlačítko



aniž byste pouštěli jakýkoliv program přípravy pokrmů. Zobrazí se hláška „WARM“ a jídlo se začne ohřívát. Po ohřátí vypnete funkci opětovným



stiskem tlačítka



## Zrušení funkce nebo programu

Stiskem tlačítka



## Nastavení hlasitosti

Současným stiskem tlačítek a **T°C** spustíte nastavení hlasitosti zvukového signálu, na displeji bliká indikátor 4. Po spuštění nastavení změňte hodnotu pomocí ovládacího kolečka v intervalu 0–4. Nastavená hodnota se zobrazuje na displeji.

## Instrukce pro přípravu pokrmu

- Otevření víka – pootočte víko ve směru hodinových ručiček a zvedněte jej.
- Vyjměte vnitřní nádobu z multifunkčního tlakového hrnce.
- Do nádoby vložte suroviny a potřebné množství vody, ale dodržujte minimální množství potravin dané rýskou MIN, zároveň nepřepřilujte nádobu nad značku MAX nebo maximální množství oleje 3 l.


## Vaření bez zvýšeného tlaku

Pro vaření bez zvýšeného tlaku použijte některý z následujících programů: Smažení, Omeleta, Koláč, Pomalé vaření, Džem, Jogurt, Chrispy, Pizza nebo Multicook.

Víko tlakového hrnce můžete nechat otevřené nebo jej můžete zavřít, to záleží na použitém programu a receptu pro přípravu pokrmu.

V případě uzavření víka:

- Zkontrolujte, zda je správně vloženo těsnění. **Použití tlakového hrnce se zavřeným víkem bez těsnění je zakázané.**

- Víko zavřete za držadlo a pootočte jej proti směru hodinových ručiček dokud pojistný kolíček nezacvakne do těla hrnce. Ovladač ventilu nastavte do polohy „otevřeno“ (šipka musí být proti symbolu unikající páry, viz obrázek 25).
- Pomocí ovládacího kolečka  zvolte požadovaný program, indikátor programu se zobrazuje na displeji.
- Výchozí hodnoty teploty a doby přípravy jsou zobrazené na displeji.
- Dokud není dosažená pracovní teplota, je na displeji zobrazena informace „REHEAT“. Jakmile je teplota dosažená, spustí se odpočítávání času. Informaci „REHEAT“ nahradí informace „COOKING“.
- Po dokončení programu zazní zvukový signál a spustí se funkce udržování teplého pokrmu (kromě programů Smažení a Jogurt). Na displeji je zobrazena hláška „WARM“.


Po dokončení přípravy pokrmu vypněte multifunkční tlakový hrnec a odpojte jej od napájecí sítě.

### Vaření se zvýšeným tlakem

K přípravě pokrmů pod zvýšeným tlakem můžete použít programy: Polévka, Dušení, Kaše, Vaření v páře, Šéfkuchař, Rýže, Luštění a Želatina.

Pro přípravu pod zvýšeným tlakem:

- Zkontrolujte, zda je správně vloženo těsnění. **Použití tlakového hrnce se zavřeným víkem bez těsnění je zakázané.**
- Víko zavřete za držadlo a pootočte jej proti směru hodinových ručiček, dokud pojistný kolíček nezacvakne do těla hrnce. Ovladač ventilu nastavte do polohy „uzavřeno“ (šipka musí být proti symbolu u těsnění, viz obrázek 24).

- Pomocí ovládacího kolečka  zvolte požadovaný program, indikátor programu se zobrazuje na displeji.
- Výchozí hodnoty teploty a doby přípravy jsou zobrazené na displeji.
- Dokud není dosažená pracovní teplota, je na displeji zobrazena informace „REHEAT“. Jakmile je teplota dosažená, spustí se odpočítávání času. Informaci „REHEAT“ nahradí informace „STARTING PRESSURE“.
- Po dosažení správného tlaku v nádobě se červený indikátor tlaku vysune nahoru a bezpečnostní čep zablokuje víko.
- Po dokončení programu zazní zvukový signál a spustí se funkce udržování teplého pokrmu. Na displeji je zobrazena hláška „WARM“.
- Po dokončení přípravy pokrmu vypněte multifunkční tlakový hrnec a odpojte jej od napájecí sítě. Je nutné vypustit zvýšený tlak, který je po dokončení pokrmu uvnitř multifunkčního tlakového hrnce. Opakovaným pootáčením ventilu do polohy „otevřeno“ (šipka musí být proti symbolu unikající páry) pouštějte pozvolna páru uvnitř hrnce dokud tlak nepoklesne do normálu.

**Upozornění:** Buďte opatrní, pára unikající z hrnce je velmi horká! Jakmile se sníží tlak v hrnci, pára přestane unikat, červený indikátor tlaku poklesne a bezpečnostní čep uvolní víko. Poté můžete otevřít víko. Nikdy neotevírejte víko násilím.

### Poznámky

- Na základě zkušeností si můžete upravit teplotu a dobu přípravy jednotlivých pokrmů.
- Po ukončení fritování vždy fritovací košík vyndejte. Nenechávejte jej ponořený v nádobě s olejem.

**UPOZORNĚNÍ: PŘI SMAŽENÍ NEBO FRITOVÁNÍ NECHÁVEJTE VÍKO VŽDY OTEVŘENÉ.**

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním multifunkčního tlakového hrnce vždy odpojte vidlici napájecího přívodu ze zásuvky!
- Před čištěním a údržbou nechejte hrnec vždy vychladnout.
- Nedoporučujeme mytí v myčce nádobí. Nepoužívejte agresivní prostředky, mohou způsobit skvrny a jiná poškození na produktu.

- Při mytí spotřebiče a příslušenství nepoužívejte abrazivní čističe, drátěnky ani drátěné kartáčky ani brusné houbičky, došlo by k poškození povrchu.
- Zabraňte vniknutí vody do těla spotřebiče!
- **Tělo hrnce neponořujte do vody ani jiných tekutin.**

### Tělo spotřebiče a vrchní část víka

- Tělo a víko spotřebiče očistíte opatrně vlhkým hadříkem a osušte dosucha.
- Opatrně sejměte plastovou nádržku na kondenzovanou vodu, která se nachází pod úchytem pantu víka v těle hrnce. Opláchněte ji a vraťte zpět.

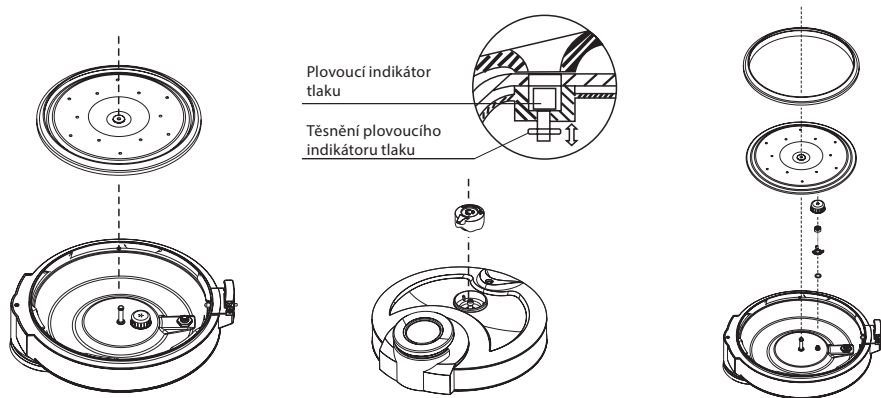
### Varná nádoba a vnitřní součásti víka

1. Odendejte hliníkový kryt s těsněním, abyste se dostali k mechanismu tlakového ventilu a plovacímu indikátoru.
2. Varnou nádobu ⑩, hliníkový kryt ⑧ a těsnění hliníkového krytu ⑨ omyjte v teplé mýdlové vodě. Dobře opláchněte zbytky mýdla a vše důkladně osušte.
3. Opatrně sundejte ventil ① a demontujte kryt mechanismu tlakového ventilu ⑦. Očištěte je v teplé mýdlové vodě a propláchněte tekoucí vodou, osušte a vraťte zpět.
4. Očištěte plovací indikátor tlaku ④ a jeho těsnění.

### Příslušenství

- Veškeré příslušenství omyjte v teplé mýdlové vodě.
- Dobře opláchněte zbytky mýdla a vše důkladně osušte.

Z víka sejměte vnitřní hliníkový kryt ⑧ a pečlivě jej opláchněte. Vyndejte kruhové těsnění ⑨, pečlivě jej umyjte vodou a osušte. Poté vraťte těsnění zpět.



## ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ

Problém	Příčina	Řešení
Nesvíí žádná kontrolka.	Spotřebič není zapnutý.	Zkontrolujte, zda je správně zapojený napájecí kabel a v síťové zásuvce je napětí. Zkontrolujte, zda je zapnutý vypínač zařízení.
	Těsnění není správně nasazené.	Vložte těsnění správně.

Problém	Příčina	Řešení
Víko nelze uzavřít.	Bezpečnostní čep ⑤ je blokován plovoucím indikátorem tlaku ④.	Posuňte bezpečnostní čep ručně.
Víko nelze otevřít.	Plovoucí indikátor tlaku není v dolní poloze ani po vypuštění tlaku.	Pomocí párátko nebo špejle opatrně zatlačte plovoucí ventil dolů.
Víko netěsní.	Víko není úplně dovřené.	Zavřete víko správně.
	Ve víku není vloženo těsnění.	Vložte správně těsnění.
	Na těsnění jsou zbytky jídla.	Očistěte těsnění.
	Těsnění je poškozené.	Vyměňte těsnění za nové.
Plovoucí bezpečnostní indikátor tlaku netěsní.	Na těsnění plovoucího ventilu jsou zbytky jídla.	Očistěte těsnění plovoucího ventilu.
	Těsnění bezpečnostního ventilu je poškozené.	Vyměňte těsnění za nové.
Bezpečnostní plovoucí indikátor tlaku se nezvedá a nezavírá.	Nesprávně dovřené víko.	Dovřete správně víko.
	V hrnci není dostatek surovin a vody.	Přidejte suroviny a vodu.
	Netěsní víko nebo tlakový ventil.	Vyhledejte servis.
Jídlo není dovařené nebo příprava trvá příliš dlouho.	Doba přípravy je příliš krátká.	Přiměřeně prodlužte dobu přípravy pokrmu.
	Mezi topnou plochou a vnitřní nádobou je zbytek jídla.	Zkontrolujte a očistěte topnou plochu a vnější povrch vnitřní nádoby. Vyhledejte servis.
	Topná plocha nebo vnitřní nádoba je deformovaná.	Vyhledejte servis.
	Ohřev nefunguje správně.	Vyhledejte servis.
Nefunguje automatické udržování teplého pokrmu.	Spotřebič je poškozený.	Vyhledejte servis.
Při kontaktu se spotřebičem cítíte zásah elektrickým proudem.	Spotřebič probíjí.	Vyhledejte servis.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovitý příkon: 1000 W

Jmenovité napětí: 220–240 V~ 50/60 Hz

Třída ochrany IPX: IPX0

Minimální tlak: 50 kPa

Maximální tlak: 90 kPa

Objem vnitřní nádoby: 6 l

Max. kapacita oleje: 3 l

Rozmezí nastavení teplot: 30–180 °C

## VYUŽITÍ A LIKVIDACE ODPADU

CZ

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.

## 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 akejkolvek časti zariadenia.

SK

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

1. Uistite sa, že napätie a kmitočet vo vašej zásuvke zodpovedá napätiu, kmitočtu a požadovanej zaťažiteľnosti uvedenej na štítku zariadenia a že je zásuvka riadne uzemnená. Zásuvka musí byť inštalovaná podľa platnej elektrotechnickej normy podľa EN.
2. Nikdy spotrebič nepoužívajte, ak je prívodný kábel, či 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 strieknutiu vody na výrobok.
5. Prívodný kábel neohýbajte cez okraj stola ani iné ostré hrany, nekrúťte ním ani ho nenechajte v blízkosti horúcich povrchov.
6. Spotrebič vždy používajte na rovnom stabilnom povrchu, aby nemohlo dôjsť k jeho prevráteniu a aby sa vylúčilo rozliatie horúcich

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

- SK**
7. Spotrebič nekladte na miesta, kde môže byť vystavený vysokým teplotám z kachiel, radiátorov, plynových spotrebičov a pod.
  8. Spotrebič nekladte na elektrické ani plynové sporáky a rúry.
  9. Ak spotrebič nepoužívate, vypnite ho a odpojte od siete. Napájací kábel odpájajte ťahom za vidlicu – nikdy neťahajte za kábel.
  10. Spotrebič nikdy nezapájajte ani nezapínajte bez riadne vlozenej varnej nádoby do tela spotrebiča.
  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. Veko nadvihujte opatrne a naklonené tak, aby unikajúca para smerovala od vás, môže dôjsť k opareniu. Nechajte vodu z veka 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. Nepoužívajte poškodené alebo prasknuté veko alebo varnú nádobu.
  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 nekladte iné predmety, nenechajte cudzie telesá vnikáť do otvorov a nepoužívajte ho v blízkosti stien, závesov a pod.
  23. Pri činnosti sa spotrebič zahrieva. Nezakrývajte žiadne otvory. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte vždy úchytky a gombíky. Pri manipulácii s dielmi výrobku počas prevádzky používajte vhodné nástroje a kuchynské rukavice.
  24. Nepokúšajte sa prenášať horúci spotrebič.



25. Budte opatrní, para unikajúca zo spotrebiča je veľmi horúca! Ak uniká z ventilu para, udržiajte od spotrebiča bezpečnú vzdialenosť, aby ste sa nepopálili.
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.
28. Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a podobných priestoroch, ako sú:
  - kuchynské kúty v obchodoch, kanceláriách a ostatných pracoviskách
  - spotrebiče používané v poľnohospodárstve
  - spotrebiče používané hosťami v hoteloch, motelloch a iných obytných oblastiach
  - spotrebiče používané v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami
29. Tento spotrebič nesmie byť zapojený do elektrickej zásuvky riadenej časovačom alebo spínanej na diaľku.
30. ECG nenesie zodpovednosť za škody alebo zranenia spôsobené nedbalosťou alebo nesprávnym používaním. Pred použitím si nezabudnite pozorne prečítať všetky inštrukcie a informácie. Vonkajší povrch tohto prístroja sa zahrieva a môže spôsobiť popálenie. Nenechávajte bez dozoru v prítomnosti detí.
31. Tento spotrebič nesmú používať deti. 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.
32. Vedenia regulátora tlaku, ktoré umožňujú únik pary, by sa mali pravidelne kontrolovať, aby sa zaistilo, že nebudú zablokované.
33. Spotrebič sa nesmie otvárať, kým nie je tlak dostatočne znížený.
34. Pri smažení alebo fritovaní nechávajte veko vždy otvorené.
35. Použitie tlakového hrnca so zatvoreným vekom bez tesnenia je zakázané.

**Do not immerse in water! – Neponárajte do vody!**

**CAUTION! ALWAYS COOK USING THE INNER POT. – UPOZORNENIE! PRI VARENÍ VŽDY  
POUŽÍVAJTE VNÚTORNÚ NÁDOBU.**

**SK**



### **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 vreckami.

Nebezpečenstvo udusenía.

## **POKYNY NA POUŽÍVANIE**

### **ZAČÍNAME**

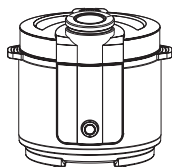
#### **Pred prvým použitím**

- Prečítajte si všetky pokyny a dôležité informácie.
- Odstráňte všetok obalový materiál vrátane samolepiek a etikiet a očistite povrch vlhkou utierkou na riad. Uistite sa, že všetky súčasti boli dodané v dobrom stave.
- Umyte všetko príslušenstvo a varnú nádobu v teplej vode pomocou hubky. Dobre opláchnite zvyšky mydla a všetko dôkladne osušte. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky alebo kovové náčinie, mohlo by dôjsť k poškodeniu nepríľnavého povrchu. Nepoužívajte umývačku riadu.
- **Nikdy neponárajte spotrebič, kábel alebo zástrčku do vody.**
- Položte tlakový hrniec na rovný, teplovzdorný a nehorľavý povrch.

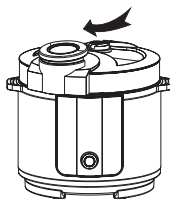
### **Otváranie, zatváranie a odoberanie veka**

#### **Otváranie veka**

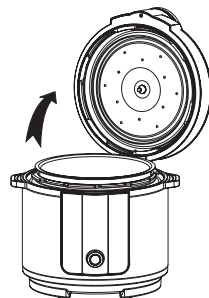
Ak je veko zatvorené (obr. 1), rukou pootočte vekom za držadlo ② v smere hodinových ručičiek (obr. 2) a zdvihnite veko do zvislej pozície (obr. 3).



Obr. 1



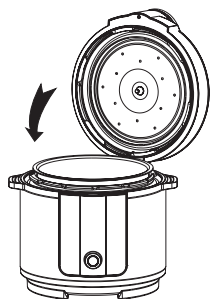
Obr. 2



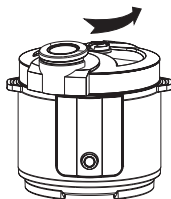
Obr. 3

## Zatvorenie veka

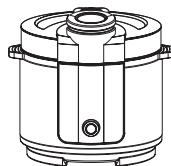
Ak je veko otvorené (obr. 4), zavrite ho za držadlo (obr. 5) a pootočte veko proti smeru hodinových ručičiek (obr. 6).



Obr. 4



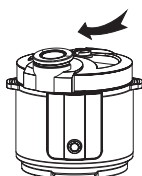
Obr. 5



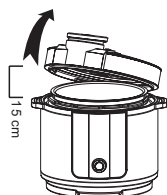
Obr. 6

## Demontáž veka

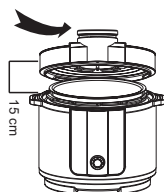
Zatvorené veko pootočte v smere hodinových ručičiek (obr. 7), oboma rukami pootvorte veko do výšky 15 cm (obr. 8), pootočte veko proti smeru hodinových ručičiek (obr. 9) a pohybom nahor odoberte veko (obr. 10).



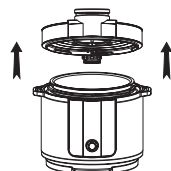
Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

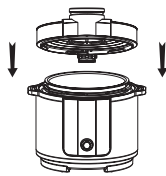


Obr. 10

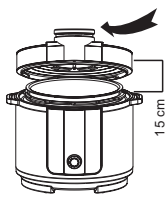
Počas otáčania udržiajte veko otvorené do výšky 15 cm nad okrajom hrnca a potom veko plynule odoberte. Pánt na veko musí celkom vyjsť z drážky na tele hrnca.

## Montáž veka

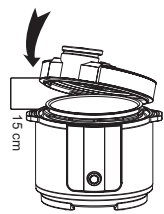
Oboma rukami nasadíte späť veko (obr. 11) a pootvorené do výšky 15 cm nad okraj hrnca ho pootočte v smere hodinových ručičiek (obr. 12). Potom veko zavrite (obr. 13) a pootočte proti smeru hodinových ručičiek (obr. 14).



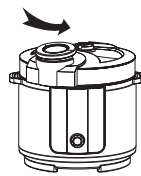
Obr. 11



Obr. 12



Obr. 13



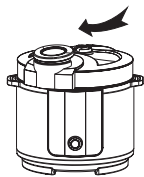
Obr. 14

Počas otáčania udržiajte veko otvorené do výšky 15 cm nad okrajom hrnca. Pánt na veko musí celkom zásť do drážky na tele hrnca.

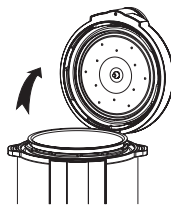
## Používanie hrnca

Pootočte a otvorte veko hrnca (obr. 15 a 16)

SK

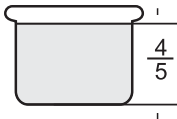


Obr. 15

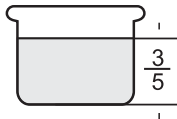


Obr. 16

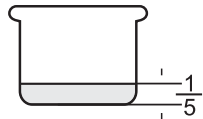
Vyberte vnútornú nádobu a vložte do nej potraviny. Celkové množstvo vložených potravín nesmie presiahnuť  $\frac{4}{5}$  výšky vnútornej nádoby (obr. 17). Celkové množstvo potravín, ktoré ľahko zväčšujú svoj objem (ako napr. strukoviny) nesmie presiahnuť  $\frac{1}{5}$  výšky vnútornej nádoby (obr. 19). Vnútornú nádobu nepoužívajte na preplachovanie potravín. Potraviny, ako sú napríklad ryža alebo strukoviny, preplachujte pod tečúcou vodou v cedáku.



Obr. 17



Obr. 18



Obr. 19

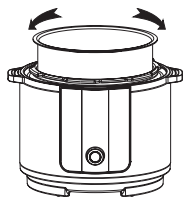
**Upozornenie:** Celkové množstvo potravín nesmie presiahnuť rysku MAX alebo maximálne povolené množstvo oleja 3 l.

Minimálne množstvo potravín je určené ryskou MIN. Po túto rysku je nutné vždy nádobu naplniť, aby nedošlo k poškodeniu spotrebiča alebo nádoby.

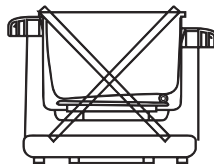
Celkové množstvo jedla, ktoré môžete v tlakovom hrnci uvariť (6 l) je 12 šálok. Vo väčšine prípadov potravín je množstvo vody a surovej potraviny v pomere 1 : 1. Pri príprave ovsenej kaše je pomer vody a ovsených vločiek 8 : 1. Samozrejme, pri rôznych jedlách sa môže pomer mierne líšiť a na základe skúseností a chuti si môžete pomer vody a surovín upraviť.

Pred vložením vnútornej nádoby späť do tlakového hrnca očistite povrch ohrievacieho telesa, vonkajší povrch a spodnú časť nádoby, a uistite sa, že na povrchoch sa nič neprichytilo. Pootočením vnútornej nádoby po vložení do tlakového hrnca sa uistite, že došlo k správne kontaktu vnútornej nádoby s povrchom ohrievacieho telesa (obr. 20, 21).

**Nádoba musí byť v hrnci riadne usadená, inak nebude prístroj správne pracovať a mohlo by dôjsť k jeho poškodeniu.**

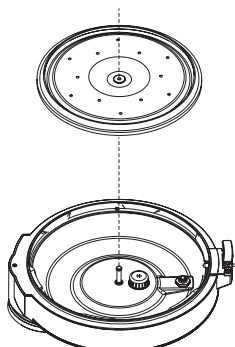


Obr. 20

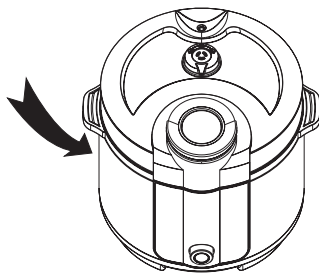


Obr. 21

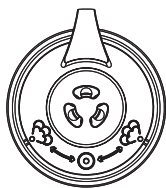
Uzavrite veko. Pred uzatvorením skontrolujte, či je správne vložené tesnenie ⑨ a mierne otočte protiblokovacím štítom ⑦, aby ste sa uistili, že je správne nasadený na oceľovom medzikružku. Veko zavrite pootočením proti smeru hodinových ručičiek, kým nezačujete „zacvaknutie“ (obr. 22, 23).



Obr. 22



Obr. 23

**UPOZORNENIE:**

Obr. 24



Obr. 25

Pri použití funkcie zvýšeného tlaku musí tlakový ventil tesniť, nastavte ovládač tlakového ventilu ① do polohy „uzatvorené“, šípka musí byť proti symbolu tesnenia (obr. 24).







Pri použití hrnca bez funkcie zvýšeného tlaku musí para tlakovým ventilom voľne unikať, šípka musí byť umiestnená proti symbolu unikajúcej pary (obr. 25).

**Odporúčané teploty pre prípravu rôznych potravín**






Teplota °C	Potravina / spôsob prípravy
35 – 40	Kysnutie cesta, príprava jogurtov
45 – 50	Fermentácia
55 – 60	Príprava zeleného čaju, ohrievanie jedla pre deti
65 – 70	Pomalá príprava mäsa vo vrecúšku (sous-vide), príprava punču
75 – 80	Pasterizácia, príprava bieleho čaju, príprava vareného vína
85 – 90	Príprava červeného čaju, príprava jedál, ktoré vyžadujú dlhodobé varenie
95 – 100	Varenie kaše, príprava džemov
105 – 110	Sterilizácia, príprava aspikov a pokrmov so želatínou
115 – 120	Varenie „shank“, príprava sladených sirupov
125 – 130	Pečenie, sterilizácia mäsových konzerv
135 – 140	Príprava pred smažených jedál
145 – 150	Príprava zeleniny a rýb, pečenie mäsa vo fólii
155	Smaženie zeleniny a rýb
160 – 180	Smaženie mäsa a hydiny

## Symbols na displeji

Na displeji sa zobrazujú nasledujúce symboly:



	Voľba zvukového signálu – po súčasnom stlačení tlačidiel Time (čas) a Temperature (teplota) si môžete zvoliť hlasitosť zvukového signálu v úrovniach 1 až 4.
	Režim odloženého štartu. Ak je aktivovaný odložený štart, na displeji beží odpočítavanie času. <b>Poznámka:</b> Režim odloženého štartu je možné nastaviť iba pri niektorých programoch, pozrite Tabuľka programov.
	Indikácia nastavovania času. V priebehu nastavovania indikátor bliká.
	Indikátor nastavenia teploty. Indikátor bliká v priebehu nastavovania teploty. <b>Poznámka:</b> Režim nastavenia teploty je možné nastaviť iba pri niektorých programoch, pozrite Tabuľka programov.
	Zobrazenie informácie o čase. Zobrazuje prednastavený čas a odpočítavanie času v priebehu prípravy jedál alebo odloženého štartu, prípadne čas, keď sa pokrm udržiava v programe „Keep warm“.
	Zobrazenie nastavenej teploty. <b>Poznámka:</b> Nastavenie teplôt je možné iba pri niektorých programoch, pozrite Tabuľka programov.
REHEAT   STARTING PRESSURE   COOKING   WARM	Zobrazenie aktuálneho procesu po spustení programu.
















## Ovládací panel

 Keep Warm Cancel	Storno a funkcia udržiavania teplého pokrmu. Pri udržiavaní teplého pokrmu je teplota nastavená na 60°C a nie je zobrazená na displeji.
 Delay	Slúži na nastavenie odloženého štartu.
 Time	Slúži na nastavenie času.
 Start	Tlačidlom Start spustíte zvolený program.
 Temperature	Po stlačení tohto tlačidla na displeji bliká <b>T°C</b> a <b>180°C</b> , môžete nastaviť teplotu.



## Tabuľka programov

	Východiskový čas	Rozsah času	Východisková teplota	Rozsah teplôt	Funkcia zvýšeného tlaku	Odložený štart
 Smaženie/Fry	35 min.	1 min. – 2 h.	160 °C	30 – 180 °C	Nie	×
 Ryža/Rice	12 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Áno	✓

		Východiskový čas	Rozsah času	Východisková teplota	Rozsah teplôt	Funkcia zvýšeného tlaku	Odložený štart
	Multicook/ Multicook	20 min.	1 min. – 8 h.	145 °C	30 – 180 °C	Nie	✓
	Polievka/ Soup	35 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Áno	✓
	Šéfkuchár/ Chef	2 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Áno	✓
	Dusenie/ Stew	25 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Áno	✓
	Kaša/Porridge	8 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Áno	✓
	Zapekanie/ Crispy	1 h.	1 min. – 8 h.	160 °C	30 – 180 °C	Nie	✓
	Pizza/Pizza	10 min.	1 min. – 2 h.	155 °C	30 – 180 °C	Nie	✓
	Varenie v pare/Steam	10 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Áno	✓
	Koláč/Cake	30 min.	1 min. – 2 h.	140 °C	30 – 180 °C	Nie	✓
	Džem/Jam	2 h.	1 min. – 12 h.	100 °C*	×	Nie	×
	Jogurt/ Yogurth	8 h.	1 h. – 12 h.	45 °C*	×	Nie	✓
	Omeleta/ Omelette	5 min.	1 min. – 2 h.	150 °C	30 – 180 °C	Nie	×
	Pomalé dusenie a varenie/ Slow stew	3 h.	3 h. – 12 h.	95 °C*	×	Nie	✓
	Strukoviny/ Beans	45 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Áno	✓
	Aspik/ Gelatinne	1 h.	1 min. – 2 h.	–	×	Áno	✓

\* V týchto programoch sa informácia o teplote na displeji nezobrazuje.

**Smaženie/ Fry:** Na prípravu smažených syrov, rezňov, húb, karbonátok, karfiolu a iných potravín alebo fritovanie hranolčekov, krokiet či amerických zemiakov.

**Ryža/Rice:** Príprava rizot a pilafov alebo samostatnej prílohy.

**Multicook/Multicook:** Príprava pokrmov bez použitia tlaku s možnosťou nastavenia času, teploty aj odloženého štartu.

**Polievka/Soup:** Príprava polievok a vývarov.

**Šéfkuchár/Chef:** Príprava pokrmov s využitím tlaku a možnosťou nastavenia času a odloženého štartu.

**Dusenie/Stew:** Na prípravu dusenej zeleniny a mäsa aj omáčok.

**Kaša/Porridge:** Príprava ovsenej kaše, ryžovej kaše ap.

**Zapekanie/Crispy:** Na prípravu zapečených pokrmov, ako sú zapečené cestoviny, zemiaky s mäsom, zelenina so syrom, musaka atď.

**Pizza/Pizza:** Na prípravu slaných koláčov a pizze.

**Varenie v pare/Steam:** Vhodné na prípravu zeleninových pokrmov alebo príprava knedlí. Pri tomto spôsobe prípravy jedla zostáva v potravinách podstatné množstvo chuťových zložiek a vo vode rozpustných vitamínov a stopových prvkov.

**Koláč/Cake:** Pečenie liatych a trených koláčov.

**Džem/Jam:** Príprava marmelád, kečupov alebo chutney.

**Jogurt/Yogurth:** Príprava domácich jogurtov.

**Omeleta/Omelette:** Príprava vaječných omeliet.



**Pomalé dusenie a varenie/Slow stew:** Príprava pokrmov tesne pod bodom varu bez využitia funkcie zvýšeného tlaku, vhodné na mnoho druhov rôznych pokrmov.

**Strukoviny/Beans:** Na prípravu strukovín.


**Aspik/Gelatinne:** Na prípravu náplní do aspikov a huspenín.


## Funkcie tlakového hrnca



### Odložený štart

Pomocou funkcie odloženého štartu  môžete odložiť spustenie zvoleného programu. Východiskový čas odloženia je 24 hodín. Pomocou tlačidla  môžete nastaviť odlišný čas.

**Poznámka:** Minimálny čas odloženého štartu je 5 minút, maximálny čas odloženého štartu je 24 hodín.

Pomocou ovládacieho kolieska  zvolíte program. Programy Smaženie (Fry), Ryža (Rice), Multicook, Polievka (SOUP) a Šéfkuchár (Chef) spustíte stlačením ikoniek priamo na displeji.




Stlačte tlačidlo odloženého štartu, na displeji sa zobrazí symbol odloženého štartu . Nastavte čas odloženia pomocou ovládacieho kolieska. Interval je možné meniť po 1 minúte. Pootočením ovládacieho kolieska čas pridávate či uberáte. Opakovaným stlačením tlačidla „Time“ je možné preskakovať medzi nastavením jednotlivých minút alebo hodín.

Stlačením tlačidla Start  spustíte odpočítavanie času. Na displeji sa zobrazí ikona odloženého štartu  a odpočítavania času.

**Poznámka:** Po spustení odpočítavania odloženého štartu nie je možné žiadne nastavené hodnoty dodatočne meniť. Ak potrebujete v tento okamih urobiť akúkoľvek zmenu v nastavení, je nutné najprv program zrušiť pomocou tlačidla CANCEL a znovu celý program nastaviť.



**Poznámka:** Zmenu v nastavení času či teploty je možné vykonávať iba počas procesu zahrievania alebo varenia. V tomto režime nie je potrebné znovu spúšťať program pomocou tlačidla „Start“. Cca po 10 sekundách sa program sám spustí.

### Poznámky

- Čas prípravy pokrmu nie je zahrnutý v čase odloženého štartu.
- Funkciu odloženého štartu nie je možné použiť v programoch Smaženie , Omeleta  a Džem .
- Nenechávajte suroviny v tlakovom hrnci dlhšie než 12 hodín, niektoré potraviny by sa mohli skaziť. Pri plánovaní odloženého štartu berte do úvahy vlastnosti surovín.
- Majte, prosím, na pamäti, že po uplynutí času odloženia štartu sa niektoré programy spustia iba po dosiahnutí pracovnej teploty.
- Funkciu „Delay“ nepoužívajte pre recepty s rýchlo sa kaziacimi ingredienciami, ako sú mliečne produkty, vajcia atď.

### Funkcia nastavenia času prípravy pokrmu

Pomocou ikony „Time“ je možné zvoliť čas, keď sa má pokrm pripravovať, pozrite „Tabuľka programov“.

Stlačte tlačidlo nastavenia času  na displeji začne blikať symbol funkcie nastavenia času  a prednastavený čas prípravy pokrmu **00:00**. Pootáčaním otočného ovládača je možné čas pridávať či uberať po jednotlivých minútach alebo celých hodinách. Opakovaným stlačením ikony „Time“ preskakujete medzi zadávaním minút alebo hodín.



## Udržiavanie teplého pokrmu



Funkcia udržiavania teplého pokrmu udržiava dovarené jedlo teplé. Maximálny čas udržiavania je 24 hodín. Funkcia udržiavania teplého pokrmu sa automaticky spustí po dokončení prípravy jedla s výnimkou programov Smaženie a Jogurt. Po dokončení programu Jogurt je možné funkciu udržiavania teplého pokrmu spustiť ručne, no nie je možné túto funkciu naprogramovať.

Ak po programe prípravy pokrmu nasleduje funkcia udržiavania teplého pokrmu, na displeji je zobrazené hlásenie „WARM“. Na displeji sa zobrazuje čas, keď sa pokrm udržiava v režime udržiavania teploty.

Ak na displeji nie je zobrazené hlásenie „WARM“, po dokončení programu sa udržiavanie teplého pokrmu nespustí, pozrite „Tabuľka programov“.

## Zrušenie funkcie udržiavania teplého pokrmu

Po dokončení programu prípravy pokrmu môžete zrušiť funkciu udržiavania teplého pokrmu stlačením


tláčidla . Funkcia sa zruší a na displeji zhasne hlásenie „WARM“. Opätovným stlačením tlačidla  funkciu udržiavania teplého pokrmu opäť spustíte.

## Upozornenie


Aj keď je možné nastaviť funkciu udržiavania teplého pokrmu až na 24 hodín, nenechávajte hotové jedlo v tlakovom hrnci tak dlho, mohlo by sa skaziť.

## Ohrievanie pokrmov




Ak potrebujete ohriať pokrm, iba stlačte tlačidlo  bez toho, aby ste púšťali akýkoľvek program prípravy pokrmov. Zobrazí sa hlásenie „WARM“ a jedlo sa začne ohrievať. Po ohriatí vypnite funkciu opätovným

stlačením tlačidla .

## Zrušenie funkcie alebo programu

Stlačením tlačidla  zrušíte zvolený program alebo funkciu.

## Nastavenie hlasitosti

Súčasným stlačením tlačidiel  a **T°C** spustíte nastavenie hlasitosti zvukového signálu, na displeji bliká indikátor  4. Po spustení nastavenia zmeňte hodnotu pomocou ovládacieho kolieska  v intervale 0 – 4. Nastavená hodnota sa zobrazuje na displeji.

## Inštrukcie na prípravu pokrmu

- Otvorenie veka – pootočte veko v smere hodinových ručičiek a zdvihnite ho.
- Vyberte vnútornú nádobu z multifunkčného tlakového hrnca.
- Do nádoby vložte suroviny a potrebné množstvo vody, ale dodržujte minimálne množstvo potravín dané ryskou MIN, zároveň nepreplňte nádobu nad značku MAX alebo maximálne množstvo oleja 3 l.


## Varenie bez zvýšeného tlaku

Na varenie bez zvýšeného tlaku použite niektorý z nasledujúcich programov: Smaženie, Omeleta, Koláč, Pomalé varenie, Džem, Jogurt, Chrispy, Pizza alebo Multicook.

Veko tlakového hrnca môžete nechať otvorené alebo ho môžete zavrieť, to záleží na použitom programe a recepte na prípravu pokrmu.

V prípade uzatvorenia veka:

- Skontrolujte, či je správne vložené tesnenie. **Použitie tlakového hrnca so zatvoreným vekom bez tesnenia je zakázané.**


- Veko zavrite za držadlo a pootočte ho proti smeru hodinových ručičiek, kým poistný kolíček nezacvakne do tela hrnca. Ovládač ventilu nastavte do polohy „otvorené“ (šípka musí byť proti symbolu unikajúcej pary, pozrite obrázok 25).
- Pomocou ovládacieho kolieska  zvolte požadovaný program, indikátor programu sa zobrazuje na displeji.
- Východiskové hodnoty teploty a časy prípravy sú zobrazené na displeji.
- Kým nie je dosiahnutá pracovná teplota, je na displeji zobrazená informácia „REHEAT“. Hneď ako je teplota dosiahnutá, spustí sa odpočítavanie času. Informáciu „REHEAT“ nahradí informácia „COOKING“.
- Po dokončení programu zaznie zvukový signál a spustí sa funkcia udržiavania teplého pokrmu (okrem programov Smaženie a Jogurt). Na displeji je zobrazené hlásenie „WARM“.

Po dokončení prípravy pokrmu vypnite multifunkčný tlakový hrniec a odpojte ho od napájacej siete.

### Varenie so zvýšeným tlakom

Na prípravu pokrmov pod zvýšeným tlakom môžete použiť programy: Polievka, Dusenie, Kaša, Varenie v pare, Šéfkuchár, Ryža, Strukoviny a Želatína.

