

Elektrický pomalý hrnec • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 4-12

Elektrický pomalý hrniec • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 13-21

Electric slow pot • INSTRUCTIONS FOR USE **EN** 22-30

Elektromos lassú főzőedény • HASZNÁLATI UTASÍTÁS **HU** 31-40

Garnek elektryczny do wolnego gotowania • INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL** 41-49

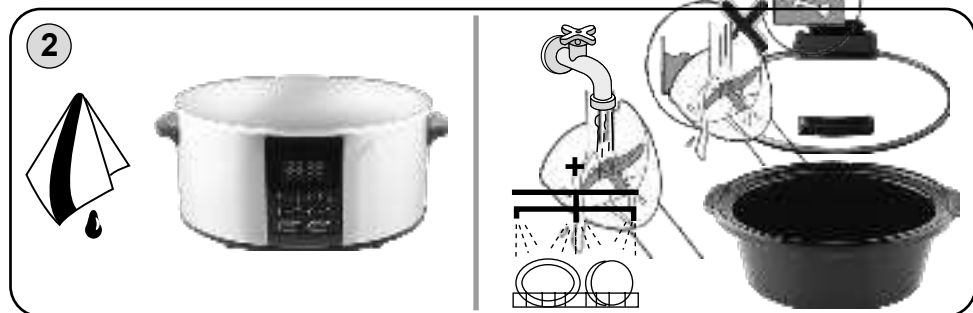
Slow Cooker • BEDIENUNGSANLEITUNG **DE** 50-59

LARGO



20/12/2023

eta



Obrázky jsou pouze ilustrační / Obrázky sú len ilustračné / The pictures are only illustrative /
A képek csak illusztrációk / Ilustracje są tylko poglądowe / Die Bilder dienen nur zur
Orientierung

CZ	
I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ	4
II. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ (obr. 1)	7
III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ	7
IV. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ	11
V. ÚDRŽBA (obr. 2)	11
VI. EKOLOGIE	11
VII. TECHNICKÉ ÚDAJE	12
SK	
I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE	13
II. POPIS SPOTREBIČA A PŘÍSLUŠENSTVA (obr. 1)	16
III. PŘÍPRAVA A POUŽITIE	16
IV. RIEŠENIE PROBLÉMOV	20
V. ÚDRŽBA (obr. 2)	20
VI. EKOLÓGIA	20
VII. TECHNICKÉ ÚDAJE	21
EN	
I. SAFETY WARNINGS	22
II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE AND ITS ACCESSORIES (fig. 1)	25
III. PREPARATION AND USE	25
IV. TROUBLESHOOTING	29
V. MAINTENANCE (fig. 2)	29
VI. ENVIRONMENT	29
VII. TECHNICAL DATA	30
HU	
I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS	31
II. A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKAI LEÍRÁSA (1. ábra)	34
III. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLAT	35
IV. A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSAI	38
V. KARBANTARTÁS (2. ábra)	39
VI. KÖRNYEZETVÉDELME	39
VII. MŰSZAKI ADATOK	40
PL	
I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	41
II. OPIS URZĄDZENIA I AKCESORIÓW (rys. 1)	44
III. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA	45
IV. ROZWIĄZYWANIE PROBLMÓW	48
V. KONSERWACJA (rys. 2)	48
VI. EKOLOGIA	49
VII. DANE TECHNICZNE	49
DE	
I. SICHERHEITSHINWEISE UND WARNUNGEN	50
II. BESCHREIBUNG DES GERÄTES UND DES ZUBEHÖRS (Abb. 1)	53
III. VORBEREITUNG UND GEBRAUCH	54
IV. PROBLEMLÖSUNG	57
V. WARTUNG (Abb. 2)	58
VI. UMWELTSCHUTZ	58
VII. TECHNISCHE DATEN	59

eta 2138

NÁVOD K OBSLUZE

Vážený zákazníku, děkujeme Vám za zakoupení našeho produktu. Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu s pokladním dokladem a podle možností i s obalem a vnitřním obsahem obalu dobře uschovejte. Elektrický hrnec je určen k vaření pokrmů jako jsou polévky, rýže, dušené pokrmy, guláš a všechny ostatní pokrmy, které se dají vařit v tradičním hrnci, tlakovém hrnci nebo v nádobách na dušení a vaření v páře. Po vložení ingrediencí umožňuje hrnec automatické vaření dle zvoleného výkonu bez nutnosti nastavení hodnot času.

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ



- Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoliv dalšímu uživateli spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické zásuvce. Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit pouze do zásuvky elektrické instalace, která odpovídá příslušným normám.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí mladších 8 let.
- 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.
- Jestliže je napájecí přívod spotřebiče poškozen, ihned odpojte spotřebič od el. sítě. Přívod musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo úrazu el. proudem nebo požáru.
- **UPOZORNĚNÍ** – Některé části tohoto spotřebiče se mohou stát velmi horkými a způsobit popálení. Zvláštní pozornost musí být věnována přítomnosti dětí a hendikepovaných lidí.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se nebo spadl do vody. V takových případech zanechte spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- Vždy odpojte spotřebič od napájení před montáží, demontáží nebo čištěním.

- Výrobek je určen pouze pro použití v domácnostech a podobné účely (kuchyňské kouty v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v zemědělství, hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! Není určen pro komerční použití!
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřými rukama a taháním za napájecí přívod!**
- Tento spotřebič není určen pro venkovní použití.
- Nepoužívejte spotřebič k vytápění místnosti!
- Nepoužívejte spotřebič s programem, časovým spínačem nebo jakoukoli jinou součástí, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje nebezpečí vzniku požáru, jestliže je spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn.
- **Vyjma částí, uvedených v kapitole Údržba, spotřebič nikdy neponořujte do vody ani nemyjte pod proudem vody!**
- Před údržbou nebo uložením nechte spotřebič vychladnout.
- Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch spotřebiče (např. **pomocí samolepicí tapety, fólie**, apod.)!
- Po ukončení práce vždy spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z elektrické zásuvky.
- Nezapínejte hrnec bez vložené nádoby nebo bez vložených substancí v nádobě.
- Nikdy nevařte luštěniny (např. suché fazole a čočku), vždy je nejprve namočte asi na deset hodin do vody (viz pokyny na obalu).
- Do vnitřního prostoru hrnce, tj. mezi vnější a vnitřní nádobu se nesmí dostat voda, ani jiná kapalina.
- Mezi topnou plotnu a vnitřní nádobu nekládejte alobal ani cokolí jiného.
- Nepoužívejte vnitřní nádobu samostatně bez hrnce (např. k přípravě potravin na el. / plynovém / indukčním / halogenovém sporáku nebo na otevřeném ohni). Vnitřní nádobu (ale bez víka) můžete použít k ohřevu potravin v mikrovlnné, horkovzdušné, parní troubě.
- Nezapínejte hrnec bez dostatečného množství vody v nádobě pro přípravu pokrmu.
- Nepoužívejte hrnec bez poklice, ze spotřebiče by mohla vystřikovat horká voda.
- Vnitřní keramickou nádobu nepoužívejte, pokud je prasklá, jakkoliv poškozená nebo ke dlouhodobému skladování potravin (např. v mrazničce).
- Pokud je vnitřní keramická nádoba horká, **neponořujte ji do studené vody ani nemyjte pod proudem tekoucí studené vody!** Je-li vnitřní keramická nádoba chladná, **neponořujte ji do horké vody ani nemyjte pod proudem tekoucí horké vody!** Náhlá změna teploty by mohla způsobit k poškození nádoby (prasknutí).
- Nenechávejte ve vnitřní keramické nádobě zmrznout vodu nebo potraviny obsahující vodu. Mohlo by dojít k poškození nádoby (prasknutí).
- Vnější povrch (dno) keramické nádoby je drsné. Buďte při manipulaci s nádobou opatrní, předejdete tak případnému poškození (poškrábání) pracovní desky kuchyňské linky, poličky v chladničce apod.
- Neumísťujte vnitřní keramickou nádobu do blízkosti hořlavých látek nebo předmětů, je-li horká.
- Neumísťujte vnitřní keramickou nádobu, je-li je horká, na dřevěný stůl, lakovanou plochu ani jiný druh citlivého povrchu, který se může teplem poškodit.
- Pro mísení a nabírání pokrmů používejte kuchyňské náčiní z plastu nebo ze dřeva, protože kovové náčiní by mohlo poškodit povrch vnitřní nádoby.
- Nepoužívejte spotřebič v prostředí nasyceném výbušnými nebo hořlavými parami.

- Spotřebič je vybaven tepelnou bezpečnostní pojistkou, která přeruší přívod proudu v případě vyvaření vody nebo uvedení prázdného hrnce do činnosti. Pokud k tomu dojde, spotřebič odpojte od el. sítě a nechte vychladnout. Nenaplňujte hrncem studenou vodou za účelem rychlého ochlazení. Mohlo by to snížit životnost topného tělesa.
- Nepokládejte spotřebič v blízkosti předmětů nebo pod předměty, které se mohou poškodit párou, například stěny, kuchyňské skřínky, přiborníky, obrazy, záclony unikající pára by je mohla poškodit.
- Neumísťujte spotřebič na nestabilní, křehké a hořlavé podklady (např. **skleněné, papírové plastové, dřevěné-lakované desky a různé tkaniny/ubrusy**).
- Spotřebič používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí jeho převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od tepelných zdrojů (např. **kamna, el./plynový sporák, vařič** atd.) a vlhkých povrchů (**dřezy, umyvadla** atd.).
- **Nedotýkejte se při vaření míst, kde vystupuje horká pára, hrozí nebezpečí popálení a opaření.**
- Při manipulaci s nádobou a víkem používejte ochranné kuchyňské rukavice nebo utěrku,
- Víko je vyrobeno z kaleného bezpečnostního skla. Toto sklo je pevnější a odolnější proti rozbití než obyčejné sklo. Kalené sklo se sice může rozbít, ale jeho střepy nemají ostré hrany. Dbejte na to, aby nedošlo k poškrábání povrchu skla.
- Při zvedání víka buďte opatrní a víko odnímejte vždy směrem od sebe.
- Během provozu nenechávejte na víku hrnce žádné předměty (např. ochranné rukavice, utěrky).
- Spotřebič nepřenášejte v horkém stavu, při eventuálním překlopení hrozí nebezpečí úrazu popálením a opaření.
- Pro přenášení spotřebiče používejte držadla!
- Za účelem údržby nebo opravy demontujte pouze ty díly elektrického hrnce, které jsou zmíněny v tomto návodu. Ostatní součásti nebo příslušenství nikdy nerozmontovávejte a nevyměňujte je za jiné.
- Používejte hrnce pouze s napájecím přívodem, který je jeho součástí! Pokud dojde k poškození napájecího přívodu, nikdy je nevyměňujte za přívod nestejného typu.
- Spotřebič je přenosný a je vybaven pohyblivým přívodem s vidlicí, jenž zabezpečuje dvoupólové odpojení od el. sítě.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody.
- Napájecí přívod nikdy nepokládejte na horké plochy, ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zavadením nebo zataháním za přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení spotřebiče a následně k vážnému zranění!
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím od výrobce.
- Tento spotřebič používejte pouze pro účel, pro který je určen tak, jak je popsáno v tomto návodu. Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.
- Výrobce neodpovídá za škody a zranění způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

II. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ (obr. 1)

A – pomalý hrnec

- A1 – ovládací panel a displej
- A2 – vnější nádoba
- A3 – topná plotna

- A4 – snímač teploty
- A5 – držadla
- A6 – napájecí přívod

B – vnitřní nádoba

C – víko

- C1 – držadlo

- C2 – závěs s kloubem

Ovládací panel

	Tlačítko pro nastavení času přípravy (zvýšení hodnoty), rozmezí 0:30 - 24 hod. (krok 30 minut)
	Tlačítko pro nastavení času přípravy (snížení hodnoty), rozmezí 0:30 - 24 hod. (krok 30 minut)
	Tlačítko pro nastavení na vysoký výkon (HIGH) . Proces vaření se urychlí ve srovnání s nízkým výkonem, přičemž doba vaření se pohybuje mezi 3-5 hodinami, při teplotě cca 100 °C.
	Tlačítko pro nastavení na nízký výkon (LOW) . Potraviny vaří/dusí po dobu asi 6-8 hodin, při teplotě cca 90 °C. Toto nastavení rovněž využijete při vaření křehkých potravin, kterým prospívá pomalejší vaření, např. vařená jablka nebo mírně považené ovoce.
	Tlačítko pro udržování teploty (KEEP WARM) . Toto nastavení zvolte tehdy, pokud chcete zachovat teplotu uvařených potravin (cca 70 - 80 °C.).
	Tlačítko - hlavní vypínač . Slouží pro zapnutí a vypnutí spotřebiče a spuštění nebo zastavení ohřevu. Po stisknutí zazní zvukový signál a spotřebič se zapne nebo vypne

Zvuková a světelná signalizace

- když se stiskne tlačítko nastavení výkonu, ON/OFF (1x zvukový signál),
- když skončí nastavený program (1x zvukový signál),
- když skončí režim udržování teploty (5x zvukový signál),
- kontrolní světla/symboly blikají, když jsou nastavovány hodnoty příslušného programu,
- kontrolní světlo/symbol svítí trvale a „dvojtečka bliká když je příslušný program aktivní,

III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ

Odstraňte veškerý obalový materiál, vyjměte hrnec a veškeré příslušenství. Umístěte hrnec na rovný a suchý povrch (např. kuchyňský stůl), ve výšce minimálně 85 cm, mimo dosah dětí. (viz odst. I. **BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**). Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v teplé vodě s přidavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou, vytřete do sucha, případně nechte oschnout. Nyní je spotřebič připraven k použití.

Sestavení hrnce pro vaření (obr. 1)

Z hrnce vyjměte vnitřní nádobu **B**, vložte do ní (např. pomocí odměrky nebo lžíce) potřebné ingredience a naplňte ji vodou dle příslušného receptu. Celkové množství surovin s vodou smí dosahovat maximálně do 4/5 objemu nádoby. Při přípravě jídla, které během vaření nabývá objemu, naplňte nádobu maximálně do 3/5. Minimální množství vařeného jídla však nesmí být menší, než 1/5 objemu nádoby.

Vhodnou textilií nebo papírovou utěrkou očistěte horní okraj vnitřní nádoby **B** a případně všechny ostatní části, které se během plnění vnitřní nádoby znečistily potravinou (např. vnější dno). Očistěte také vnitřní horní okraj hrnce **A** a současně se ujistěte, že na topné plotně **A3** se nenachází zbytky potravin. Potom vložte vnitřní nádobu **B** do hrnce **A**. Po vložení s vnitřní nádobou lehce pootočte na obě strany, aby řádně dosedla na topnou plotnu. Uchopte víko **C** a zasuňte závěs **C2** na vnější nádobu **A2** poté víko za držadlo **C1** přiklopte na nádobu. **Této operaci věnujte zvýšenou pozornost.** Přesvědčte se, že napájecí přívod není poškozen a že neprochází přes jakékoliv ostré či horké plochy. Připojte vidlici napájecího přívodu **A6** k el. síti. El. zásuvka musí být dobře přístupná, aby bylo možno spotřebič, v případě nebezpečí, snadno odpojit od el. sítě.

Vaření s časovačem

Pomalý hrnec umožňuje manuálně nastavit čas, po který se bude potravina vařit.

- 1) Stisknutím tlačítka  zapnete hrnec (na displeji se zobrazí 00:00).
- 2) Tlačítka nastavení volby času vaření (  nebo  ) zadejte požadovaný čas vaření rozmezí 0:30 - 24 hod.
- 3) Stisknutím tlačítka (tj.  = vysoký, nebo  = nízký, nebo  = udržování teploty) vyberte volbu úrovně vaření.
- 4) Po uplynutí doby vaření zazní zvukový signál a hrnec se automaticky přepne do režimu „Udržování teploty“ (4 hod.).
- 5) Chcete-li hrnec vypnout ručně, stiskněte tlačítko  ohřev se ukončí (na displeji se zobrazí 00:00). Odklopte nebo odejměte víko **C** tak, abyste nepřišli do kontaktu s horkou parou. Nyní se může potravina vyjmout z hrnce.

Vaření bez časovače

- 1) Stisknutím tlačítka  zapnete hrnec (na displeji se zobrazí 00:00).
- 2) Stisknutím tlačítka (tj.  = vysoký, nebo  = nízký, nebo  = udržování teploty) vyberte volbu úrovně vaření (na displeji se zobrazí On).
- 3) Po uplynutí doby vaření (max. 24 hod.) zazní zvukový signál a hrnec se vypne. Odklopte nebo odejměte víko **C** tak, abyste nepřišli do kontaktu s horkou parou. Nyní se může potravina vyjmout z hrnce.

Nikdy nenechávejte hotové pokrmy v hrnci zapnutém na funkci **KEEP WARM** (udržování teploty) po dobu delší, než je nezbytně nutné (max. 4 hodiny). Pokrm by se mohl začít kazit.

POZOR

- Při prvním uvedení do provozu se může objevit případné krátké, mírné zakouření což není na závadu a důvodem k reklamaci spotřebiče.
- Pokud se na displeji objeví neobvyklé znaky, odpojte spotřebič od el. sítě a následně ho znovu připojte.
- Po celou dobu přípravy vychází pára a okolo okraje víka může tekutina i mírně unikat což může být doprovázeno charakteristickým zvukovým projevem „syčením/prskáním“. Tento jev je naprosto normální a není důvodem k reklamaci spotřebiče.
- Během přípravy pokrmů se nedotýkejte kovových a skleněných povrchů hrnce, protože tyto části jsou **HORKÉ! Obzvlášť dejte pozor na to, aby se hrnce nedotýkaly děti!**
- Doporučujeme při manipulaci používat ochranné pracovní pomůcky (např. chňapky),
- Není-li víko správně položené na nádobě nebo pokud zcela chybí, nebude se pokrm správně připravovat.

POZOR

- Pokud v průběhu vaření potřebujete z jakéhokoliv důvodu odejmout víko (např. doplnit / dokořenit / promíchat potraviny) použijte vždy držadlo **C1** a vhodné ochranné pomůcky (např. utěrku, ochranné rukavice).
- **Zpracované potraviny v keramické nádobě nikdy nekrájejte!**
- Pokud vaříte po delší dobu, zkontrolujte, že se potraviny nevysuší nebo nespálí.
- Zjistíte-li během vaření, že v nádobě je nedostatečné množství vody, doplňte ji.
- V případě, že vícekrát zvednete víko, unikne pára a vaření pak potrvá déle.
- Před konzumací zkontrolujte dostatečné tepelné zpracování pokrmu. Pokud připravované pokrmy nejsou dostatečně uvařené, ve vaření pokračujte. Zároveň zkontrolujte a případně doplňte dostatečné množství vody.
- Po několika měsících používání může povrchová úprava (glazura) na keramické nádobě popraskat: to je u glazovaného nádobí běžné. Tento jev je naprosto normální a není důvodem k reklamaci spotřebiče.

Rady pro vaření v elektrickém hrnci

Následující typy zpracování považujte za příklady a za inspiraci, jejichž účelem není poskytnout návod, ale ukázat možnosti různého zpracování potravin. Časy příprav (vaření) závisí na množství, druhu a kvalitě použitých substancí, standardně se však pohybují v jednotkách hodin. Množství zpracovávaných potravin volte tak, aby nedošlo při jejich zpracování k překročení maximálního obsahu nádoby.

Dodržujte předepsané množství vody a časy, uvedené v receptech. Vždy však pod pokrm nalijte dostatečné množství vody, jinak by se hrnec mohl před dokončením procesu vaření bez vody přehřát. V hrnci je možné najednou vařit mražené maso nebo zeleninu s čerstvým masem nebo zeleninou. Mražené suroviny se nerozvaří. Všechny suroviny mohou být ve zcela zmrzlém stavu, dbejte však na to, aby koření bylo stejnou měrou rozloženo na všech surovinách. Pokrm se nerozvaří.

Hrnci je vhodný pro vaření tradičních pokrmů jako jsou polévky, guláše, jídla o jednom chodu, rýže, vejce vařená natvrdo, dušená masa, dušená zelenina, brambory vařené v celku, zelí, kompoty, jídla z hub a mnoho jiných. Po nějaké době používání hrnce budete používat vlastní časy, získané zkušenostmi a praktickým vařením.

1. Suroviny by měly mít pokojovou teplotu, není vhodné je přidávat přímo z ledničky nebo mrazničky. Nicméně přísady jako maso nebo ryby nenechávejte venku z ledničky příliš dlouho; vyjměte je z ledničky pouze na takovou dobu, aby se vstřebal chlad, a potom přísady zakryte přilnavou fólií nebo uložte do plastového sáčku. Potraviny nepřipravujte dopředu a nenechávejte je stát mimo lednici dlouhodobě.
2. Do keramické nádoby můžeme dát i maso mražené, musíme však předem přidat asi 0,2 l teplé vody nebo vývaru, aby mezi masem a keramickou nádobou vznikla tepelná mezivrstva, která chrání keramickou nádobu před rychlou změnou teplot. Současně počítejte s tím, že vaření bude o několik hodin delší.
3. Pokud připravujete maso v celku, podlijte ho dostatečným množstvím vody.
4. Zeleninu jako například mrkev, cibuli, tuřín atd. krájejte na dostatečně malé kousky, protože se připravují déle než maso.
5. Suroviny krájejte na rozměrově shodnou velikost, aby se připravovaly rovnoměrně.
6. Opečení masa a orestování zeleniny předem na samostatné pánvi odstraní část tuku z masa a také se zlepší vzhled a chuť masa i zeleniny. Není to ovšem nezbytné.

