

 **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.



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
Mozzerella-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 Esperanza sp.j. Poterek 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 Esperanza. 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. Esperanza is committed to respond to the complaint within 14 calendar days of its notification in the point of sale. Esperanza 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.
7. 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.
8. 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.

EXCLUSIONS:**This warranty does not extend to:**

1. Any product not manufactured by Esperanza
2. Any product that has been damaged or rendered defective as a result of:
 - use it in other way than normal intended use
 - modification or internal interferes or changes of product
 - service or repair by anyone other than Esperanza service
 - improper store, transportation or packing
 - improper installation of product or software
 - mechanical, physical, chemical etc. damages
3. In no event shall Esperanza be liable for any damages, loss of business, profits, data or loss based on use Esperanza 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 Esperanza's 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. Esperanza products have all the necessary safety certificates required in the EU.



According to Directive 2002/96/EC, 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. 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: zdejmowany

11 programowalnych funkcji

Funkcja opóźnienia startu: 10 minut – 24 godziny

Regulowany czas gotowania

Akcesoria:: miarka z podziałką, łyżka do ryżu, chochla, 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 wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

• Pracującego urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać 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 nieodłącznie 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.

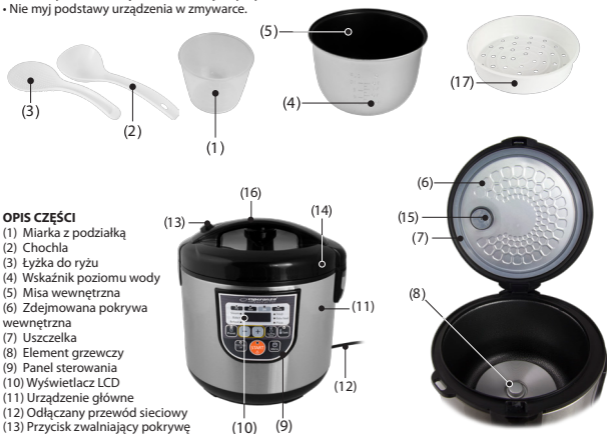
• Zawsze najpierw włóż wewnętrzną miskę, zanim podłączysz urządzenie do gniazdka i je włączysz.

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

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

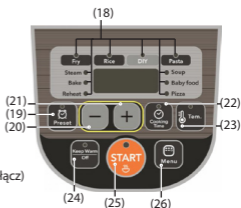
• Nie umieszczaj miski wewnętrznej bezpośrednio nad ogniem w celu gotowania.

- 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 nieznaną 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.



OPIS CZĘŚCI

- (1) Miarka z podziałką
- (2) Chochla
- (3) Łyżka do ryżu
- (4) Wskaźnik poziomu wody
- (5) Misa wewnętrzna
- (6) Zdejmowana pokrywa wewnętrzna
- (7) Uszczelka
- (8) Element grzewczy
- (9) Panel sterowania
- (10) Wyświetlacz LCD
- (11) Urządzenie główne
- (12) Odłączany przewód sieciowy
- (13) Przycisk zwalniający pokrywę
- (14) Pokrywa zewnętrzna
- (15) Zdejmowany zawór otworu ujścia pary
- (16) Rączka
- (17) Koszyk do gotowania na parze
- (18) Oznaczenia 10 funkcji
(Fry/Rice/DIY/Pasta/Steam/Bake/Reheat/Soup/Baby food/Pizza)
(=Smażenie/Ryż/DIY/Makaron/Gotowanie na parze/
Pieczenie/Odgrzewanie/Zupa/Jedzenie dla dzieci/Pizza)
- (19) Przycisk „Preset” (opóźnienie startu)
- (20) Przycisk „-” (czas gotowania / obniżenie temperatury)
- (21) Przycisk „+” (czas gotowania / podwyższenie temperatury)
- (22) Przycisk „Cooking time” (czas gotowania)
- (23) Przycisk „Tem” (temperatura)
- (24) Przycisk „keep warm / off” (utrzymywanie temperatury / wyłącz)
- (25) Przycisk „START” (włączenie urządzenia)
- (26) Przycisk „Menu” (wybór programu)



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 u 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 oodz./5m	T	10m-24 godz./5m	140°C	/	Wysmaruj misę wewnętrzną przed włożeniem do niej ciasta.
Reheat (Odrzewanie)	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 / Odrzewanie / 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) Funkcja opóźnionego startu nie jest dostępna dla funkcji smażenie.
 - (5) Wciśnij 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, miarke, 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 gorąco.

