

Elektrický pomalý hrnec • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 7-17

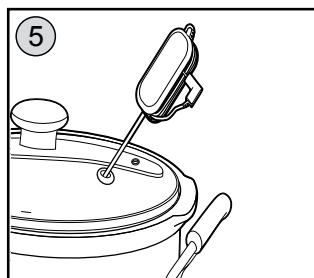
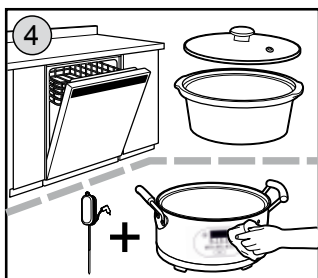
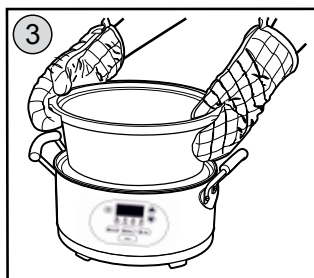
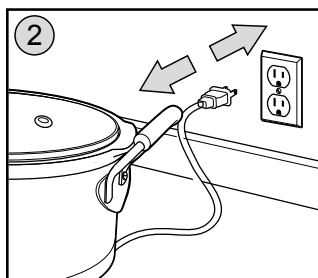
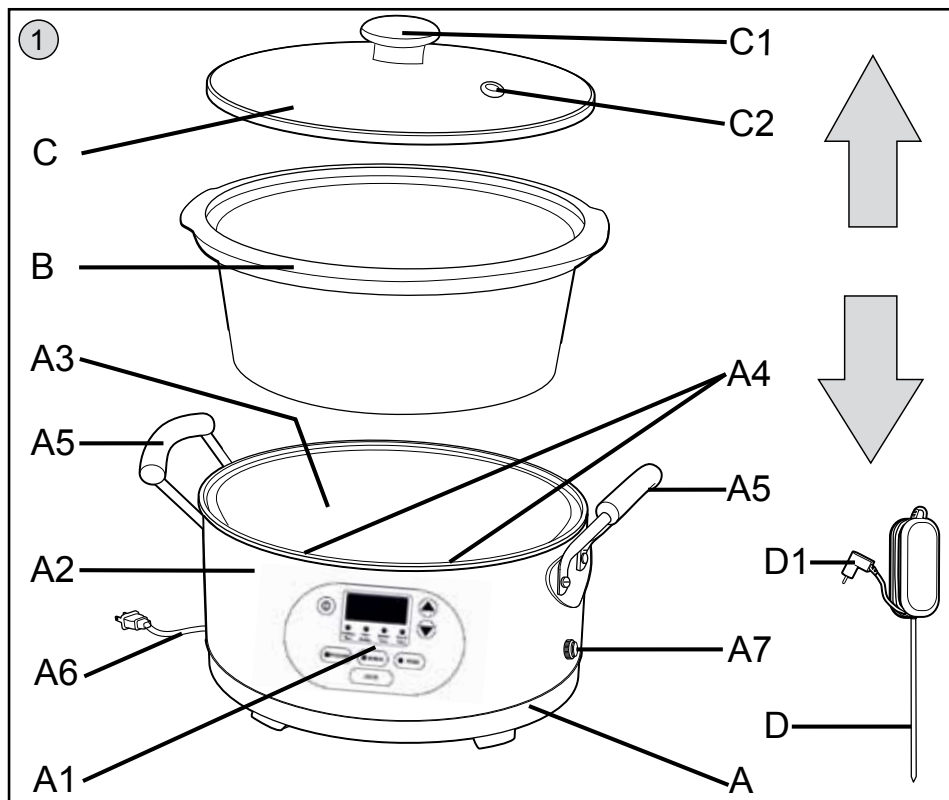
Elektrický pomalý hrniec • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 18-28

Electric slow pot • INSTRUCTIONS FOR USE **GB** 29-38

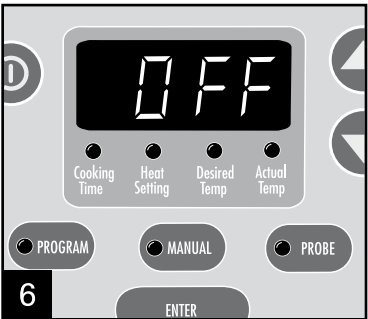
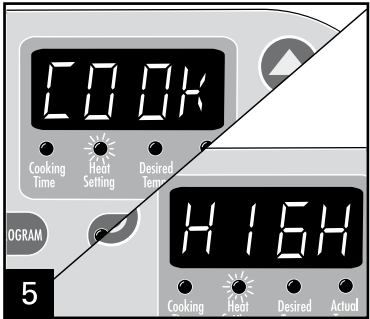
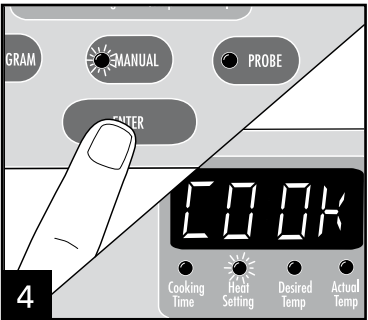
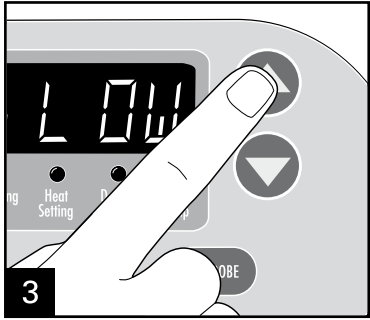
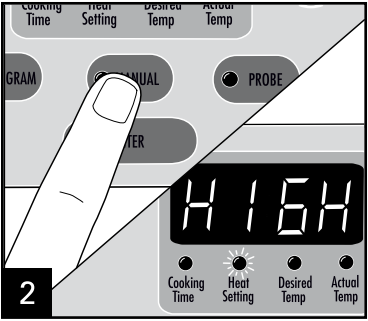
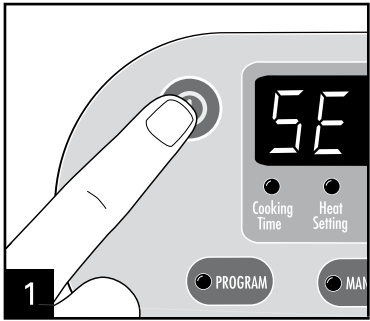
Elektromos lassú főzőedény • HASZNÁLATI UTASÍTÁS **H** 39-49

Garnek elektryczny do wolnego gotowania • INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL** 50-60

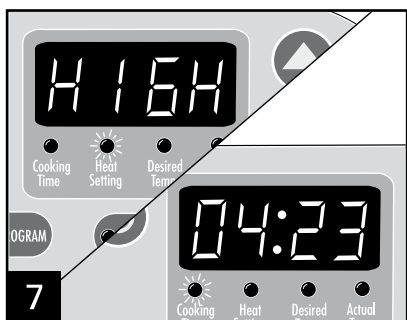
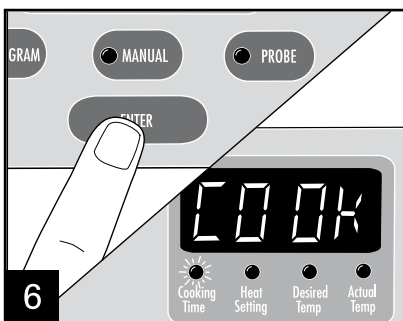
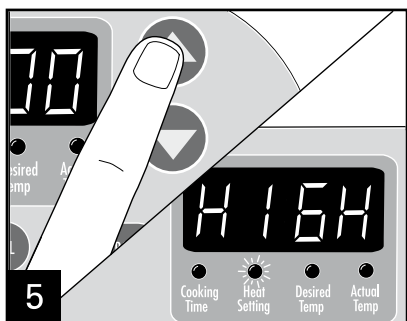
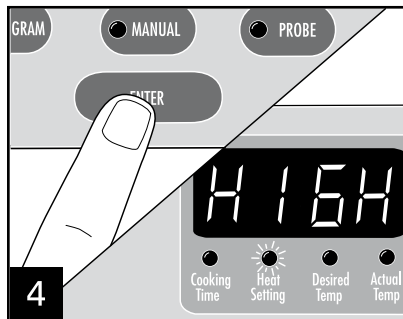
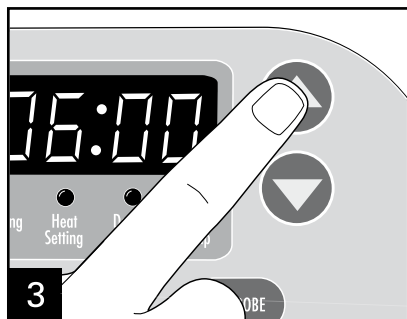
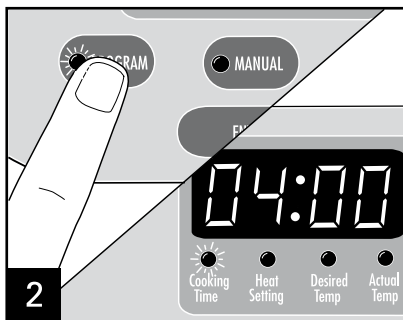
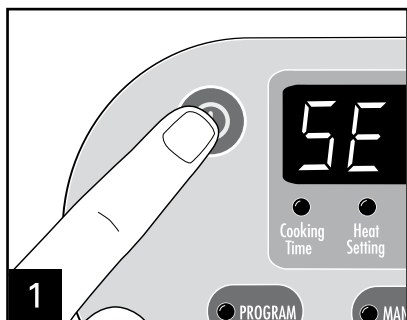




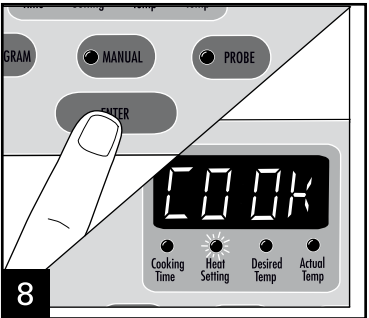
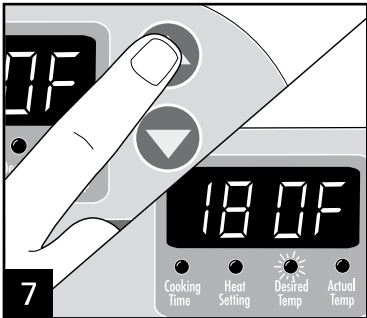
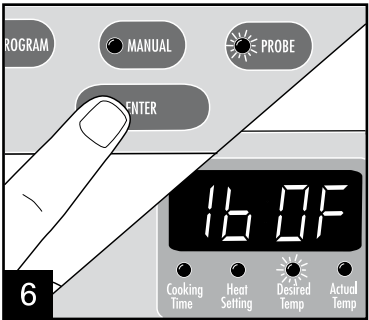
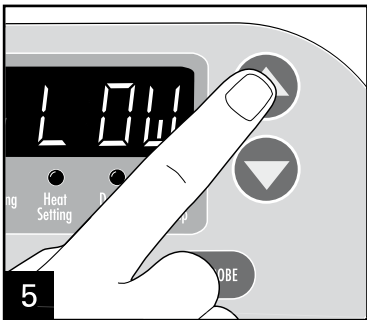
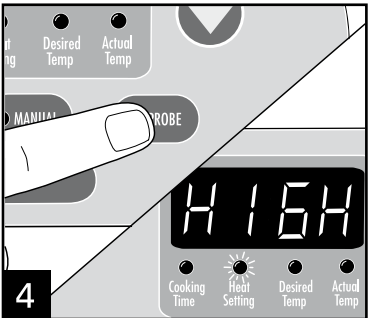
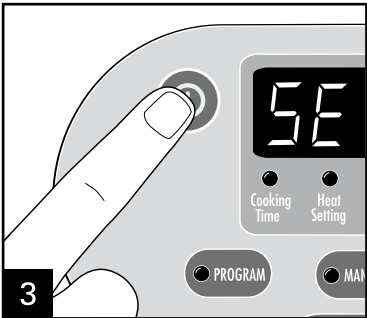
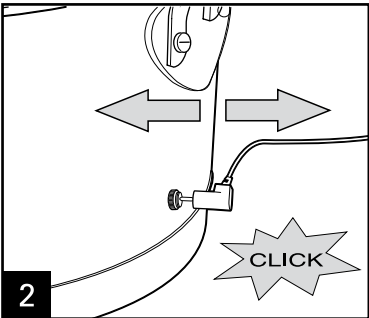
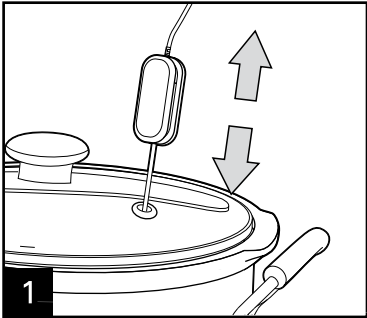
MANUAL mode