7. Tuk (olej, máslo, sádlo) nemusíte vůbec používat (pouze olej na potřetí keramické nádoby před vařením) zvláště když chcete, aby bylo jídlo dietní. Pokud se bez tuku neobejdete, pak stačí 2 – 3 lžíce oleje podle počtu porcí, které vaříte.
8. Během vaření zvedejte poklici co nejméně často, protože přitom uniká teplo a odpařují se tekutiny. Podle toho, jak často a na jak dlouho jste poklici zvedli, bude třeba prodloužit dobu vaření o 20 až 30 minut.
9. Při vaření v pomalém hrnci podle běžných receptů bude třeba používat méně tekutin. Při pomalém vaření se tekutiny neodpařují tak rychle jako při běžném vaření, nicméně musí být v hrnci určité minimální množství tekutin, které pomáhají zajišťovat přenos tepla.
10. Nádoby vždy naplňte surovinami nejméně do poloviny, aby platily doporučené časy vaření. Do hrnců (objem 6 l) se vejde cca 7 porcí.
11. Aby nedošlo k překypění, nenaplňujte vnitřní keramickou nádobu do více než 4/5.
12. Mléčné výrobky jako například smetanu, kyselou smetanu nebo jogurt, je třeba přidat až ke konci přípravy, aby se zabránilo sražení.
13. Mraženou zeleninu, například hrášek, nechte rozmrazit a přidejte ji na poslední půlhodinu až hodinu přípravy. Zelenina si tak zachová barvu a strukturu. Zároveň nedojde k přílišnému ochlazení směsi v hrnci.
14. Nejlepších výsledků dosáhnete, když jsou všechny ingredience ponořeny v tekutině.
15. Z masa odřízněte nadbytečný tuk. Maso (včetně drůbeže), ryby a plody moře důkladně provařte.
16. Při vaření celých kloubů (např. kolena) je třeba, aby se pohodlně vešly do nádoby a vždy přidejte tekutiny. Během vaření je průběžně obrazejte.
17. Při používání teplých přísad se vaření urychlí.
18. Pro zahuštění omáčky atd. smíchejte trochu kukuřičné mouky s malým množstvím studené vody a promíchejte. Připravenou směs přidejte do keramické nádoby ke konci přípravy. Zakryjte hrnec víkem a dále vařte, dokud omáčka nezahoustne a nezačne bublat.
19. V pomalém hrnci neohřívejte jídlo opakovaně.

Druh masa	Hmotnost (kg)	Výkon LOW (čas přípravy v hod.)	Výkon HIGH (čas přípravy v hod.)
Hovězí pečeně	1,5	4 - 5	1,5
Hovězí Hruď	2 - 2,2	8	6
Krůtí prsa	2,5 - 3	6 - 7	3 - 4
Celé kuře	2 - 3	6	4
Kuřecí kousky (s kostí)	1,5 - 2	4 - 5	1,5
Kuřecí prsa	2	4	3,5
Plně vařené šunký	3	4 - 5	3
Vepřová panenka	2 - 2,2	2 - 3	1,5 - 2
Vepřová pečeně	2 - 2,2	4 - 5	2,5
Vepřové kotlety	1 - 1,5	5	2-3

IV. ŘEŠENÍ PROBLÉMU

Problém	Příčina	Řešení
Potraviny jsou nedostatečně připraveny	Nastaven příliš nízký výkon ohřevu	Nastavte vyšší výkon ohřevu
	Příliš krátký čas přípravy	Delší čas přípravy
	Příliš mnoho potravin v nádobě	Snižte množství potravin
Hrncel vydává nepřijemný zápach	Na vnitřní nádobě B nebo topné plotně A3 jsou nečistoty	Zkontrolujte, případně očistěte dosedací plochy nádoby a topné plotny
Hrncel nefunguje	Není připojeno napájení	Zkontrolujte přívod, vidlici a el. zásuvku
	Není nastavena funkce ohřevu	Nastavte vhodný výkon ohřevu

V. ÚDRŽBA (obr. 2)

Před každou údržbou spotřebič odpojte vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky! Parní hrncel čistěte až po jeho vyhladnutí! Čištění provádějte pravidelně po každém použití! Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky (např. ostré předměty, škrabky, chemická rozpouštědla, ředidla, žíravé prostředky na čištění trub nebo jiná rozpouštědla)! Vnější a vnitřní plochy hrnce **A** čistěte měkkým vlhkým hadříkem. Všechny ostatní díle (tj. vnitřní keramickou nádobu **B** a skleněné víko **C**) umyjte v horké vodě s čisticím prostředkem, následně opláchněte čistou vodou a nechte dokonale uschnout (můžete použít myčku nádobí). Výlisky z plastu nikdy nesaďte nad zdrojem tepla (např. kamna, el./plynový sporák). Pokud se znečistí napájecí přívod, otřete jej vlhkým hadříkem. Některé potraviny mohou určitým způsobem příslušenství zabarvit. To však nemá na funkci spotřebiče žádný vliv a není důvodem k reklamaci spotřebiče. Toto zabarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí.

POZOR

Dbejte na to, aby dosedací plochy a těsnicí prvky byly funkční.

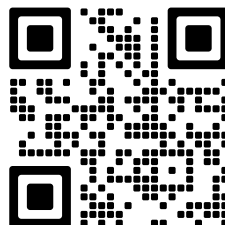
Uložení

Před uložením se ujistěte, že je hrncel a všechny jeho součásti chladné. Hrncel skladujte na bezpečném a suchém místě, mimo dosah dětí a nesvěprávných osob.

Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo údržbu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí spotřebiče, musí provést odborný servis! Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na opravu!

Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince +420 545 120 545 nebo na internetové adrese www.eta.cz.

Informace k reklamaci a opravě výrobků naleznete na stránkách www.eta.cz/servis-eu.



VI. EKOLOGIE



Pokud to rozměry dovolují, jsou na všech kusech vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství, jakož i jejich recyklace.

Uvedené symboly na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamenají, že použité výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem správné likvidace výrobku jej odevzdejte na určených sběrných místech, kde budou přijata zdarma. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty. Pokud má být spotřebič definitivně vyrazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od el. sítě přívod odříznout, spotřebič tak bude nepoužitelný.

VII. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napětí (V) / Příkon (W)	Uvedené na typovém štítku výrobku
Hmotnost (kg) cca	6
Objem nádoby (l)	6
Spotřebič třídy ochrany	I.
Rozměry cca (DxHxV) (mm)	405 x 325 x 190
Příkon ve vypnutém stavu je 0,00 W.	

Změna technické specifikace a obsahu případného příslušenství dle modelu výrobku vyhrazena výrobcem.

UPOZORNĚNÍ A SYMBOLY POUŽITÉ NA SPOTŘEBIČI, OBALECH NEBO V NÁVODU:

CAUTION: TO REDUCE THE RISK OF ELECTRIC SHOCK, COOK ONLY IN REMOVABLE CONTAINER – Pro eliminování rizika elektrického šoku, vařte pouze ve vyjímatelné nádobě k tomu určené. **DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS** – Neponořovat do vody nebo jiných tekutin. **HOT – Horké. CAUTION: HOT SURFACE, DO NOT TOUCH – HORKÝ POVRCH, NEDOTÝKEJ SE, HOUSEHOLD USE ONLY** – Pouze pro použití v domácnosti.



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Nebezpečí udušení. Nepoužívejte tento sáček v

kolébkách, postýlkách, kočárkách nebo dětských ohrádkách. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hrani.

Symbol  znamená UPOZORNĚNÍ.



- Čtěte návod k obsluze



UPOZORNĚNÍ: HORKÝ POVRCH

eta 2138

NÁVOD NA OBSLUHU

Vážený zákazník, ďakujeme vám za kúpu nášho produktu. Pred uvedením tohto prístroja do prevádzky si veľmi pozorne prečítajte návod na obsluhu a tento návod spolu so pokladničným dokladom a podľa možnosti aj s obalom a vnútorným obsahom obalu dobre uschovajte. Elektrický hrniec je určený na varenie pokrmov, ako sú polievky, ryža, dusené pokrmy, guláš a všetky ostatné pokrmy, ktoré sa dajú variť v tradičnom hrnci, tlakovom hrnci alebo v nádobách na dusenie a varenie v pare. Po vložení ingrediencií umožňuje hrniec automatické varenie podľa zvoleného výkonu.

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE



- Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a postúpte ich akémukoľvek ďalšiemu užívateľovi spotrebiča.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo Vašej elektrickej zásuvke.
- Vidlicu napájacieho prívodu treba pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa STN!
- Nikdy spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak nepracuje správne, ak spadol na zem a poškodil sa alebo spadol do vody. V takých prípadoch zanezte spotrebič do odborného servisu na preverenie jeho bezpečnosti a správnej funkcie.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní tohto spotrebiča bezpečným spôsobom a porozumeli prípadným nebezpečenstvám. Deti si so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú starší 8 let a pod dozorom. Deti mladší 8 let sa musia držať mimo dosah spotrebiča a jeho prívodu.
- Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu. Deti si so spotrebičom nesmú hrať.
- Ak je napájací prívod spotrebiča poškodený, ihneď odpojte spotrebič od el. siete. Prívod musí vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa tak zabránilo úrazu el. prúdom alebo požiaru.
- **UPOZORNENIE** – Niektoré časti tohto výrobku sa môžu stať veľmi horúcimi a spôsobiť popálenie. Zvláštna pozornosť musí byť venovaná pri prítomnosti detí a hendikepovaných ľudí.
- Vždy odpojte spotrebič od napájania pred montážou, demontážou alebo čistením.

- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do el. zásuvky a nevytáhujte z el. zásuvky mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!**
- Výrobok je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- **Tento spotrebič nie je určený na vonkajšie použitie.**
- **Nepoužívajte spotrebič na vykurovanie miestnosti!**
- Nepoužívajte spotrebič s programom, časovým spínačom alebo akoukoľvek inou súčasťou, ktorá spína spotrebič automaticky, pretože existuje nebezpečenstvo vzniku požiaru, ak je spotrebič zakrytý alebo nesprávne umiestnený.
- **Okrem častí, uvedených v kapitole Údržba, spotrebič nikdy neponárajte do vody ani neumývajte pod prúdom vody!**
- Pred údržbou alebo uložením nechajte spotrebič vychladnúť.
- Nie je prípustné akýmkoľvek spôsobom upravovať povrch spotrebiča (napr. **pomocou samolepiacej tapety, fólie** a pod.)!
- Po ukončení práce vždy spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky.
- Nezapínajte hrniec bez vlozenej nádoby alebo bez vložených substancií v nádobe.
- Nikdy nevarte strukoviny (napr. suché fazule a šošovicu), vždy ich najprv namočte asi na desať hodín do vody (pozrite pokyny na obale).
- Do vnútorného priestoru hrnca, t.j. medzi vonkajšiu a vnútornú nádobu sa nesmie dostať voda, ani iná kvapalina.
- Medzi ohrievaciu platňu a vnútornú nádobu nevkladajte alobal ani čokoľvek iné.
- Nepoužívajte vnútornú nádobu samostatne bez hrnca (napr. na prípravu potravín na el. / plynovom / indukčnom / halogénovom sporáku alebo na otvorenom ohni). Vnútornú nádobu (bez veka) môžete použiť k ohrevu potravín v mikrovlnnej, teplovzdušnej, parnej rúre.
- Nezapínajte hrniec bez dostatočného množstva vody v nádobe na prípravu pokrmu.
- Nepoužívajte hrniec bez pokrievky, zo spotrebiča by mohla vystrekovať horúca voda.
- Vnútornú keramickú nádobu nepoužívajte, ak je prasknutá, akokoľvek poškodená alebo na dlhodobé skladovanie potravín (napr. v mrazničke).
- **Ak je vnútorná keramická nádoba horúca, neponárajte ju do studenej vody ani neumývajte pod prúdom tečúcej studenej vody!** Ak je vnútorná keramická nádoba chladná, neponárajte ju do horúcej vody ani neumývajte pod prúdom tečúcej horúcej vody! Náhla zmena teploty by mohla spôsobiť poškodenie nádoby (prasknutie).
- Nenechávajte vo vnútornej keramickej nádobe zmrznúť vodu alebo potraviny obsahujúce vodu. Mohlo by dôjsť k poškodeniu nádoby (prasknutiu).
- Vonkajší povrch (dno) keramickej nádoby je drsné. Buďte pri manipulácii s nádobou opatrní, predídete tak prípadnému poškodeniu (poškriabaniu) pracovnej dosky kuchynskej linky, poličky v chladničke a pod.
- Neumiestňujte vnútornú keramickú nádobu do blízkosti horľavých látok alebo predmetov, ak je horúca.
- Neumiestňujte vnútornú keramickú nádobu, ak je horúca, na drevený stôl, lakovanú plochu ani iný druh citlivého povrchu, ktorý sa môže teplom poškodiť.
- Na miešanie a naberanie pokrmov používajte kuchynské náčinie z plastu alebo z dreva, pretože kovové náčinie by mohlo poškodiť povrch vnútornej nádoby.
- Nepoužívajte spotrebič v prostredí nasýtenom výbušnými alebo horľavými parami.

- Spotrebič je vybavený tepelnou bezpečnostnou poistkou, ktorá preruší prívod prúdu v prípade vyvarenia vody alebo uvedenia prázdneho hrnca do činnosti. Ak k tomu dôjde, spotrebič odpojte od el. siete a nechajte vychladnúť. Nenaplňujte hrniec studenou vodou s cieľom rýchleho ochladenia. Mohlo by to znížiť životnosť ohrievacieho telesa.
- Neukladajte spotrebič v blízkosti predmetov alebo pod predmety, ktoré sa môžu poškodiť parou, napríklad steny, kuchynské skrinky, príborníky, obrazy, záclony, unikajúca para by ich mohla poškodiť.
- Neumiestňujte spotrebič na nestabilné, krehké a horľavé podklady (napr. sklenené, papierové plastové, drevené – lakované dosky a rôzne tkaniny/obrusy).
- Spotrebič používajte iba v pracovnej polohe na miestach, kde nehrozí jeho prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od tepelných zdrojov (napr. **kachle, el./plynový sporák, varič** atď.) a vlhkých povrchov (**drezy, umývadlá** atď.).
- Nedotýkajte sa pri varení miest, kde vystupuje horúca para, hrozí nebezpečenstvo popálenia a oparenia.
- Pri manipulácii s nádobou a vekom používajte ochranné kuchynské rukavice alebo utierku,
- Veko je vyrobené z kaleného bezpečnostného skla. Toto sklo je pevnejšie a odolnejšie proti rozbitiu než obyčajné sklo. Kalené sklo sa síce môže rozbiť, ale jeho črepy nemajú ostré hrany. Dbajte na to, aby nedošlo k poškriabaniu povrchu skla.
- Pri zdvíhaní veka buďte opatrní a veko odoberajte vždy smerom od seba.
- Počas prevádzky nechávajte na veku hrnca žiadne predmety (napr. ochranné rukavice, utierky).
- Spotrebič neprenášajte v horúcom stave, pri eventúálnom preklopení hrozí nebezpečenstvo úrazu popálením a oparením.
- Na prenášanie spotrebiča používajte držiak!
- S cieľom údržby alebo opravy demontujte iba tie diely elektrického hrnca, ktoré sú spomenuté v tomto návode. Ostatné súčasti alebo príslušenstvo nikdy nerozoberajte a nevymieňajte ich za iné.
- Používajte hrnce iba s napájacím prívodom, ktorý je jeho súčasťou! Ak dôjde k poškodeniu napájacieho prívodu, nikdy ho nevymieňajte za prívod nerovnakého typu.
- Spotrebič je prenosný a je vybavený pohyblivým prívodom s vidlicou, ktorý zabezpečuje dvojpólové odpojenie od el. siete.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom a nesmie sa ponoriť do vody.
- Napájací prívod nikdy nekladte na horúce plochy, ani ho nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky. Zavadením alebo zatiahnutím za prívod napr. deťmi môže dôjsť k prevrhnutiu či stiahnutiu spotrebiča a následne k vážnemu zraneniu!
- Pravidelne kontrolujte stav napájacieho prívodu spotrebiča.
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Spotrebič používajte iba s originálnym príslušenstvom od výrobcu.
- Tento spotrebič používajte iba na účel, na ktorý je určený tak, ako je popísané v tomto návode. Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel.
- Výrobca nezodpovedá za škody a zranenia spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a príslušenstva (napr. **znehodnotenie potravín, poranenie, popálenie, oparenie, požiar**) a nie je zodpovedný zo záruky za spotrebič v prípade nedodržania vyššie uvedených bezpečnostných upozornení.

II. POPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA (obr. 1)

A – pomalý hrniec

- A1 – ovládací panel s displejom
A2 – vonkajšia nádoba
A3 – ohrievacia platňa

- A4 – snímač teploty
A5 – držadlo
A6 – napájací prívod

B – vnútorná nádoba

C – veiko

- C1 – držadlo

- C2 – záves s kĺbom

Ovládací panel

	Tlačidlo = slúži na nastavovanie času, zvyšujeme hodnoty času v rozmezí 0:30 - 24 hod. (krok po 30 minútách)
	Tlačidlo = slúži na nastavovanie času, znižujeme hodnoty času v rozmezí 0:30 - 24 hod. (krok po 30 minútách)
	Tlačítko slúži na nastavenie požadovaného výkonu ohrevu (vysoký výkon) Proces varenia sa urýchli v porovnaní s nízkym výkonom, pričom čas varenia sa pohybuje medzi 3 – 5 hodinami, pri teplote cca 100 °C.
	Tlačítko slúži na nastavenie požadovaného výkonu ohrevu (nízky výkon) Potraviny sa varia/dusia asi 6 – 8 hodín, pri teplote cca 90 °C. Toto nastavenie takisto využijete pri varení krehkejších potravín, ktorým prospieva pomalšie varenie, napr. varené jablká alebo mierne povarené ovocie.
	Tlačítko slúži na nastavenie požadovaného výkonu ohrevu (udržiavanie teploty) Toto nastavenie zvolte vtedy, ak chcete zachovať teplotu uvarených potravín (asi 70 – 80 °C).
	Tlačidlo slúži na zapnutie / vypnutie spotrebiča a pre spustenie alebo prerušenie činnosti zvoleného ohrevu

Svetelná a zvuková signalizácia

- keď sa stlačí tlačidlo **ON/OFF** (1x zvukový signál),
- keď skončí nastavený program, (1x zvukový signál),
- keď skončí režim udržiavania teploty (5x zvukový signál),
- kontrolné svetla/symbole bliká keď sú nastavované hodnoty príslušného programu,
- kontrolné svetlo/symbol svieti trvale a dve body na displeji blikajú keď je príslušný program aktívny.

III. PRÍPRAVA A POUŽITIE

Odstráňte všetok obalový materiál, vyberte hrniec a všetky príslušenstvá. Umiestnite hrniec na rovný a suchý povrch (napr. kuchynský stôl), vo výške minimálne 85 cm, mimo dosahu detí. (pozrite ods. I. **BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA**). Pred prvým použitím umyte časti, ktoré prídu do styku s potravinami, v teplej vode s prídavkom saponátu, dôkladne opláchnite čistou vodou, vytrite do sucha, prípadne nechajte oschnúť. Teraz je spotrebič pripravený na použitie.

Zostavenie hrnca na varenie (obr. 1)

Z hrnca vyberte vnútornú nádobu **B**, vložte do nej (napr. pomocou odmerky alebo lyžice) potrebné ingrediencie a naplňte ju vodou podľa príslušného receptu. Celkové množstvo surovín s vodou smie dosahovať maximálne do 4/5 objemu nádoby.

Pri príprave jedla, ktoré počas varenia zväčšuje objem, naplňte nádobu maximálne do 3/5. Minimálne množstvo vareného jedla však nesmie byť menšie, než 1/5 objemu nádoby. Vhodnou textíliou alebo papierovou utierkou očistite horný okraj vnútornej nádoby **B** a prípadne všetky ostatné časti, ktoré sa počas plnenia vnútornej nádoby znečistili potravinou (napr. vonkajšie dno). Očistite aj vnútorný horný okraj hrnca **A** a súčasne sa uistite, že na ohrievacej platni **A3** sa nenachádzajú zvyšky potravín. Potom vložte vnútornú nádobu **B** do hrnca **A**. Po vložení s vnútornou nádobou mierne pootočte na obe strany, aby riadne dosadla na ohrievaciu platňu. Uchopte veko **C** a nasuňte záves **C2** na vonkajšiu nádobu **A2**, potom veko sklopte na nádobu za rukoväť **C1**. **T tejto operácii venujte zvýšenú pozornosť**. Presvedčte sa, že nie je napájací prívod poškodený a že neprechádza cez akékoľvek ostré či horúce plochy. Pripojte vidlicu napájacieho prívodu **A6** k el. sieti. Elektrická zásuvka musí byť prístupná, aby sa v prípade nebezpečenstva hrniec dal ľahko odpojiť od elektrickej siete.

Varenie s časovačom

Pomalý hrniec umožňuje manuálne nastaviť čas, počas ktorého sa bude potraviny variť.

- 1) Stlačením tlačidla  zapnete hrniec (na displeji sa zobrazí 00:00).
- 2) Pomocou tlačidiel nastavenia času varenia ( alebo ) zadajte požadovaný čas varenia v rozmedzí od 0:30 do 24 hodín.
- 3) Stlačením tlačidla (t. j.  = vysoká, alebo  = nízka, alebo  = udržiavanie teploty) vyberte možnosť úrovne varenia.
- 4) Po uplynutí času varenia zaznie zvukový signál a hrniec sa automaticky prepne do režimu „Udržiavanie teploty“ (4 hodiny).
- 5) Ak chcete hrniec vypnúť manuálne, stlačte tlačidlo , ohrev sa zastaví (na displeji sa zobrazí 00:00). Odstráňte veko **C**, aby ste neprišli do kontaktu s horúcou parou. Potraviny teraz môžete z hrnca vybrať.

