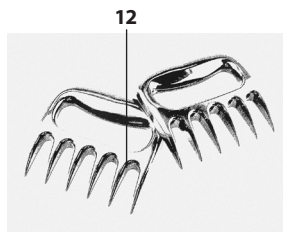
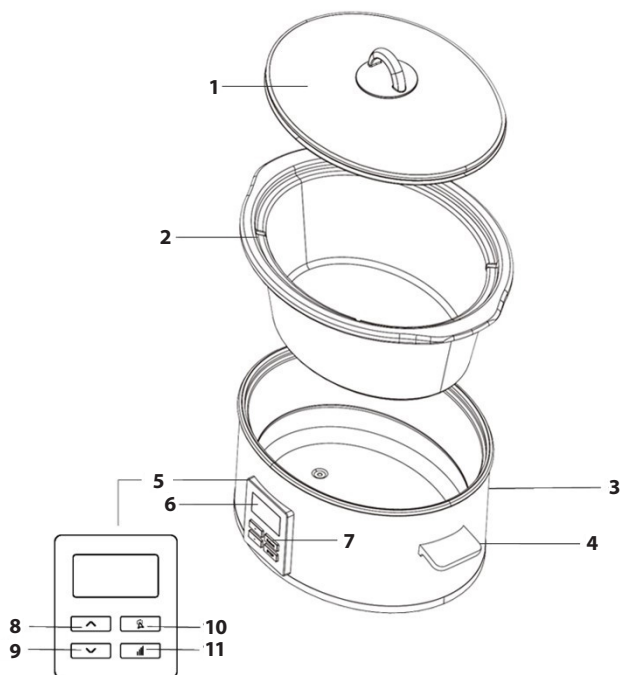




**DESCRIPTION / BESCHREIBUNG / POPIS / KIRJELDUS / OPIS / APRAKSTS / APRAŠYMAS /  
A KÉSZÜLÉK RÉSZEI / ОПИС / OPIS / DESCRIERE / POPIS / OPIS / OPIS / ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ / ОПИС**



### English

1. Glass lid
2. Ceramic vessel
3. Base
4. Handles
5. Control panel
6. Display
7. Control buttons
8. HIGH button (high temperature)
9. LOW button (low temperature)
10. Selection button
11. ON/OFF/CONFIRM button
12. Accessories: claws for shredded meat

### Deutsch

1. Glasdeckel
2. Keramischer Behälter
3. Gerätebasis
4. Griffe
5. Bedienfeld
6. Display
7. Bedientasten
8. Taste HIGH (hohe Temperatur)
9. Taste LOW (niedrige Temperatur)
10. Auswahl Taste
11. Taste ON/OFF/CONFIRM (ein/aus/bestätigen)
12. Zubehör: Fleischkrallen

### Čeština

1. Skleněná poklice
2. Keramická nádoba
3. Základna
4. Rukojeti
5. Ovládací panel
6. Displej
7. Ovládací tlačítka
8. Tlačítko HIGH (vysoká teplota)
9. Tlačítko LOW (nízká teplota)
10. Tlačítko výběru
11. Tlačítko ON/OFF/CONFIRM (zap./vyp./potvrzení)
12. Příslušenství: drápy na trhané maso

### Eesti keel

1. Klaaskaas
2. Keraamiline anum
3. Alus
4. Käepidemed
5. Juhtpaneel
6. Kuvar
7. Juhtnupud
8. HIGH nupp (kõrge temperatuur)
9. LOW nupp (madal temperatuur)
10. Valikunupp
11. SEES/VÄLJAS/KINNITUSE nupp
12. Tarvikud: purustatud liha haaratsid

### Hrvatski

#### Bosanski

1. Stakleni poklopac
2. Keramička posuda
3. Postolja
4. Ručke
5. Upravljačka ploča
6. Zaslon
7. Gumbi za upravljanje
8. Gumb HIGH (visoka temperatura)
9. Gumb LOW (niska temperatura)
10. Gumb za odabir
11. Gumb ON/OFF/CONFIRM (Uklj./isklj./potvrđivanje)
12. Pribor: kandže za sjeckanje mesa