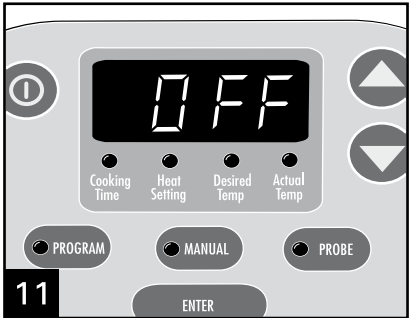
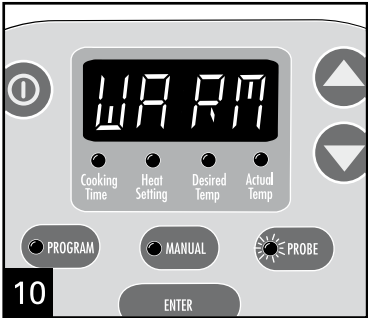
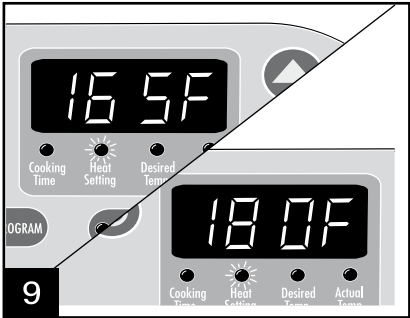
PROGRAM mode



PROBE mode



PROBE mode



eta 0132

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 se záručním listem, 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, nebo umožňuje předem nastavit čas vaření a výkon ohřevu.

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtěte návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod si uschovejte. 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 do správně zapojené a uzemněné zásuvky dle EÚ!
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými 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. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti bez dozoru. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí.
- 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.
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- 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.
- Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřima rukama a taháním za napájecí přívod!

- **Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti a podobné účely (příprava pokrmů)! Není určen pro komerční použití!**
- 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 cokoli jiného.
- Nepoužívejte vnitřní nádobu samostatně bez hrnce (např. k přípravě potravin na el. / plynovém / indukčním / halogenovém sporáku nebo na otevřeném ohni).
- 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 skleněné víko a 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.
- 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 hrnec 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.

- Nepoužívejte spotřebič v prostředí nasyceném výbušnými nebo hořlavými parami.
- Příslušenství nezasouvejte do žádných tělesných otvorů.
- 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 s 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 rozbit, 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), které by mohly způsobit zakrytí otvorů pro odvod páry.
- 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. Zavaděním 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
- A2 – vnější nádoba
- A3 – topná plotna
- A4 – snímač teploty

- A5 – držadla
- A6 – napájecí přívod
- A7 - zdířka pro připojení

B – vnitřní nádoba

C – víko

C1 – držadlo

C2 - otvor pro odvod páry

D – teplotní sonda

D1 – připojovací konektor

OVLÁDACÍ PANEL

Displej = zobrazuje nastavený výkon ohřevu nebo funkci ohřevu a zbývající čas do konce vaření.

 = tlačítko slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.

PROGRAM = tlačítko slouží pro nastavení požadovaného času přípravy (0,5 – 12 hod.) a pro nastavení požadovaného výkonu ohřevu (HIGH, LOW, WARM).

MANUAL = tlačítko slouží pro nastavení požadovaného výkonu ohřevu (HIGH, LOW, WARM).

PROBE = tlačítko slouží pro nastavení požadovaného výkonu ohřevu (HIGH, LOW), při nastavení funkce s teplotní sondou

ENTER : tlačítko slouží pro: přechodu mezi funkcí ohřev a času / potvrzení nastavené funkce

  = tlačítka slouží pro pohyb v menu.

Cooking Time= kontrolní světlo signalizuje funkci časovače.

Heat Setting = kontrolní světlo signalizuje funkci ohřevu.

Desired Temp = kontrolní světlo signalizuje požadovanou teplotu

Actual Temp = kontrolní světlo signalizuje aktuální teplotu

Funkce zvukového signálu se spustí:

- když se spustí nastavený program (1x krátké pípnutí),
- když se ukončí nastavený program (3x pípnutí).

POZOR

- Pokud při programování po dobu 30 sekund nestisknete žádné tlačítko, spotřebič se z důvodu úspory el. energie vypne.
- Pokud se na displeji objeví neobvyklé znaky, odpojte spotřebič od el. sítě a následně ho znovu připojte.
- Funkci časovače používejte jen u receptů, které jste již předem s úspěchem vyzkoušeli a tyto recepty dále neměňte.

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.

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.

Nastavení na udržování teploty (WARM)

Toto nastavení zvolte tehdy, pokud chcete zachovat teplotu uvařených potravin (cca 70 - 80 °C.). Nikdy nenechávejte hotové pokrmy v hrnci zapnutém na funkci **WARM** (udržování teploty) po dobu delší, než je nezbytné nutné (cca 2 hodiny). Pokrm by se mohl začít kazit.

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

Z hrnce vyjměte vnitřní nádobu **B**, vložte do ní (např. pomocí odměrky nebo lžice) 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** za držadlo **C1**, položte jej vodorovně na nádobu.

Přesvědčte se, že napájecí přívod není poškozen a že neprochází přes jakékoliv ostré či horké plochy. Připojte vidlici napájecího přívodu **A6** k el. síti (obr. 2).

Nastavení funkce **MANUAL** výkon ohřevu (vaření)

1. Stiskněte spínač „“ a pomalý hrnec se zapne. Na displeji se zobrazí SEL a rozsvítí se kontrolní světla.
2. Stiskněte tlačítko **MANUAL** (rozsvítí se kontrolní světlo Heat Setting).
3. Následně pomocí tlačítek „“ zvolte požadovaný režim ohřevu (tj. HIGH=vysoký, LOW=nízký, WARM=udržování teploty).
4. Stisknutím a přidržením tlačítka „**ENTER**“ spustíte zvolený režim vaření.
5. Ozve se zvukový signál (1x dlouhé pípnutí), rozsvítí se kontrolní světlo **MANUAL** a na displeji se bude střídavě zobrazovat nápis COOK a příslušný stupeň ohřevu.
6. Zahájí se vaření. Během provozu lze na displeji sledovat průběh postupu programu. Po uplynutí přednastaveného času 14 hod. se program ukončí (zazní zvukový signál 3x dlouhé pípnutí a na displeji se zobrazí OFF). Nyní se může potravina vyjmout z hrnce.

Nastavení funkce **PROGRAM** časovače s ohřevem

1. Stiskněte spínač „“ a pomalý hrnec se zapne. Na displeji se zobrazí SEL a rozsvítí se kontrolní světla.
2. Stiskněte tlačítko **PROGRAM** (rozsvítí se kontrolní světla Cooking Time a na displeji se zobrazí 04:00).
3. Následně pomocí tlačítka „“ pro zkrácení nebo tlačítka „“ pro prodloužení nastavte požadovaný čas vaření. Časovač je možno nastavit v 30 minutových intervalech na minimální délku 0,5 hod. a maximální délku 12 hod.
4. Stisknutím tlačítka „**ENTER**“ se přepnete do režimu pro nastavení funkce výkonu ohřevu (rozsvítí se kontrolní světlo Heat Setting=ohřevu a na displeji se zobrazí nápis HIGH).

5. Pomocí tlačítek „“ zvolte požadovaný režim ohřevu (tj. HIGH=vysoký, LOW=nízký, WARM=udržování teploty).
6. Stisknutím a přidržením tlačítka „**ENTER**“ spustíte časovač se zvoleným režim vaření.
7. Ozve se zvukový signál (1x dlouhé pípnutí). Rozsvítí se kontrolní světlo PROGRAM na displeji se bude střídavě zobrazovat nápis COOK a příslušný stupeň ohřevu a současně se bude střídavě rozsvěcovat kontrolní světla Heat Setting a Cooking Time. Zahájí se vaření. Během provozu lze na displeji sledovat průběh postupu programu. S postupem programu se číslice nastaveného času postupně snižují po 1 minutě.
8. Po uplynutí přednastaveného času se program ukončí (zazní zvukový signál 3x dlouhé pípnutí a na displeji se zobrazí WARM). Následně se hrnec přepne do režimu na udržování teploty ve kterém setrvá než uplyne 14 hod.

Nastavení funkce **PROBE** s teplotní sondou a časovače s ohřevem

1. Sondu **D** zasuněte skrz otvor pro odvod páry **C2**. Sondu umístěte tak, aby hrot byl v centru připravované potraviny. Ujistěte se, že hrot sondy se nedotýká dna nebo stěny nádoby.
2. Konektor **D1** zasuněte (až na doraz) do zdířky **A7**.
3. Stiskněte spínač „“ a pomalý hrnec se zapne. Na displeji se zobrazí SEL a rozsvítí se kontrolní světla.
4. Stiskněte tlačítko **PROBE** (rozsvítí se kontrolní světla Heat Setting a na displeji se zobrazí HIGH).
5. Pomocí tlačítek „“ zvolte požadovaný režim ohřevu (tj. HIGH=vysoký, LOW=nízký).
6. Stisknutím tlačítka „**ENTER**“ se přepnete do režimu pro nastavení funkce výkonu ohřevu (rozsvítí se kontrolní světlo Desired Temp a na displeji se zobrazí nápis 160 F).
7. Pomocí tlačítek „“ zvolte požadovanou teplotu ohřevu (tj. 145 – 180 °F / 63 – 82 °C).
8. Stisknutím a přidržením tlačítka „**ENTER**“ spustíte časovač se zvoleným režim vaření.
9. Ozve se zvukový signál (1x dlouhé pípnutí). Rozsvítí se kontrolní světlo PROBE, na displeji se bude střídavě zobrazovat nastavená a požadovaná teplota a současně se bude střídavě rozsvěcovat kontrolní světla Desired Temp a Actual Temp.
10. Zahájí se vaření. Sonda snímá teplotu v hrnci, jakmile je nastavená teplota dosažena, přepne se hrnec do režimu WARM (udržování teploty).
11. Po uplynutí přednastaveného času 14 hod. se program ukončí (zazní zvukový signál 3x dlouhé pípnutí a na displeji se zobrazí OFF).