Varenie bez časovača

- 1) Stlačením tlačidla  zapnete sporák (na displeji sa zobrazí 00:00).
- 2) Stlačením tlačidla (t. j.  = vysoká, alebo  = nízka, alebo  = udržiavanie teploty) vyberte úroveň varenia (na displeji sa zobrazí On).
- 3) Po uplynutí času varenia (max. 24 hodín) zaznie zvukový signál a hrniec sa vypne. Odnímte veko **C** tak, aby ste neprišli do kontaktu s horúcou parou. Teraz sa môže potravina vybrať z hrnca.

Nikdy nenechávajte hotové pokrmy v hrnci zapnutom na funkciu **KEEP WARM** (udržiavanie teploty) dlhšie, než je nevyhnutné (cca 4 hodiny). Pokrm by sa mohol začať kaziť.

POZOR

- Pri prvom uvedení do prevádzky sa môže objaviť prípadné krátke, mierne zadymenie, čo nie je na poruchu a dôvodom na reklamáciu spotrebiča.
- Ak sa na displeji objaví nezvyčajné znaky, odpojte spotrebič od el. siete a následne ho znova pripojte.
- Po celý čas prípravy vychádza para a okolo okraja veka môže tekutina aj mierne unikať čo môže byť sprevádzané charakteristickým zvukovým prejavom „syčaním/prskaním“. Tento jav je úplne normálny a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča.
- Odporúčame pri manipulácii používať ochranné pracovné pomôcky (napr. utierku, ochranné rukavice).

POZOR

- Počas prípravy pokrmov sa nedotýkajte kovových a sklenených povrchov hrnca, pretože tieto časti sú **HORÚCE! Obzvlášť dajte pozor na to, aby sa hrnca nedotýkali deti!**
- Ak nie je veko správne položené na nádobu alebo ak celkom chýba, nebude sa pokrm správne pripravovať
- Ak v priebehu varenia potrebujete z akéhokoľvek dôvodu odobrať veko (napr. doplniť / dokoreniť / premiešať potraviny), použite vždy držadlo **C1** a vhodné ochranné pomôcky (napr. utierku, ochranné rukavice).
- **Spracované potraviny v keramickej nádobe nikdy nekrájajte!**
- **Ak varíte v režime dlhší čas, skontrolujte, či sa potraviny nevysušia alebo nespália.**
- Ak zistíte počas varenia, že v nádobe je nedostatočné množstvo vody, doplňte ju.
- V prípade, že viackrát zdvihnete veko, unikne para a varenie potom potrvá dlhšie.
- Pred konzumáciou skontrolujte dostatočné tepelné spracovanie pokrmu. Ak pripravované pokrmy nie sú dostatočne uvarené, vo varení pokračujte. Zároveň skontrolujte a prípadne doplňte dostatočné množstvo vody.
- Po niekoľkých mesiacoch používania môže povrchová úprava (glazúra) na keramickej nádobe popraskať: to je pri glazovanom riade bežné. Tento jav je úplne normálny a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča.

Rady na varenie v elektrickom hrnci

Nasledujúce typy spracovania považujte za príklady a za inšpiráciu, ktorej cieľom nie je poskytnúť návod, ale ukázať možnosti rôzneho spracovania potravín. Časy príprav (varenia) závisia od množstva, druhu a kvality použitých substancií, štandardne sa však pohybujú v jednotkách hodín. Množstvo spracovávaných potravín voľte tak, aby nedošlo pri ich spracovaní k prekročeniu maximálneho obsahu nádoby.

Dodržiujte predpísané množstvo vody a časy uvedené v receptoch. Vždy však pod pokrm nalejte dostatočné množstvo vody, inak by sa hrniec mohol pred dokončením procesu varenia bez vody prehriať. V hrnci je možné naraz variť mrazené mäso alebo zeleninu s čerstvým mäsom alebo zeleninou. Mrazené suroviny sa nerozvaria. Všetky suroviny môžu byť v celkom zmrznutom stave, dbajte však na to, aby korenie bolo rovnakou mierou rozložené na všetkých surovinách. Pokrm sa nerozvarí. Hrnec je vhodný na varenie tradičných pokrmov, ako sú polievky, guláše, jedlá s jedným chodom, ryža, vajcia varené na tvrdo, dusené mäsa, dusená zelenina, zemiaky varené v celku, kapusta, kompóty, jedlá z húb a mnoho iných. Po nejakom čase používania hrnca budete používať vlastné časy, získané skúsenosťami a praktickým varením.

1. Suroviny by mali mať izbovú teplotu, nie je vhodné ich pridávať priamo z chladničky alebo mrazničky. No prísady ako mäso alebo ryby nenechávajte vonku príliš dlho; vyberte ich z chladničky iba na taký čas, aby sa vstrebal chlad, a potom prísady zakryte priľnavou fóliou alebo uložte do plastového vrecúška. Potraviny nepripravujte dopredu a nenechávajte ich stáť mimo chladničky dlhodobo.
2. Do keramickej nádoby môžeme dať aj mäso mrazené, musíme však vopred pridať asi 0,2 l teplej vody alebo vývaru, aby medzi mäsom a keramicou nádobou vznikla tepelná medzivrstva, ktorá chráni keramicú nádobu pred rýchlou zmenou teplôt. Súčasne počítajte s tým, že varenie bude o niekoľko hodín dlhšie.
3. Ak pripravujete mäso vcelku, podlejte ho dostatočným množstvom vody.
4. Zeleninu, ako napríklad mrkvu, cibuľu, kvaku atď. krájajte na dostatočne malé kúsky, pretože sa pripravujú dlhšie než mäso.

5. Suroviny krájajte na rozmerovo zhodnú veľkosť, aby sa pripravovali rovnomerne.
6. Opečením mäsa a orestovaním zeleniny vopred na samostatnej panvici odstránite časť tuku z mäsa a tiež sa zlepší vzhľad a chuť mäsa aj zeleniny. Nie je to však nevyhnutné.
7. Tuk (olej, maslo, sadlo) nemusíte vôbec používať (iba olej na potretie keramickej nádoby pred varením) najmä keď chcete, aby bolo jedlo diétne. Ak sa bez tuku nezaobídete, potom stačia 2 – 3 lyžice oleja podľa počtu porcií, ktoré varíte.
8. Počas varenia zdvíhajte pokrievku čo najmenej, pretože pritom uniká teplo a odparujú sa tekutiny. Podľa toho, ako často a na ako dlho ste pokrievku zdvihli, bude potrebné predĺžiť čas varenia o 20 až 30 minút.
9. Pri varení v pomalom hrnci podľa bežných receptov bude potrebné používať menej tekutín. Pri pomalom varení sa tekutiny neodparujú tak rýchlo ako pri bežnom varení, no musí byť v hrnci určité minimálne množstvo tekutín, ktoré pomáhajú zaistiť prenos tepla.
10. Nádobu vždy naplňte surovinami najmenej do polovice, aby platili odporúčané časy varenia. Do hrncov (objem 6 l) sa vojde asi 7 porcií.
11. Aby nedošlo k prekypeniu, nenapĺňajte vnútornú keramickú nádobu do viac než 4/5.
12. Mliečne výrobky, ako napríklad smotanu, kyslú smotanu alebo jogurt, je potrebné pridať až ku koncu prípravy, aby sa zabránilo zrazeniu.
13. Mrazenú zeleninu, napríklad hrášok, nechajte rozmraziť a pridajte ju na poslednú polhodinu až hodinu prípravy. Zelenina si tak zachová farbu a štruktúru. Zároveň nedôjde k prílišnému ochladeniu zmesi v hrnci.
14. Najlepšie výsledky dosiahnete, keď sú všetky ingrediencie ponorené v tekutine.
15. Z mäsa odrežte nadbytočný tuk. Mäso (vrátane hydiny), ryby a plody mora dôkladne prevarte.
16. Pri varení celých kĺbov (napr. kolená) je potrebné, aby sa pohodlne vošli do nádoby a vždy pridajte tekutiny. Počas varenia ich priebežne obracajte.
17. Pri používaní teplých prísad sa varenie urýchli.
18. Na zahustenie omáčky atď. zmiešajte trochu kukuričnej múky s malým množstvom studenej vody a premiešajte. Pripravenú zmes pridajte do keramickej nádoby ku koncu prípravy. Zakryte hrniec vekom a ďalej varte, kým omáčka nezhustne a nezačne bublať.
19. V pomalom hrnci neohrievajte jedlo opakovane.

Druh mäsa	Hmotnosť (kg)	Výkon LOW (čas prípravy v hod.)	Výkon HIGH (čas prípravy v hod.)
Hovädzie mäso	1,5	4 – 5	1,5
Hovädzia hrud'	2 – 2,2	8	6
Morčacie prsia	2,5 – 3	6 – 7	3 – 4
Celé kurča	2 – 3	6	4
Kuracie kúsky (s kosťou)	1,5 – 2	4 – 5	1,5
Kuracie prsia	2	4	3,5
Plne varené šunky	3	4 – 5	3
Bravčová panenka	2 – 2,2	2 – 3	1,5 – 2
Bravčové karé	2 – 2,2	4 – 5	2,5
Bravčové kotlety	1 – 1,5	5	2 – 3

IV. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Príčina	Riešenie
Potraviny sú nedostatočne pripravené	Nastavený príliš nízky výkon ohrevu	Nastavte vyšší výkon ohrevu
	Príliš krátky čas prípravy	Dlhší čas prípravy
	Príliš veľa potravín v nádobe	Znížte množstvo potravín
Hrnec vydáva nepríjemný zápach	Na vnútornej nádobe B alebo ohrievacej platni A3 sú nečistoty	Skontrolujte, prípadne očistite dosadacie plochy nádoby a ohrievacej platne
Hrnec nefunguje	Nie je pripojené napájanie	Skontrolujte prívod, vidlicu a el. zásuvku
	Nie je nastavená funkcia ohrevu	Nastavte vhodný výkon ohrevu

V. ÚDRŽBA (obr. 2)

Pred každou údržbou spotrebič odpojte vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z el. zásuvky! Parný hrniec čistite až po jeho vychladnutí! Čistite pravidelne po každom použití! Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky (napr. ostré predmety, škrabky, chemické rozpúšťadlá, riedidlá, žieravé prostriedky na čistenie rúr alebo iné rozpúšťadlá)! Vonkajšie a vnútorné plochy hrnca **A** čistite mäkkou vlhkou handričkou. Všetky ostatné diely (t.j. vnútornú keramickú nádobu **B** a sklenené veko **C**) umyte v horúcej vode s čistiacim prostriedkom, následne opláchnite čistou vodou a nechajte dokonale uschnúť (môžete použiť umývačku riadu). Výlisky z plastu nikdy nesušte nad zdrojom tepla (napr. kachle, el./plynový sporák). Ak sa znečistí napájací prívod, utrite ho vlhkou handričkou. Niektoré potraviny môžu určitým spôsobom príslušenstvo zafarbiť. To však nemá na funkciu spotrebiča žiadny vplyv a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča. Toto zafarbenie obvykle za určitý čas samo zmizne.

POZOR

Dbajte na to, aby dosadacie plochy a tesniace prvky boli funkčné.

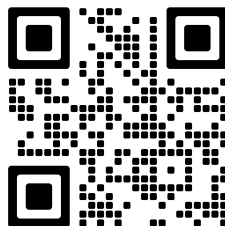
Uloženie

Pred uložením sa uistite, že sú hrniec a všetky jeho súčasti chladné. Hrniec skladujte na bezpečnom a suchom mieste, mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb.

Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo údržbu, ktorá vyžaduje zásah dovnútorňných častí spotrebiča, musí vykonať iba špecializovaný servis! Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na opravu!

Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči a servisnej sieti získate na infolinke +420 545 545 alebo na internetovej adrese www.eta.sk.

Informácie k reklamácií a oprave výrobkov nájdete na stránkach www.eta.cz/servis-eu.



VI. EKOLÓGIA



Ak to rozmery umožňujú, na všetkých dieloch sú vytlačené znaky materiálov, ktoré sú použité na obalový materiál, komponenty a príslušenstvo, ako aj na ich recyklovanie. Uvedené symboly na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamenajú, že použité elektrické alebo elektronické výrobky nesmú byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom. S cieľom správnej likvidácie výrobku ich odovzdajte na k tomu určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma. Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a pomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty.

Ak má byť spotrebič definitívne vyradený z činnosti, odporúča sa po jeho odpojení od elektrickej siete odrezať napájací prívod. Spotrebič tak bude nepoužiteľný.

VII. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku výrobku
Príkon (W)	uvedený na typovom štítku výrobku
Hmotnosť (kg) asi	6
Objem nádoby (l)	6
Spotrebič triedy ochrany	I.
Rozmery (DxHxV), (mm)	405 x 325 x 190
Príkon vo vypnutom stave je 0,00 W.	

Zmena technickej špecifikácie a obsahu prípadného príslušenstvo podľa modelu výrobku je vyhradená výrobcom.

UPOZORNENIA A SYMBOLY POUŽITÉ NA SPOTREBIČI, OBALOCH ALEBO V NÁVODE:

CAUTION: TO REDUCE THE RISK OF ELECTRIC SHOCK, COOK ONLY IN REMOVABLE CONTAINER — **Pozor: Na eliminovanie rizika elektrického šoku, varte výhradne vo vyberateľnej nádobe k tomu určenej.** **HOT — Horúce! HOUSEHOLD USE ONLY — Len na použitie v domácnosti.** **DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS** — **Neponárať do vody alebo iných tekutín.**



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. **Nebezpečenstvo udusenía. Nepoužívajte toto**

vrecúško v kolískach, postieľkach, kočíkoch alebo detských ohrádkach. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.

Symbol  znamená UPOZORNENIE.



- Čítajte návod na obsluhu



UPOZORNENIE: HORÚCI POVRCH

INSTRUCTIONS FOR USE

Dear customer, thank you for buying our product. Before putting the appliance into operation, read carefully these instructions for use and store this manual properly together with a cash voucher and possibly with the package and the internal contents of the package. The electric pot is intended for cooking meals, such as soups, rice, stewed meals, goulash and any other meals that can be cooked in a traditional pot, a pressure pot or in pots for stewing and steam cooking. After inserting the ingredients, the pot enables automatic cooking according to the selected performance, without necessity to set the time values.

I. SAFETY WARNINGS

- Consider the instructions for use as a part of the appliance and pass them on to any other user of the appliance.
- Check whether the data on the type label correspond with the voltage in your socket.
- The power cord plug has to be connected to a properly connected and grounded socket according to the national standard.
- Never use the appliance if its power cord or plug is damaged, if it does not work properly, if it fell down and was damaged or if it fell into water. In this case, take the appliance to a special service to check its safety and proper function.
- This product can be used by children at the age of 8 years and older if they are supervised or if they were instructed regarding use of the appliance in a safe way and if they understand possible risks. Children must not play with the appliance. User cleaning and maintenance must not be performed by children if they are younger than 8 year and unsupervised. Children younger than 8 years must be kept out of reach of the appliance and its power cord.
- The device may be used by persons with reduced physical or mental abilities or lack of experience and knowledge only if they are under supervision or they have been instructed about using the appliance safely and understand the potential dangers. Children must play with the appliance.
- If the power cord of the appliance is damaged, disconnect it immediately from the power supply. The power cord must be replaced by the manufacturer, its service technician or a similarly qualified person to avoid an injury caused by the electric power or fire.
- Always unplug the appliance from power supply before assembly, disassembly or cleaning.

- **NOTICE** – Some parts of this product may become very hot and cause burns. Take special care when children or handicapped persons are present.
- **Do not insert or take the plug out of a socket with wet hands and do not pull the power cord!**
- **The product is intended for home use and similar (in shops, offices and similar workplaces, in hotels, motels and other residential environments, in facilities providing accommodation with breakfast). It is not intended for commercial use!**
- This appliance is not intended for outdoor use.
- Do not use the appliance for heating a room!
- Do not use the appliance with a program, time switch or any other part that turns the appliance on automatically as there is a risk of fire if the appliance is not covered or placed properly.
- **Never immerse the appliance into water or wash it in running water, except for the parts mentioned in the Maintenance chapter.**
- Let the appliance cool down before maintenance or storing it.
- It is not allowed to modify the surface of the appliance in any way (e.g. **using a self-adhesive wallpaper, foils, etc.**)!
- After finishing work, always switch off the appliance and disconnect it from power supply by taking the power cord connector out of the electric socket.
- Do not switch on the pot without the inserted container or without inserted substances in the pot.
- Never cook legumes (such as dry beans and lentils), always let them soak in water for ten hours before cooking (see instructions on the package).
- Water or any other liquid cannot get into the inner part of the pot, i.e. between the external and the internal container.
- Do not insert an aluminium foil or anything else between the heating plate and the internal container.
- Do not use the internal container independently without the pot (e.g. for preparing meals on an electric / gas / induction / halogen cooker or on open fire).
- Do not switch on the pot without sufficient amount of water in the container for preparation of food.
- Do not use the pot without the lid; hot water could splash from the appliance.
- Do not use the internal ceramic container if it is cracked, damaged in any way, or for long-term storage of food (e.g. in a freezer).
- If the internal ceramic container is hot, **do not immerse it into cold water or do not wash it under stream of running cold water!** If the internal ceramic container is old, do not immerse it into hot water or do not wash it under stream of running hot water! Sudden change in temperature could cause damage to the container (cracking).
- Do not let water freeze in the internal ceramic container or food containing water. The container could be damaged (crack).
- The outside surface (bottom) of the ceramic container is rough. Be careful when handling the container; thus you will prevent possible damage (scratching) of the kitchen worktop, shelves in the fridge etc.
- Do not place the internal ceramic container close to flammable substances or objects if it is hot.
- Do not place the internal ceramic container on a wooden table, lacquered surface or any other sensitive surface that can be damaged by heat if the internal ceramic container is hot.

- Use plastic or wooden kitchen utensils for mixing and ladling meals as metal utensils may damage the surface of the internal container.
- The appliance is equipped with the heat safety lock which disconnects power supply if the steam sensor fails or if an empty pot is turned on. If it happens, unplug the appliance from power supply and let it cool down. Do not fill the pot with cold water in order to cool it down quickly. This could reduce life of the heating element.
- Never put the appliance close to objects or under objects that can be damaged by steam, e.g. walls, kitchen cabinets, cupboards, paintings or curtains. Leaking steam could damage them.
- Do not use the appliance in the environment that is saturated with explosive or flammable steams.
- Do not place the appliance on unstable, fragile and flammable surfaces (e.g. **glass, paper and plastic, varnished wooden plates and various fabrics/table cloths**).
- Use the appliance in the working position only at places with no risk of its turning over and in sufficient distance from heat sources (e.g. **heater, electric/gas stove, cooker**, etc.) and wet surfaces (**sinks, wash basins**, etc.).
- **When cooking, do not touch places where hot steam is coming out; there is a risk of burning and scalding.**
- When handling the container and the lid, use the protective kitchen gloves or a towel,
- The lid is made of tempered safety glass. The glass is firmer and more resistant against breaking than ordinary glass. Tempered glass can be broken, but its splinters do not have sharp edges. Make sure that scratching of the glass surface is prevented.
- Be careful when lifting the lid and always remove the lid away from your body.
- Do not let any objects on the lid of the pot during operation (e.g. protective gloves, towels).
- Do not carry the appliance when it is hot; there is a risk of getting burned and scalded in the case of possible tilting.
- Use handles for carrying the appliance!
- For maintenance or repairs, disassemble only those parts of the electric pot that are mentioned in these instructions for use. Never disassemble the appliance or its parts and do not replace them with other ones.
- Use the pot only with the power cord that makes up its part! If the power cord is damaged, never replace it with a power cord that is not of the same type.
- The appliance is portable and it is equipped with a movable connector with a plug which ensures double-pole disconnection from power supply.
- The power cord must not be damaged with sharp or hot objects, open fire and it must not be sunk into water.
- Never put the power cord on hot surfaces or do not let it hang over the edge of a table or a work top. Plugging or pulling the power cord e.g. by children can result in tilting over or dragging the appliance down and serious injury!
- Check the condition of the power cord of the appliance regularly.
- Use the appliance only with original accessories from the producer.
- If you need to use an extension cord, it has to be uncorrupted and it has to comply with the valid standards.
- Use the appliance only for the purpose it is intended for as specified in this manual. Never use the appliance for any other purpose.
- The manufacturer is not responsible for damage caused by improper use of the appliance and the accessories (e.g. **food deterioration, injury, burning, scalding, fire**) and its guarantee for the appliance does not apply in situations when the safety warnings above are not complied with.

II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE AND ITS ACCESSORIES (fig. 1)

A – slow pot

A1 – control panel with display

A2 – external container

A3 – heating plate

A4 – temperature sensor

A5 – handles

A6 – power cord

B – internal container

C – lid

C1 – handle

C2 – hinge with joint

Description of control panel

	Button = used to set the duration of the time (+ increasing the time) The minimum value is 0:30 hour and the maximum value is 24:00 hours (in 30 minute steps).
	Button = used to set the duration of the time (– decreasing the time) The minimum value is 0:30 hour and the maximum value is 24:00 hours (in 30 minute steps).
	Button = used for setting the required heating output (HIGH) The cooking process is faster compared with the low output, while the time of cooking ranges between 3 - 5 hours, at the temperature of about 100 °C.
	Button = used for setting the required heating output (LOW) Food is cooked/stewed for about 6 - 8 hours, at the temperature of about 90 °C. You will also use the setting when cooking more crispy food, for which slower cooking is more suitable, i.e. cooked apples or slightly stewed fruit.
	Button = used for setting the required heating output (KEEP WARM) Choose the setting if you want to keep the temperature of cooked food (about 70 – 80 °C).
	Button = to switch the pot on/off . The button is used for turning the slow pot on/off

Light and sound signalization

- when any of the programme button **on/off** is pressed (1x),
- when the programme is finished (1x),
- when the temperature maintenance mode is finished (5x),
- the indicator lights/symbols is flashing when you are setting the parameters of the relevant programme,
- the indicator light/symbol is continuously ON and „dots“ on the display is flashing when the relevant programme is active.