Na prípravu pod zvýšeným tlakom:

- Skontrolujte, či je správne vložené tesnenie. **Použitie tlakového hrnca so zatvoreným vekom bez tesnenia je zakázané.**
- Veko zavrite za držadlo a pootočte ho proti smeru hodinových ručičiek, kým poistný kolíček nezacvakne do tela hrnca. Ovládač ventilu nastavte do polohy „uzatvorené“ (šípka musí byť proti symbolu tesnenia, pozrite obrázok 24).
- Pomocou ovládacieho kolieska  zvolte požadovaný program, indikátor programu sa zobrazuje na displeji.
- Východiskové hodnoty teploty a časy prípravy sú zobrazené na displeji.
- Kým nie je dosiahnutá pracovná teplota, na displeji sa zobrazí informácia „REHEAT“. Hneď ako je teplota dosiahnutá, spustí sa odpočítavanie času. Informáciu „REHEAT“ nahradí informácia „STARTING PRESSURE“.
- Po dosiahnutí správneho tlaku v nádobe sa červený indikátor tlaku vysunie nahor a bezpečnostný čap zablokuje veko.
- Po dokončení programu zaznie zvukový signál a spustí sa funkcia udržiavania teplého pokrmu. Na displeji je zobrazené hlásenie „WARM“.
- Po dokončení prípravy pokrmu vypnite multifunkčný tlakový hrniec a odpojte ho od napájacej siete. Je nutné vypustiť zvýšený tlak, ktorý je po dokončení pokrmu vnútri multifunkčného tlakového hrnca. Opakovaným pootáčaním ventilu do polohy „otvorené“ (šípka musí byť proti symbolu unikajúcej pary) vypúšťajte pozvoľna paru vnútri hrnca, kým tlak nepoklesne do normálu.

**Upozornenie:** Buďte opatrní, para unikajúca z hrnca je veľmi horúca! Hneď ako sa zníži tlak v hrnci, para prestane unikať, červený indikátor tlaku poklesne a bezpečnostný čap uvoľní veko. Potom môžete otvoriť veko. Nikdy neotvárajte veko násilím.

### Poznámky

- Na základe skúseností si môžete upraviť teplotu a čas prípravy jednotlivých pokrmov.
- Po ukončení fritovania vždy fritovací košík vyberte. Nenechávajte ho ponorený v nádobe s olejom.

**UPOZORNENIE: PRI SMAŽENÍ ALEBO FRITOVANÍ NECHÁVAJTE VEKO VŽDY OTVORENÉ.**

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením multifunkčného tlakového hrnca vždy odpojte vidlicu napájacieho prívodu zo zásuvky!
- Pred čistením a údržbou nechajte hrniec vždy vychladnúť.
- Neodporúčame umývanie v umývačke riadu. Nepoužívajte agresívne prostriedky, môžu spôsobiť škvrny a iné poškodenia na produkte.

- Pri umývaní spotrebiča a príslušenstva nepoužívajte abrazívne čističe, drôtenky ani drôtené kefyky ani brúsne hubky, došlo by k poškodeniu povrchu.
- Zabráňte vniknutiu vody do tela spotrebiča!
- **Telo hrnca neponárajte do vody ani iných tekutín.**

### Telo spotrebiča a vrchná časť veka

- Telo a veko spotrebiča očistite opatrne vlhkou handričkou a osušte dosucha.
- Opatrne odoberte plastovú nádržku na kondenzovanú vodu, ktorá sa nachádza pod úchytným pántom veka v tele hrnca. Opláchnite ju a vráťte späť.

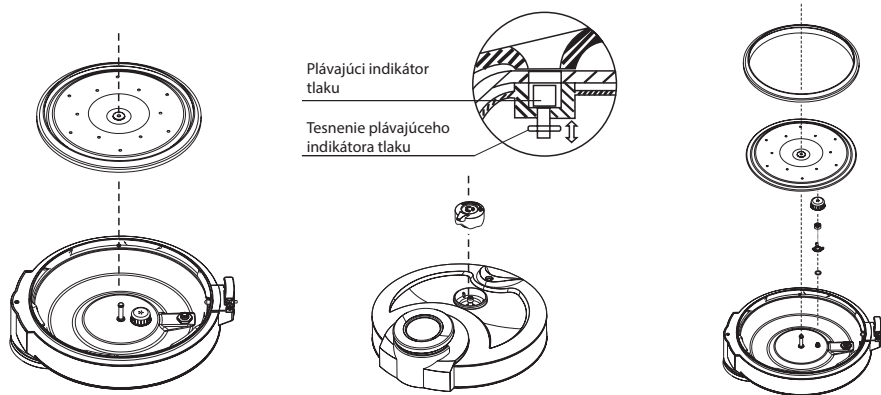
### Varná nádoba a vnútorné súčasti veka

1. Odoberte hliníkový kryt s tesnením, aby ste sa dostali k mechanizmu tlakového ventilu a plávajúcemu indikátoru.
2. Varnú nádobu ⑩, hliníkový kryt ⑧ a tesnenie hliníkového krytu ⑨ umyte v teplej mydlovej vode. Dobre opláchnite zvyšky mydla a všetko dôkladne osušte.
3. Opatrne zložte ventil ① a demontujte kryt mechanizmu tlakového ventilu ⑦. Očistite ich v teplej mydlovej vode a prepláchnite tečúcou vodou, osušte a vráťte späť.
4. Očistite plávajúci indikátor tlaku ④ a jeho tesnenie.

### Príslušenstvo

- Všetko príslušenstvo umyte v teplej mydlovej vode.
- Dobre opláchnite zvyšky mydla a všetko dôkladne osušte.

Z veka odoberte vnútorný hliníkový kryt ⑧ a starostlivo ho opláchnite. Vyberte kruhové tesnenie ⑨, starostlivo ho umyte vodou a osušte. Potom vráťte tesnenie späť.



## ODSTRAŇOVANIE ŤAŽKOSTÍ

Problém	Príčina	Riešenie
Nesvieti žiadna kontrolka.	Spotrebič nie je zapnutý.	Skontrolujte, či je správne zapojený napájací kábel a v sietovej zásuvke je napätie. Skontrolujte, či je zapnutý vypínač zariadenia.
	Tesnenie nie je správne nasadené.	Vložte tesnenie správne.

Problém	Príčina	Riešenie
Veko nie je možné uzavrieť.	Bezpečnostný čap ⑤ je blokovaný plávajúcim indikátorom tlaku ④.	Posuňte bezpečnostný čap ručne.
Veko nie je možné otvoriť.	Plávajúci indikátor tlaku nie je v dolnej polohe ani po vypustení tlaku.	Pomocou špáradla alebo špajle opatrne zatlačte plávajúci ventil dole.
Veko netesní.	Veko nie je úplne dovreté.	Zavrite veko správne.
	Vo veku nie je vložené tesnenie.	Vložte správne tesnenie.
	Na tesnení sú zvyšky jedla.	Očistite tesnenie.
	Tesnenie je poškodené.	Vymeňte tesnenie za nové.
Plávajúci bezpečnostný indikátor tlaku netesní.	Na tesnení plávajúceho ventilu sú zvyšky jedla.	Očistite tesnenie plávajúceho ventilu.
	Tesnenie bezpečnostného ventilu je poškodené	Vymeňte tesnenie za nové.
Bezpečnostný plávajúci indikátor tlaku sa nezdvíha a nezaviera.	Nesprávne dovreté veko.	Dovrite správne veko.
	V hrnci nie je dostatok surovín a vody.	Pridajte suroviny a vodu.
	Netesní veko alebo tlakový ventil.	Vyhľadajte servis.
Jedlo nie je dovarené alebo príprava trvá príliš dlho.	Čas prípravy je príliš krátky.	Primerane predĺžte čas prípravy pokrmu.
	Medzi ohrievacou plochou a vnútornou nádobou je zvyšok jedla.	Skontrolujte a očistite ohrievaciu plochu a vonkajší povrch vnútornej nádoby. Vyhľadajte servis.
	Ohrievacia plocha alebo vnútorná nádoba je deformovaná.	Vyhľadajte servis.
	Ohrev nefunguje správne.	Vyhľadajte servis.
Nefunguje automatické udržiavanie teplého pokrmu.	Spotrebič je poškodený.	Vyhľadajte servis.
Pri kontakte so spotrebičom cítite zásah elektrickým prúdom.	Spotrebič prebija.	Vyhľadajte servis.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovitý príkon: 1000 W

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

Trieda ochrany IPX: IPX0

Minimálny tlak: 50 kPa

Maximálny tlak: 90 kPa

Objem vnútornej nádoby: 6 l

Max. kapacita oleja: 3 l

Rozmedzie nastavenia teplôt: 30 – 180 °C

## VYUŽITIE A LIKVIDÁCIA OBALOV

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

## LIKVIDÁCIA VÝROBKU PO SKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

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

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



SK

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.

## INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

**Należy uważnie przeczytać i zachować do wglądu!**

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

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

1. Upewnij się, że napięcie w sieci odpowiada napięciu, częstotliwości i wymaganemu obciążeniu, które są podane na etykiecie na urządzeniu, a gniazdko jest odpowiednio uziemione. Gniazdko musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami zgodnymi z normą EN.
2. Nie wolno używać urządzenia, jeżeli kabel lub wtyczka są uszkodzone, jeżeli urządzenie spadło, nie działa prawidłowo lub doszło do jakiegokolwiek uszkodzenia. **Wszelkie naprawy, w tym wymianę przewodu zasilającego, należy zlecić w profesjonalnym serwisie! Nie zdejmuj osłon urządzenia, mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym!**
3. Nie zanurzaj urządzenia ani przewodu zasilania w żadnej cieczy, nie wystawiaj na działanie deszczu, wody i stosuj tylko zgodnie z niniejszą instrukcją.
4. Nie korzystaj z urządzenia w pobliżu wody, w łazience, pod prysznicem i w pobliżu basenu, gdzie mogłoby spaść do wody lub zostać ochlapane wodą.
5. Przewód zasilania nie powinien być zginany, skręcany, poprowadzony przez ostre krawędzie lub w pobliżu gorących powierzchni.

6. Urządzenie powinno być umieszczone na równym i stabilnym podłożu tak, aby nie mogło się przewrócić i aby nie doszło do rozlania gorącej cieczy. Nie korzystaj z urządzenia w zlewie, na zlewozmywaku, ani na innym nierównym podłożu.
7. Nie stawiaj urządzenia w miejscu, w którym narażone byłoby na działanie ciepła grzejników, pieca, urządzeń na gaz itp.
8. Nie stawiaj urządzenia na kuchenkach elektrycznych, gazowych lub piekarnikach.
9. Nieużywane urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od zasilania. Odłączaj przewód zasilania pociągając za wtyczkę — nigdy nie ciągnij za kabel.
10. Nie podłączaj ani nie włączaj urządzenia bez prawidłowo umieszczonego naczynia do gotowania w korpusie urządzenia.
11. Nie włączaj urządzenia z pustym naczyniem.
12. Nie zanurzaj podstawy w wodzie i nie wlewaj cieczy do korpusu urządzenia. Tylko naczynie do gotowania może być w kontakcie z wodą.
13. Podnoś pokrywę ostrożnie i pod odpowiednim kątem, aby uniknąć oparzenia parą. Zadbaj, aby woda z pokrywy spływała do naczynia, a nie do korpusu urządzenia.
14. Aby zapobiec uszkodzeniom należy regularnie kontrolować przewód zasilania, wtyczkę i całe urządzenie. W razie stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń należy natychmiast zaprzestać użytkowania i zwrócić się do punktu serwisowego.
15. Nie korzystaj z pękniętej lub uszkodzonej pokrywki ani naczynia do gotowania.
16. Nie stosuj urządzenia do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem.
17. Nie stosuj na zewnątrz.
18. Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
19. Przechowuj produkt w suchym pomieszczeniu.
20. Nie należy samemu modyfikować, naprawiać ani wymieniać elementów urządzenia. Urządzenie nie posiada części, które użytkownik byłby w stanie sam naprawić.

21. Przed czyszczeniem i składowaniem urządzenie powinno całkowicie ostygnąć.
22. Nie stawiaj na produkcie innych przedmiotów, nie wkładaj niczego do otworów urządzenia ani nie korzystaj z niego zbyt blisko ściany, zasłon itp.
- PL** 23. Urządzenie rozgrzewa się w trakcie pracy. Nie zakrywaj żadnych otworów. Nie dotykaj gorących powierzchni. Dotykaj tylko uchwytów i przycisków. Podczas obsługi włączonego urządzenia należy stosować odpowiednie narzędzia i rękawice kuchenne.
24. Nie należy przenosić gorącego urządzenia.
25. Należy zachować ostrożność, ponieważ ulatniająca się para jest bardzo gorąca! Jeżeli para ulatnia się z zaworu, należy zachować bezpieczną odległość od urządzenia, aby uniknąć oparzeń.
26. Nie włączaj urządzenia, jeżeli leży na boku lub do góry nogami.
27. Stosowanie innych, niż zalecane przez producenta, akcesoriów może spowodować szkody na zdrowiu i mieniu.
28. Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego oraz w podobny sposób, jako np.:
  - urządzenia w aneksach kuchennych w biurach i pozostałych miejscach pracy
  - urządzenia stosowane w rolnictwie
  - urządzenia używane przez gości w hotelach, motelach itp.
  - urządzenia używane w pensjonatach, oferujących nocleg ze śniadaniem
29. Urządzenie nie może być podłączone do gniazdka sterowanego przez włącznik czasowy lub uruchamianego zdalnie.
30. ECG nie ponosi odpowiedzialności za szkody lub obrażenia spowodowane przez nieprawidłowe lub niedbałe użytkowanie. Przed użyciem przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje i informacje. Powierzchnia zewnętrzna urządzenia rozgrzewa się i może spowodować oparzenia. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru w obecności dzieci.
31. Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Trzymaj urządzenie i jego przewód zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci.



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

32. Przewody regulatora ciśnienia, które umożliwiają ulatnianie pary, powinny być regularnie kontrolowane, aby zapewnić, że nie zostaną zablokowane.
33. Nie wolno otwierać urządzenia, dopóki ciśnienie nie zostanie odpowiednio zredukowane.
34. Podczas smażenia lub frytowania należy pozostawiać pokrywę zawsze otwartą.
35. Używanie garnka ciśnieniowego z zamkniętą pokrywą bez uszczelki jest zabronione.

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

**CAUTION! ALWAYS COOK USING THE INNER POT. – UWAGA! NACZYNIĘ WEWNĘTRZNE POWINNO BYĆ ZAWSZE UŻYWANE PODCZAS GOTOWANIA.**



### **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.

## **INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA**

### **ZACZYNAMY**

#### **Przed pierwszym uruchomieniem**

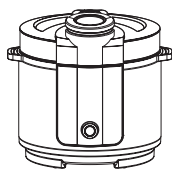
- Przeczytaj wszystkie instrukcje i ważne informacje.
- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe łącznie z etykietami i naklejkami i przetrzyj powierzchnię wilgotną ścierką do naczyń. Upewnij się, że wszystkie elementy zostały dostarczone w dobrym stanie.
- Umyj wszystkie akcesoria i naczynie do gotowania w ciepłej wodzie za pomocą gąbki. Splucz resztki mydła i osusz wszystko dokładnie. Nie należy używać ściernych środków czyszczących, wełny metalowej lub narzędzi metalowych, ponieważ mogłyby uszkodzić powierzchnię nieprzywierającą. Nie używaj zmywarki.

- Nie zanurzaj urządzenia, kabla lub wtyczki w wodzie.
- Umieść garnek ciśnieniowy na płaskiej, odpornej na ciepło, niepalnej powierzchni.

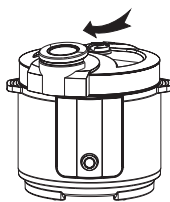
## Otwieranie, zamykanie i zdejmowanie pokrywy

### Otwieranie pokrywy

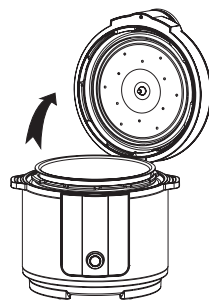
Jeżeli pokrywa jest zamknięta (rys. 1), obróć ręką uchwyt pokrywy ② zgodnie z ruchem wskazówek zegara (rys. 2) i podnieś pokrywę do pozycji pionowej (rys. 3).



Rys. 1



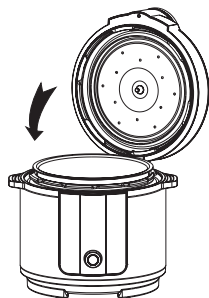
Rys. 2



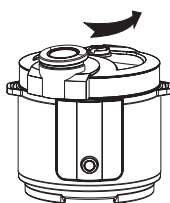
Rys. 3

### Zamykanie pokrywy

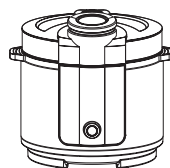
Jeżeli pokrywa jest otwarta (rys. 4), należy ją zamknąć za uchwyt (rys. 5) i przekręcić obudowę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rys. 6).



Rys. 4



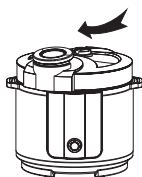
Rys. 5



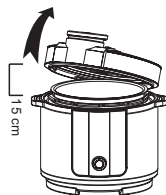
Rys. 6

### Demontaż pokrywy

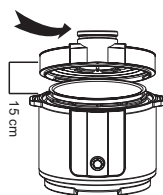
Zamkniętą pokrywę należy obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara (rys. 7), następnie podnieść pokrywę oboma rękami na wysokość 15 cm (rys. 8), obróć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rys. 9) i zdejmij pokrywę przesuwając ją w górę (rys. 10).



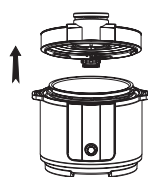
Rys. 7



Rys. 8



Rys. 9

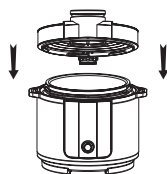


Rys. 10

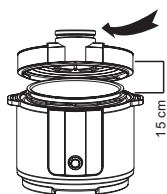
Podczas obracania należy utrzymywać wieko otwarte na wysokości 15 cm nad krawędzią garnka, a następnie płynnie zdjąć pokrywę. Zawias pokrywy musi całkowicie opuścić rowek w korpusie garnka.

## Montaż pokrywy

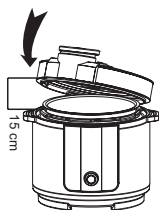
Użyj obu rąk, aby zamocować pokrywę (rys. 11) i obróć ją podniesioną na wysokość 15 cm zgodnie z ruchem wskazówek zegara (rys. 12). Następnie zamknij pokrywę (rys. 13) i obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rys. 14).



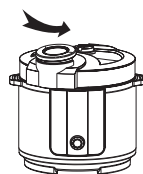
Rys. 11



Rys. 12



Rys. 13



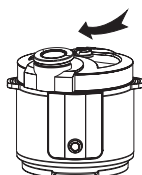
Rys. 14

PL

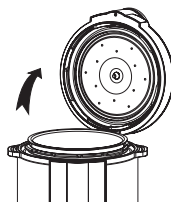
Podczas obracania należy utrzymywać wieko otwarte na wysokości 15 cm nad krawędzią garnka. Zawias pokrywy musi całkowicie wejść w rowek w korpusie garnka.

## Korzystanie z garnka

Obróć i otwórz pokrywę garnka (rys. 15 i 16)

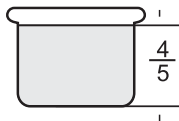


Rys. 15

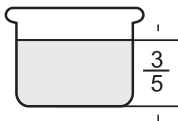


Rys. 16

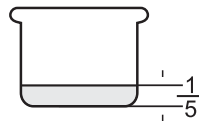
Wyjmij zbiornik wewnętrzny i włóż do niego produkty spożywcze. Łączna ilość produktów spożywczych nie może przekraczać  $\frac{4}{5}$  wysokości zbiornika wewnętrznego (rys. 17). Łączna ilość produktów spożywczych, które łatwo zwiększają objętość (jak np. rośliny strączkowe) nie może przekraczać  $\frac{1}{5}$  wysokości zbiornika wewnętrznego (rys. 19). Zbiornik wewnętrzny nie może być używany do płukania produktów spożywczych. Produkty spożywcze, takie jak ryż lub rośliny strączkowe, należy płukać pod bieżącą wodą w sitku.



Rys. 17



Rys. 18



Rys. 19

**Ostrzeżenie:** Całkowita ilość produktów spożywczych nie może przekraczać znaku MAX lub maksymalnej dozwolonej **ilości oleju 3 l**.

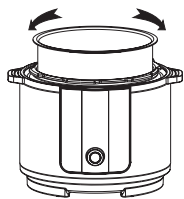
Minimalna ilość produktów spożywczych określa znak MIN. Aby nie doszło do uszkodzenia urządzenia lub naczynia wewnętrznego, naczynie musi być wypełnione przynajmniej do wysokości tego znaku.

Całkowita ilość żywności, którą można gotować w garnku ciśnieniowym (6 l) wynosi 12 filiżanek. W większości przypadków stosunek wody do surowej żywności wynosi 1 : 1. Podczas przygotowywania płatków owsianych stosunek wody do płatków owsianych wynosi 8 : 1. U różnych potraw stosunek ten może być różny, można go też dostosować do własnych preferencji oraz na podstawie wcześniejszych doświadczeń.

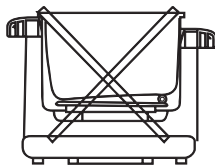
Przed włożeniem naczynia wewnętrznego do garnka ciśnieniowego należy oczyścić powierzchnię elementu grzejnego, powierzchnię zewnętrzną oraz dolną część naczynia i upewnić się, że nic nie przylega do

powierzchni. Obróć naczynie wewnętrzne po włożeniu do garnka ciśnieniowego, aby upewnić się, że doszło do prawidłowego kontaktu naczynia wewnętrznego z powierzchnią elementu grzejnego (rys. 20, 21).

**Jeżeli naczynie będzie umieszczone krzywo, urządzenie nie będzie działało prawidłowo i może zostać uszkodzone.**

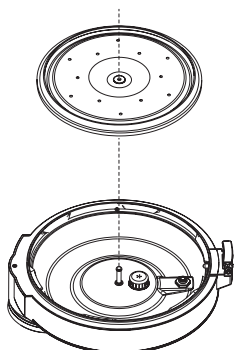


Rys. 20

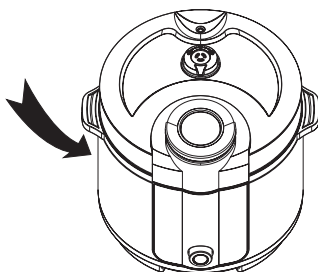


Rys. 21

Zamknij pokrywę. Przed zamknięciem należy sprawdzić, czy została prawidłowo założona uszczelka ⑨ i delikatnie obrócić tarczę przeciwblokującą ⑦, aby upewnić się, że została prawidłowo zamocowana na stalowym pierścieniu pośrednim. Pokrywę należy zamknąć przez obracanie jej w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, dopóki nie usłyszysz „zatrzasknięcia” (rys. 22, 23)



Rys. 22

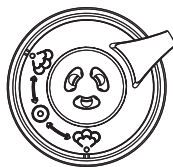


Rys. 23

**UWAGA:**



Rys. 24



Rys. 25

Przy zastosowaniu funkcji podwyższonego ciśnienia zawór ciśnieniowy musi być szczelnie zamknięty, ustaw regulator zaworu ciśnieniowego ① w pozycji zamkniętej, strzałka musi być skierowana w kierunku przeciwnym do symbolu uszczelki (rys. 24).

Przy korzystaniu z garnka bez funkcji podwyższonego ciśnienia para musi ulatniać się z zaworu ciśnieniowego, strzałka musi być skierowana w kierunku przeciwnym do symbolu ulatniającej się pary (rys. 25).

## Zalecane temperatury przygotowania różnych potraw

Temperatura °C	Produkt spożywczy / sposób przygotowania
35–40	Rośnięcia ciasta, przygotowywanie jogurtów
45–50	Fermentacja
55–60	Przygotowywanie zielonej herbaty, ogrzewanie żywności dla dzieci
65–70	Wolne przygotowywanie mięsa w worku (sous-vide), przygotowywanie ponczu
75–80	Pasteryzacja, przygotowywanie białej herbaty, przygotowywanie grzanego wina
85–90	Przygotowywanie czerwonej herbaty, przygotowywanie potraw, które wymagają długiego gotowania
95–100	Gotowanie kaszy, przygotowywanie dżemów
105–110	Sterylizacja, przygotowywanie auszpików i pokarmów z żelatyną
115–120	Gotowanie „shank”, przygotowywanie słodzonych syropów
125–130	Pieczenie, sterylizacja konserw mięsnych
135–140	Przygotowywanie potraw wstępnie smażonych
145–150	Przygotowywanie warzyw i ryb, pieczenie mięsa w folii
155	Smażenie warzyw i ryb
160–180	Smażenie mięsa i drobiu






PL

## Symbole na ekranie

Na ekranie pojawiają się następujące symbole:
















	Wybór sygnału dźwiękowego — po jednoczesnym naciśnięciu przycisków Time (czas) i Temperature (temperatura), można wybrać poziom głośności sygnału dźwiękowego w zakresie od 1 do 4.
	Tryb opóźnionego startu. Jeżeli został włączony opóźniony start, na ekranie wyświetlane jest odliczanie czasu. <b>Uwaga:</b> Tryb opóźnionego startu można ustawić wyłącznie dla niektórych programów, patrz Tabela programów.
	Wskaźnik ustawiania czasu. Podczas ustawiania wskaźnik miga.
	Wskaźnik ustawiania temperatury. Wskaźnik miga podczas ustawiania temperatury. <b>Uwaga:</b> Tryb ustawiania temperatury można ustawić wyłącznie dla niektórych programów, patrz Tabela programów.
	Wyświetlanie informacji o czasie. Wyświetla ustawiony czas oraz odliczanie czasu podczas przygotowywania żywności lub opóźnionego startu, ew. czas w którym żywność jest utrzymywana w programie „Keep warm”.
	Wyświetlanie ustawionej temperatury. <b>Uwaga:</b> Ustawiania temperatury jest możliwe wyłącznie dla niektórych programów, patrz Tabela programów.
	Wyświetlanie bieżącego procesu po uruchomieniu programu.



## Panel sterowania

 <b>Keep Warm Cancel</b>	Anulowanie oraz funkcja utrzymywania temperatury żywności. Podczas utrzymywania temperatury temperatura jest ustawiona na 60°C i nie jest wyświetlana na ekranie.
 <b>Delay</b>	Służy do ustawienia opóźnionego startu.
 <b>Time</b>	Służy do ustawienia czasu.
 <b>Start</b>	Uruchom wybrany program za pomocą przycisku Start.
 <b>Temperature</b>	Po naciśnięciu tego przycisku na ekranie zacznie migać <b>T°C</b> oraz <b>180°C</b> , można ustawić temperaturę.



## Tabela programów

	<b>Czas domyślny</b>	<b>Zakres czasu</b>	<b>Temperatura domyślna</b>	<b>Zakres temperatur</b>	<b>Funkcja podwyższonego ciśnienia</b>	<b>Opóźniony start</b>
 Smażenie/Fry	35 min.	1 min. — 2 godz.	160 °C	30–180 °C	Nie	×
 Ryż/Rice	12 min.	1 min. — 2 godz.	–	×	Tak	✓
 Multicook/ Multicook	20 min.	1 min. — 8 godz.	145 °C	30–180 °C	Nie	✓
 Zupa/Soup	35 min.	1 min. — 2 godz.	–	×	Tak	✓
 Szeff kuchni/Chef	2 min.	1 min. — 2 godz.	–	×	Tak	✓
 Duszenie/Stew	25 min.	1 min. — 2 godz.	–	×	Tak	✓
 Kasza/Porridge	8 min.	1 min. — 2 godz.	–	×	Tak	✓
 Zapiekanie/ Crispy	1 godz.	1 min. — 8 godz.	160 °C	30–180 °C	Nie	✓
 Pizza/Pizza	10 min.	1 min. — 2 godz.	155 °C	30–180 °C	Nie	✓
 Gotowania na parze/Steam	10 min.	1 min. — 2 godz.	–	×	Tak	✓
 Placek/Cake	30 min.	1 min. — 2 godz.	140 °C	30–180 °C	Nie	✓
 Dżem/Jam	2 godz.	1 min. — 12 godz.	100 °C*	×	Nie	×
 Jogurt/Yogurth	8 godz.	1 godz. – 12 godz.	45 °C*	×	Nie	✓
 Omlet/Omelette	5 min.	1 min. — 2 godz.	150 °C	30–180 °C	Nie	×
 Wolne duszenie i gotowanie/ Slow stew	3 godz.	3 godz. – 12 godz.	95 °C*	×	Nie	✓

	Czas domyślny	Zakres czasu	Temperatura domyślna	Zakres temperatur	Funkcja podwyższonego ciśnienia	Opóźniony start
 Rośliny strączkowe/ Beans	45 min.	1 min. — 2 godz.	–	×	Tak	✓
 Auszpick/ Gelatinne	1 godz.	1 min. — 2 godz.	–	×	Tak	✓

\* W tych programach informacja o temperaturze nie jest wyświetlana na ekranie.

PL

**Smażenie/ Fry:** Do przygotowywania smażonych serów, kotletów, grzybów, klopsików, kalafiorów i innych potraw lub frytowania frytek, krokietów lub ziemniaków amerykańskich.

**Ryż/Rice:** Przygotowywanie risotto, pilawów lub dodatków.

**Multicook/Multicook:** Przygotowywanie żywności bez użycia ciśnienia z możliwością ustawienia czasu, temperatury i opóźnionego startu.

**Zupa/Soup:** Przygotowywanie zup i bulionów.

**Szef kuchni/Chef:** Przygotowywanie żywności przy użyciu ciśnienia z możliwością ustawienia czasu i opóźnionego startu.

**Duszenie/Stew:** Przygotowywanie duszonych warzyw, mięsa i sosów.

**Kasza/Porrige:** Przygotowywanie owsianki, zacieru ryżowego itp.

**Zapiekanie/Crispy:** Przygotowywanie zapiekanej żywności, takiej jak zapiekany makaron, ziemniaki z mięsem, warzywa z serem, musaka itp.

**Pizza/Pizza:** Przygotowywanie słonych ciast i pizzy.

**Gotowanie na parze/Steam:** Odpowiednie do przygotowywania potraw z roślin, klusek i knedli. Podczas przygotowywania potraw w ten sposób w posiłkach pozostaje znaczna ilość składników smakowych oraz rozpuszczalnych w wodzie witamin i mikroelementów.

**Placek/Cake:** Pieczenie ciast kruchych i ucieranych.

**Dżem/Jam:** Przygotowywanie marmolad, ketchupów lub sosów.

**Jogurt/Yogurth:** Przygotowywanie domowych jogurtów.

**Omlet/Omelette:** Przygotowywanie omletów z jaj.



**Wolne duszenie i gotowanie/Slow stew:** Przygotowywanie żywności w temperaturze tuż poniżej punktu wrzenia bez korzystania z funkcji podwyższonego ciśnienia, odpowiednie do przygotowywania wielu rodzajów żywności.

**Rośliny strączkowe/Beans:** Do przygotowywania roślin strączkowych.

**Auszpick/Gelatinne:** Do przygotowywania nadzienia auszpicków i galaretek.


## Funkcja garnka ciśnieniowego



### Opóźniony start

Funkcja opóźnionego startu  służy do opóźnienia rozpoczęcia wybranego programu. Domyślny czas opóźnienia wynosi 24 godziny. Przycisk  umożliwia ustawienie innego czasu.

**Uwaga:** Minimalny czas opóźnionego startu wynosi 5 minut, maksymalny czas opóźnionego startu wynosi 24 godziny.

Wybierz program za pomocą pokrętła sterującego . Programy Smażenie (Fry), Ryż (Rice), multicook, Zupa (SOUP) oraz Szef kuchni (Chef) można uruchomić naciskając ikonę na wyświetlaczu.

Naciśnij przycisk opóźnionego startu, na ekranie pojawi się symbol opóźnionego startu . Ustaw czas opóźnionego startu za pomocą pokrętła sterującego. Interwał można określić z dokładnością do 1 minuty. Obracanie pokrętła sterującego umożliwia zwiększanie lub zmniejszanie ilości czasu. Poprzez wielokrotne naciśnięcie przycisku „Time” można przełączać się między ustawianiem minut lub godzin.




Naciśnij przycisk Start  aby rozpocząć odliczanie czasu. Na ekranie pojawi się ikona opóźnionego startu  oraz licznik czasu.

**Uwaga:** Po uruchomieniu odliczania opóźnionego startu nie można zmienić żadnych ustawień. Aby wprowadzić dowolną zmianę w ustawieniach w tym momencie, należy najpierw anulować program za pomocą przycisku CANCEL i ponownie ustawić cały program.

PL



**Uwaga:** Zmianę w ustawieniu czasu lub temperatury można wprowadzić wyłącznie podczas procesu ogrzewania lub gotowania. W tym trybie nie ma potrzeby ponownego uruchamiania programu za pomocą przycisku „Start”. Po około 10 sekundach sam program zostanie uruchomiony automatycznie.

## Uwagi

- Czas przygotowywania posiłku nie jest wliczony do czasu opóźnionego startu.
- Funkcji opóźnionego startu nie można użyć w programach Smażenie , Omlet  i Dżem .
- Nie zostawiaj składników w garnku ciśnieniowym przez okres dłuższy niż 12 godzin, niektóre produkty spożywcze mogłyby się zepsuć. Podczas planowania opóźnionego startu należy uwzględnić właściwości składników.
- Należy pamiętać, że po upływie czasu opóźnionego startu niektóre programy zostaną uruchomione wyłącznie po osiągnięciu temperatury roboczej.
- Funkcji „Delay” nie należy używać w wypadku przepisów zawierających składniki, które się szybko psują (np. nabią, jajka itp.).

## Funkcja ustawiania czasu przygotowywania żywności

Ikona „Time” służy do wyboru czasu, podczas którego danie będzie przygotowywane, patrz „Tabela programów”.

Naciśnij przycisk ustawiania czasu , na ekranie zacznie migać symbol funkcji ustawiania czasu  oraz domyślny czas przygotowywania posiłku **88:88**. Obracanie pokrętki obrotowej umożliwi zwiększanie lub zmniejszanie ilości godzin lub minut. Poprzez wielokrotne naciśnięcie przycisku „Time” można przełączać się pomiędzy wprowadzaniem minut i godzin.

## Utrzymywanie temperatury posiłku


Funkcja utrzymywania temperatury utrzymuje gotowy posiłek w ciepłe. Maksymalny czas utrzymywania ciepła wynosi 24 godziny. Funkcja utrzymywania temperatury posiłku zostanie automatycznie uruchomiona po zakończeniu przygotowywania posiłku (z wyjątkiem programów Smażenie i Jogurt). Po skończeniu programu Jogurt można uruchomić funkcję utrzymywania temperatury posiłku ręcznie, niemniej nie można tej funkcji zaprogramować.


Jeżeli po programie przygotowywania posiłku następuje funkcja utrzymywania temperatury posiłku, na ekranie jest wyświetlany komunikat „WARM”. Na ekranie pojawi się czas, podczas którego będzie utrzymywana temperatura posiłku.

Jeżeli na ekranie nie ma komunikatu „WARM”, po zakończeniu programu utrzymywanie temperatury posiłku nie zostanie uruchomione, patrz „Tabela programów”.

## Anulowanie funkcji utrzymywania temperatury posiłku

Po zakończeniu programu przygotowywania posiłku można anulować funkcję utrzymywania ciepłego posiłku

naciskając przycisk . Funkcja zostanie anulowana, a na ekranie zgaśnie komunikat „WARM”. Ponowne

naciśnięcie przycisku  spowoduje włączenie funkcji utrzymywania temperatury posiłku.

## Ostrzeżenie


Choć możliwe jest ustawienie funkcji utrzymywania temperatury posiłku aż na 24 godziny, nie należy pozostawiać gotowych potraw w garnku ciśnieniowym na tak długo — jedzenie mogłoby się zepsuć.






## Podgrzewanie posiłków

Jeżeli potrzebujesz podgrzać posiłek, wystarczy nacisnąć  bez wybierania programu przygotowywania posiłku. Pojawi się komunikat „WARM” i rozpocznie się podgrzewanie posiłku. Po podgrzaniu należy wyłączyć funkcję naciskając przycisk .

## Anulowanie funkcji lub programu

Naciśnij przycisk , aby anulować wybrany program lub funkcję.

## Ustawienie głośności

Naciśnij jednocześnie przycisk  i **T°C**, aby przejść do regulacji głośności — na ekranie zacznie migać wskaźnik  4. Po włączeniu regulacji głośności zmień wartość za pomocą pokrętła sterującego  w zakresie 0–4. Ustawiona wartość będzie wyświetlana na ekranie.

## Instrukcje przygotowywania żywności


- Otwieranie pokrywy — obróć pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara i podnieś ją.
- Wyjmij naczynie wewnętrzne z wielofunkcyjnego garnka ciśnieniowego.
- Umieść w naczyniu składniki i wlej niezbędną ilość wody, przestrzegaj przy tym minimalnej ilości żywności (znak MIN), jednocześnie nie przekraczaj znaku MAX oraz maksymalnej ilości oleju (3 l).

## Gotowanie bez podwyższonego ciśnienia

Gotowanie bez podwyższonego ciśnienia jest możliwe z jednym z następujących programów: Smażenie, Omlet, Placek, Wolne gotowanie, Dżem, Jogurt, Crispy, Pizza lub Multicook.

Pokrywę garnka ciśnieniowego można pozostawić otwartą lub zamkniętą w zależności od wybranego programu oraz przepisu.