Poznámka

Chcete-li změnit teplotu zobrazenou ve °F na °C: stiskněte tlačítko **PROBE** a pak následně tlačítko **ENTER**. Teplota se zobrazí ve °C. Pokud je pomalý hrnec je odpojen od el. napájení vrátí na nastavení teploty na °F.

POZOR

- Při prvním uvedení do provozu se může objevit případné krátké, mírné zakouření což není na závadu a důvodem k reklamaci spotřebiče.
- Po celou dobu přípravy vychází z otvoru ve víku 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 dětí!**
- Doporučujeme při manipulaci používat ochranné pracovní pomůcky (např. chňapky), (obr. 3).

- Není-li víko správně položené na nádobě nebo pokud zcela chybí, nebude se pokrm správně připravovat
- Pokud v průběhu vaření potřebujete z jakéhokoliv důvodu odejmout víko (např. doplnit / dokofenit / promíchat potraviny) použijte vždy držadlo **C1** a vhodné ochranné pomůcky (např. utěrku, ochranné rukavice).
- **Zpracované potraviny v keramické nádobě nikdy nekrájejte!**
- Pokud vaříte v režimu s časovačem 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 pomalém 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.**

Hrnc je vhodný pro vaření tradičních pokrmů jako jsou polévky, guláše, jídla o jednom chodu, rýže, vejce vařená na tvrdo, dušená masa, dušená zelenina, brambory vařené v celku, zeli, 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 vstřelal 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 vcelku, 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 potření 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 4,7 l a 5,7 l) se vejde 6 – 8 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 obračejte.
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.)	Nastavená teplota (°F / °C)
Hovězí pečeně	1,5	4 - 5	1,5	145 / 63
Hovězí Hruď	2 - 2,2	8	6	145 / 63
Krůtí prsa	3 - 3,5	6 - 7	3 - 4	180 / 82
Celé kuře	2 - 3	6	4	180 / 82
Kuřecí kousky (s kostí)	1,5 - 2	4 - 5	1,5	180 / 82
Kuřecí prsa	2	4	3,5	180 / 82
Plně vařené šunky	3,5	4 - 5	3	145 / 63
Vepřová panenka	2 - 2,2	2 - 3	1,5 - 2	160 / 71
Vepřová pečeně	2 - 2,2	4 - 5	2,5	160 / 71
Vepřové kotlety	1 - 1,5	5	2 - 3	160 / 71

IV. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Příčina	Řešení
Potraviny jsou nedostatečně připraveny	Nastaven příliš nízký výkon ohřevu	Nastavte vyšší výkon ohřevu
	Nastaven příliš krátký čas přípravy	Nastavte delší čas přípravy
	Příliš mnoho potravin v nádobě	Snižte množství potravin
Hrncel vydává nepříjemný 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 nebo časovač	Nastavte vhodný výkon ohřevu a časovač

V. ÚDRŽBA (obr. 4, 5).

Před každou údržbou spotřebič odpojte vytážením 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)! Sondy **D** a vnější a vnitřní plochy hrnce **A** čistěte měkkým vlhkým hadříkem. Všechny ostatní dílce (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 nesaňte 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. Kabel naviňte na držadlo sondy. Hrncel skladujte na bezpečném a suchém místě, mimo dosah dětí a nesvéprávných osob.

V. 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 elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem jejich správné likvidace je odevzdejte na k tomu určených sběrných místech, kde budou přijaty 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 (viz www.elektrovin.cz). Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od el. sítě přívod odříznout, spotřebič tak bude nepoužitelný.

Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo údržbu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí výrobku, musí provést odborný servis! Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu! Případné další informace o spotřebiči a aktuální servisní síti získáte na Infolince +420 577 055 333 nebo internetové adrese www.eta.cz.

VI. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Příkon (W)	uveden na typovém štítku výrobku
Objem nádoby (l)	5,5
Hmotnost cca (kg)	5,7

Na výrobek bylo vydáno ES prohlášení o shodě podle zákona č. 22/1997 Sb. v platném znění. Výrobek splňuje požadavky níže uvedených nařízení vlády v platném znění:

- NV č. 17/2003 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na elektrická zařízení nízkého napětí (odpovídá Směrnici Rady č. 2006/95/ES v platném znění).
- NV č. 616/2006 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na výrobky z hlediska jejich elektromagnetické kompatibility (odpovídá Směrnici Rady č. 2004/108/ES v platném znění).

Na výrobek bylo vydáno prohlášení o shodě podle zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví v platném znění. Výrobek odpovídá svými vlastnostmi požadavkům stanoveným vyhláškou MZ č. 38/2001 Sb. o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmů. Výrobek je v souladu s Nařízením Evropského parlamentu a Rady č. 1935/2004/ES o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

Nepodstatné odchylky od standardního provedení, které nemají vliv na funkci výrobku, si výrobce vyhrazuje.

HOT – Horké.

DO NOT COVER – Nezakrývat.

HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Neponořovat do vody nebo jiných tekutin.

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. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.

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

UPOZORNĚNÍ: Aby nedošlo k poškození nebo úrazu proudem nevařte v této nádobě. Vařte jen ve vnitřní keramické nádobě.

VÝROBCE: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, Praha 4-Bráník, Česká republika.

eta 0132

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 záručným listom, 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 bez nutnosti nastavenia hodnôt času alebo umožňuje vopred nastaviť čas varenia a výkon ohrevu.

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE

- Pred prvým uvedením do prevádzky si pozorne prečítajte návod na obsluhu, prezrite vyobrazenie a návod si uschovajte. Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a odovzdajte ich akémukoľvek ďalšiemu užívateľovi spotrebiča.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke.
- Vidlicu napájacieho prívodu je nutné pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa EÚ!
- 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 zanešte spotrebič do odborného servisu na preverenie jeho bezpečnosti a správnej funkcie.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a 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 prípadným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí.
- 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.
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do el. zásuvky a nevyťahujte z el. zásuvky mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!
- Spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti a podobné účely (príprava pokrmov)! Nie je určený na komerčné použitie!

- **Tento spotrebič nie je určený na vonkajšie použitie.**
- **Nepoužívajte spotrebič na vykurovanie miestností!**
- 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 ohrievacu 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).
- 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 véko a 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.
- 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. Nenapĺňajte 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.
- Nepoužívajte spotrebič v prostredí nasýtenom výbušnými alebo horľavými parami.
- Neumiestňujte spotrebič na nestabilné, krehké a horľavé podklady (napr. sklenené, papierové plastové, drevené – lakované dosky a rôzne tkaniny/obrusy).
- Príslušenstvo nezasúvajte do žiadnych telesných otvorov.

- 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 nenechávajte na veku hrnca žiadne predmety (napr. ochranné rukavice, utierky), ktoré by mohli spôsobiť zakrytie otvorov na odvod pary.
- Spotrebič neprenášajte v horúcom stave, pri eventuálnom preklopení hrozí nebezpečenstvo úrazu popálením a oparením.
- Na prenášanie spotrebiča používajte držadlá!
- 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 dvojpolové 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
- A2 – vonkajšia nádoba
- A3 – ohrievacia platňa
- A4 – snímač teploty

- A5 – držadlá
- A6 – napájací prívod
- A7 – konektor pre pripojenie

B – vnútorná nádoba

C – veko

- C1 – držadlo

- C – otvor pre odvod pary

D – teplotná sonda

- D1 – pripojovací konektor

OVĽÁDACÍ PANEL

Displej = zobrazuje nastavený výkon ohrevu alebo funkciu ohrevu a zostávajúci čas do konca varenia.

 = tlačidlo slúži na zapnutie a vypnutie spotrebiča.

PROGRAM = tlačidlo slúži na nastavenie požadovaného času prípravy (0,5 – 12 hod.) a prena nastavenie požadovaného výkonu ohrevu (HIGH, LOW, WARM).

MANUAL = tlačidlo slúži na nastavenie požadovaného výkonu ohrevu (HIGH, LOW, WARM).

PROBE = tlačidlo slúži na nastavenie požadovaného výkonu ohrevu (HIGH, LOW) pri nastavení funkcie s teplotnou sondou.

ENTER = tlačidlo slúži na: prechod medzi funkciou ohrevu a času / potvrdenie nastavenej funkcie.

  = tlačidlá slúžia na pohyb v menu

Cooking Time = kontrolné svetlo signalizuje funkciu časovača

Heat Setting = kontrolné svetlo signalizuje funkciu ohrevu

Desired Temp = kontrolné svetlo signalizuje požadovanú teplotu

Actual Temp = kontrolné svetlo signalizuje aktuálnu teplotu

Funkcia zvukového signálu sa spustí:

- keď sa spustí nastavený program (1× krátke pípnutie),
- keď sa ukončí nastavený program (3× pípnutie).

POZOR

- Ak pri programovaní 30 sekúnd nestlačíte žiadne tlačidlo, spotrebič sa z dôvodu úspory el. energie vypne.
- Ak sa na displeji objavajú neobvyklé znaky, odpojte spotrebič od el. siete a následne ho znovu pripojte.
- Funkciu časovača používajte len pri receptoch, ktoré ste už vopred s úspechom vyskúšali a tieto recepty ďalej nemeňte.

Nastavenie na nízky výkon (LOW)

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.

Nastavenie na vysoký výkon (HIGH)

Proces varenia sa urýchli v porovnaní s nízkym výkonom, pričom čas varenia sa pohybuje medzi 3 – 5 hodinami, pri teplote cca 100 °C.

Nastavenie na udržiavanie teploty (WARM)

Toto nastavenie zvolte vtedy, ak chcete zachovať teplotu uvarených potravín (cca 70 – 80 °C). Nikdy nenechávajte hotové pokrmy v hrnci zapnutom na funkciu WARM (udržiavanie teploty) dlhšie, než je nevyhnutné (cca 2 hodiny). Pokrm by sa mohol začať kaziť.

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

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 textúrou 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** za držadlo **C1**, položte ho vodorovne na nádobu. 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 (obr. 2).

Nastavenie funkcie **MANUAL** výkonu ohrevu (varenia)

1. Stlačte spínač „“ a pomalý hrniec sa zapne. Na displeji sa zobrazí SEL a rozsvietenie sa kontrolné svetlá.
2. Stlačte tlačidlo **MANUAL** (rozsvietenie sa kontrolné svetlo Heat Setting).
3. Následne pomocou tlačidiel „“ zvolíte požadovaný režim ohrevu (t.j. HIGH = vysoký, LOW = nízky, WARM = udržiavanie teploty).
4. Stlačením a pridržením tlačidla „**ENTER**“ spustíte zvolený režim varenia.
5. Ozve sa zvukový signál (1× dlhé pípnutie), rozsvieti sa kontrolné svetlo MANUAL a na displeji sa bude striedavo zobrazovať nápis COOK a príslušný stupeň ohrevu.
6. Začne sa varenie. Počas prevádzky je možné na displeji sledovať priebeh postupu programu. S postupom programu sa číslice nastaveného času postupne znižujú po 1 minúte. Po uplynutí prednastaveného času 14 hod. sa program ukončí (zaznie zvukový signál, 3× dlhé pípnutie a na displeji sa zobrazí OFF).