#### Latviešu valoda

1. Stikla vāks
2. Keramikas trauks
3. Pamatne
4. Rokturi
5. Vadības panelis
6. Displejs
7. Vadības pogas
8. HIGH (AUGSTA) poga (augsta temperatūra)
9. LOW (ZEMA) poga (zema temperatūra)

- Izvēles poga
- ON/OFF/CONFIRM (ieslēgt/izslēgt/apstiprināt) poga
- Piederumi: spiles galas plucināšanai

## Lietuvių kalba

- Stiklo dangtis
- Keraminis indas
- Pagrindas
- Rankenos
- Valdymo skydelis
- Ekranas
- Valdymo mygtukai
- HIGH mygtukas ( aukšta temperatūra)
- LOW mygtukas ( žema temperatūra)
- Pasirinkties mygtukas
- ON/OFF/CONFIRM mygtukas
- Priedai: žnyplės pjaustytai mėesai

## Magyar

- Úvegfedő
- Kerámia edény
- Alsó rész
- Fogantyú
- Működtető panel
- Kijelző
- Működtető gombok
- HIGH (magas hőmérséklet) gomb
- LOW (alacsony hőmérséklet) gomb
- Kiválasztó gomb
- ON/OFF/CONFIRM (be/ki/megegyezés) gomb
- Tartozék: karmok a főtt hús tepséhez

## Македонски

- Стаклен капак
- Керамички сад
- База
- Рачки
- Контролен панел
- Дисплеј
- Контролни копчиња
- Копче HIGH (висока температура)
- Копче LOW (ниска температура)
- Копче за избор
- Копче ON/OFF/CONFIRM (вклучување / исклучување / потврда)
- Додатоци: канџи за сечкање месо

## Polski

- Szklana pokrywka
- Naczynie ceramiczne
- Podstawa
- Uchwyty
- Panel sterowania
- Wyświetlacz

- Przyciski sterujące
- Przycisk HIGH (wysoka temperatura)
- Przycisk LOW (niska temperatura)
- Przycisk wyboru
- Przycisk ON/OFF/CONFIRM (wl./wyl./potwierdzenie)
- Akcesoria: pazury do rozdrabniania mięsa

## Română

- Capac din sticlă
- Vas din material ceramic
- Bază
- Mânere
- Panou de control
- Afişaj
- Butoane de control
- Buton HIGH (temperatură ridicată)
- Buton LOW (temperatură scăzută)
- Buton de selectare
- Buton ON/OFF/CONFIRM (Pornire/Oprire/Confirmare)
- Accesorii: gheare pentru carne tocată

## Slovenčina

- Sklenená pokrievka
- Keramická nádoba
- Základňa
- Rukováti
- Ovládací panel
- Displej
- Ovládacie tlačidlá
- Tlačidlo HIGH (vysoká teplota)
- Tlačidlo LOW (nízka teplota)
- Tlačidlo výberu
- Tlačidlo ON/OFF/CONFIRM (zap./vyp./potvrdenie)
- Príslušenstvo: pazúry na trhané mäso

## Slovenščina

- Steklena pokrovka
- Keramična posoda
- Podstavek
- Ročaj
- Upravljalna plošča
- Zaslon
- Gumbi za upravljanje
- Gumb HIGH (visoka temperatura)
- Gumb LOW (nizka temperatura)
- Gumb za izbiro
- Gumb ON/OFF/CONFIRM (vklop/izklop/potrditev)
- Dodatna oprema: kremplji za natrgano meso