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 Esperanza sp.j. Poterek z siedzibą: ul.Poznańska 129/133, 05-850 Ożarów Mazowiecki, Tel. serwis: 022-7213571 w.10 – zwana dalej Esperanza.
2. Niniejsza gwarancja przynajmniej nabywcy prawa i uprawnienia wobec Esperanza. Gwarancja ta powinna zostać uważnie przeczytana, ponieważ w przypadku roszczeń wobec Esperanza będzie przyjęte, że użytkownik zapoznał się z warunkami gwarancji i je zaakceptował.
3. Esperanza 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, Esperanza według własnego wyboru naprawi lub wymieni produkt na nowy, używając nowych lub fabrycznie odnowionych części. W przypadku użycia fabrycznie odnowionych części Esperanza 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. Esperanza zastrzega sobie prawo do odstąpienia od naprawy w przypadku braku jakiegokolwiek części wyposażenia.
6. Esperanza zobowiązuje się ustosunkować do reklamacji w ciągu 14 dni kalendarzowych od jej zgłoszenia w punkcie sprzedaży. Esperanza 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.
7. W przypadku konieczności wymiany produktu na nowy, Esperanza zastrzega sobie prawo wymiany na nowszy model o podobnych cechach użytkowych, jeśli został on wprowadzony do sprzedaży i zastąpił model poprzedni produktu.
8. 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 Esperanza.

WYŁĄCZENIA:

Gwarancja nie obejmuje:

1. Produktów nie wyprodukowanych przez Esperanza
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 Esperanza
 - niewłaściwego przechowywania, transportu lub pakowania
 - niewłaściwej instalacji produktów lub oprogramowania
 - uszkodzeń mechanicznych, fizycznych, chemicznych, itp.
3. Esperanza nie ponosi odpowiedzialności za powstałe szkody dotyczące utraty biznesu, danych, zysków lub szkód wynikłych z używania produktów Esperanza w współpracy z innymi urządzeniami.
4. Produktów z zerwanymi plombami, nalepkami oraz produktów w wysokim stopniu zużytych.

Wszystkie produkty firmy Esperanza 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. Gwarancja na sprzedany towar nie wyklucza, nie ogranicza ani też nie zawiesza 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 2002/96/WE, wyrzucanie urządzeń elektrycznych ani 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. 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 to tego własnie 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 jí 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 neopouštějte volně přístupné součásti obalu (igelitové tašky, lepenkové obaly, polystyrén 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 větší 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.

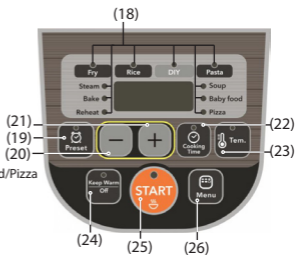
• Umístěte zařízení na pevném a rovném povrchu.

- 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 vytlíčení.
- 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) Odnímatelný 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/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 zbývajících 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 zbývajících 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 zbývajících času vaření od momentu vaření se vodv. 3 odměrky 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	/	Přidejte vodu k jídlu, aby nebylo příliš suché. Množství vody závisí na množství jídla.
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 odměrky 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 mísy.
 - 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 splepená.
 - 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 mísy.
- (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 přiložený 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. Pamatuje 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 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.
- Pamatuje 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 udržení 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 nádobí.
- Nevlévejte ocet do vnitřní mísy.
- Vyjměte košík k vaření v páře a vnitřní mísu ze základny zařízení.
- Vyjměte 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, lžičku 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)

Příšady:

- 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 okolořte pepřem nebo posypte sýrem a podávejte teplé.

Ovesný banánový koláč (porce pro 3-4 osoby)

Příšady:

- 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 (měkkého)
- 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 maslo, 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

Příšady:

- 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. Zavíete kryt a uvolněte ventil uvolnění páry. Vyberte funkci „Pizza“. Nastavte čas na 20 minut. Vařte až do konce programu.