W przypadku zamknięcia pokrywy:

- Sprawdź, czy została prawidłowo założona uszczelka. **Używanie garnka ciśnieniowego z zamkniętą pokrywą bez uszczelki jest zabronione.**
- Zamknij pokrywę trzymając ją za uchwyt i obracaj w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, dopóki sworzeń blokujący nie zostanie zatrzaśnięty w korpusie garnka. Ustaw regulator zaworu w pozycji „otwarty” (strzałka musi być skierowana w kierunku przeciwnym do symbolu ulatniającej się pary, patrz rysunek 25).
- Wybierz żądany program za pomocą pokrętła sterującego , wskaźnik programu pojawi się na ekranie.
- Wartości domyślne temperatury i czasu przygotowywania są wyświetlane na ekranie.
- Dopóki nie zostanie osiągnięta temperatura robocza, na ekranie będzie wyświetlany komunikat „REHEAT”. Po osiągnięciu temperatury rozpocznie się odliczanie. Komunikat „REHEAT” zostanie zastąpiony przez komunikat „COOKING”.
- Po zakończeniu programu zabrzmiał sygnał dźwiękowy i zostanie uruchomiona funkcja utrzymywania temperatury posiłku (z wyjątkiem programów Smażenie i Jogurt). Na ekranie pojawi się komunikat „WARM”.

Po zakończeniu przygotowywania posiłku należy wyłączyć garnek ciśnieniowy i odłączyć go od sieci.


## Gotowanie z podwyższonym ciśnieniem

Do przygotowywania potraw z podwyższonym ciśnieniem można użyć następujących programów: Zupa, Duszenie, Kasza, Gotowanie na parze, Szef kuchni, Ryż, Rośliny strączkowe i Żelatyna.

Do przygotowywania z podwyższonym ciśnieniem:

- Sprawdź, czy została prawidłowo założona uszczelka. **Używanie garnka ciśnieniowego z zamkniętą pokrywą bez uszczelki jest zabronione.**
- Zamknij pokrywę trzymając ją za uchwyt i obracaj w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara tak długo, dopóki sworzeń blokujący nie zostanie zatrzaśnięty w korpusie garnka. Ustaw regulator zaworu

w pozycji „zamknięty” (strzałka musi być skierowana w kierunku przeciwnym do symbolu przy uszczelce, patrz rysunek 24).

- Wybierz żądany program za pomocą pokrętkła sterującego , wskaźnik programu pojawi się na ekranie.
- Wartości domyślne temperatury i czasu przygotowywania są wyświetlane na ekranie.
- Dopóki nie zostanie osiągnięta temperatura robocza, na ekranie będzie wyświetlany komunikat „REHEAT”. Po osiągnięciu temperatury rozpocznie się odliczanie. Komunikat „REHEAT” zostanie zastąpiony przez komunikat „STARTING PRESSURE”.
- Po osiągnięciu prawidłowego ciśnienia w naczyniu czerwony wskaźnik ciśnienia przemieści się do góry, a sworzeń bezpieczeństwa zablokuje pokrywę.
- Po zakończeniu programu zabrzmiał sygnał dźwiękowy i zostanie uruchomiona funkcja utrzymywania temperatury posiłku. Na ekranie pojawi się komunikat „WARM”.
- Po zakończeniu przygotowywania posiłku należy wyłączyć garnek ciśnieniowy i odłączyć go od sieci. Należy pozbyć się ciśnienia, które zgromadziło się wewnątrz wielofunkcyjnego garnka ciśnieniowego po zakończeniu przygotowywania żywności. Przekręcaj zawór do pozycji „otwarty” (strzałka musi być skierowana w kierunku przeciwnym do symbolu ulatniającej się pary), aby wypuścić powoli parę z wnętrza naczynia, dopóki ciśnienie nie spadnie do normy.

**Ostrzeżenie:** Należy zachować ostrożność, para ulatniająca się z garnka jest bardzo gorąca! Po zmniejszeniu ciśnienia w garnku para przestanie się ulatniać, czerwony wskaźnik ciśnienia opadnie, a sworzeń bezpieczeństwa zwolni pokrywę. Następnie można otworzyć pokrywę. Nie wolno otwierać pokrywy przy użyciu siły.

### Uwagi

- Na podstawie wcześniejszych doświadczeń można dopasować temperaturę i czas przygotowywania poszczególnych potraw.
- Po zakończeniu frytowania należy wyciągnąć kosz do frytowania. Nie należy go pozostawiać w zbiorniku oleju.

**UWAGA: PODCZAS SMAŻENIA LUB FRYTOWANIA NALEŻY POZOSTAWIĄĆ POKRYWĘ ZAWSZE OTWARTĄ.**




## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem wielofunkcyjnego garnka ciśnieniowego należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda zasilania!
- Przed czyszczeniem i konserwacją należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- Nie zalecamy mycia w zmywarce do naczyń. Nie należy używać agresywnych środków czyszczących — mogą spowodować plamy i inne uszkodzenia produktu.
- Do czyszczenia urządzenia i akcesoriów nie należy stosować środków ściernych, druciaków lub gąbek o chropowatej powierzchni, które mogłyby uszkodzić powierzchnię.
- Nie pozwól, aby woda wnikała do korpusu urządzenia!
- **Nie zanurzaj korpusu urządzenia w wodzie ani w innej cieczy.**

### Korpus urządzenia i górna część pokrywy

- Korpus i pokrywę urządzenia należy oczyścić delikatnie wilgotną szmatką i pozostawić do wyschnięcia.
- Wyjmij ostrożnie plastikowy zbiornik na skondensowaną wodę, który znajduje się pod uchwytem zawiasu pokrywy w korpusie urządzenia. Oplucz zbiornik i włóż z powrotem.

### Naczynie do gotowania i wewnętrzny element pokrywy

1. Zdejmij aluminiową pokrywę z uszczelką, aby uzyskać dostęp do mechanizmu zaworu ciśnieniowego i wskaźnika pływakowego.
2. Umyj w ciepłej wodzie naczynie do gotowania , pokrywę aluminiową  oraz uszczelkę pokrywy aluminiowej . Spłucz resztki mydła i osusz wszystko dokładnie.

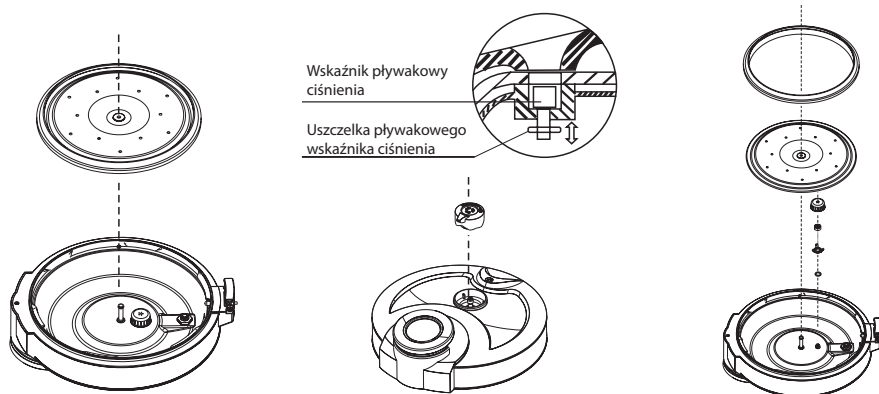
3. Zdejmij delikatnie zawór ① i zdemontuj osłonę mechanizmu zaworu ciśnieniowego ⑦. Oczyszć te elementy w ciepłej wodzie z mydłem i opłucz pod bieżącą wodą, osusz i zamontuj z powrotem.
4. Wyczyść pływakowy wskaźnik ciśnienia ④ i jego uszczelkę.

### Akcesoria

- Wszystkie akcesoria należy umyć w ciepłej wodzie z mydłem.
- Spłucz resztki mydła i osusz wszystko dokładnie.

Zdejmij wewnętrzną osłonę aluminiową z pokrywy ⑧ i opłucz ją dokładnie. Zdejmij pierścień uszczelniający ⑨, umyj dokładnie w wodzie i wysusz. Następnie umieść uszczelkę na swoim miejscu.

PL



## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Kontrolki się nie świecą.	Urządzenie nie jest włączone.	Sprawdź, czy został prawidłowo podłączony kabel zasilający i czy gniazdo jest pod napięciem. Sprawdź, czy urządzenie jest włączone za pomocą przełącznika.
	Uszczelka nie jest prawidłowo zamontowana.	Zamontuj uszczelkę prawidłowo.
Nie można zamknąć pokrywy.	Sworzeń bezpieczeństwa ⑤ jest zablokowany przez pływakowy wskaźnik ciśnienia ④.	Przesuń sworzeń bezpieczeństwa ręcznie.
Nie można otworzyć pokrywy.	Pływakowy wskaźnik ciśnienia nie znajduje się w dolnej pozycji nawet po zmniejszeniu ciśnienia.	Użyj wykałaczki lub szpilki, aby delikatnie wcisnąć zawór pływakowy w dół.

<b>Problem</b>	<b>Przyczyna</b>	<b>Rozwiązanie</b>
Pokrywa jest nieszczelna.	Pokrywa nie jest całkowicie zamknięta.	Zamknij pokrywę prawidłowo.
	W pokrywie nie została założona uszczelka.	Włóż poprawnie uszczelkę.
	Na uszczelce znajdują się resztki jedzenia.	Wyczyść uszczelkę.
	Uszczelka jest uszkodzona.	Wymień uszczelkę na nową.
Pływakowy wskaźnik bezpieczeństwa ciśnienia jest nieszczelny.	Na uszczelce zaworu pływakowego znajdują się resztki jedzenia.	Oczyść uszczelkę zaworu pływakowego.
	Uszczelka zaworu bezpieczeństwa jest uszkodzona	Wymień uszczelkę na nową.
Wskaźnik pływakowy ciśnienia nie podnosi się i nie zamyka ujścia.	Nieprawidłowo zamknięta pokrywa.	Zamknij prawidłowo pokrywę.
	Niewystarczająca ilość składników i wody w garnku.	Dodaj składniki i wodę.
	Nieszczelna pokrywa lub zawór ciśnieniowy.	Skontaktuj się z serwisem.
Posiłek jest niedogotowany lub przygotowanie trwa zbyt długo.	Czas gotowania jest zbyt krótki.	Wydłuż odpowiednio czas gotowania posiłku.
	Między powierzchnią grzejną i naczyniem wewnętrznym znajdują się resztki jedzenia.	Sprawdź i wyczyść powierzchnię grzewczą oraz powierzchnie zewnętrzne naczyń wewnętrznych. Skontaktuj się z serwisem.
	Zdeformowana powierzchnia grzewcza lub naczynie wewnętrzne.	Skontaktuj się z serwisem.
	Ogrzewanie nie działa prawidłowo.	Skontaktuj się z serwisem.
Nie działa automatyczne utrzymywanie temperatury posiłku.	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z serwisem.
Podczas kontaktu z urządzeniem czujesz porażenie prądem.	Przebiecie elektryczne.	Skontaktuj się z serwisem.

## DANE TECHNICZNE

Moc nominalna: 1000 W  
Napięcie nominalne: 220–240 V~ 50/60 Hz  
Stopień ochrony IPX: IPX0  
Ciśnienie minimalne: 50 kPa  
Ciśnienie maksymalne: 90 kPa  
Pojemność naczynia wewnętrznego: 6 l  
Maks. pojemność oleju: 3 l  
Zakres ustawienia temperatury: 30–180 °C

PL

## EKSPLOATACJA I USUWANIE ODPADÓW

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

## USUWANIE PRODUKTÓW PO ZAKOŃCZENIU EKSPLOATACJI

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

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

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



08/05

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



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

## 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 készülék minden javítását, beleértve a tápvezeték cseréjét is, bízza szakszervizre! A készülék védőburkolatát ne szerelje le, a feszültség alatt lévő alkatrészek áramütést okozhatnak!**
3. A készüléket és a hálózati vezetékét ne tegye ki víz vagy más folyadékok, illetve eső és más jellegű nedvesség hatásának. A vizet és egyéb folyadékokat csak a jelen használati utasításnak megfelelően használja a készülékben.
4. A készüléket fürdőszobában, zuhanyozó közelében, vizes vagy nedves helyiségekben, medence közelében használni tilos, mert a készülék vízbe eshet vagy arra víz freccsenhet.
5. A készülék hálózati vezetéke nem lóghat le az asztalról vagy a munkalapról, illetve nem érhet hozzá forró tárgyakhoz, továbbá nem tekeredhet össze.

6. A készüléket csak sima és vízszintes, valamint szilárd és stabil munkalapra állítsa fel, ügyeljen arra, hogy a készülék ne boruljon fel, előzze meg a forró folyadékok kifolyását és kifröccsenését. A készüléket mosdó melletti csepegtetőre, illetve más nem egyenes helyre ne állítsa fel.
7. A készüléket hőforrások közelében (pl. tűzhely, sütő, gázkályha stb.) ne használja és ne tárolja.
8. A készüléket ne tegye gáz- vagy elektromos tűzhely főzőlapjára, illetve sütőre.
9. Amennyiben a készüléket nem használja, húzza ki a hálózati vezetékét a fali aljzatból. A hálózati csatlakozódugót tilos a vezetéknél fogva kihúzni a fali aljzatból – a művelethez fogja meg a csatlakozódugót.
10. A készüléket a belső nyomástartó edény nélkül ne kapcsolja be.
11. A készüléket üres edénnyel ne kapcsolja be.
12. A készüléket vízbe mártani és a készülékházba vizet tölteni tilos. Vízbe 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 nyomástartó edénybe csepeghet, a készülék belsejébe nem.
14. A hálózati vezetékét, a csatlakozódugót és a készüléket rendszeresen ellenőrizze le, azokon nem lehet sérülés. Ha bármilyen sérülést vagy hiányosságot észlel, akkor a készüléket ne használja, azt vigye a márkaszervizbe javításra.
15. Ha a fedél vagy a nyomástartó edény sérült vagy repedt, akkor a készüléket használni tilos.
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 eltávolítása 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.
25. Legyen nagyon óvatos, a készülékből forró gőz áramolhat ki! Ha a szelepből gőz áramlik ki, akkor álljon kellő távolságra, 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.
28. A készüléket háztartásokban, illetve a következő helyeken lehet használni:
  - konyhák, irodai és egyéb munkahelyi kiskonyhák;
  - mezőgazdasági üzemekhez tartozó konyhák,
  - szállodai és motelszobák, munkásszállások konyhái,
  - turistaszállások, és egyéb jellegű szállások.
29. A készüléket időkapcsolóval vagy távirányítással vezérelt elektromos aljzathoz csatlakoztatni tilos.
30. 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).



31. A készüléket gyerekek nem használhatják. A készüléket és a hálózati vezetékét tartsa távolságban a gyerekektől. A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek, idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetések 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.
32. A nyomásszabályzót rendszeresen ellenőrizze le, meg kell előzni a szelep eltömődését.
33. Amíg a készülékben a nyomás nem szűnt meg, a fedelet kinyitni tilos.
34. Olajban sütéshez a fedelet hagyja nyitva.
35. A fedelet tömítés nélkül lezárni, és a készüléket így használni tilos.

**Do not immerse in water! – Vízbe mártani tilos!**

**CAUTION! ALWAYS COOK USING THE INNER POT. – FIGYELMEZTETÉS! A FŐZÉSHEZ MINDIG HASZNÁLJA A BELSŐ EDÉNYT!**



**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!

## HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

### KEZDÉS

#### Az első használatba vétel előtt

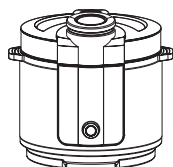
- A teljes útmutatót és a fontos figyelmeztetéseket is olvassa el.
- A készülékről távolítsa el minden csomagolóanyagot és öntapadós címkét, majd a készülék felületét enyhén benedvesített puha ruhával törölje meg. Ellenőrizze le a tartozékok és a készülék sérülésmentességét.
- Az összes tartozékot és a nyomástartó edényt mosogassa el mosogatószeres meleg vízben. A tartozékokat alaposan öblítse le tiszta vízzel, majd hagyja megszáradni (vagy törölje szárazra). A tisztításhoz ne használjon karcoló szemcséket tartalmazó tisztítószerket, drótszivacsot vagy fém eszközöket. Ezek a készüléken maradandó sérüléseket okozhatnak. Az alkatrészeket mosogatógépben elmosni nem szabad.

- **A készüléket, a hálózati vezetékét vagy a csatlakozódugót vízbe mártani tilos.**
- **A többfunkciós kuktát sima, vízszintes, hőálló és nem gyúlékony felületre állítsa fel.**

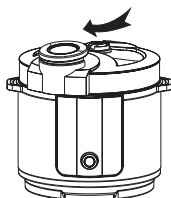
## A fedél nyitása, zárása és levétele

### A fedél nyitása

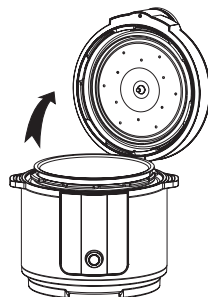
Ha a fedél le van zárva (1. ábra), akkor a fogantyút ② megfogva, a fedelet az óramutató járásával azonos irányba fordítsa el (2. ábra), majd a fedelet hajtsa fel függőleges helyzetbe (3. ábra).



1. ábra



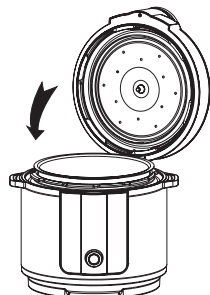
2. ábra



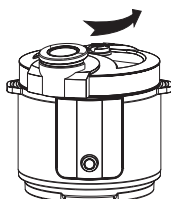
3. ábra

### A fedél zárása

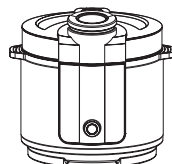
Ha a fedél ki van nyitva (4. ábra), akkor a fogantyút megfogva hajtsa le (5. ábra), majd az óramutató járásával ellenkező irányba fordítsa el (6. ábra).



4. ábra



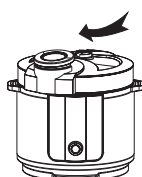
5. ábra



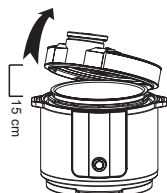
6. ábra

### A fedél leszerelése

A lehajtott fedelet az óramutató járásával azonos irányba fordítsa el (7. ábra), két kézzel hajtsa fel a fedelet 15 cm magasságig (8. ábra), a fedelet az óramutató járásával ellenkező irányba fordítsa el (9. ábra), majd a fedelet emelje le (10. ábra).

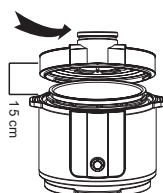


7. ábra



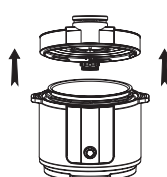
15 cm

8. ábra



15 cm

9. ábra

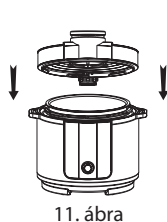


10. ábra

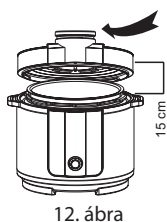
A fedelet tartsa 15 cm magasságban és így fordítsa el jobbra, a fedél ezt követően levehető. A fedélpántnak teljesen ki kell fordulnia a készüléken található horonyból.

### A fedél felszerelése

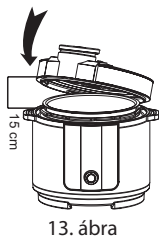
A fedelet két kézzel fogja meg és helyezze fel az edényre (11. ábra), a fedél kb. 15 cm magasságig legyen nyitva, majd a fedelet fordítsa el az óramutató járásával azonos irányba (12. ábra). Hajtsa le a fedelet (13. ábra), majd az óramutató járásával ellenkező irányba fordítsa el (14. ábra).



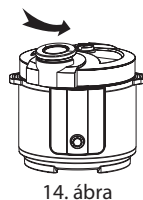
11. ábra



12. ábra



13. ábra



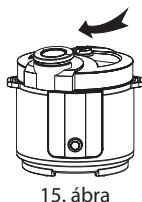
14. ábra

HU

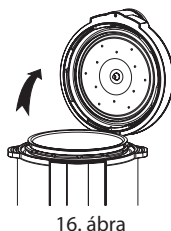
A fedelet tartsa 15 cm magasságban és így fordítsa el balra. A fedélpántnak teljesen be kell fordulnia a készüléken található horonyba.

### A kukta használata

Fordítsa el és hajtsa fel a fedelet (15. és 16. ábra).

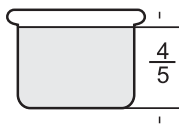


15. ábra

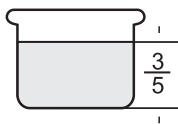


16. ábra

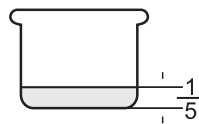
Vegye ki a belső edényt és az edénybe tegye bele az alapanyagokat. Az alapanyagok mennyisége ne legyen magasabban a belső edény  $\frac{4}{5}$ -énél (17. ábra). Ha az edénybe olyan alapanyagokat tesz bele, amelyeknek a térfogata a főzés közben megnövekszik (pl. babot, lencsét stb.) akkor az alapanyagok mennyisége ne legyen magasabban a belső edény  $\frac{1}{5}$ -énél (19. ábra). A belső edényt na használja az alapanyagok öblítéséhez. Az alapanyagokat (pl. rizs, hüvelyesek stb.) szitában, folyó víz alatt öblítse le.



17. ábra



18. ábra



19. ábra

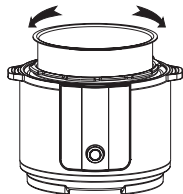
**Figyelmeztetés!** Az alapanyagok mennyisége nem lehet magasabban a MAX jelnél, az edénybe **max. 3 l olajat** lehet csak betölteni.

Az alapanyagok minimális mennyiségét a MIN jel mutatja. Ennél kevesebb ételmezzert nem lehet a készülékben főzni, mert a készülék vagy az edény megsérülhet.

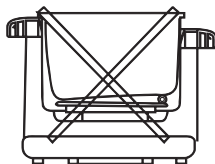
Az edényben maximum 6 l ételt (kb. 12 mérőpohár) lehet főzni. Általában a víz és a nyers alapanyagok aránya 1:1. Zabkása főzéséhez azonban például 8 rész vízhez 1 rész zabpelyhet kell adagolni. Természetes minden étel esetébe ettől eltérő lehet az adagolási arány, amely sok mindentől függ, ezért az adagolási arányokat tapasztalatok alapján határozza meg pontosabban.

Az edény behelyezése előtt a fűtőtest felületét, valamint az edény fenekét és külső oldalát törölje szárazra, azokról az esetleges szennyeződésekét távolítsa el. A behelyezés után az edényt forgassa kissé jobbra és balra, győződjön meg arról, hogy az edény szabályszerűen van-e a készülékbe helyezve, a készülék feneké hozzáér-e a fűtőtesthez (20. és 21. ábra).

**Az edénynek pontosan bele kell ülnie a készülékbe, ellenkező esetben a készülék nem működik megfelelően, illetve meghibásodhat.**

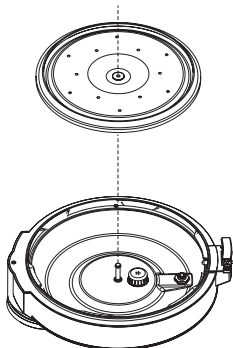


20. ábra

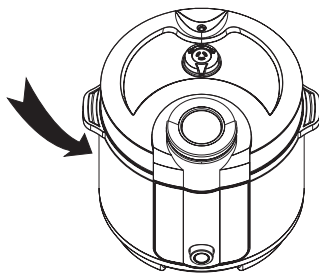


21. ábra

Zárja le a fedelet. A lezárás előtt ellenőrizze le a tömítés ⑨ megfelelő behelyezését és a fedél ⑦ helyzetét, valamint rögzítését rozsdamentes fedélen. A fedelet az óramutató járásával ellenkező irányba elfordítva zárja le, kattanást kell hallania (22. és 23. ábra).



22. ábra



23. ábra

#### FIGYELMEZTETÉS!



24. ábra



25. ábra

Amennyiben az edényt kuktaként kívánja használni (nagy belső nyomással), akkor a szelepet ① úgy kell beállítani, hogy azon keresztül ne áramoljon ki gőz, a nyíl a tömített fedél jelre mutasson (24. ábra).

Ha az edényt hagyományos főzéshez kívánja használni (nagyobb belső nyomás nélkül), akkor a szelepet úgy kell beállítani, hogy azon keresztül a gőz ki tudjon áramolni, a nyíl a gőzsugár jelre mutasson (25. ábra).




## Ajánlott hőmérsékletek a különböző ételekhez

Hőmérséklet °C	Alapanyag / elkészítés módja
35-40	Kelt tészta, joghurt
45-50	Fermentálás
55-60	Zöld tea, bébiételek melegítése
65-70	Vákuumos zacskóban lassan főzött hús („sous-vide”), puncs főzés
75-80	Pasztőrözés, fehér tea, forralt bor
85-90	Fekete tea, hosszú ideig tartó főzés
95-100	Kása, dzsem
105-110	Sterilizálás, kocsonya, zselatinos ételek
115-120	Édes szirupok („shank”)
125-130	Sütés, húskonzervek sterilizálása
135-140	Elősütött ételek
145-150	Zöldség, hal, fóliában sült hús
155	Rántott hal és zöldségfélék
160-180	Rántott sertés és baromfi hús






HU

## Jelek a kijelzőn

A kijelzőn az alábbi jelek jelennek meg.
















	Hangjelzés hangerő beállítása: egyidejűleg nyomja be a „Time” (idő) és „Temperature” (hőmérséklet) gombokat, majd állítsa be 1 és 4 között a hangerőt.
	Késleltetett indítás üzemmód. Ha a késleltetett indítás funkció be van kapcsolva, akkor a kijelzőn a bekapcsolásig hátramaradt idő látható (visszaszámlálás). <b>Megjegyzés:</b> a késleltetett indítás üzemmód csak bizonyos programok esetében kapcsolható be (lásd a programtáblázatot).
	Idő beállítása. Beállítás közben a jel villog.
°C	Hőmérséklet beállítása. Beállítás közben a jel villog. <b>Megjegyzés:</b> a hőmérsékletet csak bizonyos programok esetében lehet beállítani (lásd a programtáblázatot).
88:88	Idő információk megjelenítése. Mutatja a beállított időt, a főzésből hátramaradt időt (visszaszámlálás), a késleltetett indításig maradt időt, továbbá „Keep warm” (melegen tartás) funkció esetén az étel melegen tartásának az idejét.
180°C	Hőmérséklet megjelenítése. <b>Megjegyzés:</b> a hőmérsékletet csak bizonyos programok esetében lehet beállítani (lásd a programtáblázatot).
REHEAT   STARTING PRESSURE   COOKING   WARM	Program futtatása közben mutatja az aktuális állapotot.



## Működtető panel

 <b>Keep Warm</b> Cancel	Törlés és melegen tartás funkció. A melegen tartás 60°C-os hőmérsékleten tartást jelent, a hőmérséklet ebben az esetben nem látható a kijelzőn.
 Delay	Késleltetett indítás beállítása.
 Time	Idő beállítása.
 Start	A kijelölt programot a Start gomb megnyomásával indítsa el.
 Temperature	A gomb megnyomása után a <b>T°C</b> és a <b>180°C</b> jell villog a kijelzőn, be lehet állítani a hőmérsékletet.



## Programtáblázat

	Alapértelmezett főzési idő	Beállítható idő	Alapértelmezett hőmérséklet	Hőmérséklettartomány	Kukta funkció	Késleltetett indítás
 Olajban sütés / Fry	35 perc	1 perc – 2 óra	160 °C	30–180 °C	nem	✗
 Ríz / Rice	12 perc	1 perc – 2 óra	–	✗	igen	✓
 Egyedi beállítás / Multicook	20 perc	1 perc – 8 óra	145 °C	30–180 °C	nem	✓
 Leves / Soup	35 perc	1 perc – 2 óra	–	✗	igen	✓
 Konyhafőnök / Chef	2 perc	1 perc – 2 óra	–	✗	igen	✓
 Párolás / Stew	25 perc	1 perc – 2 óra	–	✗	igen	✓
 Kása / Porridge	8 perc	1 perc – 2 óra	–	✗	igen	✓
 Sütés / Crispy	1 óra	1 perc – 8 óra	160 °C	30–180 °C	nem	✓
 Pizza / Pizza	10 perc	1 perc – 2 óra	155 °C	30–180 °C	nem	✓
 Főzés gőzben / Steam	10 perc	1 perc – 2 óra	–	✗	igen	✓
 Sütemény / Cake	30 perc	1 perc – 2 óra	140 °C	30–180 °C	nem	✓
 Dzsem / Jam	2 óra	1 perc – 12 óra	100 °C*	✗	nem	✗
 Joghurt / Yogurth	8 óra	1 óra – 12 óra	45 °C*	✗	nem	✓
 Omlett / Omelette	5 perc	1 perc – 2 óra	150 °C	30–180 °C	nem	✗
 Lassú párolás és főzés / Slow stew	3 óra	3 óra – 12 óra	95 °C*	✗	nem	✓

	Alapértelmezett főzési idő	Beállítható idő	Alapértelmezett hőmérséklet	Hőmérséklettartomány	Kukta funkció	Késleltetett indítás
 Hüvelyesek / Beans	45 perc	1 perc – 2 óra	–	×	igen	✓
 Kocsonya / Gelatinne	1 óra	1 perc – 2 óra	–	×	igen	✓

\* Ezekben az előre beállított programokban a hőmérséklet nem jelenik meg a kijelzőn.

**Olajban sütés / Fry:** rántott sajt és hússzeletek, gomba, fasírozott, karfiol, burgonya vagy egyéb ételek olajban sütéséhez.

**Rizs / Rice:** rizs, rizses hús, pilaf és más hasonló ételek készítéséhez.

**Egyedi beállítás / Multicook:** kukta funkció nélkül készített ételek, egyedi főzési idő és hőmérséklet beállítással, késleltetett indítással.

**Leves / Soup:** levesek és húslevek készítése.

**Konyhafőnök / Chef:** kukta funkció használatával készült ételek, egyedi főzési idő és hőmérséklet beállítással, késleltetett indítással.

**Párolás / Stew:** párolt húsok, zöldségek, halak, főzelékek stb. készítéséhez

**Kása / Porridge:** zabpehely, rizs, darakása stb. készítése.

**Sütés / Crispy:** sült ételek, például tésztafélék, rakott burgonya, sajtos rakott zöldségek stb. készítéséhez.

**Pizza / Pizza:** édes és sós kelt kalácsok vagy pizzák sütéséhez.

**Főzés gőzben / Steam:** zöldségfélék párolásához, gőzben főzéshez, pl. gőzgombócok készítéséhez. Ezzel a módszerrel az alapanyagok megőrzik az ízüket és vitamintartalmukat, az étel ízletesebb lesz.

**Sütemény / Cake:** lepényfélék, kevert tésztajú sütemények, sütőporos sütemények készítése.

**Dzsem / Jam:** dzsem, lekvár, marmeládé, chutney stb. készítése.

**Joghurt / Yogurth:** házi joghurt készítése.

**Omlett / Omelette:** tojásos omlett készítése.



**Lassú párolás és főzés / Slow stew:** főzés forráspont alatti hőmérsékleten (kukta funkció nélkül), különböző ételek készítéséhez.

**Hüvelyesek / Beans:** hüvelyesek főzéséhez (leves, főzelék, köret).


**Kocsonya / Gelatinne:** kocsonya és aszpic főzéséhez.


## A készülék funkciói



### Késleltetett indítás

A késleltetett indítás funkció  segítségével a főzés kezdete későbbre halasztható. Az alapértelmezett késleltetés 24 óra. A  gomb segítségével lehet más késleltetési időt beállítani.

**Megjegyzés:** a minimális késleltetett indítás 5 perc, a maximális késleltetés 24 óra.

A  gombbal válasszon programot. Az olajban sütés (Fry), rizs (Rice), egyedi beállítás (Multicook), leves (Soup), és konyhafőnök (Chef) programokat egy gombnyomással is el lehet indítani a kezelőpanel ikonjának a megérintésével.




Érintse meg a kezelőpanelen a késleltetett indítás ikont, a kijelzőn megjelenik a  jel. A forgatható gomb segítségével állítsa be a késleltetett indítás idejét. Az időt perces pontossággal lehet beállítani. A forgatható gombbal az időt növelheti vagy csökkentheti. A „Time” gomb megnyomásával válthat az óra és a perc adatok beállítása között.

A késleltetett indítás idejének a visszaszámlálásához érintse meg a Start  gombot. A kijelzőn a késleltetett indítás  ikon és az indításig még hátralévő idő látható.

**Megjegyzés:** a késleltetett indítás bekapcsolása után a készülék már nem reagál az egyéb beállításokra, vagy program módosításokra. Ha bármilyen módosítást szeretne a programban végrehajtani, akkor előbb a korábbi beállításokat a „Cancel” gomb megérintésével törölni kell.



**Megjegyzés:** főzési időt vagy hőmérsékletet csak melegítési vagy főzési szakaszban lehet megváltoztatni. Ezekben a szakaszokban nem kell a programot a Start gomb megérintésével indítani. 10 másodperc elteltével a program folytatódik.

## Megjegyzések

- A főzési időt a késleltetett indítás időtartama nem tartalmazza.
- Olajban sütés , omlett  és dzsem  programokban nem lehet a késleltetett indítás funkciót használni.
- Az edényben ne legyen alapanyag 12 óránál hosszabb ideig, bizonyos alapanyagok romlásnak indulhatnak. A késleltetett indítás funkció alkalmazása előtt vegye figyelembe az alapanyagok tulajdonságait.
- A késleltetett indítás után a program nem indul el azonnal, a program indítását általában megelőzi a felmelegítési szakasz.
- A késleltetett indítás funkciót ne használja gyorsan romló (pl. tejes, tojásos stb.) ételek készítéséhez.

## Az ételkészítés idejének a beállítása

A „Time” ikon segítségével beállítható a főzési idő (lásd a programtáblázat adatait).

Érintse meg a  gombot, a kijelzőn a  jel villog és megjelenik az alapértelmezett beállítású főzési idő **00:00**. A gomb forgatásával (jobbra vagy balra) állítsa be a kívánt főzési időt (az óra és perc érték megadásával). A „Time” gomb megnyomásával válthat az óra és a perc adatok beállítása között.


## Az ételek melegen tartása


A melegen tartás funkció segítségével lehet a kész ételt egy ideig melegen tartani. A maximálisan beállítható idő 24 óra. A programok befejezése után a melegen tartás funkció automatikusan bekapcsol, kivéve az olajban sütés és a joghurt programokat. A joghurt program befejezése után kézzel be lehet kapcsolni a melegen tartás funkciót, de a melegen tartás ennél a programnál nem programozható.

A befejezett főzési program után a készülék a melegen tartás funkció működését a „WARM” felirattal jelzi a kijelzőn. A készülék visszaszámlálással mutatja azt az időt, ameddig az ételt melegen tartja.

Amennyiben a főzés befejezése után a „WARM” felirat nem jelenik meg a kijelzőn, akkor ez azt jelenti, hogy az adott programhoz nem tartozik automatikus melegen tartás funkció (lásd a programtáblázatot).

## A melegen tartás funkció kikapcsolása


Amennyiben a program befejezése után nem kívánja használni a melegen tartás funkciót, akkor azt a  gomb megérintésével kapcsolja ki. A funkció kikapcsol, a kijelzőről eltűnik a „WARM” felirat. Ha megérinti


a  gombot, akkor a melegen tartás funkció ismételen bekapcsol.

## Figyelmeztetés!

Annak ellenére, hogy a melegen tartás funkció 24 órára is beállítható, az ételt ne hagyja ilyen hosszú ideig az edényben, mert az étel megromolhat.

## Az ételek felmelegítése

Ha csak fel kívánja melegíteni a készülékben található ételt, akkor érintse meg a  gombot. Nem kell semmilyen más programot beállítani. A „WARM” felirat megjelenik a kijelzőn, a készülék felmelegíti az ételt.




A felmelegítés után a  gombot ismételen érintse meg a kikapcsoláshoz.



## Funkció vagy program törlése

Érintse meg a  gombot a kiválasztott funkció vagy program törléséhez.

## Hangerő beállítása

Egyidejűleg érintse meg a  és a **T°C** gombot a hangerő beállításához, a kijelzőn a  jel villog. A hangerő beállításához a  gombot forgassa el, a hangerő 0 és 4 közötti szinten állítható be. A beállított érték megjelenik a kijelzőn.

## Főzési útmutató


- Nyissa ki a fedelet: az óramutató járásával azonos irányba forgassa el a fedelet és hajtsa fel.
- Vegye ki a belső edényt a multifunkciós készülékből.
- Az edénybe tegye bele az alapanyagokat és a főzéshez szükséges mennyiségű vizet (vagy más folyadékot) is öntse az edénybe. Ügyeljen a minimális (MIN) és maximális (MAX) mennyiségi jelekre, olajból ne töltsön 3 l-nél többet az edénybe.

## Főzés kukta funkció használata nélkül

A következő programokban nincs kukta (nagyobb nyomás alatti főzés) funkció: olajban sütés, omlett, sütemény, lassú főzés, dzsem, joghurt, sütés, pizza vagy egyedi beállítás.

A készülék fedelet hajtsa le vagy hagyja nyitva, a programtól és a főzési módszertől, valamint a recepttől függően.

A fedél lehajtása esetén.


- Ellenőrizze le a tömítés megfelelő felhelyezését. **A fedelet tömítés nélkül lezárni, és a készüléket így használni tilos.**
- A fedelet az óramutató járásával ellenkező irányba elforgatva zárja le (a biztonsági csap beugrik a készülékház furatába). A szelepet állítsa „nyitva” állásba (a nyíl a kiáramló gőz jelre mutasson – lásd a 25. ábrát).
- A forgató gombbal  válasszon programot, a kijelölt program jele a kijelzőn is megjelenik.
- A kijelző megjelennek az adott program alapértelmezett beállításai.
- Amíg a készülék nem éri el az üzemi hőmérsékletet, addig a kijelzőn a „REHEAT” felirat látható. Az üzemi hőmérséklet elérése után a készülék megkezdje a főzési idő visszaszámlálását. A „REHEAT” felirat helyett a „COOKING” felirat lesz látható.
- A programok befejezése után sípszó hallatszik, majd automatikusan bekapcsol a melegen tartás funkció (kivéve az olajban sütés és a joghurt programokat). A melegen tartásról a készülék a „WARM” felirat bekapcsolásával tájékoztatja.

