

 **esperanza**[®]
creating space for your dreams

MULTICOOKER

COOKING MATE



MANUAL
EKG011

MULTICOOKER

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Input voltage: 220-240V~ 50Hz

Power: 860W

Inner pot capacity: 5L

Inner pot coating: non-stick

Steam vent cup: removable

11 programmable functions

Preset time: 10 minutes – 24 hours

Cooking time adjustable

Accessories: measuring cup, rice scoop, soup ladle, Steam basket

Power cord length: 100cm 3G0.75mm2

Stainless steel housing

Product size: Ø25,5*31cm

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead). If the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do not operate the device without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

CHILDREN AND FRAIL INDIVIDUALS

- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

WARNING!

Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!

- This device is not intended to be used by individuals (including children) who have restricted physical, sensory or mental abilities and/or insufficient knowledge and/or experience, unless they are supervised by an individual who is responsible for their safety or have received instructions on how to use the device.
- Children should be supervised at all times in order to ensure that they do not play with the device.

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS FOR THIS DEVICE

- Make sure the heating element and the outside of the inner pot are clean and dry before you put the plug in the wall socket.
- Do not use the appliance if the sealing ring is damaged.
- Do not plug in the appliance or press any of the buttons on the control panel with wet hands.
- Never connect this appliance to an external timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- Only use the rice scoop provided. Avoid using sharp utensils.
- Do not expose the multicooker to high temperatures, nor place it on a working or still hot stove or cooker.
- Always insert the inner pot before you put the plug in the wall socket and switch on the device.
- Always unplug the multicooker if you are not going to use it for a longer period of time.
- Always let the multicooker cool down before you clean or move it.
- Do not place the inner pot directly over an open fire to cook.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in this user manual, the guarantee becomes invalid and the producer refuses liability for any damage caused.

- Place the multicooker on a stable, horizontal and level surface.
- The accessible surfaces may become hot when the appliance is operating. Only touch the control panel.
- Beware of hot steam coming out of the steam vent during cooking or out of the multicooker when you open the lid.
- Do not lift or move the multicooker by its handle while it is operating.
- Be careful with the inner pot and the steam basket when you handle them after the cooking process, as they may be hot and heavy.
- Do not expose the multicooker to direct sunlight.
- Do not insert metallic objects or alien substances into the steam vent.
- Do not place a magnetic item on the lid. Do not use the appliance near a magnetic item.
- Do not use the inner pot if it is deformed.
- Do not exceed the maximum water level indicated in the inner pot to prevent overflows.
- Do not place the rice scoop inside the pot while cooking, keeping warm or reheating.
- Always clean the appliance after use.
- Do not clean the main unit in the dishwasher.



PARTS DESCRIPTION

- (1) Measuring cup
 - (2) Soup ladle
 - (3) Rice scoop
 - (4) Water level indications
 - (5) Inner pot
 - (6) Inner lid
 - (7) Sealing ring
 - (8) Heating element
 - (9) Control panel
 - (10) LCD Display
 - (11) Main unit
 - (12) Detachable mains cord
 - (13) Lid release button
 - (14) Outer lid
 - (15) Detachable steam vent cup
 - (16) Handle
 - (17) Steam basket
-
- (18) 10 Function indicators (Fry/Rice/DIY/Pasta/Steam/Bake/ Reheat/Soup/Baby food/Pizza)
 - (19) "Preset" button
 - (20) "-" button (cooking time / temperature decrease)
 - (21) "+" button (cooking time / temperature increase)
 - (22) "Cooking time" button
 - (23) "Tem" button (temperature button)
 - (24) "Keep warm / off" button
 - (25) "START" button
 - (26) "Menu" button

USING THE MULTICOOKER

Functions overview

programs	Default cooking time	Adjustable cooking time & division	Automatic keep warm	Preset time & division	Default cooking temperature	Adjustable cooking temperature & step	special notes
Fry	15 minutes	5m-1.5h/1m	Y	/	170°C	/	Do not close the top lid when cooking in the fry mode.
Rice	/	/	Y	10m-24h/5m	130°C	/	LCD counts down the cooking time only in the last 10 minutes of the cooking process.
DIY	30 minutes	2m-1h/1m 1h-12h/5m	Within 70-170°C	10m-24h/5m	100°C	35-170°C /5°C	It's recommended to open lid during cooking when the temperature is above 140°C.
Pasta	8 minutes	2m-1h/1m	Y	10m-24h/5m	100°C	/	LCD counts down the cooking time once the water boils. Make sure all ingredients including water do not exceed 4L.
Steam	25 minutes	5m-2h/5m	Y	10m-24h/5m	100°C	/	LCD counts down the cooking time once the water boils. It takes around 8 minutes for 3 cups of water to come to be boiled.
Bake	1 hour	15m-4h/5m	Y	10m-24h/5m	140°C	/	Grease the inner pot before putting the cake mixture into it.
Reheat	20 minutes	10m-1h/5m	Y	10m-24h/5m	100°C	/	Pour some water on the food to prevent it from becoming too dry. The quantity of the water depends on the amount of food.
Soup	1 hour	5m-8h/5m	Y	10m-24h/5m	98°C	/	/
Baby food	30 minutes	5m-1.5h/1m	Y	10m-24h/5m	96-98°C	/	/
Pizza	30 minutes	10m-1h/5m	Y	10m-24h/5m	140°C	/	Grease the inner pot before putting pizza mixtures into it.
Keep warm	12 hours	/	/	/	70°C	/	/

Before first use

- Take out **all** the accessories from the inner pot. Remove the packaging material of the inner pot.
- Clean the parts of the multicooker (**only** inner pot and plastic attachments) **thoroughly** before using it for the first time. Note: Make sure **all** parts are **completely** dry before you start using the multicooker.

General preparation

- Press the lid release button to open the lid.
- Take out the inner pot.
- Prepare food and ingredients according to your preference.
- Put food and ingredients into pot.
- Wipe the outside of the inner pot dry, then put the inner pot back. Check if the inner pot is in proper contact with the heating element.
- Insert the plug in the power socket.

Bake/ Reheat / Soup/ Baby food / Pizza/Fry

- (1) Follow the general preparation steps.
 - (2) Press the "Menu" button until the preferred function is selected.
 - (3) To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time".
 - (4) To set a preset time, refer to chapter "Preset time for delayed cooking".
- Time preset is not available for fry function.
- (5) Press the "START" button to start cooking.
- LCD counts down the cooking time.
 - The "Keep warm" indicator lights up.
- (6) When the cooking is finished, you will hear beeps and the selected cooking function light will be off, then the multicooker switches to keep-warm mode automatically. The "Keep warm" indicator continues lighting up. And LCD counts up the keep warm time in minute.
 - (7) Press the "Keep warm / off" button to cancel the keep warm mode.
- If you want to continue the keep warm mode again, simply press the "Keep warm / off" button again.

Rice

(1) Measure the rice with the measuring cup provided.

• Each cup of uncooked rice normally gives 2 bowls of cooked rice. Do not exceed the quantities indicated on the inside of the inner pot. 1 cup of rice is approx. 180ml.

• Inner pot capacity is 5.0L, maximum capacity for cups of rice is 1.8L.

(2) Wash the rice thoroughly.

(3) Put the pre-washed rice in the inner pot.

(4) Add water to the level indicated on the scale inside the inner pot that corresponds to the number of cups. Then smooth the surface of the rice.

• For instance, if you cook 4 cups of white rice, add water up to the 4-cup level for rice indicated on the scale inside the inner pot.

• The level marked inside the inner pot is just an indication; you can always adjust the water level for different types of rice and your own preference.

(5) Follow the general preparation steps.

(6) Press the "Menu" button until the rice function is selected.

(7) To set a preset time, refer to chapter "Preset time for delayed cooking".

(8) Press the "START" button to start cooking. LCD shows "—".

• The display counts down the cooking time only in the last 10 minutes of the cooking process.

• The "Keep warm" indicator lights up.

(9) When the cooking is finished, you will hear beeps and the selected rice function light will be off, then the multicooker switches to keep-warm mode automatically. The "Keep warm" indicator still lights up. And the display counts up the keep warm time in minute.

(10) Press the "Keep warm / off" button to cancel the keep warm mode.

• If you want to continue the keep warm mode again, simply press the "Keep warm / off" button again.

(11) Press the lid release button to open the lid.

(12) Stir the rice to loosen it.

• Stirring the rice allows excess steam to escape. This gives fluffier rice.

Note: Depending on the cooking conditions, the bottom portion of the rice may become slightly browned.

DIY

• You may use the DIY mode to cook food with more control over the cooking time and temperature.

• It's recommended to open lid during cooking when the temperature is above 140°C.

(1) Follow the general preparation steps.

(2) Press the "Menu" button until the DIY function is selected. The default cooking time will be displayed on the screen. To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time".

(3) To set a preset time, refer to chapter "Preset time for delayed cooking".

(4) Press the "START" button to start cooking.

• The display counts down the cooking time.

• If the cooking temperature is set within 35-65°C, the keep warm indicator is off; If the cooking temperature is set within 70-170°C, the keep warm indicator is on.

(5) When the cooking is finished, you will hear beeps and the selected cooking function light will be off. The multicooker would switch to keep-warm mode or standby mode according to the set cooking temperature.

Pasta

(1) Put some water into the inner pot.

(2) Follow the general preparation steps.

(3) Press the "Menu" button until the pasta function is selected. To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time".

(4) To set a preset time, refer to chapter "Preset time for delayed cooking".

(5) Press the "START" button to start cooking.

• The display will count down the cooking time once the water boils, at the same time, the multicooker will beep.

• The keep warm indicator lights up.

(6) When the water is boiling, open the lid and put the food into the inner pot carefully.

• Be careful the hot steam when opening the lid. After that, close the lid again.

• Make sure all ingredients including water do not exceed 4L.

(7) When the cooking is finished, you will hear beeps and the selected cooking function light will be off, then the multicooker switches to keep-warm mode automatically. The "Keep warm" indicator still lights up. And the display counts up the keep warm time in minute.

(8) Press the "Keep warm / off" button to cancel the keep warm mode.

- If you want to continue the keep warm mode again, simply press the "Keep warm / off" button again.
- Note: You can also cook pasta, water with the pasta sauce together. Then you have to be very sure of the right ratio of water and pasta. When the water and pasta start to boil, the default cooking time starts counting down. During the cooking, you can open the lid and stir the pasta a bit to prevent the pasta sticks together. You can try with attached pasta recipe.

Steam

(1) Measure 3 cups of water with the measuring cup and pure them into the inner pot. Do not immerse the steam basket in water.

- It takes around 8 minutes for 3 cups of water to come to be boiled.
- The amount of water depends on the amount of food to be steamed.

(2) Put the steam basket in the inner pot.

(3) Put the food to be steamed in steam basket.

Note: To ensure even steaming, spread out the food evenly and do not pile it up.

(4) Follow the general preparation steps.

(5) Press the "Menu" button until the steam function is selected. To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time".

(6) To set a preset time, refer to chapter "Preset time for delayed cooking".

(7) Press the "START" button to start cooking.

- The display will count down the cooking time once the water boils, at the same time, the multicooker will beep.

- The keep warm indicator lights up.

(8) When the cooking is finished, you will hear beeps and the selected cooking function light will be off, then the multicooker switches to keep-warm mode automatically. The "Keep warm" indicator still lights up. And the display counts up the keep warm time in minute.

(9) Press the "Keep warm / off" button to cancel the keep warm mode.

- If you want to continue the keep warm mode again, simply press the "Keep warm / off" button again.

Keep warm mode

- The keep warm mode allows you to keep your food warm for a longer period of time.

- The maximum keep warm time is 12 hours in 70°C

- The appliance will switch to keep warm mode automatically at the end of cooking.

Note: Automatic keep warm is not available for DIY function when temperature is set within 35-65°C.

- Press "Keep warm/off" button in standby mode to start keep warm mode.

- On keep warm mode, LCD counts up the keep warm time in minute.

Note: In any mode, you can press "Keep warm/off" button to enter into standby mode.

Adjusting the cooking time

- You can adjust the cooking time for all cooking modes except rice function. Refer to the "Functions overview" table for the time regulation of each function.

- After you have selected the desired cooking function, the default cooking time will be displayed on the screen. To activate cooking time adjustment, press the "Cooking time" button, indicator of cooking time setting flashes. Then you can press button "-" to decrease or button "+" to increase the cooking time.

Preset time for delayed cooking

- You can preset the delayed cooking time for all cooking modes except fry function.

- Select the desired function, press the "Preset" button to activate preset function. The indicator of preset function flashes. The screen displays the minimum preset time 10 minutes .

Press button "-" to decrease or button "+" to increase the preset time.

Press "START" button to start and preset time counts down.

The cooking process will be started when the preset time has elapsed. The indicator of preset function turn off.

CLEANING

- Unplug the multicooker before you clean it.

- Wait until the multicooker has cooled down sufficiently before you clean it.

- To protect the non-stick coating of the inner pot, do not use the inner pot for washing dishes.

- Do not put vinegar in the pot.

- Take the steam basket and the inner pot out of the main unit of the appliance.

- Detach the steam vent cup from the outer lid by pulling it upwards.

– To open the steam vent cup, turn the upper cover left.

- To reattach the steam vent cup, turn the upper cover right till the hooks click to the right places.
- To put the steam vent cap back into the vent hole of the outer lid, insert it into the hole and push it down firmly.
- Clean the inner pot, steam basket, rice scoop and steam vent cap with a sponge or a cloth in hot water with some washing-up liquid.
- Do not use abrasive cleaning agents, scourers or metal utensils to clean the inner pot as these damage the non-stick coating.
- Use only a damp cloth to wipe the inside and outside of the main unit of the multicooker.
- Never immerse the main unit of the multicooker in water, nor rinse it under the tap water.

RECIPES

Pasta (Serves 3-4 persons)

Ingredients:

- 250g pasta (penne or macaroni)
- 200ml pasta sauce
- 700ml water

Put the pasta and pasta sauce in the inner pot and add cold water. Press the "Menu" button and select the "Pasta" function. Set the cooking time to 20 minutes. Then press the "START" button to cook. When the pasta cooking process is finished, sprinkle some pepper or cheese on top and serve the pasta hot.

Banana oatmeal cake (Serves 3-4 persons)

Ingredients:

- 120g all-purpose flour
- 120g oatmeal
- 90g brown sugar
- 2¼ tsp baking powder
- 38g milk powder
- 2.5 large bananas
- 2 large eggs (120-130g)
- 1 egg white (35-40g)
- 1.5 tsp butter (softened)
- 1 tsp vanilla oil
- 1.5 tsp honey
- Mix the flour, oatmeal, brown sugar, baking powder, and milk powder in a mixing bowl. Mash the bananas into a paste.
- In a different bowl, mix the eggs, egg white, banana paste, softened butter, vanilla oil and honey. Then stir with the ingredients mixed in above step.
- Mix well and make sure the mixture does not contain any lumps.

Tips:

- To increase the banana flavour of the cake, use a ripe banana and mash it.
- To make the cake more moist, add another half banana.
- Pour the cake mixture into the inner pot.
- Select "Bake" function and press "START" button to cook.

Four cheese pizza

Ingredients:

Yeast dough-120g/160g	Blue cheese-20g
Bechamel sauce-30g	Maasdam Cheese-20g
Hard goat cheese-20g	Butter-15g
Mozzarella-20g	

Cut the cheese into 0.5cm cubes. Roll out the dough into 0.5cm thick and circle the width of the inner pot. Grease the inner pot with butter, put the dough inside, and top with the sauce and stuffing. Close the lid and remove the steam vent cup. Select "Pizza" function. Set the time for 30 minutes. Cook until the program finishes.

WARRANTY

1. This warranty is issued by EDC Poterek Sp. Jawna with address:
ul. Poznańska 129/133, 05-850 Ożarów Mazowiecki, Phone: 022-7213571 w.10 – called hereinafter Esperanza.
2. This warranty confers upon you specific rights and remedies against EDC Poterek Sp. Jawna. Please read this document carefully, by making a claim under this warranty, you will be deemed to have understood and accept its terms.
3. Esperanza warrants that any Esperanza product together with attached accessories is free from defects in materials and workmanship under conditions of its normal use.
4. If you make a claim under this warranty, Esperanza will, at its option, repair or replace any defective product into new one by using new or use factory-refurbished parts. In case of using factory-refurbished parts they will be equal to new products.
5. Defective product should be returned together with receipt, commercial invoice or any other proof of purchase to the place of purchase. It should include all accessories attached in original packing. Esperanza has right to reject warranty if any accessories will be missed.
6. EDC Poterek Sp. Jawna covers the costs of delivery of the goods complained about to the place indicated in the guarantee.
7. EDC Poterek Sp. Jawna is committed to respond to the complaint within 14 calendar days of its notification in the point of sale. EDC Poterek Sp. Jawna will repair the defective product in the shortest possible time. If will be need to import from abroad of any parts which are necessary to repair this time may be extended.
8. If in the performance of its duties EDC Poterek Sp. Jawna provided the entitled person with a warranty instead of a defective item free from defects or made significant repairs to the item covered by the warranty, the warranty period runs anew from the moment of delivery of the item free from defects or returning the repaired item. If EDC Poterek Sp. Jawna mentioned a part of things, the above provision shall apply accordingly to the part mentioned. In other cases, the warranty period is extended by the time during which, as a result of a defect in the item covered by the warranty, the holder of the warranty could not use it.
9. In case of replacing defective product onto new one, Esperanza has right to replace it with newer model with the same technical parameters if the old one model was replaced by new one during warranty period.
10. If you make claim under this warranty, you are deemed to have agreed that repair and (upon availability) replacement, as applicable, under the warranty services described herein, is your sole and exclusive remedy vis-a-vis Esperanza.
11. The warranty is valid in Poland.

EXCLUSIONS:

This warranty does not extend to:

1. Any product not manufactured by EDC Poterek Sp. Jawna
2. Any product that has been damaged or rendered defective as a result of:
 - use it in other way than normal intended use
 - service or repair by anyone other than EDC Poterek Sp. Jawna service
 - improper store, transportation or packing
 - improper installation of product or software
 - mechanical, physical, chemical etc. damages
3. In no event shall EDC Poterek Sp. Jawna be liable for any damages, loss of business, profits, data or loss based on use EDC Poterek Sp. Jawna products with other devices.
4. Products with removed warranty and other labels and products spent or have hard use marks.

All products are covered by EDC Poterek Sp. Jawna 2-year manufacturer's warranty while product is purchased by the consumer (the consumer is a person who buys product for the purpose of not professional or commercial activity). In the case of purchase for the company (for purposes relating to the activities of professional or commercial) warranty is 1 year from date of purchase. The batteries installed in the devices are covered by a 6-month manufacturer's warranty. EDC Poterek Sp. Jawna products have all the necessary safety certificates required in the EU.



According to Directive 2012/19/EU, disposal of waste electrical and electronic equipment together with household waste is prohibited. Their components need to be recycled or disposed separately. Otherwise, they can cause the release of hazardous and noxious substances which pose a threat to the environment and human health. The law requires each consumer to return unnecessary or waste electrical and electronic equipment to the producers, sales agents or waste treatment facilities. Detailed conditions are governed by national legislation. The above symbol placed on the product, in the user manual or on the packaging refers to this requirement. Thanks to proper segregation and compliance with the provisions relating to waste disposal each user contributes significantly to environmental protection.

SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Napięcie wejściowe: 220-240V~ 50Hz

Moc: 860W

Pojemność miski wewnętrznej: 5l

Powłoka miski wewnętrznej: nieprzywierająca

Zawór ujścia pary: zdejmowalny

11 programowalnych funkcji

Funkcja opóźnienia startu: 10 minut – 24 godziny

Regulowany czas gotowania

Aksesoria: miarka z podziałką, łyżka do ryżu, chochła, koszyk do gotowania na parze

Długość przewodu zasilającego: 100 cm 3G 0,75 mm²

Obudowa ze stali nierdzewnej

Wielkość urządzenia: Ø25,5*31 cm

OGÓLNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

• Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia.

Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.

Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi.

Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).

• Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyzyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyciąć wtyczkę z gniazdka.

• Pracującego urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączyć i wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazda.

• Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.

• W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

• Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.

• Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania”.

DZIECI I OSOBY NIEPEŁNOSPRAWNE

• Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.)

• Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!

• To urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, motorycznych lub umysłowych lub nie posiadające niezbędnego doświadczenia i/lub wiedzy.

Użytkowanie urządzenia przez takie osoby jest możliwe wyłącznie pod nadzorem opiekuna lub po otrzymaniu wskazówek dotyczących używania urządzenia.

• Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.

SPECJALNE INSTRUKCJE BEZPIECZNEGO KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA

• Upewnij się, że płyta grzewcza oraz zewnętrzna część miski wewnętrznej są czyste i suche, zanim podłączysz urządzenie do prądu.

• Nie korzystaj z urządzenia, jeśli guma uszczelniająca jest uszkodzona.

• Nie podłączaj urządzenia do zasilania lub nie naciskaj żadnych przycisków na panelu sterowania mokrymi rękami.

• Aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, nigdy nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego zegara sterującego.

• Korzystaj wyłącznie z akcesoriów załączonych do urządzenia. Nie używaj ostrych narzędzi.

• Nie wystawiaj urządzenia na działanie wysokich temperatur i nie stawiaj na rozgrzanych powierzchniach.

• Zawsze najpierw włóż wewnętrzną miskę, zanim podłączysz urządzenie do gniazdka i je włączysz.

• Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli nie zamierzasz korzystać z niego przez dłuższy czas.

• Przed czyszczeniem lub przedstawianiem urządzenia, zawsze upewnij się, że przestygło.

• Nie umieszczaj miski wewnętrznej bezpośrednio nad ogniem w celu gotowania.

- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Nie korzystaj z urządzenia w sposób niewłaściwy lub do celów profesjonalnych czy półprofesjonalnych. Korzystanie z urządzenia w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją obsługi, powoduje, że gwarancja traci ważność, a producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek spowodowane szkody.
- Postaw urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni.
- Podczas pracy urządzenia jego zewnętrzna powierzchnia może być gorąca. Dotykaj wyłącznie panelu sterującego.
- Uważaj na gorącą parę wydobywającą się z otworu ujścia pary podczas gotowania lub z urządzenia, gdy otworzysz pokrywę.
- Podczas pracy urządzenia nie podnoś go, ani nie przenoś go za rączki.
- Ostrożnie obchodź się z misą wewnętrzną oraz koszykiem do gotowania na parze po zakończeniu gotowania, ponieważ mogą być gorące i ciężkie.
- Nie wystawiaj urządzenia na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- Nie wkładaj metalowych przedmiotów, ani nieznanych substancji do otworu ujścia pary.
- Nie kładź magnetycznych przedmiotów na pokrywie. Nie korzystaj z urządzenia w pobliżu magnetycznych przedmiotów.
- Nie korzystaj z misy wewnętrznej, jeśli jest uszkodzona.
- Nie przekraczaj maksymalnego poziomu wody wskazanego na misie wewnętrznej, aby uniknąć rozlania.
- Nie wkładaj łyżki do ryżu czy chochli do misy podczas gotowania, utrzymywania temperatury lub odgrzewania.
- Po skorzystaniu z urządzenia zawsze je wyczyść.
- Nie myj podstawy urządzenia w zmywarce.



KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Funkcje

Programy	Domyślny czas gotowania	Regulowany czas gotowania oraz podział	Automatyczne utrzymywanie temperatury	Opóźnienie startu oraz podział	Domyślna temperatura gotowania	Regulowana temperatura gotowania oraz etap	Informacje specjalne
Fry (Smażenie)	15 minut	5m-1,5 godz./1m	T	/	170°C	/	Nie zamykaj pokrywy górnej podczas korzystania z programu "FRY" (smażenie).
Rice (Ryż)	/	/	T	10m-24 godz./5m	130°C	/	Wyświetlacz pokazuje odliczanie czasu pozostałego do końca gotowania jedynie przez ostatnie 10 minut gotowania.
DIY (DIY)	30 minut	2m-1 godz./1m 1 godz.-12 godz./5m	Od 70 do 170°C	10m-24 godz./5m	100°C	Od 35 do 170°C/5°C	Zaleca się otwarcie pokrywy podczas gotowania, kiedy temperatura przekracza 140°C.
Pasta (Makaron)	8 minut	2m-1 godz./1m	T	10m-24 godz./5m	100°C	/	Wyświetlacz pokazuje odliczanie czasu pozostałego do końca gotowania od momentu zagotowania się wody. Upewnij się, że wszystkie składniki, w tym woda, nie przekraczają 4l.
Steam (Gotowanie na parze)	25 minut	5m-2 godz./5m	T	10m-24 godz./5m	100°C	/	Wyświetlacz pokazuje odliczanie czasu pozostałego do końca gotowania od momentu zagotowania się wody. 3 miarki wody zaczynają wrzeć po około 8 minutach.
Bake (Pieczenie)	1 godzina	15m-4 godz./5m	T	10m-24 godz./5m	140°C	/	Wysmaruj misę wewnętrzną przed włożeniem do niej ciasta.
Reheat (Odgrywanie)	20 minut	10m-1 godz./5m	T	10m-24 godz./5m	100°C	/	Dolej wody do jedzenia, aby nie było zbyt suche. Ilość wody zależy od ilości jedzenia.
Soup (Zupa)	1 godzina	5m-8 godz./5m	T	10m-24 godz./5m	98°C	/	/
Baby food (Jedzenie dla dzieci)	30 minut	5m-1,5 godz./1m	T	10m-24 godz./5m	Od 96 do 98°C	/	/
Pizza (Pizza)	30 minut	10m-1 godz./5m	T	10m-24 godz./5m	140°C	/	Wysmaruj misę wewnętrzną przed włożeniem do niej pizzy.
keep warm (Utrzymywanie temperatury)	12 godzin	/	/	/	70°C	/	/

Przed pierwszym użyciem

- Wyjmij wszystkie części z misy wewnętrznej. Zdejmij materiał opakowujący z misy wewnętrznej.
- Dokładnie wyczyść części urządzenia (wyłącznie misę wewnętrzną i plastikowe części) przed pierwszym użyciem.

Pamiętaj: Upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche, zanim zaczniesz korzystać z urządzenia.

Ogólne przygotowanie

- Naciśnij przycisk zwolnienia pokrywy, aby ją otworzyć.
- Wyjmij misę wewnętrzną.
- Przygotuj jedzenie oraz składniki zgodnie z własnymi upodobaniami.
- Przełóż jedzenie oraz składniki do misy.
- Wytrzyj do sucha zewnętrzną powierzchnię misy wewnętrznej i włóż ją do urządzenia. Sprawdź, czy misa wewnętrzna jest we właściwym kontakcie z elementem grzewczym.
- Włóż wtyczkę do gniazdka.

Pieczenie / Odgrzewanie / Zupa / Jedzenie dla dzieci / Pizza / Smażenie

- (1) Postępuj zgodnie z ogólnymi etapami przygotowania.
 - (2) Wcisnij przycisk „Menu” do momentu wybrania preferowanej funkcji.
 - (3) Aby ustawić inny czas gotowania, zobacz rozdział „Regulowany czas gotowania”.
 - (4) Aby ustawić funkcję opóźnionego startu, zobacz rozdział „Funkcja opóźnionego startu gotowania”.
 - (5) Wcisnij przycisk „START”, aby rozpocząć gotowanie.
- Wyświetlacz LCD odlicza czas pozostały do końca gotowania.
 - Lampka przycisku „keep warm” zaświeci się.

(6) Po zakończeniu gotowania, usłyszysz sygnał dźwiękowy, a lampka danej funkcji gotowania wyłączy się. Następnie urządzenie automatycznie przejdzie w tryb utrzymywania temperatury. Lampka przycisku „keep warm” będzie się świecić. Wyświetlacz LCD odlicza czas utrzymywania temperatury w minutach.

(7) Wciśnij przycisk „keep warm / off”, aby wyłączyć tryb utrzymywania temperatury.

• Jeśli ponownie chcesz włączyć tryb utrzymywania temperatury, wystarczy ponownie wcisnąć przycisk „keep warm / off”.

Ryż

(1) Odmierz ryż za pomocą miarki dołączonej do urządzenia.

• Każda miarka nieugotowanego ryżu daje zwykle 2 miseczki ugotowanego ryżu. Nie przekraczaj poziomu ilości wskazanego po wewnętrznej stronie misy wewnętrznej. 1 miarka ryżu to ok. 180 ml.

• Pojemność misy wewnętrznej to 5,0 l, maksymalna pojemność miarek ryżu to 1,8 l.

(2) Dokładnie umyj ryż.

(3) Umieść umyty ryż w misie wewnętrznej.

(4) Dodaj wodę do poziomu wskazanego na skali po wewnętrznej stronie misy wewnętrznej, która odpowiada liczbie miarek. Następnie wyrównaj powierzchnię ryżu.

• Na przykład, jeśli gotujesz 4 miarki białego ryżu, dodaj wodę do poziomu odpowiadającemu 4 miarkom ryżu wskazanego na skali po wewnętrznej stronie misy wewnętrznej.

• Poziom wskazany po wewnętrznej stronie misy wewnętrznej stanowi jedynie wskazówkę; zawsze możesz dostosować poziom wody do różnych rodzajów ryżu oraz własnych preferencji.

(5) Postępuj zgodnie z ogólnymi etapami przygotowania.

(6) Wciśnij przycisk „Menu” do momentu pojawienia się funkcji gotowania ryżu.

(7) Aby ustawić funkcję opóźnionego startu, zobacz rozdział „Funkcja opóźnionego startu gotowania”

(8) Wciśnij przycisk „START”, aby rozpocząć gotowanie. Wyświetlacz LCD pokazuje „—”.

• Wyświetlacz pokazuje odliczanie czasu pozostałego do końca gotowania jedynie przez ostatnie 10 minut procesu.

• Lampka przycisku „keep warm” zaświeci się.

(9) Po zakończeniu gotowania, usłyszysz sygnał dźwiękowy, a lampka funkcji gotowania ryżu wyłączy się. Następnie urządzenie automatycznie przejdzie w tryb utrzymywania temperatury. Wskaźnik „keep warm” nadal świeci się. A wyświetlacz LCD odlicza czas utrzymywania temperatury w minutach.

(10) Wciśnij przycisk „keep warm / off”, aby wyłączyć tryb utrzymywania temperatury.

• Jeśli ponownie chcesz włączyć tryb utrzymywania temperatury, wystarczy ponownie wcisnąć przycisk „keep warm / off”.

(11) Naciśnij przycisk zwolnienia pokrywy, aby ją otworzyć.

(12) Przemieszaj ryż, aby nie był zwarty.

• Przemieszanie ryżu pozwala na ujście pary. Dzięki temu ryż jest bardziej puszysty.

Pamiętaj: W zależności od warunków gotowania dolna warstwa ryżu może być lekko brązowa.

DIY

• Możesz korzystać z trybu DIY, aby mieć większą kontrolę nad czasem gotowania oraz temperaturą przygotowywanego jedzenia.

• Zaleca się otwarcie pokrywy podczas gotowania, kiedy temperatura przekracza 140°C.

(1) Postępuj zgodnie z ogólnymi etapami przygotowania.

(2) Wciśnij przycisk „Menu” do momentu wybrania funkcji DIY. Na ekranie wyświetli się domyślny czas gotowania. W celu ustawienia innego czasu gotowania, zobacz rozdział „Regulowanie czasu gotowania”.