## Srpski

### Crnogorski

- Stakleni poklopac
- Keramička posuda

- Postolje
- Ručke
- Upravljačka ploča
- Ekran
- Gumbi za upravljanje
- Gumb HIGH (visoka temperatura)
- Gumb LOW (niska temperatura)
- Gumb za odabir
- Gumb ON/OFF/CONFIRM (Uklj./isklj./potvrđivanje)
- Pribor: kandže za seckanje mesa

## Ελληνικά

- Γυάλινο καπάκι
- Κεραμικό δοχείο
- Βάση
- Λαβές
- Πίνακας ελέγχου
- Οθόνη
- Κουμπιά ελέγχου
- Κουμπί HIGH (υψηλή θερμοκρασία)
- Κουμπί LOW (χαμηλή θερμοκρασία)
- Κουμπί επιλογής
- Κουμπί ON/OFF/CONFIRM (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση/Επιβεβαίωση)
- Αξεσουάρ: αρπάγες για τεμαχισμένο κρέας

## Українська мова

- Скляна кришка
- Керамічний контейнер
- База
- Ручки
- Панель управління
- Дисплей
- Кнопка управління
- Кнопка ВИСОКА (висока температура)
- Кнопка НИЗЬКА (низька температура)
- Кнопка вибору
- Кнопка вмикання/вимикання/підтвердження
- Приладдя: клешні для подрібненого м'яса

## BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

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

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

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

1. Mielőtt csatlakoztatná a készüléket a szabályszerűen leföldelt hálózati aljzathoz, győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség értéke megegyezik-e a készülék típuscímkéjén található tápfeszültség értékével. A fali aljzat feleljen meg a vonatkozó EN szabványok előírásainak.
2. Amennyiben a készülék, a hálózati vezetéke vagy a csatlakozódugója megsérült, a készülék leesett, továbbá ha a készülék nem működik megfelelően, akkor azt ne kapcsolja be. **A termék minden javítását, beleértve a hálózati vezeték cseréjét is, bízza szakszervizre! A készülék védőburkolatát ne szerelje le, a feszültség alatt lévő alkatrészek áramütést okozhatnak!**
3. A készüléket és a hálózati vezetékét ne tegye ki víz vagy más folyadékok, illetve eső és más jellegű nedvesség hatásának. A vizet és egyéb folyadékokat csak a jelen használati utasításnak megfelelően használja a készülékben.
4. A készüléket fürdőszobában, zuhanyozó közelében, vizes vagy nedves helyiségekben, medence közelében használni tilos, mert a készülék vízbe eshet vagy arra víz fröccsenhet.

5. A készülék hálózati vezetéke nem lóghat le az asztalról vagy a munkalapról, illetve nem érhet hozzá forró tárgyakhoz, továbbá nem tekeredhet össze.
6. A készüléket csak sima és vízszintes, valamint szilárd és stabil munkalapra állítsa fel, ügyeljen arra, hogy a készülék ne boruljon fel, előzze meg a forró folyadékok kifolyását és kifröccsenését. A készüléket mosdó melletti csepegtetőre, illetve más nem egyenes helyre ne állítsa fel.
7. A készüléket hőforrások közelében (pl. tűzhely, sütő, gázkályha stb.) ne használja és ne tárolja.
8. A készüléket ne tegye gáz- vagy elektromos tűzhely főzőlapjára, illetve sütőre.
9. Amennyiben a készüléket nem használja, húzza ki a hálózati vezetéket a fali aljzatból. A hálózati csatlakozódugót tilos a vezetéknél fogva kihúzni a fali aljzatból – a művelethez fogja meg a csatlakozódugót. A készülék tisztítása és karbantartása előtt kapcsolja le a készüléket, és a hálózati vezetéket is húzza ki az elektromos aljzatból.
10. A készüléket a belső edény nélkül ne kapcsolja be.
11. A készüléket üres edénnyel ne kapcsolja be.
12. A készüléket vízbe mártani és a készülékházba vizet tölteni tilos. Víz csak a főzőedénybe szabad betölteni.
13. A fedelet óvatosan és ferdén megemelve nyissa fel, hogy a kiáramló gőz ne égesse meg az arcát és kezét. A fedélről a víz csak a belső edénybe csepeghet, a készülék belsejébe nem.
14. A hálózati vezetéket, a csatlakozódugót és a készüléket rendszeresen ellenőrizze le, azokon nem lehet sérülés. Ha bármilyen sérülést vagy hiányosságot észlel, akkor a készüléket ne használja, azt vigye a márkaszervibe javításra.
15. A fedő törékeny, azzal bánjon óvatosan. Ne használjon sérült, hibás vagy repedt fedőt és/vagy főzőedényt a készülékben. A kerámia edényt ne tegye ki hősokk (hirtelen és jelentős hőmérsékletváltozás) hatásának, az edény megrepedhet. Például a forró edénybe ne tegyen fagyasztott alapanyagokat.
16. A készüléket ne használja a rendeltetésétől eltérő célokra.