A főzés és az étel kivétele után, a multifunkciós készüléket kapcsolja le, és a hálózati vezetékét is húzza ki a fali aljzatból.

## Főzés kukta funkció használatával

A következő programokban van kukta (nagyobb nyomás alatti főzés) funkció: leves, párolás, kása, gőzben főzés, konyhafőnök, rizs, hüvelyesek és kocsonya.

A kukta funkcióval való főzés esetén.

- Ellenőrizze le a tömítés megfelelő felhelyezését. **A fedelet tömítés nélkül lezárni, és a készüléket így használni tilos.**
- A fedelet az óramutató járásával ellenkező irányba elforgatva zárja le (a biztonsági csap beugrik a készülékház furatába). A szelepet állítsa „zárt” állásba (a nyíl a tömítés jelre mutasson – lásd a 24. ábrát).
- A forgató gombbal  válasszon programot, a kijelölt program jele a kijelzőn is megjelenik.
- A kijelző megjelennek az adott program alapértelmezett beállításai.
- Amíg a készülék nem éri el az üzemi hőmérsékletet, addig a kijelzőn a „REHEAT” felirat látható. Az üzemi hőmérséklet elérése után a készülék megkezdje a főzési idő visszaszámlálását. A „REHEAT” felirat helyett a „START IN PRESSURE” felirat lesz látható.

- A megfelelő belső nyomás elérése után a piros kijelző megemelkedik, a biztonsági csap pedig rögzíti a fedelet.
- A program befejezése után sípszó hallatszik, majd automatikusan bekapcsol a melegen tartás funkció. A melegen tartást a készülék a „WARM” felirattal jelzi ki.
- A főzés és az étel kivétele után, a multifunkciós készüléket kapcsolja le, és a hálózati vezetéket is húzza ki a fali aljzatból. A fedél kinyitása előtt a készülékben uralkodó nyomást ki kell engedni. Ehhez a szelepet állítsa „nyitva” állásba (a nyíl a kiáramló gőz jelre mutasson – lásd a 25. ábrát), a szelep nyitásával és zárásával fokozatosan engedje ki a nyomást az edényből.

**Figyelmeztetés!** Legyen nagyon óvatos, a készülékből forró gőz áramlik ki. Amikor már nincs nyomás az edényben, a gőz kiáramlása megszűnik, a piros kijelző alaphelyzetbe süllyed le, a biztonsági csap kioldja a fedél blokkolását. Ezt követően a fedelet ki lehet nyitni. A fedelet erővel és erőszakosan kinyitni tilos.

HU

### Megjegyzések

- Tapasztalat alapján, a főzési hőmérsékleteket és főzési időket egyedileg is beállíthatja.
- Az olajban sütés befejezése után a sütő kosarat emelje ki az olajból. A kosarat ne hagyja az olajban állni.

**FIGYELMEZTETÉS! OLAJBAN SÜTÉSHEZ A FEDELET HAGYJA NYITVA.**

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A készülék tisztítása előtt a hálózati csatlakozódugót húzza ki a fali aljzattól!
- Tisztítás vagy karbantartás megkezdése előtt várja meg a készülék és az edény teljes lehűlését.
- Az edényt ne mosogassa el mosogatógépben. Ne használjon agresszív tisztítószeret, ezek foltokat és egyéb sérüléseket okozhatnak az edényen.
- Az edény tisztításához durva és karcoló tisztítóanyagokat, drótszivacsot vagy drótkéfért használni tilos, mivel ezek a felületben kárt okoznak.
- Ügyeljen arra, hogy a készülékbe víz ne kerüljön.
- **A készüléket vízbe vagy más folyadékba mártani tilos.**

### Készülékház és fedél

- A készüléket és a fedelet nedves ruhával törölje meg, majd szárítsa meg.
- A kondenzvíz gyűjtő műanyag edényt (az edény hátsó részén, a pántfogantyú alatt található) óvatosan vegye ki. Öblítse ki és tegye vissza a helyére.

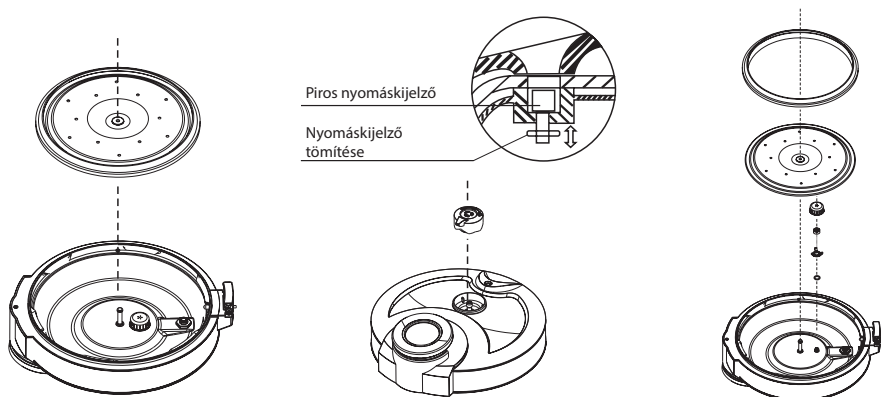
### Edény és belső fedél

1. A belső műanyag fedelet a tömítéssel vegye le, hogy hozzáférjen a szelephez és a nyomás kijelzőhöz.
2. Az edényt ⑩, az alumínium fedelet ⑧ és a tömítést ⑨ mosogatószeres meleg vízben mosogassa el. A tartozékokat alaposan öblítse le tiszta vízzel, majd hagyja megszáradni (vagy törölje szárazra).
3. A szelepet ① és a szelep fedelet ⑦ szerelje ki a fedélből. Mosogatószeres meleg vízben mosogassa el, alaposan öblítse le, majd szárítsa meg és szerelje vissza a helyére.
4. Tisztítsa meg a nyomás kijelzőt ④ és a tömítést.

### Tartozékok

- Minden tartozékot mosogatószeres meleg vízben mosogasson el.
- A tartozékokat alaposan öblítse le tiszta vízzel, majd hagyja megszáradni (vagy törölje szárazra).

A belső alumínium fedelet ⑧ szerelje le és mosogassa el. A tömítést ⑨ vegye le és mosogassa el, majd szárítsa meg. A tömítést és a fedelet szerelje vissza.



## PROBLÉMA MEGOLDÁS

Probléma	Ok	Megoldások
A kijelző nem világít.	A készülék nincs bekapcsolva.	Ellenőrizze le a készülék hálózati vezetékének a csatlakoztatását a fali aljzathoz. Ellenőrizze le, hogy a fali aljzatban van-e feszültség.
	A tömítés rosszul van felszerelve.	Helyezze fel szabályszerűen a tömítést.
A fedelet nem lehet lezárni.	A biztonsági csapot ⑤ a nyomás kijelző ④ engedi bedugni.	Kézzel állítsa be a nyomás kijelzőt.
A fedelet nem lehet kinyitni.	A nyomás kijelző nem ment le az alsó alaphelyzetébe.	Hurkapálcikával vagy fogpiszkálóval a nyomás kijelzőt óvatosan nyomja le.
A fedél nem tömít.	A fedél nincs teljesen lezárva.	Zárja le helyesen a fedelet.
	A fedélben nincs tömítés.	Szerelje fel a tömítést.
	A tömítésen élelmiszermaradékok vannak.	Tisztítsa meg a tömítést.
	A tömítés megsérült.	A tömítést cserélje ki (vásároljon új tömítést).
A nyomás kijelző nem tömít.	A tömítésen élelmiszermaradékok vannak.	Tisztítsa meg a tömítést.
	A biztonsági szelep tömítése sérült.	A tömítést cserélje ki (vásároljon új tömítést).
A nyomás kijelző nem működik (nem zár le és nem emelkedik fel).	A fedél rosszul van lezárva.	A fedelet szabályszerűen zárja le.
	Az edényben nincs elegendő alapanyag és folyadék.	Töltsön be alapanyagokat és vizet.
	A fedél vagy a nyomás kijelző nem tömít.	Forduljon a szervizhez.

Probléma	Ok	Megoldások
Az étel nem főtt meg, illetve a főzés túl sokáig tart.	A főzési idő túl rövid.	Állítson be hosszabb főzési időt.
	A fűtőtest és az edény között élelmiszermaradvány van.	Ellenőrizze le a fűtőtest és az edény felületét, tisztítsa meg. Forduljon a szervizhez.
	A fűtőtest vagy az edény felülete deformálódott.	Forduljon a szervizhez.
	A melegítés nem működik.	Forduljon a szervizhez.
A melegen tartás funkció nem működik.	A készülék megsérült.	Forduljon a szervizhez.
A készülék érintése áramütést okoz.	A készülék belső szigetelése megsérült.	Forduljon a szervizhez.

## MŰSZAKI ADATOK

Névleges teljesítményfelvétel: 1000 W

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

Védettség IPX: IPX0

Minimális nyomás: 50 kPa

Maximális nyomás: 90 kPa

Belső edény térfogata: 6 l

Max. olajtöltet: 3 l

Beállítható hőmérséklet: 30–180 °C

## HULLADÉKFELHASZNÁLÁS ÉS MEGSEMISÍTÉS

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

## ÉLETTARTAM LEJÁRTÁT KÖVETŐ MEGSEMISÍTÉS

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

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



08/05

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



A készülék használati útmutatója a [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu) oldalon található.

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.

## SICHERHEITSHINWEISE

**Bitte aufmerksam lesen und für den künftigen Gebrauch gut aufbewahren!**

**Warnung:** Die in dieser Anleitung aufgeführten Sicherheitsvorkehrungen und Hinweise umfassen nicht alle Umstände und Situationen, zu denen es kommen könnte. Der Anwender muss begreifen, dass der gesunde Menschenverstand, Vorsicht und Sorgfalt zu Faktoren gehören, die sich in kein Produkt einbauen lassen. Diese Faktoren müssen durch den Anwender bzw. mehrere Anwender bei der Verwendung und der 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.

DE

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

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

5. Stromkabel nicht über Tischkanten und sonstige scharfe Kanten führen, verdrehen oder in der Nähe von heißen Oberflächen liegen lassen.
6. Gerät stets auf einer geraden und stabilen Oberfläche verwenden, um ein Umkippen und anschließendes Vergießen heißer Flüssigkeiten zu vermeiden. Produkt nicht in Spülbecken, auf Abtropfflächen und an sonstigen ungeraden Stellen benutzen.
7. Gerät nicht an Orten aufstellen, die hohen Temperaturen aus Heizgeräten, Heizkörpern, Gasheizgeräten u. dgl. ausgesetzt sind.
8. Gerät niemals auf Elektro-/Gasherde oder Elektro-/Gasöfen stellen.
9. Gerät bei Nichtbenutzung ausschalten und vom Stromnetz trennen. Am Stecker ziehen, um das Kabel herauszuziehen – niemals am Kabel ziehen.
10. Gerät erst dann anschließen oder einschalten, nachdem der Innenbehälter in den Gerätekörper hineingelegt wurde.
11. Gerät niemals mit leerem Behälter einschalten.
12. Gerätebasis niemals ins Wasser tauchen. Achten Sie darauf, damit keine Flüssigkeiten in den Gerätekörper gelangen. Zum Einweichen ist ausschließlich der Kochbehälter bestimmt.
13. Glasdeckel vorsichtig anheben und so neigen, damit der entweichende Dampf von Ihnen wegzieht. Auf diese Weise verhindern Sie eine Verbrühung. Achten Sie darauf, damit das Wasser vom Deckel in den Kochbehälter und nicht in den Gerätekörper tropft.
14. Stromkabel, Stecker und Gerät regelmäßig auf Beschädigungen kontrollieren. Stellen Sie irgendeine Beschädigung fest, legen Sie das Gerät ab und kontaktieren eine Kundendienststelle.
15. Gerät nicht benutzen, falls Deckel oder Kochbehälter beschädigt oder geplatzt sind.
16. Benutzen Sie das Gerät für den Zweck, für den es konzipiert wurde.
17. Nicht im Freien benutzen.
18. Das Gerät sollte während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
19. Innenraum des Gerätes stets trocken halten.

20. Gerät niemals eigenhändig reparieren, einstellen oder seine Geräteteile auswechseln. Im Gerät befinden sich keine Teile, die der Anwender reparieren könnte.
21. Gerät vor der Reinigung oder Lagerung abkühlen lassen.
22. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und lassen keine Fremdkörper in die Geräteöffnungen eindringen. Gerät nicht in der Nähe von Wänden, Gardinen u. dgl. verwenden.
23. Das Gerät erwärmt sich während des Betriebs. Geräteöffnungen niemals abdecken. Heiße Oberflächen nicht berühren. Hierfür stets Griffe und Knöpfe benutzen. Benutzen Sie bei der Manipulation mit dem laufendem Gerät geeignete Utensilien und Backhandschuhe.
24. Transportieren Sie das Gerät nicht, wenn es heiß ist.
25. Seien Sie vorsichtig, entweichender Dampf ist sehr heiß! Falls aus dem Ventil Dampf entkommt, sollten Sie eine ausreichende Entfernung vom Gerät einhalten, damit Sie sich nicht verbrühen.
26. Schalten Sie das Gerät nicht ein, falls es an der Seite oder mit den Standfüßen nach oben liegt.
27. Wird Zubehör verwendet, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde, könnte diese Handlungsweise Personen oder Eigentum gefährden.
28. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Räumen bestimmt:
  - Küchenzeilen in Geschäften, Büros und an sonstigen Arbeitsplätzen
  - Geräte in der Landwirtschaft
  - Verbrauchsgeräte, die Gästen in Hotels, Motels und ähnlichen Beherbergungseinrichtungen zur Verfügung stehen
  - Verbrauchsgeräte in Betrieben mit Übernachtung und Frühstück
29. Das Gerät darf nicht an eine Steckdose mit Zeitschalter oder Fernschaltung angeschlossen werden.
30. ECG trägt keine Verantwortung für Schäden oder Verletzungen, die auf Nachlässigkeit oder eine unsachgemäße Verwendung zurückzuführen sind. Vor der Verwendung aufmerksam alle Anweisungen und Informationen lesen. Die Außenoberfläche

dieses Gerätes erwärmt sich und könnte Verbrennungen verursachen. Gerät in Anwesenheit von Kindern nie unbeaufsichtigt lassen.

31. Dieses Gerät darf nicht von Kindern bedient werden. Gerät sowie Stromkabel außer Reichweite von Kindern halten. Personen mit verminderten physischen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten sowie mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen, können dieses Gerät nur unter Aufsicht benutzen, oder nachdem diese über einen gefahrlosen Gebrauch belehrt und mit möglichen Gefahren bekannt gemacht wurden. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
32. Die Druckventile, durch die der Dampf entweichen kann, sollten regelmäßig auf eine mögliche Verstopfung überprüft werden.
33. Das Gerät darf nur dann geöffnet werden, nachdem der Druck auf ein bestimmtes Niveau gefallen ist.
34. Deckel beim Braten oder Frittieren geöffnet lassen.
35. Ein geschlossener Schnellkochtopf darf nur mit einem Dichtungsring benutzt werden.

**Do not immerse in water! – Niemals ins Wasser tauchen!**

**CAUTION! ALWAYS COOK USING THE INNER POT. – HINWEIS! ZUM KOCHEN STETS DEN INNENBEHÄLTER BENUTZEN.**



**HINWEIS**

Einige Oberflächen werden im Laufe des Betriebes heiß (siehe Markierung).

**GEFAHR FÜR KINDER:** Kinder dürfen nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen.

Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen.  
Erstickungsgefahr.



# ANWENDUNGSHINWEISE

## WIR BEGINNEN

### Vor der Erstverwendung

- Wir empfehlen sämtliche Anweisungen und wichtige Informationen sorgfältig durchzulesen.
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial samt Aufkleber und Etiketten und reinigen die Oberfläche mit einem feuchten Geschirrtuch. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile in einem guten Zustand geliefert wurden.
- Waschen Sie sämtliches Zubehör und den Kochbehälter mit warmem Wasser und einem Schwamm ab. Seifenreste gut abspülen und alles trocken wischen. Benutzen Sie keine abrasiven Reinigungsmittel, Drahtschwämme oder Untensilien aus Metall, welche die Antihaft-Oberfläche beschädigen könnten. Nicht in der Geschirrspülmaschine waschen.
- **Gerät, Kabel oder Stecker niemals ins Wasser tauchen.**
- Platzieren Sie den Schnellkochtopf auf eine gerade, hitze- und feuerbeständige Oberfläche.

DE

### Öffnen, Schließen und Abnehmen des Deckels

#### Öffnen des Deckels

Falls der Deckel geschlossen ist (Bild 1), diesen via Griff ② im Uhrzeigersinn drehen (Bild 2) und Deckel senkrecht abnehmen (Bild 3).

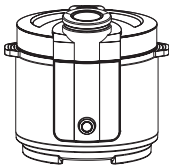


Bild 1

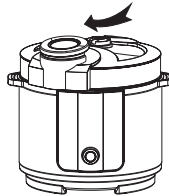


Bild 2

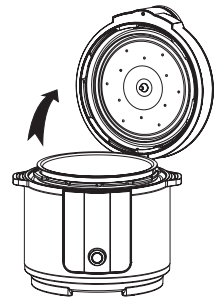


Bild 3

#### Schließen des Deckels

Offenen Deckel (Bild 4) mit Hilfe des Griffes zuklappen (Bild 5) und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (Bild 6).

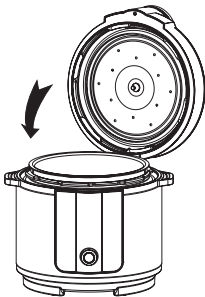


Bild 4

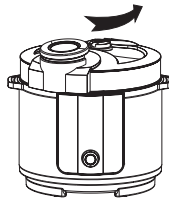


Bild 5

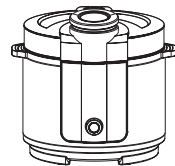


Bild 6

## Demontieren des Deckels

Geschlossenen Deckel im Uhrzeigersinn drehen (Bild 7), mit beiden Händen in 15 cm Höhe anheben (Bild 8), entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (Bild 9), hochheben und abnehmen (Bild 10).

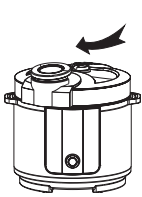


Bild 7

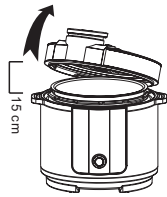


Bild 8

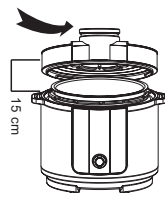


Bild 9

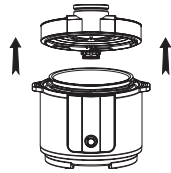


Bild 10

Deckel beim Drehen 15 cm über dem Rand des Topfes geöffnet halten und Deckel langsam abnehmen. Das Gelenk am Deckel muss aus der Rille im Gerätekörper herausfahren.

DE

## Montage des Deckels

Deckel mit beiden Händen aufsetzen (Bild 11) und halboffen in 15 cm Höhe über dem Rand des Topfes im Uhrzeigersinn drehen (Bild 12). Deckel zuklappen (Bild 13) und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (Bild 14).

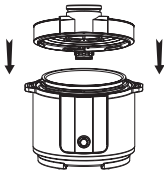


Bild 11

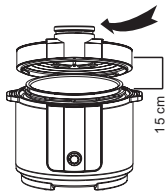


Bild 12

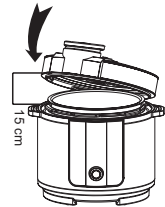


Bild 13

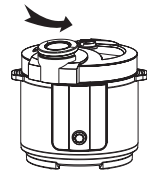


Bild 14

Deckel beim Drehen 15 cm über dem Rand des Topfes geöffnet halten. Das Gelenk am Deckel muss in die Rille im Gerätekörper einfahren.

## Verwendung des Topfes

Deckel drehen und öffnen (Bild 15 und 16)

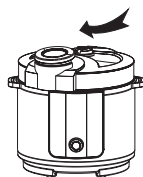


Bild 15

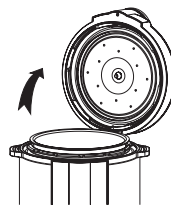


Bild 16

Innenbehälter herausnehmen und Nahrungsmittel in den Behälter geben. Die Gesamtmenge der eingelegten Nahrungsmittel darf nicht  $\frac{4}{5}$  der Höhe des Innenbehälters überschreiten (Bild 17). Die Gesamtmenge der Nahrungsmittel, die an Volumen zunehmen (wie Hülsenfrüchte), darf nicht  $\frac{1}{5}$  der Höhe des Innenbehälters überschreiten (Bild 19). Benutzen Sie den Innenbehälter nicht zum Abwaschen von Nahrungsmitteln. Nahrungsmittel wie Reis oder Hülsenfrüchte sollten unter laufendem Wasser in einem Sieb gewaschen werden.

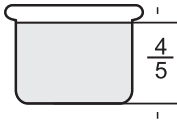


Bild 17

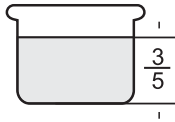


Bild 18

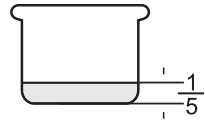


Bild 19

**Hinweis:** Die Gesamtmenge der Nahrungsmittel darf nicht die MAX-Markierung oder die maximale zulässige **Ölmenge (3 l)** überschreiten.  
Die minimale Nahrungsmittelmenge richtet sich nach der MIN-Markierung. Der Behälter muss unter diese Markierung befüllt werden, damit eine Beschädigung des Gerätes oder Behälters verhindert wird.

Die Gesamtmenge der Nahrungsmittel, die im Schnellkochtopf (6 l) zubereitet werden können, beträgt 12 Tassen. Gewöhnlich beträgt das Verhältnis zwischen Wasser und rohen Nahrungsmitteln 1:1. Bei der Zubereitung von Haferbrei beträgt das Verhältnis zwischen Wasser und Haferbrei 8:1. Bei einigen Gerichten kann das Verhältnis unterschiedlich sein und nach Erfahrung und Geschmack beliebig dosiert werden.

DE

Ehe Sie den Innenbehälter in den Schnellkochtopf zurückgeben, reinigen Sie die Oberfläche des Heizkörpers, die Außenflächen und den Boden des Behälters. Vergewissern Sie sich, dass an der Oberfläche nichts haften geblieben ist. Innenbehälter nach dem Hineinlegen in den Schnellkochtopf etwas drehen. Auf diese Weise vergewissern Sie sich, dass der Innenbehälter am Heizkörper gut anliegt (Bild 20, 21).

**Behälter im Topf richtig positionieren, damit das Gerät richtig arbeiten kann. Anderenfalls könnte das Gerät beschädigt werden.**

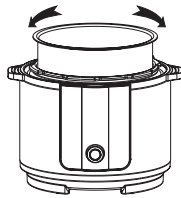


Bild 20

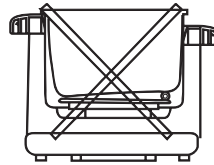


Bild 21

Schließen des Deckels. Ehe Sie den Deckel schließen, sollten Sie überprüfen, dass der Dichtungsring ⑨ gut eingelegt wurde. Drehen Sie etwas mit dem Anti-Block-Schild ⑦, damit Sie sich vergewissern können, dass dieser am Stahlring sitzt. Deckel durch Drehen entgegengesetzt dem Uhrzeigersinn schließen, bis Sie einen Klickton hören (Bild 22, 23).

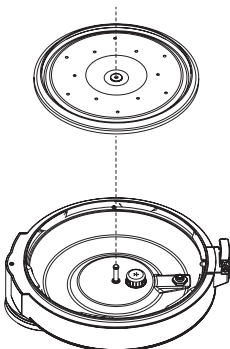


Bild 22

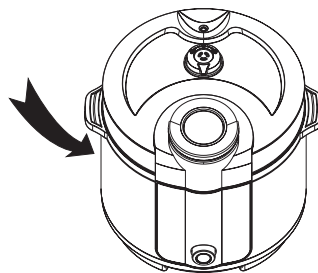


Bild 23

## HINWEIS:



Bild 24

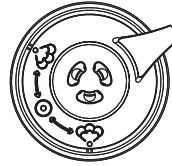


Bild 25

Wurde die Funktion mit erhöhtem Druck aktiviert, muss das Druckventil gut abgedichtet sein. Ventilregelung ① in geschlossene Position versetzen, der Pfeil muss auf das Dichtungssymbol gerichtet sein (Bild 24).

DE

Wird der Schnellkochtopf ohne Funktion mit erhöhtem Druck benutzt, muss der Dampf via Druckventil ungehindert entweichen können, der Pfeil muss auf das Symbol für entweichenden Dampf gerichtet sein (Bild 25).


## Empfohlene Temperaturen für die Zubereitung von Nahrungsmitteln

Temperatur °C	Nahrungsmittel / Zubereitung
35-40	Teiggärung, Zubereitung von Joghurt
45-50	Fermentation
55-60	Zubereitung von grünem Tee, Anwärmen von Kindergerichten
65-70	Langsame Zubereitung von Fleisch im Beutel (Sous-vide), Zubereitung von Punsch
75-80	Pasteurisierung, Zubereitung von weißem Tee, Zubereitung von Glühwein
85-90	Zubereitung von rotem Tee, Zubereitung von Gerichten, die lange gekocht werden müssen
95-100	Kochen von Brei, Zubereitung von Marmelade
105-110	Sterilisierung, Zubereitung von Aspik und Gerichten mit Gelatine
115-120	Kochen „Shank“, Zubereitung von gesüßten Säften
125-130	Backen, Sterilisierung von Fleischkonserven
135-140	Zubereitung von vorgebratenen Gerichten
145-150	Zubereitung von Gemüse und Fisch, Braten von Fleisch in einer Folie
155	Braten von Gemüse und Fisch
160-180	Braten von Fleisch und Geflügel

## Symbole auf dem Display






Auf dem Display werden folgende Symbole angezeigt:

	Auswählen des Tonsignals - gleichzeitig Taste Time (Zeit) und Temperature (Temperatur) gedrückt halten, um die Lautstärke des akustischen Signals zwischen 1 und 4 auszuwählen.
	Verzögerter Start. Falls die Funktion „Verzögerter Start“ aktiviert wurde, wird auf dem Display der Countdown angezeigt. <b>Bemerkung:</b> Die Funktion „Verzögerter Start“ steht nur in einigen Programmen zur Verfügung (siehe Programmtabelle).

	Anzeige für Zeiteinstellung. Die Anzeige blinkt.				
<b>T°C</b>	Anzeige für Temperatureinstellung. Die Anzeige blinkt. <b>Bemerkung:</b> Die Funktion „Temperatureinstellung“ steht nur in einigen Programmen zur Verfügung (siehe Programmtabelle).				
<b>88:88</b>	Anzeigen von Informationen zur Zeit. Zeigt die voreingestellte Zeit und den Countdown für die Zubereitung von Gerichten und die Funktion „Verzögerter Start“ an. Darüber hinaus kann angezeigt werden, wie lange die Speise im Programm „Keep warm“ warm gehalten wird.				
<b>180°C</b>	Anzeigen der eingestellten Temperatur. <b>Bemerkung:</b> Die Funktion „Temperatureinstellung“ steht nur in einigen Programmen zur Verfügung (siehe Programmtabelle).				
<table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">REHEAT</td> <td style="padding: 2px;">STARTING PRESSURE</td> <td style="padding: 2px;">COOKING</td> <td style="padding: 2px;">WARM</td> </tr> </table>	REHEAT	STARTING PRESSURE	COOKING	WARM	Anzeigen des aktuellen Prozesses nach Programmstart.
REHEAT	STARTING PRESSURE	COOKING	WARM		








DE











### Bedienfeld

 <b>Keep Warm</b> Cancel	Storno und Warmhaltefunktion. Während der Warmhaltefunktion wird das Gericht bei 60°C warmgehalten (die Temperatur wird nicht auf dem Display angezeigt).
 Delay	Funktion „Verzögerter Start“.
 Time	Zeiteinstellung.
 Start	Mit dieser Taste wird das gewünschte Programm gestartet.
 Temperature	Nach der Betätigung dieser Taste blinkt T°C und 180°C, Sie können jetzt die gewünschte Temperatur einstellen.



### Programmtabelle

	Ausgangszeit	Zeitspanne	Ausgangstemperatur	Temperaturbereich	Funktion „Erhöhter Druck“	Verzögerter Start
 Braten/Fry	35 min.	1 min. – 2 h.	160 °C	30–180 °C	Nein	×
 Reis/Rice	12 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Ja	✓
 Multicook/ Multicook	20 min.	1 min. – 8 h.	145 °C	30–180 °C	Nein	✓
 Suppe/Soup	35 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Ja	✓
 Küchenchef/ Chef	2 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Ja	✓
 Dünsten/Stew	25 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Ja	✓
 Brei/Porridge	8 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Ja	✓

		Ausgangs-zeit	Zeitspanne	Ausgangstemperatur	Temperaturbereich	Funktion „Erhöhter Druck“	Verzögerter Start
	Einbacken/ Crispy	1 h.	1 min. – 8 h.	160 °C	30–180 °C	Nein	✓
	Pizza/Pizza	10 min.	1 min. – 2 h.	155 °C	30–180 °C	Nein	✓
	Dampfkochen/ Steam	10 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Ja	✓
	Kuchen/Cake	30 min.	1 min. – 2 h.	140 °C	30–180 °C	Nein	✓
	Marmelade/ Jam	2 h.	1 min. – 12 h.	100 °C*	×	Nein	×
	Joghurt/ Yogurth	8 h.	1 h. – 12 h.	45 °C*	×	Nein	✓
	Omelette/ Omelette	5 min.	1 min. – 2 h.	150 °C	30–180 °C	Nein	×
	Langsames Dünsten und Kochen/Slow stew	3 h.	3 h. – 12 h.	95 °C*	×	Nein	✓
	Hülsenfrüchte/ Beans	45 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Ja	✓
	Aspik/ Gelatinne	1 h.	1 min. – 2 h.	–	×	Ja	✓

\* In diesen Programmen werden keine Informationen über die Temperatur angezeigt.

**Braten/Fry:** Zum Braten von Käse, Schnitzel, Pilzen, Bratklops, Blumenkohl und sonstigen Nahrungsmitteln, sowie zum Frittieren von Pommes frites, Kroketten oder amerikanischen Kartoffeln.

**Reis/Rice:** Zubereitung von Risotto und Pilaw oder als getrennte Beilage.

**Multicook/Multicook:** Zubereitung von Gerichten ohne Druck mit der Möglichkeit Zeit, Temperatur oder die Funktion „Verzögerter Start“ einzustellen.

**Suppe/Soup:** Zubereitung von Suppen und Bouillons.

**Küchenchef/Chef:** Zubereitung von Gerichten unter Druck mit der Möglichkeit Zeit und die Funktion „Verzögerter Start“ einzustellen.

**Dünsten/Stew:** Zubereitung von gedünstetem Gemüse, Fleisch und Saucen.

**Brei/Porridge:** Zubereitung von Haferbrei, Reisbrei u. dgl.

**Einbacken/Crispy:** Zubereitung von eingebackenen Gerichten wie eingebackene Teigwaren, Kartoffeln mit Fleisch, Gemüse mit Käse, Moussaka u. dgl.

**Pizza/Pizza:** Zubereitung von salzigen Kuchen und Pizza.

**Dampfkochen/Steam:** Zubereitung von Gemüsegerichten oder Knödeln. Bei dieser Art und Weise der Zubereitung werden in den Nahrungsmitteln zahlreiche Geschmackselemente und in Wasser lösliche Vitamine sowie Spurenelemente erhalten.

**Kuchen/Cake:** Backen von Kuchen (in Form oder auf Backblech).

**Marmelade/Jam:** Zubereitung von Marmelade, Ketchup oder Chutney.

**Joghurt/Yogurth:** Zubereitung von hausgemachten Joghurts.

**Omelette/Omelette:** Zubereitung von Pfannenkuchen.



**Langsames Dünsten und Kochen/Slow stew:** Zubereitung von Gerichten unter dem Siedepunkt ohne Möglichkeit die Funktion „Erhöhter Druck“ einzustellen. Geeignet für die Zubereitung von verschiedenen Gerichten.

**Hülsenfrüchte/Beans:** Zubereitung von Hülsenfrüchten.


**Aspik/Gelatinne:** Zubereitung von Aspik- und Geleefüllungen.


## Funktion „Schnellkochtopf“



### Verzögerter Start

Mit der Funktion „Verzögerter Start“  können Sie den Start des gewünschten Programmes auf später verschieben. Die Ausgangszeit beträgt 24 Stunden. Mit der Taste  können Sie die gewünschte Zeit einstellen.

**Bemerkung:** In der Funktion „Verzögerter Start“ kann die Zeit zwischen 5 Minuten und 24 Stunden eingestellt werden.

Wählen Sie mit dem Drehknopf  das gewünschte Programm aus. Die Programme Braten (Fry), Reis (Rice), Multicook, Suppe (SOUP) und Küchenchef (Chef) können direkt mit Hilfe von Symbolen auf dem Display aufgerufen werden.




Drücken Sie die Taste „Verzögerter Start“, auf dem Display wird das jeweilige Symbol angezeigt . Benutzen Sie den Drehknopf, um die Zeit für den verzögerten Start einzustellen. Das Intervall lässt sich in 1-Minuten-Schritten ändern. Durch Drehen des Knopfes reduzieren/erhöhen Sie die Zeit. Durch mehrmaliges Drücken der Taste „Time“ können Sie zwischen Minuten und Stunden wechseln.

Mit der Taste Start  wird der Countdown aktiviert. Auf dem Display wird das Symbol für den verzögerten Start  und die verbleibende Zeit angezeigt.

**Bemerkung:** Sobald der Countdown beginnt, können die Werte nicht mehr geändert werden. Falls Sie irgendeine Änderung durchführen möchten, müssen Sie zunächst das Programm mit der Taste CANCEL stornieren und anschließend das Programm erneut einstellen.



**Bemerkung:** Zeit und Temperatur können nur in den Funktionen „Anwärmen“ und „Kochen“ geändert werden. In diesem Modus muss das Programm nicht durch erneutes Drücken der Taste „Start“ aktiviert werden. Das Programm startet nach etwa 10 Sekunden.

### Bemerkungen

- Die Zubereitungszeit einzelner Gerichte wird nicht im verzögerten Start berücksichtigt.
- Die Funktion „Verzögerter Start“ steht in folgenden Programme nicht zur Verfügung: Braten , Omelette  und Marmelade .
- Rohprodukte nicht länger als 12 Stunden im Schnellkochtopf liegen lassen, da sich einige Nahrungsmittel verderben könnten. Berücksichtigen Sie bei der Planung des verzögerten Starts die Eigenschaften von Rohrprodukten.
- Denken Sie bitte daran, dass sich einige Programm trotz abgelaufener Zeit nur unter bestimmten Arbeitstemperaturen aktivieren.
- Die Funktion „Delay“ ist nicht für Rezepte mit schnell verderbenden Zutaten wie Milchprodukte, Eier u. dgl. geeignet.

### Einstellung der Zubereitungszeit

Gewünschte Zubereitungszeit mit dem Symbol „Time“ einstellen (siehe „Programmtabelle“).

Taste für die Zeiteinstellung  drücken, auf dem Display beginnt das jeweilige Symbol  und die voreingestellte Zubereitungszeit **88:88** zu blinken. Zeit in 1-Minuten-Schritten oder ganzen Stunden durch Drehen des Knopfes reduzieren/hinzufügen. Durch mehrmaliges drücken des Symboles „Time“ können Minuten oder Stunden eingestellt werden.

## Warmhaltefunktion


Mit der Warmhaltefunktion können fertiggekochte Gerichte warm gehalten werden. Die Warmhaltefunktion hält die Mahlzeit bis zu 24 Stunden warm. Die Warmhaltefunktion wird automatisch nach Ablauf des Kochvorganges aktiviert (außer der Programme „Braten“ und „Joghurt“). Die Warmhaltefunktion kann nach Ablauf des Programmes „Joghurt“ manuell aufgerufen, aber nicht vorprogrammiert werden.

Wird das Kochprogramm mit der Warmhaltefunktion fortgesetzt, wird auf dem Display folgende Meldung angezeigt: „WARM“. Auf dem Display wird die Zeit der aktivierten Warmhaltefunktion angezeigt.

Wird die Meldung (WARM) nicht angezeigt, wird die Warmhaltefunktion nach Ablauf des Kochvorganges nicht aktiviert (siehe „Programmtabelle“).

## Stornieren der Warmhaltefunktion

DE


Die Warmhaltefunktion kann nach Ablauf des Kochvorganges storniert werden, und zwar mit der Taste . Die Funktion wird storniert und die Anzeige „WARM“ erlischt. Die Warmhaltefunktion kann durch erneutes

Drücken der Taste  aufgerufen werden.

## Hinweis


Obleich die Warmhaltefunktion bis zu 24 Stunden eingestellt werden kann, sollte das Fertiggericht nicht so lange im Schnellkochtopf bleiben, da es verderben könnte.

## Anwärmen von Gerichten

Möchten Sie das Gericht nur anwärmen, drücken Sie die Taste . Auf diese Weise muss kein Kochprogramm aufgerufen werden. Folgende Meldung wird angezeigt: „WARM“. Nach dem Anwärmen kann die Funktion

durch erneutes Drücken der Taste  deaktiviert werden.

## Stornieren einer Funktion oder eines Programmes

Sie können das ausgewählte Programm oder die ausgewählte Funktion mit der Taste  stornieren.

## Lautstärkeeinstellung

Durch gleichzeitiges Drücken der Taste  und **T°C** wird die Einstellung der Lautstärke aufgerufen, auf dem Display blinkt die Anzeige  4. Die Lautstärke kann mit dem Drehknopf  in einem Intervall von 0-4 eingestellt werden. Der eingestellte Wert wird auf dem Display angezeigt.