ZÁRUKA

1. Záruku poskytuje společnost Esperanza s.p.j. Poterek se sídlem: ul. Poznańska 129/133, 05-850 Ożarów 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. Esperanza 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 fakturě nebo jiném dokladu 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. Esperanza je odhodlána reagovat na reklamaci do 14 kalendářních dnů ode dne jeho oznámení v místě prodeje. Esperanza opraví vadný výrobek v nejkratším možném čase. Pokud bude muset dovážet ze zahraničí, z částí, které jsou nutné k opravě, může být tato lhůta prodloužena.
7. 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 nahradí předchozí model.
8. 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 Esperanza.

VYLOUČENÍ:

Záruka se nevztahuje na:

1. Výrobky, které nebyly vyrobeny firmou Esperanza
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 Esperanza
 - nesprávného skladování, dopravy nebo balení
 - nesprávné instalace výrobků nebo softwaru
 - mechanických, fyzických, chemických, apod. poškození
3. Esperanza nenes zodpovědnost za vzniklá poškození, tykající se ztráty obchodu, dat, zisků nebo škod vzniklých používáním výrobků Esperanza ve spolupráci s jinými zařízení.
4. Výrobky s porušenými plombami, nálepkami a podstatně opotřeбенé výrobky. Na všechny výrobky Esperanza se vztahuje dvouletá záruka výrobce a nezbytné bezpečnostní certifikáty.

Na všechny výrobky Esperanza se vztahuje dvouletá záruka výrobce a všechny jsou vybaveny nezbytnými certifikáty.



V souladu z Nařízením 2002/96/ES je likvidace elektrospotřebičů spolu s komunálním odpadem z domácnosti zakázána. Jejich součástí se recyklují je třeba je likvidovat samostatně. V opačném případě mohou způsobit uvolňování do ovzduší škodlivých a nebezpečných látek do životního prostředí. 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 Zubehörteile zu verwenden.

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

KINDER UND BEHINDERTE PERSONEN

• Zur Sicherheit der Kinder bitte die Zubehörteile 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 Umplatzerung 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) Abnehmbarer 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 überschritten.
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 (Babynahrung)	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 Innentopfes gut ab und stellen Sie ihn in das Gerät. Überprüfen Sie, ob der Innentopf im entsprechenden 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 Reiserarten 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 Zubereitungszeit 35 bis 65°C beträgt, ist die Kontrollleuchte der Aufrechterhaltung der Temperatur abgeschaltet; wenn die Zubereitungszeit 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 kochen, in demselben Moment gibt das Gerät ein Signalton ab.
 - Die Kontrollleuchte der Aufrechterhaltung der Temperatur leuchtet auf.
- (6) Wenn das Wasser beginnt, zu kochen, 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 kochen 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 Nudelsoße
- 700ml Wasser

Geben Sie die Nudeln und die Nudelsoße 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
- 2,5 große Bananen
- 120g Haferflocken
- 2 große Eier (120-130g)
- 90g Rohrzucker
- 1 Eiweiß (35-40g)
- 2¼ TL Backpulver
- 1,5 TL Butter (weich)
- 38g Milchpulver
- 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
 - Blauschimmelkäse - 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 Soße 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 Esperanza sp.j. Poterek 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 Esperanza 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. Esperanza 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 Esperanza nach eigenem Ermessen das gegebene Produkt reparieren oder gegen ein neues umtauschen, unter Anwendung von neuen oder fabrikmäßig erneuten Teile. 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. Esperanza hat Recht auf Garantie abzulehnen, wenn nicht alle Zubehör wird uns fehlen.
6. Esperanza ist verpflichtet, auf die Beschwerde innerhalb von 14 Kalendertagen nach der Mitteilung in der Verkaufsstelle zu reagieren. Esperanza 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.
7. Muss ein Produkt gegen ein neues umgetauscht werden, hat Esperanza das Recht, dem Kunden ein neues Modell von ähnlichen Gebrauchseigenschaften zu geben, wenn es sich im Verkauf befindet und das alte Modell ersetzt hat.
8. 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 Esperanza geltend zu machen.