(3) Aby ustawić funkcję opóźnionego startu, zobacz rozdział „Funkcja opóźnionego startu gotowania”

(4) Wciśnij przycisk „START”, aby rozpocząć gotowanie.

• Wyświetlacz pokazuje odliczanie czasu pozostałego do końca gotowania.

• Jeżeli temperaturę gotowania ustawiono w przedziale od 35 do 65°C, wówczas wskaźnik utrzymywania temperatury jest wyłączony; Jeżeli temperaturę gotowania ustawiono w przedziale od 70 do 170°C, wówczas wskaźnik utrzymywania temperatury jest włączony.

(5) Po zakończeniu gotowania, usłyszysz sygnał dźwiękowy, a lampka wybranej funkcji gotowania wyłączy się. Następnie urządzenie automatycznie przejdzie w tryb utrzymywania temperatury lub w tryb czuwania, w zależności od ustawionej temperatury gotowania.

Makaron

(1) Wlej trochę wody do misy wewnętrznej.

(2) Postępuj zgodnie z ogólnymi etapami przygotowania.

(3) Wciśnij przycisk „Menu” do momentu wybrania funkcji gotowania makaronu. W celu ustawienia innego czasu gotowania, zobacz rozdział „Regulowanie czasu gotowania”.

(4) Aby ustawić funkcję opóźnionego startu, zobacz rozdział „Funkcja opóźnionego startu gotowania”

(5) Wciśnij przycisk „START”, aby rozpocząć gotowanie.

• Wyświetlacz zacznie odliczać czas pozostały do końca gotowania, kiedy woda zacznie wrzeć, w tym samym momencie urządzenie wyda sygnał dźwiękowy.

• Zapali się lampka wskaźnika utrzymywania temperatury.

(6) Kiedy woda zacznie wrzeć, otwórz pokrywę i ostrożnie włóż jedzenie do misy wewnętrznej.

- Uważaj na gorącą parę podczas otwierania pokrywy. Następnie, zamknij pokrywę.
 - Upewnij się, że ilość wszystkich składników, łącznie z wodą, nie przekracza 4 l.
 - (7) Po zakończeniu gotowania, usłyszysz sygnał dźwiękowy, a lampka danej funkcji gotowania wyłączy się. Następnie urządzenie automatycznie przejdzie w tryb utrzymywania temperatury. Wskaźnik „keep warm” nadal świeci się. A wyświetlacz LCD odlicza czas utrzymywania temperatury w minutach.
 - (8) Wciśnij przycisk „keep warm / off”, aby wyłączyć tryb utrzymywania temperatury.
 - Jeśli ponownie chcesz włączyć tryb utrzymywania temperatury, wystarczy ponownie wcisnąć przycisk „keep warm / off”.
- Pamiętaj: Możesz też jednocześnie gotować makaron, wodę oraz sos do makaronu. Wówczas należy mieć absolutną pewność co do właściwej ilości wody i makaronu. Kiedy woda z makaronem zacznie wrzeć, rozpocznij się odliczanie domyślnego czasu gotowania. Podczas gotowania możesz otworzyć pokrywę i lekko przemieszać makaron, aby się nie sklejał. Możesz wypróbować dołączony przepis na makaron.

Gotowanie na parze

- (1) Za pomocą miarki odmierź 3 miarki wody i wlej ją do miski wewnętrznej. Nie zanurzaj koszyka do gotowania na parze w wodzie.
 - 3 miarki wody zaczynają wrzeć po około 8 minutach.
 - Ilość wody zależy od ilości jedzenia, które ma być przyrządzone na parze.
 - (2) Umieść koszyk do gotowania na parze w misce wewnętrznej.
 - (3) Umieść jedzenie, które ma być gotowane na parze w koszyku do gotowania na parze.
- Pamiętaj: Aby proces gotowania na parze przebiegał równomiernie, wyrównaj jedzenie i nie kładź jedno na drugim.
- (4) Postępuj zgodnie z ogólnymi etapami przygotowania.
 - (5) Wciśnij przycisk „Menu” do momentu wybrania funkcji gotowania na parze. W celu ustawienia innego czasu gotowania, zobacz rozdział „Regulowanie czasu gotowania”.
 - (6) Aby ustawić funkcję opóźnionego startu, zobacz rozdział „Funkcja opóźnionego startu gotowania”
 - (7) Wciśnij przycisk „START”, aby rozpocząć gotowanie.
 - Wyświetlacz zacznie odliczać czas pozostały do końca gotowania, kiedy woda zacznie wrzeć, w tym samym momencie urządzenie wyda sygnał dźwiękowy.
 - Zapali się lampka wskaźnika utrzymywania temperatury.
 - (8) Po zakończeniu gotowania, usłyszysz sygnał dźwiękowy, a lampka danej funkcji gotowania wyłączy się. Następnie urządzenie automatycznie przejdzie w tryb utrzymywania temperatury. Wskaźnik „keep warm” nadal świeci się. A wyświetlacz LCD odlicza czas utrzymywania temperatury w minutach.
 - (9) Wciśnij przycisk „keep warm / off”, aby wyłączyć tryb utrzymywania temperatury.
 - Jeśli ponownie chcesz włączyć tryb utrzymywania temperatury, wystarczy ponownie wcisnąć przycisk „keep warm / off”.

Tryb utrzymywania temperatury

- Tryb utrzymywania temperatury sprawia, że jedzenie jest ciepłe przez dłuższy czas.
 - Maksymalny czas utrzymywania temperatury to 12 godzin w temperaturze 70°C
 - Urządzenie automatycznie przechodzi w tryb utrzymywania temperatury po zakończeniu gotowania. Pamiętaj: Tryb automatycznego utrzymywania temperatury nie jest dostępny dla funkcji DIY, gdy temperatura ustawiona jest w przedziale od 35 do 65°C.
 - Wciśnij przycisk „keep warm / off” w trybie czuwania, aby włączyć tryb utrzymywania temperatury.
 - Wyświetlacz LCD odlicza czas utrzymywania temperatury w minutach.
- Pamiętaj: W każdym trybie możesz wcisnąć przycisk „keep warm / off”, aby włączyć tryb czuwania.

Regulowanie czasu gotowania

- Możesz regulować czas gotowania we wszystkich funkcjach gotowania poza funkcją gotowania ryżu. Przejdź do tabeli „omówienie funkcji”, w celu zobaczenia regulacji czasu dla każdej z funkcji.
- Po wybraniu preferowanej funkcji gotowania, na ekranie wyświetli się domyślny czas gotowania. Aby aktywować regulację czasu gotowania, wciśnij przycisk „Cooking time”, a wskaźnik ustawiania czasu gotowania zacznie migać. Następnie możesz wcisnąć przycisk „-” w celu zmniejszenia lub przycisk „+” w celu zwiększenia czasu gotowania.

Funkcja opóźnionego startu gotowania

- Możesz wybrać funkcję opóźnionego startu gotowania we wszystkich trybach gotowania poza funkcją smażenie.
- Wybierz preferowaną funkcję, wciśnij przycisk „Preset”, aby aktywować funkcję opóźnienia startu gotowania. Wskaźnik funkcji opóźnienia startu zacznie migać. Na ekranie wyświetli się minimalny czas opóźnienia startu wynoszący 10 minut.
- Wciśnij przycisk „-” w celu zmniejszenia lub przycisk „+” w celu zwiększenia opóźnienia startu.
- Wciśnij przycisk „START”, aby rozpocząć, a czas opóźnienia startu zacznie być odliczany.
- Proces gotowania rozpocznie się po upływie czasu opóźnienia startu. Wskaźnik funkcji opóźnienia startu wyłączy się.

CZYSZCZENIE

- Zanim przystąpisz do czyszczenia, odłącz urządzenie od zasilania.
- Zanim przystąpisz do czyszczenia, poczekaj, aż urządzenie dostatecznie ostygnie.
- Aby chronić nieprzywierającą powłokę miski wewnętrznej, nie myj w niej naczyń.
- Nie wlewaj octu do miski wewnętrznej.
- Wyjmij koszyk do gotowania na parze oraz misę wewnętrzną z podstawy urządzenia.
- Wyjmij zawór otworu ujęcia pary z pokrywy zewnętrznej, pociągając go do góry.
 - Aby otworzyć zawór otworu ujęcia pary, przekręć nasadę zewnętrzną w lewo.
 - Aby zamocować zawór otworu ujęcia pary, przekręć nasadę zewnętrzną w prawo, aż usłyszysz kliknięcie zaczepów we właściwym miejscu.
 - Aby zamocować zawór otworu ujęcia pary ponownie na otworze ujęcia pary pokrywy zewnętrznej, włóż go do otworu i mocno wciśnij.
- Wyczyść misę wewnętrzną, koszyk do gotowania na parze, miarkę, łyżkę do ryżu, chochlę oraz zawór otworu ujęcia pary gąbką lub ściereczką, używając gorącej wody oraz płynu do zmywania.
- Nie używaj detergentów ze środkami ściernymi, druciaków lub narzędzi metalowych do mycia miski wewnętrznej, ponieważ uszkadzają one powłokę nieprzywierającą.
- Do czyszczenia części wewnętrznej i zewnętrznej podstawy urządzenia używaj wyłącznie wilgotnej ściereczki.
- Nigdy nie zanurzaj podstawy urządzenia w wodzie, ani nie myj jej pod kranem.

PRZEPISY

Makaron (porcja na 3-4 osoby)

Składniki:

- 250g makaronu (penne lub maccheroni)
- 200ml sosu do makaronu
- 700ml wody

Przełóż makaron i sos do makaronu do miski wewnętrznej i dodaj zimną wodę. Wciśnij przycisk „Menu” i wybierz funkcję „Pasta”. Ustaw czas gotowania na 20 minut. Następnie wciśnij przycisk „START”, aby rozpocząć gotowanie. Po zakończeniu procesu gotowania makaronu, dopraw go pieprzem lub posyp serem na wierzchu i podawaj gorący.

Owsiane ciasto bananowe (porcja na 3-4 osoby)

Składniki:

- 120g mąki uniwersalnej
- 120g płatków owsianych
- 90g brązowego cukru
- 2¼ łyżeczki proszku do pieczenia
- 38g mleka w proszku
- 2,5 duże banany
- 2 duże jajka (120-130g)
- 1 białko (35-40g)
- 1,5 łyżeczki masła (miękkiego)
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 1,5 łyżeczki miodu

• Wymieszaj mąkę, płatki owsiane, brązowy cukier, proszek do pieczenia i mleko w proszku w misce. Rozgnieć banany na gładką masę.

• W innej misce wymieszaj jajka, białko, masę bananową, miękkie masło, ekstrakt z wanilii i miód. Następnie wymieszaj ze składnikami z pierwszej miski.

• Dobrze wymieszaj i upewnij się, że masa nie ma żadnych grudek.

Wskazówki:

- Aby smak bananów w cieście był bardziej intensywny, użyj dojrzałych bananów i rozgnieć je.

Pizza cztery sery

Składniki:

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| Ciasto drożdżowe - 120g/160g | Niebieski ser pleśniowy-20g |
| "Sos beszamelowy - 30g | Mazdamer - 20g" |
| "Twardy ser kozi - 20g | |
| Masło - 15g" | |
| Ser mozzarella - 20g | |

Pokrój ser w kostkę wielkości 0,5 cm. Rozwałkuj ciasto na grubość 0,5 cm i średnicę miski wewnętrznej.

Wysmaruj misę wewnętrzną masłem, wyłóż na nią ciasto, a na nim połóż sos oraz pozostałe składniki.

Zamknij pokrywę i odkręć zawór ujęcia pary. Wybierz funkcję „Pizza”. Ustaw czas na 30 minut. Gotuj aż do końca trwania programu.

GWARANCJA

1. Gwarancji udziela firma EDC Poterek Sp. Jawna z siedzibą: ul. Poznańska 129/133, 05-850 Ożarów Mazowiecki, Tel. serwis: 022-7213571 w.10 - zwana dalej EDC Poterek Sp. Jawna.
2. Niniejsza gwarancja przyznaje nabywcy prawa i uprawnienia wobec EDC Poterek Sp. Jawna. Gwarancja ta powinna zostać uważnie przeczytana, ponieważ w przypadku roszczeń wobec EDC Poterek Sp. Jawna będzie przyjęte, że użytkownik zapoznał się z warunkami gwarancji i je zaakceptował.
3. EDC Poterek Sp. Jawna zapewnia, że każdy produkt, łącznie z wyposażeniem zawartym w opakowaniu, jest wolny od wad materiałowych oraz wad dotyczących wykonania, pod warunkiem jego normalnego użytkowania zgodnie z przeznaczeniem.
4. W przypadku wystąpienia uszkodzenia w okresie gwarancji, EDC Poterek Sp. Jawna według własnego wyboru naprawi lub wymieni produkt na nowy, używając nowych lub fabrycznie odnowionych części. W przypadku użycia fabrycznie odnowionych części EDC Poterek Sp. Jawna gwarantuje, że będą one posiadały takie same właściwości jak nowe produkty.
5. Uszkodzony produkt powinien zostać zwrócony wraz z paragonem, fakturą lub innym dowodem zakupu do punktu, w którym został kupiony, z pełnym wyposażeniem jakie znajdowało się w opakowaniu. EDC Poterek Sp. Jawna zastrzega sobie prawo do odstąpienia od naprawy w przypadku braku jakiegokolwiek części wyposażenia.
6. EDC Poterek Sp. Jawna pokrywa koszty dostarczenia reklamowanego towaru do miejsca wskazanego w gwarancji.
7. EDC Poterek Sp. Jawna zobowiązuje się ustosunkować do reklamacji w ciągu 14 dni kalendarzowych od jej zgłoszenia w punkcie sprzedaży. EDC Poterek Sp. Jawna zobowiązuje się do naprawy wadliwego produktu w możliwie jak najkrótszym terminie. W przypadku konieczności sprowadzenia z zagranicy części niezbędnych do naprawy termin ten może ulec wydłużeniu.
8. Jeżeli w wykonaniu swoich obowiązków EDC Poterek Sp. Jawna dostarczyła uprawnionemu z gwarancji zamiast rzeczy wadliwej rzecz wolną od wad albo dokonała istotnych napraw rzeczy objętej gwarancją, termin gwarancji biegnie na nowo od chwili dostarczenia rzeczy wolnej od wad lub zwrócenia rzeczy naprawionej. Jeżeli EDC Poterek Sp. Jawna wymienił część rzeczy, przepis powyższy stosuje się odpowiednio do części wymienionej. W innych wypadkach termin gwarancji ulega przedłużeniu o czas, w ciągu którego skutek wady rzeczy objętej gwarancją uprawniony z gwarancji nie mógł z niej korzystać.
9. W przypadku konieczności wymiany produktu na nowy, EDC Poterek Sp. Jawna zastrzega sobie prawo wymiany na nowszy model o podobnych cechach użytkowych, jeśli został on wprowadzony do sprzedaży i zastąpił model poprzedni produktu.
10. W przypadku zgłaszania roszczeń uważa się, że nabywca wyraził zgodę, że naprawa i wymiana (w zależności od dostępności produktu), zależnie od tego co określi serwis, jest jedynym i wyłącznym środkiem dochodzenia praw gwarancyjnych wobec EDC Poterek Sp. Jawna.
11. Gwarancja obowiązuje na terenie Polski.

WYŁĄCZENIA:

Gwarancja nie obejmuje:

1. Produktów nie wyprodukowanych przez EDC Poterek Sp. Jawna;
2. Produktów, które zostały uszkodzone lub posiadały wady w wyniku:
 - używania w sposób inny niż z ich normalne przeznaczenie
 - modyfikacji lub ingerencji w wewnętrzną strukturę urządzenia
 - serwisowania w nie autoryzowanych punktach serwisowych, lub w serwisie innym niż serwis EDC Poterek Sp. Jawna
 - niewłaściwego przechowywania, transportu lub pakowania
 - niewłaściwej instalacji produktów lub oprogramowania
 - uszkodzeń mechanicznych, fizycznych, chemicznych, itp.
3. EDC Poterek Sp. Jawna nie ponosi odpowiedzialności za powstałe szkody dotyczące utraty biznesu, danych, zysków lub szkód wynikłych z używania produktów EDC Poterek Sp. Jawna we współpracy z innymi urządzeniami.
4. Produktów z zerwanymi plombami, nalepkami oraz produktów w wysokim stopniu zużytych.

Wszystkie produkty firmy EDC Poterek Sp. Jawna są objęte 2 letnią gwarancją producenta w przypadku zakupu produktu przez konsumenta (konsument to osoba, która nabywa rzecz ruchomą w celu niezwiązanym z działalnością zawodową lub gospodarczą). W przypadku zakupu produktu na firmę (w celu związanym z działalnością zawodową lub gospodarczą) gwarancja wynosi 1 rok od daty zakupu. Baterie zamontowane w urządzeniach objęte są 6-cio miesięczną gwarancją producenta. Gwarancja na sprzedany towar nie wyklucza, nie ogranicza ani też nie zawieszają uprawnień Kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową, szczególnie uregulowanych w ustawie z 27.07.2002r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie Kodeksu cywilnego (Dz.U. Nr 141, poz.1176 ze zm.). Produkty Esperanza posiadają wszelkie niezbędne certyfikaty bezpieczeństwa wymagane na terenie EU.



Zgodnie z Dyrektywą 2012/19/EU, wyrzucanie urządzeń elektrycznych i elektronicznych razem z odpadami gospodarstwa domowego jest zabronione. Ich części składowe podlegają recyklingowi lub należy je wyrzucić osobno. W przeciwnym wypadku mogą powodować uwalnianie substancji szkodliwych i niebezpiecznych stanowiących zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzi. Prawo zobowiązuje każdego konsumenta do nieodpłatnego zwracania zużytych i niepotrzebnych urządzeń elektrycznych i elektronicznych do producentów, pośredników sprzedaży lub do punktów zajmujących się utylizacją tego typu odpadów. Szczegółowe warunki regulują przepisy danego kraju. Powyższy symbol umieszczony na produkcie, w instrukcji użytkownika lub na opakowaniu nawiązuje do tego właśnie wymogu. Dzięki właściwej segregacji oraz stosowaniu się do przepisów dotyczących utylizacji odpadów, każdy użytkownik przyczynia się w znaczący sposób do ochrony środowiska.

TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Vstupní napětí: 220-240 V ~ 50 Hz

Výkon: 860W

Kapacita vnitřní mísy: 5l

Povrch vnitřní mísy: nepřilnavý

Ventil uniků páry: odnímatelný

11 programovatelných funkcí

Funkce odložení startu: 10 minut – 24 hodiny

Nastavitelná doba vaření

Příslušenství: odměrka se stupnicí, lžice na rýži, naběračka, košík k vaření v páře

Délka kabelu: 100 cm 3G 0,75 mm²

Těleso z nerezavé oceli

Velikost zařízení: Ø25,5*31 cm

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před spuštěním zařízení se velmi důkladně seznámte s návodem na obsluhu. Uchovejte jej společně se záručním listem, účtenkou a - pokud je to možné - také s vnějším obalem. Při předávání zařízení jiné osobě, odevzdejte ji také návod na obsluhu.

• Zařízení využívejte pouze pro soukromé účely tak, jak se to u zařízení předpokládá. Toto zařízení není určeno k používání v rámci podnikání.

Prosíme, abyste zařízení nepoužívali venku. Umístujte zařízení v bezpečné vzdálenosti od zdrojů tepla, bezprostředního slunečního záření, vlhkosti (v žádném případě je nesmíte ponořovat do tekutin) a ostrých hran. Neobsluhujte zařízení vlhkýma rukama.

Pokud by zařízení bylo vlhké nebo mokré, okamžitě vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky (je třeba táhnout zástrčku, ne za kabel).

• Pokud zařízení nepoužíváte, nebo pokud chcete namontovat nějaké příslušenství, za účelem čištění nebo v případě jakýchkoliv poruch, vždy nejdříve zařízení vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

• Neponechávejte zařízení, které je v provozu, bez dozoru. Před opuštěním místnosti je třeba vždy zařízení vypnout a vytáhnout zástrčku z elektrické zásuvky.

• Je třeba pravidelně kontrolovat, zda zařízení a síťový kabel nejsou poškozeny. V případě poškození musíte přestat zařízení používat.

• V případě poruchy neopravujte zařízení svépomocně, ale využijte služby autorizovaných odborníků. Pokud by byl poškozen neodpojitelný kabel přívodu elektrického proudu, musí být vyměněn u výrobce, ve specializované opravě nebo odborníkem s příslušnými kvalifikacemi, aby bylo zabráněno možnému ohrožení.

• Používejte výhradně původní příslušenství.

• Pamatujte na dále uvedené „Zvláštní pokyny týkající se bezpečného používání“.

DĚTI A POSTIŽENÉ OSOBY

• Pro bezpečnost dětí neopnechávejte volně přístupné součásti obalu (igelitové tašky, lepenkové obaly, polystyren apod.)

• Nedovolujte, aby si děti hrály s fólií. Hrozí nebezpečí udušení!

• Toto zařízení nesmí používat osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, motorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez nezbytných zkušeností a/nebo znalostí. Používání zařízení takými osobami je možné výhradně s dozorem osoby, která o ně pečuje nebo až když budou řádně poučené o pravidlech používání zařízení.

• Nedovolujte, aby si děti hrály se zařízením.

ZVLÁŠTNÍ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ

• Ujistěte se, že topná deska a vnější část vnitřní mísy jsou čisté a suché před připojením zařízení k síti.

• Nepoužívejte zařízení v případě, že gumové těsnění je poškozeno.

• Nepřipojujte zařízení k napájecímu zdroji nebo nemačkejte mokřýma rukama žádná tlačítka na ovládacím panelu.

• Aby se zabránilo nebezpečným situacím, nikdy nepřipojujte zařízení k vnějšímu ovládacímu časovači.

• Používejte pouze příslušenství dodané spolu se zařízením. Nepoužívejte ostré nástroje.

• Nevystavujte zařízení vysokým teplotám a nepokládejte ho na horké povrchy.

• Vždy vložte vnitřní mísu, než připojíte zařízení do zásuvky a zapnete je.

• Vždy odpojte zařízení od napájení, pokud delší dobu nemáte v úmyslu ho použít.

• Před čištěním nebo přemístěním zařízení se vždy ujistěte, že vychladlo.

• Nepokládejte vnitřní mísu přímo nad oheň cílem vaření.

• Zařízení je určeno výhradně pro domácí použití. Nepoužívejte zařízení nesprávným způsobem nebo pro profesionální nebo poloprofesionální cíle. Používání zařízení v rozporu s tímto návodem činí záruku neplatnou a výrobce nenesе žádnou odpovědnost za jakoukoliv způsobenou škodu.

• Umístěte zařízení na pevným a rovinným povrchu.

- Během provozu jeho vnější povrch může být horký. Dotýkejte pouze ovládací panel.
- Dejte si pozor na horkou páru unikající z otvoru páry během vaření, nebo ze zařízení, kdy je kryt otevřen.
- Během provozu nezvedejte zařízení, nebo nepřemísťujte jej pomocí držáku.
- Opatrně zaházejte s vnitřní mísou a košíkem pro vaření v páře po ukončení vaření, protože mohou být horké a teplé.
- Nevystavujte zařízení přímému slunečnímu záření.
- Nevkládejte kovové předměty nebo cizí látky do otvoru uniku páry.
- Nepokládejte magnetické předměty na kryt. Nepoužívejte zařízení v blízkosti magnetických předmětů.
- Nepoužívejte vnitřní mísu, pokud je poškozena.
- Nepřekračujte maximální hladinu vody uvedenou na stěně vnitřní mísy, aby se zabránilo její vytlití.
- Nevkládejte lžičku na rýži nebo naběračku do mísy v průběhu vaření, udržování teploty nebo ohřívání.
- Po použití zařízení ho vždy vyčistěte.
- Nemyjte základnu jednotky v myčce na nádobí.



POPIS SOUČÁSTÍ

- (1) Odměrka se stupnicí
- (2) Naběračka
- (3) Lžička na rýži
- (4) Indikátor hladiny vody
- (5) Vnitřní mísa
- (6) Vnitřní kryt
- (7) Těsnění
- (8) Topný element
- (9) Ovládací panel
- (10) LCD displej
- (11) Hlavní jednotka
- (12) Odpojitelný napájecí kabel
- (13) Tlačítko uvolňovací kryt
- (14) Vnější kryt
- (15) Odnímatelný ventil uniku páry
- (16) Držák
- (17) Košík k vaření v páře
- (18) Označení 10 funkcí
(Fry/Rice/DIY/Pasta/Steam/Bake/Reheat/Soup/Baby food/Pizza)
= (Smažení/Rýže/DIY/Těstoviny/Vaření v páře/Pečení/
Ohřívání/Polévka/Jídlo pro děti/Pizza)
- (19) Tlačítko „Preset“ (odložení startu)
- (20) Tlačítko „-“ (doba vaření / snížení teploty)
- (21) Tlačítko „+“ (doba vaření / zvýšení teploty)
- (22) Tlačítko „Cooking time“ (doba vaření)
- (23) Tlačítko „Tem“ (teplota)
- (24) Tlačítko „keep warm / off“ (udržení teploty / vypnout)
- (25) Tlačítko „START“ (zapnutí zařízení)
- (26) Tlačítko „Menu“ (zvolení programu)

POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

Funkce

Programy	Výchozí doba vaření	Nastavitelná doba vaření a rozdělení	Automatické udržování teploty	Odložený start a rozdělení	Výchozí teplota vaření	Nastavitelná teplota vaření a etapa	Speciální informace
Fry (Smažení)	15 minut	5m-1,5 hod./1m	T	/	170°C	/	Nezamykejte horní kryt během používání programu "FRY" (smažení).
Rice (Rýže)	/	/	T	10m-24 hod./5m	130°C	/	Na displeji se zobrazí odpočítávání času zbývajícího do konce vaření pouze posledních 10 minut vaření.
DIY (DIY)	30 minut	2m-1 hod./1m 1 hod.-12 hod./5m	Od 70 do 170°C	10m-24 hod./5m	100°C	Od 35 do 170°C/5°C	Je doporučeno, aby byl kryt během vaření otevřen, kdy teplota překročí 140°C.
Pasta (Těstoviny)	8 minut	2m-1 hod./1m	T	10m-24 hod./5m	100°C	/	<ul style="list-style-type: none"> Na displeji se zobrazí odpočítávání zbývajícího času vaření od momentu vaření se vody. Ujistěte se, že všechny přísady, včetně vody, nepřesáhnou 4 l.
Steam (Vaření v páře)	25 minut	5m-2 hod./5m	T	10m-24 hod./5m	100°C	/	<ul style="list-style-type: none"> Na displeji se zobrazí odpočítávání zbývajícího času vaření od momentu vaření se vodv. 3 odměry vody začnou vařit po cca. 8 minutách.
Bake (Pečení)	1 hodina	15m-4 hod./5m	T	10m-24 hod./5m	140°C	/	Před vložením těsta namažte vnitřní mísu.
Reheat (Ohřívání)	20 minut	10m-1 hod./5m	T	10m-24 hod./5m	100°C	/	<p>Přidejte vodu k jídlu, aby nebylo příliš suché.</p> <p>Množství vody závisí na množství jídla.</p>
Soup (Polévka)	1 hodina	5m-8 hod./5m	T	10m-24 hod./5m	98°C	/	/
Baby food (Jídlo pro děti)	30 minut	5m-1,5 hod./1m	T	10m-24 hod./5m	Od 96 do 98°C	/	/
Pizza (Pizza)	30 minut	10m-1 hod./5m	T	10m-24 hod./5m	140°C	/	Před vložením pizzy namažte vnitřní mísu.
keep warm (Udržování teploty)	12 hodin	/	/	/	70°C	/	/

Před první použitím

- Odstraňte všechny součásti vnitřní mísy. Odstraňte obalový materiál z vnitřní mísy.
 - Před prvním použitím očistěte části zařízení (pouze vnitřní mísu a plastové součásti).
- Poznámka: Před použitím zařízení se ujistěte, že všechny části jsou zcela suché.

Obecná příprava

- Stiskněte tlačítko pro uvolnění krytu a otevřete ho.
- Odstraňte vnitřní mísu.
- Připravte si jídlo a přísady podle svého vkusu.
- Vložte jídlo a přísady do mísy.
- Osušte vnější povrch vnitřní mísy a vložte ji do zařízení. Ujistěte se, že je vnitřní mísa ve správném kontaktu s topným elementem.
- Zasuňte zástrčku do zásuvky.

Pečení / Ohřívání / Polévka/ Jídlo pro děti / Pizza / Smažení

- (1) Postupujte podle těchto obecných kroků přípravy.
 - (2) Stiskněte tlačítko „Menu“, dokud nevyberete preferovanou funkci.
 - (3) Pro nastavení jiné doby vaření, viz kapitola „Nastavitelný čas vaření“.
 - (4) Pro nastavení funkce odloženého startu, viz kapitola „Funkce odložení startu vaření“.
- Funkce odložení startu není k dispozici pro funkci smažení.
- (5) Stiskněte tlačítko „START“ pro zahájení vaření.
- LCD displej odpočítává čas zbývající do konce vaření.
 - Dioda tlačítka „keep warm“ se rozsvítí.
- (6) Po ukončení vaření uslyšíte zvukový signál a dioda příslušné funkce se vypne. Zařízení se pak automaticky přepne do režimu udržování teploty. Dioda tlačítka „keep warm“ bude svítit. LCD displej odpočítává čas udržování teploty v minutách.
 - (7) Stisknutím tlačítka „keep warm/ off“ vypnete režim udržování teploty.
- Chcete-li opět zapnout režim udržování teploty, opět stiskněte tlačítko „keep warm / off“.

Rýže

- (1) Odměřte rýži pomocí odměry dodávané se zařízením.
- Každá odměrka nevařené rýže dává obvykle 2 misky uvařené rýže. Nepřekračujte hladiny množství uvedené na vnitřní straně vnitřní mísy. 1 odměrka rýže je cca. 180 ml.
 - Kapacita vnitřní mísy je 5,0 l, maximální kapacita odměrek rýže je 1,8 l.
- (2) Důkladně umyjte rýži.
 - (3) Umístěte umytou rýži ve vnitřní míse.
 - (4) Přidejte vodu na úroveň uvedenou na stupnici na vnitřní straně vnitřní mísy, která odpovídá počtu odměrek. Následně vyrovnejte povrch rýže.
- Například, pokud vaříte 4 odměrky bílé rýže, přidejte vodu na úroveň odpovídající 4 odměrkám rýže uvedenou na stupnici na vnitřní straně vnitřní mísky.
 - Úroveň uvedená na vnitřní straně mísy je pouze orientační; vždy můžete přizpůsobit úroveň vody různým druhům rýže a vlastním preferencím.
- (5) Postupujte podle těchto obecných kroků přípravy.
 - (6) Stiskněte tlačítko „Menu“ než se objeví funkce vaření rýže.
 - (7) Pro nastavení funkce odloženého startu, viz kapitola „Funkce odložení startu vaření“.
 - (8) Stiskněte tlačítko „STRAT“ pro zahájení vaření. LCD displej zobrazí „—“.
- Na displeji se zobrazí odpočítávání času zbývajícího do konce vaření pouze posledních 10 minut procesu.
 - Dioda tlačítka „keep warm“ se rozsvítí.
- (9) Po ukončení vaření uslyšíte zvukový signál a dioda funkce vaření rýže se vypne. Zařízení se pak automaticky přepne do režimu udržování teploty. Dioda „keep warm“ stále svítí. LCD displej odpočítává čas udržování teploty v minutách.
 - (10) Stisknutím tlačítka „keep warm/ off“ vypnete režim udržování teploty.
- Chcete-li opět zapnout režim udržování teploty, opět stiskněte tlačítko „keep warm / off“.
- (11) Stiskněte tlačítko pro uvolnění krytu a otevřete ho.
 - (12) Promíchejte rýži, aby nebyla slepená.
- Promíchání rýže umožňuje unik páry. Díky tomu je rýže více nadýchaná.
- Poznámka: V závislosti na podmínkách vaření, spodní vrstva rýže může být mírně hnědá.