III. PREPARATION AND USE

Remove all the packing material, take out the pot and all the accessories. Place the pot on flat and dry surface (e.g. kitchen table) in the height of at least 85 cm, out of reach of children. (see par. I. **SAFETY WARNINGS**). Before the first use, wash the parts that will be in contact with food in hot water with a detergent, rinse thoroughly with clean water, wipe till dry or let it dry. Now the appliance is ready for use.

Assembly of pot for cooking (fig. 1)

Take internal container **B** from the pot, insert the necessary ingredients into it (e.g. using a measuring cup or a spoon) and fill it with water according to the respective recipe.

The total amount of ingredients with water can reach not more than 4/5 of the container volume. Do not fill in the container to more than 3/5 when preparing food that expands during cooking. But the minimum amount of cooked food must not be smaller than 1/5 of the container volume. Clean the upper edge of internal container **B** using a suitable cloth or a paper wiper as well as all the other parts of the internal container that became soiled during filling (e.g. the external bottom). Also clean the internal upper edge of pot **A** and at the same time make sure there are no residues of food on heating plate **A3**. Then insert internal container **B** into pot **A**. When inserted, turn the internal container a bit to both sides so that it settles properly on the heating plate. Grasp the lid **C** and slide the hinge **C2** onto the outer container **A2** then snap the lid onto the container by the handle **C1**. **Pay extra attention to this operation.** Make sure that the power cord is not damaged and that it does not lead through any sharp or hot surfaces. Connect the plug of power cord **A6** to power supply. The electric socket must be easily accessible so that the appliance can be easily disconnected from power supply if danger appears.

Cooking with timer

The slow cooker allows you to manually set the time for which the food will cook.

- 1) Press the button  to switch on the cooker (the display shows 00:00).
- 2) Use the cooking time setting buttons ( ) to enter the desired cooking time between 0:30 and 24 hours.
- 3) Press the button (i.e.  = high, or  = low, or  = maintain temperature) to select the cooking level.
- 4) When the cooking time has elapsed, an audible signal sounds and the cooker automatically switches to the "Maintain Temperature" mode (4 hours)".
- 5) To manually switch off the cooker, press the  button and the heating will stop (the display will show 00:00). Remove the lid **C** so that you do not come into contact with hot steam. The food can now be removed from the pot.

Cooking without timer

- 1) Press the button  to switch on the cooker (the display shows 00:00).
- 2) Press the button (i.e.  = high, or  = low, or  = maintain temperature) to select the cooking level (the display shows On).
- 3) After the cooking time (max. 24 hours) the cooker will sound an audible signal and switch off. Remove the lid **C** so that you do not come into contact with hot steam. The food can now be removed from the pot.

Never let cooked food in the pot set to the **KEEP WARM** function (keeping the temperature) for the time longer than it is necessary (about 4 hours). The meal could start going bad.

CAUTION

- Possible short-time mild smoke may appear when the appliance is operated for the first time, which is not a defect and the appliance cannot be subject to a complaint for this reason.
- If any unusual characters appear on the display, disconnect the appliance from the electric power and reconnect it.
- During the whole time of preparation there is steam going out and even liquid can leak around the edge of the lid, which can be accompanied with characteristic hissing. This is absolutely normal and the appliance cannot be subject to a complaint for this reason.

CAUTION

- Never touch metal and glass surface of the pot during preparation of food as these parts can be **HOT! Be especially careful and prevent children from touching the pot!**
- We recommend using personal protective aids (e.g. kitchen glove) when handling.
- If the lid is not properly placed on the pot or if it is missing, food will not be prepared properly.
- If you need to remove the lid for any reason during cooking (e.g. adding food / seasoning / mixing food), always use handle **C1** and suitable protective aids (e.g. a towel, protective gloves).
- **Never cut the processed food in the ceramic pot!**
- If you cook longer time, make sure the food will not get dried or burned.
- If you find out during cooking that there is not sufficient amount of water, add some.
- If you lift the lid more times, steam will go out and cooking will last longer.
- Check sufficient heat processing of the food before consumption. If food is undercooked, continue cooking. At the same time, check and add sufficient amount of water.
- After several months of use, the surface (glazing) on the ceramic pot may crack: this is normal with glazed dishes. This is absolutely normal and the appliance cannot be subject to a complaint for this reason.

Advice for cooking in the electric pot

Please consider the following tips for preparing food as examples and inspiration, the purpose of which is not to provide instructions, but to show various possibilities of preparing food. The preparation (cooking) times depend on the amount, the kind and the quality of used ingredients, but they are standardly in minutes. Choose the amount of the processed food so that the maximum volume of the pot is not exceeded. Keep the prescribed amount of water and the times mentioned in recipes. But always pour in sufficient amount of water; failure to do so may result in overheating of the pot before the end of cooking without water. Frozen meat or vegetables with fresh meat or vegetables can be cooked in the pot. Frozen ingredients do not become overcooked. All ingredients can be completely frozen; but make sure that spices are distributed evenly in all ingredients. Food will not become overcooked. The pot is suitable for cooking traditional meals, such as soups, goulashes, single-course meals, rice, hard-boiled eggs, stewed meat, stewed vegetables, potatoes in jacket, cabbage, stewed fruit, meals from mushroom and many others. After some time of using the pot you will be using your own times gained by experience and practical cooking.

1. Ingredients should have room temperature; it is not suitable to add them right from a refrigerator or a freezer. But do not let the ingredients, such as meat or fish, out of the refrigerator for a long time; take them out of the refrigerator only for such time when cold is absorbed, then cover the ingredients with an adhesive foil or put them into a plastic bag. Do not prepare the ingredients in advance and do not let them out of the refrigerator for a long time.
2. You can also put frozen meat into the ceramic pot, but before that we have to add about 0.2 L warm water or broth so that intermediate heat layer is created between meat and the ceramic pot that protects the ceramic pot before quick change in temperatures. But still, you have to take into account that cooking will be for several hours longer.
3. If you prepare a big piece of meat, add sufficient amount of water.
4. Cut vegetables, such as carrots, onions, turnip etc. to sufficiently small pieces as it takes longer to prepare than meat.

5. Cut ingredients to the same size so that they are prepared evenly.
6. By roasting meat and frying vegetables in advance on a separate pan you will remove a part of fat from meat and also the appearance and the taste of meat and vegetables will improve. But this is not necessary.
7. You do not have to use fat (oil, butter, lard) at all (use only oil for greasing the ceramic pot before cooking), particularly when you want your food to be diet. If you can do without fat, 2 - 3 spoons of oil are sufficient according to the number of portions that you cook.
8. Open the lid during cooking as little as possible as heat goes away then and liquids evaporate. Depending on how often and for how long you lifted the lid, you will have to extend the time of cooking by 20 to 30 minutes.
9. When you cook in the slow pot according to usual recipes, you will need less liquid. In slow cooking, liquids are not evaporated as quickly as in usual cooking, but some minimum amount of liquid must be in the pot that helps to ensure heat conduction.
10. Always fill the pot with ingredients at least to one half so that the recommended times of cooking apply. The pots (volume of 6 l) are for 7 portions.
11. To avoid boilover, do not fill in the internal ceramic pot to more than 4/5.
12. Dairy products, such as cream, sour cream or yoghurt need to be added at the end of the preparation to avoid curdling.
13. Let frozen vegetables, such as peas, melt and add them for the last half an hour or the last hour of preparation. In this way the vegetables will keep their colour and structure. At the same time, the mixture in the pot will not be excessively cooled down.
14. You will reach the best results when all ingredients are immersed in liquid.
15. Remove excessive fat from meat. Cook meat (including poultry), fish and seafood thoroughly.
16. When boiling entire joints (e.g. knuckles) it is important that they get into the container easily and always add liquid. Turn them regularly during cooking.
17. When using warm ingredients, cooking will be shorter.
18. For thickening a sauce etc., mix a bit of corn flour with a small amount of cold water and mix. Add the prepared mixture into the ceramic container at the end of the preparation. Cover the pot with a lid and continue cooking until the sauce is thickened and starts simmering.
19. Do not heat food in the slow pot repeatedly.

Kind of meat	Weight (lbs)	LOW output (preparation time in hours)	HIGH output (preparation time in hours)
Roast beef	3	4 - 5	1.5
Beef breast	4 - 5	8	6
Turkey breast	5.5 - 6.6	6 - 7	3 - 4
Whole chicken	4 - 6	6	4
Chicken pieces (with bone)	3 - 4	4 - 5	1.5
Chicken breast	4	4	3.5
Fully cooked hams	6.6	4 - 5	3
Fillet of pork	2 - 3	2 - 3	1.5 - 2
Roast pork	4 - 5	4 - 5	2.5
Pork chops	2 - 3	5	2-3

IV. TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
Food is undercooked	Two low heating output set	Set higher heating output
	Too short is set	Set longer time
	Too much food in the container	Reduce the amount of food
There is unpleasant smell going out of the pot	There are impurities in internal container B or heating plate A3	Check, or clean the settling surfaces of the container and the heating plate
The pot does not work	Power supply not connected	Check the power cord, the plug and the electric socket
	The heating function is not set	Set suitable heating output

V. MAINTENANCE (fig. 2)

Unplug the appliance from power supply by taking the connector of the power cord out of the socket before any maintenance! Clean the steam pot only after it has cooled down! Clean the appliance regularly after every use. Do not use rough and aggressive detergents (e.g. sharp objects, peelers, chemical solvents, thinning agents, caustic agents for cleaning ovens or other solvents)! Clean the outer surfaces of pot **A** with a soft and wet cloth. Wash all the other parts (e.g. internal ceramic container **B** and glass lid **C**) in hot water with a detergent, then wash them in clean water and let them dry completely (you can use a dishwasher). Never dry plastic mouldings over a heat source (e.g. heater, electric/gas stove). If the power cord is soiled, wipe it with a wet cloth. Some food can colour the accessories in some way. But this does not affect the function of the appliance and it is not a reason for a claim. This colouring usually disappears after some time.

ATTENTION

Take care that the binding surfaces and the sealing elements are functional.

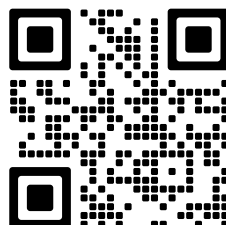
Storage

Before storage, make sure that the pot and all its parts have cooled down. Store the pot at a safe and dry place, out of reach of children and incapacitated people.

More extensive maintenance or maintenance requiring intervention in the inner parts of the appliance must be carried out by professional service!

Failure to comply with the instructions of the manufacturer will lead to expiration of the right to repair!

The information regarding warranty and product repairs you can find on the website www.eta.cz/servis-eu.



VI. ENVIRONMENT



If the dimensions allow, there are labels of materials used for production of packing, components and accessories as well as their recycling on all parts. The symbols specified on the product or in the accompanying documentation mean that the used electric or electronic products must not be disposed of together with municipal waste. For proper disposal of the product, hand it over at special collection places where it will be taken over free of charge. Suitable disposal of the product can help to maintain valuable natural resources and to prevent possible negative impacts on the environment and human health, which could be the possible consequences of improper waste disposal. Ask for more details at the local authorities or in the nearest collection site. Fines can be imposed for improper disposal of this type of waste in agreement with the national regulations. If the appliance is to be put out of operation for good, after disconnecting it from power supply we recommend cutting off the power cord and thus it will not be possible to use the appliance again.

VII. TECHNICAL DATA

Voltage (V)	Shown on the type label of the appliance
Input (W)	Shown on the type label of the appliance
Weight about (kg)	6
Weight approx (kg)	6
Protection class of the appliance	I.
Size of the product (mm)	405 x 325 x 190
Input in off mode is 0.00 W.	

The manufacturer reserves the right to change the technical specifications and accessories for the respective models.

WARNINGS AND SYMBOLS USED ON THE APPLIANCE, PACKAGING OR IN THE INSTRUCTIONS MANUAL:

CAUTION: TO REDUCE THE RISK OF ELECTRIC SHOCK, COOK ONLY IN REMOVABLE CONTAINER. HOT. HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY PROVIDED.

The  symbol indicates a WARNING.



- Please read the instructions manual



WARNING: HOT SURFACE

eta 2138

KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

Tisztelt Vevőnk! Köszönjük, hogy termékünket megvásárolta. Ezen készülék üzembehelyezése előtt kérjük, olvassa el nagyon figyelmesen annak használati utasítását és ezt az útmutatót a pénztári bizonylattal és lehetőség szerint a csomagoló anyagokkal és azok tartalmával együtt gondosan őrizze meg. Az elektromos főzőedény olyan ételek készítésére szolgál, mint levesek, rizsfélék, párolt ételek, gulyások és valamennyi olyan ételféleségre is, amelyeket hagyományos edényekben, kuktában vagy pároló edényekben és gőzben történő főzéssel készítünk. A főzési hozzávalók behelyezését követően az előre megválasztott teljesítmény szerint, időbeállítás nélküli automatikus főzést tesz lehetővé vagy.

I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS



- Az útmutató utasításait tekintse a készülék tartozékaként és adja át azt a készülék esetleges további felhasználójának.
- Ellenőrizze, hogy a típustáblán levő feszültségérték megegyezik-e az Ön elektromos dugaszolóaljzatában levő feszültséggel.
- Nedves kézzel ne dugja be a csatlakozóvezeték villásdugóját az elektromos dugaszolóaljzatba és ne húzza ki azt a dugaszolóaljzathoz csatlakozóvezetékénél fogva!
- Ne használja a készüléket akkor, ha annak csatlakozóvezetéke vagy villásdugója megsérült, ha nem működik rendesen, ha az leesett és megsérült vagy ha vízbe esett. Ilyen esetekben adja át a készüléket szakszervi vizsgálatokra, annak biztonsága és helyes működése szakszerű ellenőrzése céljából.
- A készüléket 8 éven felüli gyermekek, a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket. A gyermek ne játszon a készülékkel! A felhasználó által történő tisztítást és karbantartást gyermekek nem végezhetik, ha nincsenek legalább 8 évesek és csak felügyelet mellett. 8 évnél fiatalabb gyermekek csak a készülék és csatlakozó vezetéke hatósugarán kívül tartózkodhatnak.
- A készüléket nem használhatják felügyelet nélkül olyan személyek, akik alacsonyabb fizikai és szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy akiknek nincs tapasztalatuk és nem ismerik a használati utasításokat, kizárólag abban az esetben használhatják, ha a készülékek használatáról írt utasításokat és a lehetséges veszélyeket megértik! A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel!
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.

- Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor a készüléket azonnal kapcsolja le az elektromos hálózatról.
A csatlakozóvezeték cseréjét csak a gyártó cég, annak szervíz szakembere vagy hasonlóan képzett személy végezheti, hogy megakadályozzuk ezzel az el.áram által okozott baleseteket vagy tüzeseteket.
- **FIGYELMEZTETÉS** – A készülék egyes részei nagyon meleg lehetnek, égési sérülést okozhatnak! Figyeljen oda a gyerekekre és mozgáskorlátozott emberekre!
- **Nedves kézzel soha ne dugja be a csatlakozóvezeték villásdugóját az el. dugaszolóaljzatba és ne húzza ki azt az el. dugaszolóaljzathoz annak csatlakozó vezetékénél fogva!**
- A termék otthoni és hasonló (üzletekben, irodákban és más hasonló munkahelyeken, szállodákban, motelekben és más hasonló helyiségekben, „bed and breakfast” típusú szállodákban) használatra szánt! Nem kereskedelmi használatra!
- A készüléket nem szabad külső térben alkalmazni.
- Ne használja a készüléket helyiségfűtésre!
- Ne használja a készüléket olyan programmal, időkapcsolóval vagy bármely olyan alkatrészsel együtt, amelyek a készüléket automatikusan bekapcsolhatják, mivel a készülék letakart, vagy nem megfelelő elhelyezésekor tűzveszély keletkezhet.
- **A Karbantartás c.fejezetben foglaltakat kivéve ne merítse a készüléket vízbe és ne öblítse azt le folyóvíz alatt!**
- Karbantartás vagy tárolásra történő elhelyezés előtt hagyja lehűlni a készüléket.
- Nem megengedett a készülék felületét bármilyen módon megváltoztatni (pl. **öntapadó tapétával, fóliával** stb.)!
- A munka befejezése után mindig kapcsolja ki a készüléket és válassza le az el.hálózatról a csatlakozóvezeték villásdugója elektromos dugaszolóaljzathoz történő kihúzásával.
- Ne kapcsolja be a főzőedényt az abba behelyezett belső edény és az edénybe helyezett főzési hozzávalók nélkül.
- Ne főzzön hűvelyeseket (pl. szárazbabot és lencsét) azok előzetes, mintegy tízórás időtartamú, vízben történő beáztatása nélkül (lásd a csomagoláson levő utasításokat).
- A főzőedény belső terébe, azaz a külső és belső edény közötti térbe nem kerülhet sem víz, sem más folyadék.
- A fűtőlappal és a belső edény közé ne helyezzen sem alufóliát, sem pedig bármilyen más anyagot.
- Ne használja a belső edényt külön, a főzőedény nélkül (pl. el. / gáz/indukciós/halogén tűzhelyen vagy nyílt lángon történő ételkészítésre).
- Ne kapcsolja be a főzőedényt az étel elkészítéséhez szükséges elegendő vízmennyiség nélkül.
- Ne használja a főzőedényt fedő nélkül, mivel a készülékből forróvíz fröccsenhet ki.
- Ne használja a belső kerámiaedényt, ha az megrepedt, bármilyen módon megsérült, ne használja azt hosszabb ideig tartó ételkészítésre (pl. mélyhűtőben).
- A forró belső kerámiaedényt ne merítse hideg vízbe és ne öblítse azt le hideg folyóvízzel!
A hideg belső kerámiaedényt ne merítse forró vízbe és ne öblítse azt le forró folyóvízzel!
A hirtelen hőmérsékletváltozás az edény megsérülését okozhatja (megrepedhet).
- A belső kerámiaedényben ne fagyasszon vizet vagy víztartalmú élelmiszereket. Ez az edény megsérülését okozhatja (megrepedhet).

- A kerámiaedény külső felülete (alja) érdes kivitelű. Az edénnyel óvatosan járjon el, megelőzi ezzel a konyhabútor munkafelületei, a hűtőszekrény polcai stb esetleges megsérülését (megkarcolását).
- Ne helyezze a forró belső kerámiaedényt éghető anyagok vagy tárgyak közelébe.
- Ne helyezze a forró belső kerámiaedényt fából készült asztalra, lakkozott felületre, sem más olyan felületre, ami hő hatására megkárosodhat.
- Az ételek megkeverésére és azok tálalási kivételéhez használjon műanyagból vagy fából készült konyhai eszközöket, mivel a fémeszközök megkárosíthatják a belső edény felületét.
- A készülék hőbiztosítóval védett, ami lekapcsolja az elektromos áram hozzávezetését akkor, ha kiforr a benne levő víz vagy ha üres készülék kerül bekapcsolásra. Ha ez bekövetkezik, akkor kapcsolja le a készüléket az el. hálózatról és hagyja azt lehűlni. A lehűlés meggyorsítása céljából ne töltsen meg a főzőedényt hideg vízzel. Csökkentheti ezzel a fűtőtest élettartamát.
- Ne helyezze a készüléket olyan tárgyak közelébe vagy alá, amelyeket a gőz megkárosíthat, például falak, konyhaszekrények, tálalók, festmények, függönyök, a kiáramló gőz megkárosíthatja azokat.
- Ne használja a készüléket robbanás- vagy tűzveszélyes gőzökkel telt helyiségben.
- Ne helyezze a készüléket nem stabil, törékeny és éghető felületekre (pl. üveg-, papír-, műanyag-, fából készült-lakkozott lapokra és különböző szőttes anyagokra/abroszokra).
- A készüléket csak annak munkahelyzetében használja olyan helyeken, ahol az nem borulhat fel és hőforrásoktól (pl. kályha, el. / gáztűzhely, főzőlap stb.) valamint nedves felületektől (mosogatók, mosdók stb.) megfelelő távolságban van.
- Főzés közben ne érintse meg azokat a helyeket, ahol az edényből forró gőz áramlik ki, égési és forrázási veszély fenyeget.
- A főzőedény és annak fedője megfogásakor használjon konyhai védőkesztyűt vagy konyharuhát,
- A fedő hőkezelt biztonsági üvegből készül. Ez az üveg szilárdabb és törésállóbb, mint a közönséges üveg. A hőkezelt üveg ugyan széttörhető, de annak cserepei nem élesek. Ügyeljen arra, hogy ne karcolódjon meg az üveg felülete.
- A fedő felemelésekor legyen óvatos és a fedelet mindig önmagától távolodó irányban emelje fel.
- **Főzés közben ne hagyjon az edény fedőjén semmiféle tárgyat sem (pl. védőkesztyűt, konyharuhát).**
- A forró készüléket ne helyezze át más helyre, annak esetleges felborulásakor égési sérülés és leforrázás veszélye fenyeget.
- A készülék áthelyezéséhez használja annak fogantyúit!
- Karbantartási vagy javítási célokra csak azokat az elektromos főzőedény részeket távolítsa el, amelyeket ezen útmutató tartalmaz. A többi alkatrész vagy tartozékot soha ne szerelje szét és ne cserélje ki azokat más darabokra.
- A főzőedényt csak az ahhoz tartozó csatlakozóvezetékekkel együtt használja! Ha a csatlakozóvezeték megsérül, akkor azt soha ne cserélje ki nem ahhoz tartozó típusú csatlakozó vezetékre.
- A készülék hordozható kivitelű és villásdugóval ellátott hajlékony csatlakozóvezetékekkel rendelkezik, ami a készülék elektromos hálózatról történő kétsarkú leválasztását teszi lehetővé.
- A csatlakozóvezetéket nem szabad éles vagy forró tárgyakkal, nyílt lánggal megérinteni és nem szabad azt vízbe meríteni.