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

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

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

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



### **FIGYELMEZTETÉS!**

Az így megjelölt felületek a használat közben forrók lehetnek.

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

**CAUTION!** TO PREVENT DAMAGE OF SHOCK HAZARD DO NOT COOK ON THIS HEATING SURFACE, COOK ONLY IN CONTAINER PROVIDED. DO NOT IMMERSE IN LIQUID.

**FIGYELMEZTETÉS!** ANYAGI KÁR VAGY SÉRÜLÉSVESZÉLY: AZ ÉLELMISZERALAPANYAGOKAT NETEGYE KÖZVETLENÜL A KÉSZÜLÉKBE. A FŐZÉSHEZ KIZÁRÓLAG CSAK A MELLÉKELT BELSŐ KERÁMIA EDÉNYT SZABAD HASZNÁLNI. A KÉSZÜLÉKET VÍZBE VAGY MÁS FOLYADÉKBA MÁRTANI TILOS!

### **VESZÉLY!**

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

készülékbe, mert elrepedhetnek. A belső edény külső felülete legyen száraz, amikor azt a készülékbe helyezi.

4. A kerámia edényt működő és forró tűzhelyre helyezni tilos, az edény megrepedhet.
5. A kerámia edényt nem lehet sütőben, mikrohullámú sütőben, vagy főzőlapon és tűzhelyen használni.
6. A kerámia edényt és a fedőt ne tegye fagyasztóba.
7. A lassan főző készülékben nem lehet fagyasztott alapanyagokat felolvasztani.
8. A készüléket alapanyagok nélkül ne kapcsolja be, illetve az edényt ne töltsse túl.

## AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

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

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

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

## HASZNÁLAT

**VESZÉLY!** Az üveg fedő és a kerámia edény a használat közben erősen felmelegednek. Ezeket óvatosan, konyhai kesztyűt használva fogja meg.

1. A kerámia edényt tegye a készülékbe. Ügyeljen a kerámia edény szabályszerű behelyezésére.
2. Az alapanyagokat tegye a kerámia edénybe. Nem szabad az alapanyagokat közvetlenül a készülékbe adagolni. A főzéshez csak a mellékelt kerámia edényt szabad használni.

**Megjegyzés:** javasoljuk, hogy az edényt csak 2/3 részéig töltsse meg alapanyagokkal (az edényt ne töltsse túl).

3. A kerámia edényre tegye fel az üveg fedőt.

4. A készüléket csatlakoztassa az elektromos aljzathoz és állítsa be a kívánt főzési teljesítményt. A tápfeszültség kijelző bekapcsol, a készülék fűteni kezd.



**Megjegyzés:** a lassan főző készülék felmelegíti az edény tartalmát, és ezen a hőmérsékleten tartja. A sikeres főzés érdekében, legalább a főzési idő feléig ne vegye le az üveg fedőt. Az üveg fedőn keresztül szemmel követheti a főzési folyamatot.