DIY

- Můžete používat režim DIY pro větší kontrolu nad dobou vaření a teplotou připravovaného jídla.
 - Je doporučeno, aby byl kryt během vaření otevřen, když teplota překročí 140°C.
- (1) Postupujte podle těchto obecných kroků přípravy.
 - (2) Stiskněte tlačítko „Menu“, dokud nevyberete funkci DIY. Na displeji se zobrazí výchozí čas vaření. Chcete-li nastavit jinou dobu vaření, viz v kapitole „Nastavení doby vaření“.
 - (3) Pro nastavení funkce odloženého startu, viz kapitola „Funkce odložení startu vaření“.
 - (4) Stiskněte tlačítko „STRAT“ pro zahájení vaření.
- Na displeji se zobrazí odpočítávání zbývajícího času vaření.
 - Pokud byla teplota varu nastavena v rozmezí od 35 do 65°C, ukazatel udržování teploty je vypnut; Pokud byla teplota varu nastavena v rozmezí od 70 do 170°C, ukazatel udržování teploty je vypnut.
- (5) Po ukončení vaření uslyšíte zvukový signál a dioda zvolené funkce se vypne. Poté zařízení se automaticky přepne do režimu udržování teploty nebo do pohotovostního režimu, v závislosti na nastavenou teplotu vaření.

Těstoviny

- (1) Nalijte vodu do vnitřní mísky.
- (2) Postupujte podle těchto obecných kroků přípravy.
- (3) Stiskněte tlačítko „Menu“ než vyberete funkci vaření těstovin. Chcete-li nastavit jinou dobu vaření, viz v kapitole „Nastavení doby vaření“.
- (4) Pro nastavení funkce odloženého startu, viz kapitola „Funkce odložení startu vaření“.
- (5) Stiskněte tlačítko „START“ pro zahájení vaření.

- Na displeji se bude odpočítávat čas zbývající do konce vaření. Když se voda začne vařit, zařízení vydá zvukový signál.
 - Rozsvítí se dioda udržování teploty.
 - (6) Začne-li voda vařit, otevřete kryt a opatrně vložte jídlo do vnitřní mísy.
 - Dávejte pozor na horkou páru při otevírání krytu. Poté kryt zavřete.
 - Ujistěte se, že množství všech přísad, včetně vody, nepřesahuje 4 l.
 - (7) Po ukončení vaření uslyšíte zvukový signál a dioda příslušné funkce se vypne. Zařízení se pak automaticky přepne do režimu udržování teploty. Dioda „keep warm“ stále svítí. LCD displej odpočítává čas udržování teploty v minutách.
 - (8) Stisknutím tlačítka „keep warm / off“ vypnete režim udržování teploty.
 - Chcete-li opět zapnout režim udržování teploty, stiskněte tlačítko „keep warm / off“.
- Poznámka: Můžete také zároveň vařit těstoviny, vodu a těstovinovou omáčku. Musíte si být absolutně jisti správným množstvím vody a těstovin. Když se voda s těstovinami začne vařit, odpočítávání výchozího času vaření bude zahájeno. Během vaření můžete kryt otevřít a jemně promíchat těstoviny, aby se nesleply. Můžete vyzkoušet příložený recept na těstoviny.

Vaření v páře

- (1) Pomocí odměrky odměřte 3 odměrky vody a nalijte je do vnitřní mísy. Neponořujte koš pro vaření v páře do vody.
 - 3 odměrky vody začnou vařit po cca. 8 minutách.
 - Množství vody závisí na množství jídla, které může být připraveno v páře.
 - (2) Umístěte košík k vaření v páře ve vnitřní míse.
 - (3) Umístěte jídlo, které má být vařeno v páře v koši pro vaření v páře.
- Pamatujte si: Aby probíhal proces vaření v páře rovnoměrně, vyrovnejte potraviny a nepokládejte jednu na druhou.
- (4) Postupujte podle těchto obecných kroků přípravy.
 - (5) Stiskněte tlačítko „Menu“ než vyberete funkci vaření v páře. Chcete-li nastavit jinou dobu vaření, viz v kapitole „Nastavení doby vaření“.
 - (6) Pro nastavení funkce odloženého startu, viz kapitola „Funkce odložení startu vaření“
 - (7) Stiskněte tlačítko „STRAT“ pro zahájení vaření.
 - Na displeji se bude odpočítávat čas zbývající do konce vaření. Když se voda začne vařit, zařízení vydá zvukový signál.
 - Rozsvítí se dioda udržování teploty.
 - (8) Po ukončení vaření uslyšíte zvukový signál a dioda příslušné funkce se vypne. Zařízení se pak automaticky přepne do režimu udržování teploty. Dioda „keep warm“ stále svítí. LCD displej odpočítává čas udržování teploty v minutách.
 - (9) Stisknutím tlačítka „keep warm / off“ vypnete režim udržování teploty.
 - Chcete-li opět zapnout režim udržování teploty, opět stiskněte tlačítko „keep warm / off“.

Režim udržování teploty

- Díky režimu udržování teploty je jídlo po dlouhou dobu teplé.
 - Maximální doba udržování teploty je 12 hodin při teplotě 70 °C.
 - Zařízení se automaticky přepne do režimu udržování teploty po ukončení vaření.
- Pamatujte si: Režim automatického udržování teploty není dostupný pro funkci DIY, když je teplota nastavena v rozmezí 35 do 65 °C.
- Stiskněte tlačítko „keep warm / off“ v pohotovostním režimu pro zapnutí režimu udržování teploty.
 - LCD displej odpočítává čas udržování teploty v minutách.
- Poznámka: V každém režimu můžete stisknout tlačítko „keep warm / off“ pro zapnutí pohotovostního režimu.

Úprava doby vaření

- Můžete nastavit dobu vaření pro všechny funkce kromě funkce vaření rýže. Přejděte do tabulky "O funkcích", abyste viděli úpravu času pro každou funkci.
- Po zvolení preferované funkce vaření se na displeji zobrazí výchozí čas vaření. Chcete-li aktivovat nastavení doby vaření stiskněte tlačítko „Cooking time“, dioda nastavení doby vaření začne blikat. Poté můžete stisknout tlačítko „-“ pro snížení nebo tlačítko „+“ pro zvýšení doby vaření.

Funkce odložení startu vaření

- Můžete zvolit funkci odloženého startu vaření ve všech režimech vaření kromě funkce smažení.
 - Vyberte požadovanou funkci, stiskněte tlačítko „Preset“ pro aktivaci odloženého startu vaření. Indikátor funkce odložení startu začne blikat. Na displeji se zobrazí minimální doba odložení startu, která je 10 minut. Stiskněte tlačítko „-“ pro snížení nebo tlačítko „+“ pro zvýšení doby odložení startu.
 - Stiskněte tlačítko „START“ pro spuštění a doba odložení startu se začne počítat.
- Proces vaření se spustí po uplynutí doby odložení startu. Indikátor funkce odložení startu se spustí.

ČIŠTĚNÍ

- Před čištěním odpojte zařízení od zdroje napájení.
- Před čištěním nechte zařízení dostatečně vychladnout.
- Pro ochranu nepřílnavého povrchu vnitřní mísy v ní nemyjte nádobi.
- Nevlévejte ocet do vnitřní mísy.
- Vymějte košík k vaření v páře a vnitřní mísu ze základny zařízení.
- Vymějte ventil vypouštěcího ventilu páry z vnějšího krytu vytažením nahoru.
 - Pro otevření vypouštěcího ventilu páry otočte vnější nástavec vlevo.
 - Pro upevnění vypouštěcího ventilu páry otočte doprava, dokud neuslyšíte kliknutí závěsů na správném místě.
 - Pro upevnění vypouštěcího ventilu páry znovu na otvoru vypouštěcím otvoru vnějšího krytu jej vložte do otvoru a silně stiskněte.
- Vyčistěte vnitřní mísu, košík k vaření v páře, odměrku, lžici na rýži, naběračku a vypouštěcí ventil páry houbičkou nebo hadříkem při použití vroucí vody a mycího prostředku.
- Nepoužívejte čisticí prostředky s abrazivy, drátěnky nebo kovové nástroje pro čištění vnitřní mísy, protože poškozují nepřílnavý povrch.
- K čištění vnitřní a vnější základny zařízení používejte pouze navlhčený hadřík.
- Nikdy neponořujte základnu zařízení do vody, ani nemyjte ji pod tekoucí vodou.

RECEPTY

Těstoviny (porce pro 3-4 osoby)

Příklady:

- 250g těstoviny (penne nebo maccheroni)
- 200ml těstovinové omáčky
- 700 ml vody

Vložte těstoviny a omáčku do vnitřní mísy a přidejte studenou vodu. Stiskněte tlačítko „Menu“ a vyberte funkci „Těstoviny“. Nastavte dobu vaření na 20 minut. Potom stiskněte tlačítko „STRAT“ pro zahájení vaření. Po dokončení vaření těstovin je okolejte pepřem nebo posypte sýrem a podávejte teplé.

Ovesný banánový koláč (porce pro 3-4 osoby)

Příklady:

- 120 g hladké mouky
- 120 g ovesných vloček
- 90 g hnědého cukru
- 2¼ lžičky prášku na pečení;
- 38g sušeného mléka
- 2,5 velké banány
- 2 velké vejce (120-130g)
- 1 bílku (35-40g)
- 1,5 lžičky másla (měkkeho)
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 1,5 lžičky medu

• V misce smíchejte mouku, ovesné vločky, hnědý cukr, prášek na pečení a mléko v prášku. Rozmačkejte banány na hladkou hmotu.

• V jiné misce smíchejte vejce, bílky, banánovou hmotu, měkké máslo, vanilkový extrakt a med. Pak smíchejte s přísadami z první mísy.

• Dobře promíchejte a ujistěte se, že hmota nemá žádné hrudky.

Tipy:

- Aby byla chuť banánů v těstě intenzivnější, použijte vyzrálé banány a rozdrťte je.

Pizza čtyři druhy sýrů

Příklady:

- Kynuté těsto - 120 g / 160 g Niva-20g
- Bešamel - 30g Sýr maasdam - 20 g
- Tvrký kozí sýr - 20 g Máslo - 15 g
- Sýr mozzarella - 20g

Nakrájejte sýr na kostky o velikosti 0,5 cm. Vyvalte těsto na tloušťku 0,5 cm a průměr vnitřní mísy. Vymažte vnitřní mísu máslem, vyložte na ni těsto, na kterém rozetřete omáčku a položte ostatní přísady. Zavřete kryt a uvolněte ventil uvolnění páry. Vyberte funkci „Pizza“. Nastavte čas na 20 minut. Vařte až do konce programu.

ZÁRUKA

1. Záruku poskytují společnost EDC Poterek Sp. Jawna se sídlem: ul. Poznańska 129/133, 05-850 Oża-rów Mazowiecki, Polsko, tel. servis: 004822-7213571 linka 10 — dále jen Esperanza.
2. Tato záruka upřesňuje práva a povinnosti kupujícího vůči firmě Esperanza. Přečtěte pečlivě tento záruční list, protože v případě nároků vůči firmě Esperanza bude považováno, že se uživatel seznámil se záručními podmínkami a s nimi souhlasil.
3. EDC Poterek Sp. Jawna zaručuje, že každý výrobek, včetně příslušenství zahrnutého v balení, nemá žádné materiálové a výrobní vady, za podmínky jeho běžného používání v souladu s určením.
4. V případě zjištění poškození v záručním období, Esperanza dle vlastního výběru opraví nebo vymění výrobek za nový, s použitím nových nebo výrobcem opravených součástí. V případě použití výrobcem obnovených součástí, Esperanza zaručuje, že budou se vyznačovat stejnými vlastnostmi jak nové výrobky.
5. Vadný výrobek musí být vrácen společně s potvrzením o přijetí, obchodní fakturou nebo jiným dokladem o koupi na místě prodeje. To by mělo zahrnovat veškeré příslušenství připojené v originálním balení. Esperanza má právo odmítnout záruku, pokud bude chybět nějaké příslušenství.
6. EDC Poterek Sp. platba zahrnuje náklady na doručení reklamovaného zboží na místo uvedené v záruce.
7. EDC Poterek Sp. Jawna je odhodlána reagovat na reklamaci do 14 kalendářních dnů ode dne jeho oznámení v místě prodeje. EDC Poterek Sp. Jawna opraví vadný výrobek v nejbližším možném čase. Pokud bude muset dovážet ze zahraničí, z částí, které jsou nutné k opravě, může být tato lhůta prodloužena.
8. Pokud při plnění svých povinností EDC Poterek Sp. Jawna poskytla oprávněné osobě záruku namísto vadného předmětu bez vad nebo provedla významné opravy na předmětu, na který se záruka vztahuje, záruční doba začíná znovu od okamžiku doručení věci bez vad nebo vrácení opraveného předmětu. Pokud EDC Poterek Sp. Jawna zmínil část věci, výše uvedené ustanovení se použije odpovídající způsobem pro uvedenou část. V ostatních případech se záruční doba prodlužuje o dobu, během níž ji nemohl držitel záruky v důsledku vady předmětu, na který se záruka vztahuje, použít.
9. V případě nutnosti výměny výrobku za nový, Esperanza si vyhrazuje právo na výměnu za novější model s podobnými vlastnostmi, pokud byla zahájena jeho prodej a nahradil předchozí model.
10. V případě nároku na náhradu, je považováno, že kupující souhlasil s tím, že oprava a výměna (v závislosti na dostupnosti výrobku), dle rozhodnutí servisu, je jediným a výhradním prostředkem uplatnění nároku na záruku vůči firmě EDC Poterek Sp. Jawna.
11. Záruka platí v Polsku.


VYLOUČENÍ:

Záruka se nevztahuje na:

1. Výrobky, které nebyly vyrobeny firmou EDC Poterek Sp. Jawna
2. Výrobky, které byly poškozeny nebo měly závady následkem:
 - používání v nesouladu s jejich běžným určením
 - úpravy nebo zásahu do vnitřní struktury zařízení
 - oprav v neautorizovaných servisních střediscích nebo v servisu jiném než servis firmy EDC Poterek Sp. Jawna, nesprávného skladování, dopravy nebo balení
 - nesprávné instalace výrobků nebo softwaru
 - mechanických, fyzických, chemických, apod. poškození
3. EDC Poterek Sp. Jawna, nenese zodpovědnost za vzniklá poškození, týkající se ztráty obchodu, dat, zisků nebo škod vzniklých používáním výrobků EDC Poterek Sp. Jawna ve spolupráci s jinými zařízeními.
4. Výrobky s porušenými plombami, nálepkami a podstatně opotřebované výrobky. Na všechny výrobky EDC Poterek Sp. Jawna, se vztahuje dvouletá záruka výrobce a nezbytné bezpečnostní certifikáty.

Na všechny výrobky EDC Poterek Sp. Jawna se vztahuje dvouletá záruka výrobce a všechny jsou vybaveny nezbytnými certifikáty.

Na baterie instalované v zařízeních se vztahuje 6měsíční záruka výrobce.



V souladu s Nařízením 2012/19/EU je likvidace elektrospotřebičů a elektronická spolu s komunálním odpadem z domácnosti zakázána. Jejich součásti se recyklují nebo je třeba je likvidovat samostatně. V opačném případě mohou způsobit uvolňování do ovzduší škodlivých a nebezpečných látek do životního prostředí a lidské zdraví. Právní předpisy zavazují každého spotřebitele k bezplatnému vrácení opotřebovaných a nadbytečných elektrospotřebičů jejich výrobcům, prodejcům nebo na místech zabývajících se likvidací odpadu tohoto druhu. Podrobné podmínky určují předpisy platné v konkrétní zemi. Tento symbol uvedený na výrobku, v návodu na používání nebo na obalu navazuje na tento požadavek. Díky správnému třídění a dodržování předpisů týkajících se likvidace odpadů přispívá každý uživatel tímto významným způsobem k ochraně životního prostředí.

TECHNISCHES DATENBLATT

Spannung: 220-240V~ 50Hz

Leistung: 860W

Fassungsvermögen des Innentopfes: 5l

Innentopfbeschichtung: Antihafbeschichtung

Dampfventil: abnehmbar

11 einstellbare Funktionen

Funktion Startzeitvorwahl: 10 Minuten - 24 Stunden

Regulierung der Zubereitungszeit

Zubehör: Messbecher mit Skala, Reislöffel, Kelle, Dämpfeinsatz

Länge des Stromkabels: 100 cm 3G 0,75 mm²

Gehäuse aus rostfreiem Stahl

Größe des Geräts: Ø25,5*31 cm

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Vor der Inbetriebnahme des Gerätes ist die Anleitung sorgfältig zu lesen. Die Anleitung ist mit dem Garantieschein, der Rechnung und nach Möglichkeit mit der Verpackung aufzubewahren. Falls das Gerät an Dritte abgegeben wird, ist die Anleitung mit abzugeben.

- Das Gerät ist ausschließlich für Privatzwecke zu nutzen, so wie das für das Gerät vorgesehen ist. Das Gerät ist nicht für kommerzielle Zwecke vorgesehen.

Das Gerät nicht Außen verwenden. Das Gerät ist von Warmquellen, von Sonnenstrahlen und Feuchtigkeit und scharfen Kanten fern zu halten (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen). Das Gerät nicht mit feuchten Händen bedienen.

Wenn das Gerät feucht oder nass ist, sofort den Stecker herausziehen (am Stecker halten, nicht am Kabel).

- Wenn Sie das Gerät nicht nutzen, oder wenn Sie Zubehör montieren möchten, das Gerät reinigen möchten, bitte das Gerät immer ausschalten und den Stecker vom Netz ziehen.

- Wenn das Gerät im Betrieb ist, nicht unbeaufsichtigt lassen. Vor dem Verlassen des Raumes das Gerät immer ausschalten und den Stecker vom Netz ziehen.

- Es ist regelmäßig zu prüfen, ob das Gerät und das Kabel nicht beschädigt sind. Im Falle einer Beschädigung das Gerät nicht weiter verwenden.

- Im Falle einer Störung das Gerät niemals selbständig reparieren, sondern die Hilfe eines Fachmanns nutzen. Falls das Speisekabel beschädigt wird, soll es beim Hersteller oder einem Fachgeschäft ausgetauscht werden zwecks Vermeidung einer Gefährdung.

- Es sind nur originale Zubehöerteile zu verwenden.

- Denken Sie an die weiter aufgeführten „Besonderen Hinweisen zur sicheren Nutzung“.

KINDER UND BEHINDERTE PERSONEN

- Zur Sicherheit der Kinder bitte die Zubehöerteile der Verpackung niemals lose lassen (Plastiktaschen, Kartons, usw.)

- Kinder sollen nicht mit Folie spielen. Erstickungsgefahr!

- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Personen (darunter Kinder) bestimmt, deren eingeschränkte physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am Gebrauch des Gerätes hindert. Die Nutzung des Gerätes von solchen Personen erfolgt ausschließlich unter Aufsicht eines Betreuers der nach Erhalt entsprechender Hinweise.

- Kinder sollen nicht mit dem Gerät spielen.

SPEZIELLE HINWEISE ZUR SICHEREN NUTZUNG DES GERÄTS

- Stellen Sie sicher, dass die Heizplatte und der Außentopf des Geräts sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, falls die Gummidichtung beschädigt ist.

- Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an das Stromnetz an und drücken Sie auch nicht mit nassen Händen die Tasten auf dem Bedienfeld.

- Um gefährliche Situationen zu vermeiden, schließen Sie das Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr an.

- Verwenden Sie ausschließlich das mit dem Gerät gelieferte Zubehör. Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände.

- Setzen Sie das Gerät keinen hohen Temperaturen aus und stellen Sie es nicht auf heiße Flächen.

- Setzen Sie immer zuerst den Innentopf ein, bevor Sie das Gerät an die Steckdose anschließen und es einschalten.

- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es über einen längeren Zeitraum nicht benutzt werden soll.

- Stellen Sie vor der Reinigung oder der Umplatzierung des Geräts sicher, dass es vollständig abgekühlt ist.

- Stellen Sie den Innentopf nicht direkt auf die Wärmequelle, um zu kochen.

- Das Gerät ist für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht unsachgemäß oder zu gewerblichen oder semiprofessionellen Zwecken. Die Verwendung des Geräts, die gegen die vorliegende Bedienungsanleitung verstößt, führt dazu, dass die Garantie ihre Gültigkeit verliert. Der Hersteller übernimmt in diesem Fall keine Haftung für jegliche entstandenen Schäden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche.
- Während des Betriebs des Geräts kann sich die Außenfläche erhitzen. Berühren Sie ausschließlich das Bedienfeld.
- Vorsicht! Bei der Zubereitung tritt heißer Dampf aus dem Dampfventil, beim Öffnen des Deckels tritt heißer Dampf aus dem Gerät aus.
- Heben Sie das Gerät während des Betriebs nicht an und nehmen Sie es nicht in die Hände.
- Gehen Sie mit dem Innentopf sowie dem Dämpfeinsatz nach Beendigung der Zubereitung vorsichtig um, denn diese können heiß und schwer sein.
- Setzen Sie das Gerät nicht direkter Sonneneinstrahlung aus.
- Legen Sie keine metallenen Gegenstände oder unbekanntenen Substanzen auf der Öffnung, aus der der Dampf austritt, ab.
- Legen Sie keine magnetischen Gegenstände auf den Deckel. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von magnetischen Gegenständen.
- Verwenden Sie den Innentopf nicht, falls er beschädigt ist.
- Überschreiten Sie die maximale Wassermenge, die auf dem Innentopf angegeben ist, nicht, um zu vermeiden, dass der Topfinhalt überläuft.
- Setzen Sie weder den Reislöffel noch die Kelle während der Zubereitung, der Aufrechterhaltung der Temperatur bzw. der Erwärmung in den Innentopf.
- Nach Benutzung muss das Gerät stets gereinigt werden.
- Waschen Sie die Basis des Geräts nicht in der Spülmaschine.



BESTANDTEILE

- (1) Messbecher mit Skala
- (2) Kelle
- (3) Reislöffel
- (4) Anzeige der Wasserfüllmenge
- (5) Außentopf
- (6) Innendeckel
- (7) Dichtung
- (8) Heizelement
- (9) Bedienfeld
- (10) LCD-Anzeige
- (11) Hauptgerät
- (12) Abnehmbares Netzkabel
- (13) Schalter zur Öffnung des Deckels
- (14) Außendeckel
- (15) Abnehmbares Druckventil
- (16) Griff
- (17) Dämpfeinsatz
- (18) Bezeichnungen der 10 Funktionen
(Fry/Rice/DIY/Pasta/Steam/Bake/Reheat/Soup/Baby food/Pizza) =
(Braten/Reis/DIY/Nudeln/Dämpfen/Backen/
Aufwärmen/Suppe/Babynahrung/Pizza)
- (19) „Preset“-Taste (Startzeit-Vorwahl)
- (20) „-“-Taste (Garzeit / Verringerung der Temperatur)
- (21) „+“-Taste (Garzeit / Erhöhung der Temperatur)
- (22) „Cooking time“-Taste (Zubereitungszeit)
- (23) „Tem“-Taste (Temperatur)
- (24) „Keep warm / Off“-Schalter (Temperatur aufrechterhalten / ausschalten)
- (25) „START“-Taste (Gerät einschalten)
- (26) „Menu“-Taste (Programmauswahl)

NUTZUNG DES GERÄTS

Funktionen

Programme	Voreingestellte Zubereitungszeit	Regulierung der Zubereitungszeit	Automatische Aufrechterhaltung der Temperatur	Startvorauswahl sowie Aufteilung	Voreingestellte Zubereitungs-temperatur	Regulierung der Zubereitungs-temperatur sowie Stufen	Sonderinformationen
Fry (Braten)	15 Minuten	5 Min. - 1,5 h/1 Min.	T	/	170°C	/	Schließen Sie bei der Verwendung des Programms „FRY“ (Braten) den oberen Deckel nicht.
Rice (Reis)	/	/	T	10 Min. - 24 h/5 Min.	130°C	/	Die Anzeige zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende der Zubereitung nur in den letzten 10 Minuten der Zubereitung an.
DIY (DIY)	30 Minuten	2 Min. - 1h / 1 Min. 1h - 12h / 5 Min.	70 bis 170°C	10 Min. - 24 h / 5 Min.	100°C	35 bis 170°C/5°C	Es wird empfohlen, den Deckel bei der Zubereitung zu öffnen, wenn die Temperatur von 140°C überschritten wird.
Pasta (Nudeln)	8 Minuten	2 Min. - 1h / 1 Min.	T	10 Min. - 24 h / 5 Min.	100°C	/	Die Anzeige zeigt die bis zum Ende der Zubereitung verbleibende Zeit ab dem Zeitpunkt, an dem das Wasser kocht, an. Stellen Sie sicher, dass alle Zutaten, einschließlich Wasser, 4l nicht überschreiten.
Steam (Dampf-garen)	25 Minuten	5 Min. - 2h / 5 Min.	T	10 Min. - 24h / 5 Min.	100°C	/	Die Anzeige zeigt die bis zum Ende der Zubereitung verbleibende Zeit ab dem Zeitpunkt, an dem das Wasser kocht, an. 3 Messstriche Wasser sieden in ca. 8 Minuten.
Bake (Backen)	1 Stunde	15 Min. - 4h / 5 Min.	T	10 Min. - 24h / 5 Min.	140°C	/	Fetten Sie den Innentopf ein, bevor Sie den Teig darin auslegen.
Reheat (Aufwärmen)	20 Minuten	10 Min. - 1h / 5 Min.	T	10 Min. - 24h / 5 Min.	100°C	/	Gießen Sie Wasser zu dem Essen, damit es nicht zu trocken wird. Die Menge des Wassers hängt von der Menge des Topf-inhalts ab.
Soup (Suppe)	1 Stunde	5 Min. - 8h/5 Min.	T	10 Min. - 24h/5Min.	98°C	/	/
Baby food (Baby-nahrung)	30 Minuten	5 Min. - 1,5h / 1 Min.	T	10 Min. - 24h / 5 Min.	96 bis 98°C	/	/
Pizza (Pizza)	30 Minuten	10 Min. - 1h / 5 Min.	T	10 Min. - 24h / 5 Min.	140°C	/	Fetten Sie den Innentopf ein, bevor Sie den Pizzateig darin auslegen.
Keep warm (warm halten)	12h	/	/	/	70°C	/	/

Vor dem ersten Gebrauch

- Spülen Sie alle Teile des Innentopfes aus. Nehmen Sie das Verpackungsmaterial aus dem Innentopf.
- Reinigen Sie die Teile des Geräts vor dem ersten Gebrauch sorgfältig (Innentopf und Plastikteile ausgenommen)

Denken Sie daran: Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollkommen trocken sind, bevor Sie das Gerät benutzen.

Allgemeine Zubereitung

- Betätigen Sie den Schalter, um den Deckel zu öffnen.
- Spülen Sie den Innentopf.
- Bereiten Sie das Essen sowie die Zutaten nach ihrem Geschmack vor.
- Geben Sie das Essen sowie die Zutaten in den Topf.
- Trocknen Sie die Außenfläche des Innentopfs gut ab und stellen Sie ihn in das Gerät. Überprüfen Sie, ob der Innentopf im steckernden Kontakt mit dem Heizelement ist.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

Backen / Erwärmen / Suppe / Babybrei / Pizza / Braten

- (1) Befolgen Sie zunächst die Schritte der allgemeinen Zubereitung
 - (2) Betätigen Sie den „Menu“-Schalter, bis die gewünschte Funktion erscheint.
 - (3) Anweisungen, um eine andere Zubereitungszeit einzustellen, finden Sie im Kapitel „Regulierung der Zubereitungszeit“.
 - (4) Anweisungen, um die Funktion des verzögerten Starts einzustellen, finden Sie im Kapitel „Funktion verzögerter Zubereitungsstart“.
- Diese Funktion ist nicht für die Funktion Braten verfügbar.
- (5) Drücken Sie auf die „START“-Taste, um mit der Zubereitung zu beginnen.
- Die LCD-Anzeige berechnet die bis zur Beendigung der Zubereitung verbleibende Zeit.

• Die Kontrolllampe des „keep warm“-Schalters leuchtet auf.

(6) Nach Beendigung der Zubereitung ertönt ein Signalton und die Kontrolllampe der jeweiligen Funktion erlischt. Daraufhin geht das Gerät automatisch zur Aufrechterhaltung der Temperatur über. Die Kontrolllampe des „keep warm“-Schalters leuchtet auf. Die LCD-Anzeige zählt die Zeit der Aufrechterhaltung der Temperatur in Minuten ab.

(7) Betätigen Sie den „keep warm / off“-Schalter, um die Funktion „warm halten“ auszuschalten.

• Wenn Sie den Topfinhalt erneut warm halten möchten, reicht es aus, den „keep warm / off“-Schalter erneut zu betätigen.

Reis

(1) Messen Sie den Reis mithilfe des mit dem Gerät gelieferten Messbechers ab.

• Ein Messstrich ungekochten Reises ergibt normalerweise 2 Schalen gekochten Reises. Überschreiten Sie den Füllstrich des Innentopfes nicht. 1 Messstrich Reis entspricht ungefähr 180 ml.

• Das Fassungsvermögen des Innentopfes beträgt 5,0l, das maximale Fassungsvermögen für Reis 1,8l.

(2) Waschen Sie den Reis sorgfältig.

(3) Geben Sie den gewaschenen Reis in den Innentopf.

(4) Geben Sie die Menge an Wasser bis zu dem Messstrich an der Innenseite des Innentopfes dazu, die der Anzahl der Messstriche entspricht. Stellen Sie daraufhin sicher, dass der Reis gleichmäßig verteilt ist.

• Wenn Sie beispielsweise 4 Messstriche Reis kochen, geben Sie die Menge an Wasser hinzu, die 4 Messstrichen für Reis auf der Skala an der Innenseite des Innentopfes entspricht.

• Die Menge, die an der Innenseite des Innentopfes angezeigt wird, ist nur ein Richtwert; Sie können die Wassermenge jederzeit den verschiedenen Reisarten und Ihren persönlichen Vorlieben anpassen.

(5) Befolgen Sie die Schritte der allgemeinen Zubereitung.

(6) Betätigen Sie den „Menu“-Schalter, bis die Funktion „Reis zubereiten“ erscheint.

(7) Anweisungen, um die Funktion des verzögerten Starts einzustellen, finden Sie im Kapitel „Funktion verzögerter Zubereitungsstart“.