## Anweisungen für die Zubereitung von Gerichten

- Öffnen des Deckels - Deckel im Uhrzeigersinn drehen und hochheben.
- Innenbehälter aus dem Schnellkochtopf herausnehmen.
- Nahrungsmittel und die erforderliche Wassermenge in den Behälter geben. Achten Sie auf die MIN- und MAX-Markierung oder die maximale Ölmenge (3 l).

## Kochen ohne erhöhten Druck


Zum Kochen ohne erhöhten Druck sind folgende Programme geeignet: Braten, Omelette, Kuchen, Langsames Kochen, Marmelade, Joghurt, Chrispy, Pizza oder Multicook.

Der Deckel des Schnellkochtopfes kann geöffnet oder geschlossen sein, jeweils in Abhängigkeit vom ausgewählten Programm oder des Rezeptes.

Schließen des Deckels:

- Überprüfen Sie, ob der Dichtungsring richtig eingelegt wurde. **Ein geschlossener Schnellkochtopf darf nur mit einem Dichtungsring benutzt werden.**



- Deckel am Griff halten und zuklappen, entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, bis Sie einen Klickton des Sicherheitsstiftes hören. Ventilregler in Position „offen“ versetzen (der Pfeil muss auf das Symbol für entweichenden Dampf gerichtet sein, siehe Bild 25).
- Wählen Sie mit dem Drehknopf  das gewünschte Programm aus, die jeweilige Anzeige wird auf dem Display angezeigt.
- Die Ausgangstemperatur und die Zubereitungszeit wird auf dem Display angezeigt.
- Vor dem Erreichen der Arbeitstemperatur, wird auf dem Display „REHEAT“ angezeigt. Sobald die Temperatur erreicht wird, beginnt der Countdown. Die Information „REHEAT“ wird durch die Information „COOKING“ ersetzt.
- Nach Programmende ertönt ein akustisches Signal und das Programm wird mit der Warmhaltefunktion fortgesetzt (diese Funktion steht in den Programmen „Braten“ und „Joghurt“ nicht zur Verfügung). Auf dem Display wird folgende Meldung angezeigt: „WARM“.


Schnellkochtopf nach Programmende ausschalten und vom Stromnetz trennen.

DE

### Kochen mit erhöhtem Druck

Zum Kochen mit erhöhtem Druck sind folgende Programme geeignet: Suppe, Dünsten, Brei, Dampfkochen, Küchenchef, Reis, Hülsenfrüchte und Gelatine.

Kochen mit erhöhtem Druck:

- Überprüfen Sie, ob der Dichtungsring richtig eingelegt wurde. **Ein geschlossener Schnellkochtopf darf nur mit einem Dichtungsring benutzt werden.**
- Deckel am Griff halten und zuklappen, entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, bis Sie einen Klickton des Sicherheitsstiftes hören. Ventilregler in Position „geschlossen“ versetzen (der Pfeil muss auf das Dichtungssymbol gerichtet sein, siehe Bild 24).
- Wählen Sie mit dem Drehknopf  das gewünschte Programm aus, die jeweilige Anzeige wird auf dem Display angezeigt.
- Die Ausgangstemperatur und die Zubereitungszeit wird auf dem Display angezeigt.
- Vor dem Erreichen der Arbeitstemperatur, wird auf dem Display „REHEAT“ angezeigt. Sobald die Temperatur erreicht wird, beginnt der Countdown. Die Information „REHEAT“ wird durch die Information „STARTING PRESSURE“ ersetzt.
- Sobald der erforderliche Druck erreicht wird, steigt die rote Druckanzeige hoch und der Sicherheitsstift blockiert den Deckel.
- Nach Programmende ertönt ein akustisches Signal und das Programm wird mit der Warmhaltefunktion fortgesetzt. Auf dem Display wird folgende Meldung angezeigt: „WARM“.
- Schnellkochtopf nach Programmende ausschalten und vom Stromnetz trennen. Der erhöhte Druck, der sich während des Kochvorganges innerhalb des Schnellkochtopfes ansammelt, muss abgelassen werden. Ventil in Position „offen“ versetzen (der Pfeil muss auf das Symbol für entweichendem Dampf gerichtet sein) und Dampf allmählich ablassen, bis dieser ein normales Niveau erreicht.

**Hinweis:** Seien Sie vorsichtig, entweichender Dampf ist sehr heiß! Sobald der Druck im Topf reduziert wird, so dass gar kein Dampf entweicht, sinkt auch die rote Druckanzeige und der Deckel wird durch den Sicherheitsstift freigegeben. Sie können jetzt den Deckel öffnen. Deckel niemals mit Gewalt öffnen.

### Bemerkungen

- Temperatur und Zubereitungszeit einzelner Mahlzeiten können nach Bedarf geändert werden.
- Frittierkorb nach dem Frittieren herausnehmen. Frittierkorb niemals im Behälter mit Öl lassen.

**HINWEIS: DECKEL BEIM BRATEN ODER FRITTIEREN GEÖFFNET LASSEN.**

## REINIGUNG UND WARTUNG

- Stecker vor der Reinigung des Schnellkochtopfes aus der Steckdose ziehen!
- Der Schnellkochtopf muss vor der Reinigung und Wartung abgekühlt sein.

- Nicht für die Geschirrspülmaschine geeignet. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, die Fleckenbildung und sonstige Schäden verursachen könnten.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes und des Zubehörs keine abrasiven Reinigungsmittel, Drahtschwämme, Drahtbürsten oder Scheuerschwämme. Diese könnten die Oberfläche beschädigen.
- Achten Sie darauf, damit keine Feuchtigkeit in den Gerätekörper eindringt!
- **Gerätekörper niemals ins Wasser und sonstige Flüssigkeiten tauchen.**

### Gerätekörper und oberer Teil des Deckels

- Gerätekörper und Deckel mit einem feuchten Tuch abwischen und trocken wischen.
- Kunststoffbehälter für Kondenswasser, der sich im Gerätekörper unter dem Deckelgelenk befindet, vorsichtig abnehmen. Abspülen und zurückgeben.

### Innenbehälter und Innenteile des Deckels

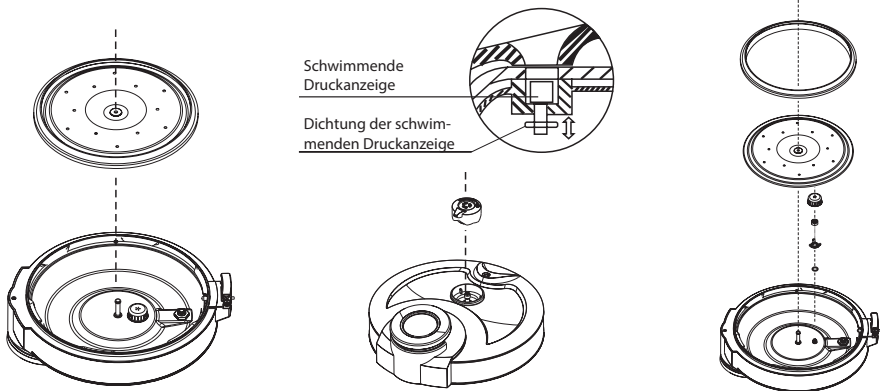
DE

1. Aludeckel mit Dichtung abnehmen, damit Sie zum Druckventil-Mechanismus und der schwimmenden Anzeige gelangen.
2. Kochbehälter ⑩, Aludeckel ⑧ und Dichtung des Aludeckels ⑨ mit warmem Seifenwasser waschen. Seifenreste gut abspülen und anschließend trocken wischen.
3. Ventil ① vorsichtig abnehmen und Deckel des Druckventil-Mechanismus ⑦ demontieren. Mit warmem Seifenwasser reinigen, unter fließendem Wasser abspülen, trocknen und zurückgeben.
4. Schwimmende Druckanzeige ④ mit Dichtung reinigen.

### Zubehör

- Sämtliches Zubehör mit warmem Seifenwasser waschen.
- Seifenreste gut abspülen und trocken wischen.

Inneren Aludeckel ⑧ vom Deckel abnehmen und gut abspülen. Dichtungsring ⑨ herausnehmen, sorgfältig mit Wasser abwaschen und trocknen. Dichtungsring zurückgeben.



## PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Ursache	Lösung
Anzeigen leuchten nicht.	Das Gerät wurde nicht eingeschaltet.	Überprüfen Sie das Stromkabel. Vergewissern Sie sich, dass die Steckdose unter Spannung steht. Überprüfen Sie, ob der Schalter eingeschaltet wurde.
	Dichtung wurde nicht richtig angebracht.	Dichtung richtig einlegen.
Deckel kann nicht geschlossen werden.	Der Sicherheitsstift (5) wurde durch die schwimmende Druckanzeige (4) blockiert.	Sicherheitsstift mit der Hand verschieben.
Der Deckel kann nicht geöffnet werden.	Die schwimmende Druckanzeige befindet sich trotz abgelassenen Druckes nicht in der unteren Position.	Benutzen Sie einen Zahnstocher, um das schwimmende Ventil vorsichtig nach unten zu drücken.
Undichter Deckel.	Deckel schließt nicht völlig.	Deckel gut schließen.
	Deckel ohne Dichtung.	Dichtung hineinlegen.
	Überreste an der Dichtung.	Dichtung reinigen.
	Beschädigte Dichtung.	Dichtung auswechseln.
Schwimmende Druckanzeige ist undicht.	Auf der Dichtung des schwimmenden Ventils sind Speisereste haften geblieben.	Dichtung des schwimmenden Ventils reinigen.
	Beschädigte Dichtung des Sicherheitsventils.	Dichtung auswechseln.
Die schwimmende Druckanzeige steigt nicht hoch und schließt nicht.	Falsch geschlossener Deckel.	Deckel gut schließen.
	Zu wenige Rohstoffe und Wasser im Topf.	Rohstoffe und Wasser hinzugeben.
	Undichter Deckel oder Druckventil.	Suchen Sie eine Kundendienststelle auf.
Gerichte sind nicht fertiggekocht und die Zubereitung dauert zu lange.	Zu kurze Zubereitungszeit.	Verlängern Sie die Zubereitungszeit.
	Zwischen dem Heizfläche und dem Innenbehälter sind Speisereste haften geblieben.	Heizfläche und das Innere des Innenbehälters überprüfen und reinigen. Suchen Sie eine Kundendienststelle auf.
	Heizfläche oder Innenbehälter sind deformiert.	Suchen Sie eine Kundendienststelle auf.
	Erwärmung funktioniert nicht.	Suchen Sie eine Kundendienststelle auf.
Automatische Warmhaltefunktion funktioniert nicht.	Beschädigtes Gerät.	Suchen Sie eine Kundendienststelle auf.
Sie spüren bei Berührung des Gerätes elektrische Spannung.	Sie spüren elektrische Spannung.	Suchen Sie eine Kundendienststelle auf.

DE

## TECHNISCHE ANGABEN

Anschlusswert: 1000 W

Nennspannung: 220–240 V~ 50/60 Hz

Schutzart IPX: IPX0

Minstdruck: 50 kPa

Höchstdruck: 90 kPa

Kapazität des Innenbehälters: 6 l

Max. Öl-Kapazität: 3 l

Temperaturbereiche: 30–180 °C

## VERWENDUNG UND ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

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

DE

## ENTSORGUNG DES PRODUKTES NACH ABLAUF DER LEBENSDAUER

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

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

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



08/05

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



Bedienungsanleitung s. [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Eine Änderung des Textes und der technischen Parameter vorbehalten.

# SAFETY INSTRUCTIONS

## Read carefully and save for future use!

**Warning:** The safety measures and instructions, contained in this manual, do not include all conditions and situations possible. The user must understand that common sense, caution and care are factors that cannot be integrated into a 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:

GB

1. Make sure that the voltage and frequency in your outlet corresponds to the voltage, frequency and the required capacity shown on the device label, and that the outlet is properly grounded. The outlet must be installed in accordance with applicable electrical codes according to EN.
2. Never use the appliance if the power cord or plug is damaged if there is a fall or any damage or the device is not working properly. **All repairs, including cord replacements, must be carried out at a professional service centre! Do not remove the protective covers from the appliance; there is a risk of electric shock!**
3. Do not immerse the appliance and the power cord in liquids, do not expose to rain or humidity and use water only for cooking in accordance with this operating manual.
4. The appliance must not be used close to water, in bathrooms, showers or close to pools, where it might fall in water or water may splash the product.
5. Do not bend the power cord over the edge of a table or other sharp edges, do not twist it or leave it in the vicinity of hot surfaces.
6. Always use the appliance on a level, stable surface to prevent it from tipping over and to prevent spillage of hot liquids. Do not use the product in sinks, dripping off areas and other places with uneven surface.

7. Do not put the appliance in places where it could be exposed to high temperatures from stoves, radiators, gas appliances, etc.
8. Do not place the appliance on top of electrical or gas stoves and ovens.
9. If you do not use the appliance, switch it off and unplug it from power. Disconnect the power cord by pulling the plug – never by pulling the power cord.
10. Never connect or switch on the appliance without a properly inserted cooking vessel in the appliance body.
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 incline so that the leaking steam is away from you or scalding may occur. Allow the water from the lid to drip only into the cooking container, not in the body of the appliance.
14. Check the power cord, the plug and whole appliance regularly for any damage. If you find any damage stop using the appliance immediately and contact the service centre.
15. Do not use a damaged or broken lid or cooking vessel.
16. Do not use the appliance for any other purpose than it is designed for.
17. Do not use outside.
18. The appliance should not be left unattended when in operation.
19. Store the appliance inside in a dry place.
20. Do not try to repair or modify the appliance or change its parts. There are no parts inside repairable by the user.
21. Let the appliance cool down before cleaning and storing it.
22. Do not place other objects on the appliance, do not insert foreign objects in the openings and do not use it close to walls, drapes, etc.
23. The appliance warms up during operation. Do not cover any openings. Do not touch hot surfaces. Always use handles and buttons. When you handle parts of the appliance when in operation, use suitable utensils and oven mitts.
24. Do not try to carry a hot appliance.

25. Be careful, the steam escaping from the appliance is very hot! If steam escapes from the valve, keep the appliance in safe distance from yourself to avoid being burned.
26. Do not switch the appliance on if it lies on the side or is upside down.
27. Using accessories and attachments not recommended by the manufacturer may endanger persons and property.
28. This appliance is intended for household use and similar areas, including:
  - kitchenettes in shops, offices and other work places
  - appliances used in the agricultural industry
  - by guests in hotels, motels and other residential areas
  - in bed and breakfast establishments
29. This appliance may not be plugged in an outlet controlled by a timer or controlled remotely.
30. ECG is not liable for damage or injury caused by negligence or improper use. Prior to use do not forget to read carefully all instructions and information. The external surface of this device heats up and may cause burns. Do not leave unattended when children are present.
31. This appliance should not be used by children. Keep the appliance and its power supply out of reach of children. The appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capacities or lack of experience and knowledge, if they are supervised or if they were instructed how to use the appliance safely and understand potential dangers. Children shall not play with the appliance.
32. Pressure regulators that allow steam to escape should be periodically inspected to ensure that they are not blocked.
33. The appliance must not be opened until the pressure is sufficiently reduced.
34. Always keep the lid open when frying or deep frying.
35. Using pressure cooker with a closed lid without a seal is forbidden.

**GB**

**Do not immerse in water!**

**CAUTION! ALWAYS COOK USING THE INNER POT.**



## WARNING

The surfaces marked in this way become hot during use.

**DANGER FOR CHILDREN:** Children may not play with the packaging material.

Do not let children play with the plastic bags.

Risk of suffocation.

## OPERATING INSTRUCTIONS

### STARTING

#### GB Before first use

- Read all instructions and important information.
- Remove all packaging, including labels and stickers and wipe the surface with a damp dishwashing cloth. Make sure that all the parts were supplied in good condition.
- Wash all accessories and the cooking vessel in warm water with a sponge. Rinse off the detergent well and dry everything thoroughly. Do not use abrasive cleaning products, scrubbers or metal utensils, the non-stick surface could be damaged. Do not use dishwasher.
- **Never immerse the appliance, cable or plug in water.**
- Place the pressure cooker on a flat, heat resistant and non flammable surface.

### Opening, closing and removing the lid

#### Opening the lid

If the lid is closed (fig. 1), turn the lid by the handle ② clockwise (fig. 2) and lift the lid in vertical position (fig. 3).

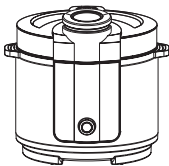


Fig. 1

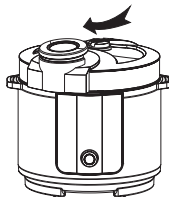


Fig. 2

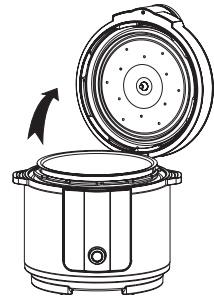


Fig. 3

#### Closing the lid

If the lid is open (fig. 4), close it by the handle (fig. 5) and turn the lid counterclockwise (fig. 6).



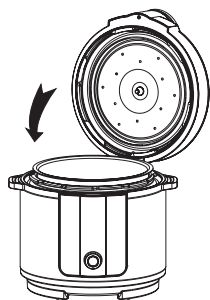


Fig. 4

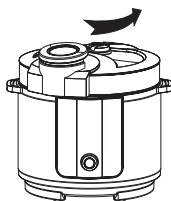


Fig. 5

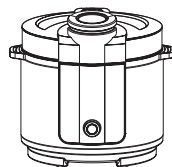


Fig. 6

### Removal of the lid

Turn the closed lid clockwise (fig. 7) open the lid using both hand in the height of 15 cm (fig. 8), turn the lid counterclockwise (fig. 9) and move the lid upwards (fig. 10) for removal.

**GB**

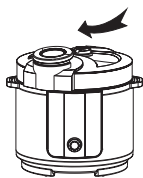


Fig. 7

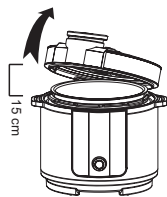


Fig. 8

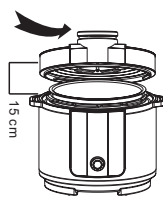


Fig. 9

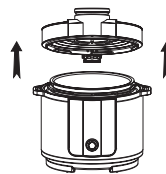


Fig. 10

While turning keep the lid open 15 cm above the edge of the cooker and then smoothly remove the lid. The hinged lid has to completely come out of the groove on the cooker's body.

### Assembling the lid

Put the lid back using both hands (fig. 11) and opened in the height of 15 cm above the edge of the cooker turn it clockwise (fig. 12). Then close the lid (fig. 13) and turn counterclockwise (fig. 14).

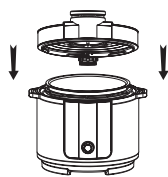


Fig. 11

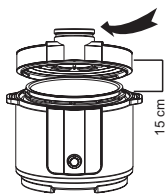


Fig. 12

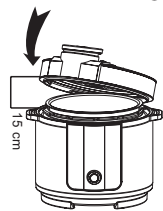


Fig. 13

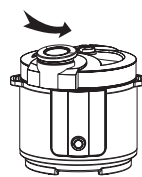


Fig. 14

While turning keep the lid 15 cm above the edge of the cooker. Hinge on the lid must go completely into the groove on the body of the cooker.

### Using the cooker

Turn and open the lid of the cooker (fig. 15 and 16).

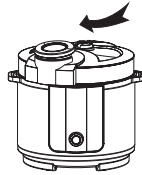


Fig. 15

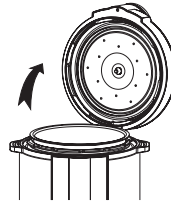


Fig. 16

Remove the inner vessel and place food in it. The total amount of the inserted food must not exceed  $\frac{4}{5}$  of the height of the inner vessel (fig. 17). The total amount of foods which gain volume easily (e.g. legumes) must not exceed  $\frac{3}{5}$  of the height of the inner vessel. (fig. 19). Do not use the inner vessel to rinse the food. Rinse foods such as rice or legumes under running water in a strainer.

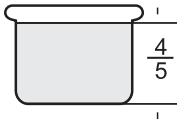


Fig. 17

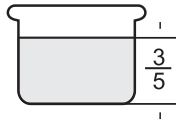


Fig. 18

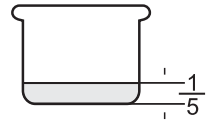


Fig. 19

GB

**Warning:** The total amount of food must not exceed the mark MAX or maximum allowed **amount of oil 3 l**. The minimum amount of food is determined by the MIN mark. It is always necessary to fill the vessel up to the mark to avoid damage to the appliance or the vessel.

The total amount of food you can cook in a pressure cooker (6 l) is 12 cups. With most foods the amount of water and raw food is in the ratio 1 : 1. When cooking porridge the ratio of water and oatmeal is 8 : 1. Of course, with different foods ratio may vary slightly, and based on experience and taste, you can adjust the water and raw food ratio.

Before putting the inner vessel back into the pressure cooker, clean the surface of the heater, the outer surface and the bottom of the vessel, and make sure that nothing is stuck on the surfaces. By rotating the inner vessel after inserting it into the pressure cooker, make sure that the inner vessel is properly connected to the surface of the heater (Figures 20, 21).

**The vessel must be properly seated in the pot, otherwise the appliance will not work properly and damage could occur.**

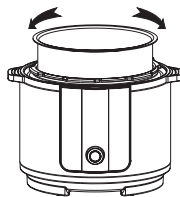


Fig. 20

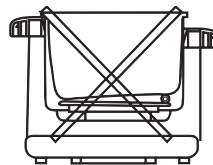


Fig. 21

Close the lid. Before closing check if the seal is properly inserted ⑨ and slightly turn the anti-locking shield ⑦, to make sure that it is properly attached to the steel ring. Close the lid by turning it counterclockwise and turn until you hear "snap" (fig. 22, 23).

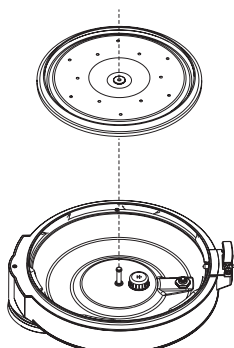


Fig. 22

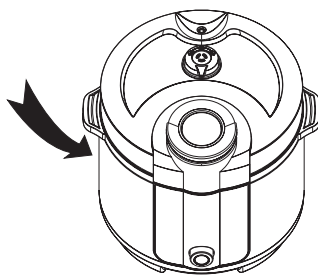


Fig. 23

**WARNING:**



Fig. 24



Fig. 25

**GB**

**When using the increased pressure function the pressure valve must be sealed, set the pressure valve control ① in the position closed, the arrow must point against the seal symbol (fig. 24).**




**When using the cooker without the increased pressure function, the steam must freely escape through the pressure valve, the arrow must point against the steam escape symbol (fig. 25).**

**Recommended temperatures for cooking different foods**






Temperature °C	Food / preparation
35–40	Dough rising, yoghurt preparation
45–50	Fermentation
55–60	Cooking green tea, warming food for children
65–70	Slow cooking of meat in a bag (sous-vide), making a punch
75–80	Pasteurization, cooking of white tea, cooking of mulled wine
85–90	Cooking red tea, cooking foods which require long-time cooking
95–100	Cooking porridge, making jams
105–110	Sterilization, cooking aspic and dishes with gelatine
115–120	Cooking "shank", making sweetened syrups
125–130	Baking, sterilization of canned meat
135–140	Preparation of pre-fried foods
145–150	Cooking vegetables and fish, baking of meat in a foil
155	Frying vegetables and fish
160–180	Frying meat and poultry

## Symbols on the display

The display shows the following symbols:



	Selecting a beep – Press the Time (time) and Temperature (temperature) buttons at the same time to select the volume level 1 to 4.
	Delayed start mode. If the delayed start is activated, the countdown time is running on the display. <b>Note:</b> You can set the delayed start mode only in some programs, see the Program table.
	Time setting indicator. The indicator flashes while being set.
T°C	Temperature setting indicator. The indicator flashes while the temperature is being set. <b>Note:</b> Temperature setting mode is possible to set only for some program, see the Program table.
88:88	View time information. Displays the preset time and countdown time during meal preparation or delayed start, or the length of time that the food is kept by the “Keep warm” program.
180°C	View set temperature. <b>Note:</b> It is possible to set temperature only for some programs, see Program table.
REHEAT   STARTING PRESSURE   COOKING   WARM	View the actual process after starting a program.
















## Control panel

 Keep Warm Cancel	Cancellation and keep warm function. When keeping a dish warm, the temperature is set to 60°C and is not shown on the display.
 Delay	Used to set the delayed start.
 Time	Used to set the time.
 Start	Press Start to launch the selected program.
 Temperature	After you press this button T°C a 180°C flashes on the display and you can set the temperature.



## Programs table

		Default time	Time range	Default temperature	Temperature range	Increased pressure function	Delayed start
	Fry	35 min.	1 min. – 2 h.	160 °C	30–180°C	No	×
	Rice	12 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Yes	✓

		Default time	Time range	Default temperature	Temperature range	Increased pressure function	Delayed start
	Multicook	20 min.	1 min. – 8 h.	145°C	30–180°C	No	✓
	Soup	35 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Yes	✓
	Chef	2 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Yes	✓
	Stew	25 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Yes	✓
	Porridge	8 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Yes	✓
	Crispy	1 h.	1 min. – 8 h.	160°C	30–180°C	No	✓
	Pizza	10 min.	1 min. – 2 h.	155°C	30–180°C	No	✓
	Steam	10 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Yes	✓
	Cake	30 min.	1 min. – 2 h.	140°C	30–180°C	No	✓
	Jam	2 h.	1 min. – 12 h.	100°C*	×	No	×
	Yoghurt	8 h.	1 h. – 12 h.	45°C*	×	No	✓
	Omelette	5 min.	1 min. – 2 h.	150°C	30–180°C	No	×
	Slow stew	3 h.	3 h. – 12 h.	95°C*	×	No	✓
	Beans	45 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Yes	✓
	Gelatine	1 h.	1 min. – 2 h.	–	×	Yes	✓

**GB**

\* The temperature information does not appear in these programs on the display.

**Fry:** For the cooking fried cheeses, schnitzels, mushrooms, meatballs, cauliflower and other foods, or frying chips, croquettes or American potatoes.

**Rice:** Cooking of risottos and pilafs or separate side dishes.

**Multicook:** Cooking meals without pressure, with the option of setting time, temperature and delayed start.

**Soup:** Cooking soups and stocks.

**Chef:** Cooking meals with pressure and time setting and delayed start.

**Stew:** Cooking stewed vegetables, meats and sauces.

**Porridge:** Cooking oatmeal, rice paste, etc.

**Crispy:** To cook baked meals such as baked pasta, potatoes with meat, vegetables with cheese, moussaka, etc.

**Pizza:** Cooking savory cakes and pizza.

**Steam:** Suitable for cooking vegetable dishes or cooking dumplings. In this way of food preparation a substantial amount of flavor ingredients and water-soluble vitamins and trace elements remain in food.

**Cake:** Baking sponge cakes.

**Jam:** Cooking marmalades, ketchups or chutney.

**Yoghurt:** Making home made yoghurt.

**Omelette:** Making egg omelettes.



**Slow stew and cook/Slow stew:** Preparing food just below the boiling point without using the increased pressure function, suitable for many different kinds of dishes.

**Beans:** To cook legumes.

**Gelatine:** Cooking fillings for aspic and jellied meats.


## Pressure cooker functions



### Delayed start

Use the delayed start function  to delay the start of a selected program. The default delayed start time is 24 hours. Use the button  to set different time.

**Note:** The minimum time of delayed start is 5 minutes, maximum time of delayed start is 24 hours.

Select the program using the control knob . Start programs Fry, Rice, Multicook, Soup and Chef by pressing an icon directly on the display.




Press the delayed start button, the symbol of delayed start appears on the display . Set the delay using the control knob. You can change the interval by 1 minute. Turn the control knob to add or reduce the time. Press repeatedly the button "Time" to skip between setting of minutes and hours.

When you press the button Start  the time countdown starts. The display shows the icon of delayed start  and time countdown.

**Note:** After the countdown starts, it is not possible to change any of the set values. If you need to make any changes to the setting at this time, you must first cancel the program by using the CANCEL button and set the entire program again.



**Note:** Changing the time or temperature setting can only be done during the heating or cooking process. In this mode, you do not have to run the program again using the "Start" button. The program will start by itself in about 10 seconds.

### Notes

- The cooking time is not included in the delayed start time.
- You cannot use the delayed start function for Fry , Omelette  and Jam  programs.
- Do not leave the ingredients in the pressure cooker for more than 12 hours, some foods might spoil. When planning a delayed start, consider the properties of the raw foods.
- Please keep in mind that after the delayed start time passes, some programs only start when the operating temperature is reached.
- Do not use the function "Delay" for recipes with perishable ingredients, like milk products, eggs, etc.

### Time setting function for cooking

Using the icon "Time" you can select the time of cooking the food, see the "Program table".

Press the time setting button  the symbol of the time setting function starts flashing on the display  and the preset time of cooking **88:88**. Turn the rotary knob to add or reduce the time by individual minutes or whole hours. Pressing the "Time" icon repeatedly skips between entering minutes or hours.

### Keeping the food warm

The keep warm function keeps the cooked meal warm. Maximum keep warm time is 24 hours. The keep warm function will automatically start when cooking is complete, except for Frying and Yoghurt programs. Once the Yoghurt program has been completed, it is possible to start the keep warm function manually, but it is not possible to program this function.

If the cooking program is followed by the keep warm function, the display shows "WARM". The display shows the time the food is kept in the keep warm mode.

If the "WARM" message is not shown on the display, after the program has finished, the keep warm function will not start, see "Program table".

## Cancelling the keep warm function

After completing the keep warm function, you can cancel the keep warm function by pressing the button




The function is cancelled and the "WARM" message disappears from the display. You restart the keep


warm function by pressing again the button 

## Attention


Although it is possible to set up a 24-hour keep warm function, do not leave the finished food in the pressure cooker until it can spoil.

## Heating food



If you need to heat up the food, simply press the button  without starting any cooking program. The "WARM" message appears and the food starts heating up. When the heating is done, switch off the function by


pressing again the button 

## Cancelling a function or a program

Press the button  to cancel the selected program or function.

## Volume control

When you press the buttons  and **T°C** in the same time, you set the volume of the beep, the indicator  4

flashes on the display. When you enter settings, use the control knob to change the value  from levels 0–4. The set value will be shown on the display.

## Cooking instructions


- Open the lid – turn the lid clockwise and lift it.
- Remove the inner vessel from the multifunctional pressure cooker.
- Place the ingredients and the necessary amount of water into the vessel, but keep to the minimum amount of food given by the MIN line, do not overfill the container above the MAX mark or the maximum amount of 3 litres of oil.

## Cooking without pressure

Use one of the following programs to cook without increased pressure: Fry, Omelette, cake, Slow cook, Jam, Yoghurt, Crispy, Pizza or Multicook.

You can leave the lid of the pressure cooker open or close it, depending on the program and the cooking recipe.

If you close the lid:

- Check if the seal is properly inserted. **Using the pressure cooker with closed lid and without the seal is not allowed.**
- Close the lid by the handle and turn it counterclockwise until the locking pin clicks into the body of the cooker. Set the valve control in the position "open" (the arrow must be against the escape steam symbol, see fig. 25).
- Use the control knob  to select the required program, the program indicator appears on the display.
- The default values of temperature and time are shown on the display.
- The "REHEAT" message shows on the display until the operating temperature is reached. Once the temperature is reached the countdown starts. The message "REHEAT" is replaced by the message "COOKING".
- Once the program is complete the beep sounds and the keep warm function starts (except for the Fry and Yoghurt programs). The display shows the message "WARM".


After finishing the meal preparation, disconnect the multifunctional pressure cooker from the power supply.

GB

## Cooking with increased pressure

You can use the following programs for cooking with increased pressure: Soup, Stew, Porridge, Steam, Chef, Rice, Legumes and Gelatin.

Cooking with increased pressure:

- Check if the seal is properly inserted. **Using the pressure cooker with closed lid and without the seal is not allowed.**
- Close the lid by the handle and turn counterclockwise until the locking pins clicks into the body of the cooker. Set the valve control in the position "closed" (the arrow must be against the seal symbol, see fig. 24).
- Use the control knob  to select the required program, the program indicator appears on the display.
- The default values of temperature and time are shown on the display.
- The display shows the message "REHEAT" until the operating temperature is reached. Once the temperature is reached the countdown starts. The message "REHEAT" is replaced by the message "STARTING PRESSURE".
- Once the correct pressure in the vessel has been reached, the red pressure indicator is pushed up and the safety pin locks the lid.
- Once the program is completed, a beep sounds and the keep warm function starts. The message "WARM" appears on the display.
- After finishing the meal preparation, disconnect the multifunctional pressure cooker from the power supply. It is necessary to remove the increased pressure, which is inside the multifunctional pressure cooker after cooking is finished. By repeatedly turning the valve to the "open" position (the arrow must be against the steam escape symbol), slowly let out the steam from inside the cooker until the pressure drops to normal.

**Warning:** Be careful, the steam escaping from the cooker is very hot! Once the pressure inside the cooker drops, the steam stops escaping, the red pressure indicator goes down and the locking pin releases the lid. Then you can open the lid. Never open the lid by force.

### Notes

- Based on your experience, you can adjust the temperature and cooking time of individual meals.
- Always remove the frying basket when you finish deep frying. Do not leave it immersed in the vessel with oil.

**WARNING: ALWAYS LEAVE THE LID OPEN WHEN FRYING OR DEEP FRYING.**

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Always disconnect the plug from the electric outlet before cleaning the multifunctional pressure cooker!
- Always let the cooker cool before doing any cleaning and maintenance.
- We do not recommend washing it in the dishwasher. Do not use aggressive cleaners, they may cause stains or other damage to the product.
- Do not use abrasive cleaners, wires or wire brushes or sanding sponges when washing the appliance and accessories, or the surface will be damaged.
- Prevent water getting into the body of the appliance!
- **Do not immerse the body of the appliance in water or other liquids.**

### The body of the appliance and the upper part of the lid

- Clean the body and the lid of the appliance carefully, using wet cloth and dry it thoroughly.
- Carefully remove the plastic condensed water container located under the lid hinge in the body of the cooker. Rinse it and return it.

### The cooking vessel and the inner part of the lid

1. Remove the aluminium cover with the seal to reach the pressure valve mechanism and floating indicator.

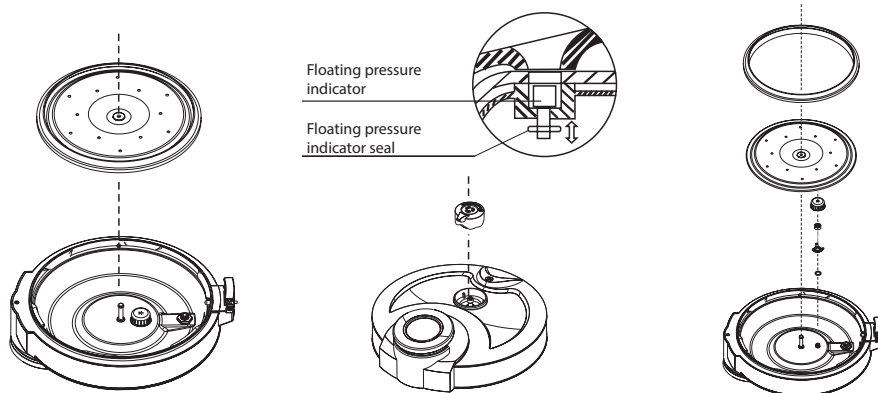


- Wash the cooking vessel ⑩, aluminium cover ⑧ and the aluminium cover seal ⑨ in warm water with detergent. Rinse off the detergent well and dry everything thoroughly.
- Remove carefully the valve ① and disassemble the cover of the pressure valve mechanism ⑦. Clean it in warm water with detergent and rinse it under running water, dry it and replace it.
- Clean the floating pressure indicator ④ and its seal.

### Accessories

- Wash all accessories in warm water with detergent.
- Rinse off the detergent well and dry everything thoroughly.

Remove the inner aluminium cover from the lid ⑧ and rinse it thoroughly. Remove the circular seal ⑨, wash it thoroughly with water and dry. Then replace the seal.



GB

## TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
No indicator is lit.	The appliance is not on.	Check, if the power supply cable is properly plugged in and that the electric outlet is under voltage. Check, if the appliance's switch is on.
	The seal is not properly installed.	Insert the seal correctly.
Cannot loosen the lid.	The safety pin ⑤ is blocked by the floating pressure indicator ④.	Move the safety pin manually.
Cannot open the lid.	The floating pressure indicator is not in the low position even when the pressure drops.	Using a toothpick or skewer, gently push the floating valve down.
The lid leaks.	The lid is not entirely closed.	Close the lid properly.
	The seal is not inserted in the lid.	Insert the seal properly.
	There are food remains on the seal.	Clean the seal.
	The seal is damaged.	Replace the seal with a new one.

<b>Problem</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
The floating safety pressure indicator leaks.	There are food remains on the seal of the floating valve.	Clean the seal of the floating valve.
	The safety valve seal is damaged.	Replace the seal with a new one.
The safety floating pressure indicator does not rise and close.	Incorrectly closed lid.	Close the lid properly.
	There are not enough ingredients and water in the cooker.	Add ingredients and water.
	The lid or the pressure valve leaks.	Bring it to the service centre.
Food is undercooked or cooking takes too long.	The cooking time is too short.	Increase the cooking time appropriately.
	There are food remains between the heating surface and the inner vessel.	Check and clean the heating surface and the outer surface of the inner vessel. Bring it to the service centre.
	The heating surface or the inner vessel is deformed.	Bring it to the service centre.
	Heating does not work properly.	Bring it to the service centre.
The automatic keep warm function does not work.	The appliance is damaged.	Bring it to the service centre.
When you touch the appliance, you feel electric shock.	The appliance short-circuits.	Bring it to the service centre.

**GB**

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Nominal input power: 1000 W

Nominal voltage: 220–240 V~ 50/60 Hz

Protection class IPX: IPX0

Minimum pressure: 50 kPa

Maximum pressure: 90 kPa

Inner vessel volume: 6 l

Max. oil capacity: 3 l

Temperature setting range: 30–180°C

## 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 directive requirements on electromagnetic compatibility and electrical safety.