- Soha ne helyezze a csatlakozóvezetékét forró felületre, ne hagyja az asztal vagy a munkalap szélén át lelógni. A csatlakozóvezetékbe történő beakadásokról vagy a csatlakozóvezeték pl. gyermekek által történő meghúzásakor a készülék felborulhat vagy leeshet és azt követően komoly sérülés történhet!
- Ellenőrizze rendszeresen a készülék csatlakozóvezetéke állapotát.
- Az esetleges vezetékhozzáadások használatakor fontos, hogy az ép legyen és megfeleljen az érvényes szabványoknak.
- A készüléket csak annak a gyártó cég által készített eredeti tartozékaival együtt használja.
- A készüléket csak arra a célokra használja, amelyekre az készülék, ahogy azt ezen útmutató leírása tartalmazza. Ne használja a készüléket semmilyen más célra.
- Gyártó cég nem felelős a készülék és tartozékai helytelen használatából eredő károkért (pl. **az élelmiszerek tönkremenetelért, balesetekért, égési, forrázási sérülésekért, tűzkárokért**) és nem felelős a készülék jótállásáért a fenti biztonsági figyelmeztetések be nem tartása esetén.

II. A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKAI LEÍRÁSA (1. ábra)

A – lassú főzőedény

A1 – kezelőpanel + a kijelzőn

A2 – külső edény

A3 – fűtőlap

A4 – hőérzékelő

A5 – fogantyú

A6 – csatlakozó vezeték

B – belső edény

C – fedél

C1 – fogantyú

C2 – Fogantyú forgóval

Működtető panel

	Ez a gomb = egyes időtartamának a beállítása (+ növelés), a minimális érték 0:30 óra, a maximális érték 24:00 óra, 30 perc után
	Ez a gomb = egyes időtartamának a beállítása (– csökkenés), a minimális érték 0:30 óra, a maximális érték 24:00 óra, 30 perc után
	Ez a gomb = Beállítás nagy teljesítményre (HIGH) A főzési folyamat a kis teljesítménnyel szemben meggyorsul, miközben a főzési idő 3 – 5 óra között mozog, kb. 100 °C-os hőmérsékleten.
	Ez a gomb = Beállítás kis teljesítményre (LOW) Az ételt főzi/párolja kb. 6-8 óra hosszan, kb. 90 °C-os hőmérsékleten. Ugyanezt a beállítást használhatja olyan omlós élelmiszerek főzéséhez, amelyeknél előnyös a lassú főzés, pl. főtt almáknál vagy csak gyengén átfőtt gyümölcsfélékénél.
	Ez a gomb = A hőmérséklet állandó értéken történő tartása beállítása (KEEP WARM) Ezt a beállítási lehetőséget akkor válassza, ha a megfőtt ételeket állandó hőmérsékleten kívánja tartani (kb. 70 - 80 °C-on.).
	A jelű nyomógombok ON/OFF = be- és kikapcsolása szolgálnak. A nyomógomb benyomását.

Fény és hang jelző

- ha megnyomjuk programozó nyomógombok **ON/OFF** (1x),
- ha a beállított program befejeződik (1x),
- ha befejeződik a hőmérséklettartó üzemmód (5x),
- fényjelző villog / a szimbólumok az adott program beállítása közben.

- fényjelző / a szimbólumok folyamatosan világít és (pontok) villog az adott program működése közben.

III. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLAT

Távolítson el minden csomagolóanyagot, vegye ki a főzőt és annak valamennyi tartozékát. Helyezze a főzőedényt szilárd, síma és száraz felületre (például konyhaasztalra), legalább 85 cm magasságban, gyermekek részére nem hozzáférhető helyen (lásd az

I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS c. részt). Első üzembehelyezés előtt mossa le azokat a részeket, amelyek élelmiszerekkel kerülhetnek érintkezésbe meleg, szappanos vízzel, majd alaposan öblítse le azokat tiszta vízzel és törölje szárazra, illetve szárítsa meg azokat. Ezzel a készülék használatra kész állapotba kerül.

A főzőedény főzésre történő összeállítása (1. ábrák)

Vegye ki a **B** jelű belső edényt a főzőedényből, helyezze be abba (pl. mérőpohár vagy kanál segítségével) a szükséges hozzávalókat és a megfelelő receptúra szerint töltsen meg az edényt vízzel. A teljes nyersanyagmennyiség nem haladhatja meg az edény űrtartalma 4/5 részét. Az olyan étel készítésénél, amelynél főzés közben növekszik annak térfogata, töltsen meg az edényt maximálisan annak térfogata 3/5 részéig. A készítendő étel minimális mennyisége azonban nem lehet kevesebb, mint az edény űrtartalma 1/5 része. Megfelelő ruhadarabbal vagy törölpapírral tisztítsa meg a **B** jelű belső edény felső peremét, illetve valamennyi azon részét, amelyek a belső edény feltöltésekor étellel kenődtek be (pl. a külső aljrészt). Tisztítsa meg az **A** jelű főzőedény belső felső peremét és győződjön meg egyidejűleg arról, hogy az **A3** jelű fűtőlapon nincsenek-e ételmaradékok.

Ezután helyezze a **B** jelű belső edényt az **A** jelű főzőedénybe. Behelyezés után a belső edényt fordítsa el mindkét irányban, hogy az teljes felületével érintkezzen a fűtőlappal. Fogja meg a fedelet **C** és helyezze a fogantyút **C2** a külső edényre **A2**, utána fogja meg a **C1** fogantyút és helyezze a fedelet az edényre. **Erre a műveletre fordítson nagyobb figyelmet.** Győződjön meg arról, hogy a betápláló csatlakozó vezeték nem sérült-e és nem fekszik-e éles szélű vagy forró felületen. A csatlakozó vezeték **A6** jelű villásdugóját csatlakoztassa az el. hálózathoz.

Főzés időzítővel

A lassú főzőedény lehetővé teszi a főzési idő manuális beállítását.

- 1) A gomb  megnyomásával kapcsolja be az edényt (a kijelzőn 00:00 érték jelenik meg).
- 2) Főzési idő beállító gombokkal (, vagy ) állítsa be a kívánt időt 0:30 - 24 óra.
- 3) Gomb megnyomásával (azaz  = magas, vagy  = alacsony, vagy  = hőmérséklet tartás) válassza ki a főzési szintet.
- 4) Idő lejáratát után hangjelzés hangzik el és az edény automatikusan „hőmérséklet tartás” módba kapcsol be (4 órára).
- 5) Ha szeretné az edényt manuálisan kikapcsolni, nyomja meg a  gombot, a melegítés befejeződik (a kijelzőn 00:00 érték jelenik meg). Vegye le a fedelet **C** úgy, hogy a forró gőz ne érintse a bőrét. Most lehet az ételt az edényből kivenni.

Főzés időzítő nélkül

- 1) A gomb  megnyomásával kapcsolja be az edényt (a kijelzőn 00:00 érték jelenik meg).
- 2) A gomb megnyomásával (azaz  = magas, vagy  = alacsony, vagy

(☞) = hőmérséklet tartás) válassza ki a főzési szintet (a kijelzőn ON felirat jelenik meg).

3) Főzési idő (max 24 óra) lejárata után hangjelzés hangzik el és az edény kikapcsol.

Vegye le a fedelet **C** úgy, hogy a forró gőz ne érintse a bőrét. Most lehet az ételt az edényből kivenni.

Ne hagyja a kész ételeket a **KEEP WARM** fokozatra kapcsolt főzőben (állandó hőmérsékleten) a szükségesnél hosszabb ideig (kb. 4 óra) Az étel megromolhat.

FIGYELEM

- Első használatbavétel alkalmából a készülékből röviden, kismértékben füst jelentkezhet, ami azonban nem jelent meghibásodást és nem válthat ki reklamációt.
- Ha a kijelzőn a nem megszokott jelek jelennek meg, akkor kapcsolja ki a készüléket az el.hálózatról majd ismételtén kapcsolja azt be.
- Az ételkészítés teljes ideje alatt és a fedő peremén egy kevés folyadék távozhat el amit jellegzetes hangjelenség „sziszegés/sistergés” kísérelhet. Ez teljesen normális jelenség, és nem ok a készülék reklamációjára.
- Ételkészítés közben ne érjen hozzá a főzőedény fém és üvegből készült részeihez, mivel ezek a részek **FORRÓK! Különösen ügyeljen arra, hogy a főzőedényt gyermekek ne érinthessék meg!**
- Ajánlatosnak tartjuk a kezelés során megfelelő munkavédelmi eszközöket (pl.hő ellen védő edényfogó kesztyűt) alkalmazni.
- Ha a fedő nincs rendesen elhelyezve a főzőedényen vagy arról teljesen hiányzik, akkor az étel nem megfelelően készülhet el.
- Ha főzés közben bármilyen okból eredően le kell venni a fedőt (pl. ételt hozzátenni / fűszerezni / megkeverni), használja mindenkor a **C1** jelű fogantyút és megfelelő védő segédeszközöket (pl. konyharuhát, védőkesztyűt).
- **Az elkészült ételeket soha ne szeletelje közvetlenül a kerámiaedényben!**
- Amennyiben beállított hosszabb ideig főz, ellenőrizze közben, hogy az ételek nem száradódnak-e ki vagy nem égnék-e meg.
- Ha főzés közben kiderül, hogy az edényben nincs elegendő víz, akkor azt töltsse utána.
- Abban az esetben, ha a fedelet többször felemeli, akkor a gőz elillan és a főzés tovább tart majd.
- Fogyasztás előtt ellenőrizze, hogy az ételek elegendően megfőttek-e. Ha az elkészített ételek nincsenek elegendően megfőzve, akkor folytassa azok főzését. Egyidejűleg ellenőrizze és szükség esetén töltsse utána a vízmennyiséget.
- Néhány hónapos használat után a kerámia edény felületi bevonata (máza) megrepedezhet: ez a mázolt felületű edényeknél megszokott jelenség. Ez teljesen normális jelenség és nem ok a készülék reklamációjára.

Tanácsok az elektromos főzőedényben történő főzéshez

A következő feldolgozási javaslatokat csak példaként és inspirációként vegye, annak nem célja az útmutatás, hanem az élelmiszerek különböző feldolgozási módja bemutatása.

Az elkészítés (főzés) időtartamai a felhasznált anyagok mennyiségétől, fajtájától és minőségétől függenek, általában órás nagyságrendekben mozognak.

A feldolgozandó élelmiszer mennyiségét úgy válassza meg, hogy azok feldolgozásakor ne lépje túl az edény maximális főzési űrtartalmát. Tartsa be a receptekben előírt vízmennyiséget és időket. Mindenkor öntsön elegendő vizet a készíthető étel alá az edénybe, különben a főzőedény még a főzési folyamat befejezése előtt túlmelegedhet.

A főzőedényben lehetséges egyidejűleg fagyasztott húst vagy zöldséget friss hússal vagy zöldséggel együtt főzni. A fagyasztott nyersanyagokat nem szükséges előfőzni. Valamennyi hozzávaló nyersanyag maradhat teljesen fagyasztott állapotban, ügyeljen azonban arra, hogy a fűszerek eloszlása azokon egyenletes legyen. Az ételeket nem kell előfőzni. A főzőedény hagyományos ételek készítésére szolgál, mint pl. levesek, gulyások, egytál ételek, rizsfélék, keménytojások, párolt húsok, párolt zöldségek, egészben főtt burgonya, káposzta, kompótok, gombaételek és több egyéb étel elkészítésére. A főzőedény egy bizonyos idő utáni használatát követően a főzéshez a saját időit fogja majd alkalmazni, amelyeket a gyakorlatban már kipróbált és begyakorolt.

1. A főzési nyersanyagok szobahőmérsékletűek legyenek, nem javasoljuk azokat közvetlenül a hűtőből vagy a mélyhűtőből kivéve hozzáadni. Ugyanakkor az olyan adalékanyagokat, mint húst vagy halfélét ne hagyjon a hűtőből kivéve hosszabb ideig állni; a hűtőszekrényből kivéve csak annyi időre hagyja azokat állni, amíg egy kissé felengednek, majd takarja le azokat tapadó fóliával vagy tegye azokat műanyag zacskóba. Ne készítse előre ételeket és ne hagyja azokat a hűtőszekrényen kívül hosszabb ideig állni.
2. A kerámia edényben fagyasztott húst is tehet, de előzőleg abba kb. 0,2 l meleg vizet kell önteni, hogy a hús és a kerámiaedény fala között egy termikus réteg keletkezzen, ami védi a kerámia edény falát gyors hőmérsékletváltozásokkal szemben. Egyidejűleg számoljon azzal is, hogy a főzési idő néhány órával meghosszabbodik.
3. Ha a húst egészben főzi, öntse azt alá elegendő mennyiségű vízzel.
4. A zöldségfélét mint pl. sárgarépa, hagyma, karórépa stb. szeletelje kisebb darabokra, mivel azokat a húsnál hosszabb ideig kell főzni.
5. A hozzávaló nyersanyagokat méretben azonos nagyságra szeletelje, hogy azok egyenletesen főződjenek meg.
6. A külön sütőn történő hússütéssel és a zöldségek pirításával eltávolítja a húspan levő zsíradék egy részét és egyidejűleg a hús és a zöldségfélék külső megjelenése és íze is javul. Természetesen ez nem egy szükséges lépés.
7. Zsírfeleségeket (olaj, vaj, zsír) nem szükséges egyáltalán alkalmazni (csak kevés olajat a kerámiaedény főzés előtti megkenésére) különösen akkor, ha diétás ételt kíván készíteni. Ha nem lehetséges zsír nélkül főzni, akkor a főzött adagok számától függően elegendő 2 – 3 kanál olajat a főzött ételhez hozzáadni.
8. Főzés közben a fedőt minél kevesebb ízben emelje fel, mivel eközben hő távozik az edényből és folyadék párologhat el. Attól függően, hogy milyen gyakran és milyen hosszán emelte le a fedőt, a főzési időt 20 vagy 30 perccel meg kell hosszabbítani.
9. A lassú főzőedényben történő főzéskor a szokásos receptúrákkal szemben kevesebb folyadékot kell használni. Lassú főzéskor a folyadékok nem párolognak el olyan gyorsan mint főzéskor általában, de a főzőben mindig elegendő minimális vízmennyiségnek kell maradnia a szükséges hőátadás biztosítására.
10. Az edényt mindig töltsen meg legalább annak űrtartalma feléig, hogy érvényben maradjanak a javasolt főzési idők. A főzőedénybe (6 l űrtartalommal) 7 adag étel fér bele.
11. Hogy ne történhessen meg az étel kifutása, ne töltsen meg a kerámia edényt annak térfogata 4/5-nél nagyobb mennyiséggel.
12. Tejtermékeket mint pl. tejszínt, tejfölt vagy joghurtot, a főzés vége felé adjon hozzá, hogy azok ne csomósodjanak meg.
13. Fagyasztott zöldségfélét, például borsót, hagyjon felolvadni és azt az ételkészítés befejező félórása-órása idejére helyezze csak be az edénybe. A zöldségnek így megmarad a színe és struktúrája. Egyben nem következik be a főzőedény tartalma túlzott lehűlése.

14. A legjobb eredményeket akkor éri el, ha valamennyi hozzávaló az edényben levő folyadékszint alá merül.
15. A húsról vágja le a felesleges zsírt. A húst (a baromfit is beleértve), a halféléket és a tenger gyümölcseit alaposan főzze meg.
16. Teljes csülök (pl. térdhús) főzésekor fontos, hogy beleférjen az edénybe és mindig adjon hozzá elegendő folyadékot. Főzés közben azokat folyamatosan fordítsa át.
17. Meleg adalékanyagok használatával a főzés meggyorsul.
18. Mártások stb. besűrítésére adjon azokhoz kis mennyiségű, vízben elkevert kukoricalisztet és keverje össze. Az előkészített keveréket helyezze be a kerámia edénybe az ételfőzés befejezése előtt. Fedje le a főzőedényt fedővel és főzze tovább, amíg a mártás be nem sűrűsödik és nem kezd bugyborékolni.
19. A lassú főzőedényben ne melegítsen ételt ismételten.

A húsfajta	Tömeg (kg)	Teljesítmény LOW (elkészítési idő órákban)	Teljesítmény HIGH (elkészítési idő órákban)
Marhasült	1,5	4 - 5	1,5
Marhaszegy	2 - 2,2	8	6
Pulykamell	2,5 - 3	6 - 7	3 - 4
Egész csirke	2 - 3	6	4
Csirkeszeletek (csonttal)	1,5 - 2	4 - 5	1,5
Csirkemell	2	4	3,5
Egészben főtt sonka	3	4 - 5	3
Sertés szűzpecsenye	2 - 2,2	2 - 3	1,5 - 2
Sertéssült	2 - 2,2	4 - 5	2,5
Pork chops	2 - 3	5	2-3

IV. A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSAI

Probléma	Oka	Eltávolítása
Az élelmiszerek nem elegendően főttek	Túl alacsonyra beállított főzőteljesítmény	Állítson be nagyobb teljesítményt
	Túl rövid főzési idő került	Hosszabb főzési időt
	Az edényben túl sok ételmyszer van	Csökkentse az ételmyszer mennyiségét
Az edényből kellemetlen szag érződik	A B jelű belső edény vagy az A3 jelű fűtőfelület szennyeződött	Ellenőrizze, szükség esetén tisztítsa meg az edény és a fűtőlap érintkezési felületeit
Nem működik a főzőedény	Nincs hálózati csatlakozás	Ellenőrizze a csatlakozó kábelt, a villásdugót és az el. dugaszolóaljzatot
	Nincs beállítva a melegítési üzemmód vagy	Állítsa be a megfelelő melegítési teljesítményt

V. KARBANTARTÁS (2. ábra)

Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a csatlakozóvezeték dugóját az el. dugaszolóaljzatból! A főzőedényt csak annak teljes lehűlése után tisztítsa! A tisztítást az edény használatát követően rendszeresen végezze! Ne használjon karcos és agresszív tisztítószeret (pl. éles tárgyakat, kaparókat, vegyi oldószereket, hígítókat, maró hatású, a sütő tisztítására szolgáló anyagokat vagy más oldószereket)! Az A jelű edény külső és belső felületeit tisztítsa meg puha, nedves ruhadarabbal. Az edény többi részét (azaz a B jelű belső kerámiaedényt és a C jelű üvegfedeleket) mossa el forró vízben, tisztítószerrel, majd öblítse le tiszta vízzel és hagyja teljesen megszáradni (használhat edénymosogató gépet is). A műanyagból készült alkatrészeket ne szárítsa hőforrások (pl. kályha, elgáztűzhely) fölött. Ha a csatlakozóvezeték beszennyeződik, akkor azt nedves ruhadarabbal törölje meg. Néhány élelmiszer a tartozékokat bizonyos mértékig beszínezheti. Ez azonban nincs hatással a készülék működésére és nem ad okot a készülék reklamációjára. Az elszíneződés általában egy idő eltelte után magától eltűnik.

FIGYELEM

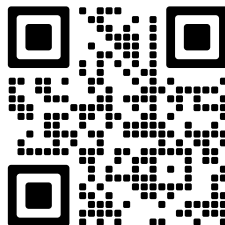
Ügyeljen arra, hogy az egymással érintkező felületek és tömítőelemek működőképés állapotban legyenek.

Tárolás

Tárolásra történő elhelyezés előtt győződjön meg arról, hogy a főzőedény és annak alkatrészei lehűltek. A főzőedényt tárolja biztonságos és száraz, gyermekek és nem önálló személyek részére nem hozzáférhető helyen.

Azoknak az alkatrészeknek a cseréjét, amelyeknél a készülék elektromos részeibe történő beavatkozás szükséges, csak szakszerviz végezheti!

A garanciával és a termékjavítással kapcsolatos információkat a www.eta.cz/servis-eu weboldalon találja.



VI. KÖRNYEZETVÉDELEM



Amennyiben annak méretei megengedik, minden darabon feltüntetésre kerülnek nyomtatásban a csomagoláshoz, alkatrészekhez és tartozékokhoz felhasznált anyagok, valamint az újrahasznosításukra vonatkozó információk. A feltüntetett szimbólumok a terméken vagy a kísérő dokumentáción azt jelentik, hogy a használt elektromos vagy elektronikus termékek nem semmisíthetők meg a háztartási hulladékkal együtt. A termék helyes megsemmisítése érdekében a használni már nem kívánt készüléket adja le az arra kijelölt gyűjtőtelepen, ahol bevételük térítésmentes. A termék előírás szerű megsemmisítésével segíti megőrizni az értékes természeti forrásokat, valamint segít kiküszöbölni a hulladékok helytelen megsemmisítéséből esetlegesen eredő negatív környezeti és egészségügyi hatásokat. További részletes információkat a helyi önkormányzati hivatalban, vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő telepen kérhet. A hulladékot helytelenül megsemmisítő felhasználóra a nemzeti jogszabályozással összhangban büntetés róható ki. Ha a készüléket végérvényesen ki akarja vonni a használatból, vágja el az erőátviteli kábelt, amivel végleg használhatatlanná teszi.

VII. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V)	a készülék típusának címkéjén látható
Teljesítményfelvétel (W)	a készülék típusának címkéjén látható
Súly (kg) kb.	6
Súly (kg) kb.	6
A készülék érintésvédelmi osztálya	I.
Termék méretei (mm)	405 x 325 x 190
Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban	0,00 W.