(8) Betätigen Sie den „START“-Schalter, um mit der Zubereitung zu beginnen. Die LCD-Anzeige zeigt „—“ an.

• Die Anzeige zeigt lediglich die letzten 10 Minuten der Zeit an, die bis zur Beendigung der Zubereitung verbleibt.

• Die Kontrolllampe des „keep warm“-Schalters leuchtet auf.

(9) Nach Beendigung der Zubereitung ertönt ein Signalton und die Kontrolllampe der Reiskochfunktion erlischt. Daraufhin geht das Gerät automatisch zur Aufrechterhaltung der Temperatur über. Die „keep warm“-Anzeige leuchtet weiterhin auf. Die LCD-Anzeige zählt die Zeit der Aufrechterhaltung der Temperatur in Minuten ab.

(10) Betätigen Sie den „keep warm / off“-Schalter, um die Funktion „warm halten“ auszuschalten.

• Wenn Sie den Topfinhalt erneut warm halten möchten, reicht es aus, den „keep warm / off“-Schalter erneut zu betätigen.

(11) Betätigen Sie den Schalter, um den Deckel zu öffnen.

(12) Rühren Sie den Reis um, damit er nicht verklebt.

• Durch das Umrühren kann der Dampf austreten. Dadurch wird der Reis lockerer.

Denken Sie daran: Abhängig von der Zubereitung kann die oberste Schicht des Reises leicht bräunlich sein.

DIY

• Sie können die DIY-Funktion verwenden, um mehr Kontrolle über die Zubereitungszeit sowie die Temperatur des zubereiteten Gerichts zu haben.

• Es wird empfohlen, den Deckel während der Zubereitung zu öffnen, wenn die Temperatur von 140°C überschritten wird.

(1) Befolgen Sie die Schritte der allgemeinen Zubereitung.

(2) Betätigen Sie den „Menu“-Schalter, bis die Funktion „DIY“ erscheint. Auf dem Bildschirm erscheint die voreingestellte Zubereitungszeit. Anweisungen, um eine andere Zubereitungszeit einzustellen, finden Sie im Kapitel „Regulierung der Zubereitungszeit“.

(3) Anweisungen, um die Funktion des verzögerten Starts einzustellen, finden Sie im Kapitel „Funktion verzögerter Zubereitungsstart“.

(4) Betätigen Sie den „START“-Schalter, um mit der Zubereitung zu beginnen.

• Die Anzeige zeigt die Zeit an, die bis zur Beendigung der Zubereitung verbleibt.

• Wenn die Zubereitungstemperatur 35 bis 65°C beträgt, ist die Kontrollleuchte der Aufrechterhaltung der Temperatur abgeschaltet; wenn die Zubereitungstemperatur auf 70 bis 170°C eingestellt ist, leuchtet die Kontrollleuchte der Aufrechterhaltung der Temperatur.

(5) Nach Beendigung der Zubereitung erklingt ein Signalton und die Kontrollleuchte der ausgewählten Funktion wird abgeschaltet. Daraufhin geht das Gerät abhängig von der eingestellten Temperatur automatisch zur Aufrechterhaltung der Temperatur oder in den Standby-Modus über.

Nudeln

(1) Gießen Sie etwas Wasser in den Innentopf.

(2) Befolgen Sie die Schritte der allgemeinen Zubereitung.

(3) Betätigen Sie den „Menu“-Schalter, bis die Funktion „Nudeln kochen“ erscheint. Anweisungen, um eine andere Zubereitungszeit einzustellen, finden Sie im Kapitel „Regulierung der Zubereitungszeit“.

- (4) Anweisungen, um die Startzeit zu verzögern, finden Sie im Kapitel „Verzögerung der Startzeit“
- (5) Betätigen Sie den „START“-Schalter, um mit der Zubereitung zu beginnen.
- Die Anzeige beginnt, die verbleibende Zeit bis zur Beendigung der Zubereitung abzuführen, wenn das Wasser anfängt, zu sieden, in demselben Moment gibt das Gerät einen Signalton ab.
 - Die Kontrollleuchte der Aufrechterhaltung der Temperatur leuchtet auf.
- (6) Wenn das Wasser beginnt, zu sieden, öffnen Sie den Deckel und geben Sie das Essen in den Innentopf.
- Geben Sie Acht auf den heißen Dampf, der beim Öffnen des Deckels austritt. Schließen Sie daraufhin den Deckel.
 - Stellen Sie sicher, dass die Menge der Zutaten, einschließlich Wasser, 4l nicht überschreitet.
- (7) Nach Beendigung der Zubereitung ertönt ein Signalton und die Kontrollleuchte der jeweiligen Funktion wird abgeschaltet. Daraufhin geht das Gerät automatisch in die Funktion „Aufrechterhaltung der Temperatur“ über. Die Anzeige „keep warm“ leuchtet weiterhin auf. Die LCD-Anzeige zählt die Zeit der Aufrechterhaltung der Temperatur in Minuten ab.
- (8) Betätigen Sie den „keep warm / off“-Schalter, um die Funktion „warm halten“ auszuschalten.
- Wenn Sie den Topfinhalt erneut warm halten möchten, reicht es aus, den „keep warm / off“-Schalter erneut zu betätigen.
- Denken Sie daran: Sie können die Nudeln auch gleichzeitig mit dem Wasser und der Nudelsauce zubereiten. Die entsprechende Wasser- und Nudelmenge muss absolut sichergestellt werden. Wenn das Wasser zu kochen beginnt, beginnt die Abzählung der voreingestellten Zubereitungszeit. Während der Zubereitung können Sie den Deckel öffnen und die Nudeln leicht umrühren, damit sie nicht verkleben. Probieren Sie doch das unten stehende Nudelrezept.

Dampfgaren

- (1) Messen Sie 3 Messstriche Wasser im Messbecher ab und geben Sie es in den Innentopf. Tauchen Sie den Dämpfeinsatz nicht ins Wasser.
- 3 Messstriche Wasser sieden in ca. 8 Minuten.
 - Die Wassermenge hängt von der Menge der Zutaten ab, die dampfgegart werden sollen.
- (2) Positionieren Sie den Dämpfeinsatz im Innentopf.
- (3) Geben Sie die Zutaten, die dampfgegart werden sollen, in den Dämpfeinsatz. Denken Sie daran: Damit der Dampfgarvorgang gleichmäßig vonstatten geht, stellen Sie sicher, dass die Zutaten gleichmäßig auf dem Dämpfeinsatz verteilt sind und sich nicht überlappen.
- (4) Befolgen Sie die Schritte der allgemeinen Zubereitung.
- (5) Betätigen Sie den „Menu“-Schalter, bis die Funktion „Dampfgaren“ erscheint. Anweisungen, um eine andere Zubereitungszeit einzustellen, finden Sie im Kapitel „Regulierung der Zubereitungszeit“.
- Anweisungen, um die Startzeit zu verzögern, finden Sie im Kapitel „Verzögerung der Startzeit“
- (7) Betätigen Sie den „START“-Schalter, um mit der Zubereitung zu beginnen.
- Auf der Anzeige wird die verbleibende Zeit bis zur Beendigung der Zubereitung ab dem Moment, in dem das Wasser kocht, angezeigt, gleichzeitig ertönt ein Signalton.
 - Die Kontrollleuchte der Anzeige der Aufrechterhaltung der Temperatur erlischt.
- (8) Nach Beendigung der Zubereitung ertönt ein Signalton und die Kontrollleuchte der jeweiligen Funktion wird abgeschaltet. Das Gerät geht daraufhin automatisch in die Funktion „Aufrechterhaltung der Temperatur“ über. Die Anzeige „keep warm“ leuchtet weiterhin auf. Die LCD-Anzeige zählt die Zeit der Aufrechterhaltung der Temperatur in Minuten ab.
- (9) Betätigen Sie den „keep warm / off“-Schalter, um die Funktion „warm halten“ auszuschalten.
- Wenn Sie den Topfinhalt erneut warm halten möchten, reicht es aus, den „keep warm / off“-Schalter erneut zu betätigen.

Temperatur aufrechterhalten

- Die Aufrechterhaltung der Temperatur sorgt dafür, dass das Essen über längere Zeit warm bleibt.
 - Die Aufrechterhaltung der Temperatur funktioniert maximal 12 Stunden bei 70°C
 - Das Gerät geht nach Beendigung der Zubereitung automatisch in die Funktion „Aufrechterhaltung der Temperatur“ über.
- Denken Sie daran: Die automatische Aufrechterhaltung der Temperatur ist für das DIY-Programm nicht verfügbar, wenn die eingestellte Temperatur zwischen 35 und 65°C beträgt.
- Betätigen Sie den „keep warm / off“-Schalter im Standby-Modus, um die Funktion der Aufrechterhaltung der Temperatur einzuschalten.
- Die LCD-Anzeige zählt die Zeit der Aufrechterhaltung der Temperatur in Minuten ab.
- Denken Sie daran: Bei jedem Programm können Sie den „keep warm / off“-Schalter betätigen, um den Standby-Modus einzuschalten.

Regulierung der Zubereitungszeit

- Sie können die Zubereitungszeit bei allen Zubereitungsfunktionen, Reis kochen ausgenommen, regulieren. In der Tabelle „Beschreibung der Funktionen“ können Sie die Regulierung der Zubereitungszeit für jede Funktion nachschlagen.
- Nachdem Sie Ihre bevorzugte Zubereitungsfunktion ausgewählt haben, erscheint die vorprogrammierte Zubereitungszeit auf dem Bildschirm. Um die Regulierung der Zubereitungszeit zu aktivieren, betätigen Sie den Schalter „Cooking time“, woraufhin die Zeitanzeige zu blinken beginnt. Daraufhin können Sie den „+“- und den „-“-Schalter betätigen, um die Zubereitungszeit jeweils zu verlängern oder zu verkürzen.

Verzögerung der Startzeit

- Sie können die Funktion „Verzögerung der Startzeit“ bei **allen** Kochfunktionen, die Funktion „Braten“ ausgenommen, auswählen.
- **Stellen** Sie Ihre bevorzugte Funktion ein und betätigen Sie den „Preset“-Schalter, um die Startzeit einzustellen. Die Anzeige der Vorauswahl der Startzeit beginnt zu blinken. Auf dem Bildschirm leuchtet die Mindestzeit der Verzögerung auf, die 10 Minuten beträgt.
- Betätigen Sie den „-“-Schalter zur Verringerung und den „+“-Schalter zur Erhöhung der Verzögerung der Startzeit.
- Betätigen Sie den „START“-Schalter, um zu beginnen. Der eingestellte Countdown wird abgezählt. Die Zubereitung beginnt nach Ablauf der eingestellten Verzögerung der Startzeit. Die Anzeige der Funktion des verzögerten Starts erlischt.

REINIGUNG

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz.
- Warten Sie, bis sich das Gerät abgekühlt hat, bevor Sie es reinigen.
- Spülen Sie kein Geschirr in dem Innentopf, um die Antihafbeschichtung zu schützen.
- Gießen Sie keinen Essig in den Innentopf.
- Entnehmen Sie den Dämpfeinsatz und den Innentopf aus der Basis des Geräts.
- Entnehmen Sie das Dampfventil aus dem Außendeckel, indem sie es nach oben ziehen.
 - Um das Dampfventil zu öffnen, drehen Sie den Außenansatz nach links.
 - Um das Dampfventil zu befestigen, drehen Sie den Außenansatz nach rechts, bis Sie ein Klicken der Haken an der entsprechenden Stelle hören.
 - Um das Dampfventil erneut an der Dampföffnung des Außendeckels zu befestigen, legen Sie es an der Öffnung an und drücken Sie fest.
- Reinigen Sie den Innentopf, den Dämpfeinsatz, den Messbecher, den Reislöffel, die Kelle sowie das Dampfventil mit einem Schwamm oder Lappen und verwenden Sie warmes Wasser und Spülmittel.
- Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel, Topfreiniger oder Metallgegenstände zur Reinigung des Innentopfes, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des inneren und äußeren Teils der Basis des Geräts ausschließlich ein feuchtes Tuch.
- Tauchen Sie die Basis des Geräts auf keinen Fall ins Wasser und reinigen Sie es keinesfalls unter fließendem Wasser.

REZEPTE

Nudeln (für 3-4 Personen)

Zutaten:

- 250g Nudeln (Penne oder Makkaroni)
- 200ml Nudelsauce
- 700ml Wasser

Geben Sie die Nudeln und die Nudelsauce in den Innentopf und fügen Sie das kalte Wasser hinzu. Drücken Sie auf den „Menu“-Knopf und wählen Sie die Funktion „Pasta“ aus. Stellen Sie 20 Minuten Kochzeit ein. Drücken Sie daraufhin auf den „START“-Knopf, um mit dem Kochen zu beginnen. Würzen Sie die fertigen Nudeln mit Pfeffer oder bestreuen Sie sie mit Käse. Heiß servieren.

Hafer-Bananenkuchen (für 3-4 Personen)

Zutaten:

- 120g Mehl Type 520
- 120g Haferflocken
- 90g Rohrzucker
- 2¼ TL Backpulver
- 38g Milchpulver
- 2,5 große Bananen
- 2 große Eier (120-130g)
- 1 Eiweiß (35-40g)
- 1,5 TL Butter (weich)
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1,5 TL Honig

- Vermischen Sie das Mehl, die Haferflocken, den Rohrzucker, das Backpulver und das Milchpulver in einer Schüssel. Zerdrücken Sie die Bananen zu einer homogenen Masse.
- Vermischen Sie die Eier, das Eiweiß, die Bananenmasse, die weiche Butter, das Vanilleextrakt und den Honig in einer anderen Schüssel. Vermischen Sie diese danach mit den Zutaten aus der ersten Schüssel.
- Vermischen Sie die Zutaten gut, sodass keine Klümpchen bleiben.

Hinweis:

- Verwenden Sie reife Bananen und zerdrücken Sie sie, damit der Kuchen noch intensiver nach Banane schmeckt.

Pizza Quattro Formaggi

Zutaten:

- Hefeteig - 120g/160g
 - Bauschimmelkäse - 20g
 - Bechamelsauce - 30g
 - Maasdamer - 20g
 - Harter Ziegenkäse - 20g
 - Butter - 15g
 - Mozzarella-Käse - 20g
- Würfeln Sie den Käse in 0,5cm große Stückchen. Rollen Sie den Teig auf eine Stärke von 0,5 cm und den Durchmesser des Innentopfes aus. Fetten Sie den Innentopf mit Butter ein, legen Sie den Teig darauf aus und verteilen Sie die Sauce und die übrigen Zutaten auf dem Teig. Schließen Sie den Deckel und öffnen Sie das Dampfventil. Wählen Sie die Funktion „Pizza“ aus. Stellen Sie 30 Minuten ein. Kochen Sie, bis das Programm beendet ist.

GARANTIE

1. Garantie wird erteilt von der Firma EDC Poterek Sp. Jawna mit Sitz in: ul. Poznańska 129/133, 05-850 Ożarów Mazowiecki / POLEN, Tel. Servis: 022-7213571 Hausruf 10 - nachfolgend Esperanza genannt.
2. Dem Erwerber werden mit der vorliegenden Garantie Rechte und Berechtigungen der EDC Poterek Sp. Jawna. gegenüber zuerkannt. Diese Garantie ist genau zu lesen, denn bei der Geltendmachung von Garantieansprüchen wird angenommen, dass der Verbraucher sich mit den Garantiebedingungen vertraut gemacht und diese akzeptiert hatte.
3. EDC Poterek Sp. Jawna. versichert, dass jedes Produkt, inklusive der in der Verpackung enthaltenen Ausstattung, ist frei von Material- und Fabrikationsfehlern, vorausgesetzt es wird normal bestimmungsgemäß verwendet.
4. Tritt eine Beschädigung (Defekt) während der Garantiezeit auf, wird EDC Poterek Sp. Jawna. nach eigenem Ermessen das gegebene Produkt reparieren oder gegen ein neues umtauschen, unter Anwendung von neuen oder fabrikmäßig erneuten Teilen. Im Fall der Anwendung von fabrikmäßig erneuten Teile gewährleistet Esperanza, dass die Eigenschaften dieser Teile den neuen Produkten entsprechen werden.
5. Defektes Produkt sollte mit Empfang, Handelsrechnung oder einem anderen Kaufnachweis an den Ort des Kaufs zusammen zurückgegeben werden. Es sollte alles Zubehör in Originalverpackung befestigt ist. EDC Poterek Sp. Jawna. hat Recht auf Garantie abzulehnen, wenn nicht alle Zubehör wird uns fehlen.
6. EDC Poterek Sp. Jawna deckt die Kosten für die Lieferung der beanstandeten Ware an den in der Garantie angegebenen Ort.
7. EDC Poterek Sp. Jawna. ist verpflichtet, auf die Beschwerde innerhalb von 14 Kalendertagen nach der Mitteilung in der Verkaufsstelle zu reagieren. EDC Poterek Sp. Jawna. wird das mangelhafte Produkt in kürzester Zeit zu reparieren. Wenn müssen aus dem Ausland importieren von Teilen, die notwendig sind, um die Reparatur dieses Mal kann verlängert werden.
8. Wenn EDC Poterek Sp. Jawna bei der Erfüllung seiner Aufgaben gewährte der berechtigten Person eine Garantie anstelle eines mangelfreien Gegenstandes oder führte wesentliche Reparaturen des von der Garantie abgedeckten Gegenstandes durch. Die Garantiefrist beginnt erneut mit dem Zeitpunkt der Lieferung des mangelfreien Gegenstandes oder der Rücksendung des reparierten Gegenstandes. Wenn EDC Poterek Sp. Jawna hat einen Teil der Dinge erwähnt, die vorstehende Bestimmung gilt entsprechend für den genannten Teil. In anderen Fällen verlängert sich die Gewährleistungsfrist um den Zeitraum, in dem der Gewährleistungsinhaber sie aufgrund eines Mangels an dem von der Garantie abgedeckten Gegenstand nicht nutzen konnte.
9. Muss ein Produkt gegen ein neues umgetauscht werden, hat Esperanza das Recht, dem Kunden ein neu-es Modell von ähnlichen Gebrauchseigenschaften zu geben, wenn es sich im Verkauf befindet und das alte Modell ersetzt hat.
10. Im Fall der Erhebung von Garantieansprüchen wird vorausgesetzt, dass der Erwerber seine Zustimmung geäußert hat, und dass die Reparatur und der Umtausch (je nach Verfügbarkeit des Produkts), je nach Entscheidung der Serviceabteilung, das einzige und das ausschließliche Mittel sind, Garantierechte gegenüber EDC Poterek Sp. Jawna. geltend zu machen.
11. Die Garantie gilt in Polen.

GARANTIEAUSSCHLUSS:

Von der Garantie werden folgende Produkte nicht umfasst:

1. Produkte, die nicht von EDC Poterek Sp. Jawna hergestellt wurden
2. Produkte, die beschädigt wurden oder Fehler hatten infolge:
 - der Verwendung auf eine andere Art und Weise als ihre normale Bestimmung
 - der Modifikationen oder Ingerenzen in die innere Struktur des Gerätes
 - der Wartung bei nicht autorisierten Servicestellen oder bei einem anderen Service als der Service der EDC Poterek Sp. Jawna.
 - der unangemessenen Aufbewahrung, des Transports oder des Packens
 - der falschen Installation der Produkte oder der Software
 - der mechanischen, physischen, chemischen Beschädigungen, u.ä.
3. EDC Poterek Sp. Jawna. übernimmt keine Haftung für entstandene Schäden betreffend Geschäftsverlust, Verlust von Daten, Gewinnen oder für solche Schäden, die aus der Anwendung von EDC Poterek Sp. Jawna- Produkten in der Zusammenarbeit mit anderen Geräten resultieren.
4. Produkte mit zerstörten/ beschädigten Siegeln, Aufklebern und Produkte, die hochgradig abgenutzt sind.

Auf alle EDC Poterek Sp. Jawna— Produkte wird eine Herstellergarantie von 2 Jahren erteilt. Alle Produkte besitzen notwendige Sicherheitsbescheinigungen. Für die in den Geräten verbauten Akkus gilt eine Herstellergarantie von 6 Monaten.



Gemäß der Richtlinie 2012/19/EU ist die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten im Hausmüll untersagt. Die Bauteile unterliegen dem Recycling und sollen getrennt entsorgt werden. Andernfalls können gefährliche und gesundheitsschädliche Stoffe freigesetzt werden, die eine Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit darstellen. Das Gesetz verpflichtet jeden Verbraucher, unnötige oder gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte an die Hersteller, Handelsvertreter oder Abfallbehandlungsanlagen zurückzugeben. Die genauen Bedingungen werden durch die Vorschriften des jeweiligen Landes reguliert. Dieses Symbol auf Produkten oder deren Anleitung weist auf die Entsorgung hin. Dank der richtigen Mülltrennung sowie der Einhaltung von Vorschriften über das Recycling trägt jeder Verbraucher somit zum Umweltschutz bei.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Входное напряжение: 220-240В~ 50Гц

Мощность: 860Вт

Объем внутренней чаши: 5 л

Покрытие внутренней чаши: антипригарное

Паровой клапан: съёмный

11 программируемых функций

Функция отложенного старта: 10 минут – 24 часа

Регулировка времени приготовления

Аксессуары: мерный стакан, лопатка, черпак, паровая корзина

Длина кабеля питания: 100 см 3G 0,75 мм²

Корпус из нержавеющей стали

Размер устройства: Ø25,5*31 см

ОБЩИЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Перед включением устройства пожалуйста, очень внимательно прочитайте инструкцию обслуживания. Просьба её хранить вместе с гарантийной картой, чеком и по возможности с картонной коробкой и внутренними вкладками. Передавая устройство другому лицу отдайте ему также инструкцию обслуживания.

- Просьба использовать устройство для домашних целей, для которых оно и предназначено. Это устройство не создавалось для использования в производственных целях.
- Просьба не использовать устройство с наружи. Просьба хранить устройство вдали от источников тепла, прямых солнечных лучей, влаги (ни в коем случае не погружать в жидкости), а также острых кромок. Просьба не обслуживать устройство влажными ладонями.
- Если устройство влажное или мокрое, просьба немедленно вытянуть вилку (следует тянуть за вилку, а не за провод).
- Если Вы не пользуетесь устройством, если Вы хотите установить какие-либо аксессуары для очистки или для устранения каких-либо нарушений в работе, просьба всегда отключать устройство, вынув вилку из розетки.
- Работавшее устройство не следует оставлять без надзора. Покидая помещение, устройство всегда следует отключить, выткнув сетевую вилку из розетки.
- Следует регулярно проверять исправность устройства и сетевого кабеля. В случае неисправности следует прекратить использование устройства.
- В случае аварии не следует ремонтировать устройство самому, а воспользоваться помощью авторизованного специалиста. Если питающий провод конструктивно неотсоединяем и оказался поврежденным, то его необходимо заменить у производителя или в специальной ремонтной мастерской или при помощи квалифицированного персонала.
- Просьба использовать только оригинальные аксессуары.
- Просим помнить об указанных далее „Специальных указаниях, относящихся к безопасному использованию“

ДЕТИ И НЕПОЛНОПРАВНЫЕ ЛИЦА

- Для безопасности детей просьба не оставлять в свободном доступе части упаковки (пластиковые мешки, картон, пенополистирол и т. п.)
- Не позволяйте детям играть с фольгой. Опасность удушья!
- Это устройство не может использоваться лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими и умственными возможностями, нарушениями моторики и не имеющими необходимого опыта, и/или знаний. Использование устройства такими лицами возможно только под надзором опекуна или после получения указаний, относящихся к использованию устройства.
- Не позволяйте детям играть с устройством.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ УСТРОЙСТВА

- Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что нагревательная пластина и наружная часть внутренней чаши были чистыми и сухими.
- Не используйте прибор, если уплотнительное кольцо повреждено.
- Не подключайте устройство к источнику питания и не нажимайте никаких кнопок на панели управления мокрыми руками.
- Устройство не предназначено для работы с помощью внешнего таймера, учтите это во избежание опасных ситуаций.
- Используйте только те аксессуары, которые прилагаются к устройству. Не используйте острых инструментов.
- Не подвергайте устройству воздействию высоких температур и не размещайте его на горячих поверхностях.

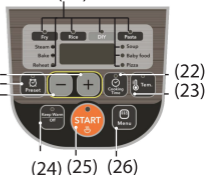
- Всегда сначала устанавливайте внутреннюю чашу, прежде чем подключить устройство к розетке и включить его
- Всегда отключайте устройство от электросети, если не собираетесь использовать его в течение длительного времени.
- Перед очисткой или перемещением устройства убедитесь в том, что прибор полностью остыл.
- Не устанавливайте внутреннюю чашу непосредственно на огонь для приготовления еды
- Устройство предназначено для домашнего использования. Не используйте устройство ненадлежащим образом или для профессиональных или полупрофессиональных целей. Производитель не несет никакой ответственности и гарантия теряет силу в случае использования прибора не в соответствии с инструкциями по эксплуатации.
- Размещайте устройство на устойчивой, горизонтальной и ровной поверхности.
- Во время работы устройства его внешняя поверхность может быть горячей. Прикосайтесь только к панели управления.
- При приготовлении блюд или при открытии крышки из мультиварки выделяется пар, будьте осторожны во избежание получения ожогов.
- Во время эксплуатации не поднимайте и не перемещайте устройство за ручки.
- Осторожно обращайтесь с внутренней чашей и паровой корзиной после приготовления еды, они могут быть горячими и тяжелыми.
- Не подвергайте устройство воздействию прямых солнечных лучей.
- Не помещайте металлические предметы или неизвестные вещества в отверстие парового клапана.
- Не кладите на крышку магнитные предметы. Не используйте устройство вблизи магнитных предметов.
- Не пользуйтесь внутренней чашей, если она повреждена.
- Не превышайте максимальный уровень воды, указанный на внутренней чаше, чтобы избежать утечки.
- Не помещайте лопатку или черпак в чашу во время приготовления или подогрева.
- Очищайте устройство после каждого использования.
- Не мойте устройство в посудомоечной машине.



ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

- (1) Мерный стакан
- (2) Черпак
- (3) Лопатка
- (4) Индикатор уровня воды
- (5) Внутренняя чаша
- (6) Внутренняя крышка
- (7) Уплотнительное кольцо
- (8) Нагревательный элемент
- (9) Панель управления
- (10) ЖК-дисплей
- (11) Основной блок
- (12) Съёмный шнур питания
- (13) Кнопка открытия крышки
- (14) Наружная крышка
- (15) Съёмный паровой клапан
- (16) Ручка
- (17) Паровая корзина

- (18) Маркировка 10 функций
(Fry/Rice/DIV/Pasta/Steam/Bake/Reheat/Soup/Baby food/Pizza)=
Жарка/Рис/Мультиповар/Паста/Пароварка/
Выпечка/Подогрев/Суп/Детское питание/Пицца
- (19) Кнопка „Preset“ (отложенный старт)
- (20) Кнопка „-“ (время приготовления / снижение температуры)
- (21) Кнопка „+“ (время приготовления / повышение температуры)
- (22) Кнопка „Cooking time“ (время приготовления)
- (23) Кнопка „Tem“ (температура)
- (24) Кнопка „keep warm / off “ (подогрев / отключение)
- (25) Кнопка „START“ (включение устройства)
- (26) Кнопка „Menu“ (выбор программы)



ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Обзор функций

Программы	Время приготовления по умолчанию	Регулировка времени приготовления и интервал	Автоподогрев	Отложенный старт и интервал	Температура приготовления по умолчанию	Регулировка температуры и этап приготовления	Специальная информация
Fry (Жарка)	15 минут	5м-1,5 ч/1м	T	/		/	Не закрывайте верхнюю крышку во время работы программы "FRY" (жарка).
Rice (Рис)	/	/	T	10м-24 ч/5м	130°C	/	На ЖК-дисплее отсчитывается время, оставшееся до конца приготовления, только за 10 минут до окончания приготовления.
DIY (Мультиповар)	30 минут	2м-1 ч/1м 1 ч-12 ч/5м	от 70 до 170 °C	10м-24 ч/5м	100°C	от 35 до 170°C/5°C	Рекомендуется открытие крышки во время приготовления, если температура превышает 140°C.
Pasta (Паста)	8 минут	2м-1 ч/1м	T	10м-24 ч/5м	100°C	/	На ЖК-дисплее отсчитывается время, оставшееся до конца приготовления с момента кипения воды. Убедитесь, что все ингредиенты, в том числе вода, не превышают 4л
Steam (Пароварка)	25 минут	5м-2 ч/5м	T	10м-24 ч/5м	100°C	/	На ЖК-дисплее отсчитывается время, оставшееся до конца приготовления с момента кипения воды. 3 мерных стакана воды начинают кипеть примерно через 8 минут.
Bake (Выпечка)	1 час	15м-4 ч/5м	T	10м-24 ч/5м	140°C	/	Смажьте внутреннюю чашу перед тем, как положить в нее тесто.
Reheat (Подогрев)	20 минут	10м-1 ч/5м	T	10м-24 ч/5м	100°C	/	Добавьте воду в еду, чтобы она не была слишком сухой. Количество воды зависит от количества еды.
Soup (Суп)	1 час	5м-8 ч/5м	T	10м-24 ч/5м	98°C	/	/
Baby food (Детское питание)	30 минут	5м-1,5 ч/1м	T	10м-24 ч/5м	от 96 до 98°C	/	/
Pizza (Пицца)	30 минут	10м-1 ч/5м	T	10м-24 ч/5м	140°C	/	Смажьте внутреннюю чашу, прежде чем положить в нее пиццу.
keep warm (поддержание температуры)	12 часов	/	/	/	70°C	/	/

Перед первым использованием

- Удалите все аксессуары из внутренней чаши. Снимите упаковочный материал с внутренней чаши.
- Тщательно очистите аксессуары устройства (только внутреннюю чашу и пластмассовые детали) перед первым использованием.

Помните: Перед использованием устройства убедитесь, что все части полностью сухие.

Общая подготовка

- Нажмите кнопку разблокировки крышки, чтобы ее открыть.
- Извлеките внутреннюю чашу.
- Подготовьте продукты и ингредиенты в соответствии с Вашими предпочтениями.
- Поместите продукты и ингредиенты в чашу.
- Протрите насухо наружную поверхность внутренней чаши и вставьте ее в устройство. Убедитесь, что внутренняя чаша непосредственно контактирует с нагревательным элементом.
- Вставьте вилку в розетку.

Выпечка / Подогрев / Суп / Детское питание / Пицца / Жарка

- (1) Соблюдайте общие этапы подготовки.
- (2) Нажимайте кнопку „Menu“ пока не будет выбрана необходимая функция.
- (3) Чтобы задать другое время приготовления, см. раздел „Регулировка времени приготовления“.
- (4) Чтобы установить функцию отложенного старта, см. раздел „Функция отложенного старта приготовления“.
- Функция отложенного старта недоступна для функции жарки.
- (5) Нажмите кнопку „START“, чтобы начать приготовление
- ЖК-дисплей отсчитывает время, оставшееся до конца приготовления.
- Загорится индикатор „keep warm“ (поддержание температуры).
- (6) После окончания приготовления Вы услышите звуковой сигнал, а индикатор выбранной функции приготовления погаснет. Затем устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры.