GARANTIEAUSSCHLUSS:
Von der Garantie werden folgende Produkte nicht umfasst:

1. Produkte, die nicht von Esperanza 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 Esperanza
 - der unangemessenen Aufbewahrung, des Transports oder des Packens
 - der falschen Installierung der Produkte oder der Software
 - der mechanischen, physischen, chemischen Beschädigungen, u.ä.
3. Esperanza übernimmt keine Haftung für entstandene Schäden betreffend Geschäftsverlust, Verlust von Daten, Gewinnen oder für solche Schäden, die aus der Anwendung von Esperanza - Produkten in der Zusammenarbeit mit anderen Geräten resultieren.
4. Produkte mit zerstörten / beschädigten Siegeln, Aufklebern und Produkte, die hochgradig abgenutzt sind.

Auf alle Esperanza – Produkte wird eine Herstellergarantie von 2 Jahren erteilt. Alle Produkte besitzen notwendige Sicherheitsbescheinigungen.



Gemäß der Richtlinie 2002/96/EG ist die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten im Hausmüll untersagt. Die Bauteile unterliegen dem Recycling und sollen getrennt entsorgt werden. Anderenfalls können gefährliche und schädliche Stoffe freigesetzt werden und die Umwelt gefährden. Jeder Verbraucher ist dazu gesetzlich verpflichtet, die nicht mehr gebrauchte Elektro- und Elektronik-Altgeräte an die Hersteller, Verkäufer oder Sammelstellen kostenlos zurück zu geben. 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

Покрывание внутренней чаши: антипригарное

Паровой клапан: съемный

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.

• Работящее устройство не следует оставлять без надзора. Покидая помещение, устройство всегда следует отключить, вытянув 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 устройство 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.
- Разместите 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.



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	/	170°C	/	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 Esperanza Poterek, 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. 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.
7. В случае необходимости замены товара на новый, Esperanza оставляет за собой право замены на более новую модель с подобными эксплуатационными параметрами, если она была введена в продажу вместо предшествующей модели товара.
8. 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 Esperanza.

ИСКЛЮЧЕНИЯ:

Гарантия не распространяется на:

1. Изделия, производителем которых является не Esperanza
2. Изделия, которые были повреждены или имели дефекты в результате:
 - использования не по прямому назначению
 - модификации или вмешательства во внутреннюю конструкцию устройства
 - сервисного обслуживания в неавторизованных сервисных пунктах, либо иной сервисной службе, чем Esperanza
 - неправильного хранения, перевозки или упаковки
 - неправильной установки предметов или программного обеспечения
 - механических, физических, химических, и т.п. повреждений
3. Esperanza не несёт ответственности за ущерб в результате упущенного бизнеса и дохода, потерянных данных, или ущерба вследствие использования изделий Esperanza в работе с другими устройствами.
4. Изделия с сорванными пломбами, наклейками, а также сильно изношенные изделия.

На все товары Esperanza распространяется 2-летняя гарантия производителя, и имеются все необходимые сертификаты безопасности.

В соответствии с Директивой 2002/96/WE, выбрасывать электрическое и электронное оборудования 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. Закон обязывает каждого потребителя безвозмездно возвращать использованное и ненужное электрическое и электронное оборудование производителям, торговым посредникам или в пункты, занимающиеся утилизацией данного типа отходов. Подробные условия регулируются законодательством данной страны. Верхний символ 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 приобщается к охране окружающей среды.