A technikai specifikációk és modell szerinti esetleges tartozékok változtatásának jogát a gyártó fenntartja!

A KÉSZÜLÉKEN, ANNAK CSOMAGOLÁSÁN VAGY ÚTMUTATÓJÁBAN TALÁLHATÓ FIGYELMEZTETÉSEK ÉS SZIMBÓLUMOK:

CAUTION: To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container –
 Figyelem: Az áramütés veszélyének csökkentése érdekében csak kivethető edényben főzzön, amely erre a célra javasolt!

CUP – Csésze. HOT – Forró. DO NOT COVER – Soha ne takarja le. HOUSEHOLD USE ONLY – Kizárólag háztartási használatra alkalmas. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Ne merítse vízbe vagy más folyadékba. CAUTION: BE CAREFUL OF STEAM – VIGYÁZAT: Legyen óvatos a gőz.



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Fulladásveszély. Tartsa a PE zacskót gyermekektől

elzárt helyen. A zacskó nem játékszer. Ne használja ezt a zacskót bölcsőkben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban.

Az  szimbólum FIGYELMEZTETÉST jelent.



- Olvassa el a használati utasítást



FIGYELMEZTETÉS: FORRÓ FELÜLET

eta 2138

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Szanowny Kliencie, dziękujemy za zakup naszego produktu. Przed uruchomieniem urządzenia, uważnie przeczytaj instrukcję, którą wraz z paragonem i, jeśli to możliwe, opakowaniem oraz zawartością przechowuj w bezpiecznym miejscu. Dotyczy to także gwarancji, dowodu zakupu oraz – jeśli to możliwe – wszystkich części oryginalnego opakowania. Garnek elektryczny przeznaczony jest do gotowania potraw, takich jak zupy, ryż, potrawy duszone, gulasz i wszystkie inne potrawy, które mogą być gotowane w tradycyjnym garnku, w szybkowarze lub w naczyniach do duszenia i gotowania na parze. Po włożeniu składników umożliwia automatyczne gotowanie w zależności od wybranej mocy bez konieczności ustawiania czasu.

I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed pierwszym wprowadzeniem urządzenia do eksploatacji należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, przeglądnąć rysunki i instrukcję zachować do późniejszego wglądu. Wskazówki podane w instrukcji należy uważać za część urządzenia i przekazać dalszemu użytkownikowi urządzenia.
- Wtyczkę kabla zasilającego należy podłączyć do prawidłowo uziemionego gniazdka.
- Nigdy nie używaj urządzenia, jeżeli jest uszkodzony przewód zasilania, wtyczka lub urządzenie nie pracuje właściwie, upadło na ziemię i jest uszkodzone. W takich przypadkach zanieś urządzenie do serwisu w celu sprawdzenia jego bezpieczeństwa i właściwego działania
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz zagrożeń wiążących się z jego używaniem. Bawienie się urządzeniem jest zabronione dzieciom. Czyszczenie i konserwacja bez nadzoru dorosłych jest dzieciom zabroniona. Dzieci do lat 8 muszą trzymać się z dala od urządzenia i jego przewodu.
- Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej lub umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i wiedzą, jeżeli są one pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat używania urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją potencjalnemu zagrożeniu. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Jeśli przewód zasilający urządzenia zostanie uszkodzony, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania. Przewód musi być wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia porażenia prądem lub pożaru.

- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- **UWAGA:** Niektóre części tego produktu mogą być bardzo gorące i spowodować oparzenia. Szczególną uwagę należy zwrócić na obecność dzieci i osób niepełnosprawnych.
- **Wtyczki przewodu zasilania nie wkładaj do gniazdka elektrycznego i nie wyjmuj mokrymi rękami i nie ciągnij za przewód zasilania!**
- Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem)! Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego!
- Nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia!
- Nie należy używać urządzenia z programem, zegarem lub z jakąkolwiek inną częścią, która automatycznie włącza urządzenie, ponieważ istnieje ryzyko pożaru, gdy urządzenie jest zakryte lub nieodpowiednio umieszczone.
- Z wyjątkiem części wymienionych w rozdziale Konserwacja, nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie ani myć pod bieżącą wodą!
- Przed konserwacją lub przechowywaniem, urządzenie musi wychłodzić.
- Nie wolno w żaden sposób modyfikować powierzchni urządzenia (np. **za pomocą samoprzylepnej tapety, folie itp.**)!
- Po zakończeniu pracy urządzenie należy odłączyć od prądu, wyciągając wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka elektrycznego.
- Nie włączaj garnka bez włożonego naczynia i bez włożonych składników.
- Nigdy nie należy gotować roślin strączkowych (np. suchą fasolę, soczewicę), najpierw należy zawsze namoczyć przez około dziesięć godzin do wody (patrz instrukcja na opakowaniu).
- Do wewnętrznej przestrzeni garnka, czyli pomiędzy naczyniem zewnętrznym i wewnętrznym nie może dostać się woda lub inne płyny.
- Między płytą grzewczą i wewnętrznym pojemnikiem nie należy wkładać folii aluminiowej lub cokolwiek innego.
- Nie należy używać wewnętrznego naczynia bez garnka (np. w celu przygotowania żywności na kuchence elektrycznej / gazowej / indukcyjnej / piecyku halogenowym lub otwartym ogniu).
- Nie używać garnka bez wystarczającej ilości wody w naczyniu do przygotowywania żywności.
- Nie używać garnka bez pokrywy z urządzenia może rozpryskać się gorąca woda.
- Wewnętrznego naczynia ceramicznego nie używaj, jeśli jest pęknięte, jakkolwiek uszkodzone lub do długoterminowego przechowywania żywności (np. w zamrażarce).
- Jeśli wewnętrzne naczynie ceramiczne jest gorące, nie wolno go zanurzyć w zimnej wodzie ani myć pod zimną wodą! Jeśli wewnętrzne naczynie ceramiczne jest chłodne, nie wolno go zanurzyć w gorącej wodzie ani myć w gorącej wodzie! Nagła zmiana temperatury może spowodować uszkodzenie naczynia (pęknięcie).
- Nie wolno pozwolić, aby we wewnętrznym naczyniu ceramicznym zamarzła woda lub żywność zawierająca wodę. Może to spowodować uszkodzenie naczynia (pęknięcie).
- Nie wolno umieszczać wewnętrznego naczynia ceramicznego w pobliżu materiałów palnych i przedmiotów, jeżeli są gorące.

- Zewnętrzna powierzchnia (dno) naczynia ceramicznego jest szorstkie. Należy zachować ostrożność przy obchodzeniu się z naczyniem, aby uniknąć uszkodzeń (zarysowania) blatu kuchennego, półki w lodówce, itp.
- Do mieszania i nabierania jedzenia, użyj naczynia z plastiku lub drewna, ponieważ narzędzia metalowe mogą uszkodzić wewnętrzną powierzchnię naczynia.
- Nie wolno umieszczać wewnętrznego naczynia ceramicznego, jeśli są gorące, na drewnianym stole, lakierowanej powierzchni - lub innym rodzaju wrażliwych powierzchni, które mogą poprzez działanie ciepła zostać uszkodzone.
- Urządzenie wyposażone jest w bezpiecznik termiczny, który przerywa zasilanie w przypadku wygotowania wody lub po włączeniu pustego garnka. Jeśli tak się zdarzy, należy odłączyć urządzenie od sieci i pozostawić do wystygnięcia. Nie napełniać garnka z zimną wodą celem szybszego schłodzenia. Może to zmniejszyć trwałość elementu grzejnego.
- Nie umieszczaj w pobliżu przedmiotów lub pod przedmiotami, które mogą zostać uszkodzone przez parę, takich jak ściany, szafki kuchenne, szafy, obrazy, zasłony - uciekająca para mogłaby je uszkodzić.
- Nie używaj urządzenia w środowisku nasyconym parami wybuchowymi lub łatwopalnymi.
- Nie należy umieszczać urządzenia na niestabilne, delikatne i łatwopalne podkłady (np. **szkło, papier, płytki z tworzywa sztucznego, lakierowane drzewo i inne tkaniny/obrusy**).
- Urządzenia używaj tylko na miejscach, gdzie nie grozi jego przewrócenie i w dostatecznej odległości od źródeł ciepła (np. piece, kuchenki elektryczne/gazowe) i powierzchni wilgotnych (np. umywalki, zlewy,).
- Podczas gotowania nie wolno dotykać miejsc, gdzie wychodzi gorąca para, występuje ryzyko oparzeń.
- Podczas pracy z garnkiem i pokrywą zakładaj rękawice ochronne lub użyj ściereczki.
- Pokrywa wykonana jest z hartowanego szkła bezpiecznego. Szkło to jest silniejsze i bardziej odporne na uszkodzenia niż zwykłe szkło. Choć szkło hartowane można rozbić, ale jego odłamki nie mają ostrych krawędzi. Zadbaj, aby nie zarysować powierzchni szkła.
- Podczas podnoszenia pokrywy bądź ostrożny i zawsze pokrywę ściągać w kierunku od siebie.
- Nie pozostawiaj na pokrywie garnka żadnych przedmiotów (np. rękawice, ręczniki).
- Urządzenia nie przenoś, jeśli jest gorące, przy ewentualnym przechyleniu grozi niebezpieczeństwo poparzenia.
- Do przenoszenia urządzenia używaj uchwytów!
- W celu konserwacji lub naprawy, należy usunąć tylko te części garnka elektrycznego, które są omówione w niniejszej instrukcji. Innych części lub akcesoriów nie demontować i nie wymieniać za inne.
- Używaj tylko garnka z zasilaczem, który jest jego częścią! Jeżeli zostanie uszkodzony kabel zasilania i nigdy nie wymieniaj za kabel innego typu.
- Kabel nie może być uszkodzony przez ostre lub gorące przedmioty, przez otwarty płomień, nie może być zanurzony do wody.
- Nigdy nie należy umieszczać przewodu zasilającego na gorące powierzchnie lub zostawić wiszące nad stołem lub blatem lub pociągając za kabel przez dzieci może zostać przewrócony lub ściągnięty garnek i spowodować poważne obrażenia!
- Urządzenie jest przenośne i jest wyposażone w ruchomy przewód z wtyczką, która zabezpiecza dwubiegunowe odłączenie od sieci.

- Urządzenia używaj tylko z oryginalnymi akcesoriami od producenta.
- Regularnie kontroluj stan przewodu zasilającego urządzenia.
- W razie potrzeby użycia przedłużacza, należy użyć nieuszkodzony kabel odpowiadający aktualnym normom.
- Urządzenia nigdy nie używaj do żadnego innego celu, tylko do tego, do jakiego jest przeznaczone i opisane w tej instrukcji obsługi!
- Producent nie jest odpowiedzialny za szkody powstałe przez niepoprawne obchodzenie się z urządzeniem i akcesoriami (np. **zniszczenie składników, poranienie, uszkodzenie urządzenia, pożar** itp.) i nie jest odpowiedzialny za urządzenie w przypadku nieprzestrzegania wyżej wymienionych wskazówek bezpieczeństwa.

II. OPIS URZĄDZENIA I AKCESORIÓW (rys. 1)

A – garnek do wolnego gotowania

A1 – panel sterowania+wyświetlacz

A2 – naczynie zewnętrzne

A3 – płyta grzewcza

A4 – czujnik temperatury

A5 – uchwyty

A6 – przewód zasilania

B – naczynie wewnętrzne

C – pokrywa

C1 – uchwyt

C2 – zaczep z przegubem

Opis panel sterowania

	Przycisk = do ustawiania czasu żądanego czasu (+ zwiększenie czasu). (30 minut - 24:00 godzin, stopniowo co 30 minutowych)
	Przycisk = do ustawiania żądanego czasu (– zmniejszenie czasu). (30 minut - 24:00 godzin, stopniowo co 30 minutowych)
	Przycisk = do ustawiania na wysoką moc (HIGH) Proces gotowania będzie szybszy w porównaniu z niską mocą, czas gotowania wynosi od 3-5 godzin w temperaturze około 100 °C.
	Przycisk = do ustawiania na niską moc (LOW) Tego ustawienia używaj do gotowania bardzo delikatnych potraw, które wymagają wolnego gotowania, np. gotowane jabłka lub lekko gotowane owoce. Jedzenie gotowane i dusi do około 6-8 godzin w temperaturze około 90 °C.
	Przycisk = do ustawiania temperatury (KEEP WARM) Wybierz to ustawienie, jeśli chcesz utrzymać temperaturę gotowanych potraw (około 70 do 80 °C).
	Przycisk ON/OFF służy do włączenia/wyłączenia urządzenia.

Sygnalizacja świetlna i dźwiękowa

- po naciśnięciu któregośkolwiek z przyciska **ON/OFF** (1x),
- gdy skończy się ustawiony program (1x),
- gdy skończy się tryb utrzymywania temperatury (5x),
- kontrolki/symboli na wyświetlaczu miga, gdy ustawione są odpowiednie wartości danego programu,
- kontrolka/symbol zaświeci się na stałe i kropki na wyświetlaczu miga, gdy odpowiedni program jest aktywny.

III. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

Usuń cały materiał opakowaniowy, wyjmij garnek i wszystkie akcesoria. Umieścić garnek na płaskiej, suchej powierzchni (np. stół kuchenny), na wysokości, co najmniej 85 cm z dala od dzieci (patrz rozdz. I. **OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**). Przed pierwszym użyciem umyj części mające kontakt z żywnością w ciepłej wodzie z detergentem, spłucz czystą wodą, wytrzyj do sucha lub pozostaw do wyschnięcia. Teraz urządzenie jest gotowe do użycia.

Zmontowanie garnka do gotowania (rys. 1)

Wyjmij z garnka wewnętrzne naczynie **B**, włóż do niego (np. za pomocą miarki lub łyżką) potrzebne składniki napełnij go wodą w zależności od przepisu. Całkowita ilość składników z wodą może być do 4/5 objętości pojemnika. Podczas przygotowywania żywności, która podczas gotowania zwiększa objętość, napełnij naczynie do 3/5. Minimalna ilość gotowanej żywności nie może być mniejsza niż 1/5 objętości pojemnika. Odpowiednią tkaniną lub ręcznikiem papierowym, oczyść górną część naczynia wewnętrznego **B** i wszystkie inne części, które podczas napełniania naczynia zbrudziły się żywnością (np. zewnętrzne dno). Ponadto, wyczyść wewnętrzną górną krawędź garnka **A** i upewnij się, że na płycie grzejnej **A3** nie znajdują się pozostałości żywności. Następnie włóż wewnętrzne naczynie **B** do garnka **A**. Po włożeniu do garnka lekko obróć naczyniem wewnętrznym na obydwie strony, aby dobrze przylgnęło na płytę. Chwycić wieko **C** i zasunąć zaczep **C2** na zewnętrzny pojemnik **A2**, następnie wieka za uchwyt **C1** przyłożyć do pojemnika. **Zwróć szczególną uwagę podczas wykonywania tej czynności.** Upewnij się, że kabel zasilający nie jest uszkodzony, że nie przechodzi przez żadne ostre lub gorące powierzchnie. Podłącz wtyczkę **A6** do prądu. Gniazdko musi być łatwo dostępne, aby urządzenie w przypadku zagrożenia, można było łatwo odłączyć od sieci.

Gotowanie z timerem

Wolnowar umożliwia ręczne nastawienie czasu, przez który będzie gotowane danie.

- 1) Włączyć wolnowar naciskając przycisk  (na wyświetlaczu pojawi się 00:00).
- 2) Przyciskami nastawienia czasu gotowania ( lub ) nastawić żądany czas gotowania w zakresie 0:30 - 24 godz.
- 3) Naciskając przycisk (tj.  = wysoki, lub  = niski, lub ) utrzymywanie temperatury) nastawić poziom gotowania.
- 4) Po upływie czasu gotowania zabrzmiał sygnał dźwiękowy i wolnowar automatycznie przełączy się do trybu „Utrzymywanie temperatury” (4 godz.).
- 5) W celu wyłączenia wolnowaru ręcznie należy nacisnąć przycisk , ogrzewanie zostanie ukończone (na wyświetlaczu pojawi się 00:00). Zdjąć wieko **C** tak, aby uniknąć kontaktu z gorącą parą. Teraz można danie wyjąć z wolnowaru.

Gotowanie bez timera

- 1) Włączyć wolnowar naciskając przycisk  (na wyświetlaczu pojawi się 00:00).
- 2) naciskając przycisk (tj.  = wysoki, lub  = niski, lub ) utrzymywanie temperatury) nastawić poziom gotowania (na wyświetlaczu pojawi się On).
- 3) Po upływie czasu gotowania (maks. 24 godz.) zabrzmiał sygnał dźwiękowy i wolnowar wyłączy się. Zdjąć wieko **C** tak, aby uniknąć kontaktu z gorącą parą. Teraz można danie wyjąć z wolnowaru.

Nigdy nie zostawiaj gotowego jedzenia we włączonym garnku na funkcji, KEEP WARM (utrzymanie temperatury) dłużej niż to konieczne (ok. 4 godziny). Żywność może zacząć się psuć.

UWAGA

- Po pierwszym uruchomieniu może pojawić się na krótko, łagodny dym, który nie stanowi problemu i nie jest powodem do reklamacji urządzenia.
- Jeśli na wyświetlaczu pojawiają się nietypowe znaki, należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej, a następnie podłączyć ponownie.
- Przez cały czas wychodzi para i wokół krawędzi pokrywy może lekko wyciekać, temu może towarzyszyć charakterystyczny dźwięk „syczenie / praskanie”. Jest to zjawisko całkowicie normalne i nie ma powodu do reklamacji urządzenia.
- Podczas gotowania, nie wolno dotykać powierzchni metalowych i szklanych garnka, gdyż są GORĄCE! Szczególnie uważać, aby garnka nie dotykały dzieci!
- Zalecamy stosować pomoce ochronne (np. rękawice kuchenne).
- Jeśli pokrywa nie jest prawidłowo położona na naczyniu lub wogóle nie jest położona, jedzenie nie jest dobrze przygotowywane.
- Jeżeli podczas gotowania z jakiegokolwiek powodu potrzebujesz zdjąć pokrywę (np. uzupełnić / przyprawić / zamieszać) używaj wyłącznie uchwyty **C1** i odpowiednich pomocy kuchennych (np. ściereczki, rękawic ochronnych).
- **Nigdy nie krój żywności w naczyniu ceramicznym!**
- Jeśli przez długi czas gotujesz, upewnij się, że jedzenie nie jest wysuszone lub przypalone.
- Jeśli podczas gotowania okaże się, że w pojemniku nie ma wystarczającej ilości wody, uzupełnij.
- Jeśli podnosisz kilka razy pokrywę para uniknie a gotowanie trwa dłużej.
- Przed jedzeniem sprawdź czy jest żywność dobrze ugotowana. Jeśli nie są wystarczająco ugotowana gotowanie kontynuuj. W tym samym czasie, skontroluj i ewentualnie dolej wodę.
- Po kilku miesiącach użytkowania powierzchniowa warstwa (glazura) na naczyniu ceramicznym może popękać, jest to zjawisko całkowicie normalne i nie ma powodu do reklamacji urządzenia.

Rady dotyczące gotowania w garnku elektrycznym

Następujące porady należy postrzegać, jako przykłady i inspirację, których celem jest pokazanie różnych możliwości przygotowania żywności. Czas przygotowania (gotowania) zależy od ilości, rodzaju i jakości surowców, standardowo są w jednostkach godzin. Ilość surowców wybieraj w taki sposób, aby podczas gotowania uniknąć przekroczenia maksymalnej pojemności naczynia. Przestrzegaj wskazówek dot. zalecanej ilości wody i czasu określonego w przepisach. Zawsze jednak pod jedzenie nalej odpowiednią ilość wody, w przeciwnym wypadku garnek przed zakończeniem procesu gotowania bez wody może się przegrzewać. W garnku można gotować na raz mięso mrożone lub warzywa ze świeżym mięsem lub warzywami. Mrożone surowce się nie rozgotują. Wszystkie surowce mogą być w stanie całkowicie zamrożonym, ale upewnij się, że przyprawy są równo rozłożone na wszystkich surowcach. Garnek nadaje się do gotowania tradycyjnych potraw jak zupy, gulasze, posiłki jednodaniowe, ryż, jajka na twardo, mięso duszone, warzywa duszone, gotowane ziemniaki w całości, kapusta, kompoty, dania grzybowe, i wiele innych. Po pewnym czasie używania garnka zdobędziesz doświadczenie i będziesz używać własnych przepisów.

1. Składniki powinny mieć temperaturę pokojową, nie należy dodawać składników bezpośrednio z lodówki lub zamrażarki.
Jednak nie pozostawiaj zbyt długo składników wyjętych z lodówki np. mięsa lub ryb; wyjmij z lodówki tylko na tak długo, aby został absorbowany chłód, a następnie przykryj folią spożywczą lub włóż do plastikowej torby. Potraw nie przygotowuj za wcześnie i nie pozostawiaj zbyt długo poza lodówką.