Загорится индикатор „keep warm“. ЖК-дисплей отсчитывает время поддержания температуры в минутах.

(7) Нажмите кнопку „keep warm / off“, чтобы выключить режим поддержания температуры.

• Если Вы снова хотите включить режим поддержания температуры, достаточно повторно нажать на кнопку „keep warm / off“.

Рис

(1) Отмерьте количество риса при помощи мерного стакана, входящего в комплектацию мультиварки.

• Из одного мерного стакана сырого риса обычно получается 2 мерных стакана приготовленного риса. Не превышайте уровень количества, указанного на внутренней стороне чаши. 1 мерный стакан риса - это прим. 180 мл.

• Объем внутренней чаши составляет 5,0 л, макс. объем мерных стаканов риса - 1,8 л.

(2) Тщательно промойте рис.

(3) Поместите промытый рис во внутреннюю чашу.

(4) Добавьте воды до уровня, указанного на шкале на внутренней стороне чаши, который соответствует кол-ву мерных стаканов. Затем выровняйте поверхность риса.

• Например, если Вы готовите 4 мерных стакана белого риса, добавьте воду до уровня, соответствующего 4 мерным стаканам риса и указанного на шкале на внутренней стороне чаши.

• Уровень, указанный на внутренней стороне чаши, является только ориентиром; Вы всегда можете отрегулировать уровень воды для различных видов риса, а также собственных предпочтений.

(5) Соблюдайте общие этапы подготовки.

(6) Нажимайте кнопку „Menu“ до появления функции приготовления риса.

(7) Чтобы установить функцию отложенного старта, см. раздел „Функция отложенного старта приготовления“

(8) Нажмите кнопку „START“, чтобы начать приготовление. ЖК-дисплей отобразит „—“.

• ЖК-дисплей отсчитает время, оставшееся до конца приготовления, только за 10 минут до окончания приготовления.

• Загорится индикатор „keep warm“ (поддержание температуры).

(9) После окончания приготовления Вы услышите звуковой сигнал, а индикатор функции приготовления риса погаснет. Затем устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры. Загорится индикатор „keep warm“. ЖК-дисплей отсчитывает время поддержания температуры в минутах.

(10) Нажмите кнопку „keep warm / off“, чтобы выключить режим поддержания температуры.

• Если Вы снова хотите включить режим поддержания температуры, достаточно повторно нажать на кнопку „keep warm / off“.

(11) Нажмите кнопку разблокировки крышки, чтобы ее открыть

(12) Перемешайте рис.

• Перемешивание позволяет избежать разваривания риса. Благодаря этому рис становится более пушистым.

Помните: в зависимости от условий приготовления нижний слой риса может быть слегка коричневым.

Мультиповар

• Вы можете использовать функцию "Мультиповар", чтобы лучше контролировать время и температуру приготовления еды.

• Рекомендуется открытие крышки во время приготовления, если температура превышает 140°C.

(1) Соблюдайте общие этапы подготовки.

(2) Нажимайте кнопку „Menu“ до появления функции "Мультиповар". На ЖК-дисплее отобразится установленное по умолчанию время приготовления. Чтобы установить другое время приготовления, см. раздел "Регулировка времени приготовления".

(3) Чтобы установить функцию отложенного старта, см. раздел „Функция отложенного старта приготовления“

(4) Нажмите кнопку „START“, чтобы начать приготовление.

• ЖК-дисплей отсчитывает время, оставшееся до конца приготовления.

• Если температура приготовления установлена в диапазоне от 35 до 65°C, то индикатор поддержания температуры выключен; если температура приготовления установлена в диапазоне от 70 до 170°C, то индикатор поддержания температуры включен.

(5) После окончания приготовления Вы услышите звуковой сигнал, а индикатор выбранной функции приготовления погаснет. Затем устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры или в режим ожидания, в зависимости от установленной температуры приготовления.

Паста

(1) Налейте немного воды во внутреннюю чашу.

(2) Соблюдайте общие этапы подготовки.

(3) Нажимайте кнопку „Menu“ до появления функции приготовления пасты. Чтобы задать другое время приготовления, см. раздел „Регулировка времени приготовления“.

(4) Чтобы установить функцию отложенного старта, см. раздел „Функция отложенного старта приготовления“

(5) Нажмите кнопку „START“, чтобы начать приготовление.

• Когда вода начнет кипеть, ЖК-дисплей начнет отсчет времени, оставшегося до конца приготовления, в то же время устройство издаст звуковой сигнал.

• Загорится индикатор поддержания температуры.

(6) Когда вода начнет кипеть, откройте крышку и аккуратно поместите макароны во внутреннюю чашу.

• Остерегайтесь горячего пара при открытии крышки. Затем закройте крышку.

• Убедитесь, что количество всех компонентов, включая воду, не превышает 4 л.

(7) После окончания приготовления Вы услышите звуковой сигнал, а индикатор выбранной функции приготовления погаснет. Затем устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры. Загорится индикатор „keep warm“. ЖК-дисплей отсчитывает время поддержания температуры в минутах.

(8) Нажмите кнопку „keep warm / off“, чтобы выключить режим поддержания температуры.

• Если Вы снова хотите включить режим поддержания температуры, достаточно повторно нажать на кнопку „keep warm / off“.

Помните: Вы можете одновременно готовить пасту, воду и соус для пасты. В этом случае Вы должны быть абсолютно уверены в правильном соотношении количества воды и макарон. Когда вода с макаронами начнет кипеть, начнется отсчет времени приготовления по умолчанию. Во время приготовления можно открыть крышку и слегка перемешать макароны, чтобы они не склеились. Вы можете попробовать приготовить пасту согласно прилагаемому рецепту.

Пароварка

(1) При помощи мерного стакана отмерьте 3 мерных стакана воды и вылейте их во внутреннюю чашу. Не погружайте в воду паровую корзину.

• 3 мерных стакана воды начинают кипеть примерно через 8 минут.

• Количество воды зависит от количества еды, которую нужно приготовить на пару.

(2) Поместите паровую корзину во внутреннюю чашу.

(3) Поместите еду, которая должна быть приготовлена на пару, в паровую корзину.

Помните: чтобы процесс обработки паром выполнялся равномерно, выровняйте еду и не кладите ингредиенты друг на друга.

(4) Соблюдайте общие этапы подготовки.

(5) Нажимайте кнопку „Menu“ до появления функции "Пароварка". Чтобы задать другое время приготовления, см. раздел „Регулировка времени приготовления“.

(6) Чтобы установить функцию отложенного старта, см. раздел „Функция отложенного старта приготовления“

(7) Нажмите кнопку „START“, чтобы начать приготовление.

• Когда вода начнет кипеть, ЖК-дисплей начнет отсчет времени, оставшегося до конца приготовления, в то же время устройство издаст звуковой сигнал.

• Загорится индикатор поддержания температуры.

(8) После окончания приготовления Вы услышите звуковой сигнал, а индикатор выбранной функции приготовления погаснет. Затем устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры. Загорится индикатор „keep warm“. ЖК-дисплей отсчитывает время поддержания температуры в минутах.

(9) Нажмите кнопку „keep warm / off“, чтобы выключить режим поддержания температуры.

• Если Вы снова хотите включить режим поддержания температуры, достаточно повторно нажать на кнопку „keep warm / off“.

Режим поддержания температуры

• Данный режим поддерживает постоянную температуру блюда в течение длительного периода времени.

• Максимальное время поддержания температуры - 12 часов при температуре 70°C

• После окончания приготовления устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры.

Помните: Режим поддержания температуры недоступен для функции "Мультиповар", если температура приготовления установлена в диапазоне от 35 до 65°C.

• Нажмите кнопку "Keep warm / off" в режиме ожидания, чтобы активировать режим поддержания температуры.

• ЖК-дисплей отсчитывает время поддержания температуры в минутах.

Помните: В любом режиме Вы можете нажать на кнопку „keep warm / off“, чтобы включить режим ожидания.

Регулировка времени приготовления

• Вы можете отрегулировать время приготовления для всех функций, кроме функции приготовления риса. Перейдите к таблице „Обзор функций“, чтобы увидеть регулировку времени для каждой функции

• После выбора нужной функции приготовления, на дисплее появится установленное по умолчанию время приготовления еды. Чтобы активировать регулировку времени приготовления, нажмите кнопку „Cooking time“, затем индикатор регулировки времени приготовления начнет мигать. Затем Вы можете нажать кнопку «-», чтобы уменьшить или кнопку «+», чтобы увеличить время приготовления.

Функция отложенного старта приготовления

• Вы можете выбрать функцию отложенного старта приготовления для всех режимов приготовления, кроме функции жарки.

• Выберите предпочтительную функцию, нажмите кнопку «Preset», чтобы активировать функцию отложенного старта приготовления. Индикатор функции отложенного старта приготовления начнет мигать. На ЖК-дисплее отобразится минимальное время отложенного старта, которое составляет 10 минут.

Нажмите кнопку „-“ для уменьшения или кнопку „+“ для увеличения отложенного старта.

Нажмите кнопку „START“, чтобы начать отсчет времени отложенного старта.

Процесс приготовления начнется после завершения времени отложенного старта. Индикатор функции отложенного старта выключится.

ОЧИСТКА

• Перед тем, как приступить к очистке, отключите устройство от электросети.

• Перед очисткой подождите, пока устройство полностью остынет.

• Во избежание повреждения антипригарного покрытия внутренней чаши, не мойте в ней посуду.

• Не вливайте уксус во внутреннюю чашу.

• Извлеките паровую корзину и внутреннюю чашу из устройства.

• Снимите паровой клапан с наружной крышки, потянув его вверх.

Чтобы открыть паровой клапан, поверните наружную насадку влево.

Чтобы установить паровой клапан, поверните наружную насадку вправо, пока не услышите щелчок в нужном месте.

Чтобы заново установить паровой клапан в отверстие наружной крышки, вставьте его в отверстие и плотно прижмите.

• Очистите внутреннюю чашу, паровую корзину, мерный стакан, лопатку, черпак и паровой клапан губкой или тряпкой, используя горячую воду и средство для мытья посуды.

• Запрещается использовать для чистки внутренней чаши абразивную губку или металлические мочалки, чтобы не повредить антипригарное покрытие чаши.

• Для чистки внутренней и внешней частей устройства используйте только слегка влажную тряпку.

• Никогда не погружайте устройство в воду и не мойте его под краном.

РЕЦЕПТЫ

Паста (порция для 3-4 чел.)

Ингредиенты:

250г макарон (penne или maccheroni)

200мл соуса для пасты

700мл воды

Поместите макароны и соус во внутреннюю чашу и добавьте холодную воду. Нажмите кнопку „Menu“ и выберите функцию „Pasta“. Установите время приготовления на 20 минут. Затем нажмите кнопку „START“, чтобы начать приготовление. После завершения процесса приготовления пасты, приправьте ее перцем или посыпьте сверху сыром. Блюдо подается горячим.

Овсяный банановый пирог (порция для 3-4 чел.)

Ингредиенты:

120г муки

120г овсяных хлопьев

90г коричневого сахара

2¼ чайной ложки разрыхлителя

38г сухого молока

2,5 больших банана

2 больших яйца (120-130г)

1 яичный белок (35-40г)

1,5 ложки сливочного масла (мягкого)

1 чайная ложка ванильного экстракта

1,5 чайной ложки меда

• Смешайте муку, овсяные хлопья, коричневый сахар, разрыхлитель и сухое молоко в миске. Раздавите бананы в однородную массу.

• В другой миске смешайте яйца, белок, банановую массу, мягкое сливочное масло, ванильный экстракт и мед. Затем смешайте с компонентами из первой миски.

• Хорошо перемешайте и убедитесь, что в массе нет комков.

Рекомендации:

Чтобы вкус бананов в тесте был более интенсивным, используйте спелые бананы, раздавленные вручную.

Пицца "Четыре сыра"

Ингредиенты:

Дрожжевое тесто - 120г/160г

Голубой сыр с плесенью-20г

"Соус Бешамель - 30г

Сыр Маасдам- 20г"

"Твердый козий сыр - 20г

Масло - 15г"

Сыр Моцарелла - 20г

Нарежьте сыр кубиками размером 0,5 см.

Раскатайте тесто толщиной 0,5 см и

диаметром с внутреннюю чашу

мультиварки. Смажьте внутреннюю чашу

маслом, поместите в нее тесто, а на него выложите соус и остальные ингредиенты.

Закройте крышку и откройте паровой

клапан. Выберите функцию „Pizza“.

Установите время на 30 минут. Готовить до завершения программы.

ГАРАНТИЯ

1. Гарантия предоставлена фирмой простое товарищество EDC Poterek Sp. Jawna, юридический адрес: ул. Познаньска 129/133, 05-850 Ожарув Мазовецки, тел, службы сервиса: 022-7213571 добав. 10, называемой далее Esperanza.
2. Настоящая гарантия предоставляет покупателю права и полномочия в отношении Esperanza. Настоящую гарантию следует внимательно прочитать, поскольку в случае предъявления претензий к Esperanza будет считаться, что пользователь ознакомился и принял условия гарантии.
3. Esperanza гарантирует, что во всех изделиях, включая комплектующие, содержащиеся в упаковке, отсутствуют дефекты материала и производственные дефекты при условии их нормальной эксплуатации в соответствии с назначением.
4. В случае появления повреждений в течение гарантийного срока Esperanza по своему усмотрению либо произведёт ремонт изделия, либо заменит его на новое, используя новые или обновленные в заводских условиях запасные части. В случае использования частей, обновленных в заводских условиях, Esperanza гарантирует, что их характеристики будут аналогичны новым изделиям.
5. Бракованные изделия должны быть возвращены вместе с получения, коммерческий счет-фактуру или любой другой документ, подтверждающий покупку к месту покупки. Он должен включать все аксессуары, прикрепленные в оригинальной упаковке. Esperanza имеет право отклонить гарантии, если любые аксессуары будут не хватать.
6. EDC Poterek Sp. płaťba zahrnuje náklady na doručení reklamovaného zboží na místo uvedené v záruce.
7. Esperanza стремится реагировать на жалобы в течение 14 календарных дней с момента его уведомления в точке продажи. Esperanza будет отремонтировать неисправное изделие в кратчайшие сроки. Если будет необходимо импортировать из-за рубежа любых частей, которые необходимы для ремонта на этот раз может быть продлен.
8. Если при исполнении своих обязанностей EDC Poterek Sp. Jawna предоставила уполномоченному лицу гарантию вместо дефектного изделия без дефектов или произвела значительный ремонт изделия, на которое распространяется гарантия, гарантийный период начинается заново с момента поставки изделия без дефектов или возврата отремонтированного изделия. Если EDC Poterek Sp. Jawna упомянул часть вещей, вышеуказанное положение должно применяться соответственно к упомянутой части. В других случаях гарантийный срок продлевается на время, в течение которого в результате дефекта в предмете, на который распространяется гарантия, владелец гарантии не может его использовать.
9. В случае необходимости замены товара на новый, EDC Poterek Sp. Jawna оставляет за собой право замены на более новую модель с подобными эксплуатационными параметрами, если она была введена в продажу вместо предшествующей модели товара.
10. В случае заявления претензий считается, что покупатель выразил согласие с тем, что ремонт и замена (в зависимости от наличия товара), в зависимости решения службы сервиса является единственной и исключительной формой истребования гарантийных прав в отношении EDC Poterek Sp. Jawna.
11. Гарантия действует в Польше.

ИСКЛЮЧЕНИЯ:

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА:

1. Изделия, производителем которых является не EDC Poterek Sp. Jawna
2. Изделия, которые были повреждены или имели дефекты в результате: использования непосредственно модификации или вмешательства во внутреннюю конструкцию устройства
-сервисного обслуживания в неавторизованных сервисных пунктах, либо иной сервисной службе, чем EDC Poterek Sp. Jawna
-неправильного хранения, перевозки или упаковки
-неправильной установки предметов или программного обеспечения
- механических, физических химических, и т.п. повреждений
3. EDC Poterek Sp. Jawna не несёт ответственности за ущерб в результате упущенного бизнеса и дохода, потерянных данных, или ущерба вследствие использования изделий EDC Poterek Sp. Jawna в работе с другими устройствами.
4. Изделия с сорванными пломбами, наклейками, а также сильно изношенными изделиями. На все пары EDC Poterek Sp. Jawna распространяется 2-летняя гарантия производителя, и имеются все необходимые сертификаты безопасности.

На установленные в устройства аккумуляторы распространяется гарантия производителя 6 месяцев.

В соответствии с Директивой 2012/19/EU, выбрасывать электрическое и электронное оборудование вместе с бытовыми отходами запрещено. Их составные части подлежат повторной переработке, либо их следует выбрасывать отдельно. В противном случае могут привести к выделению вредных и опасных веществ, угрожающих окружающей среде и здоровью человека. Закон обязывает каждого потребителя безвозмездно возвращать использованное и ненужное электрическое и электронное оборудование производителям, торговым посредникам или в пункты, занимающиеся утилизацией данного типа производителям, торговым посредникам или в пункты, занимающиеся утилизацией данного типа размещенный на изделии, в инструкции пользователя или на упаковке обязывает соблюдать именно это требование. Благодаря правильной сортировке, а также соблюдению предписаний, относящихся к утилизации отходов, каждый потребитель в значительной мере приобретает к охране окружающей среды.



МУЛТИКУКЪР

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

Входно напрежение: 220-240V ~ 50Hz

Мощност: 860W

Капацитет на вътрешния съд: 5L

Вътрешно покритие: незалепващо

Чаша за отдушник за пара: подвижна

11 програмируеми функции

Предварително зададено време: 10 минути - 24 часа

Времето за готвене се регулира

Акcesoари: мерителна чашка, лъжичка ориз, черпак за супа, кошница за пара

Дължина на захранващия кабел: 100 см 3G0,75 мм²

Корпус от неръждаема стомана

Размер на продукта: Ø25,5 * 31cm

ОБЩИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Прочетете внимателно инструкциите за експлоатация, преди да пуснете уреда в експлоатация и запазете инструкциите, включително гаранцията, касовата бележка и, ако е възможно, кутията с вътрешната опаковка. Ако давате това устройство на други хора, моля, предайте и инструкциите за експлоатация.

- Уредът е проектиран изключително за домашна употреба и за предвидената цел. Този уред не е подходящ за професионално ползване.
- Не го използвайте на открито. Пазете го далеч от източници на топлина, пряка слънчева светлина, влага (никога не го потапяйте в течност) и остри ръбове. Не използвайте уреда с мокри ръце. Ако уредът е влажен или мокър, изключете щепсела веднага.
- Когато почиствате или прибирате, изключете уреда и винаги издърпвайте щепсела от контакта (издърпайте самия щепсел, а не кабела). Ако уредът не се използва, премахнете прикрупените акcesoари.
- Не използвайте устройството без надзор. Ако излезете от стаята, винаги изключвайте устройството. Извадете щепсела от контакта.
- Устройството и захранващият кабел трябва да се проверяват редовно за признаци на повреда. Ако се установи повреда, устройство не трябва да се използва.
- Не се опитвайте да ремонтирате уреда сами. Винаги се свързвайте с оторизиран техник. За да се избегне излагане на опасност, повреденият кабел да се подменя винаги само от производителя, от нашия доверен сервиз или от квалифицирано лице и с кабел от същия тип.
- Използвайте само оригинални резервни части.
- Прочетете внимателно следните „Специални инструкции за безопасност“.

ДЕЦА

• За да осигурите безопасността на децата си, съхранявайте всички опаковки (найлонови торби, кутии, полистирол и др.) извън обсега им.

ВНИМАНИЕ!

Не позволявайте на малки деца да си играят с фолиото, тъй като има опасност от задушаване!

• Това устройство не е предназначено да се използва от лица (включително деца), които са с ограничени физически, сензорни или умствени способности и / или недостатъчни знания и / или опит, освен ако те не се наблюдават от лице, което отговаря за тяхната безопасност или е получило инструкции как да използва устройството.

• Децата трябва да бъдат под наблюдение по всяко време, за да се гарантира, че не играят с устройството.

СПЕЦИАЛНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ЗА ТОВА УСТРОЙСТВО

- Уверете се, че нагревателният елемент и външната страна на вътрешния съд са чисти и сухи, преди да поставите щепсела в контакта.
- Не използвайте уреда, ако уплътнителният пръстен е повреден.
- Не включвайте уреда в контакта и не натискайте нито един от бутоните на контролния панел с мокри ръце.
- Никога не свързвайте този уред към външен преклювачел на таймера, за да избегнете опасна ситуация.
- Използвайте само предоставената лъжичка за ориз. Избягвайте да използвате остри прибори.
- Не излагайте мултикукър на високи температури, нито го поставяйте върху работещ или все още горещ котлон на готварска печка.
- Винаги поставяйте вътрешния съд, преди да поставите щепсела в контакта и да включите устройството.
- Винаги изключвайте мултикукъра, ако няма да го използвате за по-дълъг период от време.

- Винаги оставяйте мултикукърта да се охлади, преди да го почистите или преместите.
- Не поставяйте вътрешната тенджерка директно върху открит огън, за да готвите.
- Ако уредът се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели или ако не се използва съгласно инструкциите в това ръководство на потребителя, гаранцията става невалидна и производителят отказва отговорност за причинени вреди.
- Поставете мултикукърта на стабилна, хоризонтална и равна повърхност.
- Достъпните повърхности могат да се нагорещат, когато уредът работи. Докоснете само контролния панел.
- Пазете се от гореща пара, която излиза от отвора за пара по време на готвене или при отваряне на капака.
- Не повдигайте и не премествайте мултикукърта за дръжката му, докато работи.
- Внимавайте с вътрешния съд и кошницата, когато ги вадите след процеса на готвене, тъй като те могат да бъдат горещи и тежки.
- Не излагайте мултикукърта на пряка слънчева светлина.
- Не поставяйте метални предмети или чужди вещества в отвора за пара.
- Не поставяйте магнитни предмети върху капака. Не използвайте уреда близо до магнитен елемент.
- Не използвайте вътрешния съд, ако е деформиран.
- Не превишавайте максималното ниво на водата, посочено във вътрешния съд, за да предотвратите преливане.
- Не поставяйте лъжичката ориз вътре в тенджерата, докато готвите, поддържате топлина или претопляте.
- Винаги почиствайте уреда след употреба.
- Не почиствайте основното устройство в съдомиялната машина.



ОПИСАНИЕ НА ЧАСТИТЕ

- (1) Мерителна чаша
- (2) Черпак за супа
- (3) Лъжичка ориз
- (4) Индикации за нивото на водата
- (5) Вътрешен съд
- (6) Вътрешен капак
- (7) Уплътнителен пръстен
- (8) Нагревателен елемент
- (9) Контролен панел
- (10) LCD дисплей
- (11) Основно устройство
- (12) Разглобяем захранващ кабел
- (13) Бутон за освобождаване на капака
- (14) Външен капак
- (15) Подвижна чаша за отдушник за пара
- (16) Дръжка
- (17) Кошница за готвене на пара
- (18) 10 функционални индикатора (Пържено / ориз / направи си сам / макаронени изделия / готвене на пара / печене / Подгръвяне / Супа / Бебешка храна / Пица)
- (19) Бутон „Предварително зададени“
- (20) Бутон „-“ (време за готвене / намаляване на t)
- (21) Бутон „+“ (време за готвене / повишаване на t)
- (22) Бутон „Време за готвене“
- (23) Бутон „Тем“ (бутон за температура)
- (24) Бутон „Запазете топло / изключено“
- (25) Бутон „СТАРТ“
- (26) Бутон „Меню“

ИЗПОЛЗВАНЕ НА МУЛТИКУКЪРА

Преглед на функциите

програми	Време за готвене по подразбиране	Регулиране на времето за готвене и интервали	Автоматично изключване на топелка	Предварително зададено време и интервали	Температура за готвене по подразбиране	Регулируема температура за готвене и съпък	Специални бележки
Пържене	15 минути	5m-1.5h/1m	ДА	/	170 °C	/	Не затваряйте капака, когато готвите в режим пържене
Ориз	/	/	ДА	10m-24h /5m	130 °C	35-170 °C /5 °C	LCD отброява времето за готвене само за последните 10 мин от процеса на готвене.
Направи си сам	30 минути	2m-1h/1m	В рамките на 70-170 °C	10m-24h /5m	100 °C	/	Препоръчително е да отворите капака докато готвите, когато температурата е над 140 °C.
Паста	8 минути	2m-1h/1m	ДА	10m-24h /5m	100 °C	/	LCD отброява времето за готвене, след като водата заври; Уверете се, че всички съставки, включително водата не надхвърлят 4L.
Готвене на пара	25 минути	5m-2h/5m	ДА	10m-24h /5m	100 °C	/	LCD отброява времето за готвене, след като водата заври; Отнема около 8 мин. за завяране на 3 часа вода.
Печене	1 час	15m-4h/5m	ДА	10m-24h /5m	140 °C	/	Намаслете вътрешния съд преди да сложите съставките за кейка в него.
Претопляне	25 минути	10m-1h/5m	ДА	10m-24h /5m	140 °C	/	Налейте малко вода в храната, за да избегнете прекомерното и изсушаване. Количеството на водата зависи от количеството храна
Супи	1 час	5m-8h/5m	ДА	10m-24h /5m	98 °C	/	/
Бебешка храна	30 минути	5m-1.5h/1m	ДА	10m-24h /5m	96-98 °C	/	/
Пица	30 минути	10m-1h/5m	ДА	10m-24h /5m	140 °C	/	Намаслете вътрешния съд преди да сложите съставките за пицата в него
Задържа топлината	12 часа	/	ДА	/	70 °C	/	/

Преди първата употреба

- Извадете всички аксесоари от вътрешната тенджерата. Отстранете опаковъчния материал от вътрешния съд.
- Почистете внимателно частите на мултикукърта (само вътрешната тенджерата и пластмасовите приставки), преди да го използвате за първи път. Забележка: Уверете се, че всички части са напълно сухи, преди да започнете да използвате мултикукърта.

Обща подготовка

- Натиснете бутона за освобождаване на капака, за да отворите капака.
- Извадете вътрешната тенджерата.
- Пригответе храната и съставките според предпочитанията си.
- Поставете храната и съставките в тенджерата.
- Избършете външната страна на вътрешната тенджерата до сухо, след което поставете вътрешната тенджерата обратно. Проверете дали вътрешния съд е правилно поставен в контакт с нагревателния елемент.
- Поставете щепсела в контакта.

Печене / Подгряване / Супа / Бебешка храна / Пица / Пържене

- (1) Следвайте основните стъпки за подготовка.
 - (2) Натиснете бутона „Меню“, докато изберете предпочитаната функция.
 - (3) За да зададете различно време за готвене, вижте глава „Регулиране на времето за готвене“.
 - (4) За да зададете предварително зададено време, вижте глава „Време за предварително зададено готвене“.
- Предварително зададеното време не е налично за функцията за пържене.
 - (5) Натиснете бутона „СТАРТ“, за да започнете да готвите.
 - LCD отброява времето за готвене.
 - Индикаторът „Подгряване“ светва.
 - (6) Когато готвенето приключи, ще чуете звукови сигнали и светлината на избраната функция за готвене ще

изгасне, след това мултикукърът автоматично ще превключи в режим на подгриване. Индикаторът „Подгриване“ продължава свети. LCD отчита времето за поддържане на топлина в минути.

(7) Натиснете бутона „Подгриване / изключване“, за да отмените режима за поддържане на топлина.

• Ако искате да продължите да поддържате топъл режим, просто натиснете отново бутона „Подгриване / изключване“.

Ориз

(1) Измерете ориза с предоставената мерителна чашка.

• Всяка чаша суров ориз обикновено дава 2 купи варен ориз. Не превишавайте посочените количества от вътрешната страна на вътрешния съд. 1 чаша ориз е приблизително 180 мл.

• Вътрешният съд е 5.0L, максималният капацитет за чаши ориз е 1.8L.

(2) Измийте добре ориза.

(3) Поставете предварително измития ориз във вътрешната тенджерка.

(4) Добавете вода до нивото, посочено на скалата във вътрешния съд, което съответства на броя на чашите. След това загладете повърхността на ориза.

• Например, ако готвите 4 чаши бял ориз, добавете вода до нивото от 4 чаши за ориз, посочени в скалата във вътрешния съд.

• Нивото, отбелязано във вътрешния съд, е само индикация; винаги можете да регулирате нивото на водата за различни видове ориз според собствените ви предпочитания.

(5) Следвайте основните стъпки за подготовка.

(6) Натиснете бутона „Меню“, докато изберете функцията за ориз.

(7) За да зададете предварително зададено време, вижте глава „Предварително зададено време за забавено готвене“.

(8) Натиснете бутона „СТАРТ“, за да започнете да готвите. LCD показва „—“.

• Дисплейът отброява времето за готвене само през последните 10 минути от процеса на готвене.

• Индикаторът „Подгриване“ светва.

(9) Когато готвенето приключи, ще чуете звукови сигнали и светлината на избраната функция за ориз ще изгасне мултикукърът автоматично превключва в режим на подгриване. Индикаторът „Подгриване“ продължава да свети. Дисплейът отброява времето за поддържане на топлина в минути.

(10) Натиснете бутона „Подгриване / изключване“, за да отмените режима за поддържане на топлина.

• Ако искате да продължите отново да поддържате топъл режим, просто натиснете отново бутона „Подгриване / изключване“.

(11) Натиснете бутона за освобождаване на капака, за да отворите капака.

(12) Разбъркайте ориза, за да го отделите.

• Разбъркването на ориза позволява излишната пара да излезне. Това дава по-пухкав ориз.

Забележка: В зависимост от условията за готвене, долната част на ориза може да леко да покафенее.

Направи си сам

• Можете да използвате режима „Направи си сам“, за да готвите храна с по-голям контрол върху времето и температурата на готвене.

• Препоръчително е да отворите капака по време на готвене, когато температурата е над 140 °C.

(1) Следвайте основните стъпки за подготовка.

(2) Натискайте бутона „Меню“, докато не бъде избрана функцията „Направи си сам“. Времето за готвене по подразбиране ще се покаже на екрана. За да зададете различно време за готвене, вижте глава „Регулиране на времето за готвене“.

(3) За да зададете предварително зададено време, вижте глава „Предварително зададено време за забавено готвене“.

(4) Натиснете бутона „СТАРТ“, за да започнете да готвите.

• Дисплейът отброява времето за готвене.

• Ако температурата на готвене е зададена в рамките на 35-65 °C, индикаторът за поддържане на топлина не свети; Ако температурата за готвене е зададена в рамките на 70-170 °C, индикаторът за поддържане на топлина свети.

(5) Когато готвенето приключи, ще чуете звуков сигнал и светлината на избраната функция за готвене ще изгасне. Мултикукърът ще премине в режим на подгриване или режим на готовност според зададената за готвене температура.

Тестени изделия

(1) Сложете малко вода във вътрешната тенджерка.

(2) Следвайте основните стъпки за подготовка.

(3) Натискайте бутона „Меню“, докато изберете функцията за паста. За да зададете различно време за готвене, вижте глава „Регулиране на времето за готвене“.

(4) За да зададете предварително зададено време, вижте глава „Предварително зададено време за забавено готвене“.

(5) Натиснете бутона „СТАРТ“, за да започнете да готвите.