The instruction manual is available at website [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).  
Changes in text and technical parameters reserved.

**GB**

## SIGURNOSNE UPUTE

**Pročitajte pažljivo i sačuvajte za buduću uporabu!**

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

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

1. Provjerite odgovara li napon i frekvencija struje na vašoj utičnici potrebnim kapacitetima koji su navedeni na pločici vašeg uređaja te je li utičnica pravilno uzemljena. Utičnica mora biti ugrađena u skladu sa zahtjevima elektrotehničkih normi.
2. Uređaj nemojte koristiti ako mu je oštećen kabel ili utikač, ako je pao ili je na bilo koji način oštećen i uređaj ne radi ispravno. **Bilo kakav popravak, što se odnosi i na zamjenu kabela, mora biti povjeren stručnom servisu! Ne skidajte sigurnosni poklopac uređaja kako ne bi došlo do opasnosti od električnog udara!**
3. Ni uređaj, kao ni kabel za napajanje nemojte uranjati u tekućine, izlagati ga kiši ili vlazi, a vodu koristite za kuhanje samo u skladu s ovim uputama.
4. Uređaj se ne smije koristiti u neposrednoj blizini vode, u kupaonicama, tuš-kabinama i bazenima gdje može pasti u vodu ili ga voda može poprskati.
5. Kabel za napajanje nemojte savijati preko ruba stola ili drugih rubova, nemojte ga zavijati i držite ga podalje od vrućih ploha.
6. Kad koristite uređaj, držite ga na čvrstoj, ravnoj i stabilnoj podlozi koja se ne može prevrnuti i kako biste spriječili istjecanje vrućih tekućina. Uređaj ne smijete koristiti u sudoperima, na plohamo za cijeđenje 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.
10. Uređaj nikad ne uključujte u struju i ne pokrećite ga dok posuda za kuhanje nije pravilno postavljena u tijelo uređaja.
11. Uređaj ne uključujte kad mu je spremnik prazan.
12. Bazu nemojte potapati u vodu i nemojte dopustiti da ikakva tekućina prodre unutar tijela kuhala. Samo lonac za kuhanje prilagođen je doticaju s tekućinama.
13. Poklopac skidajte oprezno i tako nagnut da vruća para koja izlazi iz lonca bude usmjerena na vama suprotnu stranu kako ne bi došlo do opeklina. Osigurajte da se voda iz poklopca cijedi samo u posudu za kuhanje i ni u kojem slučaju u tijelo uređaja.
14. Redovno pregledavajte kabel za napajanje, utikač i cijeli uređaj kako biste spriječili kvarove. Uočite li bilo koje oštećenje, odmah prestanite koristiti uređaj i javite se servisu.
15. Nemojte koristiti oštećeni ili napukao poklopac ili posudu za kuhanje.
16. Nemojte koristiti aparat u svrhe za koje nije namijenjen.
17. Nemojte koristiti na otvorenom.
18. Uređaj ne smije biti ostavljen uključen bez nadzora.
19. Uređaj čuvajte u suhom i zatvorenom prostoru.
20. Nemojte pokušavati popraviti uređaj, modificirati ga ili zamijeniti njegove dijelove. Uređaj nema dijelova koje bi korisnik mogao sam servisirati.
21. Prije čišćenja i odlaganja aparata, ostavite ga da se ohladi.
22. Ne stavljajte druge predmete na aparat, spriječite ulazak stranih tijela u njegove otvore, ne koristite ga u blizini zidova, zavjesa itd.
23. Uređaj se zagrijava za vrijeme rada. Nemojte zatvoriti niti jedan otvor. Ne dirajte vruće površine. Uvijek koristite ručke i prekidače. Pri rukovanju uređajem koristite prikladan pribor i kuhinjske rukavice.

24. Ne pokušavajte prenositi uređaj dok je vruć.
25. Budite oprezni jer para koja izlazi iz uređaja može biti vrlo vruća! Izlazi li para iz ventila, budite na sigurnoj udaljenosti od uređaja kako se ne biste opekli.
26. Uređaj nemojte uključivati ako je položen bočno ili preokrenut.
27. Uporaba pribora kojeg nije preporučio proizvođač može ugroziti osobe ili imovinu.
28. Ovaj proizvod namijenjen je za korištenje u kućanstvu i u kućanstvu sličnim prostorima kao što su:
- kuhinje u tvrtkama, uredima i u drugim sličnim radnim okruženjima
  - prostorije u poljoprivredi
  - prostorije koje su na raspolaganju gostima hotela, motela i drugih smještajnih objekata
  - prostorije koje se koriste u objektima koji nude noćenje s doručkom
29. Ovaj uređaj ne smije se spajati na utičnicu timera niti ga se smije uključivati daljinski.
30. 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.
31. Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca. Uređaj i njegov kabel za napajanje držite izvan dohvata djece! Osobe smanjenih fizičkih ili umnih sposobnosti, te osobe s nedostatkom iskustva, smiju koristiti ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ako ih je iskusnija osoba uputila u korištenje na siguran način i razumiju sve opasnosti povezane s tim korištenjem. Djeca se ne smiju igrati ovim uređajem.
32. Izlazi iz ventila koji služe za izbacivanje pare moraju se redovno pregledati kako bi se osiguralo da nisu začepljeni.
33. Aparat se ne smije otvoriti sve dok se tlak ne smanji u dovoljnoj mjeri.
34. Prilikom prženja ili fritiranja uvijek držite poklopac otvoren.
35. Zabranjena je upotreba ekspres lonca sa zatvorenim poklopcem bez brtve.

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

**OPREZ! ALWAYS COOK USING THE INNER POT. – UPOZORENJE! KUHAJTE ISKLJUČIVO U UNUTARNJEM LONCU.**



### **UPOZORENJE**

Ovako označene površine su vruće tijekom uporabe.

**OPASNOSTI PO DJECU:** Djeca se ne smiju igrati ambalažnim materijalom.

Nemojte dopustiti djeci da se igraju plastičnim vrećicama.

Postoji opasnost od gušenja.

## **UPUTE ZA UPORABU**

### **POČETAK**

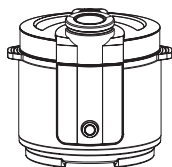
#### **Prije prve uporabe**

- Pročitajte sve upute i važne obavijesti.
- Uklonite sav materijal za pakiranje, uključujući naljepnice i etikete, i prebrišite površinu vlažnom krpom za pranje suđa. Provjerite da su svi dijelovi isporučeni i u dobrom stanju.
- Operite sav pribor i lonac spužvom i toplom vodom. Temeljito isperite ostatak sapunice i dobro osušite. Nemojte koristiti abrazivna sredstva, čelične četke ili metalna sredstva jer bi to moglo dovesti do oštećenja neprianjajuće površine. Nemojte koristiti perilicu za suđe.
- **Nikad nemojte potapati u vodu uređaj, kabel ili utikač.**
- Višenamjenski ekspres lonac odložite na ravnu, vatrostalnu i nezapaljivu površinu.

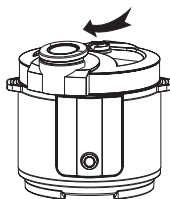
### **Otvaranje, zatvaranje i uklanjanje poklopca**

#### **Otvaranje poklopca**

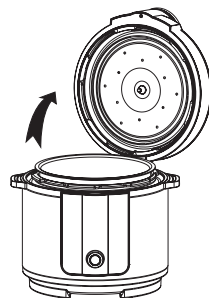
Ako je poklopac zatvoren (slika 1), rukom okrenite poklopac držeći ga za ručku ② u smjeru kazaljki na satu (slika 2) i podignite ga (slika 3).



Slika 1



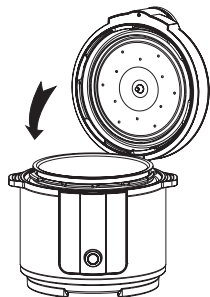
Slika 2



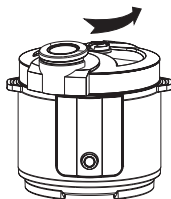
Slika 3

## Zatvaranje poklopca

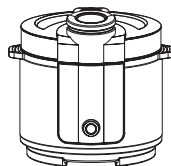
Ako je poklopac otvoren (slika 4), zatvorite ga ručkom (slika 5) i okrenite ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu (slika 6).



Slika 4



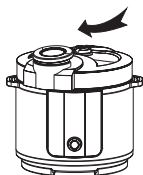
Slika 5



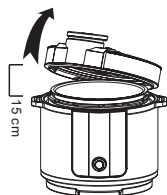
Slika 6

## Uklanjanje poklopca

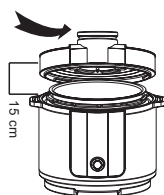
Zatvoreni poklopac okrenite u smjeru kazaljke na satu (slika 7), objema rukama otvorite poklopac do visine od 15 cm (slika 8), okrenite poklopac u smjeru suprotnom od kazaljke na satu (slika 9) i pokretom uvis skinite poklopac (slika 10).



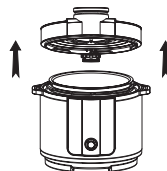
Slika 7



Slika 8



Slika 9

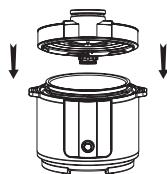


Slika 10

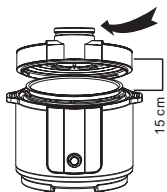
Dok ga okrećete, držite poklopac otvoren do 15 cm na rubu lonca, a zatim poklopac uklonite do kraja. Šarka poklopca mora potpuno izaći iz utora na tijelu lonca.

## Postavljanje poklopca

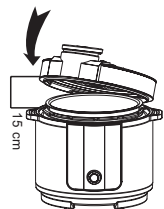
S obje ruke vratite poklopac (slika 11) i otvorenog, na visini od 15 cm iznad ruba, okrenite ga u smjeru kazaljke na satu (slika 12). Zatim zatvorite poklopac (slika 13) i okrenite ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu (slika 14).



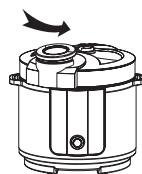
Slika 11



Slika 12



Slika 13



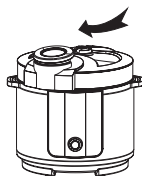
Slika 14

Dok ga okrećete, držite poklopac otvoren do 15 cm na rubu lonca. Šarka poklopca mora potpuno ući u utor na tijelu lonca.

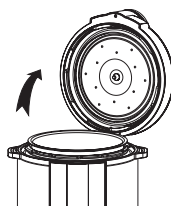


## Uporaba lonca

Okrenite i otvorite poklopac lonca (slike 15 i 16)

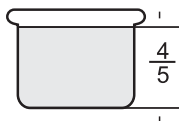


Slika 15

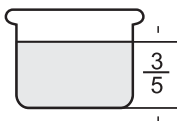


Slika 16

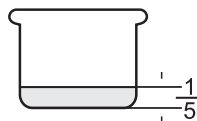
Izvadite unutarnju posudu i stavite u nju namirnice. Ukupna količina hrane ne smije prelaziti  $\frac{4}{5}$  visine unutarnje posude (slika 17). Ukupna količina hrane koja lako bubri (poput mahunarki) ne smije prelaziti  $\frac{1}{5}$  visine unutarnje posude (slika 19). Nemojte koristiti unutarnju posudu za ispiranje hrane. Namirnice koje je potrebno ispirati, kao su riža ili mahunarke, isperite pod tekućom vodom u cjedilu.



Slika 17



Slika 18



Slika 19

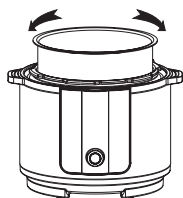
**Upozorenje:** Ukupna količina hrane ne smije premašiti oznaku MAX ili najveću dopuštenu **količinu od 3 litre ulja**.

Najmanja količina hrane određena je crtom MIN. Posudu je uvijek potrebno napuniti iznad te crte kako biste izbjegli oštećenje uređaja ili posude.

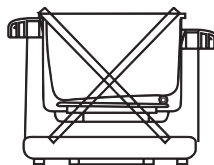
Ukupna količina hrane koju možete kuhati u ekspres loncu (6 l) je 12 šalica. Kod većine namirnica omjer vode i sirovih namirnica iznosi 1:1. Pri pripremanju zobene kaše omjer vode i zobenih pahuljica iznosi 8:1. Naravno, taj omjer može kod mnogih jela biti nešto drugačiji, a na temelju iskustva i prema ukusu možete omjer vode i namirnica prilagoditi.

Prije nego unutarnju posudu vratite natrag u ekspres lonac, očistite površinu grijača, vanjske površine i donji dio posude i povedite računa da na površini nema nikakvih naslaga. Nakon što je vratite u ekspres lonac, okrećite unutarnju posudu kako biste osigurali da je ona u pravilnom kontaktu s gornjom stranom grijača (slike 20 i 21).

**Posuda mora biti pravilno namještena u lonac, inače uređaj neće pravilno raditi i moglo bi doći do njegovog oštećenja.**

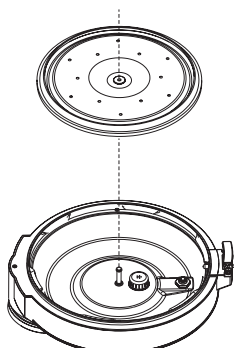


Slika 20

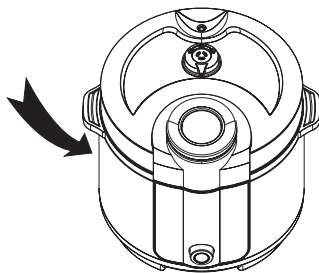


Slika 21

Zatvorite poklopac. Prije zatvaranja pazite da je brtva ⑨ pravilno umetnuta i lagano zakrenite protublokirajuću ploču ⑦ kako biste bili sigurni da je pravilno pričvršćena na čelični prsten. Zatvorite poklopac zakretanjem u suprotnom smjeru dok ne čujete „klik“ (slike 22 i 23).



Slika 22

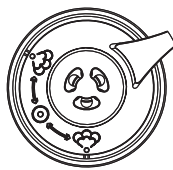


Slika 23

**UPOZORENJE:**



Slika 24



Slika 25

Kada se koristi funkcija visokog tlaka, brtva tlačnog ventila mora biti nepropusna, postavite regulator tlaka ventila ① u položaj zatvoreno, strelica mora biti okrenuta prema oznaci brtve (slika 24).








Kada se lonac koristi bez funkcije povišenog tlaka, para mora slobodno istjecati kroz tlačni ventil, a strelica mora biti okrenuta prema simbolu za izbacivanje pare (slika 25).

**Preporučene temperature za pripremu različitih namirnica**

Temperatura °C	Namirnica / način pripreme
35–40	Dizana tijesta, priprema jogurta
45–50	Fermentacija
55–60	Priprema zelenog čaja, zagrijavanje hrane za djecu
65–70	Spora priprema mesa u vrećici ( <i>sous-vide</i> ), priprema punča
75–80	Pasterizacija, priprema bijelog čaja, priprema kuhanog vina
85–90	Priprema crvenog čaja, priprema jela koja zahtijevaju polagano kuhanje
95–100	Kuhanje kaša, priprema džemova
105–110	Sterilizacija, pripremanje aspika i jela sa želatinom
115–120	Kuhanje koljenice, priprema zaslađenih sirupa
125–130	Pečenje, sterilizacija mesnih konzervi
135–140	Priprema prethodno prženih jela
145–150	Priprema povrća i ribe, pečenje mesa u foliji
155	Pečenje povrća i ribe
160–180	Pečenje mesa i peradi






## Simboli na zaslonu

Na zaslonu se pojavljuju sljedeći simboli:

	Odabir zvučnog signala – Istodobno pritisnite tipke Time (vrijeme) i Temperature (temperatura) za odabir razine glasnoće 1 do 4.
	Način odgođenog pokretanja. Kad je uključeno odgođeno pokretanje, timer za odbrojanje radi na zaslonu. <b>Napomena:</b> Način odgođenog pokretanja može se postaviti samo za neke programe, pogledajte Tablicu programa.
	Pokazivač podešenja vremena. Tijekom podešavanja pokazivač trepće.
	Pokazivač odabrane temperature. Tijekom podešavanja temperature pokazivač trepće. <b>Napomena:</b> Način podešavanja temperature može se postaviti samo za neke programe, pogledajte Tablicu programa.
	Prikaz podataka o vremenu. Prikazuje prethodno podešeno vrijeme i vrijeme odbrojanja tijekom pripreme obroka ili odgođenog pokretanja ili vrijeme tijekom kojeg se hrana održava programom „Keep warm“.
	Prikaz postavljene temperature. <b>Napomena:</b> Podešavanje temperature moguće je samo za neke programe, pogledajte Tablicu programa.
	Prikaz trenutnog postupka nakon pokretanja programa.


















HR/BIH

## Upravljačka ploča

 <u>Keep Warm</u> Cancel	Otkazivanje i funkcija održavanja topline. Kada je u tijeku program održavanja topline, temperatura je postavljena na 60 °C i nije prikazana na zaslonu.
 Delay	Koristi se za postavljanje odgođenog pokretanja.
 Time	Služi za podešavanje vremena.
 Start	Pritisnite tipku Start za pokretanje odabranog programa.
 Temperature	Kada pritisnete ovu tipku, na zaslonu trepće T°C a 180°C i možete podesiti temperaturu.



## Tablica programa

	Zadano vrijeme	Vremenski raspon	Zadana temperatura	Raspon temperature	Funkcija kuhanja pod tlakom	Odgođen početak
 Prženje/Fry	do 35 min	do 1 min – 2 h.	160 °C	30–180 °C	Ne	✗
 Riža/Rice	do 12 min	do 1 min – 2 h.	–	✗	Da	✓
 Multicook/ Multicook	do 20 min	do 1 min – 8 h.	145 °C	30–180 °C	Ne	✓
 Juha/Soup	do 35 min	do 1 min – 2 h.	–	✗	Da	✓
 Šef/Chef	do 2 min	do 1 min – 2 h.	–	✗	Da	✓
 Pirjanje/Stew	do 25 min	do 1 min – 2 h.	–	✗	Da	✓
 Kaša/Porridge	do 8 min	do 1 min – 2 h.	–	✗	Da	✓
 Reš/Crispy	1 h.	do 1 min – 8 h.	160 °C	30–180 °C	Ne	✓
 Pizza/Pizza	do 10 min	do 1 min – 2 h.	155 °C	30–180 °C	Ne	✓
 Kuhanje na pari/Steam	do 10 min	do 1 min – 2 h.	–	✗	Da	✓
 Kolač/Cake	do 30 min	do 1 min – 2 h.	140 °C	30–180 °C	Ne	✓
 Džem/Jam	2 h.	do 1 min – 12 h.	100 °C*	✗	Ne	✗
 Jogurt/ Yogurth	8 h.	1 h. – 12 h.	45 °C*	✗	Ne	✓
 Omlet/ Omelette	do 5 min	do 1 min – 2 h.	150 °C	30–180 °C	Ne	✗
 Usporeno kuhanje i pečenje/ Slow stew	3 h.	3 h. – 12 h.	95 °C*	✗	Ne	✓
 Mahunarke/ Beans	do 45 min	do 1 min – 2 h.	–	✗	Da	✓
 Aspik/ Gelatinne	1 h.	do 1 min – 2 h.	–	✗	Da	✓

\* U tim programima na zaslonu nisu prikazane informacije o temperaturi.

**Prženje/Fry:** Za pripremu pohanog sira, odrezaka, gljiva, mesnih okruglica, cvjetače i drugih namirnica ili prženje krumpira, kroketa i batata.

**Riža/Rice:** Priprema rižota i pilava ili kao prilog.

**Multicook/Multicook:** Priprema jela bez kuhanja pod tlakom, uz mogućnost podešavanja vremena, temperature i odgođenog pokretanja.

**Juha/Soup:** Priprema juha i čorbi.

**Šef/Chef:** Priprema obroka s funkcijom kuhanja pod tlakom, podešavanjem trajanja i odgođenog pokretanja.

**Pirjanje/Stew:** Za pripremu pirjanog povrća, mesa i umaka.

**Kaša/Porridge:** Priprema zobениh pahuljica, kaše od riže, itd.

**Reš/Crispy:** Za pripremanje pečениh jela kao što su zapečena tjestenina, krumpir s mesom, povrće sa sirom, musake itd.

**Pizza/Pizza:** Priprema slanih kolača i pizze.

**Kuhanje na pari/Steam:** Prikladno za pripremu povrtnih jela ili knedli. Takvom pripremom hrane značajna količina sastojaka, okusa i vitamina topivih u vodi i elemenata u tragovima ostaju u hrani.

**Kolač/Cake:** Pečenje biskvitnih kolača.

**Džem/Jam:** Priprema marmelada, ketchupa ili chutneya.

**Jogurt/Yogurth:** Priprema domaćeg jogurta.

**Omlet/Omelette:** Priprema omleta od jaja.



**Usporeno kuhanje i pečenje/Slow stew:** Priprema hrane neposredno ispod točke vrenja bez korištenja funkcije povišenog tlaka, pogodna za mnoge različite vrste jela.

**Mahunarke/Beans:** Za pripremu mahunarki.


**Aspik/Gelatinne:** Za pripremu aspika i hladetina.


## Funkcija ekspres lonca



### Odgođen početak

Možete odgoditi pokretanje odabranog programa pomoću funkcije odgode pokretanja . Zadano vrijeme odgode je 24 sata. Tipkom  možete postaviti drugačije vrijeme.

**Napomena:** Najkraće vrijeme odgode je 5 minuta, a najdulje 24 sata.

Program odaberite upravljačkim kotačićem . Programme Prženje (Fry), Riža (Rice), Multicook, Juha (Soup) i Chef možete pokrenuti izravnim pritiskom na ikonu na zaslonu.




Pritisnite tipku za odgodu pokretanja, na zaslonu se pojavljuje simbol odgođenog pokretanja . Podesite vrijeme odgode upravljačkim kotačićem. Interval se može promijeniti nakon 1 minute. Okretanjem upravljačkog kotačića produljite ili skratite vrijeme. Pritiskanjem gumba „Time“ više puta možete preskočiti između podešavanja minuta ili sati.

Pritisnite tipku Start  za pokretanje odbrojavanja. Na zaslonu će se pojaviti ikona odgođenog pokretanja  i odbrojavanje.

**Napomena:** Nakon početka odbrojavanja do odgođenog pokretanja nije moguće promijeniti postavljene vrijednosti. Ako sada trebate izvršiti promjene u postavkama, najprije morate otkazati program tipkom CANCEL i ponovo podesite cijeli program.



**Napomena:** Promjena postavke vremena ili temperature može se izvršiti samo tijekom procesa zagrijavanja ili kuhanja. U ovom načinu rada, ne morate ponovo pokrenuti program pomoću gumba „Start“. Za oko 10 sekundi, program će započeti.

### Napomene

- Vrijeme kuhanja nije uključeno u vrijeme odgode pokretanja.
- Funkcija s odgodom pokretanja ne može se koristiti u programima Prženje , Omlet  i Džem .
- Ne ostavljajte sastojke u ekspres loncu više od 12 sati, neke se namirnice mogu pokvariti. Pri planiranju odgođenog pokretanja, imajte na umu svojstva namirnica.
- Imajte na umu da nakon odgode pokretanja neki programi počinju samo kada je postignuta radna temperatura.
- Nemojte koristiti „Delay“ za recepte sa sastojcima koji su lako kvarljivi, kao što su mliječni proizvodi, jaja, itd.

## Funkcija postavljanja vremena pripreme

Pomoću ikone „Time“ možete odabrati vrijeme pripreme hrane, pogledajte „Tablicu programa“.

Pritisnite tipku za podešavanje vremena  a na zaslonu će treperiti simbol postavljanja vremena  i podešeno vrijeme pripreme jela **88:88**. Okrenite kotačić za upravljanje da biste produljili ili skratili vrijeme za nekoliko minuta ili sati. Ako pritisnete ikonu „Time“ više puta, prelazite između unosa minuta ili sati.

## Održavanje hrane toplom



Funkcija održavanja temperature hrane zagrijava kuhanu hranu. Najdulje trajanje održavanja je 24 sata. Funkcija održavanja temperature hrane automatski će se pokrenuti nakon dovršetka pripreme svih jela, osim programa Prženje i Jogurt. Nakon završetka programa Jogurt, ručno se može pokrenuti funkcija održavanja hrane toplom, ali je nije moguće programirati.

Ako program pripreme jela slijedi funkciju održavanja hrane toplom, na zaslonu se prikazuje „WARM“. Na zaslonu se prikazuje vrijeme tijekom kojega će se hrana održavati u načinu održavanja temperature.

Ako se na zaslonu ne prikaže poruka „WARM“, nakon što program završi, održavanje hrane toplom neće se pokrenuti, pogledajte „Tablicu programa“.

## Otkazivanje funkcije održavanja topline



Nakon završetka programa pripreme hrane, možete otkazati funkciju održavanja hrane toplom pritiskom

na tipku . Funkcija će biti otkazana i „WARM“ će nestati sa zaslona. Ponovno pritisnite tipku funkcije održavanja hrane toplom  kako biste je ponovno pokrenuli.


## Upozorenje

Iako je moguće funkciju održavanja hrane toplom moguće zadati u trajanju od 24 sata, ne ostavljajte gotovu hranu u ekspres loncu da se ne pokvari.




## Grijanje jela

Ako trebate zagrijati neko jelo, samo pritisnite tipku  bez zadavanja bilo kojeg programa za pripremu hrane. Pojavljuje se oznaka „WARM“ i hrana se počinje zagrijavati. Nakon zagrijavanja funkciju možete isključiti pritiskom na tipku .

## Otkazivanje funkcije ili programa

Pritisnite tipku  za poništavanje odabranog programa ili funkcije.

## Podešavanje glasnoće

Istodobno pritiskom na tipke  i **T°C** otvorite postavke glasnoće zvuka, a na zaslonu će treptati pokazivač  4. Nakon otvaranja postavki zvuka, promijenite vrijednost pomoću upravljačkog kotačića  u intervalima 0–4. Postavljena vrijednost prikazuje se na zaslonu.

## Upute za pripremu hrane


- Otvaranje poklopca – Okrenite poklopac u smjeru kazaljke na satu i podignite ga.
- Izvadite unutarnju posudu iz višenamjenskog ekspres lonca.
- Napunite posudu namirnicama i dolijte potrebnu količinu vode, pazeći pritom da količina bude iznad crte MIN, a također nemojte ni napuniti posudu preko oznake MAX ni, u slučaju ulja, više od ukupno 3 l.

## Kuhanje bez povećanog tlaka

Za kuhanje bez povećanog tlaka koristite neki od sljedećih programa: Prženje, Omlet, Kolač, Sporo kuhanje, Džem, Jogurt, Reš, Pizza ili Multicook.

Poklopac ekspres lonca zatvorite ili otvorite, ovisno o programu i receptu za kuhanje.

Ako je poklopac zatvoren:


- Provjerite je li brtva pravilno umetnuta. **Zabranjena je upotreba ekspres lonca sa zatvorenim poklopcem bez brtve.**
- Zatvorite ručicu poklopca i okrenite je suprotno od kazaljke na satu dok klin za zaključavanje ne sjedne u tijelo lonca. Regulator tlaka ventila postavite u položaj „otvoreno“ (strelica mora pokazivati na simbol pare koja izlazi, vidi sliku 25).
- Koristeći upravljački kotačić  odaberite željeni program, a na zaslonu će se pojaviti oznaka programa.
- Na zaslonu se prikazuju zadana temperatura i vrijeme kuhanja.
- Dok ne dosegne radnu temperaturu, zaslon prikazuje „REHEAT“. Nakon što se postigne temperatura, počinje odbrojavanje. „REHEAT“ će nestati, a pojaviti će se „COOKING“.
- Nakon završetka programa oglasit će se zvučni signal i počinje funkcija održavanja hrane toplom (osim kod programa Prženje i Jogurt). Na zaslonu se prikazuje „WARM“.

Nakon završetka kuhanja, isključite višenamjenski ekspres lonac i iskopčajte ga iz struje.

## Kuhanje s povećanim tlakom

Za pripremu hrane pod povećanim tlakom, možete koristiti sljedeće programe: Juha, Pirjanje, Kaša, Kuhanje na pari, Chef, Riža, Mahunarke i Želatina.

Za pripremu pod visokim tlakom:

- Provjerite je li brtva pravilno umetnuta. **Zabranjena je upotreba ekspres lonca sa zatvorenim poklopcem bez brtve.**
- Zatvorite ručicu poklopca i okrenite je suprotno od kazaljke na satu dok klin za zaključavanje sjedne u tijelo lonca. Regulator tlaka ventila postavite u položaj „zatvoreno“ (strelica mora pokazivati na simbol brtve, vidi sliku 24).
- Koristeći upravljački kotačić  odaberite željeni program, a na zaslonu će se pojaviti oznaka programa.
- Na zaslonu se prikazuju zadana temperatura i vrijeme kuhanja.
- Dok ne dosegne radnu temperaturu, zaslon prikazuje „REHEAT“. Nakon što se postigne temperatura, počinje odbrojavanje. Umjesto natpisa „REHEAT“, pojaviti će se natpis „STARTING PRESSURE“.
- Nakon postizanja odgovarajućeg tlaka u posudi, crveni pokazivač tlaka se podiže, a sigurnosni čep zaključa poklopac.
- Nakon završetka programa oglasit će se zvučni signal i počinje funkcija održavanja hrane toplom. Na zaslonu se prikazuje „WARM“.
- Nakon završetka kuhanja, isključite višenamjenski ekspres lonac i iskopčajte ga iz struje. Potrebno je ispustiti povećani tlak koji se nakon pripreme jela pod povišenim tlakom zadržava unutar višefunkcijskog ekspres lonca. Okrenite regulator tlaka ventila na položaj „otvoreno“ (strelica mora pokazivati na simbol pare koja izlazi) i polako ispuštajte paru iz lonca dok se tlak ne snizi na normalnu razinu.

**Upozorenje:** Budite oprezni jer para koja izlazi iz uređaja može biti vrlo vruća! Nakon što se tlak u loncu smanji, para prestane istjecati a crveni pokazivač tlaka će pasti i sigurnosna igla će osloboditi poklopac. U tom trenutku možete otvoriti poklopac. Nikada ne otvarajte poklopac silom.

## Napomene

- Na temelju iskustva, možete podesiti temperaturu i vrijeme pripremanja pojedinih jela.
- Nakon postupka prženja uvijek uklonite košaru za prženje. Nemojte je ostaviti uronjenu u posudu u kojoj je ulje.

**UPOZORENJE: PRILIKOM PRŽENJA ILI FRITIRANJA UVIJEK DRŽITE POKLOPAC OTVOREN.**

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Prije čišćenja višenamjenskog ekspres lonca, uvijek isključite kabel za napajanje iz zidne utičnice!
- Prije čišćenja i održavanja uvijek pustite da se posuda ohladi.
- Ne preporučujemo pranje u perilici suđa. Ne koristite agresivna sredstva jer to može uzrokovati mrlje i druga oštećenja proizvoda.
- Kad uređaj i pribor perete, nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje, čelične vune, žičane četke ili abrazivne spužve, jer bi to oštetilo površinu.
- Spriječite prodiranje vode u tijelo uređaja!
- **Tijelo lonca nikada ne uranjajte u vodu ili druge tekućine.**

### Tijelo uređaja i vrh poklopca

- Tijelo i poklopac uređaja čiste se oprezno, vlažnom krpom, a zatim se obrišu dok ne budu suhi.
- Pažljivo uklonite plastični spremnik za kondenziranu vodu, koji se nalazi ispod poklopca šarke u tijelu posude. Isperite je i vratite.

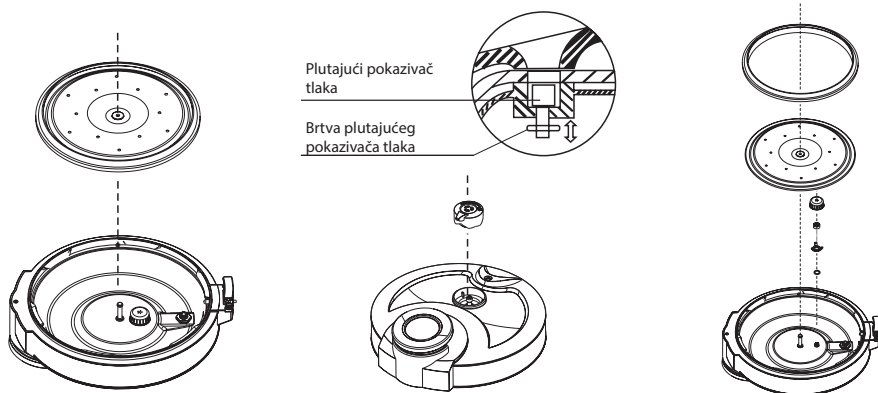
### Posuda za kuhanje i unutarnji dijelovi poklopca

1. Uklonite aluminijski pokrov s brtvom kako biste doprli do mehanizma tlačnog ventila i plutajućeg pokazivača.
2. Posudu za kuhanje ⑩, aluminijski pokrov ⑧ i njegovu brtvu ⑨ operite u toploj vodi s deterđentom. Temeljito isperite ostatak deterđenta i dobro osušite.
3. Pažljivo uklonite ventil ① i skinite poklopac mehanizma tlačnog ventila ⑦. Očistite ih u toploj vodi s deterđentom i isperite pod tekućom vodom, osušite i vratite na mjesto.
4. Očistite plutajući pokazivač tlaka ④ i njegovu brtvu.

### Pribor

- Sav pribor operite u toploj vodi sa sredstvom za čišćenje.
- Temeljito isperite ostatak deterđenta i dobro osušite.

Uklonite unutarnji aluminijski pokrov ⑧ iz poklopca i pažljivo ga isperite. Uklonite prstenastu brtvu ⑨, pažljivo isperite vodom i osušite. Zatim vratite brtvu na mjesto.





## OTKLANJANJE POTEŠKOĆA

Poteškoća	Uzrok	Rješenje
Nijedan pokazivač ne svijetli.	Uređaj nije uključen.	Provjerite je li kabel za napajanje uređaja pravilno priključen u utičnicu. Provjerite je li prekidač napajanja uključen.
	Brtve nisu pravilno postavljene.	Postavite brtvu ispravno.
Poklopac se ne može zatvoriti.	Sigurnosni klin ⑤ je blokirao plutajućim pokazivačem tlaka ④.	Gurnite sigurnosni klin ručno.
Poklopac se ne može otvoriti.	Plutajući pokazivač tlaka nije u donjem položaju čak ni kada tlak padne.	Čačkalicom ili štapićem pažljivo gurnite plutajući ventil dolje.
Poklopac propušta.	Poklopac nije potpuno zatvoren.	Zatvorite poklopac pravilno.
	U poklopcu nema brtve.	Umetnite brtvu pravilno.
	Na brtvi su ostaci hrane.	Očistite brtvu.
	Brtva je oštećena.	Zamijenite brtvu novom.
Plutajući sigurnosni pokazivač tlaka propušta.	Na brtvi plutajućeg ventila nalaze se ostaci hrane.	Očistite brtvu plutajućeg ventila.
	Brtva sigurnosnog ventila je oštećena.	Zamijenite brtvu novom.
Sigurnosni plutajući pokazivač tlaka se ne podiže i ne zatvara.	Nepravilno zatvoreni poklopac.	Zatvorite poklopac pravilno.
	U loncu nema dovoljno namirnica i vode.	Dodajte namirnice i vodu.
	Propuštaju poklopac ili tlačni ventil.	Obratite se servisu.
Hrana se ne kuha ili kuhanje traje predugo.	Vrijeme pripreme je prekratko.	Produžite vrijeme kuhanja.
	Između površine grijača i unutarnje posude ima ostataka hrane.	Pregledajte i očistite površinu grijača i vanjsku površinu unutarnje posude. Obratite se servisu.
	Grijača površina ili unutarnja posuda su deformirani.	Obratite se servisu.
	Grijanje ne radi ispravno.	Obratite se servisu.
Automatsko održavanje hrane toplom ne radi.	Uređaj je oštećen.	Obratite se servisu.
Kad dodirnete uređaj, osjećate strujni udar.	Proboj napona na uređaju.	Obratite se servisu.

## TEHNIČKI PODACI

Nazivna snaga: 1000 W

Nazivni napon: 220–240 V~ 50/60 Hz

IPX razred zaštite: IPX0

Najmanji tlak: 50 kPa

Najveći tlak: 90 kPa

Zapremina unutarnje posude: 6 l

Kapacitet ulja: 3 l

Raspon podešenja temperature: 30–180 °C

## UPORABA I ODLAGANJE OTPADA

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

## ODLAGANJE PROIZVODA PO PRESTANKU KORIŠTENJA

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

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

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



08/05



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

Zadržano je pravo izmjena teksta i tehničkih podataka.

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

## VARNOSTNI NAPOTKI

### Pazljivo preberite in shranite za morebitno kasnejšo uporabo!

**Svarilo:** Varnostni ukrepi in navodila ne zajemajo vseh možnih razmer in nevarnosti, do katerih lahko pride. Uporabnik se mora zavedati, da varnostnih napotkov, kot so previdno, skrbno in razumno ravnanje ni mogoče vgraditi v izdelek. Zato mora uporabnik te naprave sam zagotoviti vse varnostne ukrepe. Ne odgovarjamo za škode, nastale med transportom, zaradi nepravilne uporabe ali pa spremembe oziroma preureditve kakršnega koli dela aparata.