2. Do naczynia ceramicznego możesz położyć zamrożone mięso, ale wcześniej należy dodać około 0,2 litra ciepłej wody lub bulionu, aby między naczyniem ceramicznym i mięsem i była termiczna warstwa, która chroni naczynie przed gwałtowną zmianą temperatury. Oczywiście musisz liczyć się z tym, że czas gotowania będzie kilka godzin dłuższy.
3. Jeśli przygotowujesz całe mięso, wlej dostateczną ilość wody.
4. Warzywa takie jak marchew, cebula, rzepa itp. należy pokroić na dostatecznie małe kawałki, gotują się dłużej niż mięso.
5. Składniki pokroić ten sam rozmiar gotować równomiernie
6. Poprzez krótkie wcześniejsze opieczenie mięsa i warzyw na innej patelni usuniesz tłuszcz z mięsa, a tak poprawisz wygląd i smak mięsa i warzyw, ale nie jest to konieczne.
7. Tłuszczu (olej, masło, smalec) nie musisz wogóle używać (tylko olej do potrzenia naczynia ceramicznego do obróbki cieplnej), zwłaszcza jeśli chcesz mieć jedzenie dietetyczne. Jeśli nie możesz obejść się bez tłuszczu, to tylko 2 do 3 łyżek oleju w zależności od liczby porcji.
8. Podczas gotowania zdejmuj pokrywę jak najmniej, ponieważ unika ciepło i odparowuje ciecz. W zależności od tego jak często i na jak długo podnosisz pokrywkę, trzeba będzie przedłużyć gotowanie o 20-30 minut.
9. Podczas gotowania w garnku wg zwykłych przepisów, trzeba używać mniej cieczy. Podczas powolnego gotowania ciecz nie wyparuje tak szybko jak przy gotowaniu normalnym, ale musi być w garnku jej minimalna ilość, która pomaga w wymianie ciepła.
10. Naczynie zawsze wypełnij składnikami co najmniej do połowy, ze względu na zalecany czas gotowania. Do garnków o pojemności 6 l wejdzie się od 7 porcji.
11. Aby uniknąć wykipienia nie wypełniaj wewnętrznego ceramicznego naczynia ponad 4/5.
12. Produkty mleczne, np. śmietana, kwaśna śmietana lub jogurt, należy dodać na końcu aby zapobiec ścięciu.
13. Mrożone warzywa, takie jak groszek, powinny być rozmrożone i dodane w ostatniej pół godzinie, godzinie gotowania. Warzywa nie stracą koloru i struktury. Jednocześnie nie dojdzie do nadmiernego ochłodzenia mieszanki w garnku.
14. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, wszystkie składniki powinny być zanurzone w cieczy.
15. Z mięsa usuń nadmiar tłuszczu. Mięso (w tym drób), ryby i owoce morza dokładnie ugotuj.
16. Podczas gotowania całej golonki musi ona swobodnie leżeć w naczyniu i dodaj ciecz. W czasie gotowania czasem obróć.
17. Korzystając z ciepłych składników przyspieszysz gotowanie.
18. Do zagęszczania sosów itp., wymieszaj trochę mąki kukurydzianej z niewielką ilością zimnej wody. Dodaj mieszankę do naczynia ceramicznego pod koniec gotowania. Przykryj garnek pokrywką i gotuj, aż sos zaczyna bulgotać i gęstnieć.
19. W garnku do wolnego gotowania nie podgrzewaj jedzenia.

Rodzaj mięsa	Ciężar (kg)	Moc LOW	Moc HIGH
		(czas przygotowania w godz.)	(czas przygotowania w godz.)
Pieczeń wołowa	1,5	4 - 5	1,5
Mostek wołowy	2 - 2,2	8	6
Piersi indyka	2,5 - 3	6 - 7	3 - 4
Cały kurczak	2 - 3	6	4
Kawałki kurczaka (z kością)	1,5 - 2	4 - 5	1,5
Pierś z kurczaka	2	4	3,5

Rodzaj mięsa	Ciężar (kg)	Moc LOW (czas przygotowania w godz.)	Moc HIGH (czas przygotowania w godz.)
Kawałki kurczaka (z kością)	1,5 - 2	4 - 5	1,5
Pierś z kurczaka	2	4	3,5
Szynki w pełni gotowane	3	4 - 5	3
Polędwica wieprzowa	2 - 2,2	2 - 3	1,5 - 2
Pieczeń wieprzowa	2 - 2,2	4 - 5	2,5
Kotlety wieprzowe	1 - 1,5	5	2-3

IV. ROZWIĄZYWANIE PROBLMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Żywność jest źle ugotowana	Zbyt niska moc ogrzewania	Zwiększ moc grzewczą
	Zbyt krótki czas gotowania	Dłuższy czas na przygotowanie
	Zbyt dużo jedzenia w naczyniu	Zmniejsz ilość żywności
Z garnka wydostaje się nieprzyjemny zapach	Na naczyniu wewnętrznym B lub płycie grzewczej A3 są zanieczyszczenia	Skontroluj lub oczyść powierzchnie przylegające do naczynia i płyty grzewczej
Garnek nie działa	Brak zasilania	Skontroluj przewód, wtyczkę i gniazdko elektryczne
	Nieustawiona funkcja ogrzewania	Ustaw odpowiednią moc grzewczą

V. KONSERWACJA (rys. 2)

Przed każdą konserwacją urządzenie należy odłączyć od sieci wyciągając wtyczkę z gniazdka! Garnek należy czyścić aż po jego wychłodnięciu! Czyścić regularnie po każdym użyciu! Nie wolno używać żrących i agresywnych środków czyszczących np. ostrych przedmiotów, skrobaków, rozpuszczalników chemicznych, rozcieńczalników, żrących środków czyszczących lub innych rozpuszczalników! Zewnętrzne i wewnętrzne powierzchnie garnka **A** należy czyścić miękką, wilgotną szmatką. Wszystkie inne elementy (tj. wewnętrzne naczynie ceramiczne **B** i pokrywę szklaną **C**) umyć w ciepłej wodzie z detergentem, następnie spłukać czystą wodą i pozostawić do całkowitego wyschnięcia (można używać zmywarki). Elementów plastikowych nigdy nie suszyć nad źródłem ciepła (np. piece, kuchenki, el. / gazowe). Jeśli zabrudzi się kabel zasilający, wytrzyj wilgotną szmatką. Niektóre pokarmy mogą powodować zabarwienie na akcesoriach. Jednak nie wpływa to na działanie urządzenia i nie jest powodem do reklamacji urządzenia. Przebarwienia za jakiś czas zwykle znikają same.

UWAGA

Upewnij się, że powierzchnie przylegające i elementy uszczelniające są funkcjonalne.

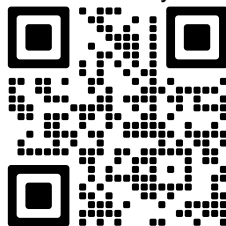
Składowanie

Przed przechowaniem sprawdź, czy garnek i wszystkie jego elementy są chłodne.

Przechowuj garnek w bezpiecznym, suchym miejscu z dala od dzieci i osób niezdolnych.

Wymiana elementów, które wymagają ingerencji do części elektrycznej urządzenia może wykonać wyłącznie specjalistyczny serwis! Nie przestrzeganie wskazówek producenta powoduje utratę prawa do napraw!

Informacje dotyczące reklamacji i napraw produktów można znaleźć na stronie www.eta.cz/servis-eu.



VI. EKOLOGIA



Jeżeli tylko pozwoliły na to rozmiary, na wszystkich elementach wydrukowano znaki materiałów zastosowanych do produkcji opakowań, komponentów i wyposażenia, jak również ich przetwarzania wtórnego. Symbole umieszczone na produktach lub w załączonej dokumentacji oznaczają, że zastosowanych elementów elektrycznych lub elektronicznych nie można poddawać utylizacji wraz z odpadem komunalnym. Produkt należy odnieść do specjalnych punktów zbiorczych, w których będą przyjęte bez opłaty. Dzięki poprawnej utylizacji pomogą Państwo zachować cenne źródła i pomogą w profilaktyce ewentualnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie. W celu uzyskania innych szczegółowych informacji dotyczących utylizacji należy zwrócić się do najbliższego urzędu lub punktu zbiorczego. Niewłaściwy sposób utylizacji urządzenia może podlegać karze – zgodnie z przepisami krajowymi i międzynarodowymi. W celu całkowitego wycofania urządzenia z użytkowania zaleca się odłączyć przewód zasilania od sieci elektrycznej, przez ucięcie przewodu. Dzięki czemu użytkowanie urządzenia nie będzie możliwe

VII. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V) / Moc poborowa (W)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Masa około (kg)	6
Objętość pojemnika (l)	6
A készülék érintésvédelmi osztály	I.
Wymiary produktu (mm)	405 x 325 x 190
Pobór mocy gdy sprzęt jest wyłączony wynosi 0,00 W.	

Zmiana specyfikacji technicznych i akcesoriów w zależności od modelu produktu jest zastrzeżona przez producenta.

OSTRZEŻENIA I SYMBOLE UŻYTE NA URZĄDZENIACH, OPAKOWANIACH LUB W INSTRUKCJI:

CAUTION: TO REDUCE THE RISK OF ELECTRIC SHOCK, COOK ONLY IN REMOVABLE CONTAINER – Uwaga: Dla wyeliminowania porażenia prądem należy gotować tylko w do tego przeznaczonym wyjmowanym naczyniu. **DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS** – Nie zanurzać do wody lub innych cieczy. **HOUSEHOLD USE ONLY** – Tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym.



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Niebezpieczeństwo uduszenia. Tego worka nie należy używać w kołyskach, łóżeczkach, wózkach lub kojcach

dziecięcych. Torebkę z PE położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebka nie służy do zabawy!

Symbol  oznacza OSTRZEŻENIE

 - Zapoznaj się z instrukcją obsługi



OSTRZEŻENIA: GORĄCE POWIERZCHNIA

BEDIENUNGSANLEITUNG

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produkts. Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Geräts sehr aufmerksam die Bedienungsanleitung und bewahren Sie diese Anleitung gemeinsam mit dem Kassenbeleg und nach Möglichkeit auch mit der Verpackung und dem inneren Inhalt der Verpackung gut auf. Der Elektrotopf ist zum Kochen von Gerichten wie Suppen, Reis, Eintöpfen, Gulasch und allen anderen Gerichten bestimmt, die in einem herkömmlichen Topf, Schnellkochtopf oder in Schmor- und Dampfbehältern zubereitet werden können. Nach dem Einlegen der Zutaten ermöglicht der Topf das automatische Garen entsprechend der gewählten Leistung, ohne dass Zeitwerte eingestellt werden müssen.

I. SICHERHEITSHINWEISE UND WARNUNGEN



- Betrachten Sie die Instruktionen der Anleitung als Bestandteil des Geräts und geben Sie sie jedweden weiteren Benutzer des Geräts weiter.
- Kontrollieren Sie, ob die Angabe auf dem Typschild der Spannung in Ihrer Steckdose entspricht. Der Netzstecker darf nur an eine Steckdose angeschlossen werden, die den einschlägigen Normen entspricht.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahre und älter, wenn diese unter Aufsicht sind und wissen, wie das Gerät in einer sicheren Weise zu nutzen ist und wenn sie die möglichen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen von Kindern unter 8 Jahren nicht durchgeführt werden. Kinder unter 8 Jahren müssen von dem Gerät und seiner Anschlussleitung ferngehalten werden.
- Dieses Gerät von Menschen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt und bedient werden, sofern sie während der Gerätebenutzung beaufsichtigt werden oder unterwiesen wurden, wie das Gerät in einer sicheren Weise zu nutzen ist und wenn sie die möglichen Gefahren verstehen. Kinder dürfen mit dem Verbraucher nicht spielen.
- Wenn die Versorgungsleitung des Verbrauchers beschädigt ist, trennen Sie den Verbraucher sofort vom elektrischen Netz. Die Zuleitung muss durch den Hersteller, dessen Servicetechniker oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgetauscht werden, damit ein Unfall durch elektrischen Strom oder ein Brand vermieden wird.
- **ACHTUNG** – Einige Teile dieses Produktes können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen. Besondere Aufmerksamkeit ist Kindern und Körperbehinderten zu widmen.

- Verwenden Sie den Verbraucher niemals, wenn er eine beschädigte Versorgungsleitung oder -stecker hat, wenn er nicht richtig arbeitet oder auf den Boden gefallen ist und beschädigt ist oder ins Wasser gefallen ist. Bringen Sie in solchen Fällen den Verbraucher in eine Fachwerkstatt zur Überprüfung seiner Sicherheit und der richtigen Funktion.
- Trennen Sie den Verbraucher immer von der Stromversorgung vor der Montage, Demontage oder Reinigung.
- Das Gerät ist nur für die Verwendung in Haushalten und für ähnliche Zwecke bestimmt (in Geschäften, Büros und ähnlichen Arbeitsplätzen, in Hotels, Motels und anderen Unterbringungseinrichtungen, in Einrichtungen, die Unterkunft mit Frühstück absichern)! Es ist nicht zu gewerblicher Nutzung bestimmt!
- Stecken Sie den Stecker der Anschlussleitung nicht in die el. Steckdose und ziehen Sie ihn aus der Steckdose nicht mit nassen Händen durch Ziehen heraus!
- Dieses Gerät ist nicht zur Außenverwendung bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zur Raumbeheizung!
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit einem Programm, Zeitschalter oder einem anderen Teil, der das Gerät automatisch schaltet, denn es besteht die Gefahr der Feuerentstehung, wenn das Gerät im Zeitpunkt der Inbetriebsetzung des Gerätes abgedeckt oder unrichtig installiert wäre.
- Ausgenommen der Teile, die im Kapitel Instandhaltung genannt sind, tauchen Sie das Gerät nie ins Wasser sowie waschen Sie es nicht unter fließendem Wasser!
- Vor der Instandhaltung oder Aufbewahrung ist das Gerät abzukühlen.
- Es ist nicht zulässig, die Oberfläche des Gerätes aufzubereiten (z.B. mit einer selbstklebenden Tapete, Folie usw.)!
- Nach dem Arbeitsende ist das Gerät auszuschalten und vom el. Netz durch Ziehen des Steckers der Anschlussleitung aus der el. Steckdose zu trennen.
- Schalten Sie den Topf nicht ein, wenn der Behälter nicht eingesetzt ist oder sich die Substanzen nicht im Behälter befinden.
- Kochen Sie niemals Hülsenfrüchte (z.B. trockene Bohnen und Linsen), weichen Sie sie immer ungefähr für zehn Stunden in Wasser ein (siehe Anweisungen auf der Verpackung).
- In den Innenbereich des Topfs, d.h. zwischen den Körper des Geräts und den inneren Behälter darf kein Wasser kommen, und auch keine Flüssigkeit.
- Legen Sie keine Folie oder andere Gegenstände zwischen die Heizplatte und den Innenbehälter.
- Verwenden Sie den Behälter nicht eigenständig (z.B. zur Zubereitung von Lebensmitteln auf einem elektr. /Gas-/Induktions-/Halogenherd oder auf offener Flamme)
- Sie können den Innenbehälter (jedoch ohne Deckel) zum Erhitzen von Speisen in der Mikrowelle, im Heißluftofen oder im Dampfgarer verwenden.
- Schalten Sie den Topf nie ohne ausreichende Wassermenge im Behälter ein.
- Verwenden Sie den Topf nicht ohne Deckel, da sonst heißes Wasser aus dem Gerät spritzen kann.
- Verwenden Sie niemals den Behälter, wenn er bedeutend mechanisch beschädigt ist (z.B. gerissen, zerkratzt) oder zu einer langfristigen Aufbewahrung von Lebensmitteln (z.B. im Gefrierschrank).
- Wenn der innere Keramikbehälter heiß ist, tauchen Sie sie nicht in kaltes Wasser und waschen Sie sie auch nicht unter einem kalten Wasserstrahl! Die plötzliche Änderung der Temperatur könnte eine Beschädigung des Behälters oder des Deckels bewirken.

- Lassen Sie kein Wasser oder wasserhaltige Lebensmittel im Keramik-Innenbehälter gefrieren. Dies könnte den Behälter beschädigen (zerbrechen).
- Die Außenfläche (Boden) des Keramikbehälters ist grob. Seien Sie bei der Handhabung des Behälters vorsichtig, um mögliche Schäden (Kratzer) an der Küchenarbeitsplatte, dem Kühlregal usw. zu vermeiden.
- Stellen Sie den inneren Keramikbehälter nicht in die Nähe von brennbaren Substanzen oder Gegenständen, wenn er heiß ist.
- Stellen Sie den Keramik-Innenbehälter in heißem Zustand nicht auf einen Holztisch, eine lackierte Oberfläche oder eine andere empfindliche Oberfläche, die durch Hitze beschädigt werden könnte.
- Verwenden Sie für das Rühren und die Aufnahme von Speisen Küchengeräte aus Kunststoff oder Holz, weil Metallbesteck die Oberfläche des Innenbehälters beschädigen könnte.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in einer Umgebung, die mit explosiven oder entflammaren Dämpfen gesättigt ist.
- Das Gerät ist mit einer Thermosicherung ausgestattet, die die Stromversorgung im Falle einer Verdampfung des Wassers oder einer Inbetriebsetzung eines leeren Topfes unterbricht. Wenn es der Fall ist, ist das Gerät vom el. Netz zu trennen und abzukühlen. Füllen Sie den Behälter nicht mit kaltem Wasser zum Zwecke einer schnellen Abkühlung ein. Dies könnte die Lebensdauer des Heizkörpers erniedrigen.
- Legen Sie das Gerät nicht in die Nähe der Gegenstände oder unter solche Gegenstände, die durch Dampf beschädigt werden können, z.B. Wände, Küchenschränke, Anrichteschränke, Bilder, Gardinen, der austretende Dampf könnte sie beschädigen.
- Legen Sie das Gerät nicht auf instabile, zerbrechliche und brennbare Unterlagen (z.B. Glas-, Papier-, Kunststoffplatten, lackierte Holzplatten und verschiedene Textilien/Tischtuch).
- Benutzen Sie das Gerät nur in der Arbeitslage in den Stellen, wo sein Umstürzen nicht droht, und in einem ausreichenden Abstand von den Wärmequellen (z.B. Ofen, el./Gasherd, Kocher usw.) und feuchten Oberflächen (Spülbecken, Waschbecken usw.).
- Berühren Sie beim Kochen nicht die Stellen mit einem Austritt des heißen Dampfes, es droht eine Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr.
- Bei dem Umgang mit den Kochschalen und Deckel benutzen Sie Küchenhandschuhe oder Wischtuch.
- Der Deckel ist aus gehärtetem Sicherheitsglas gefertigt. Dieses Glas ist stärker und bruchfester als normales Glas. Obwohl gehärtetes Glas brechen kann, haben die Scherben keine scharfen Kanten. Achten Sie darauf, dass Sie die Oberfläche des Glases nicht zerkratzen.
- Seien Sie beim Deckelheben vorsichtig und nehmen Sie den Deckel in der Richtung von sich ab.
- Lassen Sie während des Betriebes auf dem Deckel des Geräts keine Gegenstände (z.B. Schutzhandschuhe, Wischtücher).
- Manipulieren Sie mit dem Gerät nicht in einem heißen Zustand, beim eventuellen Umkippen droht eine Unfallgefahr durch Verbrennung und Verbrühung.
- Demontieren Sie zum Zweck der Wartung oder einer Reparatur nur die Teile des elektrischen Kochtopfs, die in dieser Anleitung erwähnt werden. Demontieren Sie die sonstigen Bestandteile oder Zubehör niemals und tauschen Sie sie auch nicht aus.
- Verwenden Sie die Griffe zum Tragen des Geräts!
- Verwenden den Topf nur mit der Versorgungsleitung, die dessen Bestandteil ist! Wenn das Netzkabel beschädigt ist, ersetzen Sie es niemals durch ein Kabel eines anderen Typs.
- Das Gerät ist übertragbar und mit einer beweglichen Anschlussleitung mit einem Stecker ausgestattet, die eine zweipolige Trennung vom el. Netz sicherstellt.

- Die Anschlussleitung darf nicht durch scharfe oder heiße Gegenstände, offenes Feuer beschädigt werden und darf nicht ins Wasser eingetaucht werden.
- Legen Sie die Anschlussleitung nie auf heiße Oberflächen sowie lassen Sie sie nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen. Durch Ziehen oder Streifen, z.B. seitens der Kinder kann es zum Umstürzen oder Herunterziehen des Gerätes und zur nachfolgenden ersten Verletzung kommen!
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Stand der Anschlussleitung des Gerätes.
- Im Bedarfsfalle der Verwendung eines Verlängerungskabels darf dieses nicht beschädigt sein und muss den geltenden Normen entsprechen.
- Das Gerät nur mit Originalzubehör vom Hersteller benutzen.
- Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß. Das Gerät nie zu einem anderen Zweck benutzen.
- Der Hersteller haftet nicht für die durch einen nicht bestimmungsgemäßen Umgang mit Gerät und Zubehör verursachten Schäden (z.B. Entwertung von Lebensmitteln, Verbrennung, Verletzung, Verbrühung, Feuer) und haftet auch nicht aus der Garantie für das Gerät im Falle der Nichteinhaltung der oben genannten Sicherheitshinweise.

II. BESCHREIBUNG DES GERÄTES UND DES ZUBEHÖRS (Abb. 1)

A – Slow Cooker

- A1 – Bedienpanel und Display
- A2 – Außenbehälter
- A3 – Heizplatte

- A4 – Temperatursensor
- A5 – Griffe
- A6 – Stromversorgung

B – Innenbehälter

C – Deckel

- C1 – Griff
- C2 – Scharnier mit Gelenk

Bedienpanel

	Taste zur Einstellung der Zubereitungszeit (Wert erhöhen), Bereich 0:30 - 24 Stunden (in 30-Minuten-Schritten)
	Taste zum Einstellen der Zubereitungszeit (Wert verringern), Bereich 0:30 - 24 Stunden (Schritt 30 Minuten)
	Taste zum Einstellen auf hohe Leistung (HIGH). Der Garvorgang ist im Vergleich zur Niedrigleistung beschleunigt, wobei die Garzeit zwischen 3 und 5 Stunden bei einer Temperatur von ca. 100 °C variiert.
	Taste zum Einstellen auf niedrige Leistung (LOW). Es gart/dampft Speisen etwa 6–8 Stunden lang bei einer Temperatur von etwa 90 °C. Sie können diese Einstellung auch zum Garen empfindlicherer Lebensmittel verwenden, die von einem langsameren Garen profitieren, z. B. gekochte Äpfel oder leicht gekochtes Obst.
	Warmhalten-Taste (KEEP WARM). Wählen Sie diese Einstellung, wenn Sie die Temperatur der gekochten Speisen beibehalten möchten (ca. 70 – 80 °C).
	Taste - Hauptschalter . Sie dient zum Ein- und Ausschalten des Gerätes sowie zum Starten bzw. Stoppen der Heizung. Beim Drücken ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet sich ein bzw. aus

Ton- und Lichtsignalisierung

- wenn die Einschalttaste gedrückt wird, **ON/OFF** (1x Piepton),
- wenn das eingestellte Programm endet (1x Piepton),

- wenn der Temperaturhaltemodus endet (5 Pieptöne),
- die Kontrollleuchte/die Symbol blinkt, wenn die entsprechenden Programmwerte eingestellt sind,
- die Kontrollleuchte/die Symbol leuchtet dauerhaft und die Punkte blinkt auf dem Display wenn das jeweilige Programm aktiv ist.