• Дисплейът ще отброи времето за готвене, след като водата заври, като в същото време мултикукърът ще издаде звуков сигнал.

• Индикаторът за поддържане на топлина свети.

(6) Когато водата заври, отворете капака и поставете внимателно храната във вътрешната тенджерка.

- Внимавайте с горещата пара, когато отваряте капака. След това отново затворете капака.
 - Уверете се, че всички съставки, включително водата, не надвишават 4L.
 - (7) Когато готвенето приключи, ще чуете звуков сигнал и светлината на избраната функция за готвене ще изгасне, след това мултикукърът автоматично превключва в режим на подгриване. Индикаторът „Подгриване“ продължава да свети, и дисплейът отчита времето за поддържане на топлина в минути.
 - (8) Натиснете бутона „Подгриване / изключване“, за да отмените режима за поддържане на топло.
 - Ако искате да продължите отново да поддържате топъл режим, просто натиснете отново бутона „Подгриване / изключване“.
- Забележка: Можете също така да готвите тестени изделия, вода заедно с паста сос изделия. Тогава трябва да сте много сигурни в правилно съотношение на вода и тестени изделия. Когато водата и тестените изделия започнат да кипят, започва отброяване на времето за готвене по подразбиране. По време на готвенето можете да отворите капака и да разбъркате малко пастата, за да предотвратите залепването на макароните. Можете да опитате с приложената рецепта за паста.

Готвене на пара

- (1) Измерете 3 чаши вода с мерителната чашка и ги изсипете във вътрешната тенджерка. Не потапяйте кошницата за пара във вода.
 - Времето за завяране на 3 чаши вода е около 8 минути.
 - Количеството вода зависи от количеството храна, която трябва да се приготви на пара.
 - (2) Поставете кошница за готвене на пара във вътрешния съд.
 - (3) Поставете храната в кошницата.
- Забележка: За да осигурите равномерно приготвяне на пара, разпределете храната равномерно и не я трупайте.
- (4) Следвайте основните стъпки за подготовка.
 - (5) Натиснете бутона „Меню“, докато изберете функцията за пара. За да зададете различно време за готвене, вижте глава „Регулиране на времето за готвене“.
 - (6) За да зададете предварително зададено време, вижте глава „Предварително зададено време за забавено готвене“.
 - (7) Натиснете бутона „СТАРТ“, за да започнете да готвите.
 - Дисплейът ще отброи времето за готвене, след като водата заври, като в същото време мултикукърът ще издаде звуков сигнал.
 - Индикаторът за поддържане на топло свети.
 - (8) Когато готвенето приключи, ще чуете звукови сигнали и светлината на избраната функция за готвене ще изгасне, след това мултикукърът автоматично ще превключи в режим на подгриване. Индикаторът „Подгриване“ продължава да свети. Дисплейът отчита времето за поддържане на топло в минути.
 - (9) Натиснете бутона „Подгриване / изключване“, за да отмените режима за поддържане на топло.
 - Ако искате да продължите отново да поддържате топъл режим, просто натиснете отново бутона „Подгриване / изключване“.

Режим поддържане на топлината

- Режимът на поддържане на топлина ви позволява да поддържате храната си топла за по-дълъг период от време.
 - Максималното време за поддържане на топлина е 12 часа при 70 °C
 - Уредът ще превключи автоматично в режим на затопляне в края на готвенето.
- Забележка: Автоматичното поддържане на топло не е налично за функцията „направи си сам“, когато температурата е зададена в рамките на 35-65 °C.
- Натиснете бутона „Подгриване / изключване“ в режим на готовност, за да стартирате режим на подгриване.
 - В режим поддържане на топлина, LCD отброява времето за поддържане на топло в минути.
- Забележка: Във всеки режим можете да натиснете бутона „Подгриване / изключване“, за да влезете в режим на готовност.

Регулиране на времето за готвене

- Можете да регулирате времето за готвене за всички режими на готвене, с изключение на функция „ориз“. Вижте „Преглед функции“ в таблицата за регулиране на времето на всяка функция.
 - След като сте избрали желаната функция за готвене, времето за готвене по подразбиране ще се покаже на екран. За да активирате настройката на времето за готвене, натиснете бутона „Време за готвене“, индикатор за времето за готвене започва да мига. След това можете да натиснете бутон „-“, за да намалите или бутон „+“, за да увеличите времето за готвене.
- Предварително зададено време за отложен старт
- Можете да зададете отложеното време за готвене за всички режими на готвене с изключение на функцията за пържене.
 - Изберете желаната функция, натиснете бутона „Preset“, за да активирате предварително зададената функция. Индикаторът за предварително зададена функцията мига. Екранът показва минималното предварително зададено време от 10 минути.
- Натиснете бутон „-“, за да намалите или бутон „+“, за да увеличите предварително зададеното време.
- Натиснете бутона „СТАРТ“, за да стартирате отброяване за предварително зададеното време.
- Процесът на готвене ще започне, когато изтече предварително зададеното време. Индикаторът за предварително зададена функция се изключва.

ПОЧИСТВАНЕ

- Изключете мултикукърта от контакта, преди да го почистите.
- Изчакайте, докато мултикукърът се охлади достатъчно, преди да го почистите.
- За да защитите незалепващото покритие на вътрешния съд, не използвайте вътрешния съд за миене на съдове.
- Не слагайте оцет в тенджерата.
- Извадете кошницата за готвене на пара и вътрешната тенджера от основния модул на уреда.
- Отделете чашата за обезвздушаване на парата от външния капак, като я издърпате нагоре.
- За да отворите чашата за отдушник за пара, завъртете горния капак наляво.
- За да прикрепите отново чашата за отдушник за пара, завъртете горния капак надясно, докато куките щракнат на правилните места.
- За да поставите обратно капачката на отвора за пара в отвора за отдушник на външния капак, поставете я в отвора и я натиснете силно.
- Почистете вътрешната тенджера, кошницата за пара, лъжичката за ориз и капачката за отдушник с гъба или кърпа в гореща вода с малко препарат за миене.
- Не използвайте абразивни почистващи препарати, чистачки или метални прибори за почистване на вътрешната тенджера, тъй като те ще повредят незалепващото покритие.
- Използвайте само влажна кърпа, за да избършете вътрешността и външността на основното устройство на мултикукърта.
- Никога не потапяйте основното устройство на мултикукърта във вода, нито го изплаквайте под чешмяна вода.

РЕЦЕПТИ

Паста (достатъчно за 3-4 порции)

Състав:

- 250g тестени изделия (пене или макарони)
- 200мл сос за паста
- 700 мл вода

Поставете пастата и соса във вътрешната тенджера и добавете студена вода. Натиснете бутона „Меню“ и изберете функция „Тестени изделия“. Задайте времето за готвене на 20 минути. След това натиснете бутона „START“, за да готвите. Когато процесът на готвене на паста е завършен, поръсете отгоре малко пипер или сирене и сервирайте пастата гореща.

Бананов овесен кейк (достатъчно за 3-4 порции)

Състав:

- 120g универсално брашно
- 120g овесени ядки
- 90 г кафява захар
- 2¼ ч. л. бакпулвер
- 38g мляко на прах
- 2,5 големи банана
- 2 големи яйца (120-130g)
- 1 яйчен белтък (35-40g)
- 1,5 ч. л. масло (омекотено)
- 1 ч. л. ванилово масло
- 1,5 ч. л. мед
- Смесете брашното, овесените ядки, кафявата захар, бакпулвера и млякото на прах в купа за смесване.

Пасирайте бананите на каша.

• В друга купа смесете яйцата, белтъка, банановата паста, омекотеното масло, ваниловото масло и меда. След това смесете със съставките, смесени в горната стъпка.

• Разбъркайте добре и се уверете, че сместа не съдържа бучки.

Съвети:

- За да увеличите банановия вкус на тортата, използвайте узрял банан и го намачкайте.
- За да направите кейка по-сочен, добавете още половин банан.
- Изсипете кексовата смес във вътрешната тенджера.
- Изберете функцията „Bake“ и натиснете бутона „START“, за да готвите.

Пица Четири сирена

Състав:

- Тесто с мая-120гр
- 160гр Синьо сирене-20гр
- Сос Бешамел-30г
- Сирене Маасдам-20гр
- Твърдо козе сирене-20г
- Масло-15г
- Моцарела-20г

Нарежете сиренето на кубчета 0,5 см. Разточете тестото с дебелина 0,5 см и заоблете по ширината на вътрешната тенджера.

Намажете вътрешната тенджера с масло, сложете тестото вътре, а отгоре соса и плънката. Затворете капака и отстранете чашата за отдушник на парата. Изберете функцията „Пица“. Задайте времето за 30 минути. Гответе до края на програмата.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга живлення: 220-240 В ~ 50 Гц

Електрична потужність: 860 Вт

Місткість чаші: 5 літрів

Покриття чаші: антипригарне

Кришка парового клапана: знімна

11 програмованих функцій

Функція відкладеного пуску: від 10 хвилин до 24 годин

Час приготування: регульований

Приладдя: мірна склянка, ложка для рису, ополоник, корзина для приготування на парі

Довжина шнура живлення: 100 см 3G 0,75 мм2

Корпус із нержавіючої сталі

Розміри приладу: Ø25,5*31 см

ЗАГАЛЬНІ ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

Уважно ознайомтесь з інструкцією з експлуатації приладу перед тим, як почати користування ним. Зберігайте інструкцію з експлуатації, гарантійний талон, чек і, якщо можливо, коробку разом із внутрішнім пакувальними матеріалами. У разі, якщо віддаєте прилад для користування іншим особам, разом із ним передайте інструкцію з експлуатації.

• Прилад призначений виключно для побутового використання за призначенням. Прилад не призначений для комерційного застосування.

Не користуйтеся приладом поза приміщенням. Тримайте прилад на достатній відстані від джерел тепла, не допускайте потрапляння на нього прямих сонячних променів, вологи (ні в якому разі не занурюйте прилад у рідину), бережіть від дії гострих кромок інших предметів. Не торкайтесь приладу мокрими руками. Якщо прилад вологий або мокрий, негайно відключіть його від електромережі.

• Перед тим, як приступити до чищення приладу або помістити його на зберігання на час невикористання,

обов'язково вимкніть його і відключіть від електромережі (тягнувши за вилку, а не за шнур).

Якщо тимчасово не користуєтесь приладом, вийміть з нього приладдя, що йде у комплекті.

• Не залишайте працюючий прилад без нагляду. Якщо залишаєте приміщення, вимикайте прилад та виймайте вилку з розетки.

• Прилад і шнур живлення слід регулярно перевіряти на предмет пошкоджень. У разі виявлення пошкодження користуватись приладом забороняється.

• Не намагайтесь ремонтувати прилад самостійно. Обов'язково звертайтеся до кваліфікованого майстра. Для уникнення небезпечних ситуацій заміну несправного шнура має здійснювати лише завод-виробник, сервісна служба виробника або кваліфікована особа. Шнур живлення підлягає заміні на шнур такого ж типу.

• Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

• Дотримуйтеся наведених нижче "Вказівок з техніки безпеки".

ВКАЗІВКИ ЩОДО ДІТЕЙ ТА ФІЗИЧНО СЛАБКИХ ОСІБ

• Щоб забезпечити безпеку дітей, тримайте всю упаковку (пластикові пакети, коробки, пінопласт тощо) у недоступних для дітей місцях.

УВАГА!

Не дозволяйте малим дітям гратися з плівкою, адже існує небезпека удушення!

• Цей прилад не призначений для використання людьми (у тому числі дітьми до 8 років) з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими можливостями і/або недостатніми знаннями і/або досвідом, окрім випадку, якщо вони перебувають під наглядом особи, відповідальної за їхню безпеку, і отримали інструкції про те, як користуватися приладом.

• Потрібно постійно слідкувати за дітьми, аби забезпечити, щоб вони не гралися з приладом.

СИМВОЛИ, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ В ЦЬЙ ІНСТРУКЦІЙ

Інформація для вашої безпеки, відмічена спеціальними символами. Вкрай важливо дотримуватися цих інструкцій — це дасть змогу уникнути виникнення нещасних випадків і не допустити пошкодження пристрою.

УВАГА! Попереджає про загрозу для вашого здоров'я та вказує на можливість отримання травми.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Стосується можливої загрози пошкодження пристрою або інших об'єктів.

ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

• Перед підключенням приладу до електромережі переконайтеся, що нагрівальний елемент та зовнішня поверхня чаші чисті та сухі.

- Не користуйтеся приладом, якщо ущільнювальне кільце пошкоджене.
 - Не підключайте прилад до електромережі та не натискайте ніяких кнопок на панелі керування мокрими руками.
 - Для запобігання небезпечним ситуаціям ні в якому разі не підключайте прилад до зовнішнього таймерного вмикача;
 - Використовуйте лише ложку для рису, яка йде в комплекті. Уникайте користування гострим кухонним приладдям.
 - Не піддавайте мультіварку дії високих температур, не поміщайте її на плиту, яка працює або ще не охолола.
 - Вставляйте чашу в мультіварку перш, ніж підключити її до електромережі й увімкнути.
 - Відключайте мультіварку від електромережі, якщо не збираєтесь користуватись нею протягом тривалого часу.
 - Дайте приладу охолонути перед тим, як приступити до його очищення або переміщувати.
 - Не поміщайте чашу безпосередньо над відкритим вогнем для приготування їжі.
 - У разі використання приладу не за призначенням або у професійних чи напівпрофесійних цілях або якщо експлуатація здійснюється не у відповідності до вказівок цієї інструкції, гарантія на прилад втрачається, а виробник відмовляється від відповідальності за будь-яку заподіяну шкоду.
 - Помістіть мультіварку на стійку рівну горизонтальну поверхню.
 - Відкриті поверхні можуть нагріватись під час роботи приладу. Торкайтесь лише панелі керування.
- УВАГА! Небезпека отримання опіків!**
- Бережіться гарячої пари, що виходить із парового клапана під час приготування або з мультіварки, коли відкриваєте кришку.
 - Не піднімайте і не пересувайте мультіварку, тримаючи її за ручку, коли мультіварка працює.
 - Обережно поводьтеся з чашою та корзиною для приготування на парі, коли виймаєте їх після приготування страви, оскільки вони можуть бути гарячими та важкими.
 - Не піддавайте мультіварку дії прямих сонячних променів.
 - Не вставляйте металеві предмети і не поміщайте сторонні речовини в паровий клапан.
 - Не кладіть магнітні предмети на кришку приладу. Не користуйтеся приладом поблизу магнітних об'єктів.
 - Не використовуйте деформовану чашу.
 - Для запобігання переповненню не перевищуйте максимально допустимий рівень води, вказаний на чаші.
 - Не кладіть ложку для рису у чашу під час приготування страви, підтримання температури або повторного розігрівання страви.
 - Завжди очищайте прилад після користування.
 - Не мийте основний блок мультіварки в посудомийній машині.

Перед першим використанням

- Вийміть усе приладдя з чаші. Зніміть пакувальний матеріал з чаші.
- Ретельно очистіть частини приладу (тільки чашу і пластикове приладдя) перед першим використанням. Увага: переконайтеся, що всі частини приладу абсолютно сухі перед початком користування ним.

Загальна підготовка

- Натисніть кнопку розблокування кришки, щоб відкрити її.
- Вийміть чашу.
- Підготуйте продукти та інгредієнти відповідно до своїх уподобань.
- Помістіть продукти та інгредієнти в чашу.
- Протріть насухо зовнішню поверхню внутрішньої чаші та вставте її в пристрій.
- Переконайтеся, що чаша надійно контактує з нагрівальним елементом.
- Вставте вилку в розетку.

ЧИЩЕННЯ ПРИЛАДУ

УВАГА!

- Перш ніж приступити до чищення приладу, відключіть його від електромережі.
- Перед чищенням почекайте, поки прилад повністю охолоне.
- Щоб уникнути пошкодження антипригарного покриття чаші, не мийте в ній посуд.
- Не наливайте оцет у чашу.
- Вийміть корзину для приготування на парі та чашу з приладу.
- Зніміть паровий клапан із зовнішньої парової, потягнувши його догори.
- Щоб відкрити кришку парового клапана, поверніть зовнішню насадку ліворуч.
- Щоб встановити кришку парового клапана на місце, поверніть зовнішню насадку праворуч, поки фіксатори не стануть у належні місця.

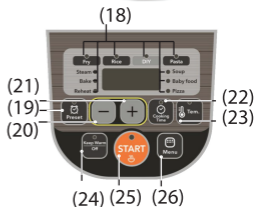
– Щоб заново встановити паровий клапан в отвір зовнішньої кришки приладу, вставте його в отвір і щільно притисніть.

- Очистіть чашу, корзину для приготування на парі, мірну склянку, ложку для рису, ополоник і паровий клапан губкою або серветкою, використовуючи гарячу воду і засіб для миття посуду.
- Ніколи не використовуйте для чищення чаші абразивну губку або металеві мочалки, щоб не пошкодити антипригарне покриття чаші.
- Для чищення внутрішньої і зовнішньої частин пристрою використовуйте лише вологу серветку.
- Не занурюйте пристрій у воду і не мийте його під краном.



ОПИС ПРИЛАДУ

- (1) Мірна склянка
- (2) Ополоник
- (3) Ложка для рису
- (4) Мітки рівня води
- (5) Чаша
- (6) Внутрішня кришка
- (7) Ущільнювальне кільце
- (8) Нагрівальний елемент
- (9) Панель керування
- (10) РК-дисплей
- (11) Основний блок
- (12) Знімний шнур живлення
- (13) Кнопка розблокування кришки
- (14) Зовнішня кришка
- (15) Знімна кришка парового клапана
- (16) Ручка
- (17) Корзина для приготування на парі
- (18) 10 Індикаторів функцій (Смаження / Рис / Власний рецепт / Паста / Пара / Випікання / Розігрівання / Суп / Дитяче харчування / Піца)
- (19) Кнопка "Відкладений пуск"
- (20) Кнопка "-" (зменшення часу / температури приготування)
- (21) Кнопка "+" (збільшення часу / температури приготування)
- (22) Кнопка "Час приготування"
- (23) Кнопка "Температура"
- (24) Кнопка "Підігрів / Вимкнути"
- (25) Кнопка "ПУСК"
- (26) Кнопка "Меню"



ЯК КОРИСТУВАТИСЬ МУЛЬТИВАРКОЮ

Огляд функцій

Програми	Час приготування за замовчуванням	Регулювання часу приготування, інтервал регулювання	Підігрів	Відкладений пуск, інтервал регулювання	Температура приготування за замовчуванням	Регулювання температури приготування, інтервал регулювання	Примітки
Смаження	15 хв.	5 хв.-1,5 год. / 1 хв.	так	/	170°C	/	Не закривайте верхню кришку, коли готуєте в режимі смаження
Рис	/	/	так	10 хв.-24 год. / 5 хв.	130°C	/	На РК-дисплеї іде зворотний відлік часу приготування лише протягом останніх 10 хвилин виконання програми
Власний рецепт	30 хв.	2 хв.-1 год. / 1 хв. 1 год.-12 год. / 5 хв.	70-170°C	10 хв.-24 год. / 5 хв.	100°C	35-170°C / 5°C	Рекомендується тримати відкритою кришку під час приготування страви, якщо температура перевищує 140°C
Паста	8 хв.	2 хв.-1 год. / 1 хв.	так	10 хв.-24 год. / 5 хв.	100°C	/	На РК-дисплеї відображається зворотний відлік часу приготування після початку кипіння води. Не перевищуйте загальний об'єм води та інгредієнтів страви 4 літри.
Приготування на парі	25 хв.	5 хв.-2 год. / 5 хв.	так	10 хв.-24 год. / 5 хв.	100°C	/	На РК-дисплеї відображається зворотний відлік часу приготування після початку кипіння води. Вода в об'ємі 3 склянки закипає приблизно за 8 хвилин.
Випікання	1 год.	15 хв.-4 год. / 5 хв.	так	10 хв.-24 год. / 5 хв.	140°C	/	Змастіть внутрішню поверхню чаші перед тим, як помістити в неї суміш для випікання.
Розігрівання	20 хв.	10 хв.-1 год. / 5 хв.	так	10 хв.-24 год. / 5 хв.	100°C	/	Налійте трохи води на страву, щоб запобігти її пережаренню. Кількість води залежить від об'єму страви.
Суп	1 год.	5 хв.-8 год. / 5 хв.	так	10 хв.-24 год. / 5 хв.	98°C	/	/
Дитяче харчування	30 хв.	5 хв.-1,5 год. / 1 хв.	так	10 хв.-24 год. / 5 хв.	96-98°C	/	/
Піца	30 хв.	10 хв.-1 год. / 5 хв.	так	10 хв.-24 год. / 5 хв.	140°C	/	Змастіть внутрішню поверхню чаші перед тим, як помістити в неї суміш для приготування піци.
Підігрів	12 год.	/	/	/	70°C	/	/

Випікання / Розігрівання / Суп / Дитяче харчування / Піца / Смаження

(1) Виконайте звичайні кроки з підготовки до готування страви.

(2) Натискайте на кнопку «Меню», поки не обереться потрібна функція.

(3) Щоб задати інший час приготування, слідує інструкціям у розділі «Регулювання часу приготування».

(4) Щоб встановити функцію відкладеного пуску, слідує інструкціям у розділі «Функція відкладеного пуску».

• Функція відкладеного пуску недоступна для функції смаження.

(5) Натисніть на кнопку «Пуск», щоб почати приготування.

• На РК-дисплеї відображатиметься зворотний відлік часу приготування.

• Загориться індикатор «Підігрів».

(6) Після закінчення приготування Ви почуєте звуковий сигнал, а індикатор обраної функції приготування погасне. Потім пристрій автоматично перейде в режим підтримання температури. Індикатор «Підігрів» продовжуватиме світитись. На РК-дисплеї

відображатиметься час підігрівання у хвилинах.

(7) натисніть кнопку «Підігрів / Вимкнути», щоб вимкнути режим підігріву.

• Якщо Ви знову захочете включити режим підігріву, повторно натисніть на кнопку «Підігрів / Вимкнути».

Рис

(1) Відміряйте необхідну кількість рису за допомогою мірної склянки, що входить у комплект мультиварки.

• З однієї мірної склянки сирого рису зазвичай виходить 2 мірних склянки приготованого рису. Не перевищуйте кількості продукту, зазначеного на внутрішній поверхні чаші. 1 мірна склянка рису - це приблизно 180 мл.

• Місткість чаші становить 5,0 л, максимальний об'єм рису - 1,8 л.

(2) Ретельно промийте рис.

(3) Помістіть промитий рис у чашу.

(4) Додайте води та доведіть її до рівня, зазначеного на шкалі на внутрішній поверхні чаші, який відповідатиме кількості мірних склянок. Вирівняйте поверхню рису.

Наприклад, якщо Ви готуєте 4 мірних склянки білого рису, додайте воду до рівня, що відповідає 4 мірним склянкам рису і зазначений на шкалі на внутрішній поверхні чаші.

• Рівень, зазначений на внутрішній поверхні чаші, є лише орієнтиром; Ви завжди можете відрегулювати рівень води для різних видів рису і відповідно до власних уподобань.

(5) Виконайте звичайні кроки з підготовки до готування страви.

(6) Натискайте на кнопку «Меню» до появи функції приготування рису.

(7) Щоб встановити функцію відкладеного пуску, слідуйте інструкціям у розділі «Функція відкладеного пуску».

(8) Натисніть на кнопку «Пуск», щоб почати приготування. РК-дисплей відобразить «—».

• На РК-дисплеї відображатиметься зворотний відлік часу, що залишається до кінця приготування, лише протягом 10 останніх хвилин процесу приготування.

• Вмикається індикатор «Підігрів».

(9) Після закінчення приготування Ви почуєте звуковий сигнал, а індикатор функції приготування рису згасне. Потім пристрій автоматично перейде в режим підігріву. Індикатор «Підігрів» світитиметься. На РК-дисплеї відображатиметься час підігріву у хвилинах.

(10) Натисніть кнопку «Підігрів / Вимкнути», щоб вимкнути режим підігріву.

• Якщо Ви знову захочете включити режим підігріву, повторно натисніть на кнопку «Підігрів / Вимкнути».

(11) Натисніть кнопку розблокування кришки, щоб відкрити кришку.

(12) Помішайте рис, щоб розпушити його.

Перемішування рису дозволяє надлишковій парі вийти. Завдяки цьому рис стає більш пухким. Пам'ятайте: в залежності від умов приготування нижній шар рису може бути трохи підсмаженим.

Власний рецепт

• Функцією «Власний рецепт» можна користуватись, щоб краще контролювати час і температуру приготування.

• Рекомендується тримати кришку відкритою під час приготування, якщо температура перевищує 140°C.

(1) Виконайте звичайні кроки з підготовки до готування страви.

(2) Натискайте на кнопку «Меню» до появи функції «Власний рецепт». На РК-дисплеї з'явиться встановлений за замовчуванням час приготування. Щоб встановити інший час приготування, слідуйте інструкціям у розділі «Регулювання часу приготування».

(3) Щоб встановити функцію відкладеного пуску, слідуйте інструкціям у розділі «Функція відкладеного пуску».

(4) Натисніть кнопку «Пуск», щоб почати приготування.

• На РК-дисплеї відображатиметься зворотний відлік часу приготування.

• Якщо температура приготування встановлена в діапазоні 35-65°C, індикатор підігріву вимкнений; якщо температура приготування встановлена в діапазоні 70-170°C, індикатор підігріву увімкнений.

(5) Після закінчення приготування Ви почуєте звуковий сигнал, а індикатор обраної функції приготування згасне. Прилад автоматично перейде в режим підтримання температури або в режим очікування, в залежності від встановленої температури приготування.

Паста

(1) Налийте трохи води у чашу.

(2) Виконайте звичайні кроки з підготовки до готування страви.

(3) Натискайте на кнопку «Меню» до появи функції «Паста». Щоб встановити інший час приготування, слідуйте інструкціям у розділі «Регулювання часу приготування».

(4) Щоб встановити функцію відкладеного пуску, слідуєте інструкціям у розділі «Функція відкладеного пуску».

(5) Натисніть кнопку «Пуск», щоб почати приготування.

• На РК-дисплеї почне відображатись зворотний відлік часу приготування після закипання води, і в той же час прилад подасть звуковий сигнал.

• Вмикається індикатор «Підігрів».

(6) Коли вода почне кипіти, відкрийте кришку і акуратно помістіть макарони у чашу.

• Остерігайтесь гарячої пари, коли відкриваєте кришку. Закрийте кришку.

• Переконайтесь, що об'єм усіх компонентів, включаючи воду, не перевищує 4 л.

(7) Після закінчення приготування Ви почуєте звуковий сигнал, а індикатор обраної функції приготування згасне. Прилад автоматично перейде в режим підтримання температури.

Індикатор «Підігрів» світиться. На РК-дисплеї відображатиметься час підігрівання у хвилинах. (8) Натисніть кнопку «Підігрів / Вимкнути», щоб вимкнути режим підтримання температури.

• Якщо Ви знову захочете включити режим підігріву, повторно натисніть на кнопку «Підігрів / Вимкнути». Пам'ятайте: Ви можете також готувати пасту у воді із соусом для пасти. У цьому випадку Ви маєте бути абсолютно впевнені в правильному співвідношенні кількості води і пасти. Коли вода з пастою почне кипіти, почнетеся відлік часу приготування за замовчуванням. Під час приготування можна відкрити кришку і злегка помішати пасту, щоб вона не склеїлась. Ви можете спробувати приготувати пасту згідно з рецептом з цієї інструкції.

Приготування на парі

(1) Відміряйте 3 мірних склянки води і вилийте її у чашу. Не занурюйте корзину для приготування на парі у воду.

• Вода в об'ємі 3 склянки закипає приблизно за 8 хвилин.

• Кількість води залежить від кількості продуктів, яку потрібно приготувати на парі.

(2) Помістіть корзину у чашу.

(3) Помістіть продукти для приготування на парі в корзину.

(4) Виконайте звичайні кроки з підготовки до готування страви.

(5) Натискайте на кнопку «Меню» до появи функції «Приготування на парі». Щоб встановити інший час приготування, слідуєте інструкціям у розділі «Регулювання часу приготування».

(6) Щоб встановити функцію відкладеного пуску, слідуєте інструкціям у розділі «Функція відкладеного пуску».

(7) Натисніть кнопку «Пуск», щоб почати приготування.

• На РК-дисплеї почне відображатись зворотний відлік часу приготування після закипання води, і в той же час прилад подасть звуковий сигнал.

• Вмикається індикатор «Підігрів».

(8) Після закінчення приготування Ви почуєте звуковий сигнал, а індикатор обраної функції приготування згасне. Прилад автоматично перейде в режим підтримання температури.

Індикатор «Підігрів» світиться. На РК-дисплеї відображатиметься час підігрівання у хвилинах.

(9) Натисніть кнопку «Підігрів / Вимкнути», щоб вимкнути режим підтримання температури.

• Якщо Ви знову захочете включити режим підігріву, повторно натисніть на кнопку «Підігрів / Вимкнути».

Режим підігріву

• Цей режим підтримує постійну температуру страви протягом тривалого часу.

• Максимальний час підтримання температури - 12 годин за температури 70°C.

• Після закінчення процесу приготування пристрій автоматично перейде в режим підтримання температури.

Пам'ятайте: автоматичний перехід в режим підтримання температури не відбувається після виконання функції «Власний рецепт», якщо температура приготування встановлена в діапазоні 35-65°C.

• Натисніть кнопку «Підігрів / Вимкнути» в режимі очікування, щоб активувати режим підтримання температури.

• В режимі підігріву на РК-дисплеї відображатиметься час підігріву у хвилинах.

Пам'ятайте: у будь-якому режимі Ви можете натиснути кнопку «Підігрів / Вимкнути» для переходу в режим очікування.

Регулювання часу приготування

• Ви можете відрегулювати час приготування для всіх функцій, крім функції приготування рису. У таблиці «Огляд функцій» зазначені можливості регулювання часу для кожної з функцій.

• Після вибору потрібної функції приготування на дисплеї з'явиться встановлений за замовчуванням час приготування їжі. Щоб активувати регулювання часу приготування, натисніть кнопку «Час приготування». Почне блимати індикатор вибору часу приготування.

Натисніть кнопку «←» для зменшення або кнопку «→» для збільшення часу приготування.

Функція відкладеного пуску приготування

• Ви можете вибрати функцію відкладеного пуску приготування для всіх функцій, крім функції смаження.

• Оберіть бажану функцію, натисніть кнопку «Відкладений пуск», щоб активувати функцію відкладеного пуску приготування. Індикатор функції відкладеного пуску приготування почне блимати. На РК-дисплеї з'явиться мінімальний час відкладеного пуску, який становить 10 хвилин.

Натисніть кнопку «-» для зменшення або «+» для збільшення часу відкладеного пуску.

Натисніть кнопку «Пуск», щоб почати зворотний відлік часу відкладеного пуску.

Процес приготування почнеться після завершення часу відкладеного пуску. Індикатор функції відкладеного пуску вимкнеться.

РЕЦЕПТИ

Паста (3-4 порції)

Інгредієнти:

– 250 г пасты (пенне або макарони)

– 200 мл соусу для пасты

– 700 мл води

помістіть пасту та соус у чашу і додайте холодної води. Натисніть кнопку «Меню» і оберіть функцію «Паста». Встановіть час приготування 20 хвилин. Натисніть кнопку «Пуск», щоб почати приготування. Після завершення процесу приготування пасты приправте її перцем або посипте зверху сиром. Страва подається гарячою.