Nastavenie funkcie **PROGRAM** časovača s ohrevom

1. Stlačte spínač „“ a parný hrniec sa zapne. Na displeji sa zobrazí SEL a rozsvietenie sa kontrolné svetlá.
2. Stlačte tlačidlo **PROGRAM** (rozsvietenie sa kontrolné svetlo Cooking Time a na displeji sa zobrazí 04:00).
3. Následne pomocou tlačidla „“ na skrátenie alebo tlačidla „“ na predĺženie nastavte požadovaný čas varenia. Časovač je možné nastaviť v 30-minútových intervaloch na minimálne 0,5 hod. a maximálnu dĺžku 12 hod.
4. Stlačením tlačidla „**ENTER**“ sa prepnete do režimu na nastavenie funkcie výkonu ohrevu (rozsvieti sa kontrolné svetlo Heat Setting a na displeji sa zobrazí nápis HIGH).

5. Pomocou tlačidiel „“ zvolíte požadovaný režim ohrevu (t. j. HIGH = vysoký, LOW = nízky, WARM = udržiavanie teploty).
6. Stlačením a pridržením tlačidla „**ENTER**“ spustíte časovač so zvoleným režimom varenia.
7. Ozve sa zvukový signál (1× dlhé pípnutie). Rozsvieti sa kontrolné svetlo PROGRAM, na displeji sa bude striedavo zobrazovať nápis COOK a príslušný stupeň ohrevu a súčasne sa budú striedavo rozsviečovať kontrolné svetlá Heat Setting a Cooking Time. Začne sa varenie. Počas prevádzky je možné na displeji sledovať priebeh postupu programu. S postupom programu sa číslice nastaveného času postupne znižujú po 1 minúte.
8. Po uplynutí prednastaveného času sa program ukončí (zaznie zvukový signál, 3× dlhé pípnutie a na displeji sa zobrazí WARM). Následne sa hrniec prepne do režimu na udržiavanie teploty, v ktorom zotrvá, kým uplyne 14 hod.

Nastavenie funkcie PROBE s teplotnou sondou a časovača s ohrevom

1. Sondu **D** zasuniete cez potvor pre odvod pary **C2**. Sondu umiestnite tak, aby hrot bol v centre pripravovanej potraviny. Uistite sa, že hrot sondy sa nedotýka dna alebo steny nádoby.
2. Konektor **D1** zasuniete (až na doraz) do zdierky **A7**.
3. Stlačte spínač „“ a pomalý hrniec sa zapne. Na displeji sa zobrazí SEL a rozsvietia sa kontrolné svetlá.
4. Stlačte tlačidlo **PROBE** (rozsvietia sa kontrolné svetlo Heat Setting a na displeji sa zobrazí HIGH).
5. Pomocou tlačidiel „“ zvolíte požadovaný režim ohrevu (t.j. HIGH = vysoký, LOW = nízky).
6. Stlačením tlačidla „**ENTER**“ sa prepnete do režimu na nastavenie funkcie výkonu ohrevu (rozsvieti sa kontrolné svetlo Desired Temp a na displeji sa zobrazí nápis 160 F).
7. Pomocou tlačidiel „“ zvolíte požadovanú teplotu varenia (145 – 180 °F / 63 – 82 °C).
8. Stlačením a pridržením tlačidla „**ENTER**“ spustíte časovač so zvoleným režimom varenia.
9. Ozve sa zvukový signál (1× dlhé pípnutie). Rozsvieti sa kontrolné svetlo PROBE, na displeji sa bude striedavo zobrazovať príslušná a žiadaná teplota a súčasne sa budú striedavo rozsviečovať kontrolné svetlá Desired Temp a Actual Temp.
10. Začne sa varenie. Sonda sníma teplotu v hrnci, ako náhle je nastavená teplota dosiahnutá, prepne sa hrniec do režimu WARM (udržiavanie teploty).
11. Po uplynutí prednastaveného času 14 hod. sa program ukončí (zaznie zvukový signál, 3× dlhé pípnutie a na displeji sa zobrazí OFF).

Poznámka

Ak chcete zmeniť teplotu zobrazenú ve °F na °C stlačte tlačidlo **PROBE** a potom následne tlačidlo **ENTER**. Teplota sa zobrazí vo °C. Ak je pomalý hrniec je odpojený od el. napájanie vráti na nastavenie teploty na °F.

POZOR

- Pri prvom uvedení do prevádzky sa môže objaviť prípadné krátke, mierne zadymenie, čo nie je na poruchu a dôvodom na reklamáciu spotrebiča.
- Po celý čas prípravy vychádza z otvoru vo veku 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.

- 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!**
- Odporúčame pri manipulácii používať ochranné pracovné pomôcky (napr. utierku, ochranné rukavice), (obr. 3).
- 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 nekrajajte!**
- **Ak varíte v režime s časovačom 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 spotrebiteľa.

Rady na varenie v pomalom 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. **Dodržujte 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 zmrazenom stave, dbajte však na to, aby korenie bolo rovnakou mierou rozložené na všetkých surovinách. Pokrm sa nerozvarí.

Hrniec 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 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 zaisťovať prenos tepla.
10. Nádobu vždy naplňte surovinami najmenej do polovice, aby platili odporúčané časy varenia. Do hrncov (objem 4,7 l a 5,7 l) sa vojde 6 – 8 porcií.
11. Aby nedošlo k prekypeniu, nenaplňujte 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.)	Nastavenie teploty (°F / °C)
Hovädzie mäso	1,5	4 - 5	1,5	145 / 63
Hovädzia hrud'	2 - 2,2	8	6	145 / 63
Morčacie prsia	3 - 3,5	6 - 7	3 - 4	180 / 82
Celé kurča	2 - 3	6	4	180 / 82
Kuracie kúsky (s kosťou)	1,5 - 2	4 - 5	1,5	180 / 82
Kuracie prsia	2	4	3,5	180 / 82
Plne varené šunky	3,5	4 - 5	3	145 / 63
Bravčová panenka	2 - 2,2	2 - 3	1,5 - 2	160 / 71
Bravčové karé	2 - 2,2	4 - 5	2,5	160 / 71
Bravčové kotlety	1 - 1,5	5	2 - 3	160 / 71

IV. RIEŠENIE PROBLÉMOV

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

V. ÚDRŽBA (obr. 4, 5)

Pred každou údržbou spotrebič odpojte vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z el. zásuvky! Pomalý 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)! Sondu **D** a 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). Výlisys 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. Kábel navíňte na rukoväť sondy. Hrnec skladujte na bezpečnom a suchom mieste, mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb.

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. Za účelom správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate 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 (viď www.envidom.sk). 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.

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

Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči a aktuálnej servisnej sieti získate na infolinke +420 577 055 333 alebo na internetovej adrese www.eta.sk.

VII. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku výrobku
Príkon (W)	uvedený na typovom štítku výrobku
Objem nádoby (l)	5,5
Hmotnosť cca (kg)	5,7

Na výrobok bolo vydané ES vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 264/1999 Z.z. v platnom znení. Výrobok spĺňa požiadavky nižšie uvedených nariadení vlády v platnom znení:

- NV č. 308/2004 Z.z., ktorým sa ustanovujú podrobnosti o technických požiadavkách a postupoch posudzovania zhody pre elektrické zariadenia, ktoré sa používajú v určitom rozsahu napätia (zodpovedá Smernici Rady č. 2006/95/ES v platnom znení).
- NV č. 194/2005 Z.z. o podrobnostiach o technických požiadavkách na výrobky z hľadiska elektromagnetickej kompatibility (zodpovedá Smernici Rady č. 2004/108/ES v platnom znení).

Na výrobok bolo vydané vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 272/1994 Z.z. o ochrane zdravia ľudí v platnom znení. Výrobok je v súlade s Nariadením Európskeho parlamentu a Rady č. 1935/2004/ES o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami.

Výrobca si vyhradzuje nepodstatné zmeny štandardného vyhotovenia, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku.

HOT – Horúce. DO NOT COVER – Nezakrývať.

CAUTION: BE CAREFUL OF STEAM – POZOR: nebezpečenstvo oparenia.

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. PE vrečko odkladajte mimo dosahu detí. Vrečko nie je na hranie.

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

UPOZORNENIE: Aby nedošlo k poškodeniu alebo úrazu prúdom, nevarte v tejto nádobe. Varte len vo vnútornej keramickej nádobe.

VÝROBCA: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4—Bráník, Česká republika.

VÝHRADNÝ DOVOZCA PRE SR: ETA—Slovakia, spol. s r.o., Stará Vajnorská 8, 831 04 Bratislava 3.

Electric slow pot

eta 0132

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 the certificate of warranty, 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 or it enables setting the time of cooking and the heating performance in advance.

I. SAFETY WARNINGS

- Before the first use, read the instructions for use carefully, look at the picture and keep the instructions for future use. 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 EU standards!
- **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 and people with reduced physical or mental abilities or lack of experience and knowledge 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. Cleaning and maintenance by the user cannot be carried out by unsupervised children.
- Keep the appliance and its power cord out of reach of children.
- 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 if you leave it unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- **Do not insert or take the plug out of a socket with wet hands and do not pull the power cord!**

- **The appliance is intended for use in households only and for similar use (preparation of meals)! It is not designed 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.

- Do not insert the appliance into any body holes.
- 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) that could cause covering the holes for steam outlet.
- 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 drawing the appliance down and serious injury!
- Check the condition of the power cord of the appliance regularly.
- 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 with original accessories from the producer.
- 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
- A2 – external container
- A3 – heating plate
- A4 – temperature sensor

- A5 – handles
- A6 – power cord
- A7 – connection socket

B – internal container

C – lid

- C1 – handle

- C2 – steam escape opening

D – temperature probe

- D1 – plug connector

CONTROL PANEL

Display = shows the set heating performance or the heating function and the remaining time to the end of cooking.

 = button used for switching the appliance on and off.

PROGRAM = the button is used for setting the required time of preparation (0.5 – 12 hours) and used for setting the required heating output (HIGH, LOW, WARM).

MANUAL = used for setting the required heating output (HIGH, LOW, WARM).

PROBE = the button is used for setting the required heating output (HIGH, LOW, WARM) Setting the PROBE timer and temperature probe.

ENTER = button for: moving from the heating function and time / confirmation of the set function (heating and time).

 = these buttons are used for scrolling in the menu.

Heat Setting = control light signals the heating function.

Cooking Time = control light signals the timer function.

Desired Temp = control light signals the temperature selected.

Actual Temp = control light signals the actual temperature.

Sound signal function is started:

- when the set program is started (1 short beep),
- when the set program finishes (3 beeps).

ATTENTION

- If you do not press any button during 30 seconds when programming, the appliance will turn off for saving energy.
- If unusual signs appear on the display, disconnect the appliance from the electric socket and connect it again.
- It is recommended to use the timer only for recipes that you have successfully tried before and do not change the recipes.

Setting to low 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.

Setting to high 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.

Setting to keeping temperature (WARM)

Choose the setting if you want to keep the temperature of cooked food (about 70 – 80 °C). Never let cooked food in the pot set to the WARM function (keeping the temperature) for the time longer than it is necessary (about 2 hours). The meal could start going bad.