III. VORBEREITUNG UND GEBRAUCH

Beseitigen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, nehmen Sie den Dampfgarer und sämtliches Zubehör heraus. Installieren Sie den Dampfgarer auf eine ebene und trockene Oberfläche (z.B. Küchentisch), in der Höhe von mindestens 85 cm, außerhalb der Kinder. (siehe Abs. I. **SICHERHEITSHINWEISE**). Waschen Sie die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vor dem ersten Gebrauch in warmem Wasser mit Spülmittel, spülen Sie sie gründlich mit klarem Wasser ab, wischen Sie sie trocken oder lassen Sie sie trocknen. Das Gerät ist nun einsatzbereit.

Zusammenbau des Kochtopfes (Abb. 1)

Nehmen Sie den Innenbehälter **B** aus dem Kocher, geben Sie (z. B. mit einem Messbecher oder Löffel) die erforderlichen Zutaten ein und füllt ihn mit Wasser entsprechend dem Rezept auf. Die Gesamtmenge der Zutaten mit Wasser darf 4/5 des Volumens des Behälters nicht überschreiten. Bei der Zubereitung von Speisen, deren Volumen sich während des Garvorgangs ausdehnt, füllen Sie den Behälter maximal 3/5 voll. Die Mindestmenge der zuzugabenden Speisen darf jedoch nicht weniger als 1/5 des Behältervolumens betragen. Reinigen Sie den oberen Rand des Innenbehälters **B** und ggf. alle anderen Teile, die beim Befüllen des Innenbehälters mit Lebensmitteln verunreinigt wurden (z. B. den Außenboden), mit einem geeigneten Tuch oder Papiertuch. Reinigen Sie auch den inneren oberen Rand des Topfes **A** und achten Sie darauf, dass sich keine Lebensmittelreste auf der Heizplatte **A3** befinden. Setzen Sie dann den Innenbehälter **B** in den Topf **A**. Drehen Sie den Innenbehälter nach dem Einsetzen leicht zu beiden Seiten, damit er richtig auf der Heizplatte sitzt. Fassen Sie den Deckel **C** und schieben Sie das Scharnier **C2** auf den Außenbehälter **A2**. Klappen Sie dann den Deckel am Griff **C1** auf den Behälter. **Achten Sie genau auf diesen Vorgang.** Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist und nicht über scharfe oder heiße Oberflächen geführt wird. Schließen Sie den Stecker des Netzteils **A6** an das Stromnetz an. Das Netzgerät **A6** wird an das Stromnetz angeschlossen. Die Steckdose muss gut zugänglich sein, damit das Gerät im Gefahrenfall leicht vom Stromnetz getrennt werden kann.

Garen mit Timer

Mit dem Slow Cooker können Sie die Zeit, in der die Speisen garen, manuell einstellen.

- 1) Drücken Sie die Taste  um den Herd einzuschalten (auf dem Display erscheint 00:00)
- 2) Geben Sie mit den Garzeit-Einstelltasten ( ) die gewünschte Garzeit im Bereich 0:30 - 24 Stunden ein.
- 3) Drücken Sie die Taste (z.B.  = hoch, oder  = niedrig, oder  = warmhalten) um die Kochstufenoption auszuwählen
- 4) Am Ende der Garzeit ertönt ein akustisches Signal und der Topf wechselt automatisch in den Temperaturhaltemodus (4 Stunden).
- 5) Wenn Sie den Topf manuell ausschalten möchten, drücken Sie die Taste , um das Erhitzen zu stoppen (auf dem Display wird 00:00 angezeigt). Entfernen Sie die Abdeckung **C**, um den Kontakt mit heißem Dampf zu vermeiden. Das Gargut kann nun aus dem Topf genommen werden.

Kochen ohne Timer

- 1) Drücken Sie die Taste , um den Topf einzuschalten (auf dem Display wird 00:00 angezeigt).
- 2) Drücken Sie die Taste (z.B.  = hoch, oder  = niedrig, oder  = warmhalten), um die Kochstufenoption auszuwählen (auf dem Display wird „Ein“ angezeigt).
- 3) Nach Ablauf der Garzeit (max. 24 Stunden) ertönt ein akustisches Signal und der Topf schaltet sich ab. Entfernen Sie die Abdeckung **C**, um den Kontakt mit heißem Dampf zu vermeiden. Das Gargut kann nun aus dem Topf genommen werden.

Lassen Sie gekochte Speisen niemals länger als unbedingt nötig (ca. 4 Stunden) auf **KEEP WARM** im Herd. Die Speisen könnten anfangen zu verderben.

Vorsicht

- Bei der ersten Inbetriebnahme kann es zu einer evtl. kurzen, leichten Rauchentwicklung kommen, die keinen Mangel und keinen Grund zur Reklamation des Gerätes darstellt.
- Wenn auf dem Display ungewöhnliche Zeichen erscheinen, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Wenn das Gerät nicht an das Stromnetz angeschlossen ist, schließen Sie es wieder an.
- Während des Garvorgangs tritt Dampf aus, und es kann zu einem leichten Flüssigkeitsaustritt am Rand des Deckels kommen, der von einem charakteristischen „Zischen“ begleitet wird. Dieses Phänomen ist völlig normal und stellt keinen Grund zur Beanstandung des Geräts dar.
- Berühren Sie während des Kochens nicht die Metall- und Glasflächen des Topfes, da diese Teile heiß sind! Achten Sie besonders darauf, dass der Topf nicht von Kindern angefasst wird!
- Wir empfehlen, bei der Handhabung Schutzausrüstung (z. B. Topflappen) zu verwenden.
- Wenn der Deckel nicht richtig auf dem Topf sitzt oder ganz fehlt, wird das Essen nicht richtig gar.
- Wenn Sie den Deckel aus irgendeinem Grund während des Kochens abnehmen müssen (z. B. zum Nachfüllen / Würzen / Umrühren der Speisen), verwenden Sie immer den Griff C1 und eine geeignete Schutzausrüstung (z. B. Tuch, Handschuhe).
- Schneiden Sie niemals die verarbeiteten Lebensmittel im Keramikbehälter!
- Wenn Sie lange kochen, achten Sie darauf, dass die Lebensmittel nicht austrocknen oder anbrennen.
- Wenn Sie während des Kochens feststellen, dass der Wasserstand im Behälter zu niedrig ist, füllen Sie ihn wieder auf.
- Wenn Sie den Deckel mehr als einmal anheben, entweicht der Dampf und der Garvorgang dauert länger.
- Prüfen Sie vor dem Verzehr, ob die Speisen ausreichend gegart sind. Wenn die Speisen nicht ausreichend gegart sind, setzen Sie den Garvorgang fort. Prüfen Sie dabei den Wasserstand und fügen Sie gegebenenfalls ausreichend Wasser hinzu.
- Nach einigen Monaten des Gebrauchs kann die Oberflächenbeschichtung (Glaser) des Keramikgeschirrs Risse bekommen: Dies ist bei glasiertem Kochgeschirr üblich. Dieses Phänomen ist völlig normal und kein Grund zur Beanstandung des Geräts.

Tipps zum Kochen im Slow Cooker

Die folgenden Verarbeitungsarten sind als Beispiele und Inspirationen zu verstehen, die nicht als Anleitung dienen, sondern die Möglichkeiten der verschiedenen Lebensmittelverarbeitungen aufzeigen sollen.

Die Zubereitungszeiten (Kochzeiten) hängen von der Menge, der Art und der Qualität der verwendeten Stoffe ab, liegen aber in der Regel in Einheiten von Stunden. Wählen Sie die Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel so, dass das maximale Fassungsvermögen des Behälters nicht überschritten wird.

Halten Sie die vorgeschriebenen Wassermengen und die in den Rezepten angegebenen Zeiten ein. Gießen Sie jedoch immer ausreichend Wasser unter das Gargut, sonst kann der Topf überhitzen, bevor der Garvorgang ohne Wasser beendet ist. Es ist möglich, gefrorenes Fleisch oder Gemüse gleichzeitig mit frischem Fleisch oder Gemüse im Topf zu garen. Gefrorene Zutaten können nicht kochen. Alle Zutaten können vollständig eingefroren werden, aber achten Sie darauf, dass die Gewürze gleichmäßig über alle Zutaten verteilt sind. Das Gericht wird nicht kochen. Der Topf eignet sich für die Zubereitung traditioneller Gerichte wie Suppen, Eintöpfe, Mahlzeiten Ein-Gänge-Menüs, Reis, hartgekochte Eier, Eintöpfe, gedünstetes Gemüse, ganze Kartoffeln, Kohl, Kompotte, Pilzgerichte und viele andere. Nachdem Sie den Topf eine Weile benutzt haben, werden Sie Ihre eigenen, durch Erfahrung und praktisches Kochen gewonnenen Zeiten nutzen.

1. Die Zutaten sollten Zimmertemperatur haben, es ist nicht ratsam, sie direkt aus dem Kühlschrank oder dem Gefrierfach zuzugeben. Lassen Sie Zutaten wie Fleisch oder Fisch jedoch nicht zu lange aus dem Kühlschrank; nehmen Sie sie nur so lange aus dem Kühlschrank, bis sie die Kälte aufgenommen haben, und decken Sie die Zutaten dann mit Frischhaltefolie ab oder bewahren Sie sie in einem Plastikbeutel auf. Bereiten Sie die Lebensmittel nicht im Voraus zu und lassen Sie sie nicht für längere Zeit außerhalb des Kühlschranks stehen.
2. Sie können auch gefrorenes Fleisch in den Keramikbehälter geben, müssen aber vorher etwa 0,2 Liter warmes Wasser oder Brühe hinzufügen, um eine thermische Zwischenschicht zwischen dem Fleisch und dem Keramikbehälter zu schaffen, die den Keramikbehälter vor schnellen Temperaturschwankungen schützt. Gleichzeitig müssen Sie mit einer längeren Garzeit von mehreren Stunden rechnen.
3. Wenn Sie das Fleisch im Ganzen zubereiten, bedecken Sie es mit ausreichend Wasser.
4. Schneiden Sie Gemüse wie Karotten, Zwiebeln, Rüben usw. in ausreichend kleine Stücke, da es länger zum Garen braucht als Fleisch.
5. Schneiden Sie die Zutaten auf die gleiche Größe zu, damit sie gleichmäßig garen.
6. Wenn Sie das Fleisch anbraten und das Gemüse vorher in einer separaten Pfanne anbraten, entfernen Sie einen Teil des Fetts aus dem Fleisch und verbessern außerdem das Aussehen und den Geschmack von Fleisch und Gemüse. Dies ist jedoch nicht notwendig.
7. Sie brauchen überhaupt kein Fett (Öl, Butter, Schmalz) zu verwenden (nur Öl, um den Keramiktopf vor dem Kochen zu beschichten), vor allem, wenn Sie das Essen diätetisch machen wollen. Wenn Sie auf Fett nicht verzichten können, reichen 2 - 3 Esslöffel Öl aus, je nach Anzahl der Portionen, die Sie kochen.
8. Heben Sie den Deckel während des Kochens so wenig wie möglich an, da dadurch Wärme abgegeben wird und Flüssigkeiten verdampfen. Je nachdem, wie oft und wie lange Sie den Deckel anheben, müssen Sie die Garzeit um 20 bis 30 Minuten verlängern.
9. Wenn Sie im Slow Cooker nach herkömmlichen Rezepten kochen, müssen Sie weniger Flüssigkeit verwenden.
Beim langsamen Garen verdampft die Flüssigkeit nicht so schnell wie beim konventionellen Garen, aber es muss eine Mindestmenge an Flüssigkeit im Topf sein, um die Wärmeübertragung zu gewährleisten.

10. Füllen Sie den Topf immer mindestens zur Hälfte mit Zutaten, damit die empfohlenen Garzeiten eingehalten werden können. Die Töpfe (6 l Inhalt) fassen 7 Portionen.
11. Um ein Überfüllen zu vermeiden, füllen Sie den inneren Keramiktopf nicht mehr als 4/5 voll.
12. Milchprodukte wie Sahne, saure Sahne oder Joghurt sollten erst gegen Ende des Kochvorgangs hinzugefügt werden, um ein Gerinnen zu vermeiden.
13. Lassen Sie gefrorenes Gemüse, wie z. B. Erbsen, auftauen und fügen Sie es in der letzten halben bis einer Stunde der Zubereitung hinzu. So behält das Gemüse seine Farbe und Konsistenz. Gleichzeitig kühlt die Mischung im Topf nicht zu stark ab.
14. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn alle Zutaten in Flüssigkeit getaucht sind.
15. Überschüssiges Fett vom Fleisch abschneiden. Garen Sie Fleisch (einschließlich Geflügel), Fisch und Meeresfrüchte gründlich.
16. Beim Garen von ganzen Stücken (z. B. Kohlrabi) müssen Sie dafür sorgen, dass sie bequem in den Behälter passen, und immer etwas Flüssigkeit hinzufügen. Wenden Sie sie während des Kochens ständig.
17. Die Verwendung von warmen Zutaten beschleunigt das Garen
18. Zum Andicken der Soße usw. etwas Speisestärke mit etwas kaltem Wasser vermischen und umrühren. Die vorbereitete Mischung gegen Ende des Kochvorgangs in den Keramikbehälter geben. Den Topf mit einem Deckel abdecken und weiter kochen, bis die Sauce eindickt und zu blubbern beginnt.
19. Das Essen im Slow Cooker nicht wieder aufwärmen.

Fleischart	Gewicht (Kg)	Leistung LOW (Vorbereitungszeit in Stunden.)	Leistung HIGH (Vorbereitungszeit in Stunden.)
Roastbeef	1,5	4 - 5	1,5
Rinderbrust	2 - 2,2	8	6
Truthahnbrust	2,5 - 3	6 - 7	3 - 4
Ein ganzes Huhn	2 - 3	6	4
Hähnchenstücke (mit Knochen)	1,5 - 2	4 - 5	1,5
Hühnerbrust	2	4	3,5
Vollständig gekochter Schinken	3	4 - 5	3
Schweinefilet	2 - 2,2	2 - 3	1,5 - 2
Schweinebraten	2 - 2,2	4 - 5	2,5
Schweinekoteletts	1 - 1,5	5	2-3

IV. PROBLEMLÖSUNG

Problem	Ursache	Lösung
Das Essen ist unzureichend zubereitet	Heizleistung zu niedrig eingestellt	Stellen Sie eine höhere Heizleistung ein
	Zubereitungszeit zu kurz	Längere Vorbereitungszeit
	Zu viel Essen im Behälter	Reduzieren Sie die Futtermenge

Problem	Ursache	Lösung
Der Topf verströmt einen unangenehmen Geruch	Der Innenbehälter B oder die Heizplatte A3 sind verschmutzt	Überprüfen Sie ggf. die Kontaktflächen des Behälters und der Heizplatten
Der Topf funktioniert nicht	Es ist kein Strom angeschlossen	Überprüfen Sie die Stromversorgung, den Stecker und die Elektrik. Steckdose
	Die Heizfunktion ist nicht eingestellt	Stellen Sie die passende Heizleistung ein

V. WARTUNG (Abb. 2)

Trennen Sie vor jeder Wartung den Verbraucher durch das Herausziehen des Steckers der Anschlussleitung aus der elektrischen Steckdose! Reinigen Sie den Dampfkochtopf erst nach dessen Abkühlung! Führen Sie die Reinigung regelmäßig nach jeder Verwendung durch! Verwenden Sie kein grobes und aggressiven Reinigungsmittel (z.B. scharfe Gegenstände, Kratzer, chemische Lösungsmittel, Verdünnern, ätzende Mittel zur Reinigung von Rohren oder andere Verdünnern)! Reinigen Sie die Außen- und Innenflächen von Topf **A** mit einem weichen, feuchten Tuch. Waschen Sie alle anderen Teile (d. h. den inneren Keramiktopf **B** und den Glasdeckel **C**) in heißem Wasser mit einem Reinigungsmittel reinigen, dann mit klarem Wasser abspülen und vollständig trocknen lassen (Sie können eine Spülmaschine verwenden). Trocknen Sie Kunststoffformteile niemals über einer Wärmequelle (z. B. Herd, Elektro-/Gasherd). Wenn das Netzkabel verschmutzt ist, wischen Sie es mit einem feuchten Tuch ab. Einige Lebensmittel können die Accessoires auf eine bestimmte Weise verfärben. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf die Funktion des Gerätes und ist kein Grund zur Beanstandung des Gerätes. Diese Verfärbung verschwindet normalerweise mit der Zeit von selbst.

VORSICHT

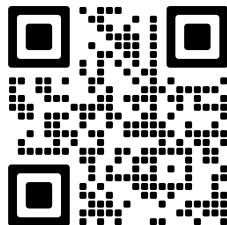
Stellen Sie sicher, dass die Kontaktflächen und Dichtelemente funktionsfähig sind.

Aufbewahrung

Stellen Sie sicher, dass der Topf und alle seine Teile abgekühlt sind, bevor Sie ihn aufbewahren. Bewahren Sie den Topf an einem sicheren und trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern und Unbefugten auf.

Wartungsarbeiten mit umfangreicheren Charakter bzw. Arbeiten, die einen Eingriff in das Geräteinnere erfordern, muss ein Fachservice ausführen!

Informationen zu Produktreklamationen und Reparaturen finden Sie unter www.eta.cz/servis-eu.



VI. UMWELTSCHUTZ



Sofern es die Maße zuließen, sind alle Teile des Gerätes, die Verpackung, andere Komponente und das Zubehör mit dem verwendeten Material für deren Recycling gekennzeichnet. Die am Produkt oder in der Begleitdokumentation aufgeführten Symbole bedeuten, dass die verwendeten elektrischen bzw. elektronischen Produkte nicht zusammen mit dem kommunalen Abfall entsorgt werden dürfen.

Geben Sie diese zum Zweck der richtigen Entsorgung in dafür bestimmten Wertstoffsammelstellen ab, wo sie kostenlos entgegengenommen werden. Durch eine richtige Entsorgung dieser Produkte tragen Sie dazu bei wertvolle Rohstoffe zu erhalten und vorbeugend negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit zu vermeiden, was die Folgen einer falschen Entsorgung von Abfällen sein könnten. Fordern Sie weitere Einzelheiten von Ihrer örtlichen Behörde bzw. von der nächstliegenden Wertstoffsammelstelle an. Bei einer falschen Entsorgung dieser Art von Abfall können im Einklang mit den nationalen Vorschriften Geldstrafen verhängt werden. Falls das Gerät definitiv außer Betrieb genommen werden soll, wird empfohlen, die Anschlussleitung des Gerätes nach der Trennung vom Stromnetz abzuschneiden, das Gerät wird somit unbrauchbar.

Jeder Austausch von Teilen, der Eingriffe in die Elektroteile des Gerätes mit sich bringt, muss von einer Fachwerkstatt durchgeführt werden!

VII. TECHNISCHE DATEN

Spannung (V) / Leistung (W)	angegeben auf dem Typenschild
Gewicht (kg) ca.	6
Volumen (l)	6
Gerät der Schutzklasse	I.
Abmessungen ca. (LxTxH) (mm)	405 x 325 x 190
Leistung in Sparmodus	0,00 W.

Änderungen im Sinne des technischen Fortschrittes behalten wir uns vor.

AUF DEM VERBRAUCHER, DEN VERPACKUNGEN ODER IN DER ANLEITUNG VERWENDETE HINWEISE UND SYMBOLE.

CAUTION: TO REDUCE THE RISK OF ELECTRIC SHOCK, COOK ONLY IN REMOVABLE CONTAINER – Achtung: zur minimalisierung des risikos von elektrischem schock kochen sie, bitte, nur in dem dazu bestimmten herausnehmbaren gefäß. **DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS** – Nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. **HOUSEHOLD USE ONLY** – Nur für den Hausgebrauch bestimmt.



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Erstickungsgefahr. Verwenden Sie diesen Beutel

nicht in Wiegen, Kinderbetten, Kinderwaagen oder Kindergittern. Legen Sie den PE-Beutel außerhalb der Reichweite von Kindern ab. Der Beutel ist kein Spielzeug.



VORSICHT



- Lesen Sie die Bedienungsanleitung



VORSICHT: HEISSE OBERFLÄCHE

Hersteller/Inverkehrbringer: ETA a. s., Křižíkova 148/34, Karlín, 18600 Praha 8, CZECH REPUBLIK.

Service: Omega electric GmbH, Servicezentrale, Industriering 2, D-04626 Schmölln.

Bei Fragen zu Reparaturen und Bestellung von Ersatzteilen und wenden Sie sich bitte ebenfalls an unsere deutsche Servicezentrale:

Tel.: 034491/58860, Fax: 034491/5886189, Email: info@eta-hausgeraete.de

eta

© DATE 20/12/2023

e.č. 46/2023