Вівсяний банановий пиріг (3-4 порції)

Інгредієнти:

– 120 г борошна

– 120 г вівсяних пластівців

– 90 г коричневого цукру

– 2¼ чайної ложки харчової соди

– 38 г сухого молока

– 2,5 великих банана

– 2 великих яйця (120-130 г)

– 1 яєчний білок (35-40 г)

– 1,5 чайної ложки вершкового масла (розм'якшеного)

– 1 чайна ложка екстракту ванілі

– 1,5 чайної ложки меду

• Змішайте борошно, вівсяні пластівці, коричневий цукор, соду та сухе молоко в мисці.

Розімніть банани в однорідну масу.

• В іншій мисці змішайте яйця, білок, бананову масу, розм'якшене вершкове масло, екстракт ванілі та мед. Змішайте з компонентами з першої миски.

• Добре перемішайте та переконайтесь, що в масі немає грудок.

Рекомендації:

– щоб смак бананів у тісті був інтенсивнішим, візьміть стиглі банани та розімніть їх.

– щоб пиріг був вологішим, додайте ще пів банана.

• Вилийте суміш у чашу.

• Оберіть функцію «Випічка» та натисніть кнопку «Пуск» для початку процесу приготування.

Піца «Чотири сирі»

Інгредієнти:

Дріжджове тісто – 120-160 г

Блакитний сир – 20 г

Соус Бешамель – 30 г

Сир Маасдам - 20 г

Твердий козячий сир – 20 г

Масло – 15 г

Сир Моцарела – 20 г

Наріжте сир кубиками розміром 0,5 см. Розкачайте тісто завтовшки 0,5 см і діаметром з дно чаші. Змастіть чашу маслом, помістіть в неї тісто, а на нього покладіть соус та інші інгредієнти. Закрийте кришку і зніміть кришку парового клапана. Оберіть функцію «Піца». Встановіть час приготування 30 хвилин. Готувати до завершення програми.

ГАРАНТІЯ

1. Ця гарантія видана спільним підприємством EDC Poterek Sp.J., зареєстрованим за адресою: вул. Познанська, 129/133, 05-850, м. Ожарув-Мазовецький, телефон: (+48) 022-7213571, внутр. 10 (далі — Esperanza).
2. Ця гарантія надає вам конкретні права та засоби правового захисту проти дій компанії Esperanza. Просимо вас уважно ознайомитися із цим документом. Висування будь-яких претензій у межах цієї гарантії буде передбачати, що ви зрозуміли та прийняли її умови.
3. Компанія Esperanza гарантує, що будь-який її виріб разом із супутніми аксесуарами не матиме жодних дефектів матеріалів та виробничих дефектів за нормальних умов експлуатації у відповідності з призначенням.
4. Якщо ви висунете претензію, що передбачена умовами цієї гарантії, компанія Esperanza, на власний вибір, відремонтує або замінить будь-яку дефектну продукцію новою, використовуючи нові або відновлені заводом-виробником компоненти. У разі використання відновлених деталей їхні характеристики відповідатимуть параметрам нових виробів.
5. Дефектний товар потрібно повертати виробнику разом зі збереженою квитанцією, комерційним рахунком-фактурою або будь-яким іншим доказом факту його придбання. До нього мають бути додані всі аксесуари, що постачаються в оригінальній упаковці. Компанія Esperanza має право відмовити в наданні гарантійних послуг за відсутності будь-яких аксесуарів.
6. Esperanza зобов'язується відповісти на скаргу впродовж 14 днів із моменту її надходження до пункту продажу. Компанія відремонтує дефектний товар у максимально короткий термін. Якщо потрібно буде імпортувати якісь деталі, необхідні для ремонту, з-за кордону, цей термін може бути подовжений.
7. Виконуючи заміну дефектного товару новим виробом, компанія Esperanza має право замінити його на новішу модель з аналогічними технічними параметрами (якщо впродовж гарантійного періоду вже відбулася заміна старої моделі на нову).
8. Якщо ви висуваєте претензію, що передбачена умовами цієї гарантії, це означатиме, що ви погоджуєтесь на те, що ремонт і (за необхідності) заміна товару, залежно від обставин, у межах надання гарантійних послуг, описаних у цьому документі, є єдиним і винятковим засобом усунення несправностей компанією Esperanza.

ВИНЯТКИ:**Гарантія не поширюється на:**

1. Товар, виробником яких не є компанія Esperanza.
2. Товар, що був пошкоджений або визнаний дефектним унаслідок:
 - використання не за призначенням;
 - здійснення модифікацій або втручання у внутрішню конструкцію виробу;
 - екстремного обслуговування або ремонту, виконаного будь-яким іншим постачальником послуг, окрім компанії Esperanza;
 - неналежного зберігання, транспортування або пакування;
 - неправильного встановлення виробу або програмного забезпечення;
 - механічних, фізичних, хімічних або інших типів пошкоджень.
3. Компанія Esperanza за жодних обставин не несе відповідальності за будь-які збитки, втрату клієнтури, прибутків, даних або за шкоду, завдану внаслідок використання продукції Esperanza разом з іншими пристроями.
4. Компанія не приймає продукти з видаленою гарантійною та іншими видами етикеток, а також вироби, що експлуатувалися в неналежний спосіб або мають ознаки такого використання.

Гарантійний термін становить 12 місяців з дня продажу товару кінцевому споживачу.

Гарантійне обслуговування забезпечується авторизованими від виробника сервісними центрами та відбувається за наявності правильно заповненого гарантійного талону та розрахункового документу встановленої форми.

Більш детальна інформація наведена в гарантійному талоні.

Продукти компанії Esperanza мають всі необхідні сертифікати безпеки, що вимагаються на території ЄС.



Символи, що вказують на необхідність роздільного збирання використаного електронного обладнання в європейських країнах.

Цей символ, розміщений на упаковці, вказує на те, що цей продукт не можна викидати разом з іншими побутовими відходами. Такі вироби потрібно збирати окремо. Неналежна утилізація може завдати шкоди довкіллю та негативно вплинути на здоров'я людей. Цей продукт необхідно передати спеціалізованій компанії, що збирає відходи електронного та електричного обладнання для повторного використання. Для отримання додаткової інформації про систему повторного використання та збирання відходів у вашому регіоні зверніться до місцевого спеціалізованого підприємства або відповідального державного органу.

MULTICOCINA COMPAÑERO DE COCINA

Esperanza Multicooker es una gran ayuda en la cocina y ofrece numerosos beneficios. Contiene muchas funciones de cocción, como: sartén eléctrica, freidora, vaporera y horneado de pasteles y pan. El dispositivo ahorra energía, limita el espacio en la cocina y requiere mucho menos tiempo de cocción. Gracias a la pantalla LCD sencilla e intuitiva, es fácil configurar los programas funcionales y ajustar el tiempo de cocción. ¡Con nuestra multicocina podrás preparar todos tus platos favoritos de forma más rápida y saludable! ¡Buen provecho!

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Voltaje de entrada: 220-240V~ 50Hz

Potencia: 860W

Capacidad interior de la olla: 5L

Recubrimiento interior de la olla: antiadherente

Taza de ventilación de vapor: extraíble

11 funciones programables

Tiempo preestablecido: 10 minutos – 24 horas

Tiempo de cocción ajustable

Accesorios: vaso medidor, cuchara para arroz, cucharón para sopa, cesta para vapor

Longitud del cable de alimentación: 100 cm 3G0,75 mm²

Carcasa de acero inoxidable

Tamaño del producto: Ø25,5*31cm

MANUAL

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje de entrada: 220-240V~ 50Hz

Potencia: 860W

Capacidad interior de la olla: 5L

Recubrimiento interior de la olla: antiadherente

Taza de ventilación de vapor: extraíble

11 funciones programables

Tiempo preestablecido: 10 minutos – 24 horas

Tiempo de cocción ajustable

Accesorios: vaso medidor, cuchara para arroz, cucharón para sopa, cesta para vapor

Longitud del cable de alimentación: 100 cm 3G0,75 mm²

Carcasa de acero inoxidable

Tamaño del producto: Ø25,5*31cm

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

Lea atentamente las instrucciones de funcionamiento antes de poner en funcionamiento el aparato y consérvelas incluyendo la garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interno. Si entrega este dispositivo a otras personas, transmita también las instrucciones de funcionamiento.

- El aparato está diseñado exclusivamente para un uso privado y para la finalidad prevista. Este aparato no es apto para uso comercial.
 - No lo utilice al aire libre. Manténgalo alejado de fuentes de calor, luz solar directa, humedad (nunca lo sumerja en ningún líquido) y bordes cortantes. No utilice el aparato con las manos mojadas. Si el aparato está húmedo o mojado, desconéctelo inmediatamente.
 - Al limpiarlo o guardarlo, apague el aparato y desenchúfelo siempre de la toma de corriente (tire del enchufe, no del cable). Si el aparato no está en uso, retire los accesorios adjuntos.
 - No opere el dispositivo sin supervisión. Si sales de la habitación siempre debes apagar el dispositivo. Retire el enchufe del enchufe.
 - El aparato y el cable de red deben comprobarse periódicamente para detectar posibles daños. Si se encuentran daños, el dispositivo no debe utilizarse.
 - No intente reparar el aparato usted mismo. Contacte siempre con un técnico autorizado. Para evitar la exposición al peligro, haga sustituir siempre el cable defectuoso únicamente por el fabricante, por nuestro servicio de atención al cliente o por una persona cualificada y por un cable del mismo tipo.
 - Utilice únicamente repuestos originales.
 - Preste especial atención a las siguientes "Instrucciones especiales de seguridad".
- ### NIÑOS Y PERSONAS FRÁBILES
- Para garantizar la seguridad de sus hijos, mantenga todos los embalajes (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.) fuera de su alcance.

¡ADVERTENCIA!

- ¡No permita que los niños pequeños jueguen con la lámina, ya que existe peligro de asfixia!
- Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) que tengan capacidades físicas, sensoriales o mentales restringidas y/o conocimientos y/o experiencia insuficientes, a menos que estén supervisados por una persona responsable de su seguridad o hayan recibido instrucciones sobre cómo utilizar el dispositivo.
- Los niños deben ser supervisados en todo momento para garantizar que no jueguen con el dispositivo.

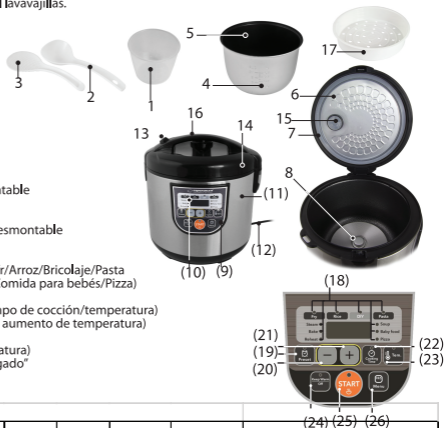
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ESPECIALES PARA ESTE DISPOSITIVO

- Asegúrese de que el elemento calefactor y el exterior de la olla interior estén limpios y secos antes de conectar el enchufe a la toma de corriente.

- No utilice el aparato si el anillo de sellado está dañado.
- No enchufe el aparato ni presione ninguno de los botones del panel de control con las manos mojadas.
- Nunca conecte este aparato a un temporizador externo para evitar una situación peligrosa.
- Utilice únicamente la cuchara para arroz proporcionada. Evite el uso de utensilios afilados.
- No exponga el multicooker a altas temperaturas ni lo coloque sobre una estufa o cocina en funcionamiento o aún caliente.
- Inserte siempre el recipiente interior antes de conectar el enchufe a la toma de corriente y encender el dispositivo.
- Desenchufe siempre la multicocina si no la va a utilizar durante un período de tiempo prolongado.
- Deje siempre que la multicocina se enfríe antes de limpiarla o moverla.
- No coloque la olla interior directamente sobre un fuego abierto para cocinar.
- Si el aparato se utiliza incorrectamente o con fines profesionales o semiprofesionales o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones de este manual de usuario, la garantía pierde su validez y el fabricante no se hace responsable de los daños causados
- Coloque la multicocina sobre una superficie estable, horizontal y nivelada.
- Las superficies accesibles pueden calentarse cuando el aparato está en funcionamiento. Toque únicamente el panel de control.
- Tenga cuidado con el vapor caliente que sale del respiradero de vapor durante la cocción o del multicooker cuando abre la tapa.
- No levante ni mueva la multicocina por el asa mientras está en funcionamiento.
- Tenga cuidado con la olla interior y la cesta de vapor cuando las manipule después del proceso de cocción, ya que pueden estar calientes y pesadas.
- No exponga la multicocina a la luz solar directa.
- No inserte objetos metálicos ni sustancias extrañas en la salida de vapor.
- No coloque ningún objeto magnético sobre la tapa. No utilice el aparato cerca de un elemento magnético.
- No utilice el recipiente interior si está deformado.
- No exceda el nivel máximo de agua indicado en la olla interior para evitar desbordamientos.
- No coloque la cuchara de arroz dentro de la olla mientras cocina, mantiene caliente o recalienta.
- Limpie siempre el aparato después de su uso.
- No limpie la unidad principal en el lavavajillas.

DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

- (1) Taza medidora
- (2) Cucharón de sopa
- (3) Cuchara de arroz
- (4) Indicaciones del nivel del agua
- (5) olla interior
- (6) Tapa interior
- (7) Anillo de sellado
- (8) Elemento calefactor
- (9) Panel de control
- (10) Pantalla LCD
- (11) Unidad principal
- (12) Cable de alimentación desmontable
- (13) Botón de liberación de la tapa
- (14) Tapa exterior
- (15) Taza de ventilación de vapor desmontable
- (16) Mango
- (17) Cesta de vapor
- (18) 10 indicadores de función (Freír/Arroz/Bricolaje/Pasta/Vapor/Hornear/Recalentar/Sopa/Comida para bebés/Pizza)
- (19) Botón "Preestablecido"
- (20) Botón "-" (disminución del tiempo de cocción/temperatura)
- (21) Botón "+" (tiempo de cocción / aumento de temperatura)
- (22) Botón "Tiempo de cocción"
- (23) Botón "Tem" (botón de temperatura)
- (24) Botón "Mantener caliente/apagado"
- (25) Botón "INICIAR"
- (26) Botón "Menú"



Resumen de funciones

programas	Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo división de cocción ajustables	Mantener caliente automáticamente	Tiempo preestablecido y división	Temperatura de cocción predeterminada	Temperatura y paso de cocción ajustables	Notas especiales
Freír	15 minutos	5m-1,5h/1m	Y	/	170°C	/	No cierre la tapa superior cuando cocine en el modo freír.

Arroz	/	/	Y	10m-24h/5m	130°C	/	La pantalla cuenta regresivamente el tiempo de cocción solo en los últimos 10 minutos del proceso de cocción.
bricolaje	30 minutos	2m-1h/1m	Dentro de 70-170°C	10m-24h/5m	100°C	35-170°C/5°C	Se recomienda abrir la tapa durante la cocción cuando la temperatura sea superior a 140 °C.
		1h-12h/5m					
Pasta	8 minutos	2m-1h/1m	Y	10m-24h/5m	100°C	/	La pantalla cuenta atrás el tiempo de cocción una vez que el agua hierve. Asegúrese de que todos los ingredientes, incluida el agua, no excedan los 4 litros.
Vapor	25 minutos	5m-2h/5m	Y	10m-24h/5m	100°C	/	La pantalla cuenta atrás el tiempo de cocción una vez que el agua hierve. Se necesitan alrededor de 8 minutos para que hiervan 3 tazas de agua.
Hornear	1 hora	15m-4h/5m	Y	10m-24h/5m	140°C	/	Engrasa el recipiente interior antes de poner en él la mezcla del pastel.
Recalentar	20 minutos	10m-1h/5m	Y	10m-24h/5m	100°C	/	Vierta un poco de agua sobre la comida para evitar que se seque demasiado. La cantidad de agua depende de la cantidad de comida.
Sopa	1 hora	5m-8h/5m	Y	10m-24h/5m	98°C	/	/
Comida para bebé	30 minutos	5m-1,5h/1 metro	Y	10m-24h/5m	96-98°C	/	/
Pizza	30 minutos	10m-1h/5m	Y	10m-24h/5m	140°C	/	Engrase la olla interior antes de ponerle las mezclas para pizza.
mantener caliente	12 horas	/	/	/	70°C	/	

Antes del primer uso

- Saque todos los accesorios del recipiente interior. Retire el material de embalaje del recipiente interior.
- Limpie bien las piezas de la multicocina (sólo la olla interior y los accesorios de plástico) antes de usarla por primera vez. Nota: asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de comenzar a usar la multicocina.

preparación general

- Presione el botón de liberación de la tapa para abrirla.
- Saque el recipiente interior.
- Prepare alimentos e ingredientes según su preferencia.
- Ponga la comida y los ingredientes en la olla.
- Seque el exterior de la maceta interior y luego vuelva a colocar la maceta interior. Compruebe si la olla interior

está en contacto adecuado con el elemento calefactor.

• Inserte el enchufe en la toma de corriente.

Hornear/ Recalentar / Sopa/ Comida para bebés / Pizza/Freír

(1) Siga los pasos generales de preparación.

(2) Presione el botón "Menú" hasta seleccionar la función preferida.

(3) Para configurar un tiempo de cocción diferente, consulte el capítulo "Ajustar el tiempo de cocción".

(4) Para configurar un tiempo preestablecido, consulte el capítulo "Tiempo preestablecido para cocción retardada".

• El tiempo preestablecido no está disponible para la función de freír.

(5) Presione el botón "INICIAR" para comenzar a cocinar.

• LCD cuenta atrás el tiempo de cocción.

• El indicador "Mantener caliente" se enciende.

(6) Cuando termine la cocción, escuchará pitidos y la luz de la función de cocción seleccionada se apagará, luego la multicocina cambia automáticamente al modo de mantener caliente. El indicador "Mantener caliente" continúa encendiéndose. Y la pantalla LCD cuenta el tiempo de mantenimiento del calor en minutos.

(7) Presione el botón "Mantener caliente/apagado" para cancelar el modo de mantener caliente.

• Si desea continuar con el modo de mantener caliente nuevamente, simplemente presione el botón "Mantener caliente/apagado" nuevamente.

Arroz

(1) Mida el arroz con la taza medidora proporcionada.

• Por cada taza de arroz crudo normalmente se obtienen 2 tazones de arroz cocido. No exceda las cantidades indicadas en el interior del recipiente interior. 1 taza de arroz es aprox. 180ml.

• La capacidad de la olla interior es de 5,0 L, la capacidad máxima para tazas de arroz es de 1,8 L.

(2) Lave bien el arroz.

(3) Coloque el arroz prelavado en la olla interior.

(4) Agregue agua hasta el nivel indicado en la escala dentro de la olla interior que corresponde al número de tazas. Luego alisa la superficie del arroz.

• Por ejemplo, si cocina 4 tazas de arroz blanco, agregue agua hasta el nivel de 4 tazas para arroz indicado en la escala dentro de la olla interior.

• El nivel marcado dentro del recipiente interior es sólo una indicación; Siempre puedes ajustar el nivel del agua para diferentes tipos de arroz y tus propias preferencias.

(5) Siga los pasos generales de preparación.

(6) Presione el botón "Menú" hasta seleccionar la función de arroz.

(7) Para configurar un tiempo preestablecido, consulte el capítulo "Tiempo preestablecido para cocción retardada".

(8) Presione el botón "INICIAR" para comenzar a cocinar. La pantalla LCD muestra "—".

• La pantalla cuenta atrás el tiempo de cocción sólo en los últimos 10 minutos del proceso de cocción.

• El indicador "Mantener caliente" se enciende.

(9) Cuando termine la cocción, escuchará pitidos y la luz de la función de arroz seleccionada se apagará, luego la multicocina cambia automáticamente al modo de mantener caliente. El indicador "Mantener caliente" todavía está encendido. Y la pantalla cuenta el tiempo de mantenimiento del calor en minutos.

(10) Presione el botón "Mantener caliente / apagado" para cancelar el modo de mantener caliente.

• Si desea continuar con el modo de mantener caliente nuevamente, simplemente presione el botón "Mantener caliente/apagado" nuevamente.

(11) Presione el botón de liberación de la tapa para abrir la tapa.

(12) Revuelve el arroz para aflojarlo.

• Revolver el arroz permite que escape el exceso de vapor. Esto da un arroz más esponjoso.

Nota: Dependiendo de las condiciones de cocción, la parte inferior del arroz puede dorarse ligeramente.

bricolaje

• Puede utilizar el modo DIY para cocinar alimentos con más control sobre el tiempo de cocción y la temperatura.

• Se recomienda abrir la tapa durante la cocción cuando la temperatura sea superior a 140°C.

(1) Siga los pasos generales de preparación.

(2) Presione el botón "Menú" hasta seleccionar la función DIY. El tiempo de cocción predeterminado se mostrará en la pantalla. Para configurar un tiempo de cocción diferente, consulte el capítulo "Ajustar el tiempo de cocción".

(3) Para configurar un tiempo preestablecido, consulte el capítulo "Tiempo preestablecido para cocción retardada".

(4) Presione el botón "INICIAR" para comenzar a cocinar.

• La pantalla cuenta atrás el tiempo de cocción.

• Si la temperatura de cocción se establece entre 35 y 65 °C, el indicador de mantener caliente está apagado; Si la temperatura de cocción se establece entre 70 y 170 °C, el indicador de mantener caliente está encendido.

(5) Cuando termine la cocción, escuchará pitidos y la luz de la función de cocción seleccionada se apagará. La multicocina cambiará al modo de mantenimiento del calor o al modo de espera según la temperatura de cocción establecida.

Pasta

(1) Ponga un poco de agua en la olla interior.

(2) Siga los pasos generales de preparación.

(3) Presione el botón "Menú" hasta seleccionar la función pasta. Para configurar un tiempo de cocción diferente, consulte el capítulo "Ajustar el tiempo de cocción".

(4) Para configurar un tiempo preestablecido, consulte el capítulo "Tiempo preestablecido para cocción"

retardada".

(5) Presione el botón "INICIAR" para comenzar a cocinar.

• La pantalla contará el tiempo de cocción una vez que el agua hierva, al mismo tiempo, la multicocina emitirá un pitido.

• El indicador de mantener caliente se enciende.

(6) Cuando el agua esté hirviendo, abra la tapa y coloque la comida en la olla interior con cuidado.

• Tenga cuidado con el vapor caliente al abrir la tapa. Después de eso, cierre la tapa nuevamente.

• Asegúrese de que todos los ingredientes, incluida el agua, no excedan los 4 litros.

(7) Cuando termine la cocción, escuchará pitidos y la luz de la función de cocción seleccionada se apagará, luego la multicocina cambia automáticamente al modo de mantener caliente. El indicador "Mantener caliente" todavía está encendido. Y la pantalla cuenta el tiempo de mantenimiento del calor en minutos.

(8) Presione el botón "Mantener caliente/apagado" para cancelar el modo de mantener caliente.

• Si desea continuar con el modo de mantener caliente nuevamente, simplemente presione el botón "Mantener caliente/apagado" nuevamente.

Nota: También puedes cocinar pasta, agua y salsa para pasta juntos. Luego hay que estar muy seguro de la proporción adecuada de agua y pasta. Cuando el agua y la pasta comienzan a hervir, el tiempo de cocción predeterminado comienza la cuenta regresiva. Durante la cocción, puedes abrir la tapa y remover un poco la pasta para evitar que se pegue. Puedes probar con la receta de pasta adjunta.

Vapor

(1) Mida 3 tazas de agua con la taza medidora y puré en la olla interior. No sumerja la cesta de vapor en agua.

• Se necesitan alrededor de 8 minutos para que 3 tazas de agua lleguen a hervir.

• La cantidad de agua depende de la cantidad de alimentos que se vayan a cocinar al vapor.

(2) Coloque la canasta de vapor en la olla interior.

(3) Coloque los alimentos a cocinar al vapor en la cesta de vapor.

Nota: Para garantizar una cocción uniforme al vapor, distribuya los alimentos uniformemente y no los amontone.

(4) Siga los pasos generales de preparación.

(5) Presione el botón "Menú" hasta seleccionar la función de vapor. Para configurar un tiempo de cocción diferente, consulte el capítulo "Ajustar el tiempo de cocción".

(6) Para configurar un tiempo preestablecido, consulte el capítulo "Tiempo preestablecido para cocción retardada".

(7) Presione el botón "INICIAR" para comenzar a cocinar.

• La pantalla contará el tiempo de cocción una vez que el agua hierva, al mismo tiempo, la multicocina emitirá un pitido.

• El indicador de mantener caliente se enciende.

(8) Cuando termine la cocción, escuchará pitidos y la luz de la función de cocción seleccionada se apagará, luego la multicocina cambia automáticamente al modo de mantener caliente. El indicador "Mantener caliente" todavía está encendido. Y la pantalla cuenta el tiempo de mantenimiento del calor en minutos.

(9) Presione el botón "Mantener caliente/apagado" para cancelar el modo de mantener caliente.

• Si desea continuar con el modo de mantener caliente nuevamente, simplemente presione el botón "Mantener caliente/apagado" nuevamente.

Modo mantener caliente

• El modo Mantener caliente le permite mantener la comida caliente durante un período de tiempo más largo.

• El tiempo máximo para mantener el calor es de 12 horas a 70 °C.

• El aparato cambiará automáticamente al modo de mantener caliente al final de la cocción.

Nota: El mantenimiento automático del calor no está disponible para la función de bricolaje cuando la temperatura se establece entre 35 y 65 °C.

• Presione el botón "Mantener caliente/apagado" en el modo de espera para iniciar el modo mantener caliente.

• En el modo de mantener caliente, la pantalla LCD cuenta el tiempo de mantener caliente en minutos.

Nota: En cualquier modo, puede presionar el botón "Mantener caliente/apagado" para ingresar al modo de espera.

Ajustar el tiempo de cocción

• Puede ajustar el tiempo de cocción para todos los modos de cocción excepto la función de arroz. Consulte la tabla "Descripción general de funciones" para conocer la regulación del tiempo de cada función.

• Después de haber seleccionado la función de cocción deseada, el tiempo de cocción predeterminado se mostrará en la pantalla. Para activar el ajuste del tiempo de cocción, presione el botón "Tiempo de cocción", el indicador de configuración del tiempo de cocción parpadea. Luego puede presionar el botón "-" para disminuir o el botón "+" para aumentar el tiempo de cocción.

Tiempo preestablecido para cocción retrasada

• Puede preestablecer el tiempo de cocción retardada para todos los modos de cocción excepto la función de freír.

• Seleccione la función deseada, presione el botón "Preset" para activar la función preestablecida. El indicador de la función preestablecida parpadea. La pantalla muestra el tiempo mínimo preestablecido 10 minutos.

Presione el botón "-" para disminuir o el botón "+" para aumentar el tiempo preestablecido.

Presione el botón "INICIAR" para iniciar y preestablecer la cuenta atrás.

El proceso de cocción se iniciará cuando haya transcurrido el tiempo preestablecido. El indicador de función preestablecida se apaga.

LIMPIEZA

• Desenchufe la multicocina antes de limpiarla.

- Espere hasta que la multicocina se haya enfriado lo suficiente antes de limpiarla.
- Para proteger el revestimiento antiadherente de la olla interior, no utilice la olla interior para lavar platos.
- No ponga vinagre en la olla.
- Saque la cesta de vapor y la olla interior de la unidad principal del aparato.
- Separe la taza de ventilación de vapor de la tapa exterior tirando de ella hacia arriba.
 - Para abrir la taza de ventilación de vapor, gire la tapa superior hacia la izquierda
 - Para volver a colocar la taza de ventilación de vapor, gire la cubierta superior hacia la derecha hasta que los ganchos encajen en los lugares correctos.
 - Para volver a colocar la tapa de ventilación de vapor en el orificio de ventilación de la tapa exterior, insértela en el orificio y empujela hacia abajo firmemente.
- Limpie la olla interior, la cesta de vapor, la pala para arroz y la tapa de salida de vapor con una esponja o un paño en agua caliente con un poco de lavavajillas.
- No utilice agentes de limpieza abrasivos, estropajos o utensilios metálicos para limpiar la olla interior ya que dañan el revestimiento antiadherente.
- Utilice únicamente un paño húmedo para limpiar el interior y el exterior de la unidad principal de la multicocina.
- Nunca sumerja la unidad principal del multicooker en agua ni la enjuague con agua del grifo.

RECETAS

Pasta (Para 3-4 personas)

Ingredientes:

- 250 g de pasta (penne o macarrones)
- 200 ml de salsa para pasta
- 700 ml de agua

Ponga la pasta y la salsa para pasta en la olla interior y agregue agua fría. Presione el botón "Menú" y seleccione la función "Pasta". Establezca el tiempo de cocción en 20 minutos. Luego presione el botón "INICIAR" para cocinar. Cuando termine el proceso de cocción de la pasta, espolvoree un poco de pimienta o queso por encima y sirve la pasta caliente.

Pastel de avena y plátano (Para 3-4 personas)

Ingredientes:

- 120 g de harina para todo uso
- 120 g de avena
- 90 g de azúcar moreno
- 2¼ cucharaditas de levadura en polvo
- 38 g de leche en polvo
- 2,5 plátanos grandes
- 2 huevos grandes (120-130 g)
- 1 clara de huevo (35-40g)
- 1,5 cucharaditas de mantequilla (ablandada)
- 1 cucharadita de aceite de vainilla
- 1,5 cucharaditas de miel
- Mezcle la harina, la avena, el azúcar moreno, el polvo para hornear y la leche en polvo en un tazón. Triture los plátanos hasta obtener una pasta.
- En otro bol, mezcle los huevos, la clara de huevo, la pasta de plátano, la mantequilla blanda, el aceite de vainilla y la miel. Luego revuelva con los ingredientes mezclados en el paso anterior.
- Mezclar bien y asegurarse de que la mezcla no contenga grumos.

Consejos:

- Para aumentar el sabor a plátano del pastel, utiliza un plátano maduro y trítalo.
- Para que el bizcocho quede más húmedo, añada otro medio plátano.
- Vierta la mezcla del pastel en el recipiente interior.
- Seleccione la función "Hornear" y presione el botón "INICIAR" para cocinar.

Pizza cuatro quesos

Ingredientes:

Masa de levadura-120g/160g Queso azul-20g

Salsa bechamel-30g Queso Maasdam-20g

Queso duro de cabra-20g Mantequilla-15g

Mozzarella-20g

Cortar el queso en dados de 0,5 cm. Extienda la masa hasta que tenga un grosor de 0,5 cm y encierre en un círculo el ancho de la olla interior. Engrasa el recipiente interior con mantequilla, mete la masa dentro y cubre con la salsa y el relleno. Cierre la tapa y retire la taza de ventilación de vapor. Seleccione la función "Pizza". Establezca el tiempo en 30 minutos. Cocine hasta que finalice el programa.