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

1. Preverite, ali napetost in frekvenca na vaši vtičnici ustrezata napetosti, frekvenci in želeni obremenjenosti, ki je navedena na ploščici vaše naprave, in ali je vtičnica pravilno ozemljena. Vtičnica mora biti inštalirana glede na veljavne elektrotehnične norme EN.
2. Aparata nikoli ne uporabljajte, če sta poškodovana kabel ali vtič, če je prišlo do padca ali kakršne koli poškodbe ali če aparat ne deluje pravilno. **Vsa popravila, vključno z menjavo električnega kabla, zaupajte strokovnemu servisu! Ne odstranjajte zaščitnih pokrovov aparata, nevarnost udara z električnim tokom!**
3. Aparata in električnega kabla ne potaplajte v tekočine, ne izpostavljajte na dežju ali vlagi in vodo uporabljajte izključno za kuhanje v skladu s temi navodili.
4. Aparat se ne sme uporabljati v bližini vode, v kopalnicah, tuš kabinah in v bližini bazenov, kjer lahko pride do padca v vodo ali pa brizganja vode na izdelek.
5. Električnega kabla ne prepogibajte preko mize in drugih ostrih robov, ne ovijajte ga in ga ne puščajte v bližini vročih površin.
6. Aparat vedno uporabljajte na ravni in stabilni površini, da ne pride do njegove 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 peč.
9. Če aparata ne uporabljate, ga ugasnite in izključite iz omrežja. Električni kabel izključite s potegom za vtič – nikoli ga ne vlecite za kabel.
10. Aparata nikoli ne priključujte in ne prižigajte, če kuhalna posoda ni pravilno vstavljena v trup aparata.
11. Aparata ne prižigajte, če je lonec prazen.
12. Temelja nikakor ne potaplajte v vodo, niti v trup kuhalnika ne točite tekočin. Za namakanje je primerna le kuhalna posoda.
13. Pokrov dvigujte pazljivo in ga nagnite tako, da je para, ki gre ven, usmerjena stran od vas, lahko pride do opeklin. Pustite, da voda iz pokrova kaplja le v kuhavno posodo in ne v trup aparata.
14. Redno preverjajte električni kabel, vtič in cel aparat zaradi morebitnih poškodb. Če najdete kakršno koli poškodbo, takoj prenehajte z uporabo aparata in se obrnite na servis.
15. Ne uporabljajte poškodovanega ali počenega pokrova ali kuhalne posode.
16. Aparata ne uporabljajte za kakršne koli druge namene.
17. Ne uporabljajte zunaj.
18. Aparat ne sme biti med delovanjem brez nadzora.
19. Aparat shranjujte v notranjem suhem prostoru.
20. Aparata v nobenem primeru ne popravljajte, nastavljajte in ne menjavajte njegovih delov. Znotraj ni nobenih delov, ki bi jih lahko uporabnik popravil.
21. Pred čiščenjem in shranjevanjem naj se aparat ohladi.
22. Na aparat ne postavljajte drugih predmetov, ne dovolite, da bi tuji delci prodrli v odprtine in ga ne uporabljajte v bližini sten, zaves ipd.
23. Ko aparat deluje, se segreje. Ne prekrivajte nobenih odprtin. Ne dotikajte se vročih površin. Uporabljajte ročaje in gumbе. Pri rokovanju z deli izdelka med njegovim delovanjem uporabljajte primerno orodje in kuhinjske rokavice.

24. Nikoli ne prenašajte vročega aparata.
25. Podite zelo pozorni, para, ki uhaja iz aparata, je zelo vroča! Če iz ventila uhaja para, držite varno razdaljo od aparata, da se ne opečete.
26. Aparata ne prižigajte, če leži na boku ali pa z nogami navzgor.
27. Uporaba pritiklin ali pa dodatkov, ki jih proizvajalec ne priporoča, pomeni grožnjo za osebe in lastnino.
28. Ta aparat je namenjen za uporabo v gospodinjstvu in podobnih prostorih, kot so:
  - kuhinjski kotički v trgovinah, pisarnah in na drugih delovnih mestih,
  - aparati, ki se uporabljajo v kmetijstvu,
  - aparati, ki jih gostje uporabljajo v hotelih, motelih in drugih bivalnih prostorih,
  - aparati, ki se uporabljajo v objektih, ki ponujajo nočitev z zajtrkom.
29. Ta aparat se ne sme priključiti v vtičnico, vodeno preko časovnika ali pa prek prižiganja/ugašanja na daljavo.
30. ECG ne nosi odgovornosti za škode ali poškodbe, do katerih je prišlo zaradi nepazljivosti ali nepravilne uporabe. Pred uporabo ne pozabite temeljito prebrati vseh napotkov in informacij. Zunanja površina tega aparata se segreje in lahko povzroči opekline. Ne puščajte brez nadzora v bližini otrok.
31. Tega aparata ne smejo uporabljati otroci. Aparat in el. kabel morata biti izven dosega otrok. Aparat lahko uporabljajo osebe z zmanjšano fizično, duševno ali umsko sposobnostjo ali osebe, ki nimajo dovolj izkušenj, če so pod nadzorom, ali če jih je izkušena oseba podučila o varni uporabi in razumejo vse nevarnosti, povezane s to uporabo. Otroci se ne smejo igrati s to napravo.
32. Napeljavo regulatorja tlaka, ki omogoča uhajanje pare, je treba redno preverjati, da bi bilo zagotovljeno, da ni blokirana.
33. Aparata ni dovoljeno odpirati, dokler se tlak dovolj ne zniža.
34. Pri cvrtju ali praženju pustite pokrov vedno odprt.
35. Uporaba ekonom lonca z zaprtim pokrovom brez tesnila je prepovedana.

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

**CAUTION! ALWAYS COOK USING THE INNER POT. – OPOZORILO! PRI KUHANJU VEDNO UPORABLJAJTE NOTRANJO POSODO.**



### **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.

## **NAPOTKI ZA UPORABO**

### **ZAČNEMO**

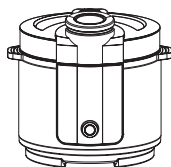
#### **SI** Pred prvo uporabo

- Preberite vse napotke in pomembne informacije.
- Odstranite ves material embalaže, vključno z nalepkami in etiketami, in očistite površino z vlažno krpo za posodo. Prepričajte se, da so bili vsi sestavni deli dobavljeni v dobrem stanju.
- Umijte vse dodatke in kuhalno posodo v topli vodi s pomočjo gobice. Dobro splaknite preostanke mila in vse temeljito posušite. Ne uporabljajte abrazivnih sredstev za čiščenje, žičnih gobic ali kovinskega pribora, lahko pride do poškodbe neleppljive površine. Ne uporabljajte pomivalnega stroja.
- **Aparata, kabla ali vtiča nikoli ne potaplajte v vodo.**
- Ekonom lonec položite na ravno, proti vročini odporno in negorljivo površino.

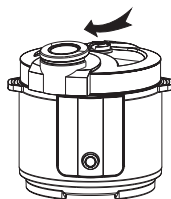
### **Odpiranje, zapiranje in odstranjevanje pokrova**

#### **Odpiranje pokrova**

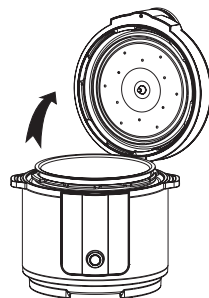
Če je pokrov zaprt (slika 1), z roko zavrtite pokrov za držalo ② v smeri urnega kazalca (slika 2) in dvignite pokrov v pokončen položaj (slika 3).



Slika 1



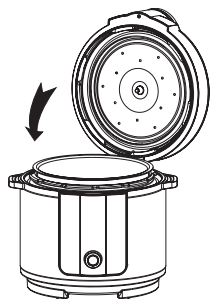
Slika 2



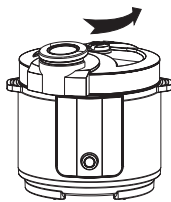
Slika 3

## Zapiranje pokrova

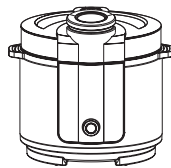
Če je pokrov odprt (slika 4), ga zaprite za držalo (slika 5) in zavrtite pokrov proti smeri urnega kazalca (slika 6).



Slika 4



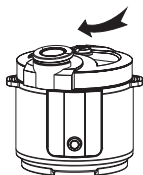
Slika 5



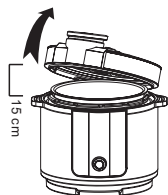
Slika 6

## Odstranitev pokrova

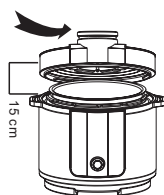
Zaprto pokrov zavrtite v smeri urnega kazalca (slika 7), z obema rokama odprite pokrov do višine 15 cm (slika 8), zavrtite pokrov proti smeri urnega kazalca (slika 9) in s premikom navzgor snemite pokrov (slika 10).



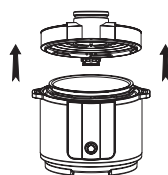
Slika 7



Slika 8



Slika 9

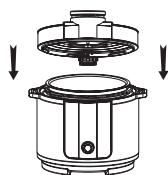


Slika 10

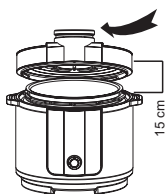
Med vrtenjem držite pokrov odprt v višini 15 cm nad robom lonca in nato pokrov gladko snemite. Tečaj na pokrovu se mora povsem speljati z vodila na trupu lonca.

## Montaža pokrova

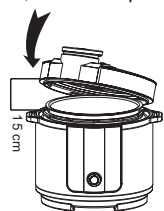
Z obema rokama namestite nazaj pokrov (slika 11) in ga odprtega v višini 15 cm nad robom lonca zavrtite v smeri urnega kazalca (slika 12). Nato pokrov zaprite (slika 13) in zavrtite proti smeri urnega kazalca (slika 14).



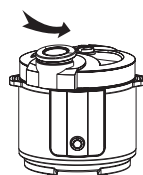
Slika 11



Slika 12



Slika 13



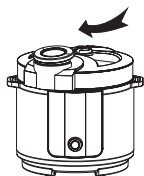
Slika 14

Med vrtenjem držite pokrov odprt v višini 15 cm nad robom lonca. Tečaj na pokrovu se mora povsem zapeljati na vodilo na trupu lonca.

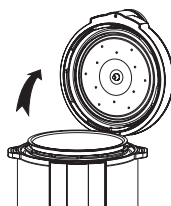
SI

## Uporaba lonca

Zavrtite in odprite pokrov lonca (sliki 15 in 16).

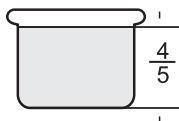


Slika 15

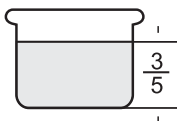


Slika 16

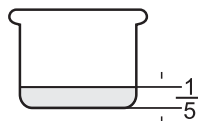
Odstranite notranjo posodo in vanjo vstavite živila. Skupna količina vstavljenih živil ne sme presegati  $\frac{4}{5}$  višine notranje posode (slika 17). Skupna količina živil, ki hitro pridobijo volumen (kot npr. stročnice) ne sme presegati  $\frac{1}{5}$  višine notranje posode (slika 19). Notranje posode ne uporabljajte za splakovanje živil. Živila, kot so na primer riž ali stročnice, izpirajte pod tekočo vodo v cedilu.



Slika 17



Slika 18



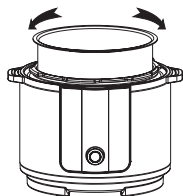
Slika 19

**SI Opozorilo:** Skupna količina živil ne sme presegati oznake MAX ali maksimalne dovoljene **količine olja 3 l**. Minimalna količina živil je določena z oznako MIN. Do te oznake je vedno treba napolniti posodo, da ne pride do poškodbe aparata ali posode.

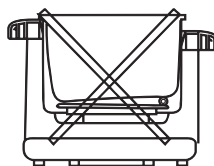
Skupna količina jedi, ki jih lahko kuhate v ekonom loncu (6 l) je 12 skodelic. V večini primerov živil je količina vode in surovih živil v razmerju 1 : 1. Pri pripravi ovsene kaše je razmerje vode in ovsenih kosmičev 8 : 1. Seveda se lahko pri različnih jedeh razmerje rahlo razlikuje in na podlagi izkušenj in okusa lahko razmerje vode in surovin spremenite.

Pred vstavitvijo notranje posode nazaj v ekonom lonec očistite površino grelnega telesa, zunanjo površino in spodnji del posode ter se prepričajte, da na površinah ni nič prilepljenega. Z zasukom notranje posode po vstavitvi v ekonom lonec se prepričajte, da je prišlo do pravega stika notranje posode s površino grelnega telesa (sliki 20, 21).

**Posoda mora biti v loncu pravilno nameščena, drugače aparat ne bo deloval pravilno in lahko pride do njegove poškodbe.**



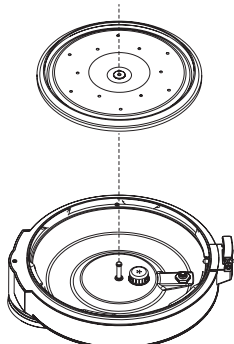
Slika 20



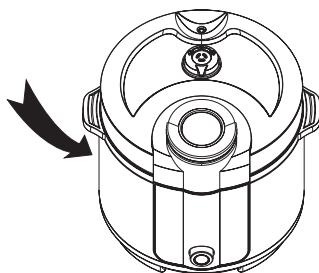
Slika 21



Zaprte pokrov. Pred zapiranjem preverite, ali je pravilno vstavljeno tesnilo ⑨ in rahlo zavrtite protiblokirno zaščito ⑦, da se prepričate, da je pravilno nameščen na jeklenem vmesnem obroču. Pokrov zaprite z zasukom proti smeri urnega kazalca, dokler se ne zaskoči (sliki 22, 23).



Slika 22

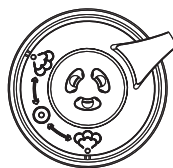


Slika 23

**OPOZORILO:**



Slika 24



Slika 25

Pri uporabi funkcije zvišanega tlaka mora tlačni ventil tesniti, nastavite upravljalnik tlačnega ventila ① v položaj zaprto, puščica mora biti proti simbolu za tesnjenje (slika 24).

Pri uporabi lonca brez funkcije zvišanega tlaka mora para prosto uhajati skozi tlačni ventil, puščica mora biti usmerjena proti simbolu za uhajajočo paro (slika 25).








**Priporočene temperature za pripravo različnih živil**

Temperatura °C	Živilo/način priprave
35–40	Vzhajanje testa, priprava jogurtov
45–50	Fermentacija
55–60	Priprava zelenega čaja, segrevanje otroške hrane
65–70	Počasna priprava mesa v vrečki (sous-vide), priprava punča
75–80	Pasterizacija, priprava belega čaja, priprava kuhanega vina
85–90	Priprava rdečega čaja, priprava jedi, ki zahtevajo dolgotrajno kuhanje
95–100	Kuhanje kaše, priprava marmelad
105–110	Sterilizacija, priprava aspikov in jedi z želatino
115–120	Kuhanje »shank«, priprava oslajenih sirupov
125–130	Pečenje, sterilizacija mesnih konzerv
135–140	Priprava predcvrtih jedi
145–150	Priprava zelenjave in rib, pečenje mesa v foliji

Temperatura °C	Živilo/način priprave
155	Cvrtje zelenjave in rib
160–180	Cvrtje mesa in perutnine

## Simboli na zaslonu

Na zaslonu se prikazujejo naslednji simboli:

	Izbira zvočnega signala – po sočasnem pritisku tipk Time (čas) in Temperature (temperatura) lahko izberete glasnost zvočnega signala v nivojih 1 do 4.
	Način zakasnelega starta. Če je aktiviran zakasnel start, na zaslonu teče odštevanje časa. <b>Opomba:</b> Način zakasnelega starta je mogoče nastaviti le pri nekaterih programih, glej Tabela programov.
	Kazalnik nastavljanja časa. Med nastavljanjem kazalnik utripa.
	Kazalnik nastavljene temperature. Kazalnik utripa med nastavljanjem temperature. <b>Opomba:</b> Način nastavljanja temperature je mogoče nastaviti le pri nekaterih programih, glej Tabela programov.
	Prikaz podatkov o času. Prikazuje prednastavljeni čas in odštevanje časa med pripravo jedi ali zakasnelega starta, oziroma čas, v katerem se jed ohranja v programu »Keep warm«.
	Prikaz nastavljene temperature. <b>Opomba:</b> Nastavljanje temperature je mogoče le pri nekaterih programih, glej Tabela programov.
	Prikaz trenutnega procesa po zagonu programa.

SI

## Upravljalna plošča























 <b>Keep Warm</b> Cancel	Preključ in funkcija ohranjanja tople jedi. Pri ohranjanju tople jedi je temperatura nastavljena na 60°C in ni prikazana na zaslonu.
 Delay	Uporablja se za nastavev zakasnelega starta.
 Time	Uporablja se za nastavev časa.
 Start	S tipko Start zaženete izbrani program.
 Temperature	Po pritisku na to tipko T°C, 180°C utripa na zaslonu in lahko nastavite temperaturo.



Tabela programov

	Izhodišni čas	Razpon časa	Izhodišna temperatura	Obseg temperatur	Funkcija zvišanega tlaka	Zakasnel start (vklop)
 Cvrtje/Fry	35 min.	1 min. – 2 h.	160 °C	30–180 °C	Ne	×
 Riž/Rice	12 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Da	✓
 Multicook/ Multicook	20 min.	1 min. – 8 h.	145 °C	30–180 °C	Ne	✓
 Juha/Soup	35 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Da	✓
 Šef/Chef	2 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Da	✓
 Dušenje/ Stew	25 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Da	✓
 Kaša/ Porridge	8 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Da	✓
 Gratiniranje/ Crispy	1 h.	1 min. – 8 h.	160 °C	30–180 °C	Ne	✓
 Pizza/Pizza	10 min.	1 min. – 2 h.	155 °C	30–180 °C	Ne	✓
 Kuhanje v pari/Steam	10 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Da	✓
 Pecivo/Cake	30 min.	1 min. – 2 h.	140 °C	30–180 °C	Ne	✓
 Marmelada/ Jam	2 h.	1 min. – 12 h.	100 °C*	×	Ne	×
 Jogurt/ Yogurth	8 h.	1 h. – 12 h.	45 °C*	×	Ne	✓
 Omleta/ Omelette	5 min.	1 min. – 2 h.	150 °C	30–180 °C	Ne	×
 Počasno dušenje in kuhanje/ Slow stew	3 h.	3 h. – 12 h.	95 °C*	×	Ne	✓
 Stročnice/ Beans	45 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Da	✓
 Aspik/ Gelatinne	1 h.	1 min. – 2 h.	–	×	Da	✓

\* V teh programih se informacije o temperaturi na zaslonu ne prikazujejo.

**Cvrtje/Fry:** Za pripravo ocvrtih sirov, zrezkov, gob, mesnih kroglic, cvetače in drugih živil ali ocvrtega krompirčka, kroketov ali pečenega krompirja.

**Riž/Rice:** Priprava rižot ali samostojnih prilog.

**Multicook/Multicook:** Priprava jedi brez uporabe tlaka z možnostjo nastavitve časa, temperature in zakasnelega starta.

**Juha/Soup:** Priprava juh in obar.

**Šef/Chef:** Priprava jedi z uporabo tlaka in možnostjo nastavitve časa in zakasnelega starta.

**Dušenje/Stew:** Za pripravo dušene zelenjave, mesa in omak.

**Kaša/Porridge:** Priprava ovsene kaše, rižove kaše ipd.

**Gratiniranje/Crispy:** Za pripravo gratiniranih jedi, kot so gratinirane testenine, krompir z mesom, zelenjava s sirom, musaka itd.

**Pizza/Pizza:** Za pripravo slanah peciv in pice.

**Kuhanje v pari/Steam:** Primerno za pripravo zelenjavnih jedi ali pripravo cmokov. Pri tem načinu priprave jedi v živilih ostaja večja količina okusa in v vodi topljivih vitaminov ter elementov v sledovih.

**Pecivo/Cake:** Pečenje različnih peciv.

**Marmelada/Jam:** Priprava marmelad, kečapov ali chutneyja.

**Jogurt/Yogurth:** Priprava domačih jogurtov.

**Omleta/Omelette:** Priprava jajčnih omlet.



**Počasno dušenje in kuhanje/Slow stew:** Priprava jedi tik pod točko vrenja brez uporabe funkcije zvišanega tlaka, primerno za številne različne jedi.

**Stročnice/Beans:** Za pripravo stročnic.


**Aspik/Gelatinne:** Za pripravo polnil v aspice in želeje.

## Funkcije ekonom lonca


### Zakasnel start (vklop)



S pomočjo funkcije zakasnelega starta  lahko odložite začetek izbranega programa. Izhodiščni čas odložitve je 24 ur. S pomočjo tipke  lahko nastavite drugačen čas.

**Opomba:** Minimalen čas zakasnelega starta je 5 minut, maksimalen čas zakasnelega starta je 24 ur.

S pomočjo upravljalnega gumba  izberite program. Programe Cvrtje (Fry), Riž (Rice), multicook, Juha (SOUP) in Šef (Chef) zaženete s pritiskom na ikone neposredno na zaslonu.

SI




Pritisnite na tipko zakasnelega starta, na zaslonu se prikaže simbol zakasnelega starta . Nastavite čas zakasnelega starta s pomočjo upravljalnega gumba. Interval lahko spremenite za 1 minuto. Z zasukom upravljalnega gumba lahko čas dodajate ali odvezate. S pritiskanjem na tipko »Time« lahko preskakujete med nastavljanjem posameznih minut ali ur.

S pritiskom na tipko Start  zaženete odštevanje časa. Na zaslonu se prikaže ikona zakasnelega starta  in odštevanja časa.

**Opomba:** Po zagonu odštevanja zakasnelega starta ni mogoče dodatno spreminjanje nastavljenih vrednosti. Če želite v tem trenutku narediti kakršnokoli spremembo v nastavitvah, je treba program najprej preklicati s pomočjo tipke CANCEL in ponovno nastaviti program.



**Opomba:** Spremembo nastavljenega časa in temperature je mogoče izvajati le med procesom segrevanja ali kuhanja. V tem načinu ni treba ponovno zagnati programa s pomočjo tipke »Start«. Po okoli 10 sekundah se program zažene sam.

### Opombe

- Čas priprave jedi ni zajet v času zakasnelega starta.
- Funkcije zakasnelega starta ni mogoče uporabiti v programih Cvrtje , Omleta  in Marmelada .
- Ne puščajte surovin v ekonom loncu dlje od 12 ur, nekatera živila se lahko pokvarijo. Pri načrtovanju zakasnelega starta upoštevajte lastnosti surovin.
- Upoštevajte, da se po preteku časa odloženega starta nekateri programi zaženejo le po dosegu delovne temperature.
- Funkcije »Delay« ne uporabljajte za recepte s hitro pokvarljivimi sestavinami, kot so mlečni izdelki, jajca itd.

## Funkcija nastavitve časa priprave jedi

S pomočjo ikone »Time« je mogoče izbrati čas pripravljajna jedi, glej »Tabela programov«.

Pritisnite tipko za nastavljanje časa  na zaslonu začne utripati simbol funkcije nastavitve časa  in prednastavljen čas priprave jedi **88:88**. Z zasukom vrtljivega upravljalnika lahko čas dodate ali odzimate po posameznih minutah ali celih urah. S pritiskanjem ikone »Time« preskakujete med vnašanjem minut in ur.

## Ohranjanje tople jedi


Funkcija ohranjanja tople jedi ohranja skuhanje jedi tople. Maksimalni čas ohranjanja je 24 ur. Funkcija ohranjanja toplih jedi se samodejno zažene po končanju priprave jedi razen programov Cvrtje in Jogurt. Po koncu programa Jogurt je mogoče ohranjanje tople jedi zagnati ročno, vendar te funkcije ni mogoče nastavljanje.

Če po programu priprave jedi sledi funkcija ohranjanja tople jedi, je na zaslonu prikazano obvestilo »WARM«. Na zaslonu se prikazuje čas ohranjanja jedi v načinu ohranjanja temperature.

Če na zaslonu ni prikazano obvestilo »WARM«, se po koncu programa ohranjanje tople jedi ne zažene, glej »Tabela programov«.

## Preklic funkcije ohranjanja tople jedi


Po koncu programa priprave jedi lahko prekličete funkcijo ohranjanja tople jedi s pritiskom na tipko .

Funkcija se prekliče in na zaslonu se ugasne obvestilo »WARM«. S ponovnim pritiskom na tipko  funkcijo ohranjanja tople jedi spet zaženete.

## Opozorilo

Čeprav je mogoče nastaviti funkcijo ohranjanja tople jedi do 24 ur, ne puščajte gotovih jedi v ekonom loncu tako dolgo, lahko se pokvarijo.

## Segrevanje jedi




Če želite segreti jed, pritisnite na tipko  brez potrebe po zagonu kateregakoli programa priprave jedi. Prikaže se obvestilo »WARM« in jed se začne segrevati. Po segretju izklopite funkcijo s ponovnim pritiskom na

tipko .

## Preklic funkcije ali programa

S pritiskom na tipko  prekličete izbrani program ali funkcijo.

## Nastavitev glasnosti

S sočasnim pritiskom tipk  in **T°C** zaženete nastavitve glasnosti zvočnega signala, na zaslonu utripa kazalnik  4. Po zagonu nastavite spremenite vrednost s pomočjo upravljalnega gumba  v razponu 0–4. Nastavljena vrednost je prikazana na zaslonu.

## Navodila za pripravo jedi


- Odpiranje pokrova – zavrtite pokrov v smeri urnega kazalca in ga dvignite.
- Odstranite notranjo posodo iz multifunkcijskega ekonom lonca.
- V posodo vstavite surovine in potrebno količino vode, a upoštevajte minimalno količino živil, podano z oznako MIN, hkrati ne napolnite posode nad oznako MAX ali maksimalno količino olja 3 l.

## Kuhanje brez zvišanega tlaka

Za kuhanje brez zvišanega tlaka uporabite enega od naslednjih programov: Cvrtje, Omleta, Pecivo, Počasno kuhanje, Marmelada, Jogurt, Gratiranje, Pizza ali Multicook.

Pokrov ekonom lonca lahko pustite odprt ali pa ga zaprete, odvisno od uporabljenega programa in recepta za pripravo jedi.

V primeru zaprtega pokrova:


- Preverite, ali je pravilno vstavljeno tesnilo. **Uporaba ekonom lonca z zaprtim pokrovom brez tesnila je prepovedana.**
- Pokrov zaprite za držalo in ga zavrtite proti smeri urnega kazalca, dokler se varovalni čep ne zaskoči v trup lonca. Upravljalnik ventila nastavite v položaj »odprto« (puščica mora biti v smeri simbola uhajajoče pare, glej slika 25).
- S pomočjo upravljalnega gumba  izberite želeni program, kazalnik programa se prikazuje na zaslonu.
- Izhodiščni vrednosti temperature in časa priprave sta prikazani na zaslonu.
- Dokler ni dosežena delovna temperatura, je na zaslonu prikazana informacija »REHEAT«. Takoj ko je temperatura dosežena, se zažene odštevanje časa. Informacijo »REHEAT« nadomesti informacija »COOKING«.
- Po koncu programa se oglasi zvočni signal in zažene se funkcija ohranjanja tople jedi (razen programov Cvtрте in Jogurt). Na zaslonu je prikazano obvestilo »WARM«.

Po koncu priprave jedi izklopite multifunkcijski ekonom lonec in ga odklopite od napajanja.

### Kuhanje z zvišanim tlakom

Za pripravo jedi pod zvišanim tlakom lahko uporabite programe: Juha, Dušenje, Kaša, Kuhanje v pari, Šef, Riž, Stročnice in Želatina.

Za pripravo pod zvišanim tlakom:

- Preverite, ali je pravilno vstavljeno tesnilo. **Uporaba ekonom lonca z zaprtim pokrovom brez tesnila je prepovedana.**
- Pokrov zaprite za držalo in ga zavrtite proti smeri urnega kazalca, dokler se varovalni čep ne zaskoči v trup lonca. Upravljalnik ventila nastavite v položaj »zaprt« (puščica mora biti v smeri simbola za tesnjenje, glej slika 24).
- S pomočjo upravljalnega gumba  izberite želeni program, kazalnik programa se prikazuje na zaslonu.
- Izhodiščni vrednosti temperature in časa priprave sta prikazani na zaslonu.
- Dokler ni dosežena delovna temperatura, je na zaslonu prikazana informacije »REHEAT«. Takoj ko je temperatura dosežena, se zažene odštevanje časa. Informacijo »REHEAT« nadomesti informacija »STARTING PRESSURE«.
- Ko je dosežen pravi tlak v posodi, se rdeči kazalnik tlaka pomakne navzgor in varnostni čep zablokira pokrov.
- Po koncu programa se oglasi zvočni signal in zažene se funkcija ohranjanja tople jedi. Na zaslonu je prikazano obvestilo »WARM«.
- Po koncu priprave jedi izklopite multifunkcijski ekonom lonec in ga odklopite od napajanja. Treba je izpustiti zvišan tlak, ki je po končani jedi znotraj multifunkcijskega ekonom lonca. Z vrtenjem ventila v položaj »odprto« (puščica mora biti proti simbolu za uhajanje pare) polagoma izpuščajte paro znotraj lonca, dokler tlak ne pade na normalen nivo.

**Opozorilo:** Bodite previdni, para, ki uhaja iz lonca, je zelo vroča! Ko se zniža tlak v loncu, para neha uhajati, rdeči kazalnik pade in varnostni čep sprosti pokrov. Nato lahko odprete pokrov. Nikoli ne odpirajte pokrova s silo.

### Opombi

- Na podlagi izkušenj lahko spreminjate temperaturo in čas priprave posameznih jedi.
- Po koncu cvrtja vedno odstranite košarico za cvrtje. Ne puščajte je potopljene v posodi z oljem.

**OPOZORILO: PRI CVRTJU PUŠČAJTE POKROV VEDNO ODPRT.**

## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Pred čiščenjem multifunkcijskega ekonom lonca vedno izključite vtič iz električne vtičnice!
- Pred čiščenjem in vzdrževanjem vedno pustite, da se lonec ohladi.
- Ne priporočamo pomivanja v pomivalnem stroju. Ne uporabljajte agresivnih sredstev, povzročijo lahko madeže in druge poškodbe na izdelku.
- Pri pomivanju aparata in opreme ne uporabljajte abrazivnih čistil, žice ali žičnate gobice, da se ne poškoduje površina.
- Preprečite, da bi v trup aparata prišla voda!
- **Trupa lonca ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.**

### Trup aparata in zgornji del pokrova

- Trup in pokrov aparata previdno očistite z vlažno krpo in posušite do suhega.
- Previdno odstranite plastični zbiralnik za kondenzirano vodo, ki se nahaja pod nosilcem tečaja pokrova v trupu lonca. Izperite ga in vrnite na svoje mesto.

### Kuhalna posoda in notranji deli pokrova

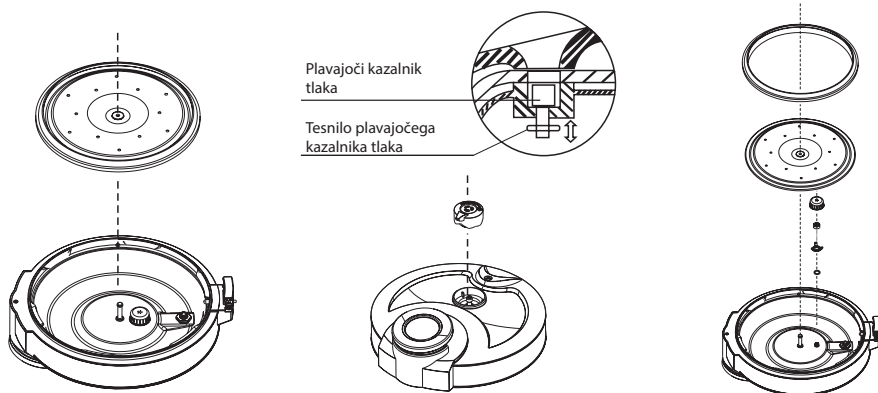
1. Odstranite aluminijast pokrov s tesnilom, da pridete do mehanizma tlačnega ventila in plavajočega kazalnika.
2. Kuhalno posodo ⑩, aluminijast pokrov ⑧ in tesnilo aluminijastega pokrova ⑨ pomijte v topli milnici. Dobro splaknite preostanke mila in vse temeljito posušite.
3. Previdno snemite ventil ① in odstranite pokrov mehanizma tlačnega ventila ⑦. Očistite v topli milnici in izperite s tekočo vodo, posušite in vrnite na svoje mesto.
4. Očistite plavajoči kazalnik tlaka ④ in njegovo tesnilo.

SI

### Pritikline

- Vse pritikline pomijte v topli vodi, ki ste ji dodali detergent.
- Dobro splaknite preostanke mila in vse temeljito posušite.

S pokrova snemite notranji aluminijasti pokrov ⑧ in ga skrbno izperite. Odstranite okroglo tesnilo ⑨, skrbno ga umijte z vodo in posušite. Nato vrnite tesnilo nazaj na svoje mesto.



## ODPRAVLJANJE TEŽAV

Težava	Vzrok	Rešitev
Ne sveti nobena kontrolna lučka.	Aparat ni vklopljen.	Preverite, ali je pravilno priklopljen napajalni kabel in da je v vtičnici napetost. Preverite, ali je vklopljeno stikalo naprave.
	Tesnilo ni pravilno nameščeno.	Pravilno vstavite tesnilo.
Pokrova ni mogoče zapreti.	Varnostni čep ⑤ blokira plavajoči kazalnik tlaka ④.	Premaknite varnostni čep ročno.
Pokrova ni mogoče odpreti.	Plavajoči kazalnik tlaka ni v spodnjem položaju niti po izpustitvi tlaka.	S pomočjo zobotrebca ali nabodala previdno potisnite plavajoči ventil navzdol.
Pokrov ne tesni.	Pokrov ni povsem zaprt.	Pravilno zaprite pokrov.
	V pokrov ni vstavljeno tesnilo.	Pravilno vstavite tesnilo.
	Na tesnilu so ostanki hrane.	Očistite tesnilo.
	Tesnilo je poškodovano.	Zamenjajte tesnilo za novo.
Plavajoči varnostni kazalnik tlaka ne tesni.	Na tesnilu plavajočega ventila so ostanki hrane.	Očistite tesnilo plavajočega ventila.
	Tesnilo varnostnega ventila je poškodovano.	Zamenjajte tesnilo za novo.
Varnostni plavajoči kazalnik tlaka se ne dviga in ne zapira.	Nepravilno zaprt pokrov.	Pravilno zaprite pokrov.
	V loncu ni dovolj surovin in vode.	Dodajte surovine in vodo.
	Pokrov ali tlačni ventil ne tesnita.	Poiščite servis.
Hrana ni skuhana ali priprava traja predolgo.	Čas priprave je prekratek.	Ustrezno podaljšajte čas priprave hrane.
	Med grelno ploščo in notranjo posodo je ostanek hrane.	Preverite in očistite grelno ploščo in zunanjo površino notranje posode. Poiščite servis.
	Grelna plošča ali notranja posoda je deformirana.	Poiščite servis.
	Gretje ne deluje pravilno.	Poiščite servis.
Samodejno ohranjanje tople jedi ne deluje.	Aparat je poškodovan.	Poiščite servis.
Pri stiku z aparatom boste začutili stik električnega toka.	Aparat dela kratek stik.	Poiščite servis.



## TEHNIČNI PODATKI

Nazivna moč: 1000 W

Nazivna napetost: 220–240 V~ 50/60 Hz

Razred zaščite IPX: IPX0

Minimalni tlak: 50 kPa

Maksimalni tlak: 90 kPa

Prostornina notranje posode: 6 l

Maks. kapaciteta olja: 3 l

Razpon nastavitve temperatur: 30–180 °C

## UPORABA IN ODSTRANJEVANJE ODPADKOV

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

## ODSTRANJEVANJE IZDELKA PO IZTEKU TRAJANJA

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

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



08/05

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



SI

Pridrujemo si pravico do urejanja besedila in tehničnih parametrov.

Navodila za uporabo so na razpolago na spletnih straneh [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

## SIGURNOSNO UPUTSTVO

### Pročitajte pažljivo i sačuvajte za buduću upotrebu!

**Pažnja:** Mere predostrožnosti i uputstva ne pokrivaju sve moguće situacije i opasnosti do kojih može doći. Korisnik treba da bude svestan da faktore bezbednosti kao što su oprezno, pažljivo i razumno rukovanje nije moguće ugraditi u proizvod. Stoga sâm korisnik ovog uređaja treba da osigura prisutnost tih bezbednosnih faktora. Nismo odgovorni ni za koju štetu do koje dođe tokom prevoza, nepravilnim korišćenjem ili menjanjem ili zamenom bilo kojeg dela uređaja.

Prilikom korišćenja je uvek potrebno poštovati osnovna bezbednosna uputstva, među kojima su i sledeća:

1. Proverite da li napon i frekvencija struje u vašoj utičnici odgovaraju onima koji su navedeni na oznaci uređaja i da li je utičnica pravilno uzemljena. Utičnica mora biti ugrađena prema zahtevima elektrotehničkih standarda.
2. Uređaj nemojte koristiti ako su mu oštećeni kabl ili utikač, ako je pao ili je na bilo koji način oštećen, ili ako uređaj ne radi ispravno. **Bilo kakva popravka, što se odnosi i na zamenu kabla, mora biti poverena stručnom servisu! Ne skidajte sigurnosni poklopac uređaja da ne bi došlo do opasnosti od električnog udara!**
3. Ni uređaj, kao ni kabl za napajanje nemojte potapati u tečnosti, izlagati ga kiši ili vlazi, a vodu koristite za kuvanje samo u skladu s ovim uputstvima.
4. Uređaj se ne sme koristiti u neposrednoj blizini vode, u kupatilima, tuš-kabinama i bazenima gde može pasti u vodu ili ga voda može poprskati.
5. Kabl za napajanje nemojte savijati preko ivice stola ili drugih ivica, nemojte ga zavijati i držite ga dalje od vrućih ploča.
6. Kada koristite uređaj, držite ga na čvrstoj, ravnoj i stabilnoj podlozi koja se ne može prevrnuti i da biste sprečili prolivanje vrućih tečnosti. Uređaj ne smete koristiti u sudoperama, na pločama za ceđenje posuđa i na bilo kojoj drugoj neravnoj ploči.