GARANZIA

1. La garanzia viene concessa dalla Esperanza sp.j. Poterek con sede: via Poznańska 129/133, 05-850 Warszawa, Tel. assistenza tecnica: 022-7213571 int. 10 – detta di seguito la Esperanza.
2. La presente garanzia attribuisce all'acquirente i diritti e le facoltà da esercitare nei confronti della Esperanza. La garanzia in oggetto deve essere letta con attenzione, in quanto nel caso delle pretese avanzate nei confronti della Esperanza verrà inteso che l'utente ha preso conoscenza delle condizioni della garanzia e le ha accettate.
3. La Esperanza garantisce che ogni prodotto, compreso l'equipaggiamento presente nella confezione, è libero da difetti di materiale e da difetti concernenti l'esecuzione, a condizione dell'utilizzo normale conforme alla destinazione.
4. Nel caso del verificarsi del danneggiamento nel corso del periodo di garanzia la Esperanza, a sua libera discrezione, procederà a riparare ovvero a sostituire il prodotto con il prodotto nuovo, utilizzando le parti nuove ovvero rinnovate in fabbrica. Nel caso dell'utilizzo delle parti rinnovate in fabbrica la Esperanza garantisce che essi possederanno le proprietà identiche ai nuovi prodotti.
5. Il prodotto difettoso dovrà essere restituito insieme con avviso di ricevimento, fattura commerciale o qualsiasi altra prova di acquisto al luogo di acquisto. Esso dovrebbe includere tutti gli accessori collegati in imballaggio originale. Esperanza ha diritto di rifiutare la garanzia se mancheranno gli accessori.
6. Esperanza è impegnata a rispondere al reclamo entro 14 giorni di calendario dalla notifica nel punto di vendita. Esperanza riparerà il prodotto difettoso nel più breve tempo possibile. Se sarà necessario importare dall'estero di tutte le parti necessarie per riparare questo periodo può essere prorogato.
7. Nel caso in cui si renda necessario sostituire il prodotto con il nuovo prodotto, la Esperanza si riserva il diritto a sostituirlo con il modello più moderno, dalle caratteristiche simili, se è stato introdotto in commercio ed ha sostituito il modello precedente del prodotto.
8. Nel caso della presentazione delle pretese viene inteso che l'acquirente ha espresso il consenso affinché la riparazione e la sostituzione (a seconda dell'accessibilità del prodotto), in funzione di quanto definito dagli addetti all'assistenza tecnica, costituisca il mezzo unico ed esclusivo per la rivendicazione dei diritti di garanzia nei confronti della Esperanza.

ESCLUSIONI:

La Garanzia non contempla:

1. I prodotti non fabbricati dalla Esperanza.
2. I prodotti che sono stati danneggiati ovvero possedevano i difetti in seguito a:
 - l'utilizzo nel modo diverso dalla loro destinazione normale,
 - la modifica o l'intervento nella struttura interna dell'impianto,
 - la loro riparazione nei punti di assistenza tecnica non autorizzati ovvero dall'assistenza tecnica diversa dall'assistenza tecnica della Esperanza,
 - la custodia, il trasporto o l'imballaggio non adeguati,
 - l'installazione non corretta dei prodotti o del software,
 - i danneggiamenti meccanici, fisici, chimici, ecc.
3. La Esperanza non risponde per i danni sorti, concernenti la perdita del business, dei dati, degli utili ovvero per i danni risultanti dall'utilizzo dei prodotti Esperanza in collaborazione con altri impianti.
4. I prodotti con i sigilli, adesivi rotti ed i prodotti in gran misura consumati.

Tutti i prodotti Esperanza sono soggetti alla garanzia del produttore della durata di 2 anni e posseggono i certificati di sicurezza indispensabili.



Simbolo della raccolta selettiva dell'attrezzatura usata nei Paesi Europei.

Il simbolo del cestino sulla confezione significa che il prodotto in questione non può essere buttato via insieme ai rifiuti domestici. L'eliminazione non corretta di questo tipo di rifiuti può avere impatto negativo sull'ambiente e sulla salute di altre persone. Il prodotto va consegnato in un apposito punto di raccolta dell'attrezzatura elettrica ed elettronica, al fine di procedere al suo riciclaggio. Per ottenere maggiori informazioni sui punti in cui può essere consegnata l'attrezzatura usata, si chiede di contattare il venditore, l'ufficio locale del comune, l'azienda di smaltimento rifiuti ovvero l'azienda dedicata all'eliminazione di rifiuti domestici.