5. A kész ételt hagyja az edényben, és a melegen tartás (KEEP WARM) funkció segítségével a felszolgálásig tartsa meleg állapotban.
6. A főzés befejezése után a készüléket kapcsolja le.
7. A készülék hálózati vezetékét húzza ki.



8. Konyhai kesztyűben fogja meg az üveg fedő fogantyúját és vegye le. Ügyeljen arra, hogy a gőz ne áramoljon Ön felé, mert égési sérülést okozhat.



9. A készülékből óvatosan emelje ki a kerámia edényt. A kerámia edényt hóálló alátételre helyezze le. A kerámia edény feneké nem zománcos, ezért az edényt óvatosan helyezze le érzékeny vagy fényes felületekre (az edény durva feneké karcosítást okozhat).



## A FŐZÉS BEÁLLÍTÁSA

A lassan főző készüléken 2 főzési teljesítmény állítható be.

**Az alacsony (LOW) teljesítmény** az alapanyagok lassabb főzését szolgálja.

**A magasabb (HIGH) teljesítménnyel** pl. sütni lehet, vagy szárított hüvelyeseket lehet főzni. A magasabb teljesítmény használatával a főzési idő a felére csökkenthető. A magasabb teljesítmény beállítása esetén azonban az edényből elpárolog a víz egy része, amit a főzés közben pótolni kell. Magasabb teljesítmény beállítása esetén gyakrabban kell az ételt ellenőrizni. A főzési időt javasoljuk 4 és 8 óra között beállítani.

**Hőmérsékleten tartás funkció** A funkció segítségével a kész étel a felszolgálásig meleg állapotban lehet tartani. Ezt a funkciót nem lehet főzéshez használni.





### Megjegyzés:





- a melegen tartás funkciót ne használja 4 óránál hosszabb ideig.
- Ha a kész ételt nem kívánja azonnal felszolgálni, akkor kézzel állítsa be a melegen tartás funkciót.
- Ha a készülék használata közben áramkimaradás következik be, akkor az áramellátás visszaállása után a kijelző villog. Ha az áramkimaradás néhány órás volt, akkor előfordulhat, hogy az étel nem lesz fogyasztható (dobja ki).

**Megjegyzés:** az aktuálisan beállított főzési teljesítményt az adott teljesítményhez tartozó LED dióda bekapcsolása jelzi ki.

### A késleltetett indítás beállítása

A készüléken beállítható a későbbi indítás, tehát a készülék úgy programozható, hogy a kívánt időben készüljön el az étel.

1. A  gomb nyomogatásával állítsa be a kívánt főzési teljesítményt (alacsony vagy magas), vagy a melegen tartást.
2. A  és a  gombokkal állítsa be a főzési időt 30 perces lépésekkel (max. 20 óra állítható be).
3. A főzést a  gomb megnyomásával indítsa el.

- Amennyiben konkrét időpontra kívánja beállítani a főzést, akkor nyomja meg és tartsa benyomva a  gombot addig, amíg a „Delay” felirat meg nem jelenik.
- A  és a  gombokkal állítsa be, hogy hány óra múlva szeretné indítani a főzést.
- A beállítást hagyja jóvá a  gomb megnyomásával.