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

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. Hold lid **C** with handle **C1**, put it horizontally on the container. 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 (fig. 2).

Setting the MANUAL heating function (cooking)

1. Press switch „“ and the steam pot will switch on. SEL will appear on the display and the control lights will come on.
2. Press button „**MANUAL**“ (the Heat Setting control light will turn on).
3. Then choose the required heating mode using buttons „“ (e.g. HIGH, LOW, WARM=keeping temperature).
4. By pressing and holding button „**ENTER**“ you will start the selected cooking mode.
5. You will hear a sound signal (1 long beep), the control light of MANUAL will come on and the sign COOK will alternate on the display with the respective heating grade.
6. Cooking will be started. The course of the program can be monitored on the display during operation. After lapse of the preset time 14 hours, the program will stop (there will be a sound signal - 3 long beeps and OFF will appear on the display). Now the food can be taken out of the pot.

Setting the PROGRAM timer function with heating

1. Press switch „“ and the steam pot will turn on. SEL will appear on the display and the control lights will turn on.
2. Press button „PROGRAM“ (the control light of the Cooking Timer will switch on and 04:00 will be displayed).
3. Then set the required time of cooking using button “▼” for shorter time or button “▲” for longer time. The timer can be set in 30-minute interval to the minimum time of 0.5 hours and the maximum time of 12 hours.
4. By pressing button „ENTER“ you will switch to the mode of setting the function of heating performance (the control light of Heat Setting will come on and the sign HIGH will appear on the display).
5. Then choose the required heating mode using buttons “◆” (e.g. HIGH, LOW, WARM=keeping temperature).
6. By pressing and holding button „ENTER“ you will start the timer with the selected cooking mode.
7. You will hear one sound signal (1 long beep). Control light PROGRAM will come on, the sign COOK will alternate on the display with the respective heating degree and at the same time, the Heat Setting control light and the Cooking Timer will come on in turn. Cooking will be started. The course of the program can be monitored on the display during operation. During the program, the numbers of the set time go down in steps of 1 minute.
8. After lapse of the preset time, the program will stop (there will be a sound signal - 3 long beeps and WARM will appear on the display). Then the pot will switch to the temperature keeping mode, in which it will stay till after a total of 14 hours.

Setting the PROBE timer and temperature probe function with heating

1. Insert probe **D** through the steam escape opening **C2**. Position the probe so that its tip is in the middle of the processed foodstuff. Make sure that the probe tip is not touching the bottom or the walls of the container.
2. Plug the connector **D1** into socket **A7** (as far as it goes).
3. Press switch „“ and the pot will turn on. SEL will appear on the display and the control lights will turn on.
4. Press button „PROBE“ (the control light of the Heat Setting will switch on and sing HIGH will be displayed).
5. Then choose the required heating mode using buttons “◆” (e.g. HIGH, LOW).
6. By pressing button „ENTER“ you will switch to the mode of setting the function of heating performance (the control light of Desired Temp will come on and the sign 160 F will appear on the display).
7. Then choose the required temperature mode using buttons “◆” (e.g. 145 – 180 °F / 63 – 82 °C).
8. By pressing and holding button „ENTER“ you will start the timer with the selected cooking mode.
9. You will hear one sound signal (1 long beep). Control light PPROBE will come on, Display will alternate between actual temperature and the temperature selected with and at the same time, the Desired Temp control light and the Actual Temp will come on in turn.
10. Cooking will be started. The probe reads the temperature in the pot. As soon as the set temperature is achieved, the pot is switched to the WARM mode (maintaining the temperature)

11. After lapse of the present time of 14 hours, the program will stop (there will be a sound signal - 3 long beeps and OFF will appear on the display).

NOTE:

To change temperature display from °F to °C. Press „**PROBE**“ then „**ENTER**“ at the same time. The temperature in °C will now be displayed. If slow cooker is unplugged, it will reset to °F.

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.
- During the whole time of preparation there is steam going out from the hole in the lid 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.
- 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 (fig. 3).
- 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 in the mode with the timer set to 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 slow 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 4.7 and 5.7 l) are for 6 - 8 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)	Desired temp (°F / °C)
Roast beef	1,5	4 - 5	1,5	145 / 63
Beef breast	2 - 2,2	8	6	145 / 63
Turkey breast	3 - 3,5	6 - 7	3 - 4	180 / 82
Whole chicken	2 - 3	6	4	180 / 82
Chicken pieces (with bone)	1,5 - 2	4 - 5	1,5	180 / 82
Chicken breast	2	4	3,5	180 / 82
Fully cooked hams	3,5	4 - 5	3	145 / 63
Fillet of pork	2 - 2,2	2 - 3	1,5 - 2	160 / 71
Roast pork	2 - 2,2	4 - 5	2,5	160 / 71
Pork chops	1 - 1,5	5	2 - 3	160 / 71

IV. TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
Food is undercooked	Two low heating output set	Set higher heating output
	Too short preparation time is set	Set longer preparation 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 or timer is not set	Set suitable heating output and the timer

V. MAINTENANCE (fig. 4, 5)

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 temperature probe **D** and 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. Wind the cable on the probe handle. Store the pot at a safe and dry place, out of reach of children and incapacitated people.

VI. ENVIRONMENT



If the size of the appliance allows, all the parts contain marking of the materials used for production packaging, components and accessories as well as for recycling. The symbols on the product or in the accompanying documentation mean that the electrical or electronic product used must not be liquidated together with communal waste. To ensure the appropriate liquidation take the used appliance to a collection point where it will be accepted free of charge. Correct liquidation of the product helps to protect valuable natural resources and helps to prevent a potential negative impact on the environment and human health which can be the outcome of inappropriate liquidation of waste. More details can be obtained from your local authorities or the closest collection point. Inappropriate manipulation of such waste can result in a fine according to the national legislation.

Maintenance of a serious nature or maintenance which requires interference with the internal parts of the appliance must be carried out by a professional service centre! By failing to follow the instructions issued by the manufacturer, the right to the warranty service will be invalidated!

VII. TECHNICAL DATA

Voltage (V)	Stated on the product label
Wattage (W)	Stated on the product label
Volume of the bowl (l)	5.5
Weight approx (kg)	5.7

The product has received ES declaration of conformity according to Act as amended. The product matches the requirements of the below statutory order as amended.

- Committee Regulation No. 2006/95/ES as amended, setting the technical requirements of the electrical appliance as low.
- Committee Regulation No. 2004/108/ES as amended, setting the technical requirements of products in terms of their electromagnetic compatibility

The product is in conformity with the European Parliament and European Committee Regulation No. 1935/2004/ES re. Materials and objects designed for contact with food.

The manufacturer reserves the right for any insignificant deviations from the standard finished product which do not have any effect on the functioning of the product.

MANUFACTURER: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4-Bráník, Czech Republic.

eta 0132**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 garanciajeggyel, 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 előre beállítható a főzési idő és a fűtőtelsítmény.

I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS

- Első üzembe helyezés előtt figyelmesen olvassa el a kezelési útmutatót, tekintse meg az ábrákat és az útmutatót gondosan őrizze meg. 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.
- A csatlakozóvezeték villásdugóját csak az EU előírásai szerint helyesen bekötött és földelt dugaszolóaljzatba szabad becsatlakoztatni!
- 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 terméket 8 éves és idősebb korú gyermekek, továbbá csökkent fizikai és mentális képességű vagy nem elegendő tapasztalattal és ismeretekkel rendelkező személyek is használhatják, amennyiben felügyelet alatt állnak vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozóan megfelelő módon kioktatták őket és megértik az esetleges veszélyhelyzetek lehetőségét. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
A felhasználó által végzett tisztítást és karbantartást gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.
- Tartsa a készüléket és annak csatlakozó vezetékeit gyermekek által nem hozzáférhető helyen.
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, 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 gyártócég, annak szervíz szakembere vagy hasonlóan képzett személy végezheti, hogy megakadályozzuk ezzel az el.áram által okozott baleseteket vagy tüzeseteket.
- **Nedves kézzel soha ne dugja be a csatlakozóvezeték villásdugóját az el. dugaszolóaljzatba és ne húzza ki azt az el. dugaszolóaljzatból annak csatlakozó vezetékénél fogva!**
- **A készülék csak háztartási vagy ahhoz hasonló célokra készült (ételek készítésére)! Nem használható kommersz célokra!**
- 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.fejzetben 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 dugaszolóaljzatból 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 fűtőlap 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 élelmiszertárolásra (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.
- A tartozékokat ne dugja be egyetlen testnyílásba sem.

- 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), amelyek betakarhatják a gőzelvezető nyílásokat.**
- 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 alkatrészt 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 csatlakozóvezetékét nem szabad éles vagy forró tárgyakkal, nyílt lánggal megrongálni és nem szabad azt vízbe meríteni.
- Soha ne helyezze a csatlakozóvezetékét forró felületre, ne hagyja az asztal vagy a munkalap szélén át lelőgni. A csatlakozóvezetékbe történő beakadásakor 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 vezetékhozzabító használatakor fontos, hogy az ép legyen és megfeleljen az érvényes szabványoknak.
- A készüléket csak annak a gyártócégal készített eredeti tartozékaival együtt használja.
- A készüléket csak arra a célokra használja, amelyekre az készült, ahogy azt ezen útmutató leírása tartalmazza. Ne használja a készüléket semmilyen más célra.
- Gyártócégal nem felelős a készülék és tartozékai helytelen használatából eredő károkért (pl. az **élelmiszerek tönkremenetelért, balesetekért, égési, forrázási sérülésekért, tűzkárokért**) és nem felelős a készülék jóállásáért a fenti biztonsági figyelmeztetések be nem tartása esetén.

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

A – lassú főzőedény

- A1 – kezelőpanel
- A2 – külső edény
- A3 – fűtőlap
- A4 – hőérzékelő

A5 – fogantyú

A6 – csatlakozó vezeték

A7 – csatlakozó dugaszolóaljzat

B – belső edény

C – fedél

C1 – fogantyú

C2 – gőzelvezető nyílás

D - hőmérséklet érzékelő

D1 – csatlakozó konnektor

KEZELŐPANEL

Kijelző = a beállított melegítési hőmérsékletet mutatja vagy a melegítési funkciót illetve a főzés befejezéséig hiányzó időt jelzi.

 = A nyomógomb a készülék be- és kikapcsolására szolgál.

PROGRAM = A nyomógomb a kívánt elkészítési idő beállítására szolgál (0,5 – 12 óra) és a kívánt melegítési teljesítmény állítható be (HIGH, LOW, WARM).

MANUAL = a nyomógommbal a kívánt melegítési teljesítmény állítható be (HIGH, LOW, WARM).

PROBE = a nyomógommbal a kívánt melegítési teljesítmény állítható be (HIGH, LOW) a hőmérséklet érzékelő funkció beállításánál.

ENTER = A nyomógomb a következőkre szolgál: a beállított folyamat visszaigazolására (melegítés és az időtartam) és a melegítési és az időmérési funkciók közötti átmenetre,

 = a nyomógomb a menü egyes tételeire történő léptetésre szolgál.

Cooking Time = jelzőlámpa az időkapcsoló funkcióját jelzi.

Heat Setting = jelzőlámpa a melegítési funkciót jelzi.