GARANTÍA

1. La garantía es prestada por la empresa Esperanza sp.j. Poterek con domicilio en la dirección: ul.Poznańska 129/133, 05-850 Ożarów Mazowiecki, Tel. servicio: 022-7213571 ext.10 – en adelante Esperanza.
2. La presente garantía le otorga al comprador los derechos y permisos ante Esperanza. La garantía debe leerse con atención, porque en caso de reclamaciones ante Esperanza se supone que el usuario conoció las condiciones de garantía y las aceptó.
3. Esperanza asegura que cada producto, junto con los accesorios incluidos en el embalaje, es libre de defectos de materiales y de los defectos relacionados con la realización a condición de su normal uso conforme con el destino.
4. En caso de que aparezcan daños en el periodo de garantía, Esperanza a base de su propia selección reparará o cambiará el producto con uno nuevo, con el uso de unas partes nuevas de fábrica o partes renovadas. En caso del uso de las partes renovadas en la fábrica, Esperanza garantiza que tendrán las mismas propiedades como los productos nuevos.
5. El producto defectuoso debe ser devuelto junto con el recibo, factura comercial o cualquier otra prueba de compra al lugar de compra. Debe incluir todos los accesorios conectados en su embalaje original. Esperanza tiene derecho a rechazar la garantía si se perderán todos los accesorios.
6. Esperanza se ha comprometido a responder a la queja dentro de los 14 días naturales siguientes a su notificación en el punto de venta. Esperanza se compromete a reparar el producto defectuoso en el menor tiempo posible. Si se necesita importar desde el extranjero de las piezas necesarias para reparar este plazo podrá ser prorrogado.
7. En caso cuando sea necesario cambiar de producto con uno nuevo, Esperanza se reserva el derecho de cambiar el producto con un modelo con rasgos parecidos de uso, cuando fuese introducido en la venta y haya sucedido el producto anterior.
8. En caso de reclamaciones se considera que el comprador aceptó que el cambio y la reparación (dependiendo de la disponibilidad de producto), dependiendo de lo que determine el servicio, será la única y exclusiva forma de reclamar los derechos de garantía antes Esperanza.

EXCLUSIONES:

La garantía no incluye:

1. Productos no fabricados por Esperanza
2. Productos que no fueron dañados o que tuvieron defectos a consecuencia de:
 - uso de forma diferente que un uso normal
 - modificación o intervención en la estructura interior del dispositivo
 - reparaciones en puntos no autorizados o bien en el punto que no sea de Esperanza
 - almacenamiento, transporte o embalaje no adecuado
 - no adecuada instalación de productos o de software
 - daños mecánicos, físicos, químicos, etc
3. Esperanza no se responsabiliza de los daños relacionados con la pérdida de comercio, datos, ganancias o pérdidas que resulten del uso de los productos de Esperanza en cooperación con otros dispositivos.
4. Productos con precintos o pegatinas rotos y productos gastados en alto grado.

Todos los productos de Esperanza tienen 2 años de garantía del fabricante y tienen las necesarias certificaciones de seguridad.

Símbolo de colección selectiva de equipo gastado en los países europeos.

El símbolo del cesto en el embalaje significa que este producto no debe tirarse junto con los desechos del hogar. La eliminación de este tipo de desechos de forma no apropiada podrá tener influencia negativa en el medio ambiente y en la salud de las demás personas. El producto debe entregarse a un punto especial de recogida de equipo eléctrico y electrónico con el fin de reciclarlo. Para más información sobre los puntos a los cuales debe entregarse el equipo gastado, por favor, contáctense con el vendedor, ayuntamiento local, instalación de recuperación de desechos que se ocupan del transporte de desechos del hogar.





**DECLARATION OF CONFORMITY
DEKLARACJA ZGODNOŚCI**

We, the manufacturer/importer (My, producent/importer):

**EDC Poterek Sp. Jawna
ul.Poznanska 129/133
05-850 Ozarów Mazowiecki
Poland**

Declares that the product (Deklarujemy, że produkt):

Kind of product (rodzaj produktu): **MULTICOOKER**
Type designation (nazwa własna): **COOKING MATE**
Item No (numer/symbol): **EKG011**
Options (opcje):

Is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions of the following directives:

Jest zgodny z zasadniczymi wymaganiami oraz pozostałymi stosownymi przepisami następujących dyrektyw:

Low Voltage Directive 2014/35/EU

EMC 2014/30/EU

Year of issue (last 2 digits): 18

The products is compatible with the following norms/standards:

Produkt jest zgodny z poniższymi normami/standardami:

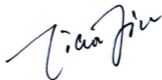
EN 60335-1:2012 + A11:2014

EN 60335-2-15: 2002 + A1: 2005 + A2:2008

EN 55014-1:2007

EN 55014-2:2015

Manufacturers/Authorised representative



Product Manager
Ozarów Mazowiecki