## A lassú főzéshez használható alapanyagok és azok főzése

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

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

## Főzési tippek a készülék használatához

- A kerámia edényt legalább a feléig töltsen meg alapanyagokkal.
- A lassú főzés megpuhítja az összes alapanyagot. Ha a levest szeretné besűriteni, akkor a fedelet 30–45 percre vegye le, és kapcsolja be a magas (HIGH) hőmérsékletet.
- A fedőt ne emelje feleslegesen, előzze meg a meleg elszökését. Ha a fedő leemel, akkor számoljon rá a főzési időre további 10 percet (minden fedőemelésre). Ha levest főz, akkor az edény felső szélétől kb. 5 cm-re legyen a folyadék szintje.
- Több recept egész napos főzéssel számol. Ha erre nincs ideje, akkor az alapanyagokat este készítse elő, és tegye a hűtőszekrénybe. Reggel az alapanyagokat tegye az edénybe, öntsön rá vizet és kapcsolja be a készüléket, majd állítsa be a főzési paramétereket. A recept és az alapanyagok figyelembe vételével állítsa be a főzési időt és a főzési hőmérsékletet.
- A legtöbb húst és zöldségfélét alacsony hőmérsékleten 8–10 óráig, magas hőmérsékleten 4–6 óráig kell főzni. Bizonyos alapanyagok nem alkalmasak lassú főzésre. A tésztafélét, tengeri gyümölcsöket, tejet vagy tejfölt a főzés végén kell az ételbe tenni. Az optimális főzési időt több tényező befolyásolja: a víz vagy zsírarány mennyisége, a kezdeti hőmérséklet, az alapanyagok mérete stb.
- A kis darabokra szeletelt alapanyagok gyorsabban megfőnek. A készülék használata bizonyos tapasztalatokat igényel.
- A zöldségfélék lassú főzése tovább tart, mint a hús puhulása, ezért a zöldségeket alulra rakja.
- A főzés befejezése után a fedőt ne vegye le, a készüléket kapcsolja ki.
- Ügyeljen arra, hogy az alapanyagokat a lé teljesen befedje.
- Javasoljuk a hús és a hagyma előzetes piritását (szaftosabb marad). A piritás nem elengedhetetlen, de javítja az alapanyagok állagát és ízét.
- A készülékben egészben is lehet húst, szárnyast vagy sonkát főzni. A hús ne legyen az edény  $\frac{2}{3}$  térfogatánál nagyobb, a húst teljesen lepje el a víz. Szükség esetén a húst inkább vágja 2 darabra. A hús maximális tömege ne legyen több az ajánlott tömegnél.

## KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

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

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

## MŰSZAKI ADATOK

Térfogat (max.): 5,5 l

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

Névleges teljesítményfelvétel: 240 W

## A HULLADÉKOK MEGSEMMISÍTÉSE

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

## A TERMÉK MEGSEMMISÍTÉSE AZ ÉLETTARTAMA VÉGÉN

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

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



08/05

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



A használati útmutatót a [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu) honlapról töltheti le.

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.

# www.ecg-electro.eu

## Deutsch

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

## Čeština

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

## Eesti keel

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

## Hrvatski

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

## Bosanski

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

## Latviešu valoda

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

## Lietuvių kalba

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

## Magyar

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

## Македонски

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

## Polski

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

## Română

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

## Slovenčina

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

## Slovenščina

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

## Srpski

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

## Crnogorski

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

## Ελληνικά

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

## Українська мова

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

■ The manufacturer takes no responsibility for printing errors contained in the product's user's manual. ■ Der Importeur haftet nicht für Druckfehler in der Bedienungsanleitung des Produkts. ■ Výrobce neručí za tiskové chyby obsažené v návodu k použití výrobku. ■ Tootja ei vastuta toote kasutusjuhendis leiduvate trükkivigade eest. ■ Producătorul nu își asumă nici o responsabilitate pentru erorile de imprimare conținute în manualul utilizatorului produsului. ■ Производителот не презема никаква одговорност за грешките во печатенето содржани во упатството за употреба на производот. ■ Proizvajalec ne jamči za morebitne tiskovne napake v navodilih za uporabo izdelka. ■ Proizvodcać ne preuzima nikakvu odgovornost za štamparske greške sadržane u uputstvu za upotrebu proizvoda. ■ Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τα τυπογραφικά σφάλματα που περιέχονται στο εγχειρίδιο χρήστη του προϊόντος. ■ Виробник не несе відповідальності за помилки друку, що містяться в посібнику користувача продукту.