Desired Temp = jelzőlámpa a kívánt hőmérsékletet jelzi

Actual Temp = jelzőlámpa az aktuális hőmérsékletet jelzi

A hangjelzési funkció bekapcsol:

- amikor a beállított program elkezdődik (1x rövid hangjel),
- ha befejeződik a beállított program (3x hangjel),

FIGYELEM

- Amennyiben a program beállítása során 30 másodpercen belül nem nyom meg egyetlen további nyomógombot sem, akkor a készülék energiatakarékosság céljából kikapcsolódik.
- Ha a kijelzőn nem a megszokott jelek jelennek meg, akkor válassza le a készüléket az el. hálózatról, majd azt ismételten kapcsolja be.
- Az időkapcsoló funkcióját csak olyan receptúráknál alkalmazza, amelyeket már előzőleg sikeresen kipróbált, ezeket a receptúrákat a későbbiekben már ne változtassa meg.

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 gyümölcsfélénél.

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.

A hőmérséklet állandó értéken történő tartása beállítása (WARM)

Ezt a beállítási lehetőséget akkor válassza, ha a megfőtt ételeket állandó hőmérsékleten kívánja tartani (kb. 70 - 80 °C-on.). Ne hagyja a kész ételeket a **WARM** fokozatra kapcsolt főzőben (állandó hőmérsékleten) a szükségesnél hosszabb ideig (kb. 2 óra) Az étel megromolhat.

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

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 töltsé azt meg vízzel. A teljes nyersanyagmennyiség nem haladhatja meg az edény űrtartalma 4/5 részét. Az olyan étel készítésénél, amelynél főzés közben növekszik annak térfogata, töltsé meg az edényt maximálisan annak térfogata 3/5 részéig. A készíttendő étel minimális mennyisége azonban nem lehet kevesebb, mint az edény űrtartalma 1/5 része. Megfelelő ruhadarabbal vagy törőlapírral tisztítsa meg a **B** jelű belső edény felső peremét, illetve valamennyi azon részekit, 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 **C** jelű fedőt annak **C1** jelű fogantyújánál, helyezze azt vízszintes helyzetben az edényre. 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 (2. ábra).

MANUAL fűtési (főzési) teljesítmény funkció beállítása

1. Nyomja meg a „“ kapcsolót és a főzőedény bekapcsolódik. A kijelzőn a SEL felirat jelenik meg, majd kigyulladnak a jelzőlámpái.
2. Nyomja meg a MANUAL jelű nyomógombot (kigyullad a melegítést jelző Heat Setting jelzőlámpa).
3. Ezt követően a „“ nyomógombok segítségével válassza ki a megkívánt melegítési üzemmódot (azaz HIGH=magas, LOW=alacsony, WARM=hőmérséklettartó).
4. A „ENTER“ jelű nyomógomb megnyomásával és benyomva tartásával bekapcsolja a választott főzési üzemmódot.
5. Hangjelzés hallatszik (1x hosszú hangjel), kigyullad a MANUAL jelzőlámpa és a kijelzőn váltakozva megjelenik a COOK felirat és a megfelelő melegítési fokozat jele.
6. Elindul a főzés. Működés közben a kijelzőn lehet nézni a program folyamatát. A beállított 14 órás hosszú idő letelte után a program véget ér (3x hosszú hangjelet lehet hallani, majd a kijelzőn megjelenik az OFF felirat). Ekkor az étel eltávolítható az edényből.

A melegítési időkapcsoló PROGRAM funkció beállítása

1. Nyomja meg a „“ jelű kapcsolót és a főzőedény bekapcsolódik. A kijelzőn a SEL felirat jelenik meg és kigyulladnak a jelzőlámpái.
2. Nyomja meg a PROGRAM jelű nyomógombot (kigyullad az időkapcsoló Cooking Time jelzőlámpája és a kijelzőn 04:00 jelenik meg).
3. Ezután az „“ időrövidítő nyomógommbal vagy az „“ időhosszabbító nyomógommbal beállítja a kívánt főzési időt. Az időkapcsolót 30 perces intervallumokban minimálisan 0,5 óra, maximálisan 12 óra időtartamra lehet beállítani.
4. A „ENTER“ jelű nyomógomb megnyomásával átkapcsol a melegítési teljesítmény beállítására (kigyullad a melegítési Heat Setting jelzőlámpa és a kijelzőn a HIGH felirat jelenik meg).
5. A „“ nyomógombok segítségével válassza ki a megkívánt melegítési üzemmódot (azaz HIGH=magas, LOW=alacsony, WARM=hőmérséklettartó).
6. A „ENTER“ jelű nyomógomb megnyomásával és benyomva tartásával bekapcsolja az időkapcsolót a kiválasztott főzési üzemmóddal.
7. Hangjelzés hallatszik (1x hosszú hangjel). Kigyullad a PROGRAM jelű jelzőlámpa, a kijelzőn pedig váltakozva megjelenik a COOK felirat és a megfelelő melegítési fokozat jele és egyben váltakozva kigyulladnak a melegítés Heat Setting és az időkapcsoló Cooking Time jelzőlámpái. Elkezdődik a főzési folyamat. Üzem közben a kijelzőn a program lefolyása követhető. A program előrehaladásával a beállított idő számjegyei 1 perces lépésekben fokozatosan csökkennek.
8. Az előre beállított időtartam elteltével befejeződik a program (3x hosszú hangjelzés hallatszik és a kijelzőn a WARM felirat jelenik meg). Ezt követően a főzőedény a hőmérséklet állandó értéken történő tartására kapcsol át és 14 óráig ebben az állapotban marad..

Beállítás PROBE funkció hőmérséklet érzékelővel és időkapcsoló melegítéssel

1. A D jelű érzékelőt tolja át a C2 jelű gőzelvezető nyíláson. Az érzékelőt úgy helyezze el, hogy annak csúcsa a készítenő élelmiszerek középpontjában legyen. Győződjön meg arról, hogy az érzékelő hegye ne érintkezzen sem az edény fenekével sem annak oldalfalával.
2. A D1 jelű csatlakozódugót tolja be (ütközésig) az A7 jelű dugaszolóaljzatba.
3. Nyomja meg a „“ jelű kapcsolót és a főzőedény bekapcsolódik. A kijelzőn a SEL felirat jelenik meg és kigyulladnak a jelzőlámpái.

4. Nyomja meg a **PROBE** jelű nyomógombot (kigyullad a Heat Setting jelzőlámpa és a kijelzőn HIGH jelenik meg).
5. A „” nyomógombok segítségével válassza ki a megkívánt melegítési üzemmódot (azaz HIGH=magas, LOW=alacsony).
6. A „ENTER” jelű nyomógomb benyomásával átkapcsol a melegítési teljesítmény beállítására (kigyullad a Desired Temp jelzőlámpa és a kijelzőn a 160 F felirat jelenik meg).
7. A „” nyomógombok segítségével válassza ki a megkívánt hőmérsékletet (145 – 180 °F / 63 – 82 °C).
8. A „**ENTER**” jelű nyomógomb megnyomásával és benyomva tartásával bekapcsolja a választott főzési üzemmód időkapcsolóját.
9. Hangjelzés hallatszik (1x hosszú hangjel). Kigyullad a **PROBE** jelű jelzőlámpa, a kijelzőn pedig váltakozva megjelenik a beállított és a kívánt hőmérséklet és egyben váltakozva kigyulladnak a Desired Temp és Actual Temp jelzőlámpái.
10. Elkezdődik a főzési folyamat. Az érzékelő érzékeli a hőmérsékletet az edényben, majd amikor a beállított hőmérséklet eléri, akkor az edény átkapcsol WARM módba (hőmérséklet megtartása).
11. A beállított 14 órás idő lejáratára után a program véget ér (3x hosszú hangjelet lehet hallani, majd a kijelzőn megjelenik az OFF felirat).

Megjegyzés

Ha szeretne változtatni a kijelzett hőmérsékleten °F-ról °C-ra: nyomja meg a **PROBE** gombot, majd ezt követően az **ENTER** gombot. A hőmérséklet °C-ban jelenik meg. Ha kihúzza az edényt a hálózathoz a hőmérséklet beállítása visszatér °F-ba.

FIGYELEM

- Első használatbavétel alkalmából a készülékből röviden, kismértékben füst jelentkezhet, ami azonban nem jelent meghibásodást és nem válthat ki reklamációt.
- Az ételkészítés teljes ideje alatt a fedő nyílásán át gőz távozik és a fedő peremén egy kevés folyadék távozhat el amit jellegzetes hangjelenség „sziszegés/sistergés” kísérhet. 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, (rys. 3).
- 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 időkapcsolóval beállított hosszabb ideig főz, ellenőrizze közben, hogy az ételek nem szárítódnak-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 úrtartalmát. Tartsa be a receptekben előírt vízmennyiséget és időket. Mindenkor öntsön elegendő vizet a készítendő 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 halféléket 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 készítsen 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 főzódjenek meg.
6. A külön sütőn történő hússütéssel és a zöldségek pirításával eltávolítja a húspan levő zsiradék egy részét és egyidejűleg a hús és a zöldségfélék külső megjelenése és íze is javul. Természetesen ez nem egy szükséges lépés.
7. Zsírfeléseket (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 hosszan 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 töltsé meg legalább annak űrtartalma feléig, hogy érvényben maradjanak a javasolt főzési idők. A főzőedénybe (4,7 l és 5,7 l űrtartalommal) 6 – 8 adag étel fér bele.
11. Hogy ne történhessen meg az étel kifutása, ne töltsé 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 félórája-órája 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 halfélét 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)	Beállított hőmérséklet (°F / °C)
Marhasült	1,5	4 - 5	1,5	145 / 63
Marhaszegy	2 - 2,2	8	6	145 / 63
Pulykamell	3 - 3,5	6 - 7	3 - 4	180 / 82
Egész csirke	2 - 3	6	4	180 / 82
Csirkeszele- tek (csonttal)	1,5 - 2	4 - 5	1,5	180 / 82
Csirkemell	2	4	3,5	180 / 82
Egészben főtt sonka	3,5	4 - 5	3	145 / 63
Sertés szűzpecsenye	2 - 2,2	2 - 3	1,5 - 2	160 / 71
Sertéssült	2 - 2,2	4 - 5	2,5	160 / 71
Sertéskaraj	1 - 1,5	5	2 - 3	160 / 71

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 beállításra	Állítson be 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 az időkapcsoló	Állítsa be a megfelelő melegítési teljesítményt és az időkapcsolót

V. KARBANTARTÁS (4., 5. 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 tisztítószereket (pl. éles tárgyakat, kaparókat, vegyi oldószereket, higítókat, maró hatású, a sütő tisztítására szolgáló anyagokat vagy más oldószereket)! Az hőmérséklet érzékelőt **D** és **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 üvegfedelelet) mossa el forró vízben, tisztítószerezrel, majd öblítse le tiszta vízzel és hagyja teljesen megszáradni (használhat edénymosogató gépet is). A műanyagból készült alkatrészeket ne szárítsa hőforrások (pl. kályha, el/gáztűzhely) fölött. Ha a csatlakozóvezeték beszennyeződik, akkor azt nedves ruhadarabbal törölje meg. Néhány ételmyszer 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 kábelt tekercselje rá az érzékelő fogantyújára.

A főzőedényt tárolja biztonságos és száraz, gyermekek és nem önjogú személyek részére nem hozzáférhető helyen.