GARANTIA

1. La garantía es otorgada por EDC Poterek Sp. Jawna con domicilio social: Poznańska street 129/133, 05-850 Varsa
vía, Tel. asistencia técnica: 022-7213571 int. 10 – en adelante Esperanza.
2. Esta garantía otorga al comprador los derechos y facultades que deben ejercerse contra Esperanza. La garantía en cuestión debe ser leída atentamente, ya que en el caso de reclamaciones realizadas contra Esperanza se entenderá que el usuario ha leído las condiciones de la garantía y las ha aceptado.
3. Esperanza garantiza que cada producto, incluido el equipo en el paquete, está libre de defectos de material y defectos relacionados con la ejecución, siempre que el uso normal sea de acuerdo con el propósito previsto.
4. a discreción, se procederá a reparar o sustituir el producto por el nuevo producto, utilizando las piezas nuevas o renovadas en fábrica. En el caso del uso de las piezas renovadas en fábrica, Esperanza garantiza que poseerán las mismas propiedades que los nuevos productos.
5. El producto defectuoso debe ser devuelto junto con acuse de recibo, factura comercial o cualquier otro comprobante de compra al lugar de compra. Debe incluir todos los accesorios conectados en el embalaje original. Esperanza tiene derecho a utilizar la garantía si faltan los accesorios.
6. Esperanza se compromete a responder a la queja dentro de los 14 días calendario posteriores a la notificación en el punto de venta. Esperanza reparará el producto defectuoso lo antes posible. Si fuera necesario importar desde el extranjero todas las piezas necesarias para reparar este plazo se podrá ampliar.
7. En el caso de que sea necesario sustituir el producto por el nuevo producto, Esperanza se reserva el derecho de sustituirlo por el modelo más moderno, de similares características, si se ha introducido en el comercio y ha sustituido al modelo anterior del producto.
8. por el personal de asistencia técnica constituyó el único y exclusivo medio para la reclamación de derechos de garantía contra Esperanza.

EXCLUSIONES:

La Garantía no incluye:

1. Productos no fabricados por Esperanza.
2. Productos que han sido dañados o que han tenido defectos como resultado de:
 - uso en una forma distinta de su destino normal,
 - Uso de forma diferente que un uso normal.
 - su reparación en puntos de asistencia técnica no autorizados o mediante asistencia técnica distinta de la asistencia técnica de Esperanza,
 - almacenamiento, transporte o embalaje inadecuados,
 - instalación incorrecta de productos o software,
 - daños mecánicos, físicos, químicos, etc..
3. Esperanza no se hace responsable de los daños incurridos, relacionados con la pérdida de negocios, datos, ganancias o por daños resultantes del uso de los productos Esperanza en colaboración con otras plantas.
4. Productos con sellos, pegatinas rotas y productos muy consumidos.
Las baterías están instaladas y los dispositivos están cubiertos y tienen una garantía del fabricante de seis meses.



El símbolo de la cesta en el embalaje significa que el producto en cuestión no se puede tirar junto con los residuos domésticos. La eliminación incorrecta de este tipo de residuos puede tener un impacto negativo en el medio ambiente y en la salud de otras personas. El producto debe ser entregado en un punto de recogida especial de los equipos eléctricos y electrónicos, a. Finalidad de proceder a su reciclaje. Para obtener más información sobre los puntos donde se puede entregar el equipo usado, póngase en contacto con el vendedor, la autoridad local del municipio, la empresa de eliminación de residuos o la empresa dedicada a la eliminación de residuos domésticos.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension d'entrée: 220-240V- 50Hz

Puissance: 860W

Capacité du pot intérieur: 5L

Revêtement intérieur du pot: antiadhésif

Gobelet de ventilation de vapeur : amovible

11 fonctions programmables, Temps prédéfini : 10 minutes —24 heures, Temps de cuisson réglable,

Accessoires : tasse à mesurer, cuillère à riz, louche à soupe, panier vapeur, Longueur du cordon d'alimentation: 100cm 3G0.75mm2, Boîtier en acier inoxydable, Taille du produit: B25,5 * 31cm

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement le mode d'emploi avant de mettre l'appareil en service et conservez les instructions, y compris la garantie, le reçu et, si possible, la boîte avec l'appareil interne. Emballage. Si vous donnez cet appareil à d'autres personnes, veuillez également transmettre les instructions d'utilisation.

- L'appareil est conçu exclusivement pour un usage privé et pour l'usage prévu. Cet appareil n'est pas adapté à un usage commercial.
- Ne l'utilisez pas à l'extérieur. Gardez-le loin des sources de chaleur, de la lumière directe du soleil, de l'humidité (ne le plongez jamais dans un liquide) et des arêtes vives. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées. Si l'appareil est humide ou mouillé, débranchez-le immédiatement.
- Lorsque vous le nettoyez ou le rangez, éteignez l'appareil et retirez toujours la fiche de la prise (tirez sur la fiche elle-même, pas sur le fil). Si l'appareil n'est pas utilisé, retirez les accessoires fixés.
- N'utilisez pas l'appareil sans surveillance. Si vous quittez la pièce, vous devez toujours éteindre l'appareil et retirez la fiche de la prise.
- L'appareil et le cordon secteur doivent être vérifiés régulièrement pour détecter tout signe de dommage. Si des dommages sont constatés, l'appareil ne doit pas être utilisé.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Contactez toujours un technicien autorisé. Pour éviter l'exposition au danger, faites toujours remplacer le câble défectueux uniquement par le fabricant, par notre service clientèle ou par une personne qualifiée et par un câble du même type.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
- Portez une attention particulière aux « Consignes spéciales de sécurité » suivantes.

ENFANTS ET PERSONNES FRAGILES

Afin d'assurer la sécurité de vos enfants, veuillez conserver tous les emballages (sacs en plastique, boîtes, polystyrène, etc.) hors de leur portée.

AVERTISSEMENT !

Ne laissez pas les petits enfants jouer avec le papier d'aluminium car il y a un risque d'étouffement !

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) qui ont des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées et/ou des connaissances et/ou une expérience insuffisantes, sauf si elles sont supervisées par une personne qui est responsable de leur sécurité ou qui a reçu des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés en tout temps afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SPÉCIALES POUR CET APPAREIL

- Assurez-vous que l'élément chauffant et l'extérieur du pot intérieur sont propres et secs avant de brancher l'appareil dans la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil si la bague d'étanchéité est endommagée.
- Ne branchez pas l'appareil et n'appuyez pas sur l'un des boutons du panneau de commande avec les mains mouillées.
- Ne connectez jamais cet appareil à un interrupteur de minuterie externe afin d'éviter une situation dangereuse.
- N'utilisez que la cuillère à riz fournie. Évitez d'utiliser des ustensiles tranchants.
- N'exposez pas le multicuiseur à des températures élevées, ni ne le placez sur une cuisinière ou une cuisinière en état de marche ou encore chaude.
- Insérez toujours le pot intérieur avant de mettre la fiche dans la prise murale et d'allumer l'appareil.
- Débranchez toujours le multicuiseur si vous n'allez pas l'utiliser pendant une longue période.
- Laissez toujours le multicuiseur refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Ne placez pas la casserole intérieure directement au-dessus d'un feu ouvert pour cuire.
- Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions de ce manuel d'utilisation, la garantie devient invalide et le producteur décline toute responsabilité pour tout dommage causé.
- Placez le multicuiseur sur une surface stable, horizontale et plane.
- Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil fonctionne. Appuyez uniquement sur le panneau de commande.
- Méfiez-vous de la vapeur chaude qui sort de l'évent de vapeur pendant la cuisson ou du multicuiseur lorsque vous ouvrez le couvercle.
- Ne soulevez pas ou ne déplacez pas le multicuiseur par sa poignée pendant qu'il fonctionne.
- Soyez prudent avec la casserole intérieure et le panier à vapeur lorsque vous les manipulez après le processus de cuisson, car ils peuvent être chauds et lourds.
- N'exposez pas le multicuiseur à la lumière directe du soleil.
- N'insérez pas d'objets métalliques ou de substances étrangères dans l'évent de vapeur.
- Ne placez pas d'objet magnétique sur le couvercle. N'utilisez pas l'appareil à proximité d'un objet magnétique.
- N'utilisez pas le pot intérieur s'il est déformé.

- Ne pas dépasser le niveau d'eau maximal indiqué dans le pot intérieur pour éviter les débordements.
- Ne placez pas la cuillère à riz à l'intérieur de la casserole pendant la cuisson, la cuisson au chaud ou le réchauffement.
- Nettoyez toujours l'appareil après utilisation.
- De non propre le principal unité dans le lave-vaisselle.



DESCRIPTION DES PIÈCES

- (1) Tasse à mesurer, (2) Louche de soupe, (3) Cuillère à riz, (4) Indicateurs de niveau d'eau, (5) Pot intérieur, (6) Couvercle intérieur, (7) Bague d'étanchéité, (8) Élément chauffant, (9) Panneau de contrôle, (10) Écran LCD, (11) Unité principale, (12) Cordon secteur détachable, (13) Bouton de déverrouillage du couvercle, (14) Couvercle extérieur, (15) Gobelet de vapeur amovible, (16) Manche, (17) Panier vapeur, (18) 10 indicateurs de fonction (friture / riz / bricolage / pâtes / vapeur / cuisson / Réchauffer/Soupe/Nourriture pour bébé/Pizza)
 (19) Bouton « Préréglage »
 (20) bouton « - » (temps de cuisson / diminution de température)
 (21) bouton « + » (temps de cuisson / augmentation de la température)
 (22) bouton « temps de cuisson »
 (23) bouton « Tern » (bouton de température)
 (24) bouton « Garder au chaud / éteindre »
 (25) bouton « DÉMARRER »
 (26) bouton « Menu »

UTILISATION DU MULTICUISEUR

Vue d'ensemble des fonctions

Programmes	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson et division réglables	Maintien automatique au chaud	Heure prédéfinie & Division	Température de cuisson par défaut	Température de cuisson et pas de cuisson réglables	Remarques spéciales
Ven	15 Min	5m-1,5h/1m	Y	/	170°C	/	Ne fermez pas le couvercle supérieur lors de la cuisson en mode friture.
Riz	/	/	Et	10m-24h/5m	130°C	/es 10	L'écran ACL compte à rebours le temps de cuisson uniquement dans les dernières minutes du processus de cuisson.
Manuel	30 Min	2m-1h/1m	Entre 70 et	10m-24h/5m	100°C	35-170°C /5°C	Il est recommandé d'ouvrir le couvercle pendant la cuisson.
Pâtes alimentaires	8 compte-rendu	2m-1h/1m	Et	10m-24h/5m	100°C	/	L'écran LCD compte à rebours le temps de cuisson une fois que l'eau bout. Assurez-vous que tous les ingrédients, y compris l'eau, ne dépassent pas 4L.
Vapeur	25 compte-rendu	5m-2h/5m	Et	10m-24h/5m	100°C	/	L'écran LCD compte à rebours le temps de cuisson une fois que l'eau bout. Le faut environ 8 compte-rendu pour 3 tasses de de l'eau à faire bouillir.
Cuire	1 heure	15m-4h/5m	Et	10m-24h/5m	140°C	/	Graisser le pot intérieur avant d'y mettre le mélange à gâteau. Gobel
Soupe	1 heure	5m-8h/5m	Y	10m-24h/5m	98°C	/	/
Aliments bébé	30 Min	5m-1,5h/1m	Y	10m-24h/5m	96-98°C	/	/
Pizza	30 Min	10m-1h/5m	Y	10m-24h/5m	140°C	/	Graisser le pot intérieur avant d'y mettre des mélanges à pizza.
Maint enir au chaud	12 heures	/	/	/	70°C	/	/

Avant la première utilisation

- Sortez tous les accessoires du pot intérieur. Retirez le matériau d'emballage du pot intérieur.
- Nettoyez soigneusement les parties du multicuiseur (uniquement la casserole intérieure et les accessoires en plastique) avant de l'utiliser pour la première fois. Remarque: Assurez-vous que toutes les pièces sont complètement sèches avant de commencer à utiliser le multicuiseur.

Préparation générale

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle pour ouvrir le couvercle.
- Sortez le pot intérieur.
- Préparez les aliments et les ingrédients selon vos préférences.
- Mettez la nourriture et les ingrédients dans le pot.
- Essuyez l'extérieur du pot intérieur, puis remettez le pot intérieur. Vérifiez si le pot intérieur est en contact approprié avec l'élément chauffant.
- Insérez la fiche dans la prise de courant.

Cuire au four / réchauffer / soupe / nourriture pour bébé / pizza / frire

- (1) Suivez les étapes générales de préparation.
- (2) Appuyez sur le bouton « Menu » jusqu'à ce que la fonction préférée soit sélectionnée.
- (3) Pour définir un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson ».
- (4) Pour définir une heure prédéfinie, reportez-vous au chapitre « Heure préréglée pour la cuisson différée ».
- Le préréglage temporel n'est pas disponible pour la fonction alevin.
- (5) Appuyez sur le bouton « START » pour démarrer la cuisson.
- L'écran LCD compte à rebours le temps de cuisson.
- L'indicateur « Keep warm » s'allume.
- (6) Lorsque la cuisson est terminée, vous entendrez des bips et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée sera éteint, puis le multicuiseur passe automatiquement en mode de maintien au chaud. L'indicateur « Keep warm » continue de s'allumer. Et l'écran LCD compte le temps de maintien au chaud en minute.
- (7) Appuyez sur le bouton « Keep warm / off » pour annuler le mode Keep Warm.
- Si vous souhaitez continuer à nouveau le mode garder au chaud, appuyez simplement à nouveau sur le bouton « Keep warm / off ».

Riz

- (1) Mesurez le riz avec la tasse à mesurer fournie.
 - Chaque tasse de riz non cuit donne normalement 2 bols de riz cuit. Ne pas dépasser les quantités indiquées à l'intérieur du pot intérieur. 1 tasse de riz est env. 180ml.
 - La capacité du pot intérieur est de 5.0L, la capacité maximale pour les tasses de riz est de 1.8L.
 - (2) Lavez soigneusement le riz.
 - (3) Mettez le riz prélavé dans la casserole intérieure.
 - (4) Ajouter de l'eau au niveau indiqué sur la balance à l'intérieur du pot intérieur qui correspond au nombre de Tasses. Ensuite, lissez la surface du riz.
 - Par exemple, si vous faites cuire 4 tasses de riz blanc, ajoutez de l'eau jusqu'au niveau de 4 tasses pour le riz indiqué sur la balance à l'intérieur de la casserole intérieure.
 - Le niveau marqué à l'intérieur du pot intérieur n'est qu'une indication; Vous pouvez toujours ajuster le niveau d'eau pour différents types de riz et vos propres préférences.
 - (5) Suivez les étapes générales de préparation.
 - (6) Appuyez sur le bouton « Menu » jusqu'à ce que la fonction riz soit sélectionnée.
 - (7) Pour définir une heure prédéfinie, reportez-vous au chapitre « Heure préréglée pour la cuisson différée ».
 - (8) Appuyez sur le bouton « START » pour démarrer la cuisson. L'écran LCD montre « ».
 - L'écran compte à rebours le temps de cuisson uniquement dans les 10 dernières minutes du processus de cuisson.
 - L'indicateur « Keep warm » s'allume.
 - (9) Lorsque la cuisson est terminée, vous entendrez des bips et le voyant de fonction riz sélectionné sera éteint, puis le multicuiseur passe automatiquement en mode de maintien au chaud. L'indicateur « Keep warm » s'allume toujours. Et l'écran compte le temps de maintien au chaud en minute.
 - (10) Appuyez sur le bouton « Keep warm / off » pour annuler le mode Keep Warm.
 - Si vous souhaitez continuer à nouveau le mode garder au chaud, appuyez simplement à nouveau sur le bouton « Keep warm / off ».
 - (11) Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle pour ouvrir le couvercle.
 - (12) Remuez le riz pour le détacher.
 - Remuer le riz permet à l'excès de vapeur de s'échapper. Cela donne un riz plus moelleux.
- Remarque : Selon les conditions de cuisson, la partie inférieure du riz peut devenir légèrement brunie.

Manuel

- Vous pouvez utiliser le mode DIY pour cuire les aliments avec plus de contrôle sur le temps et la température de cuisson.
- Il est recommandé d'ouvrir le couvercle pendant la cuisson lorsque la température est supérieure à 140 °C.
- (1) Suivez les étapes générales de préparation.
- (2) Appuyez sur le bouton « Menu » jusqu'à ce que la fonction DIY soit sélectionnée. Le temps de cuisson par défaut sera affiché sur l'écran. Pour définir un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson ».
- (3) Pour définir une heure prédéfinie, reportez-vous au chapitre « Heure préréglée pour la cuisson différée ».
- (4) Appuyez sur le bouton « START » pour démarrer la cuisson.
- L'écran compte à rebours le temps de cuisson.

• Si la température de cuisson est réglée entre 35 et 65 °C, l'indicateur de maintien au chaud est désactivé; Si la température de cuisson est réglée entre 70 et 170 °C, l'indicateur de maintien au chaud est activé.
(5) Lorsque la cuisson est terminée, vous entendrez des bips et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée sera éteint. Le multicuiseur passera en mode de maintien au chaud ou en mode veille en fonction de la température de cuisson réglée.

Pâtes alimentaires

(1) Mettez un peu d'eau dans le pot intérieur.

(2) Suivez les étapes générales de préparation.

(3) Appuyez sur le bouton « Menu » jusqu'à ce que la fonction pâtes soit sélectionnée. Pour définir un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson ».

(4) Pour définir une heure prédéfinie, reportez-vous au chapitre « Heure préréglée pour la cuisson différée ».

(5) Appuyez sur le bouton « START » pour démarrer la cuisson.

• L'écran comptera le temps de cuisson une fois que l'eau bout, en même temps, le multicuiseur émettra un bip.

• L'indicateur Keep warm s'allume.

(6) Lorsque l'eau est en ébullition, ouvrez le couvercle et mettez soigneusement les aliments dans la casserole intérieure.

• Faites attention à la vapeur chaude lors de l'ouverture du couvercle. Après cela, fermez à nouveau le couvercle.

• Assurez-vous que tous les ingrédients, y compris l'eau, ne dépassent pas 4L.

(7) Lorsque la cuisson est terminée, vous entendrez des bips et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée sera éteint, puis le multicuiseur passe automatiquement en mode de maintien au chaud. L'indicateur « Keep warm » s'allume toujours. Et l'écran compte le temps de maintien au chaud en minute.

(8) Appuyez sur le bouton « Keep warm / off » pour annuler le mode Keep Warm.

• Si vous souhaitez continuer à nouveau le mode garder au chaud, appuyez simplement à nouveau sur le bouton « Keep warm / off ». Remarque: Vous pouvez également faire cuire des pâtes, de l'eau avec la sauce pour pâtes ensemble. Ensuite, vous devez être très sûr du bon rapport entre eau et pâtes. Lorsque l'eau et les pâtes commencent à bouillir, le temps de cuisson par défaut commence à compter. Pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir le couvercle et remuer un peu les pâtes pour éviter que les pâtes ne collent ensemble. Vous pouvez essayer avec la recette de pâtes ci-jointe.

Vapeur

(1) Mesurez 3 tasses d'eau avec la tasse à mesurer et purifiez-les dans le pot intérieur. Ne plongez pas le panier de vapeur dans l'eau.

• Il faut environ 8 minutes pour que 3 tasses d'eau viennent bouillir.

• La quantité d'eau dépend de la quantité de nourriture à cuire à la vapeur.

(2) Mettez le panier vapeur dans le pot intérieur.

(3) Mettez la nourriture à cuire à la vapeur dans un panier à vapeur.

Remarque: Pour assurer une cuisson à la vapeur uniforme, étalez les aliments uniformément et ne les empilez pas.

(4) Suivez les étapes générales de préparation.

(5) Appuyez sur le bouton « Menu » jusqu'à ce que la fonction vapeur soit sélectionnée. Pour définir un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson ».

(6) Pour définir une heure prédéfinie, reportez-vous au chapitre « Heure préréglée pour la cuisson différée ».

(7) Appuyez sur le bouton « START » pour démarrer la cuisson.

• L'écran comptera le temps de cuisson une fois que l'eau bout, en même temps, le multicuiseur bip.

• L'indicateur Keep warm s'allume.

(8) Lorsque la cuisson est terminée, vous entendrez des bips et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée sera éteint, puis le multicuiseur passe automatiquement en mode de maintien au chaud. L'indicateur « Keep warm » s'allume toujours. Et l'écran compte le temps de maintien au chaud en minute.

(9) Appuyez sur le bouton « Keep warm / off » pour annuler le mode Keep Warm.

• Si vous souhaitez continuer à nouveau le mode garder au chaud, appuyez simplement à nouveau sur le bouton « Keep warm / off ».

Garder le mode chaud

• Le mode garder au chaud vous permet de garder vos aliments au chaud pendant une plus longue période de temps.

• Le temps maximum de maintien au chaud est de 12 heures à 70°C

• L'appareil passe automatiquement en mode chaud à la fin de la cuisson.

Remarque: Le maintien automatique au chaud n'est pas disponible pour la fonction de bricolage lorsque la température est réglée entre 35 et 65 °C.

• Appuyez sur le bouton « Keep warm / off » en mode veille pour démarrer le mode Keep Warm.

• En mode Keep Warm, l'écran LCD compte le temps de maintien au chaud en minutes.

Remarque: Dans n'importe quel mode, vous pouvez appuyer sur le bouton « Garder au chaud / éteindre » pour entrer en mode veille.

Réglage du temps de cuisson

• Vous pouvez ajuster le temps de cuisson pour tous les modes de cuisson à l'exception de la fonction riz.

Reportez-vous à l'onglet « Vue d'ensemble des fonctions » pour la régulation temporelle de chaque fonction.

• Après avoir sélectionné la fonction de cuisson souhaitée, le temps de cuisson par défaut sera affiché à l'écran.

Pour activer le réglage du temps de cuisson, appuyez sur le bouton « Temps de cuisson », indicateur du réglage du temps de cuisson clignote. Ensuite, vous pouvez appuyer sur le bouton « - » pour diminuer ou sur le bouton « + » pour augmenter le temps de cuisson.

Temps prédéfini pour la cuisson différée

• Vous pouvez prérégler le temps de cuisson différé pour tous les modes de cuisson, à l'exception de la fonction

de friture.

• Sélectionnez la fonction souhaitée, appuyez sur le bouton « Preset » pour activer la fonction preset.

L'indicateur de pré-réglage

La fonction cignote. L'écran affiche la durée minimale prédéfinie 10 minutes. Appuyez sur bouton "—" pour diminuer ou bouton "+" pour augmenter la durée prédéfinie.

Appuyez sur le bouton « START » pour démarrer et pré-régler le compte à rebours.

Le processus de cuisson commencera lorsque le temps prédéfini sera écoulé. L'indicateur de fonction prédéfinie s'éteint.

NETTOYAGE

• Débranchez le multicuiseur avant de le nettoyer.

• Attendez que le multicuiseur ait suffisamment refroidi avant de le nettoyer.

• Pour protéger le revêtement antiadhésif du pot intérieur, n'utilisez pas le pot intérieur pour laver la vaisselle.

• Ne mettez pas de vinaigre dans la casserole.

• Retirez le panier vapeur et le pot intérieur de l'unité principale de l'appareil.

• Détachez la coupelle de vapeur du couvercle extérieur en la tirant vers le haut.

— Pour ouvrir le gobelet de ventilation de vapeur, tournez le couvercle supérieur vers la gauche.

— Pour refixer la coupelle de vapeur d'aération, tournez le couvercle supérieur vers la droite jusqu'à ce que les crochets cliquent aux bons endroits.

— Pour remettre le bouchon de l'évent de vapeur dans le trou d'aération du couvercle extérieur, insérez-le dans le trou et poussez-le vers le bas fermement.

• Nettoyez la casserole intérieure, le panier à vapeur, la cuillère à riz et le bouchon d'évacuation à vapeur avec une éponge ou un chiffon dans de l'eau chaude.

avec un peu de liquide vaisselle.

• N'utilisez pas d'agents de nettoyage abrasifs, d'éponges ou d'ustensiles en métal pour nettoyer le pot intérieur, car ils endommagent

le revêtement antiadhésif.

• Utilisez uniquement un chiffon humide pour essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'unité principale du multicuiseur.

• N'immergez jamais l'unité principale du multicuiseur dans de l'eau, ni ne la rincez sous l'eau du robinet.

RECETTES

Pâtes (Sert 3-4 personnes) Ingrédients:

— 250g de pâtes (penne ou macaronis)

— 200ml sauce pour pâtes

— 700ml d'eau

Mettez les pâtes et la sauce pour pâtes dans la casserole intérieure et ajoutez de l'eau froide. Appuyez sur le bouton « Menu » et sélectionnez la fonction « Pâtes ». Réglez le temps de cuisson à 20 minutes. Appuyez ensuite sur le bouton « START » pour cuisiner. Lorsque le processus de cuisson des pâtes est terminé,

saupoudrez un peu de poivre ou de fromage sur le dessus et servez les pâtes chaudes.

Gâteau à l'avoine à la banane (pour 3-4 personnes) Ingrédients:

120g de farine tout usage

— 120g de flocons d'avoine

— 90g de cassonade

— 2/4 c. à thé de levure chimique

— 38g de lait en poudre

— 2,5 grosses bananes

— 2 gros œufs (120-130g)

— 1 blanc d'œuf (35-40g)

— 1,5 c. à thé de beurre (ramolli)

— 1 cuillère à café d'huile de vanille

— 1,5 c. à thé de miel

• Mélanger la farine, les flocons d'avoine, la cassonade, la poudre à pâte et le lait en poudre dans un bol à mélanger. Écraser les bananes dans une pâte.

• Dans un autre bol, mélanger les œufs, le blanc d'œuf, la pâte de banane, le beurre ramolli, l'huile de vanille et le miel. Ensuite, remuez avec les ingrédients mélangés à l'étape ci-dessus.

• Bien mélanger et s'assurer que le mélange ne contient pas de grumeaux.

Conseils:

— Pour augmenter la saveur de banane du gâteau, utilisez une banane mûre et écrasez-la.

— Pour rendre le gâteau plus moelleux, ajoutez une autre demi-banane.

• Versez le mélange à gâteau dans la casserole intérieure.

• Sélectionnez la fonction « Bake » et appuyez sur le bouton « START » pour cuisiner.

Pizza aux quatre fromages

Ingrédients:

Pâte à levure-120g/160g

Fromage Maasdam -20g

Fromage de chèvre à pâte dure-20g

Beurre-15g Mozzarella-20g

Couper le fromage en cubes de 0,5 cm. Étaler la pâte sur 0,5 cm d'épaisseur et encercler la largeur du pot intérieur. Graisser la casserole intérieure avec du beurre, mettre la pâte à l'intérieur et garnir de sauce et de farce. Fermez le couvercle et retirez le gobelet de ventilation de vapeur. Sélectionnez la fonction « Pizza ». Réglez l'heure sur 30 minutes. Cuire jusqu'à la fin du programme.

GARANTIE

1. Cette garantie est émise par EDC Poterek Sp. Jawna avec adresse :
ul. Poznanska 129/133,05-850 Ozarow Mazowiecki, Téléphone : 022-7213571 w.10 - ci-après dénommé Esperanza.
2. Cette garantie vous confère des droits et des recours spécifiques contre Esperanza. Veuillez lire attentivement ce document, en faisant une réclamation sous cette garantie, vous serez réputé avoir compris et accepté ses termes.
3. Esperanza garantit que tout produit Esperanza ainsi que les accessoires attachés sont exempts de défauts de matériaux et de fabrication dans des conditions d'utilisation normales.
4. Si vous faites une réclamation dans le cadre de cette garantie, Esperanza réparera ou remplacera, à sa discrétion, tout produit défectueux par un nouveau en utilisant des pièces neuves ou remises à neuf en usine. En cas d'utilisation de pièces remises à neuf en usine, elles seront équivalentes à des produits neufs.
5. Le produit défectueux doit être retourné avec le reçu, la facture commerciale ou toute autre preuve d'achat au lieu d'achat. Il doit inclure tous les accessoires attachés dans l'emballage d'origine. Esperanza a le droit de refuser la garantie si des accessoires manquent.
6. Esperanza s'engage à répondre à la réclamation dans un délai de 14 jours calendaires à compter de sa notification dans le point de vente. Esperanza réparera le produit défectueux dans les plus brefs délais. S'il sera nécessaire d'importer de l'étranger des pièces nécessaires à la réparation, ce délai pourra être prolongé.
7. En cas de remplacement du produit défectueux par un nouveau, Esperanza a le droit de le remplacer par un modèle plus récent avec les mêmes paramètres techniques si l'ancien modèle a été remplacé par un nouveau pendant la période de garantie.
8. Si vous faites une réclamation dans le cadre de cette garantie, vous êtes réputé avoir accepté que la réparation et (selon la disponibilité) le remplacement, selon le cas, dans le cadre des services de garantie décrits dans les présentes, constituent votre seul et unique recours vis-à-vis d'Esperanza.

EXCLUSION :

Cette garantie ne s'étend pas à :

1. Tout produit non fabriqué par Esperanza
2. Tout produit qui a été endommagé ou rendu défectueux suite à :
 - l'utiliser d'une manière autre que l'utilisation normale prévue
 - modification ou interférences internes ou changements de produit
 - service ou réparation par une personne autre que le service Esperanza
 - stockage, transport ou emballage inappropriés
 - mauvaise installation du produit ou du logiciel
 - dommages mécaniques, physiques, chimiques, etc.
3. En aucun cas Esperanza ne sera responsable de tout dommage, perte d'activité, de profits, de données ou de perte basée sur l'utilisation des produits Esperanza avec d'autres appareils.
4. Produits sans garantie et autres étiquettes et produits usés ou portant des marques d'utilisation intensive.

Tous les produits sont couverts par la garantie fabricant de 2 ans d'Esperanza tant que le produit est acheté par le consommateur (le consommateur est une personne qui achète un produit à des fins non professionnelles ou commerciales). En cas d'achat pour l'entreprise (à des fins liées aux activités professionnelles ou commerciales) la garantie est de 1 an à compter de la date d'achat.

Les produits Esperanza disposent de tous les certificats de sécurité nécessaires exigés dans l'UE.

Conformément à la directive 2012/19/UE, l'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques avec les ordures ménagères est interdite. Leurs composants doivent être recyclés ou éliminés séparément. Sinon, ils peuvent provoquer la libération de substances dangereuses et nocives qui constituent une menace pour l'environnement et la santé humaine. La loi impose à chaque consommateur de rapporter les équipements électriques et électroniques inutiles ou usagés aux producteurs, revendeurs ou centres de traitement des déchets. Les conditions détaillées sont régies par la législation nationale. Le symbole ci-dessus placé sur le produit, dans le manuel d'utilisation ou sur l'emballage fait référence à cette exigence. Grâce à une séparation appropriée et au respect des dispositions relatives à l'élimination des déchets, chaque utilisateur contribue de manière significative à la protection



 **esperanza**[®]
creating space for your dreams

MULTICOOKER

COOKING MATE



Producent/ Producător/ Producer/ Výrobce/ Výrobca
Productor/ Gamintojas/ Produtor/ Producteur/ Gyártó
Produttore/ Produzent/ Παραγωγός/ Производитель:
EDC Poterek Sp. J. 05-850 Ożarów Mazowiecki
ul. Poznańska 129/133 www.esperanza.pl
MADE IN P.R.C.