7. Uređaj ne stavljajte na mesta gde može biti izložen visokim temperaturama iz kamina, radijatora, uređaja na gas itd.
8. Uređaj ne stavljajte na električne peći, peći na gas ili šporete.
9. Kada uređaj ne koristite, isključite ga i isključite ga iz električne mreže. Kabl isključite iz mreže tako što ćete uhvatiti utikač i izvući ga – nikada ne povlačeći za kabl.
10. Uređaj nikad ne uključujte u struju i ne pokrećite ga dok sud za kuvanje nije ispravno namešten u telo uređaja.
11. Uređaj ne uključujte kada mu je posuda prazna.
12. Telo uređaja ne potapajte u vodu i onemogućite da u njega uđe bilo kakva tečnost. Samo lonac za kuvanje je prilagođen za dodir s tečnostima.
13. Poklopac skidajte oprezno i tako nagnut da vruća para koja izlazi iz lonca bude usmerena na suprotnu stranu od vas da ne bi došlo do opekotina. Pazite da se voda iz poklopca preliva isključivo u sud za kuvanje a ne u telo uređaja.
14. Redovno pregledajte kabl za napajanje, utikač i ceo uređaj da biste sprečili kvarove. Ako uočite bilo koje oštećenje, odmah prestanite da koristite uređaj i obratite se servisu.
15. Nemojte koristiti oštećen ili napukao poklopac ili posudu za kuvanje.
16. Nemojte koristiti aparat za svrhe za koje nije namenjen.
17. Nemojte koristiti na otvorenom prostoru.
18. Uređaj ne sme biti ostavljen da radi bez nadzora.
19. Uređaj čuvajte u suvom i zatvorenom prostoru.
20. Nemojte pokušavati da popravite uređaj, menjate ga ili zamenjujete njegove delove. Uređaj nema delova koje bi korisnik mogao sâm da servisira.
21. Pre čišćenja i odlaganja aparata, sačekajte 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 zatvarati nijedan otvor. Ne dodirujte vruće površine. Uvek koristite ručke i prekidače. Prilikom rukovanja uređajem koristite prikladan pribor i kuhinjske rukavice.
24. Ne pokušavajte da prenosite uređaj dok je vruć.

25. Budite oprezni, para koja izlazi iz uređaja je veoma vruća! Ako iz ventila izlazi para, budite na dovoljnoj udaljenosti od uređaja kako ne biste dobili opekotine.
26. Uređaj nemojte uključivati ako je položen bočno ili okrenut naopako.
27. Upotreba pribora koji nije preporučio proizvođač može ugroziti osobe ili imovinu.
28. Ovaj proizvod je namenjen za korišćenje u domaćinstvu i u prostorima sličnim domaćinstvu kao što su:
- kuhinje u kompanijama, kancelarijama i u drugim sličnim radnim okruženjima
  - prostorije u poljoprivredi
  - prostorije koje su na raspolaganju gostima hotela, motela i drugih smeštajnih objekata
  - prostorije koje se koriste u objektima koji nude noćenje s doručkom
29. Ovaj uređaj ne sme da se spaja na utičnicu tajmera, niti sme da se uključuje daljinski.
30. ECG neće snositi odgovornost za štetu ili povrede koje nastanu usled nepažnje ili nepravilne upotrebe. Pre upotrebe obavezno pažljivo pročitajte sva uputstva i obaveštenja. Spoljna površina ovog uređaja može da se zagreje i izazove opekotine. Uređaj ne ostavljajte bez nadzora kada su deca u blizini.
31. Ovaj uređaj ne smeju da koriste deca. Uređaj i njegov kabl za napajanje držite van domašaja dece. Osobe smanjenih fizičkih ili mentalnih sposobnosti i osobe s nedostatkom iskustva smeju da koriste ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ako ih je iskusna osoba uputila u bezbedno korišćenje i razumeju sve opasnosti povezane s tim korišćenjem. Deca se ne smeju igrati sa ovim uređajem.
32. Izlazi iz ventila koji služe za izbacivanje pare moraju se redovno pregledati kako bi se osiguralo da nisu začepljeni.
33. Aparat se ne sme otvoriti sve dok se pritisak ne smanji u dovoljnoj meri.

34. Prilikom prženja ili prženja u dubokom ulju uvek držite poklopac otvoren.

35. Zabranjena je upotreba ekspres lonca sa zatvorenim poklopcem bez zaptivača.

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

**OPREZ! ALWAYS COOK USING THE INNER POT. – UPOZORENJE! KUVAJTE ISKLJUČIVO U UNUTARNJEM LONCU.**



### **UPOZORENJE**

Označene površine vruće su tokom upotrebe.

**OPASNOSTI PO DECU:** Deca ne smeju da se igraju s ambalažom.

Ne dozvolite deci da se igraju plastičnim kesicama.

Postoji opasnost od gušenja.

## **UPUTSTVO ZA UPOTREBU**

### **POČETAK**

#### **Pre prve upotrebe**

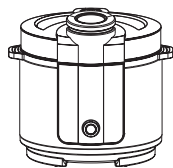
- Pročitajte sva uputstva i važna obaveštenja.
- Uklonite sav materijal za pakovanje, uključujući nalepnice i etikete, i prebrišite površinu vlažnom krpom za pranje sudova. Proverite da li su svi delovi isporučeni i u dobrom stanju.
- Operite sav pribor i lonac spužvom i toplom vodom. Temeljno isperite ostatak sapunice i dobro osušite. Nemojte koristiti abrazivna sredstva, čelične četke ili metalna sredstva, jer bi to moglo dovesti do oštećenja neprijanjajuće površine. Nemojte koristiti mašinu za pranje sudova.
- **Nikada nemojte potapati u vodu uređaj, kabl ili utikač.**
- Višenamenski ekspres lonac odložite na ravnu vatrostalnu i nezapaljivu površinu.

SR/MNE

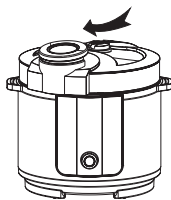
## Otvaranje, zatvaranje i uklanjanje poklopca

### Otvaranje poklopca

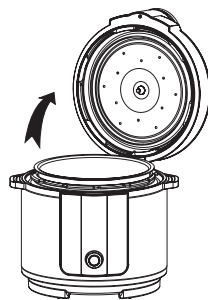
Ako je poklopac zatvoren (slika 1), rukom okrenite poklopac držeći ga za ručku ② u smeru kazaljki na satu (slika 2) i podignite ga (slika 3).



Slika 1



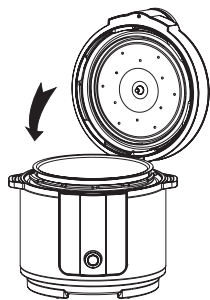
Slika 2



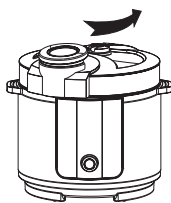
Slika 3

### Zatvaranje poklopca

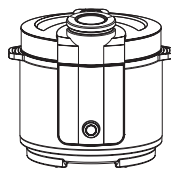
Ako je poklopac otvoren (slika 4), zatvorite ga ručkom (slika 5) i okrenite ga u smeru suprotnom od kazaljke na satu (slika 6).



Slika 4



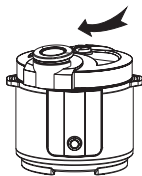
Slika 5



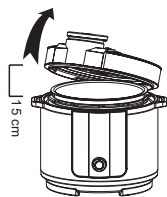
Slika 6

### Uklanjanje poklopca

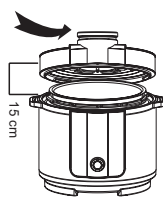
Zatvoreni poklopac okrenite u smeru kazaljke na satu (slika 7), obema rukama otvorite poklopac do visine od 15 cm (slika 8), okrenite poklopac u smeru suprotnom od kazaljke na satu (slika 9) i pokretom uvis skinite poklopac (slika 10).



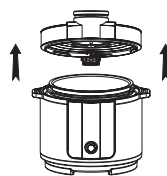
Slika 7



Slika 8



Slika 9

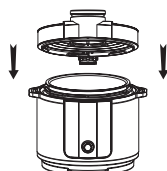


Slika 10

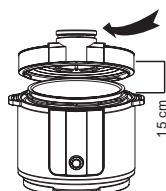
Dok ga okrećete, držite poklopac otvoren do 15 cm na rubu lonca, a zatim poklopac uklonite do kraja. Šarka poklopca mora potpuno izaći iz žleba na telu lonca.

## Postavljanje poklopca

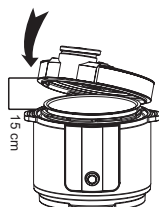
S obe ruke vratite poklopac (slika 11) i otvorenog na visini od 15 cm iznad ruba okrenite ga u smeru kazaljke na satu (slika 12). Zatim zatvorite poklopac (slika 13) i okrenite ga u smeru suprotnom od kazaljke na satu (slika 14).



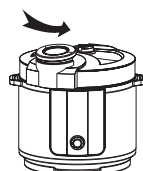
Slika 11



Slika 12



Slika 13

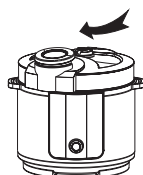


Slika 14

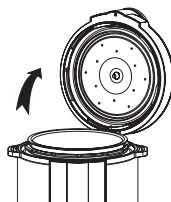
Dok ga okrećete, držite poklopac otvoren do 15 cm na rubu lonca. Šarka poklopca mora potpuno ući u žleb na telu lonca.

## Upotreba lonca

Okrenite i otvorite poklopac lonca (slike 15 i 16)

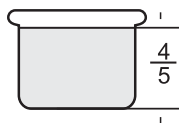


Slika 15

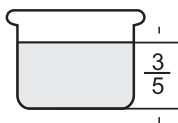


Slika 16

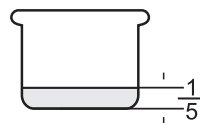
Izvadite unutarnju posudu i stavite u nju namirnice. Ukupna količina hrane ne sme prelaziti  $\frac{4}{5}$  visine unutarnje posude (slika 17). Ukupna količina hrane koja lako bubri (poput mahunarki) ne sme prelaziti  $\frac{1}{5}$  visine unutarnje posude (slika 19). Nemojte koristiti unutarnju posudu za ispiranje hrane. Namirnice koje je potrebno ispirati, kao su pirinač ili mahunarke, isperite pod tekućom vodom u cediljki.



Slika 17



Slika 18



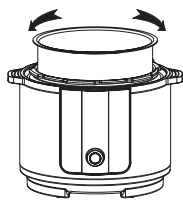
Slika 19

**Upozorenje:** Ukupna količina hrane ne sme premašiti oznaku MAX ili najveću dopuštenu **količinu od 3 litre ulja**. Najmanja količina hrane određena je crtom MIN. Posudu je uvek potrebno napuniti iznad te crte kako bi se izbeglo oštećenje uređaja ili posude.

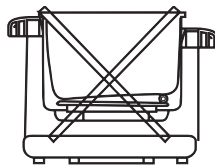
Ukupna količina hrane koju možete kuvati u ekspres loncu (6 l) je 12 šalica. Kod većine namirnica razmer vode i sirovih namirnica iznosi 1 : 1. Pri pripremanju ovsene kaše razmer vode i ovsenih pahuljica iznosi 8 : 1. Naravno, taj razmer može kod mnogih jela biti nešto drugačiji, a na temelju iskustva i prema ukusu možete omer vode i namirnica prilagoditi.

Pre nego što unutarnju posudu vratite natrag u ekspres lonac, očistite površinu grejača, spoljne površine i donji deo posude i povedite računa da na površini nema nikakvih naslaga. Nakon što je vratite u ekspres lonac, okrećite unutarnju posudu kako biste osigurali da je ona u pravilnom kontaktu s gornjom stranom grejača (slike 20 i 21).

Sud mora biti pravilno namešten u lonac, inače uređaj neće pravilno raditi i moglo bi doći do njegovog oštećenja.

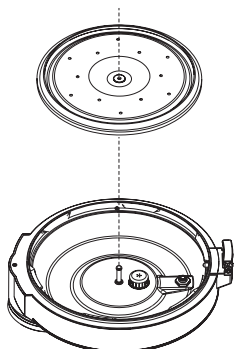


Slika 20

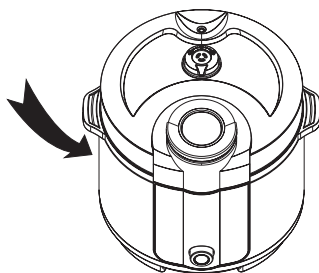


Slika 21

Zatvorite poklopac. Pre zatvaranja pazite da je zaptivač ⑨ pravilno umetnut i lagano zakrenite protivblokirajuću ploču ⑦ kako biste bili sigurni da je pravilno pričvršćena na čelični prsten. Zatvorite poklopac zakretanjem u suprotnom smeru dok ne čujete „klik“ (slike 22 i 23).

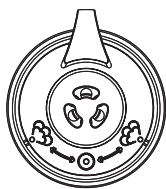


Slika 22

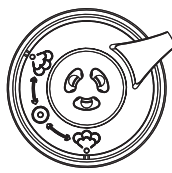


Slika 23

#### UPOZORENJE:



Slika 24



Slika 25

Kada se koristi funkcija visokog pritiska, zaptivač pritisknog ventila mora biti nepropustan, postavite regulator pritisknog ventila ① u položaj zatvoreno, strelica mora biti okrenuta prema oznaci zaptivača (slika 24).

Kad se lonac koristi bez funkcije povišenog pritiska, para mora slobodno izlaziti kroz pritisni ventil, a strelica mora biti okrenuta prema simbolu za izbacivanje pare (slika 25).





## Preporučene temperature za pripremu različitih namirnica

Temperatura (°C)	Namirnica / način pripreme
35–40	Dizana testa, priprema jogurta
45–50	Fermentacija
55–60	Priprema zelenog čaja, zagrevanje hrane za decu
65–70	Spora priprema mesa u vrećici (sous-vide), priprema punča
75–80	Pasterizacija, priprema belog čaja, priprema kivanog vina
85–90	Priprema crvenog čaja, priprema jela koja zahtevaju lagano kuvanje
95–100	Kuvanje kaša, priprema džemova
105–110	Sterilizacija, pripremanje aspika i jela s želatinom
115–120	Kuvanje kolenice, priprema zaslađenih sirupa
125–130	Pečenje, sterilizacija mesnih konzervi
135–140	Priprema prethodno prženih jela
145–150	Priprema povrća i ribe, pečenje mesa u foliji
155	Pečenje povrća i ribe
160–180	Pečenje mesa i živine






## Simboli na ekranu

Na ekranu se pojavljuju sledeći simboli:

	Odabir zvučnog signala – Istovremeno pritisnite tastere Time (vreme) i Temperature (temperatura) za odabir jačine zvuka od 1 do 4.
	Režim odloženog pokretanja. Kad je uključeno odloženo pokretanje, tajmer za odbrojavanje radi na ekranu. <b>Napomena:</b> Režim odloženog pokretanja može se postaviti samo za neke programe, pogledajte Tablicu programa.
	Pokazivač postavljanja vremena. Tokom postavljanja pokazivač trepće.
°C	Pokazivač odabrane temperature. Tokom postavljanja temperature pokazivač trepće. <b>Napomena:</b> Režim postavljanja temperature može se postaviti samo za neke programe, pogledajte Tablicu programa.
88:88	Prikaz podataka o vremenu. Prikazuje prethodno postavljeno vreme i vreme odbrojavanja tokom pripreme obroka ili odloženog pokretanja ili vreme tokom kojeg se hrana održava programom „Keep warm“.
180°C	Prikaz postavljene temperature. <b>Napomena:</b> Postavljanje temperature moguće je samo za neke programe, pogledajte Tablicu programa.
REHEAT   STARTING PRESSURE   COOKING   WARM	Prikaz trenutnog postupka nakon pokretanja programa.















SR/MNE



## Upravljačka ploča

 <b>Keep Warm Cancel</b>	Otkazivanje i funkcija održavanja hrane toplom. Kada je u toku program održavanja hrane toplom, temperatura je postavljena na 60°C i nije prikazana na ekranu.
 <b>Delay</b>	Koristi se za postavljanje odloženog pokretanja.
 <b>Time</b>	Služi za postavljanje vremena.
 <b>Start</b>	Pritisnite taster Start za pokretanje odabranog programa.
 <b>Temperature</b>	Kada pritisnete ovaj taster, na ekranu trepće <b>T°C</b> i <b>180°C</b> i možete postaviti temperaturu.



## Tablica programa

	Zadato vreme	Vremenski raspon	Zadata temperatura	Raspon temperature	Funkcija kuvanja pod pritiskom	Odloženo pokretanje
 Prženje/Fry	35 min.	1 min. – 2 h.	160 °C	30–180 °C	Ne	×
 Pirinač/Rice	12 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Da	✓
 Multicook/ Multicook	20 min.	1 min. – 8 h.	145 °C	30–180 °C	Ne	✓
 Supa/Soup	35 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Da	✓
 Šef/Chef	2 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Da	✓
 Dinstanje/ Stew	25 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Da	✓
 Kaša/Porridge	8 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Da	✓
 Reš/Crispy	1 h.	1 min. – 8 h.	160 °C	30–180 °C	Ne	✓
 Pizza/Pizza	10 min.	1 min. – 2 h.	155 °C	30–180 °C	Ne	✓
 Kuvanje na pari/Steam	10 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Da	✓
 Kolač/Cake	30 min.	1 min. – 2 h.	140 °C	30–180 °C	Ne	✓
 Džem/Jam	2 h.	1 min. – 12 h.	100 °C	×	Ne	×
 Jogurt/ Yogurth	8 h.	1 h. – 12 h.	45 °C	×	Ne	✓
 Omlet/ Omelette	5 min.	1 min. – 2 h.	150 °C	30–180 °C	Ne	×

	Zadato vreme	Vremenski raspon	Zadata temperatura	Raspon temperature	Funkcija kuvanja pod pritiskom	Odloženo pokretanje
 Sporo kuvanje i pečenje/ Slow stew	3 h.	3 h. – 12 h.	95 °C	×	Ne	✓
 Mahunarke/ Beans	45 min.	1 min. – 2 h.	–	×	Da	✓
 Aspik/ Gelatinne	1 h.	1 min. – 2 h.	–	×	Da	✓

\* U tim programima na ekranu nisu prikazane informacije o temperaturi.

**Prženje/Fry:** Za pripremu pohovanog sira, šnicli, prečuraka, ćufti, karfiola i drugih namirnica ili prženje krompira, kroketa i batata.

**Pirinač/Rice:** Priprema rižota i pilava ili kao priloga.

**Multicook/Multicook:** Priprema jela bez kuvanja pod pritiskom, uz mogućnost postavljanja vremena, temperature i odloženog pokretanja.

**Supa/Soup:** Priprema supa i čorbi.

**Šef/Chef:** Priprema obroka s funkcijom kuvanja pod pritiskom, postavljanjem trajanja i odloženog pokretanja.

**Dinstanje/Stew:** Za pripremu dinstanog povrća, mesa i umaka.

**Kaša/Porridge:** Priprema ovsenih pahuljica, kaše od pirinča, itd.

**Reš/Crispy:** Za pripremanje pečenih jela kao što su zapečena testenina, krompir s mesom, povrće sa sirom, musaka itd.

**Pizza/Pizza:** Priprema slanih kolača i pizze.

**Kuvanje na pari/Steam:** Prikladno za pripremu jela od povrća ili knedli. Takvom pripremom hrane značajna količina sastojaka, ukusa i vitamina topivih u vodi i elemenata u tragovima ostaju u hrani.

**Kolač/Cake:** Pečenje biskvitnih kolača.

**Džem/Jam:** Priprema marmelada, kečapa ili čatnija.

**Jogurt/Yogurth:** Priprema domaćeg jogurta.

**Omlet/Omelette:** Priprema omleta od jaja.



**Sporo kuvanje i pečenje/Slow stew:** Priprema hrane neposredno ispod tačke vrenja bez korišćenja funkcije povišenog pritiska, pogodna za mnoge različite vrste jela.

**Mahunarke/Beans:** Za pripremu mahunarki.


**Aspik/Gelatinne:** Za pripremu aspika i pihitija.


## Funkcija ekspres lonca



### Odloženo pokretanje

Možete odložiti pokretanje odabranog programa pomoću funkcije odlaganja pokretanja  Zadato vreme odlaganja je 24 sata. Tasterom  možete postaviti drugačije vreme.

**Napomena:** Najkraće vreme odlaganja je 5 minuta, a najduže 24 sata.

Program odaberite upravljačkim točkićem . Programe Prženje (Fry), Pirinač (Rice), Multicook, Supa (Soup) i Šef (Chef) možete pokrenuti direktnim pritiskom na ikonu na ekranu.




Pritisnite taster za odlaganje pokretanja, na ekranu se pojavljuje simbol odloženog pokretanja . Podesite vreme odlaganja upravljačkim točkićem. Interval se može promeniti nakon 1 minuta. Okretanjem upravljačkog točkića produžite ili skratite vreme. Pritiskanjem dugmeta „Time“ više puta možete preskočiti između postavljanja minuta ili sati.

Pritisnite taster Start  za pokretanje odbrojavanja. Na ekranu će se pojaviti ikona odloženog pokretanja  i odbrojavanje.

**Napomena:** Nakon početka odbrojavanja do odloženog pokretanja nije moguće promeniti postavljene vrednosti. Ako sada treba da izvršite promene u postavci, morate najpre otkazati program pomoću dugmeta CANCEL i ponovo postaviti ceo program.



**Napomena:** Promena postavke vremena ili temperature može se izvršiti samo tokom procesa zagrevanja ili kuvanja. U ovom načinu rada ne morate ponovo pokrenuti program pomoću dugmeta „Start“. Za oko 10 sekundi program će započeti.

## Napomene

- Vreme kuvanja nije uključeno u vreme odlaganja pokretanja.
- Funkcija s odlaganjem pokretanja ne može se koristiti u programima Prženje , Omlet  i Džem .
- Ne ostavljajte sastojke u ekspres loncu više od 12 sati, neka se hrana može pokvariti. Pri planiranju odloženog pokretanja, imajte na umu svojstva namirnica.
- Imajte na umu da se nakon odlaganja pokretanja neki programi započinju samo kada je postignuta radna temperatura.
- Nemojte koristiti „Delay“ za recepte sa sastojcima koji su lako kvarljivi, kao što su mlečni proizvodi, jaja, itd.

## Funkcija postavljanja vremena pripreme

Pomoću ikone „Time“ možete odabrati dužinu vremena za pripremu hrane, pogledajte „Tablicu programa“.

Pritisnite taster za postavljanje vremena , a na ekranu će treperiti simbol postavljanja vremena  i postavljeno vreme pripreme jela **88:88**. Zakrenite okretno dugme da biste dodali ili uklonili vreme za nekoliko minuta ili sati. Ako pritisnete ikonu „Vreme“, više puta prelazite između unosa minuta ili sati.



## Održavanje hrane toplom

Održavanje hrane toplom zagreva kuvanu hranu. Maksimalno vreme zadržavanja je 24 sata. Funkcija održavanja hrane toplom automatski će se pokrenuti nakon dovršetka kuvanja, osim programa Prženje i Jogurt. Nakon završetka programa Jogurt, ručno se može izvoditi funkcija održavanja hrane toplom, ali nije moguće programirati ovu funkciju.

Ako program za pripremu hrane sledi funkcija održavanja hrane toplom, na ekranu se prikazuje „WARM“. Na ekranu se prikazuje vreme kada se hrana drži u režimu održavanja toplote.

Ako se na ekranu ne prikaže poruka „WARM“, nakon što program završi, održavanje hrane toplom neće početi, pogledajte „Tablica programa“.

## Otkazivanje funkcije održavanja hrane toplom


Nakon završetka programa za pripremu hrane, možete otkazati funkciju održavanja hrane toplom pritiskom na dugme . Funkcija će biti otkazana i sa ekrana će nestati „WARM“. Ponovno pritisnite taster funkcije održavanja hrane toplom  kako biste je ponovno pokrenuli.

## Upozorenje


Iako je moguće postaviti 24-satnu funkciju održavanja hrane toplom, ne ostavljajte gotovu hranu u ekspres loncu da se ne bi pokvarila.

## Grejanje posuđa

Ako treba da zagrejte neko jelo, samo pritisnite taster  bez zadavanja bilo kojeg programa za pripremu hrane. Pojavljuje se „WARM“ i hrana počinje da se zagreva. Nakon zagrevanja funkciju možete isključiti pritiskom



na taster .   
Keep Warm  
Cancel

## Otkazivanje funkcije ili programa

Pritisnite taster . Za poništavanje odabranog programa ili funkcije.

## Postavljanje jačine zvuka

Istovremeno pritiskom na tastere  i **T°C** otvorite postavke jačine zvuka, a na ekranu će treperiti pokazivač

 4. Nakon pokretanja, promenite vrednost pomoću upravljačkog točkica  u intervalu 0–4. Postavljena vrednost se prikazuje na ekranu.

## Uputstvo za pripremu hrane


- Otvaranje poklopca – Okrenite poklopac u smeru kazaljke na satu i podignite ga.
- Izvadite unutarnju posudu iz višenamenskog ekspres lonca.
- Napunite posudu namirnicama i dolijte potrebnu količinu vode, pazeći pritom da količina bude iznad crte MIN, a takođe nemojte ni napuniti posudu preko oznake MAX ni, u slučaju ulja, više od ukupno 3 l.

## Kuvanje bez visokog pritiska

Za kuvanje bez visokog pritiska koristite neki od sledećih programa: Prženje, Omlet, Kolač, Sporo kuvanje, Džem, Jogurt, Reš, Pizza ili Multicook.

Otvorite ili zatvorite poklopac ekspres lonca, zavisno od programa i recepta za kuvanje.

Ako je poklopac zatvoren:


- Proverite da li je zaptivač pravilno umetnut. **Zabranjena je upotreba ekspres lonca sa zatvorenim poklopcem bez zaptivača.**
- Zatvorite ručicu poklopca i okrenite je suprotno od kazaljke na satu dok klin za zaključavanje ne legne u telo posude. Stavite kontrolni ventil u položaj „otvoreno“ (strelica mora biti simbol izlaženja pare, vidi sliku 25).
- Koristeći upravljački toččić  odaberite željeni program, a na ekranu će se pojaviti oznaka programa.
- Na ekranu se prikazuju zadata temperatura i vreme kuvanja.
- Dok ne dostigne radnu temperaturu, ekran prikazuje informacije „podgrejati“. Nakon što se postigne temperatura, počinje odbrojavanje. „REHEAT“ će zameniti podatke „COOKING“.
- Nakon završenog programa oglašiće se zvučni signal i počeće funkcija održavanja hrane toplom (osim programa Prženje i Jogurt). Na ekranu se prikazuje „WARM“.

Nakon završetka kuvanja, isključite višenamenski ekspres lonac i iskopčajte ga iz struje.

## Kuvanje pod visokim pritiskom

Za pripremu hrane pod visokim pritiskom možete koristiti sledeće programe: Supa, Kompoti, Kaša, Kuvanje na pari, Šef, Pirinač, Mahunarke i Želatin.

Za pripremu pod visokim pritiskom:

- Proverite da li je zaptivač pravilno umetnut. **Zabranjena je upotreba ekspres lonca sa zatvorenim poklopcem bez zaptivača.**
- Zatvorite ručicu poklopca i okrenite je suprotno od kazaljke na satu dok klin za zaključavanje ne legne u telo posude. Stavite kontrolni ventil u položaj „otvoreno“ (strelica mora biti simbol izlaženja pare, vidi sliku 24).
- Koristeći upravljački toččić  odaberite željeni program, a na ekranu će se pojaviti oznaka programa.
- Na ekranu se prikazuju zadata temperatura i vreme kuvanja.

- Dok ne dostigne radnu temperaturu, ekran prikazuje informacije „podgrejati“. Nakon što se postigne temperatura, počinje odbrojavanje. Informacija „Podgrevanje“ zamenjuje informaciju „Pokretanje pritiska“.
- Nakon postizanja odgovarajućeg pritiska u posudi, crveni pokazivač pritiska se podiže, a sigurnosni čep zaključava poklopac.
- Nakon završenog programa oglašiće se zvučni signal i počće funkcija održavanja hrane toplom. Na ekranu se prikazuje „WARM“.
- Nakon završetka kuvanja, isključite višenamenski ekspres lonac i iskopčajte ga iz struje. Potrebno je ispustiti povišeni pritisak koji se nakon pripreme jela pod visokim pritiskom zadržava unutar višenamenskog ekspres lonca. Okrenite regulator pritisknog ventila na položaj „otvoreno“ (strelica mora pokazivati na simbol pare koja izlazi) i polako ispuštajte paru iz lonca dok se pritisak ne snizi na normalan nivo.

**Upozorenje:** Budite oprezni, para koja izlazi iz uređaja je veoma vruća! Nakon što se pritisak u loncu smanji, para će prestati da izlazi, a crveni pokazivač pritiska će pasti i sigurnosna igla će osloboditi poklopac. U tom trenutku možete otvoriti poklopac. Nikada ne otvarajte poklopac na silu.

### Napomene

- Na temelju iskustva, možete podesiti temperaturu i vreme pripremanja pojedinih jela.
- Nakon postupka prženja uvek uklonite korpu za prženje. Nemojte je ostaviti uronjenu u posudu s uljem.

**UPOZORENJE: PRILIKOM PRŽENJA ILI PRŽENJA U DUBOKOM ULJU UVEK DRŽITE POKLOPAC OTVOREN.**

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Pre čišćenja ekspres lonca, uvek isključite kabl za napajanje iz zidne utičnice!
- Pre čišćenja i održavanja uvek pustite da se posuda ohladi.
- Ne preporučujemo pranje u mašini za pranje sudova. Ne koristite agresivna sredstva jer to može uzrokovati mrlje i druga oštećenja proizvoda.
- Kad uređaj i pribor perete, nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje, čelične vune, žičane četke ili abrazivne sundere, jer bi to oštetilo površinu.
- Sprečite prodiranje vode u telo uređaja!
- **Telo lonca nikada ne potapajte u vodu ili druge tečnosti.**

### Telo uređaja i vrh poklopca

- Telo i poklopac uređaja čiste se oprezno, vlažnom krpom, a zatim brišu dok ne budu suvi.
- Pažljivo uklonite plastični rezervoar za kondenzovanu vodu, koji se nalazi ispod poklopca šarke u telu posude. Isperite je i vratite.

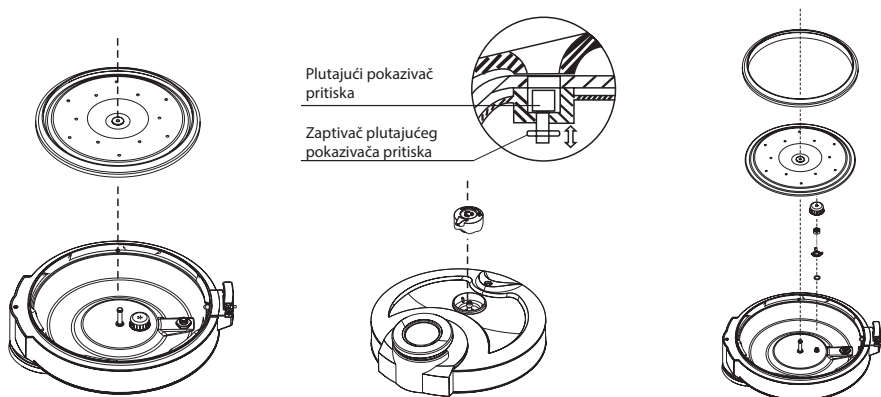
### Posuda za kuvanje i unutarnji delovi poklopca

1. Uklonite aluminijski prekrivač sa zaptivačem kako biste doprli do mehanizma pristisnog ventila i plutajućeg pokazivača.
2. Posudu za kuvanje ⑩, aluminijski prekrivač ⑧ i njegov zaptivač ⑨ operite u toploj vodi s deterdžentom. Temeljno isperite ostatak sapunice i dobro osušite.
3. Pažljivo uklonite ventil ① i skinite prekrivač mehanizma pritisknog ventila ⑦. Očistite ih u toploj vodi s deterdžentom i isperite pod tekućom vodom, osušite i vratite na mesto.
4. Očistite plutajući pokazivač pritiska ④ i njegov zaptivač.

### Pribor

- Sav pribor operite u toploj vodi sa sredstvom za čišćenje.
- Temeljno isperite ostatak sapunice i dobro osušite.

Uklonite unutarnji aluminijski prekrivač ⑧ iz poklopca i pažljivo ga isperite. Uklonite prstenasti zaptivač ⑨, pažljivo isperite vodom i osušite. Zatim vratite zaptivač na mesto.



## OTKLANJANJE POTEŠKOĆA

Problem	Uzrok	Rešenje
Nijedan pokazivač ne svetli.	Uređaj nije uključen.	Proverite da li je kabl za napajanje uređaja pravilno priključen u utičnicu. Proverite da li je prekidač napajanja uključen.
	Zaptivači nisu pravilno postavljeni.	Postavite zaptivač ispravno.
Poklopac se ne može zatvoriti.	Sigurnosni klin ⑤ je blokiran plutajućim pokazivačem pritiska ④.	Gurnite sigurnosni klin ručno.
Poklopac se ne može otvoriti.	Plutajući pokazivač pritiska nije u donjem položaju čak ni kada pritisak padne.	Čačkalicom ili štapićem pažljivo gurnite plutajući ventil dole.
Poklopac propušta.	Poklopac nije potpuno zatvoren.	Zatvorite poklopac pravilno.
	U poklopcu nema zaptivača.	Umetnite zaptivač pravilno.
	Na zaptivaču su ostaci hrane.	Očistite zaptivač.
	Zaptivač je oštećen.	Zamenite zaptivač novim.
Plutajući sigurnosni pokazivač pritiska propušta.	Na zaptivaču plutajućeg ventila nalaze se ostaci hrane.	Očistite zaptivač plutajućeg ventila.
	Zaptivač sigurnosnog ventila je oštećen.	Zamenite zaptivač novim.
Sigurnosni plutajući pokazivač pritiska se ne podiže i ne zatvara.	Nepravilno zatvoren poklopac.	Zatvorite poklopac pravilno.
	U loncu nema dovoljno namirnica i vode.	Dodajte namirnice i vodu.
	Propuštaju poklopac ili pritisni ventil.	Obratite se servisu.

SR/MNE

Problem	Uzrok	Rešenje
Hrana se ne kuva ili kuvanje traje predugo.	Vreme pripreme je prekratko.	Produžite vreme kuvanja.
	Između površine grejača i unutarnje posude ima ostataka hrane.	Pregledajte i očistite površinu grejača i spoljnu površinu unutarnje posude. Obratite se servisu.
	Grejna površina ili unutarnja posuda su deformisani.	Obratite se servisu.
	Grejanje ne radi ispravno.	Obratite se servisu.
Automatsko održavanje hrane toplom ne radi.	Uređaj je oštećen.	Obratite se servisu.
Kad dodirnete uređaj, osećate strujni udar.	Proboj napona na uređaju.	Obratite se servisu.

## TEHNIČKI PODACI

Nominalna snaga: 1000 W

Nominalni napon: 220–240 V~ 50/60 Hz

IPX razred zaštite: IPX0

Najmanji pritisak: 50 kPa

Najveći pritisak: 90 kPa

Zapremina unutarnje posude: 6 l

Kapacitet ulja: 3 l

Raspon postavljanja temperature: 30–180 °C

SR/MNE

## UPOTREBA I ODLAGANJE OTPADA

Papir i karton dostaviti deponiji. Foliju ambalaže, PE kese, plastične elemente odložiti u plastične kontejnere za recikliranje.

## ZBRINJAVANJE PROIZVODA PO ISTEKU ROKA TRAJANJA

**Zbrinjavanje električne i elektronske opreme (vredi za zemlje članice EU i druge evropske zemlje koje provode sistem recikliranja).**

Simbol na proizvodu ili ambalaži znači da se proizvod ne sme tretirati kao komunalni otpad. Predati proizvod lokaciji namenjenoj za recikliranje električne i elektronske opreme. Sprečite negativni uticaj po ljudsko zdravlje i okolinu pravilnim recikliranjem proizvoda. Recikliranje pomaže očuvanju prirodnih resursa. Za više informacija o recikliranju ovog proizvoda obratite se lokalnim vlastima, organizacijama ili prodavnicima gde ste proizvod kupili.



08/05

Ovaj proizvod je u skladu s EU zahtevima o elektromagnetnoj kompatibilnosti i električnoj sigurnosti.



Zadržavamo pravo na izmenu teksta i tehničkih parametara.









# www.ecg-electro.eu

**CZ**

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

tel.: +420 272 122 111  
e-mail: ECG@kbexpert.cz

**DE**

Distributor für DE: K+B E-Tech GmbH & Co. KG  
Barbaraweg 2, DE-93413 Cham  
Bei Beschwerden rufen Sie die Telefonnummer **09971/4000-6080**  
an. (Mo – Fr 9:00 – 16:00)

**SK**

Distribútor pre SR: K+B Progres, a. s., organizačná zložka  
Mlynské Nivy 71  
821 05 Bratislava

e-mail: ECG@kbexpert.cz

**HR/BIH**

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

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

**PL**

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

tel.: +420 272 122 111  
e-mail: ECG@kbexpert.cz

**SI**

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

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

**HU**

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

tel.: +420 272 122 111  
e-mail: ECG@kbexpert.cz

**SR/MNE**

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

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

■ Výrobce neručí za tiskové chyby obsažené v návodu k použití výrobku. ■ Dovožca neručí za tlačové chyby obsiahnuté v návode na použitie výrobku. ■ Producent nie ponosi odpowiedzialności za błędy drukarskie w instrukcji obsługi produktu. ■ A gyártó nem felel a termék használati útmutatójában fellelhető nyomdahibákért. ■ Der Importeur haftet nicht für Druckfehler in der Bedienungsanleitung des Produkts. ■ The manufacturer takes no responsibility for printing errors contained in the product's user's manual. ■ Proizvođač ne snosi odgovornost za tiskarske greške u uputama. ■ Proizvajalec ne jamči za morebitne tiskovne napake v navodilih za uporabo izdelka. ■ Proizvođač ne preuzima nikakvu odgovornost za štamparske greške sadržane u uputstvu za upotrebu proizvoda.