VI. KÖRNYEZETVÉDELEM



Amennyiben annak méretei megengedek, 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 előírászerű 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.

A készülék elektromos részeibe való beavatkozást igénylő alkatrészcsereket kizárólag szakszerviz végezhet! A gyártói utasítások figyelmen kívül hagyása a garanciális javításra való jogosultság megszűnését vonja maga után.

VII. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V)	típuscímkén feltüntetve
Teljesítményfelvétel (W)	típuscímkén feltüntetve
Úrtérfogat (l)	5,5
Súly (kg) kb.	5,7

A termék EK megfelelőségi tanúsítvánnyal rendelkezik. Elektromágneses kompatibilitás szempontjából a termék megfelel a termékekkel szemben támasztott műszaki követelményekről szóló 2004/108/EK sz. európai tanácsi irányelvnek, elektromos biztonság szempontjából pedig a 2006/95/EK sz. európai tanácsi irányelvnek. A termék összhangban van az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakkal szóló 1935/2004/EK sz. európai parlamenti és tanácsi rendelettel.

A gyártó fenntartja magának a jogot a standard kivittel szembeni lényegtelen, a termék működését nem befolyásoló eltérések alkalmazására.

HOT – Forró.

DO NOT COVER – Nem szabad letakarni.

HOUSEHOLD USE ONLY – Kizárólag háztartási használatra alkalmas.

DO NOT IMMERSE IN WATER – Soha ne merítse vízbe.

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. A PE zacskót gyermekektől távol tartsa. A zacskó nem játékszer.

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

FIGYELMEZTETÉS: Az elektromos áram által okozott károk vagy sérülések elkerülése érdekében a külső edényt ne használja közvetlen főzésre. Főzési célokra csak a belső kerámiaedényt használja.

Gyártja: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00, Praha 4, Cseh Köztársaság.

Forgalmazó: METAKER KFT., 2851 KÖRNYE, ALKOTMÁNY U. 6-10.

eta 0132**INSTRUKCJA OBSŁUGI**

Szanowny Kliencie, dziękujemy za zakup naszego produktu. Przed uruchomieniem urządzenia, uważnie przeczytaj instrukcję, którą wraz z kartą gwarancyjną, 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 lub umożliwia wstępnie ustawić czas gotowania i moc ogrzewczą.

I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed pierwszym wprowadzeniem urządzenia do użycia uważnie przeczytaj całą instrukcję obsługi, przełącznik obrazki a instrukcję zachowaj do późniejszego wglądu. Wskazówki w instrukcji należy uważać za część urządzenia i przekazać jakiegokolwiek następnemu użytkownikowi urządzenia.
- Skontroluj, czy dane na tabliczce znamionowej odpowiadają napięciu w Twoim gniazdku elektrycznym.
- Wtyczka przewodu zasilania musi być podłączona do prawidłowo podłączonego i uziemionego gniazdka zgodnie z UE!
- 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, oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane o bezpiecznym korzystaniu z tego urządzenia oraz zagrożeń wiążących się z jego użytkowaniem. Bawienie się urządzeniem jest zabronione dzieciom. Czyszczenie i konserwacja bez nadzoru dorosłych jest dzieciom zabroniona.
- 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, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- **Wtyczki przewodu zasilania nie wkładaj do gniazdka elektrycznego i nie wyjmuj mokrymi rękami i nie ciągnij za przewód zasilania!**
- **Urządzenie przeznaczone jest tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym i do podobnych celów (przygotowanie pokarmu)! Nie jest przeznaczone do wykorzystania komercyjnego!**
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz.
- 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 pokrywki z urządzenia może rozpryskać się gorąca woda.
- Wewnętrzne naczynie ceramiczne 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).
- 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.
- Nie wolno umieszczać wewnętrznego naczynia ceramicznego w pobliżu materiałów palnych i przedmiotów, jeżeli są gorące.
- Do mieszania i nabierania jedzenia, użyj naczynia z plastiku lub drewna, ponieważ narzędzia metalowe mogą uszkodzić wewnętrzną powierzchnię naczynia.

- Akcesoriów nie wkładaj do otworów w ciele.
- 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), które mogą powodować zakrycie otworów którędy wychodzi para.
- 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.
- Urządzenie jest przenośne i jest wyposażone w ruchomy przewód z wtyczką, która zabezpiecza dwubiegunowe odłączenie od sieci.
- 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!
- Regularnie kontroluj stan przewodu zasilającego urządzenia.
- W razie potrzeby użycia przedłużacza, należy użyć nieuszkodzony kabel odpowiadający aktualnym normom.
- Urządzenia używaj tylko z oryginalnymi akcesoriami od producenta.

- Urządzenia nigdy nie używaj do żadnego innego celu, tylko do tego, do którego 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 sterujący
- A2 – naczynie zewnętrzne
- A3 – płyta grzewcza
- A4 – czujnik temperatury

- A5 – uchwyty
- A6 – przewód zasilania
- A7 – gniazdo do podłączenia

B – naczynie wewnętrzne

C – pokrywa

- C1 – uchwyt

C – otwór do odprowadzenia pary

D – sonda temperaturowa

- D1 – złącze

PANEL STERUJĄCY

Wyświetlacz = wyświetla ustawioną moc ogrzewania lub funkcję ogrzewania i czas pozostały do końca gotowania.

 = przycisk służy do włączenia i wyłączenia urządzenia.

PROGRAM = przycisk służy do ustawienia wymaganego czasu przygotowania (0, 5 – 12 godz.) i do ustawienia wymaganej mocy ogrzewania (HIGH, LOW, WARM).

MANUAL = przycisk służy do ustawienia wymaganej mocy ogrzewania (HIGH, LOW, WARM).

PROBE = przycisk służy do ustawienia wymaganej mocy ogrzewania (HIGH, LOW) i ustawienie funkcji sondy temperatury.

ENTER = przycisk służy do: przejścia między funkcją ogrzewania i czasem / potwierdzenia ustawienia funkcji.

 = przyciski służące do poruszania się po menu.

Cooking Time = lampka kontrolna sygnalizuje funkcję czasomierza.

Heat Setting = lampka kontrolna sygnalizuje działanie ogrzewania.

Desired Temp = lampka kontrolna sygnalizuje funkcję żadaną temperaturę.

Actual Temp = lampka kontrolna sygnalizuje funkcję aktualną temperaturę.

Funkcja sygnału dźwiękowego zostanie włączona:

- po uruchomieniu ustawionego programu (1x krótki dźwięk),
- po zakończeniu ustawionego programu (3x dźwięki).

UWAGA

- Jeżeli podczas programowania nie wciśniesz żadnego przycisku przez 30 sekund, urządzenie zostanie wyłączone w celu oszczędzania energii.
- Jeśli na wyświetlaczu pojawią się nietypowe znaki, odłącz urządzenie od sieci i podłącz go ponownie.
- Funkcji czasomierza używaj tylko do gotowania wg przepisów, które zostały wcześniej wypróbowane i tych przepisów nie zmieniaj.

Ustawienie 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.

Ustawienie 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.

Ustawienie utrzymywania temperatury (WARM)

Wybierz to ustawienie, jeśli chcesz utrzymać temperaturę gotowanych potraw (około 70 do 80 °C). Nigdy nie zostawiaj gotowego jedzenia we włączonym garnku na funkcji, WARM (utrzymanie temperatury) dłużej niż to konieczne (ok. 2 godziny). Żywność może zacząć się psuć.

III. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

Usuń cały materiał opakowaniowy, wyjmij garnek i wszystkie akcesoria. Umieść 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

Wyjmij z garnka wewnętrzne naczynie **B**, włóż do niego (np. za pomocą miarki lub łyżką) potrzebne składniki napelnij 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. Chwyc pokrywę **C** i uchwyt **C1**, umieść poziomo na naczyniu. Upewnij się, że kabel zasilający nie jest uszkodzony, że nie przechodzi przez żadne ostre lub gorące powierzchnie. Podłącz wtyczkę **A6** do prądu (rys. 2).

Ustawienie funkcji MANUAL mocy ogrzewania (gotowanie)

1. Naciśnij przełącznik „” garnek się włączy. Na wyświetlaczu pojawi się SEL i zaświeci lampka kontrolna

2. Naciśnij przycisk **MANUAL** (zaświeci się lampka kontrolna Heat Setting).
3. Potem za pomocą przycisków „◆” wybierz tryb ogrzewu (tj. HIGH=wysoki, LOW=niski, WARM=utrzymywanie temperatury).
4. Naciskając i przytrzymując przycisk „ENTER” włączysz wybrany tryb gotowania.
5. Słychać sygnał dźwiękowy (1x dźwięk), zaświeci się lampka kontrolna MANUAL a na wyświetlaczu na zmianę wyświetli się napis COOK i dany stopień ogrzewu.
6. Rozpocznie się gotowanie. Podczas operacji można kontrolować na wyświetlaczu pracę programu. Po upływie ustawionego czasu 14 godz., program zostanie zakończony (3x długi sygnałowy dźwiękowy a na wyświetlaczu pojawi się OFF). Teraz można wyjąć jedzenie z garnka.

Ustawienie funkcji **PROGRAM** czasomierza z ogrzewaniem

1. Naciśnij przełącznik „⓪” „garnek się włączy. Na wyświetlaczu pojawi się SEL i zaświeci lampka kontrolna.
2. Naciśnij przycisk **PROGRAM** (zaświeci się lampka kontrolna Cooking Time a na wyświetlaczu pojawi 04:00).
3. Potem za pomocą przycisku „▼” skrócenia lub przycisku „▲” przedłużenia ustaw wymagany czas gotowania. Czasomierz można ustawić w 30 minutowych interwałach na minimalnie 0,5 godz. a maksymalnie 12 godzin.
4. Naciskając przycisk „ENTER” przełączysz do trybu ustawienia funkcji mocy ogrzewu (zaświeci się lampka kontrolna Heat Setting a na wyświetlaczu pojawi napis HIGH).
5. Za pomocą przycisku „◆” wybierz wymagany tryb ogrzewu (tj. HIGH=wysoki, LOW=niski, WARM=utrzymywanie temperatury).
6. Naciskając i przytrzymując przycisk „ENTER” włączysz czasomierz z wybranym trybem gotowania.
7. Słychać sygnał dźwiękowy (1x długi dźwięk). Zaświeci się lampka kontrolna PROGRAM, na wyświetlaczu będzie na przemian wyświetlany napis COOK i stopień ogrzewu, równocześnie na przemian będzie świecić lampka kontrolna Heat Setting i Cooking Time. Rozpocznie się gotowanie. Podczas operacji można kontrolować na wyświetlaczu pracę programu. Z upływem czasu stopniowo maleją cyfry po 1 minucie.
8. Po upływie ustawionego czasu, program zostanie zakończony (3x długi sygnałowy dźwiękowy a na wyświetlaczu pojawi się WARM). Następnie garnek przełączy w tryb utrzymywania temperatury, w którym pozostaje jedynie po 14 godzinach.

Ustawienie funkcji **PROBE** sondy temperatury i czasomierza z ogrzewaniem

1. Sondę **D** zasunąć przez otwór do odprowadzenia pary **C2**. Sondę umieścić w taki sposób, aby końcówka była w centrum przygotowywanego jedzenia. Potrzeba upewnić się, że końcówka sondy nie dotyka dna lub ściany garnka.
2. Złącze **D1** zasunąć (aż do oporu) do gniazdka **A7**.
3. Naciśnij przełącznik „⓪” „garnek zostanie włączony. Na wyświetlaczu pojawi się SEL i zaświeci lampka kontrolna.
4. Naciśnij przycisk **PROBE** (zaświeci się lampka kontrolna Heat Setting a na wyświetlaczu pojawi napis HIGH).
5. Za pomocą przycisku „◆” wybierz wymagany tryb podgrzania (tj. HIGH=wysoki, LOW=niski).
6. Naciskając przycisk „ENTER” przełączysz w tryb ustawienia funkcji mocy podgrzania (zaświeci się lampka kontrolna Desired Temp a na wyświetlaczu pojawi napis 160 F).
7. Za pomocą przycisku „◆” wybierz żądaną temperaturę ogrzewania (tj. 145 – 180 °F / 63 – 82 °C).
8. Naciskając i przytrzymując przycisk „ENTER” włączysz czasomierz z wybranym trybem gotowania.

9. Słysząc sygnał dźwiękowy (1x długi dźwięk). Zaświeci się lampka kontrolna PROBE, na wyświetlaczu będzie na przemian wyświetlany i ustawić żadaną temperaturę, a na przemian świeci światła ostrzegawcze i pożądaną Desired Temp i Actual Temp.
10. Rozpocznie się gotowanie. Zmysły sonda temperatury w garnku, gdy temperatura jest osiągnięta, garnek przełączy w tryb utrzymywania temperatury WARM (utrzymanie temperatury).
11. Po upływie ustawionego czasu 14 godzin program zostanie zakończony (3x długi sygnałowy dźwiękowy, na wyświetlaczu pojawi się OFF).

Zauważyc

Aby zmienić temperaturę wyświetlany w °F lub °C. **PROBE** naciśnij, a następnie następuje klawiszem **ENTER**. Temperaturę w °C wyświetlany Jeśli powolne kuchenka jest odłączony od zasilania. zasilanie powróci do ustawienia temperatury °F.

UWAGA

- Po pierwszym uruchomieniu może pojawić się na krótko, łagodny dym, który nie stanowi problemu i nie jest powodem do reklamacji urządzenia.
- Z otworu w pokrywie 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), (rys. 3).
- 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 / przyparzyć / zamieszać) używaj wyłącznie uchwytu **C1** i odpowiednich pomocy kuchennych (np. ściereczki, rękawic ochronnych).

Nigdy nie krój żywności w naczyniu ceramicznym!

- Jeśli przez długi czas gotujesz w trybie czasomierza, 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 wcześniej 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 objętości 4,7 l i 5,7 l wejdzie się od 6 do 8 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 tracą koloru i struktury. Jednocześnie nie dojdzie do nadmiernego ochłodzenia mieszanki w garnku.
14. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, wszystkie składniki powinny być zanurzone w ciecz.
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 (czas przygotowania w godz.)	Moc HIGH (czas przygotowania w godz.)	Ustawić temperaturę (°F / °C)
Pieczeń wołowa	1,5	4 - 5	1,5	145 / 63
Mostek wołowy	2 - 2,2	8	6	145 / 63
Piersi indyka	3 - 3,5	6 - 7	3 - 4	180 / 82
Cały kurczak	2 - 3	6	4	180 / 82
Kawałki kurczaka (z kością)	1,5 - 2	4 - 5	1,5	180 / 82
Pierś z kurczaka	2	4	3,5	180 / 82
Szynki w pełni gotowane	3,5	4 - 5	3	145 / 63
Polędwica wiepr- zowa	2 - 2,2	2 - 3	1,5 - 2	160 / 71
Pieczeń wiepr- zowa	2 - 2,2	4 - 5	2,5	160 / 71
Kotlety wieprzowe	1 - 1,5	5	2 - 3	160 / 71

IV. ROZWIĄZYWANIE PROBLMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Żywność jest źle ugotowana	Zbyt niska moc ogrzewania	Zwiększ moc grzewczą
	Ustawiony zbyt krótki czas gotowania	Ustaw dłuższy czas na przygotowanie
	Zbyt dużo jedzenia w nac- zyniu	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 ogrze- wania lub czasomierza	Ustaw odpowiednią moc grzewczą i czasomierz

V. KONSERWACJA (rys. 4, 5)

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! Sondę temperaturową **D** i 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. Przewód nawinąć na uchwyt sondy. Przechowuj garnek w bezpiecznym, suchym miejscu z dala od dzieci i osób niezdolnych.

VI. EKOLOGIA



Jeżeli tylko pozwoliły na to rozmiary, na wszystkich elementach wydrukowano znaki materiałów zastosowanych do produkcji opakowań, komponentów i wyposażenia, jak również ich przetwórstwa 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 przynieść 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, na co mogłyby mieć negatywne wpływy niepoprawna utylizacja odpadu. W celu uzyskania następnych szczegółowych informacji dotyczących utylizacji należy zwrócić się do najbliższego urzędu lub punktu zbiorczego (zobacz www.elektroeko.pl). 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 następnie możliwe.

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

VII. DANE TECHNICZNE

Napięcie(V)	podano na tabliczce znamionowej
Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej
Objętość pojemnika (l)	5,5
Waga ok. (kg)	5,7

Produkt spełnia wymogi Dyrektywy 2004/108/ES włącznie z dodatkami w zakresie kompatybilności elektromagnetycznej oraz wymogi Dyrektywy 95/2006/ES włącznie z dodatkami w zakresie bezpieczeństwa elektrycznego.

Jest zgodny z rozporządzeniem 1935/2004/ES Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do z żywnością.

Producent zastrzega sobie prawo do wykonania drobnych odchyleń od wykonania standardowego, które jednak nie mają wpływu na działanie produktu.

HOT – Gorące.

DO NOT COVER – Nie zakrywać.

HOUSEHOLD USE ONLY – Tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nie zanurzać do wody lub innych cieczy

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

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

UWAGA: Aby zapobiec uszkodzeniu lub porażeniu prądem nie należy gotować w samym garnku. Gotuj tylko we wewnętrznym pojemniku ceramicznym.

Producent: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00, Praha 4, Republika Czeska.

Importer: DIGISON Polska sp. z o.o., ul. Krzemieniecka 46, Wrocław 54 613 Poland.

Kupující je povinen při reklamaci předložit s reklamovaným výrobkem doklad o jeho koupi, příp. záruční list, uvést důvod reklamace a vadu popsat. Při reklamaci v záruční době se obraťte na servis podle adres na www.eta.cz. Výrobek odešlete nebo předejte osobně **vždy s návodem k obsluze, jehož nedílnou součástí je záruční list**. Na dodatečně zaslané nebo osobně předané návody se záručním listem nelze brát zřetel. K odeslanému výrobku připojte průvodní dopis s udáním důvodu reklamace a **SVOJI PŘESNOU ADRESU**. Při reklamaci v záruční době se lze obrátit na prodejnu, kde byl výrobek zakoupen. Výrobek vyčistěte a zabalte tak, aby nedošlo k jeho poškození při přepravě. Z hygienických důvodů nepřijímáme znečištěné výrobky do opravy.

Kupujúci je povinný pri reklamácií predložiť s reklamovaným výrobkom doklad o jeho kúpe, prípadne záručný list, uviesť dôvod reklamácie a závalu popísať. Pri reklamácií v záručnej lehote sa obracajte na opravovne podľa adries uvedených na www.eta.sk. Výrobok odosielajte poštou, alebo odovzdajte osobne **vždy s návodom na obsluhu, ktorého neoddeliteľnou súčasťou je záručný list**. Dodatočne zaslané alebo odovzdané návody so záručným listom nebudú akceptované. K odoslanému výrobku priložte sprievodný list s udaním dôvodu reklamácie a **SVOJU PRESNÚ ADRESU**. Pri reklamácií v záručnej lehote sa môžete obrátiť na predajňu, v ktorej ste výrobok zakúpili. Výrobok očistite a zabalte tak, aby sa pri preprave nepoškodil. Z hygienických dôvodov neprijímame do opravy znečistené výrobky.

Výrobek byl v záruční opravě Výrobok bol v záručnej oprave od do Zakázka číslo Zákazka číslo Razítko a podpis opravný Pečiatka a podpis pracovníka	Výrobek byl v záruční opravě Výrobok bol v záručnej oprave od do Zakázka číslo Zákazka číslo Razítko a podpis opravný Pečiatka a podpis pracovníka	Výrobek byl v záruční opravě Výrobok bol v záručnej oprave od do Zakázka číslo Zákazka číslo Razítko a podpis opravný Pečiatka a podpis pracovníka
--	--	--

The logo for eta, featuring the word "eta" in a stylized, lowercase, cursive script. The letters are dark gray and are centered within a square frame. The background of the square is filled with a pattern of concentric, wavy lines that create a sense of depth and movement, resembling a topographical map or a series of ripples. The lines are light gray and vary in density, creating a textured effect. The overall design is modern and artistic.

ZÁRUČNÍ LIST • ZÁRUČNÝ LIST

Záruční doba
Záručná lehota

24

měsíců ode dne prodeje spotřebiteli
mesiacov odo dňa predaja spotrebiteľovi

Typ
Typ

0132

Série (výrobní číslo)
Séria (výrobné číslo)

Napětí • Napätie

~230 V

Datum a TK závodu
Dátum a TK závodu

Datum prodeje
Dátum predaja

Razítko prodejce a podpis
Pečiatka predajcu a podpis

Guarantee certificate is valid only for Czech Republic and Slovak Republic.

Kupující byl seznámem s funkcí a se zacházením s výrobkem.
Kupujúci bol oboznámený s funkčnosťou a s obsluhou výrobku.

Výrobek byl před odesláním ze závodu přezkoušen. **Výrobce ručí za to, že výrobek bude mít po celou dobu záruky vlastnosti stanovené příslušnými technickými normami za toho předpokladu, že ho bude spotřebitel užívat způsobem, který je popsán v návodu.** Na vady způsobené nesprávným používáním výrobku se záruka nevztahuje. Adresy záručních oprav jsou uvedeny na internetu www.eta.cz. Poskytovaná záruka se prodlužuje o dobu, po kterou byl výrobek v záruční opravě. Pro případ výměny výrobku nebo zrušení kupní smlouvy platí ustanovení občanského zákoníku. Tento záruční list je zároveň „Osvědčením o kompletnosti a jakosti výrobku“.

Výrobok bol pred odoslaním zo závodu preskúšaný. **Výrobca ručí za to, že výrobok bude mať po celú záručnú lehotu vlastnosti stanovené príslušnými technickými normami za predpokladu, že ho bude spotrebiteľ používať spôsobom, ktorý je opísaný v návode na obsluhu.** Na chyby spôsobené nesprávnym používaním výrobku sa záruka nevzťahuje. Adresy záručných opravovní sú uvedené na internete www.eta.sk. Poskytovaná záruka sa predlžuje o čas, počas ktorého bol výrobok v záručnej opravě. V prípade výmeny výrobku alebo zrušenia kúpnej zmluvy platia ustanovenia občianskeho zákonníka. Tento záručný list je zároveň „Osvvedčením o kompletnosti a akosti výrobku“.

Kupon č. 1

Typ **ETA 0132**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 2

Typ **ETA 0132**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 3

Typ **ETA 0132**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis