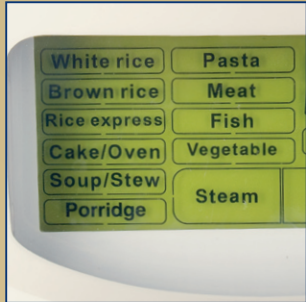




- PL** 8 automatycznych programów pozwalających przygotować różnorodne dania.  
**CZ** 8 automatických programů, které umožňují připravovat různorodé pokrmy.  
**SK** 8 automatických programov, pomocou ktorých dokážete pripraviť pestrú škálu jedál.  
**HU** 8 automatikus program különféle ételek készítéséhez.  
**RO** 8 programe automate care permit pregătirea a diferite feluri de mâncare.  
**RU** 8 автоматических программ, которые позволяют приготовить разнообразные блюда.  
**BG** 8 автоматични програми позволяващи на приготвянето на различни ястия.  
**UA** 8 автоматичних програм, які дозволяють приготувати різноманітні страви.  
**EN** 8 automatic programmes for preparing a variety of dishes.

- PL** Duży wyświetlacz LCD.  
**CZ** Velký zobrazovací displej LCD.  
**SK** Veľký LCD displej.  
**HU** Nagy LCD kijelző.  
**RO** Display LCD mare.  
**RU** Большое табло LCD.  
**BG** Голям дисплей LCD.  
**UA** Велике табло LCD.  
**EN** Large LCD display.

- PL** Nieprzywierająca powierzchnia ułatwia czyszczenie.  
**CZ** Povrch nepřipékající potraviny usnadňuje čištění.  
**SK** Nepripaľujúci sa povrch uľahčuje čistenie.  
**HU** Nem tapadó felület megkönnyíti a tisztítást.  
**RO** Suprafața neaderentă face curățarea mult mai simplă.  
**RU** Непригораемая поверхность упрощает чистку.  
**BG** Не залепваща повърхност улеснява чистенето.  
**UA** Поверхня, що запобігає пригоранню, спрощує чистку.  
**EN** Non-sticking surface for easy cleaning.

EK1300-001\_v02

**zelmer**

**EK1300**

**Wielofunkcyjne  
urządzenie  
do gotowania  
Multicooker**

**instrukcja  
użytkowania**  
user  
manual



|                                                                                                  |                                                                                           |                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PL</b> INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA<br>WIELOFUNKCYJNE URZĄDZENIE<br>DO GOTOWANIA Typ EK1300<br>6–11 | <b>HU</b> HASZNÁLATI UTASÍTÁS<br>MULTIFUNKCIÓS KÉSZÜLÉK<br>EK1300 Típus<br>24–28          | <b>BG</b> ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА<br>МНОГОФУНКЦИОНАЛНО<br>СЪОРЪЖЕНИЕ Тип EK1300<br>41–46   |
| <b>CZ</b> NÁVOD K OBSLUZE<br>MULTIFUNKČNÍ ZAŘÍZENÍ<br>Typ EK1300<br>12–17                        | <b>RO</b> INSTRUCTIUNI DE FOLOSIRE<br>DISPOZITIV MULTIFUNCȚIONAL<br>Tip EK1300<br>29–34   | <b>UA</b> ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ<br>БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНИЙ<br>ПРИЛАД Тип EK1300<br>47–52 |
| <b>SK</b> NÁVOD NA POUŽITIE<br>MULTIFUNKČNÉ ZARIADENIE<br>Typ EK1300<br>18–23                    | <b>RU</b> ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ<br>МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ<br>ПРИБОР Тип EK1300<br>35–40 | <b>EN</b> USER MANUAL<br>MULTICOOKER<br>Type EK1300<br>53–57                              |



**EK1300**

**Wielofunkcyjne  
urządzenie  
do gotowania  
Multicooker**

**zelmer**

www.zelmer.pl  
www.zelmer.com





PL

## Szanowni Klienci!

Gratulujemy wyboru naszego urządzenia i witamy wśród użytkowników produktów Zelmer.

W celu uzyskania najlepszych rezultatów rekomendujemy używanie tylko oryginalnych akcesoriów firmy Zelmer.

Zostały one zaprojektowane specjalnie dla tego produktu.

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi. Szczególną uwagę należy poświęcić wskazówkom bezpieczeństwa. Instrukcję obsługi prosimy zachować, aby mogli Państwo z niej korzystać również w trakcie późniejszego użytkowania.

## Charakterystyka urządzenia

Urządzenie do gotowania EK1300 firmy Zelmer pozwala osiągać doskonale rezultaty gotowania również w przypadku różnorodnych potraw, takich jak ryż, warzywa gotowane na parze, potrawy duszone czy nawet owsianka. Wyposażenie urządzenia umożliwia równoczesne gotowanie np. ryżu wewnątrz pojemnika i gotowanie warzyw na parze.

Zastosowanie materiałów ceramicznych zapewnia optymalną dystrybucję ciepła, co gwarantuje doskonałe wyniki gotowania. Duży, wymiowany pojemnik posiada powierzchnię wykonaną z materiału zapobiegającemu przywieraniu, a jego pojemność pozwala na przygotowanie posiłków dla całej rodziny.

Dodatkowo funkcja programowania czasu gotowania na parze i na wolnym ogniu umożliwia zaplanowanie pory posiłku w dogodnym dla użytkownika momencie.

Aby uzyskać doskonale wyniki gotowania i zapewnić bezpieczeństwo użytkowania należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi, a także zachować ją na późniejszy użytek.

## Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy upewnić się, że poniższe wskazówki zostały zrozumiane.

## Niebezpieczeństwo! / Ostrzeżenie! Nieprzestrzeganie grozi obrażeniami

- Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub obudowa jest w sposób widoczny uszkodzona.
- Nie dotykaj rozgrzanych powierzchni. Powierzchnia urządzenia pozostaje gorąca nawet po jego wyłączeniu.
- Pozostaw urządzenie do ochłodzenia przed demontażem i czyszczeniem.
- Podczas wyjmowania potraw z urządzenia do gotowania należy zawsze stosować rękawice ochronne zabezpieczające przed działaniem wysokiej temperatury.
- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby nie

mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.

- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- Przed czyszczeniem urządzenia, montażem lub jej demontażem zawsze wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.
- Urządzenie należy stawiać wyłącznie na blatach odpornych na działanie wysokich temperatur, zapewniających stabilność i bezpieczeństwo użytkowania urządzenia.
- Z blatu, na którym zamierzają Państwo postawić urządzenie należy uprzątnąć wszelkie zbędne przedmioty, aby zapewnić odpowiednią ilość wolnej przestrzeni.
- Należy zachować szczególną ostrożność unosząc pokrywę urządzenia do gotowania w trakcie lub po zakończeniu przygotowywania potrawy, ponieważ przez uchyloną pokrywę może wydostać się gorące powietrze lub para.
- Napraw urządzenia może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika. W razie wystąpienia usterek zwróć się do specjalistycznego punktu serwisowego.
- Nie wolno dokonywać samodzielnego demontażu ani zmiany charakterystyk technicznych urządzenia.
- Nie przestawiaj urządzenia w trakcie pracy.
- Zwróć szczególną uwagę podczas przenoszenia urządzenia, zwłaszcza, jeżeli w środku znajdują się gorące substancje.
- Nie zdejmuj zaworu parowego w trakcie gotowania.
- Nie przekraczaj maksymalnej pojemności garnka, która wynosi 2,8 l.
- Nie wolno wyjmować garnka podczas pracy urządzenia.
- Nie wolno użytkować i przechowywać urządzenia w pomieszczeniach, w których panuje nadmierna wilgoć.
- Nie wolno stosować jakichkolwiek innych akcesoriów niż te, które wchodziły w skład kompletu dołączonego do urządzenia.
- Zachowaj szczególną ostrożność posługując się naczyniami z rozgrzanym olejem bądź innymi cieczami.
- Nie wolno użytkować urządzenia w żaden inny sposób niż przewidziano w niniejszej instrukcji.

## Uwaga! Nieprzestrzeganie grozi uszkodzeniem mienia

- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.
- Urządzenie należy odłączać od źródła zasilania w czasie, gdy nie jest użytkowane.
- Urządzenie zawsze podłączaj do gniazdka sieci elektrycznej (jedynie prądu przemiennego) o napięciu

## Notes

zgodnym z podanym na tabliczce znamionowej urządzenia oraz wyposażonym w kolek ochronny.

- Zawsze umieszczaj urządzenie na płaskiej, równej powierzchni.
- Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do smażenia potraw na głębokim tłuszczu i NIE NALEŻY go w tym celu używać.
- Nie stawiaj wyjmowanego garnka na jakimkolwiek innym urządzeniu stanowiącym źródło ciepła, niż urządzenie do gotowania EK1300.
- Nie zanurzaj urządzenia, a w szczególności przewodu zasilającego oraz wtyczki w wodzie, ani w jakichkolwiek innych cieczach.
- Nie umieszczaj urządzenia na włączonym palniku gazowym, uruchomionej płycie grzejnej, w rozgrzanym piekarniku, ani też w pobliżu ww. urządzeń.
- Przewód zasilający nie może zwisać nad brzegiem stołu lub blatu ani dotykać gorącej powierzchni.
- Nie przykrywaj urządzenia w czasie jego pracy żadnymi przedmiotami.
- Nie wkładaj papieru, tekstury, plastików ani jakichkolwiek innych palnych materiałów do wnętrza urządzenia.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci elektrycznej pociągając za przewód.
- Do mycia obudowy nie używaj agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past, itp. Mogą one między innymi usunąć naniesione informacje symbole graficzne, takie jak: oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.
- Stosowanie akcesoriów innych niż zalecane przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Nie narażaj urządzenia na działanie temperatury powyżej 60°C.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru w czasie, gdy włączona jest funkcja „Fry” (smażenie).



### Wskazówka

Informacje o produkcie i wskazówki dotyczące użytkowania

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. W przypadku wykorzystywania do celów biznesu gastronomicznego, warunki gwarancji zmieniają się.
- Przed użyciem należy upewnić się, że urządzenie jest czyste i suche.

**Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia do gotowania zapoznaj się z treścią całej instrukcji obsługi.**

## Dane techniczne

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu.

Urządzenie do gotowania jest urządzeniem klasy I, wyposażonym w przewód przyłączeniowy z żyłą ochronną i wtyczką ze stykiem ochronnym.

Urządzenie spełnia wymagania obowiązujących norm.

Urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektyw:

- Urządzenie elektryczne niskonapięciowe (LVD)  
– 2006/95/EC.
- Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC)  
– 2004/108/EC.

Wyrób oznaczono znakiem CE na tabliczce znamionowej.

Deklaracja zgodności CE znajduje się na stronach [www.zelmer.pl](http://www.zelmer.pl)

## Budowa urządzenia

(Rys. A)

### ELEMENTY URZĄDZENIA

- 1 Pokrywa
- 2 Mechanizm zwalniający zdejmowanej pokrywy wewnętrznej
- 3 Uszczelka
- 4 Zdejmowana pokrywa wewnętrzna
- 5 Otwór wentylacyjny
- 6 Płyta grzejna
- 7 Mechanizm zwalniający pokrywy
- 8 Panel sterowania
- 9 Uchwyt
- 10 Zaczep na uchwyt łyżki/łopatkę
- 11 Zawór parowy
- 12 Otwór na tackę ociekową
- 13 Gniazdo zasilające

### AKCESORIA

- 14 Wyjmowany garnek (maksymalna pojemność 2,8 l)
- 15 Koszyk do gotowania na parze
- 16 Miarka
- 17 Łyżka do zupy
- 18 Łopátka do ryżu
- 19 Uchwyt na łyżkę/łopatkę
- 20 Tacka ociekowa
- 21 Odłączalny przewód zasilający

### PANEL STEROWANIA

- 22 Wyświetlacz
- 23 Menu/ON

Przycisk ten służy do włączenia wyświetlacza i wyświetlenia menu.

## 24 Steam/Fry

Przycisk ten służy do wyboru funkcji gotowania na parze (Steam) lub smażenia (Fry). Funkcja ta jest dostępna TYLKO, gdy wybrane zostało mięso (Meat), ryba (Fish) lub warzywa (Vegetables).

## 25 Timer

Przycisk ten służy do ustawienia czasu gotowania po wyborze funkcji minutnika (Timer). Za pomocą przycisku ▼ można zmienić wyświetlony czas.

## 26 Preset (zegar 24-godzinny)

Przycisk ten służy do programowania czasu zakończenia gotowania.

Przykład 1:

Czas zakończenia gotowania (Preset) – 13:00

Minutnik (Timer) – 2 godziny

Gotowanie rozpocznie się automatycznie o godz. 11:00

Przykład 2:

Czas zakończenia gotowania (Preset) – 13:00

Minutnik (Timer) – 20 minut

Gotowanie rozpocznie się automatycznie o godz. 12:40



**Czas gotowania ulega odpowiedniemu przesunięciu w zależności od ustawienia minutnika (patrz punkt zmiana czasu gotowania). Po upływie zaprogramowanego czasu gotowania, urządzenie będzie nadal gotowało zgodnie z ustawieniem minutnika. Przykładowo, jeśli aktualna godzina to 12:50, a czas zakończenia gotowania został ustawiony na godz. 13:00 i został włączony minutnik na 20 minut, wówczas czas zakończenia gotowania zostanie przedłużony o 10 minut (do godz. 13:10).**

## 27 UP and Down

- Przy włączonej danej funkcji urządzenia: Przyciski ▲ i ▼ służą do nawigacji w menu.
- W trybie Off/Warm: Przycisk ▼ służy do sprawdzenia aktualnej godziny.
- W trybie Preset: Przycisk ▼ służy do sprawdzenia aktualnej godziny i czasu gotowania.
- Podczas ustawiania aktualnej godziny i minutnika: Przycisk ▲ służy do zmiany godzin, a przycisk ▼ do zmiany minut.

## 28 Start

- W trybie ustawiania zegara: Przycisk „Start” służy do zatwierdzenia ustawienia zegara (aktualnej godziny).
- W trybie czuwania: Przycisk „Start” służy do rozpoczęcia gotowania po wybraniu odpowiedniej funkcji urządzenia. Uwaga: Tryb czuwania oznacza, że urządzenie jest włączone, lecz działa jedynie zegar pokazujący na wyświetlaczu aktualną godzinę.

## 29 Lampka kontrolna przycisku Start

## 30 Off/Warm

- W trybie czuwania: Przycisk „Off/Warm” służy do wyboru trybu podtrzymania temperatury – kontrolka na przycisku zostanie włączona a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End” (Koniec).
- W trybie wyboru funkcji lub w trybie pracy: Przycisk „Off/Warm” służy do anulowania bieżącej funkcji i powrotu do trybu czuwania. Na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina.

## 31 Lampka kontrolna przycisku Off/Warm

### Przygotowanie urządzenia do gotowania

(Rys. B)



**Przed pierwszym użyciem urządzenia do gotowania należy wyjąć z jego wnętrza wszystkie akcesoria. Należy dokładnie wymyć wymowany garnek (14), koszyk do gotowania na parze (15), miarkę (16), łyżkę do zupy (17), łyżeczkę do ryżu (18) oraz uchwyt na łyżkę/łyżeczkę (19) w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń i pozostawić do wyschnięcia.**



**Powierzchnię urządzenia czyść używając wilgotnej ściereczki lub gąbki, przy czym należy pamiętać o tym, aby najpierw odłączyć urządzenie od źródła zasilania.**



**Nie wolno zanurzać urządzenia do gotowania w wodzie ani myć go w zmywarce do naczyń.**

- 1 Urządzenie postaw w pobliżu gniazdka sieci na twardym podłożu.
- 2 Zamocuj uchwyt na łyżkę/łyżeczkę (19).
- 3 Zamontuj tacę ociekową (20).
- 4 Otwórz pokrywę.
- 5 Umieść w urządzeniu do gotowania garnek (14) (ewentualnie dodatkowo koszyk do gotowania na parze (15)).
- 6 Podłącz przewód zasilający (21) do źródła zasilania oraz do gniazda zasilającego urządzenia (13). Po włączeniu zasilania usłyszysz krótki sygnał dźwiękowy informujący iż urządzenie jest gotowe do pracy.

### Ustawienie zegara (aktualnej godziny) (Rys. C)

- 1 Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawi się zegar (w trybie czuwania miga lampka kontrolna przycisku „Start” (29)).
- 2 Naciśnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk ▲ lub ▼ aby ustawić odpowiednią godzinę.



**Zegar wyświetla czas w formacie 24-godzinnym.**

- 3 Ustawić godziny przyciskiem ▲ i minuty przyciskiem ▼.



**Aby przyspieszyć zmianę godzin/minut, należy przytrzymać odpowiedni przycisk.**

- ④ Zatwierdzić ustawioną godzinę przyciskiem „Start” (zegar przestanie migać).

### Wybór funkcji (przykład)

(Rys. D)

- ① Naciśnij przycisk „Menu/ON” (23). Na wyświetlaczu pojawiają się dostępne funkcje.
- ② W celu wyboru funkcji należy posłużyć się przyciskami ▲ i ▼. Wybrana funkcja będzie migać na wyświetlaczu. *Jako przykład wybrano funkcję „white rice” (ryż biały).*
- Urządzenie wyświetli minimalny czas pracy dla wybranej funkcji (patrz tabela Rys. J).

Następnie należy postępować zgodnie z instrukcją.

### Wybór funkcji smażenia (fry)

### lub gotowania na parze (steam)

(Rys. E)

- ① Po wybraniu funkcji gotowania mięsa, ryb lub jarzyn, na wyświetlaczu zacznie migać ikonka „steam”. *Jako przykład wybrano funkcję „Meat” mięso.*
- ② W celu zmiany funkcji gotowania na parze (steam) na funkcję smażenia (fry) należy nacisnąć przycisk „Steam/Fry” (24).
- ③ Urządzenie wyświetli minimalny czas pracy dla wybranej funkcji (patrz tabela Rys. J).

Następnie należy postępować zgodnie z instrukcją.

### Zmiana czasu gotowania

(Rys. F)

- ① Po wybraniu odpowiedniej funkcji aby zmienić czas gotowania należy nacisnąć przycisk „Timer” (25). Ustawienia czasu zaczną migać na wyświetlaczu.
- ② Aby ustawić czas gotowania należy posłużyć się przyciskiem ▼.



**Jeśli maksymalny czas gotowania dla wybranej funkcji przekracza 60 minut, można posłużyć się przyciskiem ▲ w celu zmiany ustawień godzinowych.**

Urządzenie jest również wyposażone w funkcję „Preset”. Możemy ustawić opcjonalnie czas do zakończenia gotowania.

- ③ Aby ustawić czas do zakończenia gotowania należy nacisnąć przycisk „Preset” (26). Na wyświetlaczu zaczną migać ustawienia czasu wybrane w poprzednim cyklu gotowania.
- ④ Aby zmienić ustawienia czasu należy posłużyć się przyciskiem ▲ (ustawienia godziny) i ▼ (ustawienia minut).
- ⑤ Po ustawieniu funkcji i czasu gotowania lub zastosowaniu funkcji „preset” (opcjonalne) naciśnij przycisk „Start” (28). Urządzenie rozpocznie proces gotowania, o ile nie została wybrana funkcja „preset”.
- ⑥ Po zakończeniu gotowania urządzenie przejdzie w tryb podtrzymywania temperatury i na wyświetlaczu pojawi się napis „End”.



**Aby uzyskać poprawnie ugotowaną potrawę należy korzystać z odpowiednich funkcji z nastawami czasu odpowiednio dobranymi do gotowania lub smażenia danej potrawy. W razie potrzeby należy wydłużyć czas gotowania.**

### Dodatkowe Funkcje „odgrzewanie” (Reheat) i „gotowanie we wrzątku” (Boil)

(Rys. G)



**Opcja „preset” nie jest dostępna dla funkcji odgrzewania i gotowania we wrzątku.**

- ① Naciśnij przycisk „Menu/ON” (23) i wybierz funkcję „Reheat” (odgrzewanie) lub „Boil” (gotowanie we wrzątku) za pomocą przycisku ▲ lub ▼.
- Urządzenie wyświetli minimalny czas pracy dla wybranej funkcji (patrz tabela Rys. J).
- ② Aby zmienić ustawienia czasu należy nacisnąć przycisk „Timer” (25) (ustawienia czasu zaczną migać na wyświetlaczu). Następnie należy ustawić czas używając przycisku ▼.
- Następnie po ustawieniu wybranej funkcji naciśnij przycisk „Start” (28).



**Dla przyspieszenia gotowania niektórych produktów lub potraw można przed włączeniem dedykowanej funkcji zagotować wodę funkcją gotowania na wrzątku (Boil), a następnie ustawić dedykowaną funkcję w celu dalszego gotowania.**



**Funkcja pamięci tymczasowej: Jeśli podczas gotowania urządzenie zostanie odłączone od źródła zasilania na nie dłużej niż 30 minut, proces gotowania zostanie automatycznie wznowiony po ponownym podłączeniu do sieci. Jeśli urządzenie nie jest zasilane dłużej niż 30 minut, po ponownym podłączeniu do sieci automatycznie przejdzie do trybu czuwania.**

### Po zakończeniu pracy

(Rys. H)

- Wyłącz urządzenie i wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.



**Przed przystąpieniem do demontażu należy upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od źródła zasilania oraz że wnętrze urządzenia ostygło do temperatury pokojowej.**

- ① Otwórz pokrywę mechanizmem zwalniającym pokrywę (7).
- ② Wyciągnij garnek (14) (ewentualnie dodatkowo koszyk do gotowania na parze (15)).
- ③ Zdemontuj zdejmowaną pokrywę wewnętrzną (4) poprzez pociągnięcie do góry mechanizmu zwalniającego zdejmowanej pokrywę wewnętrznej (2).
- ④ Zdemontuj zawór parowy (11) pociągając go do góry.
- ⑤ Rozdziel dwie części zaworu, przekraczając dolną część w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara.

⑥ Wyciągnij tackę ociekową (20).

- Wymyj poszczególne elementy trzymając się reguł z punktu czyszczenie i konserwacja Rys. I.
- Po wyschnięciu elementów złożź urządzenie w sposób odrotny do demontażu.



**Nieprawidłowe zamontowanie zaworu parowego może mieć negatywny wpływ na jakość pracy urządzenia.**



**Po każdym użyciu urządzenia należy opróżnić tackę ociekową (20) znajdującą się w tylnej części urządzenia.**

## Czyszczenie i konserwacja

(Rys. I)



**Przed przystąpieniem do czyszczenia należy upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od źródła zasilania oraz że wnętrze urządzenia ostygło do temperatury pokojowej.**



**Jedynymi częściami urządzenia nadającymi się do czyszczenia w zmywarce są: koszyk do gotowania na parze, miarka, łyżka do zupy, łopatka oraz uchwyt na łyżkę/łopatkę. Uwaga: Koszyk do gotowania na parze i miarkę należy umieścić w górnym koszyku zmywarki.**



**Nie stosować środków rysujących powierzchnię i ostrych myjek do czyszczenia elementów urządzenia wykonanych z metalu i tworzywa sztucznego.**



**Nie wlewać wody do środka urządzenia.**

- Obudowę urządzenia należy czyścić wyłącznie przy pomocy wilgotnej i miękkiej szmatki.
- Elektryczną płytę grzewczą (6) czyść wyłącznie przy pomocy wilgotnej szmatki z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Przed ponownym użyciem lub odstawieniem na miejsce przechowywania należy dokładnie osuszyć płytę grzejną przy pomocy suchej i miękkiej szmatki lub papierowego ręcznika.
- Wyjmowany garnek (14) należy umyć używając miękkiej szmatki i płynu do mycia naczyń, a następnie spłukać pod bieżącą wodą. Przed ponownym użyciem lub odstawieniem na miejsce przechowywania garnek należy dokładnie osuszyć.
- Pierścień uszczelniający pokrywę wewnętrznej (4) należy czyścić przy pomocy miękkiej szmatki i łagodnego detergentu, następnie spłukać pod bieżącą wodą i dokładnie osuszyć wycierając miękką szmatką.
- Zawór parowy (11) należy czyścić przy pomocy miękkiej szmatki i łagodnego detergentu, następnie spłukać pod bieżącą wodą. Przed ponownym zamontowaniem zawór należy dokładnie wysuszyć.

## Minimalny i maksymalny czas gotowania (Rys. J)

Poniższa tabela przedstawia minimalny i maksymalny czas gotowania dla poszczególnych funkcji.

|                              | FUNKCJA                                                                        | ZAKRES CZASU (godzina/minuta)                                                  |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Czas                         | (Meat) Mięso                                                                   | 00:15 - 01:00<br>(Steam) gotowanie na parze<br>00:10 - 00:30<br>(Fry) smażenie |
|                              | (Fish) Ryby                                                                    | 00:15 - 00:30<br>(Steam) gotowanie na parze<br>00:05 - 01:00<br>(Fry) smażenie |
|                              | (Vegetable) Warzywa                                                            | 00:05 - 00:25<br>(Steam) gotowanie na parze<br>00:05 - 01:00<br>(Fry) smażenie |
|                              | (Reheat) Odgrzewanie                                                           | 00:08 - 00:25                                                                  |
|                              | (Boil) Gotowanie we wrzątku                                                    | 00:05 - 00:20                                                                  |
|                              | (Soup/Stew) Zupa/gulasz                                                        | 01:00 - 09:00                                                                  |
|                              | (Cake) Ciasto                                                                  | 00:25 - 01:30                                                                  |
|                              | (White rice) Biały ryż                                                         | 00:15 - 01:00                                                                  |
|                              | (Rice Express) Ryż gotowanie ekspresowe                                        | 00:05 - 00:40                                                                  |
|                              | (Brown rice) Brązowy ryż                                                       | 00:25 - 01:30                                                                  |
|                              | (Pasta) Makaron                                                                | 00:12 - 01:00                                                                  |
|                              | (Porridge) Owsianka                                                            | 00:05 - 00:40                                                                  |
| (Preset time) Funkcja preset | Dostępna dla wszystkich funkcji z wyjątkiem odgrzewania i gotowania we wrzątku | 00:00 - 23:59                                                                  |

## Ekologia – Zadbajmy o środowisko

Każdy użytkownik może przyczynić się do ochrony środowiska. Nie jest to ani trudne, ani zbyt kosztowne. W tym celu:

Opakowanie kartonowe przekaż na makulaturę, worki z polietylenu (PE) wrzuć do kontenera na plastik.

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki mogą być zagrożeniem dla środowiska.



**Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi!!!**

**Importer: Zelmer Market Sp. z o.o. – Polska**

### DANE KONTAKTOWE:

- **zakup części eksploatacyjnych – akcesoriów**  
<http://www.zelmer.pl/akcesoria-agd/>
- **salon firmowy – sprzedaż internetowa**  
[salon@zelmer.pl](mailto:salon@zelmer.pl)
- **wykaz punktów serwisowych**  
[http://www.zelmer.pl/punkty\\_serwisowe/](http://www.zelmer.pl/punkty_serwisowe/)
- **infolinia (sprzedaż, reklamacje, serwis)**  
801 005 500

*Importer/producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnym z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.*

*Importer/producent zastrzega sobie prawo modyfikacji wyrobu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadomienia, w celu dostosowania do przepisów prawnych, norm, dyrektyw albo z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.*

Blahopřejeme Vám k nákupu našeho spotřebiče a vítáme vás mezi spotřebiteli výrobků Zelmer.

Pro dosažení co nejlepších výsledků vám doporučujeme používat pouze originální příslušenství firmy Zelmer, které bylo vyvinuto speciálně pro tento výrobek.

Prosíme o pozorné přečtení tohoto návodu k obsluze.

Zvláštní pozornost věnujte bezpečnostním pokynům.

Návod k obsluze prosím uschovejte, aby jste jej mohli použít rovněž v průběhu pozdějšího používání.

## Charakteristika zařízení

Multifunkční hrnec k vaření EK1300 od firmy Zelmer umožňuje dosahovat vynikajících výsledků vaření rovněž v případě různých druhů potravin, jako jsou rýže, zelenina vařená na páře, dušené potraviny nebo dokonce i ovesná kaše. Výbava zařízení umožňuje současně vařit například rýži uvnitř nádoby a současně i vařit na páře zeleninu.

Použití keramických materiálů zajišťuje optimální rozvedení tepla, čímž jsou zaručeny vynikající výsledky vaření. Velká, vyměnitelná nádoba je vybavena povrchem s povrchovou úpravou z materiálu, který zabraňuje připékání, a objem této nádoby umožňuje připravovat pokrmy pro celou rodinu.

Navíc pak funkce programování času vaření na páře a na otevřeném ohni umožňuje plánovat čas jídla v příhodném čase pro uživatele.

Pro získání vynikajících výsledků vaření a pro zajištění bezpečnosti při používání je nutné se důkladně seznámit s tímto návodem k obsluze a rovněž uchovat tento návod pro případné další použití.

## Bezpečnostní pokyny

**Je nutné se ujistit, že dále uvedené pokyny byly pochopeny.**



### Nebezpečí! / Varování!

**Nedodržování pokynů ohrožuje zdraví**

- Nepřipojujte zástrčku do zásuvky elektrické sítě v případě, že máte mokré ruce.
- Nepoužívejte přístroj, jestliže napájecí kabel je poškozený nebo pokud je viditelně poškozený plášť tělesa přístroje.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Povrch zařízení zůstává horký také po jeho vypnutí.
- Před demontáží a čištěním nechte zařízení vychladnout.
- Pokud vytahujete z multifunkčního hrnce k vaření potraviny, je nutné vždy používat ochranné rukavice, které chrání před působením vysoké teploty.
- Tento přístroj není určený k tomu, aby jej používaly osoby (včetně dětí) s fyzickým nebo psychickým omezením, osoby s omezenou citlivostí a osoby, které

nemají zkušenosti s tímto přístrojem a neznají ho. Výše uvedené osoby mohou přístroj používat pouze v případě, že jsou pod dohledem nebo v souladu s návodem k obsluze přístroje, který jim poskytnou osoby, jež jsou odpovědné za jejich bezpečnost.

- Je nutné hlídat děti, aby si nehrály s tímto zařízením.
- Před čištěním zařízení, před jeho montáží nebo demontáží je nutné vždy vytáhnout napájecí kabel ze zásuvky elektrické sítě.
- Zařízení je možné stavět výlučně na pracovních plochách, které jsou odolné vůči působení vysokých teplot, zajišťují stabilitu a bezpečné používání tohoto zařízení.
- Z pracovní plochy, na které máte v úmyslu postavit dané zařízení, nejdříve odstraňte veškeré zbytečné předměty, aby jste tak zajistili odpovídající množství volného prostoru.
- Při otevírání a zvedání víka multifunkčního hrnce k vaření je nutné dodržovat zvláštní ostražitost především v průběhu přípravy pokrmů nebo po ukončení jejich zpracování, protože přes nadzvednuté víko se může uvolnit horký vzduch nebo pára.
- Opravy na přístroji může provádět pouze vyškolený personál. Nesprávně provedená oprava hrozí velmi vážným nebezpečím pro uživatele. V případě výskytu poruchy kontaktujte specializovaný servis Zelmer.
- Není dovoleno provádět samostatnou demontáž zařízení ani nesmí být měněny jeho technické charakteristiky.
- Nepřesouvajte zařízení v průběhu jeho aktivní práce.
- Věnujte zvláštní pozornost zařízení v průběhu jeho přenášení, především pak v případě, kdy se uvnitř zařízení nacházejí horké substance.
- Neodpojovat parní uzávěr v průběhu vaření.
- Nepřekračovat maximální objem hrnce, který činí 2,8 l.
- Není dovoleno vytahovat hrnec v průběhu práce daného zařízení.
- Není dovoleno zařízení používat a přechovávat v prostorách, ve kterých panuje nadměrná vlhkost.
- Není dovoleno používat jakékoliv jiné příslušenství, než jenom to, které je součástí sady připojené k zařízení.
- Zachovejte velkou ostražitost v případě, že používáte nádoby s rozehrátým olejem nebo s jinými tekutými substancemi.
- Není dovoleno zařízení používat jiným způsobem, než předpokládá obsah tohoto návodu k obsluze.



### Pozor!

**Při nedodržení pokynů hrozí způsobení hmotných škod**

- Zařízení je určeno výlučně k používání ve vnitřních prostorech budov.
- Když zařízení není používáno, je nutné je odpojit od zdroje elektrického napětí.

- Spotřebič vždy zapojíte do zásuvky elektrické sítě (pouze střídavý proud), vybavené ochranným kolíkem s napětím shodným s údaji na typovém štítku spotřebiče.
- Zařízení umísťujete vždy na plochem, rovném povrchu.
- Zařízení není určeno k práci s použitím vnějších časových vypínačů nebo se samostatným odděleným systémem dálkového ovládání.
- Zařízení není určeno ke smažení potravin v hlubokém oleji a NENÍ DOVOLENO jej užívat k takovému účelu.
- Nestavějte vyměnitelný hrnec na jakémkoliv jiném zařízení, které je zdrojem tepla, než je multifunkční spotřebič sloužící k vaření EK1300.
- Nepoňujte zařízení, a především pak napájecí kabel a zástrčku, do vody, ani do jakýchkoliv jiných tekutin.
- Zařízení neumísťujte na zapnutý plynový hořák, zapnutou varnou desku, do rozpálené trouby, ani poblíž výše uvedených zařízení.
- Napájecí kabel nemůže viset nad hranou stolu nebo pracovní desky, ani se nemůže dotýkat horkého povrchu.
- Nepřikrývejte zařízení v průběhu jeho práce žádnými předměty.
- Nevkládejte papír, lepenku, plast ani jakékoliv jiné hořlavé materiály dovnitř zařízení.
- Nevytahujte zástrčku z elektrické zásuvky tahem za kabel.
- K mytí tělesa zařízení nepoužívejte agresivní čisticí prostředky v podobě emulzí, mléčka, past atd. Mohou mimo jiné odstranit z povrchu informace a grafické symboly, jako jsou: označení, výstražné znaky apod.
- Používání jiného příslušenství, než doporučeného výrobcem, může mít za důsledek poškození daného spotřebiče.
- Nevystavujte zařízení působení teplot vyšších než 60°C.
- Neponechávejte zařízení bez dohledu v průběhu času, kdy je zapnuta funkce „Fry“ (smažení).

### **i** **Doporučení** Informace o výrobku a doporučení týkající se jeho používání

- Přístroj je určen k domácímu použití. V případě, že bude používán k podnikání v gastronomii, dochází ke změně záručních podmínek.
- Před použitím je nutné se ujistit, že zařízení je čisté a suché.

**Před prvním použitím multifunkčního varného hrnce si pozorně přečtěte celý návod k použití.**

## Technické údaje

Technické parametry jsou uvedeny na typovém štítku výrobku. Multifunkční varný hrnec sloužící k vaření je spotřebičem třídy I, který je vybaven napájecím připojovacím kabelem s ochranným vodičem a zástrčkou s ochranným kolíkem.

Zařízení splňuje požadavky platných norem.

Spotřebič je v souladu s požadavky nařízení pro:

- Elektrický nízkonapěťový spotřebič (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobek je označen označením CE na typovém štítku výrobku.

## Konstrukce spotřebiče

(Obr. A)

### ČÁSTI SPOTŘEBIČE

- 1 Víko
- 2 Mechanismus uvolňující odnímatelné vnitřní víko
- 3 Těsnění
- 4 Odnímatelné vnitřní víko
- 5 Ventilační otvor
- 6 Topná deska
- 7 Mechanismus uvolňující víko
- 8 Ovládací panel
- 9 Úchyt
- 10 Závěs pro úchyt lžice/lopatky
- 11 Parní uzávěr
- 12 Otvor na okapový tácek
- 13 Zásuvka napájení

### PŘÍSLUŠENSTVÍ

- 14 Vyměnitelný hrnec (maximální objem 2,8 l)
- 15 Košík pro vaření na páře
- 16 Měrka
- 17 Lžice na polévku
- 18 Lopatka na rýži
- 19 Úchyt na lžici/lopatku
- 20 Okapový tácek
- 21 Odpojitelný napájecí kabel

### OVLÁDACÍ PANEL

- 22 Zobrazovací displej
- 23 Menu/ON

Toto tlačítko slouží k zapínání zobrazovacího displeje a k zobrazování menu.

### 24 Steam/Fry

Toto tlačítko slouží k výběru funkce vaření na páře (Steam) nebo funkce smažení (Fry). Tato možnost je dostupná POUZE v případě, jestliže bylo vybráno maso (Meat), ryba (Fish) nebo zelenina (Vegetables).

## 25 Timer

Toto tlačítko slouží k nastavování času vaření po výběru funkce výběru minutového časovače (Timer). Pomocí tlačítka ▼ je možné měnit zobrazovaný čas.

## 26 Preset (hodiny 24-hodin)

Toto tlačítko slouží k programování času ukončení vaření.

Příklad 1:

Čas ukončení vaření (Preset) – 13:00

Minutový časovač (Timer) – 2 hodiny

Vaření se spustí automaticky v 11:00 hod.

Příklad 2:

Čas ukončení vaření (Preset) – 13:00

Minutový časovač (Timer) – 20 minut

Vaření se spustí automaticky v 12:40 hod.

**i** Čas vaření je oddálen o odpovídající časový úsek v závislosti na nastavení minutového časovače (viz bod změna času vaření). Po uplynutí naprogramovaného času vaření bude spotřebič nadále vařit v souladu s nastavením minutového časovače. Například, jestliže je aktuální čas 12:50 a čas ukončení vaření byl nastaven na 13:00 a byl zapnut minutový časovač na hodnotu 20 minut, pak dojde k prodloužení času ukončení vaření o 10 minut (do 13:10 hodin).

## 27 UP and Down

- Při zapnutí této funkce zařízení: Tlačítka ▲ a ▼ slouží k navigaci po menu.
- V režimu Off/Warm: Tlačítko ▼ slouží ke kontrole aktuálního času.
- V režimu Preset: Tlačítko ▼ slouží ke kontrole aktuálního času a času vaření.
- Během nastavování aktuálního času a minutového časovače: Tlačítko ▲ slouží ke změně hodin a tlačítko ▼ ke změně minut.

## 28 Start

- V režimu nastavování hodin: Tlačítko „Start” slouží k potvrzení nastavení hodin (aktuální čas).
- V režimu pohotovosti: Tlačítko „Start” slouží ke spuštění vaření po vybraní odpovídající funkce spotřebiče. Pozor: režim pohotovosti znamená, že zařízení je zapnuto, ale pracuje pouze ukazatel času, který na zobrazovacím displeji zobrazuje aktuální čas.

## 29 Světelná kontrolka tlačítka Start

### 30 Off/Warm

- V režimu pohotovosti: Tlačítko „Off/Warm” slouží k výběru režimu udržování teploty – kontrolka na tlačítku bude zapnuta a na zobrazovacím displeji se zobrazí informace „End” (Konec).
- V režimu výběru funkce nebo v režimu práce: Tlačítko „Off/Warm” slouží k anulování aktuální funkce a k návratu do režimu pohotovosti. Na zobrazovacím displeji se zobrazí aktuální časový údaj.

## 31 Světelná kontrolka tlačítka Off/ Warm

## Příprava zařízení k vaření

(Obr. B)

**i** Před prvním použitím zařízení k vaření je nutné z jeho vnitřních částí vyjmout veškeré příslušenství. Je nutné důkladně umýt vyměnitelný hrnec (14), košík sloužící k vaření na páře (15), měrku (16), lžici na polévku (17), lopatku na rýži (18) a také úchyt na lžici/lopatku (19) v horké vodě s přidavkem tekutého prostředku na mytí nádobí a následně ponechat k vysušení.

**!** Povrchy celého zařízení čistit s použitím vlhkého hadříku nebo houbičky, přičemž je nutné mít na paměti, že zařízení musí být nejdříve odpojeno od zdroje napájení.

**!** Není dovoleno ponořovat zařízení do vody ani jej mýt v myčkách na nádobí.

- 1 Zařízení postavit poblíž elektrické zásuvky a na tvrdém podloží.
- 2 Upevnit úchyt na lžici/lopatku (19).
- 3 Zamontovat okapový tácek (20).
- 4 Otevřít víko.
- 5 Do spotřebiče k vaření umístit hrnec (14) (eventuálně navíc i košík sloužící k vaření na páře (15)).
- 6 Připojit napájecí kabel (21) ke zdroji napájení a do napájecí zásuvky na zařízení (13). Po zapnutí napájení uslyšíme krátký zvukový signál, který informuje o tom, že zařízení je připraveno k práci.

## Nastavení hodin (aktuálního času)

(Obr. C)

- 1 Po zapnutí spotřebiče se na zobrazovacím displeji zobrazí hodiny (v režimu pohotovosti bliká světelná kontrolka tlačítka „Start” (29)).
- 2 Stisknutím a po dobu několika sekund přidržet tlačítko ▲ nebo ▼, pomocí čehož dojde k nastavení odpovídajícího času.

**i** Hodiny zobrazují čas ve 24-hodinovém formátu.

- 3 Hodiny nastavit tlačítkem ▲ a minuty tlačítkem ▼.

**i** Pro zrychlení změny hodin/minut je nutné přidržet odpovídající tlačítko.

- 4 Potvrdit nastavený čas tlačítkem „Start” (hodiny přestanou blikat).

## Výběr funkce (příklad)

(Obr. D)

① Stisknout tlačítko „Menu/ON“ (23). Na zobrazovacím displeji se zobrazí dostupné funkce.

② Pro účely výběru funkce je nutné používat tlačítka ▲ a ▼. Vybraná funkce bude blikat na zobrazovacím displeji. *Jako příklad byla vybrána funkce „white rice“ (bílá rýže).*

● Zařízení zobrazí minimální pracovní čas pro vybranou funkci (viz tabulka Obr. J).

Následně je nutné postupovat v souladu s návodem.

## Výběr funkce smažení (fry) nebo vaření na páře (steam)

(Obr. E)

① Po výběru funkce vaření masa, ryb nebo zeleniny bude na zobrazovacím displeji blikat ikonka „steam“. *Jako příklad byla vybrána funkce „Meat“ (maso).*

② Pro účely záměny funkce vaření na páře (steam) na funkci smažení (fry) je nutné stisknout tlačítko „Steam/Fry“ (24).

③ Zařízení zobrazí minimální pracovní čas pro vybranou funkci (viz tabulka Obr. J).

Následně je nutné postupovat v souladu s návodem.

## Změna času vaření

(Obr. F)

① Pokud chceme změnit čas vaření po výběru odpovídající funkce, pak je nutné stisknout tlačítko „Timer“ (25). Časové nastavení začne blikat na zobrazovacím displeji.

② Pro nastavení času vaření je nutné použít tlačítko ▼.



*Jestliže maximální čas vaření pro vybranou funkci překračuje 60 minut, pak je možné použít tlačítko ▲ za účelem změny nastavení hodin.*

Zařízení je rovněž vybaveno funkcí „Preset“. Můžeme nastavovat v rámci možnosti čas do ukončení vaření.

③ Jestliže chceme nastavit čas do ukončení vaření, pak je nutné stisknout tlačítko „Preset“ (26). Na zobrazovacím displeji začne blikat nastavení času vybrané v předcházejícím cyklu vaření.

④ Pro změnu nastavení času je nutné použít tlačítko ▲ (nastavování hodin) a ▼ (nastavování minut).

⑤ Po nastavení funkce a času vaření, nebo po použití funkce „preset“ (jako možnosti) stisknout tlačítko „Start“ (28). Zařízení spustí proces vaření, pokud nebyla vybrána funkce „preset“.

⑥ Po ukončení procesu vaření se zařízení přepne do režimu udržování teploty a na zobrazovacím displeji se zobrazí nápis „End“.



*Abychom získali správně uvažené potraviny, je nutné používat odpovídající funkce s časovými nastaveními, která jsou odpovídajícím způsobem přizpůsobena pro vaření nebo smažení dané potraviny. V případě potřeby je nutné čas vaření prodloužit.*

## Doplňkové Funkce „ohřívání“ (Reheat)

### a „vaření ve vařicí vodě“ (Boil)

(Obr. G)



*Možnost „preset“ není dostupná pro funkci ohřívání a vaření ve vařicí vodě.*

① Stisknout tlačítko „Menu/ON“ (23) a vybrat funkci „Reheat“ (ohřívání), nebo „Boil“ (vaření ve vařicí vodě) pomocí tlačítka ▲ nebo ▼.

● Na zařízení se zobrazí minimální pracovní čas pro vybranou funkci (viz tabulka Obr. J).

② Pro změnu nastavení času je nutné stisknout tlačítko „Timer“ (25) (nastavení času začne blikat na zobrazovacím displeji). Následně je nutné nastavit čas pomocí použití tlačítka ▼.

● Následně po nastavení vybrané funkce stisknout tlačítko „Start“ (28).



*Jestliže chceme urychlit vaření některých produktů nebo potravin, pak můžeme před zapnutím vybrané funkce uvařit vodu pomocí funkce vaření ve vařicí vodě (Boil), a následně nastavit vybranou funkci pro účely dalšího vaření.*



*Funkce prozatímní paměti: Jestliže v průběhu vaření dojde k odpojení zařízení od zdroje napětí na dobu kratší než 30 minut, pak po opětovném připojení elektrického napájení dojde k automatickému obnovení procesu vaření. Jestliže zařízení není napájeno elektrickým proudem déle než 30 minut, pak po opětovném připojení k elektrickému napětí dojde k jeho přepnutí do režimu pohotovosti.*

## Po ukončení práce

(Obr. H)

● Vypnout zařízení a vytáhnout připojovací kabel ze zásuvky elektrické sítě.



*Před začátkem demontáže je nutné se ujistit, že zařízení je odpojeno od zdroje elektrického napětí a že vnitřní části zařízení vychladly na pokojovou teplotu.*

① Otevřít víko pomocí mechanismu uvolňujícího víko (7).

② Vytáhnout hrnec (14) (eventuálně navíc i košík pro vaření na páře (15)).

③ Demontovat vnitřní víko (4), které lze odpojovat, a to pomocí tahu směrem vzhůru za mechanismus uvolňující vnitřní víko (2), které lze odpojovat.

④ Demontovat parní uzávěr (11) tahem směrem nahoru.

⑤ Rozdělit dvě části uzávěru tím způsobem, že dolní část pootočíme proti směru chodu hodinových ručiček.

⑥ Vytáhnout okapový tácek (20).

● Umyt jednotlivé části tak, že při tom budou dodržena pravidla z bodu čištění a údržba Obr. I.

- Po osušení jednotlivých částí složit zařízení způsobem, který je opačný než při demontáži.



**Nesprávná montáž parního uzávěru může mít negativní vliv na kvalitu práce celého zařízení.**



**Po každém použití zařízení je nutné vyprázdnit okapový tácek (20), který se nachází v zadní části zařízení.**

## Čištění a údržba

(Obr. I)



**Před počátkem čištění je nutné se ujistit, že zařízení je odpojeno od zdroje napětí a že jeho vnitřní části vychladly na pokojovou teplotu.**



**Jedinými částmi zařízení, které je možné myt v myčce na nádobí, jsou: košík k vaření na páře, měrka, lžice na polévku, lopatka a úchyt na lžici/lopatku. Pozor: Košík k vaření na páře a měrku je nutné umísťovat do horního koše myčky na nádobí.**



**Nepoužívat prostředky poškozující povrch a ostré mycí nástroje k čištění součástí zařízení, které jsou zhotoveny z kovu a umělých hmot.**



**Nenalévat vodu dovnitř zařízení.**

- Plášť tělesa zařízení je nutné čistit výlučně pomocí vlhkého a měkkého hadříku.
- Elektrickou topnou desku (6) čistit výlučně pomocí vlhkého hadříku s přísadou tekutého přípravku na mytí nádobí. Před opětovným použitím nebo před odložením na místo skladování je nutné topnou desku důkladně vysušit pomocí suchého a měkkého hadříku nebo pomocí papírového ručníku.
- Vyměnitelný hrnec (14) je nutné umýt s použitím měkkého hadříku a tekutého přípravku na mytí nádobí, následně vše opláchnout pod tekoucí vodou. Před opětovným použitím nebo před odložením na místo skladování je nutné hrnec důkladně vysušit.
- Těsnící prstenec vnitřního víka (4) je nutné čistit pomocí měkkého hadříku a jemného detergentu, následně vše opláchnout pod tekoucí vodou a důkladně vysušit pomocí vytření měkkým hadříkem.
- Parní uzávěr (11) je nutné čistit pomocí měkkého hadříku a jemného mycího přípravku, následně vše opláchnout pod tekoucí vodou. Před opětovnou montáží je nutné uzávěr důkladně osušit.

## Minimální a maximální čas vaření

(Obr. J)

Níže uvedená tabulka udává minimální a maximální čas vaření pro jednotlivé funkce.

|     | FUNKCE                              | ČASOVÝ ROZSAH<br>(hodina/minuta)                                                         |
|-----|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Čas | (Meat) Maso                         | 00:15 - 01:00<br>(Steam) vaření na páře<br>00:10 - 00:30<br>(Fry) smažení                |
|     | (Fish) Ryby                         | 00:15 - 00:30<br>(Steam) vaření na páře<br>00:05 - 01:00<br>(Fry) smažení                |
|     | (Vegetable) Zelenina                | 00:05 - 00:25<br>(Steam) vaření na páře<br>00:05 - 01:00<br>(Fry) smažení                |
|     | (Reheat) Ohřívání                   | 00:08 - 00:25                                                                            |
|     | (Boil) Vaření ve vařící vodě        | 00:05 - 00:20                                                                            |
|     | (Soup/Stew) Polévka/guláš           | 01:00 - 09:00                                                                            |
|     | (Cake) Těsto                        | 00:25 - 01:30                                                                            |
|     | (White rice) Bílá rýže              | 00:15 - 01:00                                                                            |
|     | (Rice Express) Rýže expresní vaření | 00:05 - 00:40                                                                            |
|     | (Brown rice) Hnědá rýže             | 00:25 - 01:30                                                                            |
|     | (Pasta) Makaróny                    | 00:12 - 01:00                                                                            |
|     | (Porridge) Ovesná kaše              | 00:05 - 00:40                                                                            |
|     | (Preset time) Funkce preset         | Dostupná pro všechny funkce s výjimkou ohřívání a vaření ve vařící vodě<br>00:00 - 23:59 |

## Ekologicky vhodná likvidace

Obalový materiál jednoduše neodhoďte. Obaly a balicí prostředky elektrospotřebičů ZELMER jsou recyklovatelné, a zásadně by měly být vráceny k novému zhodnocení. Obal z kartonu lze odevzdat do sběren starého papíru. Pytlík z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odevzdejte do sběren PE k opětnému využití.



Po ukončení životnosti spotřebič zlikvidujte prostřednictvím k tomu určených recyklačních středisek. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od elektrické sítě jeho odřiznutí, přístroj tak bude nepoužitelný. Informujte se laskavě u Vaší obecní správy o recyklačním středisku, ke kterému příslušíte.

Toto elektrozařízení nepatří do komunálního odpadu. Spotřebitel přispívá na ekologickou likvidaci výrobku. ZELMER CENTRAL EUROPE s.r.o. je zapojena do kolektivního systému ekologické likvidace elektrozařízení u firmy Elektrowin a.s. Více na [www.elektrowin.cz](http://www.elektrowin.cz).

**Veškeré opravy svěřte odborníkům v servisních střediscích. Záruční i pozáruční opravy osobně doručené nebo zaslané poštou provádí servisní střediska ZELMER – viz. SEZNAM ZÁRUČNÍCH OPRAVEN.**

*Importér/Výrobce neodpovídá za eventuální škody vzniklé zacházením jiným, než ke kterému je výrobek určen a za škody vzniklé používáním, které není ve shodě s návodem k použití.*

*Importér/Výrobce si vyhrazuje právo kdykoliv výrobek modifikovat bez předchozího upozornění a to za účelem přizpůsobení se právním předpisům, normám, nařízením nebo z důvodů konstrukčních, obchodních, estetických a jiných.*

Blahoželáme Vám k výberu nášho zariadenia a vítame Vás medzi používateľmi výrobkov Zelmer.

Ak chcete získať najlepšie výsledky, odporúčame Vám používať len originálne príslušenstvo firmy Zelmer.

Príslušenstvo bolo navrhnuté špeciálne pre tento výrobok.

Prosíme, pozorne si prečítajte tento návod na obsluhu. Mimoriadnu pozornosť venujte bezpečnostným pokynom. Návod na obsluhu si uchovajte pre prípadne. Môžete ju použiť počas neskoršej prevádzky spotrebiča.

## Funkcie spotrebiča

Varné zariadenie EK1300 od spoločnosti Zelmer umožňuje dosiahnuť vynikajúce výsledky pri varení a to aj v prípade prípravy rôznorodých pokrmov, ako sú ryža, varená zelenina na pare, dusené jedlá, či dokonca ovsená kaša. Príslušenstvo spotrebiča umožňuje súčasné varenie napr. ryže vo vnútri nádoby a varenie zeleniny na pare.

Použitie keramických materiálov zabezpečuje optimálnu distribúciu tepla, čo zaručuje dokonalé výsledky varenia. Povrch veľkej, odoberateľnej nádoby je vyhotovený z materiálu, ktorý zabráni pripáleniu a jeho celkový objem Vám umožní pripraviť pokrm pre celú Vašu rodinu.

Okrem toho, funkcia nastavenia času varenia na pare a pri nízkom tepelnom výkone, Vám umožní pripraviť pokrm vo Vami stanovenom čase.

Aby ste mohli získať vynikajúce výsledky pri varení a zaistiť bezpečnosť pri používaní spotrebiča, je potrebné, aby ste sa dôkladne oboznámili s týmto návodom na obsluhu a odložili ho pre neskoršie použitie.

## Bezpečnostné pokyny

*Je potrebné, aby ste správne porozumeli všetkým nižšie uvedeným pokynom.*



### Nebezpečenstvo! / Varovanie!

Ak tieto pokyny nebudete dodržiavať, môžete zapríčiniť poranenie osôb

- Zástrčku nezasúvajte do zásuvky mokрыmi rukami.
- Spotrebič nezapínajte, ak je napájací kábel poškodený, alebo je viditeľne poškodená jeho izolácia.
- Nedotýkajte sa horúcich častí spotrebiča. Povrch spotrebiča zostáva horúci aj po jeho vypnutí.
- Pre čistením a rozobratím spotrebiča nechajte ho vychladnúť.
- Pri vyberaní surovín z varného zariadenia majte vždy nasadené ochranné rukavice, ktoré Vás chránia pred zásahom vysokej teploty.
- Tento spotrebič nie je určený osobám (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami, alebo osobám, ktoré nemajú dostatočné skúsenosti alebo nie dostatočne oboznámené s používaním zariadenia, s výnimkou, že

vykonávajú prácu so zariadením pod dohľadom alebo v súlade s návodom na obsluhu spotrebiča, v prítomnosti osôb zodpovedných za ich bezpečnosť.

- Je potrebné venovať osobitnú pozornosť deťom, aby sa so zariadením nehrali.
- Pred čistením zariadenia, jeho montážou alebo jeho rozobratím, nezabudnite vytiahnuť prívodový kábel zo zásuvky rozvodu napätia.
- Spotrebič umiestnite iba na pracovných doskách kuchynskej linky, ktoré sú odolné na vysoké teploty, ktoré zabezpečujú stabilitu a bezpečnosť pri používaní zariadenia.
- Z pracovnej dosky, na ktorú spotrebič plánujete umiestniť, odstráňte všetky zbytočné predmety, čím zabezpečíte dostatok voľného priestoru.
- Zvlášť buďte opatrný pri dvíhaní pokrievky zo varného zariadenia počas alebo po ukončení tepelného spracovania pokrmu, cez otvorenú pokrievku totiž môže unikáť horúci vzduch alebo para.
- Opravu zariadenia môžu vykonať výlučne kvalifikované osoby. Nesprávne vykonaná oprava zariadenia môže znamenať vážne riziko pre jeho používateľa. V prípade poruchy kontaktujte špecializované servisné stredisko.
- Nikdy sa nepokúšajte samostatne rozoberať ani meniť technické nastavenia spotrebiča.
- Nepremiestňujte spotrebič počas jeho činnosti.
- Buďte zvlášť opatrný pri premiestňovaní spotrebiča, zvlášť, ak sa v ňom nachádzajú horúce látky.
- Neodstraňujte parnú zátku počas varenia.
- Neprekračujte maximálny objem hrnca, ktorý prestavuje 2,8 l.
- Nevyberajte hrniec počas činnosti zariadenia.
- Zariadenie sa nesmie používať ani uchovávať v miestnosti, v ktorej je nadmerná vlhkosť.
- Nepoužívajte akékoľvek iné príslušenstvo, ako je to, ktoré Vám bolo dodané spolu so spotrebičom.
- Buďte zvlášť opatrný pri používaní nádob s rozpáleným olejom alebo inými tekutými látkami.
- Nepoužívajte zariadenie na iné účely, ako sú tie uvedené v tomto návode na použitie.



### Pozor!

Pri nedodržiavaní týchto zásad hrozí nebezpečenstvo poškodenia majetku

- Spotrebič je určený k použitiu výlučne vo vnútorných priestoroch.
- Spotrebič odpojte od zdroja napätia v prípade, že ho nepoužívate.
- Spotrebič zapájajte výlučne k zdroju napätia (so striedavým prúdom) s napätím zodpovedajúcim hodnotám, ktoré sú uvedené na typovom štítku spotrebiča a iba do zásuvky vybavené bezpečnostným kolíkom.
- Spotrebič umiestňujte iba na plochom a rovnom povrchu.

- Zariadenie sa nesmie používať spolu s externými časovými spínačmi alebo iným diaľkovým systém ovládania.
- Spotrebič nie je určený na vyprážanie jedál s použitím veľkého množstva tuku a na taký účel SA NESMIE POUŽÍVAŤ.
- Odoberateľný hrniec neumiestňuje na akýchkoľvek iných tepelných zdrojoch, ako je varný spotrebič EK1300.
- Spotrebič neponárajte, a zvlášť jeho prevodový kábel spolu s zástrčkou, do vody alebo akýchkoľvek iných tekutých látkach.
- Spotrebič neumiestňujte na horiacom plynovom sporáku, zapnutej varnej doske, nahriatej rúre na pečenie ani v blízkosti vyššie uvedených zariadení.
- Prívodový kábel nesmie voľne visieť nad okrajom stola alebo drešu a nesmie sa dotýkať horúceho povrchu.
- Počas prevádzky spotrebič neprikrývajte žiadnymi predmetmi.
- Do vnútra spotrebiča nevkladajte papier, lepenku, plasty ani iné horľavé látky.
- Nevytahujte zástrčku zo zásuvky potiahnutím za kábel.
- Vonkajší obal spotrebiča neumývajte dráždivými čistiacimi prostriedkami v podobe emulzií, tekutého piesku, pást a pod., môžu okrem iného odstrániť aplikované informačné grafické symboly, a pod.
- Používanie iných pracovných pomôcok, ako sú odporúčané, môže spôsobiť poškodenie spotrebiča.
- Nevystavujte spotrebič pôsobeniu teploty vyššej ako 60°C.
- Spotrebič nenechávajte bez dozoru v prípade, že je spustená funkcia „Fry“ (vyprážanie).



### Pokyny

Informácie o výrobku a pokyny pre obsluhu zariadenia

- Spotrebič je určený k použitiu v domácnosti. V prípade používania spotrebiča na podnikateľské účely v rámci poskytovania stravovacích služieb, záručné podmienky v takomto prípade podliehajú zmene.
- Pred použitím spotrebiča, je potrebné sa uistiť, že je čistý a suchý.

**Pred začatím práce so spotrebičom sa podrobne oboznámte s obsahom tohto návodu na použitie.**

## Technické údaje

Technické parametre sú uvedené na typovom štítku výrobku.

Spotrebič určený na varenie je spotrebičom I triedy, ktorý je vybavený prívodovým káblom s nulovým vodičom na uzemnenie a bezpečnostnou zástrčkou.

Spotrebič vyhovuje požiadavkám platných noriem.

Spotrebič vyhovuje požiadavkám nasledovných smerníc:

- Nízkonapäťový elektrický prístroj (LVD) – 2006/95/EC.
- Smernica o elektromagnetickej kompatibilite (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobok je na typovom štítku označený značkou CE.

## Zloženie spotrebiča

(Obr. A)

### KOMPONENTY SPOTREBIČA

- 1 Pokrievka
- 2 Sústava na uvoľnenie vnútornej pokrievky
- 3 Tesnenie
- 4 Vnútorňá odoberateľná pokrievka
- 5 Ventiláčny otvor
- 6 Ohrevná doska
- 7 Sústava na uvoľnenie pokrievky
- 8 Ovládací panel
- 9 Držiaky
- 10 Držiak na rukoväť lyžice/lopatky
- 11 Parná záklopka
- 12 Otvor na odtokovú tácku
- 13 Zásuvka

### PRÍSLUŠENSTVO

- 14 Vyberateľný hrniec (maximálna kapacita 2,8 l)
- 15 Kôš pre varenie na pare
- 16 Odmerka
- 17 Polievková lyžica
- 18 Lopatka na ryžu
- 19 Rukoväť lyžice/lopatky
- 20 Odtoková tácka
- 21 Odoberateľný prívodový kábel

## OVLÁDACÍ PANEL

- 22 Displej
- 23 Menu/ON

Toto tlačidlo slúži k zapnutiu displeja a zobrazenia ponuky menu.

- 24 Steam/Fry

Toto tlačidlo slúži pre voľbu funkcie varenia na pare (Steam) alebo vyprážania (Fry). Táto funkcia je k dispozícii IBA ak ste vybrali mäso (Meat), ryby (Fish) alebo zeleninu (Vegetables).

## 25 Timer

Toto tlačidlo slúži na nastavenia doby varenia po voľbe funkcie minútovníka (Timer). Pomocou tlačidla ▼ môžete meniť zobrazenú dobu.

## 26 Preset (24-hodinový čas)

Toto tlačidlo slúži k nastaveniu doby ukončenia varenia.

Príklad 1:

Doba ukončenia varenia (Preset) – 13:00

Minútovník (Timer) – 2 hodiny

Varenie sa automaticky spustí o 11:00 hod.

Príklad 2:

Doba ukončenia varenia (Preset) – 13:00

Minútovník (Timer) – 20 minút

Varenie sa automaticky spustí o 12:40 hod.



**Doba varenia sa posunie o príslušnú hodnotu v závislosti od nastavenia minútovníka (pozri bod zmena doby varenia). Po uplynutí nastavenej doby varenia, zariadenia bude naďalej variť podľa nastavení minútovníka. Napríklad, ak momentálny čas je 12:50 a doba ukončenia varenia bola nastavená na 13:00 a minútovník ste nastavili na 20 minút, potom sa doba ukončenia varenia predĺži o 10 minút (do 13:10 hod.).**

## 27 UP and Down

- Po aktivácii tejto funkcie, spotrebič: Tlačidlá ▲ a ▼ slúžia pre navigáciu v menu.
- V režime Off/Warm: Tlačidlo ▼ slúži pre nastavenie aktuálneho času.
- V režime Preset: Tlačidlo ▼ slúži na overenie aktuálneho času a doby varenia.
- Pri nastavovaní aktuálneho času a minútovníka: Tlačidlo ▲ slúži k nastaveniu hodín a tlačidlo ▼ k nastaveniu minút.

## 28 Start

- V režime nastavenia času: Tlačidlo „Start“ slúži k uloženiu nastaveného času (aktuálneho času).
- V pohotovostnom režime: Tlačidlom „Start“ aktivujete varenie po zvolení príslušnej funkcie spotrebiča. Upozornenie: Pohotovostný režim, je režim v ktorom je spotrebič zapnutý, ale aktivované sú iba hodiny, ktoré na displeji zobrazujú aktuálny čas.

## 29 Kontrolný indikátor tlačidla Štart

## 30 Off/Warm

- V pohotovostnom režime: Tlačidlo „Off/Warm“ slúži k výberu režimu udržiavania teploty – svetelný indikátor na tlačidle sa zapne a na displeji sa zobrazí nápis „End“ (Koniec).
- V režime voľby funkcií alebo v pracovnom režime: Tlačidlo „Off/Warm“ slúži na zrušenie aktivovanej funkcie a návratu do pohotovostného režimu. Na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

## 31 Kontrolný indikátor tlačidla Off/Warm

## Príprava spotrebiča na varenie

(Obr. B)



**Pred prvým použitím spotrebiča na varenie je potrebné z jeho vnútra vybrať celé príslušenstvo. Dôkladne umyte odoberateľný hrniec (14), košík na varenie na pare (15), odmerku (16), polievkovú lyžicu (17), lopatku na ryžu (18) spolu s rukoväťou lyžice/lopatky (19) v teplej vode s pridaním prostriedku na umývanie riadu a nechajte ich vyschnúť.**



**Povrch spotrebiča vyčist'te pomocou navlhčenej utierky alebo hubky, pričom pamätajte na to, aby ste spotrebič najprv vytiahli zo zdroja napätia.**



**Spotrebič nikdy neponárajte do vody, ani ho neumývajte v umývačke riadu.**

- ① Spotrebič umiestnite v blízkosti zdroja napätia na tvrdom podklade.
- ② Nasadte rukoväť lyžice/lopatky (19).
- ③ Zasuňte odtokovú tlačku (20).
- ④ Otvorte pokrievku.
- ⑤ Do spotrebiča vložte hrniec na varenie (14) (prípadne, spolu s košíkom na varenie na pare (15)).
- ⑥ Zapojte prívodový kábel (21) k zdroju napätia a do zásuvky spotrebiča (13). Po pripojení zaznie krátky zvukový signál, ktorý oznamuje, že spotrebič je pripravený k činnosti.

## Nastavenie hodín (aktuálneho času)

(Obr. C)

- ① Po zapnutí spotrebiča sa na displeji zobrazia hodiny (v pohotovostnom režime bliká kontrolný indikátor tlačidla „Start“ (29)).
- ② Stlačte a pridržte po dobu niekoľkých sekúnd tlačidlo ▲ alebo ▼, čím nastavíte aktuálnu hodinu.



**Hodiny zobrazujú čas v 24-hodinovom cykle.**

- ③ Nastavte hodiny tlačidlom ▲ a minúty tlačidlom ▼.



**Ak chcete zrýchliť zmenu hodín/minút, pridržte dlhšie príslušné tlačidlo.**

- ④ Potvrďte nastavený čas stlačením tlačidla „Start“ (hodiny prestanú blikat).

## Voľba funkcií (příklad)

(Obr. D)

- ① Stlačte tlačidlo „Menu/ON“ (23). Na displeji sa zobrazia dostupné funkcie.
- ② Pre výber požadovanej funkcie použite tlačidlá ▲ a ▼. Zvolená funkcia bude blikat na displeji. Ako príklad uvádzame funkciu „white rice“ (biela ryža).
- Spotrebič zobrazí minimálnu dobu odporúčanú pre zvolenú funkciu (pozri tabuľku Obr. J).

**Následne postupujte podľa návodu.**

## Volba funkcie vyprážanie (fry) alebo varenie na pare (steam) (Obr. E)

- 1 Po zvolení funkcie varenia mäsa, ryby alebo zeleniny, na displeji začne blikať ikonka „steam“. Ako príklad uvádzame funkciu „Meat“ mäso.
- 2 Ak chcete zmeniť nastavenú funkciu varenia na pare (steam) na funkciu vyprážanie (fry), stlačte tlačidlo „Steam/Fry“ (24).
- 3 Spotrebič zobrazí minimálnu dobu odporúčanú pre zvolenú funkciu (pozri tabuľku Obr. J).

Následne postupujte podľa návodu.

## Zmena doby varenia (Rys. F)

- 1 Po nastavení zvolenej funkcie, ak chcete zmeniť dobu varenia, stlačte tlačidlo „Timer“ (25). Nastavená hodnota doby varenia začne na displeji blikať.
- 2 Pre nastavenie doby varenia použite tlačidlo ▼.

**i** V prípade, že maximálna doba pre zvolenú funkciu má prekročiť 60 minút, použite tlačidlo ▲, ktorým zmeníte nastavenie hodín.

Spotrebič disponuje rovnako funkciou „Preset“. Môžete nastaviť aj zostávajúci čas do ukončenia varenia.

- 3 Pre nastavenie zostávajúceho času do ukončenia varenia, stlačte tlačidlo „Preset“ (26). Na displeji začnú blikať nastavené hodnoty času, ktoré boli nastavené v predošlom cykle varenia.
- 4 Ak chcete zmeniť nastavenia času, použite tlačidlo ▲ (pre nastavenie hodín) a ▼ (pre nastavenie minút).
- 5 Po nastavení funkcie a doby varenia alebo použite funkcie „preset“ (voliteľné) stlačte tlačidlo „Start“ (28). Spotrebič spustí proces varenia, ak ste nezvolili funkciu „preset“.
- 6 Po ukončení varenia, spotrebič sa nastaví do režimu udržiavania teploty a na displeji sa zobrazí nápis „End“.

**i** Ak chcete dosiahnuť dôkladné uvarenie pripraveného jedla, je potrebné, aby ste zvolili správnu funkciu s príslušnou dobou varenia alebo vyprážania, vhodnú daný druh suroviny. V prípade potreby, predĺžte dobu varenia.

## Ďalšie Funkcie „zohrievanie“ (Reheat) i „varenie vo vriacej vode“ (Boil) (Rys. G)

**i** Volba „preset“ nie je dostupná pre funkciu zohrievanie a varenie vo vriacej vode.

- 1 Stlačte tlačidlo „Menu/ON“ (23) a zvolte funkciu „Reheat“ (zohrievanie) alebo „Boil“ (varenie vo vriacej vode) pomocou tlačidiel ▲ alebo ▼.
- Spotrebič zobrazí minimálnu dobu odporúčanú pre zvolenú funkciu (pozri tabuľku Obr. J).
- 2 Ak chcete zmeniť nastavenie doby, stlačte tlačidlo

„Timer“ (25) (nastavená hodnota času začne na displeji blikať). Následne je potrebné nastaviť dobu pomocou tlačidla ▼.

- Po nastavení zvolenej funkcie stlačte tlačidlo „Start“ (28).

**i** Pre urýchlenie varenia niektorých surovín alebo jedál, môžete pred zapnutím príslušného funkcie, prevariť vodu pomocou funkcie varenie vo vriacej vode (Boil) a následne nastaviť príslušnú funkciu, pomocou ktorej dokončíte tepelnú úpravu jedla.

**i** Funkcia dočasnej pamäte: Ak počas varenia dôjde k odpojeniu spotrebiča od zdroja napätia po dobu menej ako 30 minút, proces varenia sa automaticky obnoví, po opätovnom zapojení spotrebiča k zdroju napätia. V prípade, že prívod napätia bude prerušený po dobu viac ako 30 minút, po opätovnom zapojení spotrebiča k zdroju napätia, sa spotrebič automaticky nastaví do pohotovostného režimu.

## Po ukončení práce (Obr. H)

- Vypnite spotrebič a vytiahnite prívodový kábel zo zdroja napätia.

**!** Pred tým, než začnete spotrebič rozoberať, presvedčte sa, že spotrebič je odpojený od zdroja napätia a že vnútro spotrebiča vychladlo na izbovú teplotu.

- 1 Otvorte pokrievku pomocou sústavy na uvoľnenie pokrievky (7).
  - 2 Vytiahnite hrniec na varenie (14) (prípadne, spolu s košíkom na varenie na pare (15)).
  - 3 Odoberte odoberateľnú vnútornú pokrievku (4) potiahnutím sústavy na uvoľnenie vnútornej pokrievky smerom nahor (2).
  - 4 Odoberte parnú záklonku (11) jej potiahnutím smerom nahor.
  - 5 Rozdeľte dve súčasti záklonky, otočením dolnej časti v protismere chodu hodinových ručičiek.
  - 6 Vytiahnite odtokovú tácku (20).
- Umyte jednotlivé komponenty, pričom dodržiavajte pokyny, ktoré sú uvedené v bode čistenie a konzervácia Obr. I.
  - Po vyschnutí komponentov zložte spotrebič opačným spôsobom ako pri jeho demontáži.

**!** Nesprávne zloženie parnej záklonky môže mať negatívny dopad na kvalitu činnosti spotrebiča.

**!** Po každom použití spotrebiča, je potrebné vyprázdniť odtokovú tácku (20), ktorá je umiestnená v zadnej časti spotrebiča.

## Čistenie a konzervácia

(Obr. I)



**Pred tým, než začnete spotrebič čistiť, presvedčte sa, že spotrebič je odpojený od zdroja napätia a že vnútro spotrebiča vychladlo na izbovú teplotu.**



**Jedinými komponentmi spotrebiča, ktorý je vhodný na umývanie v umývačke riadu sú: košík na varenie na pare, odmerka, polievková lyžica a lopatka spolu s rukoväťou lyžice/lopatky. Upozornenie: Košík na varenie na pare a odmerku umiestnite v hornom koši umývačky riadu.**



**Nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať povrch a ostré predmety na čistenie súčastí spotrebiča, ktoré sú vyhotovené z kovu alebo umelej hmoty.**



**Do vnútra spotrebiča nelejte vodu.**

- Vonkajší plášť spotrebiča môžete čistiť iba pomocou navlhčenej a mäkkej handričky.
- Elektrickú ohrevnú dosku (6) čistite výlučne pomocou navlhčenej utierky s pridaním čistiaceho prostriedku na riad. Pred opätovným použitím alebo odložením spotrebiča do úložného priestoru, je potrebné, aby ste ohrevnú dosku dôkladne osušili pomocou suchej a mäkkej tkaniny alebo papierovej utierky.
- Odoberateľný hrniec (14) umyte pomocou mäkkej tkaniny s čistiacim prostriedkom na riad a opláchnite ho pod tečúcou vodou. Pred opätovným použitím spotrebiča alebo pred jeho odložením do úložného priestoru, hrniec dôkladne vysušte.
- Tesniaci krúžok Vnútorná odoberateľná pokrievka (4) vyčistite pomocou mäkkej tkaniny a jemného čistiaceho prostriedku, opláchnite ho pod tečúcou vodou a dôkladne ho vysušte vytrite mäkkou utierkou.
- Parnú záklopku (11) vyčistite pomocou mäkkej tkaniny a jemného čistiaceho prostriedku a opláchnite ju pod tečúcou vodou. Pred jej opätovným nasadením, ju dôkladne vysušte.

## Minimálna a maximálna doba varenia (Obr. J)

Nižšie uvedená tabuľka obsahuje údaje o minimálnej a maximálnej dobe varenia pre jednotlivé funkcie.

|      | FUNKCIA                              | ČASOVÝ ROZHAS (hodina/minúta)                                                                        |
|------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Doba | (Meat) Mäso                          | 00:15 - 01:00<br>(Steam) varenie na pare<br>00:10 - 00:30<br>(Fry) vyprážanie                        |
|      | (Fish) Ryby                          | 00:15 - 00:30<br>(Steam) varenie na pare<br>00:05 - 01:00<br>(Fry) vyprážanie                        |
|      | (Vegetable) Zelenina                 | 00:05 - 00:25<br>(Steam) varenie na pare<br>00:05 - 01:00<br>(Fry) vyprážanie                        |
|      | (Reheat) Zohrievanie                 | 00:08 - 00:25                                                                                        |
|      | (Boil) Varenie vo vriacej vode       | 00:05 - 00:20                                                                                        |
|      | (Soup/Stew) Polievka/guláš           | 01:00 - 09:00                                                                                        |
|      | (Cake) Koláč                         | 00:25 - 01:30                                                                                        |
|      | (White rice) Biela ryža              | 00:15 - 01:00                                                                                        |
|      | (Rice Express) Expresné varenie ryže | 00:05 - 00:40                                                                                        |
|      | (Brown rice) Hnedá ryža              | 00:25 - 01:30                                                                                        |
|      | (Pasta) Cestoviny                    | 00:12 - 01:00                                                                                        |
|      | (Porridge) Ovsená kaša               | 00:05 - 00:40                                                                                        |
|      | (Preset time) Funkcia preset         | Je dostupná pri všetkých funkciách, s výnimkou ohrievania a varenia vo vriacej vode<br>00:00 - 23:59 |

## Ekologicky vhodná likvidácia

Obalový materiál nevyhadzujte. Obaly a baliace prostriedky elektrospotrebičov ZELMER sú recyklovateľné a zásadne by mali byť vrátené na nové zhodnotenie. Kartónový obal odovzdajte do zberne starého papiera. Vrecká z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odovzdajte do zberne PE na opätovné využitie.

Po ukončení životnosti spotrebič zlikvidujte prostredníctvom na to určených recyklačných stredísk. Ak má byť prístroj definitívne vyradený z prevádzky, doporučuje sa po odpojení prívodnej šnúry od elektrickej siete jej odstránenie (odrezanie), prístroj tak bude nepoužiteľný.



Informujte sa láskavo na Vašej obecnej správe, ku ktorému recyklačnému stredisku patríte.

Tento elektrospotrebič nepatrí do komunálneho odpadu. Spotrebiteľ prispieva na ekologickú likvidáciu výrobku. ZELMER SLOVAKIA spol. s r.o. je zapojená do systému ekologickej likvidácie elektrospotrebičov u firmy ENVIDOM – združenie výrobcov. Viac na [www.envidom.sk](http://www.envidom.sk).

**Opravy spotrebičov si uplatníte u odborníkov v servisných strediskách. Záručné a pozáručné opravy doručené osobne alebo zaslané poštou prevádzajú servisné strediská firmy ZELMER – vid' ZOZNAM ZÁRUČNÝCH SERVISOV.**

*Dovozca/výrobca nezodpovedá za prípadné škody spôsobené použitím zariadenia, ktoré sa nezhoduje s jeho určením alebo v dôsledku jeho nesprávneho používania.*

*Dovozca/výrobca si vyhradzuje právo vykonať kedykoľvek zmeny na výrobku bez predchádzajúceho upovedomenia za účelom prispôbenia právnym predpisom, normám, nariadeniam alebo z konštrukčných, obchodných, estetických dôvodov a iných dôvodov.*

Gratulálunk, hogy a mi készülékünket választotta, és köszöntjük a Zelmer termékek használói között.

A legjobb eredmény elérése érdekében javasoljuk, hogy kizárólag a Zelmer cég eredeti alkatrészeit használja.

Ezeket kifejezetten ehhez a készülékhez tervezték.

Kérjük olvassák el figyelmesen az alábbi kezelési utasítást. Fordítsanak különös figyelmet a biztonsági utasításokra.

A kezelési utasítást kérjük úgy őrizték meg, hogy a későbbi használat közben is bele tudjanak nézni.

### A készülék jellemzői

A Zelmer cég által gyártott EK1300 főző berendezés kitűnő eredményt lehet elérni különféle ételek, pl. rizs, párolt zöldségek, párolt ételek vagy zabkása készítésekor is. A készülék tartozékai lehetővé teszik, hogy egyszerre lehessen pl. rizs főzni az edényben és zöldséget párolni.

A kerámia anyagok használata biztosítja a hő optimális elosztását, ami garantálja, hogy kitűnő ételek készüljenek. A nagy, kivehető edény felülete olyan anyagból készült, ami megakadályozza, hogy az étel letapadjon, az őrztartalma pedig lehetővé teszi, hogy az egész családnak elegendő ételt lehessen főzni.

Ezen kívül a gőzölés és a lassú tűzön való főzés idejének programozhatósága lehetővé teszi, hogy az étel a megfelelő időpontban készülhessen el.

Ahhoz, hogy kitűnő főzési eredményeket lehessen elérni, és a használat is biztonságos legyen, alaposan meg kell ismerni a jelen kezelési utasítást, és meg kell őrizni későbbi használatra.

### A biztonságra vonatkozó irányelvek

**Meg kell győződni róla, hogy az alábbi utasításokat megtették.**



#### Veszély! / Figyelmeztetés!

Figyelmen kívül hagyása sérüléshez vezethet

- Ne dugja a dugaszt nedves kézzel a hálózati dugaszolóaljzatba.
- Ne indítsa be a készüléket, ha a hálózati kábel sérült vagy a ház látható módon sérült.
- Ne érintse a felforrósodott felületeket. A készülék felületei még a kikapcsolás után is forrók maradnak.
- Szétszerelés és tisztítás előtt hagyja kihűlni a berendezést.
- Mikor kiveszi az ételt a főző készülékből, mindig olyan védőkesztyűt kell használni, ami megvédi a magasa hőmérséklettől.
- Jelen berendezést nem használhatják olyan személyek (beleértve a gyermekeket), akiknek korlátozottak a fizikai, érzékelési vagy pszichikai képességei, illetve azok, akik nincs tapasztalatuk a készülékkel, vagy nem

ismerik azt, hacsak a használat nem a biztonságot felelős személy felügyeletével vagy a készülék általa átadott kezelési utasításának megfelelően történik.

- Figyelni kell a gyermekekre, hogy ne játszanak a készülékkel.
- A készülék tisztítása, össze- vagy szétszerelése előtt mindig húzza ki a hálózati kábel dugaszát a hálózati dugaszolóaljzatból.
- A berendezést kizárólag hőálló munkalapra szabad állítani, ami biztosítja a stabilitást és a készülék biztonságos használatát.
- A munkalapról, ahova a berendezést kívánja állítani el kell takarítani minden felesleges tárgyat, hogy megfelelő mennyiségű szabad terület álljon rendelkezésre.
- Különösen óvatosan kell eljárni a készülék fedelének felnyitásakor az ételek készítése közben vagy befejezése után, mivel a felemelt fedél alól forró levegő vagy gőz csaphat ki.
- A készüléket kizárólag képzett személyzet javíthatja.
- A helytelenül végzett javítás komoly veszélyt jelenthet a berendezés használója számára. Meghibásodás esetén forduljon szakszervízhez.
- Nem szabad a készüléket önhatalmulag szétszerelni, sem megváltoztatni a berendezés műszaki jellemzőit.
- Ne hagyja magára a berendezést üzemelés közben.
- Fordítson különös figyelmet a készülék hordozására, különösen, ha abban forró étel található.
- Főzés közben ne vegye le a gőzszepelent.
- Ne lépje túl az edény maximális őrztartalmát, ami 2,8 l.
- A berendezés működése közben nem szabad kivenni az edényt.
- Nem szabad a berendezést különösen nedves helyiségekben használni és tárolni.
- A berendezéshez mellékelt tartozékokon kívül nem szabad más tartozékokat használni.
- Különösen óvatosan bányon a forró olajat vagy más folyadékot tartalmazó edényekkel.
- A berendezést kizárólag a jelen kezelési utasításban előírtanyzott módon szabad használni.



#### Figyelem!

Figyelmen kívül hagyása a vagyontárgy sérülésével járhat

- A berendezés kizárólag beltéri használatra készült.
- A készüléket áramtalanítani kell, ha nincs használatban.
- A készüléket mindig az adattáblán megadott feszültségű (kizárólag váltóáramú), védő érintkezővel ellátott elektromos hálózatra csatlakoztassa.
- A készüléket mindig lapos, egyenletes felületre állítsa.
- A készülék nem üzemelhet külső időkapcsolóval vagy külön távirányítóval.
- A berendezés nem bő olajban történő sütéshez készült, és TILOS erre a célra használni.

- Az EK1300 főzőkészülékre ne állítsa a kivett edényt más, hőforrásként szolgáló berendezésre.
- Ne merítse a berendezést, különösen annak hálózati kábelét és dugaszát vízbe vagy más folyadékba.
- Ne helyezze a meggyújtott gázégőjű berendezést bekapcsolt főzőlapra, felforrósított sütőbe, sem ezeknek a készülékeknek a közelébe.
- A kábel nem lóghat az asztal vagy a konyhai munkalap pereme felett, és nem érhet forró felülethez.
- Üzemelés közben ne takarja le a készüléket semmivel.
- Ne tegyen a készülék belsejébe papírt, kartont, műanyagot, sem más éghető anyagot.
- Ne húzza ki a dugaszt a hálózati dugaszolóaljzatból a kábelnél fogva.
- A burkolat mosogatásához ne használjon agresszív tisztítószeret emulzió, tej, paszta stb. formájában. Ezek többek között eltávolíthatják a grafikus jelek formájában felvitt információkat, például mércéket, jelöléseket, figyelmeztető jelzéseket stb.
- A gyártó ajánlásaitól eltérő tartozékok használata a készülék tönkremenetelét okozhatja.
- Ne tegye ki a készüléket 60°C-nál magasabb hőmérsékletnek.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket amikor be van kapcsolva a „Fry” (sütés) funkció.



### Útmutatás

Tájékoztató a termékről és a használatára vonatkozó információk

- A termék kizárólag otthoni használatra készült. Gasztronómiai felhasználása esetén változnak a garanciális feltételek.
- Használat előtt meg kell győződni arról, hogy a készülék tiszta és száraz.

**A berendezés használatbavétele előtt, kérjük, olvassa el a kezelési utasítást.**

### Műszaki adatok

A műszaki adatok a termék adattábláján vannak megadva. A főző berendezés egy I. szigetelési osztályú készülék, amely védő érrel rendelkező vezetékkel és védőérintkezős dugasszal van ellátva. A készülék megfelel az hatályos szabványoknak. A berendezés eleget tesz a következő direktíváknak:

- Kisfeszültségű elektromos berendezések (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromágneses kompatibilitás (EMC) – 2004/108/EC.

A termék CE jelzéssel van jelölve az adattáblán.

## A készülék felépítése

(A. ábra)

### A KÉSZÜLÉK ELEMELI

- 1 Fedél
- 2 A belső, levehető fedél kioldó mechanizmusa
- 3 Tömítés
- 4 Fedél, levehető fedél
- 5 Szellőzőnyílás
- 6 Főzőlap
- 7 A fedél kioldó mechanizmusa
- 8 Vezérlő panel
- 9 Fogantyú
- 10 Fül kanálnak/lapátkának
- 11 Gőzszep
- 12 Cseptálca nyílás
- 13 Hálózati csatlakozó

### TARTOZÉKOK

- 14 Kivehető edény (maximális űrtartalom 2,8 l)
- 15 Gőzölő tálca
- 16 Mérőpohár
- 17 Leveses kanál
- 18 Rizses kanál
- 19 Fül kanálhoz/lapátkához
- 20 Csepegtető tálca
- 21 Kihúzható hálózati kábel

### VEZÉRLŐ PANEL

- 22 Kijelző
  - 23 Menü/ON
- Ezzel a gombbal lehet bekapcsolni a kijelzőt és a menüt.
- 24 Steam/Fry
- Ezzel a gombbal lehet választani a gőzölés (Steam) és a sütés (Fry) funkciók között. Ez a funkció CSAK akkor érhető el, ha hús (Meat), hal (Fish) vagy zöldség (Vegetables) lett kiválasztva.
- 25 Timer
- Ezzel a gombbal lehet beállítani a főzési időt az időzítő funkció (Timer) kiválasztása után. A ▼ nyomógomb segítségével lehet változtatni a kijelzett időt.
- 26 Preset (24-órás idő)
- Ezzel a gombbal lehet beprogramozni a főzés befejezési időpontját.
1. példa:
- A főzés befejezésének időpontja (Preset) – 13:00  
Időzítő (Timer) – 2 óra  
A főzés 11:00-kor kezdődik automatikusan

## 2. példa:

A főzés befejezésének időpontja (Preset) – 13:00

Időzítő (Timer) – 20 perc

A főzés 12:40-kor kezdődik automatikusan



**A főzési idő automatikusan eltolódik az időzítő beállításától függően (lásd a főzési idő módosítása pontot). A beprogramozott főzési idő eltelte után a készülék tovább főz az időzítő beállításának megfelelően. Például, ha az aktuális időpont 12:50, a főzés befejezésének ideje pedig 13:00-ra van beállítva, és beállították 20 percre az időzítőt, akkor a főzés ideje 10 perccel meghosszabbodik (13:10-ig)**

## 27 UP and Down

- A készülék adott funkciójának bekapcsolásánál: A ▲ és ▼ gombok a menüben való mozgásra szolgálnak.
- Off/Warm üzemmódban: A ▼ nyomógombbal az aktuális időpontot lehet ellenőrizni.
- Preset üzemmódban: A ▼ nyomógombbal az aktuális időpontot és a főzési időt lehet ellenőrizni.
- Az aktuális időpont és az időzítő beállításakor: A ▲ nyomógomb az órák, a ▼ gomb a percek beállítására szolgál.

## 28 Start

- Óra-beállítás üzemmódban: A „Start” gombbal lehet jóváhagyni az óra beállításait (az aktuális időpontját).
- Készenléti üzemmódban: A „Start” gombbal lehet elindítani a főzést a készülék megfelelő funkciójának kiválasztása után. Figyelem: A készenléti üzemmód azt jelenti, hogy a készülék be van kapcsolva, de csak a kijelzőn az aktuális időt mutató óra működik.

## 29 A Start gomb ellenőrző lámpája

## 30 Off/Warm

- Készenléti üzemmódban: A „Off/Warm” gombbal lehet kiválasztani a hőtartás üzemmódot - a nyomógombon lévő ellenőrző lámpa bekapcsolódik, a kijelzőn pedig megjelenik az „End” (Vége) üzenet.
- Funkcióválasztási vagy üzemelési üzemmódban: Az „Off/Warm” gombbal lehet törölni az aktuális funkciót, és visszatérni a készenléti üzemmódba. A kijelzőn megjelenik az aktuális idő.

## 31 Az Off/Warm gomb ellenőrző lámpája

## A készülék előkészítése főzéshez (B ábra)



**Mielőtt első alkalommal használatba veszi a készüléket főzésre, a belsejéből ki kell venni minden tartozékot. Mosogatószeres forró vízben alaposan el kell mosni a kivehető edényt (14), a gőzölő tálcát (15), a mércét (16), leveseskanalat (17), rizslapátot (18), valamint a kanál-/lapátartót (19), és hagyni kell megszáradni.**



**A készülék felületét egy nedves ruhával vagy szivaccsal meg kell tisztítani, amikor is emlékezni kell arra, hogy előbb áramtalanítani kell a készüléket.**



**Nem szabad a főző készüléket víz alá meríteni, sem mosogatógépben mosogatni.**

- ① A készüléket állítsa a hálózati dugaszolóaljzat közelében szilárd felületre.
- ② Rögzítse a kanál-/lapátartó fület (19).
- ③ Szerelje be a cseptálcát (20).
- ④ Nyissa ki a fedelet.
- ⑤ Helyezze bele a főző készülékbe az edényt (14) (esetleg még a gőzölő tálcát is (15)).
- ⑥ Csatlakoztassa a hálózati kábelt (21) az áramforráshoz és a készülék hálózati dugaszolóaljzatához (13). Az áram bekapcsolása után egy rövid hangjelzést hallunk, ami arról tájékoztat, hogy a készülék üzemkész.

## Az óra (aktuális időpont) beállítása (C ábra)

- ① A készülék bekapcsolása után a kijelzőn megjelenik az óra (készenléti üzemmódban villog a „Start” (29) gomb ellenőrző lámpája).
- ② Nyomja meg, és néhány másodpercig tartsa benyomva a ▲ vagy a ▼ gombot, hogy beállíthassa a megfelelő órát.



**Az óra az időt 24 órás formában mutatja.**

- ③ Állítsa be az órát a ▲ gombbal és a percet a ▼ gombbal.



**Az óra/perc gyors változtatásához benyomva benyomva kell tartani a megfelelő gombot.**

- ④ A „Start” gombbal erősítse meg a beállított időpontot (az óra abbahagyja a villogást).

## Funkcióválasztás (példa) (D ábra)

- ① Nyomja meg a „Menu/ON” (23) gombot. A kijelzőn megjelennek az elérhető funkciók.
- ② A funkciót a ▲ és a ▼ gombokkal kell kiválasztani. A kiválasztott funkció elkezd villogni a kijelzőn. *Például kiválasztjuk a „white rice” (fehér rizs) funkciót.*
- A készülék megjeleníti a kiválasztott funkcióhoz szükséges üzemidőt (lásd a táblázatot a J ábrán).

Majd az instrukciónak megfelelően kell eljárni.

## Sütés (fry) vagy gőzölés (steam) funkció kiválasztása (E ábra)

- ① A hús, hal vagy zöldség főzési funkció kiválasztása után a kijelzőn elkezd villogni a „steam” ikon. *Például kiválasztjuk a „Meat” (hús) funkciót.*
- ② A gőzölés (steam) funkció sütésre (fry) módosításához meg kell nyomni a „Steam/Fry” (24) gombot.

③ A készülék kijelzi a kiválasztott funkcióhoz szükséges minimális üzemidőt (lásd a táblázatot a J ábrán).

Majd az instrukciónak megfelelően kell eljárni.

### A főzési idő módosítása (F ábra)

① A megfelelő funkció kiválasztása után a főzési idő módosításához a „Timer” (25) gombot kell megnyomni. Az időbeállítás elkezd villogni a kijelzőn.

② A főzési idő beállításához a ▼ gombot kell használni.

**i** Ha a kiválasztott funkcióhoz a maximális főzési idő meghaladja a 60 percet, lehet használni az órát állító ▲ gombot is.

A készülék el van látva „Preset” funkcióval is. Opcionálisan be lehet állítani a főzés befejezésének idejét is.

③ A főzés befejezési idejének beállításához a „Preset” (26) gombot kell megnyomni. A kijelzőn elkezdnek villogni az előző főzési ciklusban beállított idők.

④ Az idő megváltoztatásához a ▲ (óra beállítása) és a ▼ (perc beállítása) gombokat kell használni.

⑤ A főzési funkció és az idő beállítása, vagy a „preset” funkció (opciós) használata után nyomja meg a „Start” (28) gombot. A készülék megkezd a főzést, hacsak nem lett a „preset” funkció kiválasztva.

⑥ A főzés befejezése után a készülék áttál hőtartási üzemmódba, és a kijelzőn megjelenik az „End” felirat.

**i** Ahhoz, hogy az étel jól legyen megfőzve, a megfelelő funkciót kell használni az adott étel főzéséhez vagy sütéséhez megfelelően beállított idővel. Szükség esetén a főzés idejét meg kell növelni.

### További funkciók a „újramelegítés” (Reheat) és a „főzés forrásban lévő vízben” (Boil) (G ábra)

**i** A „preset” funkció nem hozzáférhető a felmelegítés és a forrásban lévő vízben való főzés funkciókhoz.

① Nyomja meg a „Menu/On” (23) gombot, és válassza ki a „Reheat” (újramelegítés) vagy a „Boil” (főzés forrásban lévő vízben) funkciót a ▲ vagy a ▼ gombbal.

● A készülék megjeleníti a kiválasztott funkcióhoz beállított minimális időt (lásd a táblázatot a J ábrán).

② Az időbeállítás módosításához meg kell nyomni a „Timer” (25) (az időbeállítás elkezd villogni a kijelzőn). Majd a ▼ gomb használatával állítsa be az időt.

● Majd, a kiválasztott funkció beállítását követően, nyomja meg a „Start” (28) gombot.

**i** Némelyik termék vagy étel megfőzésének gyorsítása érdekében a dedikált funkció bekapcsolása előtt fel lehet forralni a vizet a főzés forrásban lévő vízben (Boil) funkcióval, majd tovább lehet főzni a dedikált funkció beállításával.

**i** **Időleges memória funkció:** Ha főzés közben a készülék maximum 30 percen keresztül nem kap áramot, a főzés folyamata automatikusan folytatódik, ha csatlakoztatják a hálózatra. Ha a készülék 30 percnél hosszabb ideig nem kap áramot, az ismételt áram alá helyezés után automatikusan készenléti állapotba áll.

### A munka befejezése után (H ábra)

● Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozó vezetéket a hálózati dugaszolóaljzattól.

**!** Szétszerelés előtt bizonyosodjon meg róla, hogy a készülék áramtalanítva lett, és a készülék belseje szobahőmérsékletre hűlt.

① A fedél reteszelését kioldó mechanizmussal nyissa ki a fedelet (7).

② Húzza ki az edényt (14) (esetleg még a gőzölő tálcát is (15)).

③ A levehető belső fedelet kioldó mechanizmus (2) felfelé húzásával szerelje le a levehető, belső fedelet (4).

④ Felfelé húzva, vegye le a gőzszelepet (11).

⑤ Az alsó részt az óramutató járásával ellentétes irányban csavarozva, válassza szét a szelep két részét.

⑥ Húzza ki a cseptálcát (20).

● A tisztítás és karbantartás szabályainak betartásával vegye ki az egyes elemeket. l ábra.

● Az elemek megszáradása után a szétszereléssel ellentétes sorrendben rakja össze a készüléket.

**!** A rosszul beszerelt gőzszelep negatív hatással van a készülék működésére.

**!** A készülék mindegyes használata után ürítse ki a készülék hátsó részén található cseptálcát (20).

### Tisztítás és karbantartás (I ábra)

**!** A tisztítás megkezdése előtt bizonyosodjon meg róla, hogy a készülék áramtalanítva lett, és a készülék belseje szobahőmérsékletre hűlt.

**!** A készülék alkatrészei közül mosogatógépben csak a gőzölő tálcát, a mércét, a leveseskanalat, lapátkát és a kanál/lapátkatartót lehet mosogatni. Figyelem: A gőzölő tálcát és a mércét a mosogatógép felső kosarában kell elhelyezni.

**!** A készülék fémből és műanyagból készült elemeinek tisztításánál ne használjon a felületet károsító anyagokat, és éles dörzszzivacsokat.



**Ne öntsön vizet a készülék belsejébe.**

- A készülék házát kizárólag nedves és puha ronggyal kell tisztítani.
- Az elektromos főzőlapot **(6)** kizárólag mosogatószeres vízzel nedvesített ronggyal szabad tisztítani. Ismételt használat vagy a tárolás helyére történő eltétel előtt a főzőlapot alaposan meg kell szárítani egy száraz és puha ronggyal vagy papírtörölközővel.
- A kivett edényt **(14)** mossa le egy mosogatószeres vízzel nedvesített ronggyal, majd folyóvízzel öblítse le. Ismételt használat vagy a tárolás helyére történő eltétel előtt az edényt alaposan meg kell szárítani.
- A belső fedelet tömítő gyűrűt **(4)** egy puha ronggyal és enyhe tisztítószerrel kell tisztítani, majd folyó vízzel le kell öblíteni, és egy puha ronggyal eltörölve alaposan meg kell szárítani.
- A gőzselepet **(11)** egy puha ronggyal és enyhe tisztítószerrel kell tisztítani, majd folyó vízzel le kell öblíteni. A szelep ismételt beszerelése előtt azt alaposan meg kell szárítani.

### Minimális és maximális főzési idő (J ábra)

Az alábbi táblázat az egyes funkciókhoz tartozó minimális és maximális főzési időket mutatja.

|     | FUNKCIÓ                            | IDŐTARTAM<br>(óra/perc)          |
|-----|------------------------------------|----------------------------------|
| Idő | (Meat) Hús                         | 00:15 - 01:00<br>(Steam) gőzölés |
|     |                                    | 00:10 - 00:30<br>(Fry) sütés     |
|     | (Fish) Hal                         | 00:15 - 00:30<br>(Steam) gőzölés |
|     |                                    | 00:05 - 01:00<br>(Fry) sütés     |
|     | (Vegetable) Zöldség                | 00:05 - 00:25<br>(Steam) gőzölés |
|     |                                    | 00:05 - 01:00<br>(Fry) sütés     |
|     | (Reheat) Újramelegítés             | 00:08 - 00:25                    |
|     | (Boil) Főzés forrásban lévő vízben | 00:05 - 00:20                    |
|     | (Soup/Stew) Leves/gulyás           | 01:00 - 09:00                    |
|     | (Cake) Tészta                      | 00:25 - 01:30                    |
|     | (White rice) Fehér rizs            | 00:15 - 01:00                    |

|                              | FUNKCIÓ                                                                                       | IDŐTARTAM<br>(óra/perc) |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Idő                          | (Rice Express) Expressz rizsfőzés                                                             | 00:05 - 00:40           |
|                              | (Brown rice) Barna rizs                                                                       | 00:25 - 01:30           |
|                              | (Pasta) Főtt tészta                                                                           | 00:12 - 01:00           |
|                              | (Porridge) Zabkása                                                                            | 00:05 - 00:40           |
| (Preset time) Preset funkció | Minden funkciónál hozzáférhető, kivéve a felmelegítést és a forrásban lévő vízben való főzést | 00:00 - 23:59           |

### Ökológia – Óvjuk a környezetet

Minden üzemeltető hozzájárulhat a környezet védelméhez. Ez se nem nehéz, se nem túl költséges. Ehhez:

A karton csomagolást adja be papírgyűjtőbe, a műanyag (PE) zsákokat pedig dobja műanyag-gyűjtő konténerbe.

A tönkrement készüléket adja le megfelelő megsemmisítő ponton, mivel a berendezésben lévő veszélyes összetevők károsak lehetnek a környezetre.

**Ne dobja ki a kommunális hulladékkal együtt!!!**



Az importőr/gyártó nem vállal felelősséget a rendeltetéstől eltérő használatból vagy a nem megfelelő kezeléssel eredő esetleges káro-  
kért.

Az importőr/gyártó fenntartja magának a jogot, hogy a jogszabályok-  
hoz, szabványokhoz, direktívákhoz való igazodás érdekében, vagy  
konstrukciós, kereskedelmi, esztétikai és egyéb okokból bármikor,  
előzetes értesítés nélkül módosítson a terméken.

Vă felicităm pentru alegerea dispozitivului nostru și vă urăm bun găsit printre beneficiarii produselor Zelmer.

Pentru a putea obține cele mai bune rezultate vă recomandăm să folosiți numai accesoriile originale ale companiei Zelmer.

Acestea au fost proiectate special pentru acest produs.

Vă rugăm să citiți cu atenție această instrucțiune de utilizare. O atenție deosebită trebuie acordată indicațiilor cu privire la siguranță. Vă sfătuim să păstrați aceste instrucțiuni de utilizare astfel încât să le puteți folosi, de asemenea, în timpul utilizării ulterioare a dispozitivului.

### Trăsături caracteristice ale dispozitivului.

Dispozitivul pentru gătit EK1300 al companiei Zelmer permite obținerea unor rezultate excepționale în ceea ce privește pregătirea mâncărilor așa cum a r fi orezul, legumele fierte pe aburi, mâncărurile înăbușite cât și pregătirea supelor de fulgi de cereale. Echipamentul permite fierberea concomitentă de ex. a orezului în interiorul recipientului și a legumelor pe aburi.

Folosirea materialelor ceramice asigură distribuția optimală a căldurii, lucru care garantează rezultate excepționale. Recipientul mare, detașabil posedă suprafața fabricată din material care nu permite aderența mâncărilor, iar capacitatea acestuia, permite pregătirea mâncărilor pentru toată familia.

Suplimentar, funcția care permite programarea timpului de fierbere pe aburi și la foc mic permite planuirea orei de masă la un moment care îi convine beneficiarului.

Pentru a obține rezultate cât mai bune și pentru a fi în siguranță în momentul folosirii dispozitivului, trebuie să citiți cu atenție prezenta instrucțiune de deservire și trebuie să o păstrați, pentru a o putea folosi ulterior.

### Indicații cu privire la siguranța

**Asigurați-vă că toate indicațiile au fost foarte bine înțelese.**



#### Pericol! / Avertizare!

**Ne respectarea poate conduce la leziuni**

- Nu conectați ștecherul la priza de alimentare cu mâinile umede.
- Nu porniți dispozitivul dacă, conductorul de alimentare este deteriorat sau carcasa este deteriorată în mod vizibil.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți Suprafața dispozitivului este fierbinte chiar și după oprirea acestuia.
- Lăsați dispozitivul să se răcească înainte de demontarea și curățarea acestuia.
- În cazul în care scoateți felurile de mâncare din dispozitivul pentru gătit trebuie să folosiți întotdeauna mânuși de protecție împotriva temperaturii ridicate.

- Acest dispozitiv nu este destinat pentru a fi utilizat de către de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau de către persoane care nu au experiență sau nu cunosc dispozitivul sau, cu excepția cazului în care utilizarea acestuia are loc sub supraveghere sau în conformitate cu instrucțiunea de utilizare a dispozitivului, transmise de către persoanele responsabile de siguranța acestor persoane.
- Trebuie să fiți atenți la copii pentru ca aceștia să nu se joace cu dispozitivul.
- Înainte de curățarea dispozitivului, montajul sau demontajul acestuia întotdeauna trebuie să scoateți ștecherul de la rețeaua de alimentare cu curent electric.
- Dispozitivul trebuie să fie amplasat numai pe blaturile rezistente la acțiunea temperaturilor înalte, care asigură stabilitate și siguranță în ceea ce privește utilizarea dispozitivului.
- De pe blatul pe care veți amplasa dispozitivul trebuie să înlăturați toate obiectele de care nu este nevoie, pentru a asigura destul loc pentru acest dispozitiv.
- Trebuie să fiți extrem de atenți atunci când ridicați capacul dispozitivului pentru gătit în timpul sau după ce a luat sfârșit pregătirea felurilor de mâncare, deoarece atunci când capacul este ridicat poate ieși în afară aer sau aburi fierbinți.
- Dispozitivul poate fi reparat numai de către persoane calificate în acest domeniu. Reparația care este realizată incorect poate cauza un pericol serios pentru utilizator. În cazul în care ați observat defecțiuni luați legătura cu punctul de service.
- Nu se permite realizarea demontajului pe cont propriu și nici modificarea caracteristicilor tehnice ale dispozitivului.
- Nu se permite mutarea dispozitivului dintr-un loc în altul în timpul funcționării.
- Fiți foarte atenți în cazul în care schimbați locul dispozitivului, mai ales atunci când în interiorul acestuia se găsesc lichide fierbinți.
- Nu dați la o parte supapa de aburi în timpul fierberii.
- Nu depășiți capacitatea maximală a oalei care este de 2,8 l.
- Nu se permite scoaterea oalei în timpul funcționării dispozitivului.
- Nu se permite folosirea și depozitarea dispozitivului în încăperi unde există prea multă umezeală.
- Nu se permite folosirea altor accesorii decât a celor care intră în componența setului care este alăturat dispozitivului.
- Trebuie să fiți deosebit de atenți când folosiți vase în care se găsește ulei încălzit sau alt fel de lichide.
- Nu se recomandă utilizarea dispozitivului în orice alt fel decât cel prevăzut în prezenta instrucțiune.



## Atenție!

**Ne-respectarea poate conduce la deteriorarea bunurilor**

- Dispozitivul este prevăzut numai pentru a fi folosit în interiorul încăperilor.
- Dispozitivul trebuie decuplat de la sursa de alimentare atunci, când nu este utilizat.
- Dispozitivul întotdeauna trebuie conectat la priza rețelei de alimentare cu curent electric (numai curent alternativ) cu tensiune care va fi în conformitate cu cea trecută pe plăcuța de fabricație a dispozitivului și care este echipat cu bolt protector, împământare.
- Echipamentul nu este proiectat să funcționeze prin cuplare la întrerupătoare externe de timp sau sisteme separate de control de la distanță.
- Dispozitivul nu este prevăzut pentru prăjirea în ulei adânc și NU SE PERMITE utilizarea acestuia în acest scop.
- Nu amplasați oala pe care o scoateți pe nici un alt dispozitiv care reprezintă o sursă de căldură, în afara dispozitivului pentru gătit EK1300.
- Nu scufundați dispozitivul și mai ales cablul de alimentare și ștecherul în apă și nici în orice alt fel de lichide.
- Nu amplasați dispozitivul pe nici un arzător în stare de funcționare, pe nici o plită electrică, în nici un cuptor încălzit și nici în apropierea dispozitivelor sus menționate.
- Cablul de alimentare nu poate atârna peste muchia mesei sau a blatului și nu poate atinge suprafețe fierbinți.
- Nu acoperiți dispozitivul cu nici un fel de obiecte în timpul funcționării sale.
- Nu introduceți hârtie, carton, plastic și nici un fel de alte materiale inflamabile în interiorul dispozitivului.
- Nu scoateți ștecherul din priza rețelei de alimentare cu curent electric trăgând de cablu.
- Pentru spălarea carcasei nu folosiți detergenți agresivi sub formă de emulsii, loțiuni, paste etc. Acestea pot, printre altele, să ștergă simbolurile grafice care se găsesc pe carcasa dispozitivului, așa cum ar fi: simboluri, semne de avertizare etc.
- Utilizarea altor accesorii decât cele recomandate de către producător pot cauza defectarea dispozitivului.
- Nu expuneți dispozitivul la acțiunea unei temperaturi de peste 60°C.
- Nu lăsați dispozitivul ne-supravegheat atunci când este activată funcția „Fry” (prăjire).



## Indicație

**Informații despre produs și indicații cu privire la utilizare**

- Dispozitivul este prevăzut pentru uz casnic. În cazul în care acesta va fi folosit în cadrul afacerilor gastronomice, condițiile de garanție vor fi modificate.
- Înainte de a ascunde dispozitivul asigurați-vă că acesta este curat și uscat.

**Înainte de a începe folosirea dispozitivului luați la cunoștință cuprinsul întregii instrucțiuni de servire.**

## Date tehnice

Parametrii tehnici sunt trecuți pe plăcuța de fabricație a produsului.

Dispozitivul de gătit cu inducție este un dispozitiv din clasa I, echipat cu un cablu de conectare cu conductor de protecție și ștecher cu bolt protector cu legătură la pământ.

Dispozitivul îndeplinește cerințele normelor în vigoare.

Dispozitivul este în conformitate cu cerințele directivelor:

- Dispozitiv electric de joasă tensiune (LVD) – 2006/95/EC.
- Compatibilitate electromagnetică (EMC) – 2004/108/EC.

Produs marcat cu simbolul CE pe plăcuța de fabricație.

## Construcția dispozitivului

(Fig. A)

### ELEMENTELE DISPOZITIVULUI

- 1 Capac
- 2 Mecanismul de deschidere a capacului intern detașabil
- 3 Garnitura
- 4 Capacul intern detașabil
- 5 Orificiul de ventilare
- 6 Plita de gătit
- 7 Mecanismul de deschidere a capacului
- 8 Panoul de comandă
- 9 Mâner
- 10 Mâner pentru lingură/spatulă
- 11 Supapă aburi
- 12 Orificiu pentru tava de picurare
- 13 Priza de alimentare

### ACCESORII

- 14 Oala detașabilă (capacitate maximală 2,8 l)
- 15 Coș pentru fierberea cu aburi
- 16 Dozatorul
- 17 Lingura pentru supă
- 18 Spatulă pentru orez
- 19 Mâner pentru lingură/spatulă
- 20 Tava de picurare
- 21 Cablu de alimentare detașabil

### PANOUL DE COMANDĂ

- 22 Display
- 23 Meniu/ON

Acest buton este folosit pentru pornirea display-ului și redarea meniului.

- 24 Steam/Fry

Acest buton este folosit pentru selectarea funcției de fierbere cu ajutorul aburului (Steam) sau a funcției de prăjire (Fry). Această funcție este accesibilă NUMAI atunci când ați selectat carne (Meat), pește (Fish) sau legume (Vegetables).

## 25 Timer

Acest buton este folosit pentru selectarea timpului prevăzut pentru procesul de fierbere după ce a fost aleasă funcția programatorului (Timer). Cu ajutorul butonului ▼ puteți modifica timpul redat pe display.

## 26 Preset (ceas cu 24 de ore)

Acest buton este folosit pentru programarea timpului până la sfârșitul procesului de fierbere.

Exemplu 1:

Timpul prevăzut pentru sfârșitul procesului de fierbere (Preset) – 13:00

Minute (Timer) – 2 ore

Procesul de fierbere va începe exact la ora. 11:00

Exemplu 2:

Timpul prevăzut pentru sfârșitul procesului de fierbere (Preset) – 13:00

Minute (Timer) – 20 minute

Procesul de fierbere va începe exact la ora. 12:40



**Durata procesului de fierbere este corespunzător modificată în funcție de setările minuterelor (vezi punctul modificarea duratei procesului de gătire). După scurgerea timpului prevăzut pentru procesul de gătire dispozitivul va fierbe în continuare mâncare în conformitate cu setările minuterelor. Dacă ora actuală este 12:50, iar timpul la care trebuie să ia sfârșit procesul de fierbere este stabilit pentru a fi ora 13:00 și pe programator ați fixat 20 de minute, atunci timpul prevăzut pentru procesul de fierbere va fi prelungit cu 10 minute (până la ora 13:10).**

## 27 UP and Down

- În cazul în care este pornită o anumită funcție a dispozitivului: Butoanele ▲ și ▼ sunt folosite pentru a putea trece prin meniu.
- În tribul Off/Warm: Butonul ▼ este folosit pentru verificarea orei actuale.
- În tribul Preset: Butonul ▼ este folosit pentru verificarea orei actuale și a timpului prevăzut pentru fierbere.
- În timpul setării orei actuale și a programatorului: Butonul ▲ este folosit pentru modificarea orelor iar butonul ▼ pentru modificarea minuterelor.

## 28 Start

- În tribul de setare a ceasului: Butonul „Start” este folosit pentru confirmarea setării ceasului (a orei actuale).
- În tribul de așteptare: Butonul „Start” este folosit pentru începerea procesului de fierbere după ce a fost selectată funcția corespunzătoare a dispozitivului. Atenție: Tribul de așteptare înseamnă că dispozitivul este pornit dar funcționează numai ceasul care arată pe display ora actuală.

## 29 Lama de control a butonului Start

## 30 Off/Warm

- În modul de așteptare (stand-by) butonul „Off/Warm” este folosit pentru selectarea modului de menținere a temperaturii – lampa de control se va aprinde și pe afișaj va apărea mesajul „End”
- În modul de selecție funcții, sau în modul de operare, butonul „Off/Warm” se folosește pentru anularea funcției curente și reîntoarcerea la modul de așteptare (stand-by).

## 31 Lampa de control a butonului Off/ Warm

### Pregătirea dispozitivului pentru începerea procesului de fierbere

(Fig. B)



**Înainte de prima utilizare a dispozitivului, din interiorul acestuia trebuie scoase toate accesoriile. Trebuie să spălați cu exactitate, oala pe care o scoateți (14), coșul prevăzut pentru fierberea cu aburi (15), dozatorul (16), lingura pentru supă (17), spatula pentru orez (18) și mânerul pentru lingură/spatulă (19), în apă fierbinte cu adăos de detergent pentru vase și apoi trebuie să le lăsați să se usuce.**



**Suprafața dispozitivului trebuie curățată cu ajutorul unei cârpe sau a unui burete umezit, dar trebuie să țineți minte să decuplați dispozitivul de la sursa de alimentare.**



**Nu se permite scufundarea dispozitivului în apă și nici spălarea acestuia în mașina pentru spălat vase.**

- 1 Dispozitivul trebuie amplasat în apropierea prizei rețelei cu curent electric pe o suprafață dură.
- 2 Fixați mânerul pentru lingură/spatulă. (19).
- 3 Fixați tava pentru picurare (20).
- 4 Deschideți capacul.
- 5 Introduceți oala în dispozitivul de fierbere (14) (eventual suplimentar coșul prevăzut pentru fierberea cu aburi (15)).
- 6 Racordați cablul de alimentare (21) la sursa de alimentare și la priza de alimentare a dispozitivului (13). După ce ați realizat conectarea veți auzi un scurt semnal sonor care vă informează că dispozitivul este gata de funcționare.

### Setarea ceasului (orei actuale)

(Fig. C)

- 1 După ce dispozitivul a fost pornit pe display va apărea ceasul (în tribul de așteptare va licări lampa de control a butonului „Start” (29)).
- 2 Apăsați pentru o perioadă de câteva secunde butonul ▲ sau ▼ pentru a fixa ora corespunzătoare.



**Ceasul redă ora în formatul de 24 de ore.**

③ Setai orele cu ajutorul butonului ▲ și minutele cu ajutorul butonului ▼.



**Pentru a fixa orele/minutele mai repede trebuie să Țineți apăsat pentru o perioadă mai lungă de timp butoanele corespunzătoare.**

④ Confirmați ora setată cu ajutorul butonului „Start” (ceasul se oprește din licărit).

### Selectarea funcțiilor (exemplu) (Fig. D)

① Apăsați butonul „Menu/ON” (23). Pe display vor apare toate funcțiile disponibile.

② Pentru a selecta funcția dorită trebuie să folosiți butoanele ▲ și ▼. Funcția selectată va licări pe display. Ca exemplu a fost aleasă funcția „white rice” (orez alb).

● Dispozitivul va reda pe display timpul minim de funcționare pentru funcția selectată (vezi tabelul Fig. J).

**Apoi trebuie să procedați în conformitate cu instrucțiunea.**

### Alegerea funcției de prăjire (fry) sau a funcției de fierbere cu aburi (steam) (Fig. E)

① După selectarea funcției pentru fierberea cărnii, peștelui sau a legumelor, pe display va începe să licărească pictograma „steam”. Ca exemplu a fost selectată funcția „Meat” carne.

② Pentru a modificat funcția de fierbere cu aburi (steam) cu funcția sw prăjire (fry) trebuie să apăsați butonul „Steam/Fry” (24).

③ Dispozitivul va reda pe display timpul minim de funcționare pentru funcția selectată (vezi tabelul Fig. J).

**Apoi trebuie să procedați în conformitate cu instrucțiunea.**

### Modificarea timpului de fierbere (Fig. F)

① După alegerea funcției corespunzătoare pentru modificarea timpului de fierbere trebuie să apăsați butonul „Timer” (25). Setările timpul vor începe să licărească pe display.

② Pentru a seta timpul de fierbere trebuie să folosiți butonul ▼.



**Dacă timpul maximal de fierbere pentru o anumită funcție selectată depășește 60 de minute, cu ajutorul butonului ▲ corespunzător veți putea modifica aceste setări.**

De asemenea, dispozitivul este echipat în funcția „Preset”. Opțional putem seta timpul până la sfârșitul procesului de fierbere.

③ Pentru a seta timpul până la sfârșitul procesului de fierbere trebuie să apăsați butonul „Preset” (26). Pe display vor începe să licărească setările care au fost realizate pentru procesul anterior de fierbere.

④ Pentru a modifica setările timpului trebuie să apăsați butonul ▲ (setări oră) și ▼ (setări minute).

⑤ După setarea funcției și a timpului de fierbere sau după ce ați aplicat funcția „preset” (opțional) apăsați butonul „Start” (28). Dispozitivul va începe procesul de fierbere numai în cazul în care nu a fost selectată funcția „preset”.

⑥ După ce procesul de fierbere a luat sfârșit, dispozitivul trece în tribul de menținere a temperaturii iar pe display va apare mesajul „End”.



**Pentru a obține o mâncare fiartă corect trebuie să folosiți funcțiile corespunzătoare cu setările timpului care sunt selectate corespunzător pentru fierberea sau prăjirea unui anumit fel de mâncare. În caz de nevoie timpul de fierbere poate fi prelungit.**

### Funcțiile suplimentare „încălzire ulterioară” (Reheat) și „fierbere în apă clocotită” (Boil) (Fig. G)



**Opțiunea „preset” nu este accesibilă pentru funcția de încălzire ulterioară și fierbere în apă clocotită.**

① Apăsați butonul „Menu/ON” (23) și alegeți funcția „Reheat” (încălzire ulterioară) sau „Boil” (fierbere în apă clocotită) cu ajutorul butonului ▲ sau ▼.

● Dispozitivul va reda pe display timpul minim de funcționare pentru funcția selectată (vezi tabelul Fig. J).

② Pentru a modifica setările timpului trebuie să apăsați butonul „Timer” (25) (setările timpului vor începe să licărească pe display). Apoi trebuie să setați timpul folosindu-vă de butonul ▼.

● Apoi după setarea anumitei funcții apăsați butonul „Start” (28).



**Pentru a grăbi fierberea anumitor produse alimentare sau a anumitor mâncăruri puteți, înainte de a porni funcția dedicată, să fierbeți apa cu ajutorul funcției de fierbere în apă clocotită (Boil), și apoi să setați funcția dedicată pentru a continua fierberea.**



**Funcția memoriei temporale: Dacă în timpul fierberii dispozitivul va fi decuplat de la sursa de alimentare pentru o perioadă de timp nu mai lungă de 30 de minute, procesul de fierbere va fi automat reînnoit după ce dispozitivul va fi din nou cuplat la rețeaua de alimentare. Dacă dispozitivul nu este alimentat cu curent electric pentru o perioadă mai lungă de 30 de minute după ce va fi din nou alimentat va trece automat la tribul de așteptare.**

## După ce funcționarea a luat sfârșit (Fig. H)

- Opriti dispozitivul și scoateți cablul de alimentare din priză de alimentare.



**Înainte de a începe demontarea trebuie să vă asigurați că, dispozitivul este deconectat de la sursa de alimentare și că dispozitivele din interior sunt răcite până la temperatura camerei.**

- ① Deschideți capacul cu ajutorul mecanismului pentru deschiderea capacului (7).
  - ② Scoateți oala (14) (eventual suplimentar coșul prevăzut pentru fierberea cu aburi (15)).
  - ③ Demontați capacul intern detașabil (4) prin tragerea în sus a mecanismului de deschidere a capacului intern (2).
  - ④ Demontați supapa de aburi (11) trăgând-o în sus.
  - ⑤ Separați cele două părți ale supapei prin rotirea părții inferioare a acesteia în direcția opusă sensului acelor de ceasornic.
  - ⑥ Dați la o parte tava de picurare (20).
- Scoateți celelalte elemente ținând cont de regulile de la punctul curățare și conservare Fig. I.
  - După ce toate elementele s-au uscat montați-le la loc în ordinea inversă celei de demontare.



**Montarea incorectă a supapei de aburi poate influența negativ calitatea funcționării dispozitivului.**



**După fiecare folosire a dispozitivului trebuie să vărsați lichidul de pe tava de picurare (20) care se află în partea din spate a dispozitivului.**

## Curățare și conservare (Fig. I)



**Înainte de a începe demontarea trebuie să vă asigurați că, dispozitivul este deconectat de la sursa de alimentare și că dispozitivele din interior sunt răcite până la temperatura camerei.**



**Singurele piese ale dispozitivului care pot fi spălate în mașina de spălat vase sunt: coșul pentru fierberea cu aburi, dozatorul, lingura pentru supă, spatula și mânerul pentru lingură/spatulă. Atenție: Coșul pentru fierbere cu aburi și dozatorul trebuie amplasate în partea superioară a mașinii de spălat vase.**



**Nu folosiți detergenți care zgârie suprafețele și nici bureți aspri pentru curățarea elementelor dispozitivului care sunt fabricate din metal sau materiale sintetice.**



**Nu turnați apă în interiorul dispozitivului.**

- Carcasa dispozitivului trebuie curățată numai cu ajutorul unei cârpe moi și umede.
- Plita electrică de gătit (6) poate fi curățată numai cu ajutorul unei cârpe umede cu adaos de detergent pentru vase. Înainte de următoarea folosire sau depozitarea dispozitivului pentru o perioadă mai lungă de timp, plita electrică de gătit trebuie ștersă foarte bine cu ajutorul unei cârpe uscate, moi sau cu ajutorul unui prosop de hârtie.
- Oala detașabilă (14) trebuie spălată cu ajutorul unei cârpe umede cu adaos de detergent pentru vase apoi trebuie clătită sub un jet de apă. Înainte de următoarea folosire sau pregătire pentru o depozitare mai lungă oala trebuie ștersă perfect.
- Inelul de etanșare a capacului intern (4) trebuie curățat cu ajutorul unei cârpe umede cu adaos de detergent delicat pentru vase, apoi trebuie clătit sub un jet de apă curată și uscat cu ajutorul unei cârpe uscate, moi.
- Supapa de aburi (11) trebuie curățată cu ajutorul unei cârpe umede cu adaos de detergent delicat pentru vase, apoi trebuie clătită sub un jet de apă curată. Înainte de montare supapa trebuie perfect uscată.

## Timpul minimal și maximal de fierbere (Fig. J)

Tabelul de mai jos prezintă timpul minimal și maximal de fierbere pentru anumite funcții.

|        | FUNCȚIA                          | INTERVALUL DE TIMP (ora/minute)             |
|--------|----------------------------------|---------------------------------------------|
| Timpul | (Meat) Carne                     | 00:15 - 01:00<br>(Steam) gotowanie na parze |
|        |                                  | 00:10 - 00:30<br>(Fry) smażenie             |
|        | (Fish) Pește                     | 00:15 - 00:30<br>(Steam) gotowanie na parze |
|        |                                  | 00:05 - 01:00<br>(Fry) smażenie             |
|        | (Vegetable) Legume               | 00:05 - 00:25<br>(Steam) gotowanie na parze |
|        |                                  | 00:05 - 01:00<br>(Fry) smażenie             |
|        | (Reheat) Încălzire               | 00:08 - 00:25                               |
|        | (Boil) Fierbere în apă clocotită | 00:05 - 00:20                               |
|        | (Soup/Stew) Supă/gulaș           | 01:00 - 09:00                               |
|        | (Cake) Prăjitură                 | 00:25 - 01:30                               |
|        | (White rice) Orez alb            | 00:15 - 01:00                               |

|                                 | FUNCȚIA                                                                                                | INTERVALUL DE<br>TIMP (ora/minute) |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Timpul                          | (Rice Express)<br>Orez fiert în mod<br>expres                                                          | 00:05 - 00:40                      |
|                                 | (Brown rice) Orez<br>natural                                                                           | 00:25 - 01:30                      |
|                                 | (Pasta)<br>Macaroane                                                                                   | 00:12 - 01:00                      |
|                                 | (Porridge) Fulgi<br>de cereale                                                                         | 00:05 - 00:40                      |
| (Preset time)<br>Funcția preset | Accesibilă pentru<br>toate funcțiile în<br>afara celei de<br>încălzire și fierbere<br>în apă clocotită | 00:00 - 23:59                      |

### Ecologia – Aveți grijă de mediul înconjurător

Fiecare utilizator poate contribui la protecția mediului. Nu este nici dificil, nici prea scump. În acest scop:

Ambalajul de carton transmiteți-l la maculatură, sacii de polietilenă (PE) aruncați-i în containerul pentru materiale plastice.



Dispozitivul uzat predați-l la un punct de primire corespunzător, deoarece, componentele periculoase, care se găsesc în dispozitiv pot reprezenta o amenințare pentru mediu.

**Nu aruncați dispozitivul împreună cu deșeurile menajere!!!**

Importatorul, producătorul nu este răspunzător de eventualele prejudicii cauzate de utilizarea incorectă a dispozitivului sau de deservirea eronată a acestuia.

Importatorul, producătorul își rezervă dreptul de a introduce modificări ale produsului în orice moment, fără a anunța despre acest lucru în prealabil, cu scopul de a-l adapta la legislația, normele și directivele în vigoare sau din motive constructive, comerciale, estetice și altele.

Поздравляем с выбором нашего устройства и приветствуем среди пользователей продуктов Zelmer.

С целью получения наилучших результатов рекомендуем использование исключительно оригинальных аксессуаров фирмы Zelmer.

Оны были проектированы специально для этого продукта.

Просим внимательно прочитать эту инструкцию по эксплуатации. Особое внимание следует посвятить указаниям по безопасности. Инструкцию по эксплуатации просим сохранить, чтобы Вы могли использовать ее также во время дальнейшего использования.

### Характеристика прибора

Прибор для приготовления EK1300 фирмы Zelmer позволяет достичь идеальных результатов приготовления также в случае разнообразных блюд, таких как рис, овощи, приготовленные на пару, тушенные блюда или даже овсянка. Оборудование прибора позволяет одновременное приготовление, например, риса внутри и приготовление овощей на пару. Использование керамических материалов обеспечивает оптимальное выделение тепла, что гарантирует идеальные результаты приготовления.

Большой съемный резервуар имеет поверхность, изготовленную из материала, который защищает от пригорания, а его емкость позволяет приготовить еду для всей семьи.

Дополнительно функция программирования времени приготовления на пару и на слабом огне позволяет планирование времени еды в удобный для пользователя момент.

Чтобы получить идеальные результаты и обеспечить безопасность, следует тщательно ознакомиться с этой инструкцией по эксплуатации, а также сохранить ее для дальнейшего использования.

### Указания по безопасности

**Следует убедиться, что ниже указанные указания понятны.**



#### **Опасность! / Предупреждение!** Несоблюдение грозит травмами

- Не подключайте штепсель к гнезду сети мокрыми руками.
- Не включайте прибор, если кабель питания поврежден или корпус заметно поврежден.
- Не касайтесь разогретых поверхностей. Поверхность прибора остается горячей даже после его выключения.
- Оставьте прибор для охлаждения перед демонтажем и чисткой.

- Во время вытягивания блюд из прибора для приготовления следует всегда использовать безопасные варешки, которые хранят перед действием высокой температуры.
- Это оборудование не предназначено для использования лицами (в том числе, детьми) с ограниченными физическими, эмоциональными или психическими возможностями или лицами, не имеющими опыта или знания оборудования, разве что это проходит под наблюдением или согласно с инструкцией по эксплуатации прибора, переданной лицами, отвечающими за их безопасность.
- Следует обращать внимание на детей, чтобы они не играли с прибором.
- Перед чисткой прибора, сборкой или демонтажем выньте кабель питания из электросети.
- Прибор следует ставить на поверхностях, стойких к действию высоких температур, обеспечивающих стабильность и безопасность использования прибора.
- С поверхности, на которой Вы хотите поставить прибор, следует убрать все лишние предметы, чтобы обеспечить соответствующее количество свободного пространства.
- Следует быть крайне осторожными, поднося крышку прибору для приготовления во время или после окончания приготовления блюда, поскольку через щель под крышкой может выходить горячий воздух или пар.
- Ремонт прибора может выполнять только квалифицированный персонал. Неправильно выполненный ремонт может вызвать серьезную угрозу для пользователя. В случае появления неполадок обратиться в специализированный сервисный центр.
- Нельзя выполнять самостоятельно демонтаж или вносить технические изменения прибора.
- Не переставляйте прибор во время работы.
- Обратите особое внимание во время переноса прибора, особенно, если внутри находятся горячие субстанции.
- Не снимайте паровое сопло во время приготовления.
- Не превышайте максимальную вместимость кастрюли, которая равна 2,8 л.
- Нельзя вынимать кастрюлю во время работы прибора.
- Нельзя использовать и хранить прибор в помещениях, в которых преобладает повышенная влажность.
- Нельзя использовать другие аксессуары, чем те, которые входят в комплект прибора.
- Соблюдайте особую осторожность при использовании посуды с разогретым маслом или другими жидкостями.
- Нельзя использовать прибор в какой-либо другой способ, чем это предвидено в этой инструкции.



## Внимание!

Несоблюдение грозит порчей имущества

- Прибор предназначен исключительно для использования внутри помещений.
- Прибор следует отключить от источника питания во время, когда он не используется.
- Прибор всегда подключайте к гнезду электросети (только сменного тока) с напряжением, соответствующим с поданным на информационном табло прибора, а также оборудованным кольцом безопасности.
- Всегда размещайте прибор на плоской, ровной поверхности.
- Прибор не предназначен для работы с использованием внешних временных выключателей или отдельной системы дистанционного управления.
- Прибор не предназначен для жарки блюд в глубоком жире и НЕ СЛЕДУЕТ его с этой целью использовать.
- Не ставьте съемную кастрюлю на каком-либо другом приборе с источником тепла, чем прибор для приготовления EK1300.
- Не погружайте прибор, а особенно кабель питания и штепсель, в воду или каких-либо других жидкостях.
- Не размещайте прибор на включенном газе газовой плиты, включенной нагревательной плите, в разогретой духовке или поблизости указанных выше приборов.
- Кабель питания не может свисать над краем стола или плиты, а также не может касаться горячей поверхности.
- Не прикрывайте прибор во время его работы никакими предметами.
- Не вкладывайте бумагу, пластик или какие-либо другие горючие материалы вовнутрь прибора.
- Не вытягивайте штепсель из гнезда электросети за кабель.
- Для мытья корпуса не используйте агрессивные моющие средства в виде эмульсий, молочка, паст и т.п. Они могут между всем прочим убрать нанесенные информационные графические символы, такие как: обозначения, знаки предупреждения и прочие.
- Использование аксессуаров, которые отличаются от рекомендованных производителем, может привести к повреждению прибора.
- Не поддавайте прибор влиянию температуры выше 60°C.
- Не оставляйте прибор без надзора во время включения функции „Fry” (жарка).



## Указания

Информация о продукте и указания по эксплуатации

- Прибор предназначен для использования в домашних условиях. В случае использования с целью гастрономического бизнеса, условия гарантии изменяются.
- Перед использованием следует удостовериться, что прибор чистый и сухой.

*Перед началом эксплуатации прибора для приготовления ознакомьтесь с содержанием всей инструкции по эксплуатации.*

## Технические параметры

Технические параметры указаны на информационном табло изделия.

Прибор для приготовления принадлежит к классу I, оборудован кабелем с безопасной изоляцией и штепселем с кольцом безопасности.

Прибор выполняет все требования действующих норм.

Прибор отвечает требованиям директив:

- Электрический низковольтный прибор (LVD)  
– 2006/95/EC.
- Электромагнитная совместимость (EMC)  
– 2004/108/EC.

Изделие обозначено знаком CE на информационном табло.

## Строение прибора

(Рис. А)

### ЭЛЕМЕНТЫ ПРИБОРА

- 1 Крышка
- 2 Механизм, освобождающий съемную внутреннюю крышку
- 3 Уплотнитель
- 4 Съемная внутренняя крышка
- 5 Вентиляционное отверстие
- 6 Нагревающая плита
- 7 Механизм, освобождающий крышки
- 8 Панель управления
- 9 Захват
- 10 Прицеп для ручки ложки/лопатки
- 11 Паровое отверстие
- 12 Отверстие для сточного подноса
- 13 Гнездо питания

### АКСЕССУАРЫ

- 14 Съемная кастрюля (максимальная вместимость 2,8 л)
- 15 Сетка для приготовления на пару

- 16 Мерка
- 17 Ложка для супа
- 18 Лопатка для риса
- 19 Захват для ложки/лопатки
- 20 Сточный поднос
- 21 Кабель питания

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- 22 Табло
- 23 Меню/ON

Эта кнопка служит для включения индикатора и включения табло меню.

### 24 Steam/Fry

Эта кнопка служит для выбора функции приготовления на пару (Steam) или жарки (Fry). Функция эта доступна ТОЛЬКО ТОГДА, когда было выбрано мясо (Meat), рыба (Fish) или овощи (Vegetables).

### 25 Timer

Эта кнопка служит для установки времени приготовления после выбора функции счетчика (Timer). С помощью кнопки ▼ можно изменить время, высвечиваемое на табло.

### 26 Preset (24-часовые часы)

Эта кнопка служит для программирования времени окончания приготовления.

#### Пример 1:

Время окончания приготовления (Preset) – 13:00

Счетчик (Timer) – 2 часа

Приготовление начнется автоматически в 11:00 часов

#### Пример 2:

Время окончания приготовления (Preset) – 13:00

Счетчик (Timer) – 20 минут

Приготовление начнется автоматически в 12:40 часов



**Время приготовления переносится соответственно в зависимости от установок счетчика (см. пункт Смена времени приготовления). После окончания запрограммированного времени приготовления прибор будет дальше готовить в соответствии с установками счетчика. Например, если сейчас 12:50, а время окончания приготовления был установлен на 20 минут, то время окончания будет продолжено на 10 минут (до 13:10).**

### 27 UP and Down

- При включенной данной функции прибора: Кнопки ▲ и ▼ служат для навигации в меню.
- В режиме Off/Warm: Кнопка ▼ служит для проверки актуального времени.

- В режиме Preset: Кнопка ▼ служит для проверки актуального времени и времени приготовления.
- Во время установки актуального времени и счетчика: Кнопка ▲ служит для изменения часов, а кнопка ▼ для изменения минут

### 28 Start

- В режиме установки часов: Кнопка „Start” служит для подтверждения установок часов (актуального времени).
- В режиме ожидания: Кнопка „Start” служит для начала приготовления после выбора соответствующей функции прибора. Внимание: Режим ожидания означает, что прибор включен, но действуют только часы, показывающие на табло актуальное время.

### 29 Контрольная лампочка кнопки Start

#### 30 Off/Warm

- В режиме ожидания: Кнопка „Off/Warm” служит для выбора режима поддержания температуры – контрольная лампочка на кнопке будет включена, а на табло появится информация „End” (Конец).
- В режиме выбора функции или в режиме работы: Кнопка „Off/Warm” служит для аннулирования выполняемой функции и возвращения в режим ожидания. На табло появится актуальное время.

#### 31 Контрольная лампочка кнопки Off/ Warm

## Приготовление прибора к работе (Рис. В)



**Перед первым использованием прибора для приготовления следует вынуть из него все аксессуары. Следует тщательно вымыть съемную кастрюлю (14), корзину для приготовления на пару (15), мерку (16), ложку для супа (17), лопатку для риса (18) и захват для ложки/лопатки (19) в горячей воде с добавлением средства для мытья посуды и оставить до высыхания.**



**Поверхность прибора очищайте используя влажную тряпочку или губку, причем следует помнить о том, чтобы сперва отключить прибор от источника питания.**



**Нельзя погружать прибор для приготовления в воду или мыть в мойке для посуды.**

- 1 Поставьте прибор вблизи электрогнезда на твердой поверхности.
- 2 Установите захват для ложки/лопатки (19).
- 3 Соберите сточный поднос (20).
- 4 Откройте крышку.
- 5 Поместите в приборе для приготовления кастрюлю (14) (возможно, дополнительно корзину для приготовления на пару (15)).

⑥ Подключите кабель питания (21) к источнику питания, а также к электрогнезду прибора (13). После включения питания услышим короткий звуковой сигнал, информирующий о том, что прибор готов к работе.

### Установки часов (актуального времени)

(Рис. С)

① После включения прибора на табло появятся часы (в режиме ожидания мигает контрольная лампочка кнопки „Start” (29)).

② Нажмите и удержите на протяжении нескольких секунд кнопку ▲ или ▼ чтобы установить соответствующее время.

**i** Часы высвечивают время в 24-часовом формате.

③ Установить часы кнопкой ▲ и минуты кнопкой ▼.

**i** Чтобы ускорить смену часов/минут, следует придержать соответствующую кнопку.

④ Подтвердить установленное время кнопкой „Start” (часы перестанут мигать).

### Выбор функции (пример)

(Рис. D)

① Нажмите кнопку „Menu/ON” (23). На табло появятся доступные функции.

② В целях выбора функции следует использовать кнопки ▲ и ▼. Выбранная функция будет мигать на табло. В качестве примера выбрано функцию „white rice” (белый рис).

● Прибор высветит минимальное время работы для выбранной функции (см. Таблица Рис. J).

Потом следует действовать согласно инструкции.

### Выбор функции жарки (fry) или приготовления на пару (steam) (Рис. E)

① После выбора функции приготовления мяса, рыб или овощей, на табло начнет мигать иконка „steam”. В качестве примера выбрано функцию „Meat” мясо.

② В целях смены функции приготовления на пару (steam) на функцию жарки (fry) следует нажать кнопку „Steam/Fry” (24).

③ Прибор высветит минимальное время работы для выбранной функции (см. таблица Рис. J).

Потом следует действовать согласно инструкции.

### Изменение времени приготовления (Рис. F)

① После выбора соответствующей функции, чтобы изменить время приготовления, следует нажать кнопку „Timer” (25). Установки времени начнут мигать на табло.

② Чтобы установить время приготовления, следует использовать кнопку ▼.

**i** Если максимальное время приготовления для выбранной функции превышает 60 минут, можно использовать кнопку ▲ для изменения часовых установок.

Прибор также обладает функцией „Preset”. Можно также установить время до окончания приготовления.

③ Чтобы установить время до окончания приготовления, следует нажать кнопку „Preset” (26). На табло начнут мигать установки времени, выбранные в предыдущем цикле приготовления.

④ Чтобы изменить установки времени, следует использовать кнопку ▲ (установки часов) и ▼ (установки минут).

⑤ После установки функции и времени приготовления или использования функции „preset” (на выбор) нажмите кнопку „Start” (28). Прибор начнет процесс приготовления, если не будет выбрана функция „preset”.

⑥ После окончания приготовления прибор перейдет в режим поддержания температуры и на табло появится надпись „End”.

**i** Чтобы получить правильно приготовленное блюдо, следует использовать соответствующие функции с установками времени, подобранными для приготовления или жарки данного блюда. В случае необходимости следует удлинить время приготовления.

### Дополнительные функции «Отогрев» (Reheat) и «приготовление в кипятке» (Boil)

(Рис. G)

**i** Опция „preset” недоступна для функции отогрева и приготовления в кипятке.

① Нажмите кнопку „Menu/ON” (23) и выберите функцию (отогрев) или „Boil” (приготовление в кипятке) с помощью кнопки ▲ или ▼.

● Прибор покажет минимальное время работы для выбранной функции (см. таблица Рис. J).

② Чтобы изменить установки времени, следует нажать кнопку „Timer” (25) (установки времени начнут мигать на табло). Потом следует установить время, используя кнопку ▼.

● Потом после установки выбранной функции нажмите кнопку „Start” (28).



Для ускорения приготовления некоторых продуктов или блюд можно перед включением специализированной функции вскипятить воду функцией приготовления на кипятке (Boil), а потом установить специализированную функцию в целях дальнейшего приготовления.



Функция краткосрочной памяти: Если во время приготовления прибор будет отключен от источника питания на не больше чем 30 минут, процесс приготовления будет автоматически продолжен после повторного подключения к сети. Если прибор не будет подключен к питанию больше 30 минут, после повторного подключения к электросети он автоматически перейдет в режим ожидания.

## После окончания работы

(Рис. Н)

- Выключите прибор и выньте кабель питания из гнезда сети.



Перед началом демонтажа следует убедиться, что прибор был отключен от источника питания и что прибор внутри охлажден до комнатной температуры.

- 1 Откройте крышку с помощью механизма, освобождающего крышки (7).
  - 2 Выньте кастрюлю (14) (или дополнительно корзину для приготовления на пару (15)).
  - 3 Демонтируйте съемную внутреннюю крышку (4) через подтягивание вверх механизма, освобождающего от съемной внутренней крышки (2).
  - 4 Демонтируйте сопло для пара (11) подтягивая его вверх.
  - 5 Разделите две части сопла, переключив нижнюю часть в направлении, противоположном к направлению стрелок часов.
  - 6 Выньте сточный поднос (20).
- Вымойте отдельные части, придерживаясь правил из пункта чистка и хранение Рис. I.
  - После высыхания частей сложите прибор в последовательности, противоположной к демонтажу.



Неправильная сборка парового сопла может иметь негативное влияние на качество работы прибора.



После каждого использования прибора следует опорожнить сточный поднос (20), который находится в тыльной части прибора.

## Чистка и хранение

(Рис. I)



Перед началом чистки следует убедиться, что прибор отключен от источника питания и что прибор охлажден внутри до комнатной температуры.



Части, предназначенные к чистке в мойке: корзина для приготовления на пару, мерка, ложка для супа, лопатка и захват для ложки/лопатки. Внимание: Корзину для приготовления на пару и мерку следует разместить в верхней корзине мойки.



Не использовать средства, которые могут поцарапать поверхность, и острые мойки для чистки частей прибора, изготовленных из металла и пластика.



Не вливать воду вовнутрь прибора.

- Корпус прибора следует чистить только при помощи влажной и мягкой тряпочки.
- Нагревательную электроплиту (6) следует чистить исключительно при помощи влажной тряпочки с добавлением средства для мытья посуды. Перед повторным использованием или помещением в место хранения следует тщательно осушить нагревательную плиту при помощи сухой мягкой тряпочки или бумажного полотенца.
- Съемную кастрюлю (14) следует мыть используя мягкую тряпочку и средства для мытья посуды, а потом сполоснуть под проточной водой. Перед повторным использованием или помещением на место хранения кастрюлю следует тщательно осушить.
- Уплотняющее кольцо внутренней крышки (4) следует чистить при помощи мягкой тряпочки и мягкого средства для чистки, потом сполоснуть под проточной водой и тщательно осушить вытирая мягкой тряпочкой.
- Паровое сопло (11) следует чистить при помощи мягкой тряпочки и мягкого средства для чистки, потом сполоснуть под проточной водой. Перед следующей сборкой сопло следует тщательно высушить.

## Минимальное и максимальное время приготовления (Рис. J)

Указанная ниже таблица представляет минимальное и максимальное время приготовления для специализированных функций.

|                              | ФУНКЦИЯ                                                                     | ПЕРИОД<br>ВРЕМЕНИ<br>(час/минута)              |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Время                        | (Meat) Мясо                                                                 | 00:15 - 01:00<br>(Steam) приготовление на пару |
|                              |                                                                             | 00:10 - 00:30<br>(Fry) жарка                   |
|                              | (Fish) Рыба                                                                 | 00:15 - 00:30<br>(Steam) приготовление на пару |
|                              |                                                                             | 00:05 - 01:00<br>(Fry) жарка                   |
|                              | (Vegetable) Овощи                                                           | 00:05 - 00:25<br>(Steam) приготовление на пару |
|                              |                                                                             | 00:05 - 01:00<br>(Fry) жарка                   |
|                              | (Reheat) Отогрев                                                            | 00:08 - 00:25                                  |
|                              | (Boil) Приготовление в кипятке                                              | 00:05 - 00:20                                  |
|                              | (Soup/Stew) Суп/гуляш                                                       | 01:00 - 09:00                                  |
|                              | (Cake) Пирог                                                                | 00:25 - 01:30                                  |
|                              | (White rice) Белый рис                                                      | 00:15 - 01:00                                  |
|                              | (Rice Express) Рис экспресс приготовление                                   | 00:05 - 00:40                                  |
|                              | (Brown rice) Коричневый рис                                                 | 00:25 - 01:30                                  |
| (Preset time) Функция preset | (Pasta) Макароны                                                            | 00:12 - 01:00                                  |
|                              | (Porridge) Овсянка                                                          | 00:05 - 00:40                                  |
|                              | Доступна для всех функций за исключением отогрева и приготовления в кипятке | 00:00 - 23:59                                  |

## Экология – Позаботимся о среде

Каждый пользователь может сделать свой вклад в охрану окружающей среды. Это не трудно и не дорого. С этой целью:



Картонную упаковку передайте на макулатуру, мешки из полиэтилена (PE) выкиньте в контейнер для пластика.

Использованный прибор отдайте в соответствующий пункт хранения, потому что опасные элементы, которые находятся в приборе, могут быть угрозой для среды.

**Не выбрасывайте вместе с бытовым мусором!!!**

Импортёр/изготовитель не отвечает за возможный ущерб впоследствии использования прибора, не отвечающего его назначению или несоответствующим обслуживанием.

Импортёр/изготовитель оставляет за собой право на модификацию изделия в каждый момент, без предварительного информирования, с целью соответствия юридическим правилам, нормам, директивам или по конструктивным, торговым, эстетическим или другим причинам.

Да Ви е честит новият уред и добре дошли сред потребителите на уредите на фирма Zelmer.

За най-добри резултати при използването на уреда, препоръчваме Ви да използвате само оригинални аксесоари Zelmer.

Те са проектирани специално за този продукт.

Моля, прочетете внимателно това ръководство за употреба. Особено внимание следва да се обърне на съветите за безопасност. Моля, запазете тази инструкция за употреба, така че да можете да я използвате по време на по-нататъшно използване на уреда.

### Характеристика на уреда

Уреда за готвене на фирма Zelmer EK1300 позволява постигане на отлични резултати дори при готвене на разнообразие от ястия като ориз, варени зеленчуци на пара, задушени ястия, или дори овесена каша. Оборудването на устройството позволява едновременно готвене например на ориз вътре в контейнера за готвене и задушени зеленчуци на пара.

Използването на керамични материали позволява на оптимално разпределение на топлината и гарантира идеални резултати от готвенето. Голяма, подвижна тенджера, снабдена на повърхността с материал предпазващ от запепване на храните позволява да пригответе храна за цялото семейство.

Освен това функцията за програмиране на времето за готвене на пара и варене позволява на планиране на храненето в удобно за потребителя време.

За да получите отлични резултати от готвенето и да се гарантира безопасността Ви при използването на уреда, прочете внимателно тази инструкция за употреба и я запазете за по-късна употреба.

### Указания касаящи безопасността

**Бъдете сигурни, че тези указания са добре разбрани.**



#### Опасност! / Внимателно!

Неспазването може да доведе до нещастни случаи

- Не включвайте щепсела до контакта с мокри ръце.
- Не включвайте уреда ако захранващия кабел е повреден или на корпуса на уреда има виждащи се повреди.
- Не докосвайте горещите повърхнини. Повърхнината на уреда е гореща дори след неговото изключване.
- Оставете уреда да изстине добре преди демонтиране и чистене.
- По време на изваждане на ястията от уреда за готвене използвайте винаги охраняващи ръкавици

предпазващи от действието на високите температури.

- Този уред не е предназначен за използване от лица (включително деца) с ограничени физически, сензорни или умствени способности или от лица нямали опит или познания касаещи използването на уреда, освен ако това става под наблюдението или след инструкциите за използване на уреда, предадени от лица отговарящи за тяхната безопасност.
- Обърнете внимание на децата да не си играят с този уред.
- Преди чистене на уреда, монтажа или демонтажа, извадете захранващия кабел от контакта.
- Поставете уреда само на кухненски плотове, устойчиви на действието на високи температури, осигуряващи стабилност и сигурност при използването на уреда.
- От кухненския плот, на които ще се намира уреда сваляте всички ненужни предмети, така, че да осигурите свободното място позволяващо на спокойна работа с уреда.
- Бъдете особено внимателни по време на повдигането на капака на уреда за готвене по време или след завършване на процеса на приготвяне на ястието, понеже през отворения капак може да излезе гореща пара или въздух.
- Ремонтите на уреда могат да бъдат извършени само от квалифициран персонал. Неправилно извършен ремонт може да доведе до сериозни опасности за здравето и живота на потребителя. Ако се появят повреди обърнете се към авторизирания сервизен представител.
- Не се разрешава извършването на самостоятелен демонтаж или смяна на характеристиките на уреда.
- Не премествайте уреда по време на работа.
- Обърнете особено внимание по времена преместването на уреда, особено ако в средата се намира още горещо ястие.
- Не сваляйте клапана за парата по време на готвене.
- Не преминавайте максималната вместимост на тенджерата, която е 2,8 л.
- Не изваждайте тенджерата по време на работа на уреда.
- Не се разрешава използването и съхраняването на уреда в помещения в които има прекалено висока влажност.
- Не се позволява използването на каквито и да са други аксесоари, освен тези, които влизат в комплекта на оборудването добавен към уреда.
- Запазете особено внимание когато оперирате с тенджерата в която се намират горещи мазнини или други горещи течности.
- Не се позволява използването на уреда за други цели освен тези предвидени в тази инструкция за употреба.



## Внимание!

Неспазването води до материални щети

- Уреда е предназначен сами и изключително за употреба в закрити помещения.
- Уреда трябва да бъде изключен от електрическата мрежа когато не е използван.
- Уредът трябва винаги да бъде включен в контакт (само променлив ток) оборудван със щифт за заземяване, съвместим с напрежението както е посочено върху табелката на устройството.
- Винаги поставяйте уреда върху хоризонтална, равна повърхност.
- Уреда не е проектиран така, че да работи с външни таймери или отделна система за дистанционно управление.
- Устройството не е предназначено за дълбоко пържене в мазнина на храни и НЕ ТРЯБВА да се използва за тази цел.
- Не поставяйте преносимата тенджера на уреда върху какъвто и да е друг източник на топлина, освен на устройство за готвене EK1300.
- Не потапяйте уреда, и особено хранявация кабел и щепсела във вода или други течности.
- Не поставяйте устройството на газова горелка когато е включена, на действащ котлон, в загрята фурна, или в близост до по-горе изредените устройства.
- Хранявация кабел не може да виси над ръба на маса или плот или да се допира до горещи повърхности.
- Не покривайте устройството по време на експлоатацията му с каквито и да са предмети.
- Не слагайте хартия, картон, пластмаса или други леснозапалими материали вътре в уреда.
- Не изваждайте щепсела от контакта чрез издърпване за кабела на уреда.
- За да почистите корпуса не използвайте разяждащи препарати под формата на емулсии, лосиони, кремове и т.н. Те могат да изтрият нанесените информации на корпуса и да изтрият графичните символи, такива като знаци, предупредителни знаци и т.н.
- Използване на аксесоари, различни от тези, препоръчани от производителя, може да доведе до повреда на уреда.
- Не излагайте уреда на температура над 60°C.
- Не оставяйте уреда без наблюдение, когато е активирана функцията, „Fry“ (пържене).



## Указание

Информация за продукта и указания касаящи неговото използване

- Устройството е предназначено за домашна употреба. В случай на използване за други цели, като кетъринг бизнес, гаранцията се променя.
- Преди да използвате уреда, уверете се, че устройството е чисто и сухо.

*Преди да започнете да използвате уреда за готвене, запознайте се със съдържанието на цялата инструкция за употреба.*

## Технически данни

Техническите спецификации се намират на табелката на продукта.

Устройството за готвене е Клас I, оборудвано със свързващ кабел с защитен проводник и щепсел за контакт със заземяване.

Това устройство е съобразено с приложимите стандарти.

Това устройство е съобразено с изискванията на директивите:

- Ниско напрежение електрическо оборудване (LVD) – 2006/95/ЕО.

- Електромагнитна съвместимост (EMC) – 2004/108/ЕО.

Продуктът е маркирани със знака СЕ върху табелката на производителя.

## Строеж на уреда

(Фиг. А)

### ЕЛЕМЕНТИ НА УРЕДА

- 1 Капак
- 2 Механизъм освобождаващ мобилния вътрешен капак
- 3 Уплътнение
- 4 Мобилен вътрешен капак
- 5 Вентилационен отвор
- 6 Нагряваща плоча
- 7 Механизъм освобождаващ капака
- 8 Управляващ панел
- 9 Дръжка
- 10 Място за закачване на лъжица/лопатка
- 11 Дюз за пара
- 12 Отвор за тавичката за изцеждане
- 13 Гнездо за включване на храняването

### АКСЕСОАРИ

- 14 Мобилна тенджера (максимална вместимост 2,8 л)
- 15 Кошница за готвене на пара
- 16 Мляра
- 17 Лъжица за супа

- 18 Лопатка за ориз
- 19 Дръжка за лъжица/лопатка
- 20 Тавичка за изцеждане
- 21 Изваждащ се захранващ кабел

## УПРАВЛЯВАЩ ПАНЕЛ

- 22 Дисплей
- 23 Меню/ON

Този бутон служи за включване на дисплея и менюто.

### 24 Steam/Fry

Този бутон се използва, за да изберете функцията готвене на пара (Steam) или пържене (Fry). Тази функция е налична САМО ако сте избрали месо (Meat), риба (Fish) и зеленчуци (Vegetables).

### 25 Timer

Този бутон се използва за настройка на времето на готвене при избиране на функцията таймер (Timer). С помощта на бутона ▼ можете да смените времето намиращо се на дисплея.

### 26 Preset (часовник 24-часа)

Този бутон се използва за програмиране на времето на завършване на готвенето.

Пример 1:

Време на завършване на готвенето (Preset) – 13:00

Таймер (Timer) – 2 часа

Готвенето започва автоматично в 11:00 часа

Пример 2:

Време на завършване на готвенето (Preset) – 13:00

Таймер (Timer) – 20 минути

Готвенето започва автоматично в 12:40



**Времето за готвене се променя в зависимост от настройката на таймера (вижте точка промяна на времето за готвене). Ако предварително зададеното време за готвене е изтекло, уреда ще продължи да готви в зависимост от настройките на таймера. Например, ако текущото време е 12:50, края на времето за готвене е настроен на 13:00 часа, и включвате таймера за 20 минути, след края на времето за готвене, то ще бъде удължено с 10 минути (до 13:10 часа).**

### 27 UP and Down

- При включена произволна функция на уреда: Бутоните ▲ и ▼ служат за придвижване по менюто.
- В режим на Off/Warm: Бутоната ▼ служи за проверка на текущото време (час).
- В режим на Preset: Бутоната ▼ служи за проверка на текущото време и времето на готвене.
- По време на настройката на текущото време и таймера: Бутоната ▲ служи за промяна на часовете, а бутоната ▼ за промяна на минутите.

### 28 Start

- В режим на настройка на часовника: Бутоната „Start“ служи за потвърждение настройките на часовника (текущото време).
- В режим на готовност: Бутоната „Start“ служи за стартиране на готвенето, след като сте избрали съответните функции. Забележка: Режим на готовност означава, че устройството е включено, но работи само часовника показващ на дисплея текущото време.

### 29 Контролна лампичка на бутона Start

### 30 Off/Warm

- В режим на готовност: Бутоната „Off/Warm“ служи за избор на режима на поддържане на температурата – контролната светлина на бутона ще се запали а на дисплея ще се появи надпис „End“ (Край).
- В режим на избор на функцията или в режим на работа: Бутоната „Off/Warm“ служи за анулиране на текущата функция и преминаване в режим на готовност. На дисплея се появява текущото време.

### 31 Контролна лампичка на бутона Off/ Warm

## Приготвяне на уреда за готвене (Фиг. B)



**Преди първото използване на уреда за готвене трябва да бъдат отстранени от вътрешността му всички аксесоари. Трябва да се измият добре мобилната тенджерка (14), кошницата за готвене на пара (15), мярката (16), лъжицата за супа (17), лопатката за ориз (18) и дръжката за лъжица / лопатка (19) в топла вода с добавка на течност за миене на съдове и да се оставят да изсъхнат.**



**Почистете повърхността на устройството с помощта на влажна кърпа или гъба, не забравяйте най-напред да изключите устройството от източника на захранване.**



**Не се позволява потапянето на уреда във вода нито миенето му в миячна машина за съдове.**

- 1 Поставете уреда близо до захранващия контакт на равна твърда повърхност.
- 2 Монтирайте дръжката за лъжицата/лопатката (19).
- 3 Монтирайте подноса за отцеждане (20).
- 4 Отворете капака.
- 5 Сложете в уреда за готвене тенджерата (14) (евентуално още сложете кошницата за готвене на пара (15)).
- 6 Свържете захранващия кабел (21) с гнездото в уреда и с източника на захранване (13). След включването на захранването се появява кратък звуков сигнал информиращ, че уреда е готов за работа.

## Настройки на часовника (текущо време)

(Фиг. С)

① След включването на уреда на дисплея се появява часовник (в режим на готовност мига контролната лампичка на бутон „Start” (29)).

② Натиснете и задръжте през няколко секунди бутон ▲ или ▼ за да настроите съответното време.



**Часовника показва времето във формат 24- часа.**

③ Настройте часовете с бутон ▲ и минутите с бутон ▼.



**За да ускорите смяната на часовете/минутите, натиснете и задръжте съответния бутон.**

④ Потвърдете настроеното време с бутон „Start” (часовника престава да мига).

## Избор на функцията (пример)

(Фиг. D)

① Натиснете бутон „Menu/ON” (23). На дисплея се появяват наличните функции.

② За да изберете желаната от Вас функция използвайте бутоните ▲ и ▼. Избраната функция ще мига на дисплея. *Като пример е избрана функцията „white rice” (бял ориз).*

● Уреда ще покаже минималното време на работа за избраната функция (вижте табелата Фиг. J).

След това действайте съобразно с появяващите се инструкции.

## Избор на функцията пържене (fry) или варене на пара (steam)

(Фиг. E)

① След избора на функцията готвене на месо, риба или зеленчуци, на дисплея започва да мига символа „steam”. *Като пример е избрана функцията „Meat” месо.*

② За да смените функцията варене на пара (steam) на функцията пържене (fry) натиснете бутон „Steam/Fry” (24).

③ Уреда ще покаже минималното време на работа за избраната функция (вижте табелата Фиг. J).

След това действайте съобразно с появяващите се инструкции.

## Промяна на времето на готвене

(Фиг. F)

① След избора на съответната функция за да намалите времето на готвене натиснете бутон „Timer” (25). Настройката на времето започва да мига на дисплея.

② За да настроите времето на готвене използвайте бутон ▼.



**Ако максималното време за готвене за тази функция надвишава 60 минути, можете да използвате бутон ▲, за да промените настройките час.**

Уреда е съоръжен във функцията „Preset”. Можете чрез нея да настроите евентуално времето на завършване на готвенето.

③ За да настроите времето до завършването на готвенето натиснете бутон „Preset” (26). На дисплея започват да мигат настройките на времето избрани в предишния цикъл на готвене.

④ За да смените настройките на времето използвайте бутон ▲ (настройка на часовете) и ▼ (настройка на минутите).

⑤ След настройка на функцията и времето на готвене или прилагането а функцията „preset” (евентуално) натиснете бутон „Start” (28). Уреда започва процес на готвене, освен при някои случаи когато е избрана функцията „preset”.

⑥ След завършване на работа уреда преминава в режим на поддържане на температурата а на дисплея се появява надписа „End”.



**За правилно варене на ястията, използвайте съответните функции на подходящо подобрени настройки за време за готвене или пържене на храната. Ако е необходимо, да се увеличи времето за готвене.**

## Допълнителни Функции „подгръване”

(Reheat) и „варене във вода” (Boil) (Фиг. G)



**Опцията „preset” не е достъпна за функцията подгръване и варене във вода.**

① Натиснете бутон „Menu/ON” (23) и изберете функцията „Reheat” (подгръване) или „Boil” (варене във вода) с помощта на бутоните ▲ или ▼.

● Уреда ще покаже минималното време на работа за избраната функция (вижте табелата Фиг. J).

② Аза да смените настройките на времето използвайте бутон „Timer” (25) (на дисплея започват да мигат настройките на времето). След това трябва да настроите времето използвайки бутон ▼.

● След настройката на избраната функция натиснете бутон „Start” (28).



**За да се ускорите готвенето на някои хранителни продукти и ястия, преди да включите желаната функция за готвене, да използвате функцията за варене на вода (Boil), и след това да включите желаната функция за по-нататъшно готвене.**



**Функция Временна памет:** Ако по време на готвене устройство е изключено от източника на захранване за не повече от 30 минути, процесът на готвене автоматично ще бъде възобновено след повторно свързване към мрежата. Ако устройството не се използва за повече от 30 минути, след повторно свързване към мрежата, автоматично ще отиде в режим на готовност.

## След завършване на работа (Фиг. Н)

- Изключете уреда и извадете захранващия кабел от гнездово в уреда.



**Преди демонтирането проверете дали уреда е изключен от захранващата мрежа и дали вътрешността на уреда е студена - до стайната температура.**

- 1 Отворете капака с освобождаващия механизъм (7).
  - 2 Издърпайте тенджерата (14) (евентуално също и кошницата за готвене на пара (15)).
  - 3 Извадете подвижния вътрешен капак (4) чрез издърпване на горе механизма за освобождаване на вътрешния подвижен капак (2).
  - 4 Извадете клапана за пара (11), като го издърпате нагоре.
  - 5 Разделете двете части на клапана чрез завъртане на долната част в посока обратна на часовниковата стрелка.
  - 6 Извадете тавичката за изцеждане (20).
- Извадете останалите елементи прилагайки правилата от точка чистене и поддържане Фиг. I.
  - След изсъхване на елементите сглобете уреда по ред обратен на демонтажа.



**Неправилен монтаж на клапана за парата може да доведе до неправилна работа на уреда.**



**След всяко използване на уреда изпразвайте тавичката за изцеждане (20) намираща се в задната част на уреда.**

## Чистене и поддържане (Фиг. I)



**Преди почистване, уверете се, че устройството е изключено от източника на захранване, и че въве вътрешността си уреда се е охладил до стайна температура.**



**Единствените части на устройството подходящи за почистване в съдомиялна машина са: кошница за варене на пара,**

**мяра, лъжица за супа, лопатка и дръжка на лъжица /лопатка. Забележка: Кошницата за готвене на пара и лъжицата трябва да бъдат поставени в горната кошница на съдомиялната машина.**



**Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри повърхности за почистване на елементите на уреда, изработени от метал и пластмаса.**



**Не вливайте вода в уреда.**

- Корпусът трябва да се почиства само с влажна, мека кърпа.
- Електрическата нагревателна плоча (6) почиствайте само с влажна кърпа с малко количество препарат за миене на съдове. Преди повторна употреба или при поставяне на място за съхранение изсушете плочата така, че да бъде напълно суха със суха и мека кърпа или хартиена кърпа.
- Подвижната тенджера (14) трябва да се почиства с мека кърпа и течност за миене на съдове, след това изплакнете под течаща вода. Преди повторна употреба или при поставяне на място за съхранение изсушете тенджерата така, че да бъде напълно суха със суха и мека кърпа или хартиена кърпа.
- О-пръстена изолиращ вътрешния капак (4) трябва да се почиства с мека кърпа и препарат за миене, след това изплакнете под течаща вода и подсушете внимателно с мека кърпа.
- Клапана за пара (11) трябва да се почиства с мека кърпа и препарат за миене на съдове, след това изплакнете под течаща вода. Преди сглобяване вен-тила трябва да бъде напълно сух.

## Минимално и максимално време на готвене (Фиг. J)

Таблицата намираща се по долу представя минималното и максималното време за готвене за отделните функции.

|       | ФУНКЦИЯ     | ГРАНИЦИ НА ВРЕМЕТО (час/минута)         |
|-------|-------------|-----------------------------------------|
| Време | (Meat) Месо | 00:15 - 01:00<br>(Steam) варене на пара |
|       |             | 00:10 - 00:30<br>(Fry) пържене          |
|       | (Fish) Риби | 00:15 - 00:30<br>(Steam) варене на пара |
|       |             | 00:05 - 01:00<br>(Fry) пържене          |

|                              | ФУНКЦИЯ                                                                                       | ГРАНИЦИ НА ВРЕМЕТО (час/минута)         |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Време                        | (Vegetable) Зеленчуци                                                                         | 00:05 - 00:25<br>(Steam) варене на пара |
|                              |                                                                                               | 00:05 - 01:00<br>(Fry) пържене          |
|                              | (Reheat) Подгряване                                                                           | 00:08 - 00:25                           |
|                              | (Boil) Варене във вода                                                                        | 00:05 - 00:20                           |
|                              | (Soup/Stew) Супа/гулаш                                                                        | 01:00 - 09:00                           |
|                              | (Cake) Сладкиш                                                                                | 00:25 - 01:30                           |
|                              | (White rice) Бял ориз                                                                         | 00:15 - 01:00                           |
|                              | (Rice Express) Ориз – експресно готвене                                                       | 00:05 - 00:40                           |
|                              | (Brown rice) Кафяв ориз                                                                       | 00:25 - 01:30                           |
|                              | (Pasta) Макарони                                                                              | 00:12 - 01:00                           |
|                              | (Porridge) Овесена каша                                                                       | 00:05 - 00:40                           |
| (Preset time) Функция preset | Предлага се за всички функции с изключение на подгряване и приготвяне на храна във вряща вода | 00:00 - 23:59                           |

## Екология – Да се погрижим за околната среда

Всеки потребител може да допринесе за опазването на околната среда. Това не е нито трудно, нито много скъпо. За да направите това:

Опаковката от картон предайте на вторични суровини, найлоновите пликове изхвърлете в специалните контейнери за пластмасови отпадъци (PE).

Износения уред предайте в съответния пункт за приемане на износени електрически уреди, понеже елементите, които се съдържат в устройството могат да бъдат сериозна заплаха за околната среда.



**Не изхвърляйте заедно с битовите отпадъци!!!**

Вносителят/ производителя не носят отговорност за вреди, причинени от използването на устройството по начин не съвместим с предназначението му или неправилна експлоатация на уреда.

Вносителят/ производителят си запазват правото да променят/модифицират продукта по всяко време без предизвестие, с цел да се съобразят с регламенти, стандарти, директиви, или поради търговски, естетически и др. причини.

Вітаємо із вибором нашого приладу запрошуємо до спільноти користувачів продуктів Zelmer.

З метою отримання якнайкращих результатів рекомендуємо використання виключно оригінальних аксесуарів фірми Zelmer.

Вони були проєктовані спеціально для цього продукту.

Просимо уважно прочитати цю інструкцію з експлуатації. Особливу увагу слід приділити вказівкам із безпеки. Інструкцію з експлуатації просимо зберегти, щоб Ви могли використовувати її також під час подальшого використання.

### Характеристика приладу

Прилад для приготування EK1300 фірми Zelmer дозволяє досягти ідеальних результатів приготування також у випадку різноманітних страв, таких як рис, овочі, приготовані на парі, тушені страви або навіть вівсянка. Обладнання приладу дозволяє одночасне приготування, наприклад, рису всередині і приготування овочів на парі. Використання керамічних матеріалів забезпечує оптимальне виділення тепла, що гарантує ідеальні результати приготування.

Великий зйомний резервуар має поверхню, виготовлену із матеріалу, що запобігає пригоранню, а його ємність дозволяє приготувати їжу для всієї сім'ї.

Додатково функція програмування часу приготування на парі і на слабкому вогні дозволяє планувати часу їжі у зручний для користувача момент.

Щоб отримати ідеальні результати та забезпечити безпеку, слід ретельно ознайомитися з цією інструкцією з експлуатації, а також зберегти її для подальшого використання.

### Вказівки з безпеки

**Слід переконатися, що наведені нижче вказівки зрозумілі.**



#### Небезпека! / Попередження! Недотримання загрожує травмами

- Не підключайте вилку до гнізда мережі мокрими руками.
- Не вставляйте прилад, якщо кабель живлення пошкоджений або корпус помітно пошкоджений.
- Не торкайтеся розігрітих поверхонь. Поверхня приладу залишається гарячою навіть після його вимкнення.
- Залиште прилад для охолодження перед демонтажем і чисткою.
- Під час витягання страв із приладу для приготування слід завжди використовувати безпечні рукавички, які оберігають перед дією високої температури.
- Цей прилад не призначений для використання особами (в тому числі, дітьми) з обмеженими фізич-

ними, емоційними або психічними можливостями або особами, що не мають досвіду або знання приладу, хіба що це проходить під наглядом або у відповідності з інструкцією з експлуатації приладу, переданою особами, що відповідають за їх безпеку.

- Слід звертати увагу на дітей, щоб вони не грали із приладом.
- Перед чисткою приладу, збіркою або демонтажем вийміть кабель живлення із електромережі.
- Прилад слід ставити на поверхнях, стійких до впливу високих температур, що забезпечують стабільність і безпеку використання приладу.
- З поверхні, на якій Ви хочете поставити прилад, слід прибрати всі зайві предмети, щоб забезпечити відповідну кількість вільного простору.
- Слід бути вкрай обережними, піднімаючи кришку приладу для приготування під час або після завершення приготування страви, оскільки через щілину під кришкою може виходити гаряче повітря або пара.
- Ремонт приладу може бути виконаний лише кваліфікованим персоналом. Неправильно виконаний ремонт може викликати серйозну загрозу для користувача. У випадку появи неполадок зверніться в спеціалізований сервісний центр.
- Не можна виконувати самостійно демонтаж або вносити технічні зміни приладу.
- Не переставляйте прилад під час роботи.
- Зверніть особливу увагу під час перенесення приладу, особливо, якщо всередині знаходяться гарячі субстанції.
- Не знімайте парове сопло під час приготування.
- Не перевищуйте максимальну вмістимість каstrулі, що рівна 2,8 л.
- не можна виймати каstrулю під час роботи приладу.
- Не можна використовувати і зберігати прилад у приміщеннях, в яких переважає підвищена вологість.
- Не можна використовувати інші аксесуари, ніж ті, що входять в комплект приладу.
- Дотримуйтесь особливої обережності при використанні посуду з розігрітою олією або іншими рідинами.
- Не можна використовувати прилад якимось іншим чином, ніж те, що передбачено в цій інструкції.



#### Увага!

**Недотримання загрожує псуванням майна**

- Прилад призначений виключно для використання всередині приміщень.
- Прилад слід відключити від джерела живлення тоді, коли він не використовується.
- Прилад завжди підключайте до гнізда електромережі (лише змінного струму) з напругою, що від-

повідас поданій на інформаційному табло приладу, а також оснащеного кільцем безпеки.

- Завжди розміщуйте прилад на пласкій, рівній поверхні.
- Прилад не призначений для роботи з використаним зовнішніх часових вимикачів або окремої системою дистанційного управління.
- Прилад не призначений для смаження страв у глибокому жирі і НЕ СЛІДУ його з цією метою використовувати.
- Не розміщуйте зйомну каструлю на якому-небудь приладі із джерелом тепла, ніж прилад для приготування ЕК1300.
- Не занурюйте прилад, а особливо кабель живлення і вилку, у воді або яких-небудь інших рідинах.
- Не розміщуйте прилад на включеному газі газової плити, включений нагріваючій плиті, в разігрітій духовці або поблизу вказаних вище приладів.
- Кабель живлення не може звисати над краєм столу або плити, а також не може торкатися гарячої поверхні.
- Не прикривайте прилад під час його роботи жодними предметами.
- Не кладіть папір, пластик або будь-які інші легкозапальні матеріали всередину приладу.
- Не витягайте вилку із гнізда електромережі за кабель.
- Для миття корпусу не використовуйте агресивні миючі засоби у вигляді емульсій, молочка, паст і т.п. Вони можуть усунути нанесені інформаційні графічні символи, такі як: позначення, знаки попередження та інші.
- Використання аксесуарів, які відрізняються від рекомендованих виробником, може привести до пошкодження приладу.
- Не піддавайте прилад впливу температури вище 60°C.
- Не залишайте прилад без нагляду під час включення функції „Fry” (смаження).



### Вказівки

Інформація про продукт і вказівки по експлуатації

- Прилад призначений для використання в домашніх умовах. У випадку використання з метою провадження гастрономічного бізнесу, умови гарантії змінюються.
- Перед використанням слід упевнитися, що прилад чистий і сухий.

**Перед початком експлуатації приладу для приготування ознайомтесь із змістом усієї інструкції з експлуатації.**

## Технічні параметри

Технічні параметри вказані на інформаційному табло виробу.

Прилад для приготування належить до класу I, оснащений кабелем із безпечною ізоляцією і вилкою з кільцем безпеки.

Прилад виконує усі вимоги діючих норм.

Прилад відповідає вимогам директив:

- Електричний низьковольтний прилад (LVD) – 2006/95/EC.
- Електромагнітна сумісність (EMC) – 2004/108/EC.

Виріб позначено знаком CE на інформаційному табло.

## Будова приладу

(Мал. А)

### ЕЛЕМЕНТИ ПРИЛАДУ

- 1 Кришка
- 2 Механізм, що звільняє зйомну внутрішню кришку
- 3 Ущільнювач
- 4 Зйомна внутрішня кришка
- 5 Вентиляційний отвір
- 6 Нагріваюча плита
- 7 Механізм, що звільняє кришки
- 8 Панель управління
- 9 Захват
- 10 Причіп для ручки ложки/лопатки
- 11 Парове сопло
- 12 Отвір для стічного підносу
- 13 Гніздо живлення

### АКСЕСУАРИ

- 14 Зйомна каструля (максимальна вмістимість 2,8 л)
- 15 Кошик для приготування на пару
- 16 Мірка
- 17 Ложка для супу
- 18 Лопатка для рису
- 19 Захват для ложки/лопатки
- 20 Стічний піднос
- 21 Кабель живлення

### ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

- 22 Табло
- 23 Меню/ON

Ця кнопка служить для включення індикатора і включення табло меню.

- 24 Steam/Fry

Ця кнопка служить для вибору функції приготування на пару (Steam) або смаження (Fry). Функція доступна ЛИШЕ ТОДИ, коли було вибрано м'ясо (Meat), риба (Fish) або овочі (Vegetables).

## 25 Timer

Ця кнопка служить для установки часу приготування після вибору функції лічильника (Timer). За допомогою кнопки ▼ можна змінити час, що висвічується на табло.

## 26 Preset (24-годинний годинник)

Ця кнопка служить для програмування часу закінчення приготування.

Приклад 1:

Час закінчення приготування (Preset) – 13:00

Лічильник (Timer) – 2 години

Приготування розпочнеться автоматично в 11:00

Приклад 2:

Час закінчення приготування (Preset) – 13:00

Лічильник (Timer) – 20 хвилин

Приготування розпочнеться автоматично в 12:40



**Час приготування переноситься відповідно в залежності від установок лічильника (див. пункт Зміна часу приготування). Після закінчення запрограмованого часу приготування прилад буде далі готувати у відповідності з установками лічильника. Наприклад, якщо зараз 12:50, а час закінчення приготування було встановлено на 20 хвилин, то час завершення буде продовжено на 10 хвилин (до 13:10).**

## 27 UP and Down

- При включеній цій функції приладу: Кнопки ▲ і ▼ служать для навігації в меню.
- В режимі Off/Warm: Кнопка ▼ служить для перевірки актуального часу.
- В режимі Preset: Кнопка ▼ служить для перевірки актуального часу у часу приготування.
- Під час установки актуального часу і лічильника: Кнопка ▲ служить для зміни годин, а кнопка ▼ для зміни хвилин.

## 28 Start

- В режимі установки годин: Кнопка „Start” служить для підтвердження установок годин (актуального часу).
- В режимі очікування: Кнопка „Start” служить для початку приготування після вибору відповідної функції приладу. Увага: Режим очікування означає, що прилад включений, але діє лише годинник, який показує на табло актуальний час.

## 29 Контрольна лампочка кнопки Start

## 30 Off/Warm

- В режимі очікування: Кнопка „Off/Warm” служить для вибору режиму підтримки температури – контрольна лампочка на кнопці буде включена, а на табло з'явиться інформація „End” (Кінець).
- В режимі вибору функції або в режимі роботи: Кнопка „Off/Warm” служить для анулювання функції, що виконується, і повернення в режим очікування. На табло з'явиться актуальний час.

## 31 Контрольна лампочка кнопки Off/ Warm

## Приготування приладу до роботи (Мал. В)



**Перед першим використанням приладу для приготування слід виїняти з нього всі аксесуари. Слід старанно вимити зйомну каструлю (14), кошик для приготування на парі (15), мірку (16), ложку для супу (17), лопатку для рису (18) і захват для ложки/лопатки (19) в гарячій воді з додаванням засобу для миття посуду і залишити до висихання.**



**Поверхню приладу очищайте використовуючи вологу ганчірку або губку, причому слід пам'ятати про те, щоб спочатку відключити прилад від джерела живлення.**



**Не можна занурювати прилад для приготування в воду або мити в мийці для посуду.**

- 1 Поставте прилад поблизу електрогнізда на твердій поверхні.
- 2 Встановіть захват для ложки/лопатки (19).
- 3 Зберіть стічний піднос (20).
- 4 Відкрийте кришку.
- 5 Помістіть в приладі для приготування каструлю (14) (можливо, додатково кошик для приготування на парі (15)).
- 6 Підключіть кабель живлення (21) до джерела живлення, а також до електрогнізда приладу (13). Після включення живлення почуємо короткий звуковий сигнал, що інформує про те, що прилад готовий до роботи.

## Установки годинника (актуального часу)

(Мал. С)

- 1 Після включення приладу на табло з'явиться годинник (в режимі очікування мигає контрольна лампочка кнопки „Start” (29)).
- 2 Натисніть та притримайте протягом декількох секунд кнопку ▲ або ▼ щоб встановити відповідний час.



**Годинник висвічує час у 24-годинному форматі.**

- 3 Встановити годинник кнопкою ▲ і хвилини кнопкою ▼.



**Щоб прискорити зміну годин/хвилин, слід притримати відповідну кнопку.**

- 4 Підтвердити встановлений час кнопкою „Start” (годинник перестане мигати).

## Вибір функції (приклад) (Мал. D)

- 1 Натисніть кнопку „Menu/ON” (23). На табло з'являться доступні функції.
  - 2 З метою вибору функції слід використовувати кнопки ▲ і ▼. Вибрана функція буде мигати на табло. В якості прикладу вибрано функцію „white rice” (білий рис).
- Прилад висвітлить мінімальний час роботи для вибраної функції (див. Таблиця Мал. J).

Потім слід діяти у відповідності з інструкцією.

## Вибір функції смаження (fry) або приготування на парі (steam) (Мал. E)

- 1 Після вибору функції приготування м'яса, риби або овочів, на табло почне мигати іконка „steam”. В якості прикладу вибрано функцію „Meat” м'ясо.
- 2 З метою зміни функції приготування на парі (steam) на функцію смаження (fry) слід натиснути кнопку „Steam/Fry” (24).
- 3 Прилад висвітлить мінімальний час роботи для вибраної функції (див. таблиця Мал. J).

Потім слід діяти у відповідності з інструкцією.

## Зміна часу приготування (Мал. F)

- 1 Після вибору відповідної функції, щоб змінити час приготування, слід натиснути кнопку „Timer” (25). Установки часу почнуть мигати на табло.
- 2 Щоб встановити час приготування, слід використовувати кнопки ▼.



Якщо максимальний час приготування для вибраної функції перевищує 60 хвилин, можна використовувати кнопку ▲ для зміни часових установок.

Прилад також наділений функцією „Preset”. Можна також встановити час до закінчення приготування.

- 3 Щоб встановити час до закінчення приготування, слід натиснути кнопку „Preset” (26). На табло почнуть мигати установки часу, вибрані в попередньому циклі приготування.
- 4 Щоб змінити установки часу, слід використовувати кнопку ▲ (установки годин) і ▼ (установки хвилин).
- 5 Після установки функції і часу приготування або використання функції „preset” (на вибір) натисніть кнопку „Start” (28). Прилад почне процес приготування, якщо не буде вибрана функція „preset”.
- 6 Після закінчення приготування прилад перейде в режим підтримання температури і на табло з'явиться напис „End”.



Щоб отримати правильно приготовану страву, слід використовувати відповідні функції з установками часу, підібраними для приготування або смаження даної страви. У випадку необхідності слід продовжити час приготування.

## Додаткові функції «Відігрів» (Reheat) і «приготування в кип'ятку» (Boil) (Мал. G)



Опція „preset” недоступна для функцій відігріву і приготування в кип'ятку.

- 1 Натисніть кнопку „Menu/ON” (23) і виберіть функцію (відігрів) або „Boil” (приготування в кип'ятку) з допомогою кнопки ▲ або ▼.
- Прилад покаже мінімальний час роботи для вибраної функції (див. таблиця Мал. J).
- 2 Щоб змінити установки часу, слід натиснути кнопку „Timer” (25) (установки часу почнуть мигати на табло). Потім слід встановити час, використовуючи кнопку ▼.
- Потім після установки вибраної функції натисніть кнопку „Start” (28).



Для прискорення приготування декотрих продуктів або страв можна перед включенням спеціалізованої функції закип'ятити воду функцією приготування на кип'ятку (Boil), а потім встановити спеціалізовану функцію з метою подальшого приготування.



Функція короткотермінової пам'яті: Якщо під час приготування прилад буде відключено від джерела живлення на не більше ніж 30 хвилин, процес приготування буде автоматично продовжено після повторного підключення до мережі. Якщо прилад не буде підключений до живлення більше 30 хвилин, після повторного підключення до електромережі він автоматично перейде в режим очікування.

## Після завершення роботи (Мал. H)

- Виключіть прилад і вийміть кабель живлення із гнізда електромережі.



Перед початком демонтажу слід переконаватися, що прилад був відключений від джерела живлення і що прилад всередині охолодився до кімнатної температури.

- 1 Відкрийте кришку за допомогою механізму, що вивільняє кришки (7).
- 2 Вийміть каструлю (14) (або додатково кошик для приготування на парі (15)).
- 3 Демонуйте зйомну внутрішню кришку (4) через підтягування вгору механізму, що вивільняє від зйомної внутрішньої кришки (2).
- 4 Демонуйте сопло для пари (11) підтягуючи його вгору.
- 5 Розділіть дві частини сопла, перекручуючи нижню частину в напрямку, протилежному до напрямку руху стрілок годинника.

⑥ Вийміть стійчний піднос (20).

- Вийміть окремі частини, притримуючись правил із пункту чистка і зберігання Мал. І.
- Після висихання частин складіть прилад в послідовності, протилежній к демонтажу.



**Неправильна зборка парового сопла може мати негативний вплив на якість роботи приладу.**



**Після кожного використання приладу слід опорожнити стійний піднос (20), який знаходиться в тильній частині приладу.**



**Чистка і зберігання (Мал. І)**

**Перед початком чистки слід переконатися, що прилад відключений від джерела живлення і що прилад охолодився всередині до кімнатної температури.**



**Частини, призначені для чистки в мийці: кошик для приготування на парі, мірка, ложка для супу, лопатка і захват для ложки/лопатки. Увага: Кошик для приготування на парі і мірку необхідно розмістити у верхньому кошику мийки.**



**Не використовувати засоби, які можуть подряпати поверхню, і гострі мийки для чистки частин приладу, виготовлених із металу і пластику.**



**Не вливати воду всередину приладу.**

- Корпус приладу слід чистити лише за допомогою вологої та м'якої ганчірочки.
- Нагрівальну електроплиту (6) слід чистити виключно за допомогою вологої ганчірки із додаванням засобу для миття посуду. Перед повторним використання або розміщення в місці зберігання слід ретельно осушити нагрівальну плиту за допомогою сухої м'якої ганчірки або паперового рушника.
- Зйомну каструлю (14) слід мити використовуючи м'яку ганчірку і засоби для миття посуду, а потім сполоснути під проточною водою. Перед повторним використання або розміщенням у місці зберігання каструлю слід ретельно осушити.
- Ущільнююче кільце внутрішньої кришки (4) слід чистити за допомогою м'якої ганчірки і м'якого засобу для чистки, потім сполоснути під проточною водою і ретельно осушити витираючи м'якою ганчіркою.
- Парове сопло (11) слід чистити за допомогою м'якої ганчірки і м'якого засобу для чистки, потім сполоснути під проточною водою. Перед наступною збіркою сопло слід ретельно осушити.

**Мінімальний і максимальний час приготування (Мал. J)**

Наведена нижче таблиця представляє мінімальний і максимальний час приготування для спеціалізованих функцій.

|     | ФУНКЦІЯ                                 | ПЕРІОД ЧАСУ<br>(година/хвилина)                                                            |
|-----|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Час | (Meat) М'ясо                            | 00:15 - 01:00<br>(Steam) приготування на парі                                              |
|     |                                         | 00:10 - 00:30<br>(Fry) смаження                                                            |
|     | (Fish) Риба                             | 00:15 - 00:30<br>(Steam) приготування на парі                                              |
|     |                                         | 00:05 - 01:00<br>(Fry) смаження                                                            |
|     | (Vegetable) Овочі                       | 00:05 - 00:25<br>(Steam) приготування на парі                                              |
|     |                                         | 00:05 - 01:00<br>(Fry) смаження                                                            |
|     | (Reheat) Відігрів                       | 00:08 - 00:25                                                                              |
|     | (Boil) Приготування в кип'ятку          | 00:05 - 00:20                                                                              |
|     | (Soup/Stew) Суп/гуляш                   | 01:00 - 09:00                                                                              |
|     | (Cake) Пиріг                            | 00:25 - 01:30                                                                              |
|     | (White rice) Білий рис                  | 00:15 - 01:00                                                                              |
|     | (Rice Express) Рис експрес приготування | 00:05 - 00:40                                                                              |
|     | (Brown rice) Коричневий рис             | 00:25 - 01:30                                                                              |
|     | (Pasta) Макарони                        | 00:12 - 01:00                                                                              |
|     | (Porridge) Вівсянка                     | 00:05 - 00:40                                                                              |
|     | (Preset time) Функція preset            | Доступна для всіх функцій за винятком відігріву і приготування в кип'ятку<br>00:00 - 23:59 |

## Екологія – Подбаймо про середовище

Кожен користувач може здійснити свій вклад в охорону навколишнього середовища. Це не важко і не дорого. З цією метою:

Картонну упаковку передайте на макулатуру, мішки із поліетилену (PE) викиньте в контейнер для пластику.



Використаний прилад віддайте у відповідний пункт зберігання, тому що небезпечні елементи, що знаходяться у приладі, можуть бути загрозою для середовища.

**Не викидайте разом із побутовим сміттям!!!**

## Транспортування і зберігання

- Транспортування виробу може здійснюватись усіма видами транспорту відповідно до вимог та правил які діють на конкретному виді транспорту.
- Під час перевезення повинна бути усунена можливість переміщення виробів всередині транспортного засобу.
- Під час транспортування залізницею перевезення повинно здійснюватися у критих вагонах або контейнерах дрібними чи повагонними відправками.
- Під час транспортування виробів на плоских піддонах вимоги до транспортування повинні відповідати ГОСТ 26663, або ГОСТ 19848 – в разі застосування ящиків піддонів.
- Способи і засоби кріплення, схеми розміщення упаковок виробів (кількість ярусів, рядів) у транспортних засобах зазначені на упаковці.
- Вироби повинні зберігатися у опалювальних складських приміщеннях при температурі +5°C – +40°C. Умови зберігання повинні відповідати – 1(Л) ГОСТ 15150.
- Умови складування виробів зазначені у технічних умовах.

*Імпортёр/Виробник не відповідає за можливу шкоду внаслідок використання приладу, що не відповідає його призначенню або невідповідним обслуговуванням.*

*Імпортёр/Виробник залишає за собою право на модифікацію виробу в кожен момент, без попереднього інформування, з метою відповідності юридичним правилам, нормам, директивам або з конструктивних, торгових, естетичних або інших причин.*

## Dear Customer!

Congratulations on your choice of our appliance and welcome among the users of Zelmer products.

In order to achieve best possible results we recommend using exclusively original Zelmer accessories. They have been specially designed for this product.

Please read this user manual carefully. Pay special attention to important safety instructions. Keep this user manual for future reference.

### Appliance features

The Zelmer EK1300 Multicooker makes it possible to achieve perfect cooking results also in case of such foods as rice, steamed vegetables, stews and porridge.

The appliance accessories make it possible, for example, to cook rice inside the pot and simultaneously to steam vegetables.

The application of ceramic materials ensures optimal heat distribution, which guarantees perfect cooking results. The large, removable pot has a non-sticking surface and is spacious enough to prepare food for the whole family.

In addition, the steaming and slow-cooking time programming function allows you to plan the most suitable time for serving the meal.

In order to achieve the perfect cooking results and to ensure the safety of using the appliance, it is necessary to get familiar with this user manual and to keep it for future reference.

### Safety instructions

***Make sure that you understand the instructions given below.***



#### **Danger! / Warning!**

**Risk of injury**

- Do not plug in the appliance when your hands are wet.
- Do not operate the appliance when the power cord is damaged or the housing shows visible damage.
- Do not touch the hot surface of the appliance. Its surface remains hot even after turning the appliance off.
- Leave the appliance to cool down before dismantling and cleaning it.
- When taking the food out of the multicooker, always use protective gloves to safeguard your hands from high temperature effects.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with impaired physical, sensory or mental abilities, or those with lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Prevent children from playing with the appliance.

- Always unplug the appliance before its cleaning, assembling or disassembling.
- Place the appliance only on worktops that are resistant to high temperatures and ensure the stability and safety of using the appliance.
- Remove all unnecessary items from the worktop on which you intend to place the appliance to ensure the appropriate amount of free space.
- Extreme caution must be used when lifting the multicooker lid during or after cooking, as hot air or steam may escape from the inside of the multicooker.
- The appliance may only be repaired by qualified service personnel. Improper repair may result in a serious hazard to the user. In case of defects contact a specialist service centre.
- Never attempt to disassemble or change the technical characteristics of the appliance yourself.
- Do not move the appliance in the course of cooking.
- Extreme caution must be used when moving the appliance when it contains hot food, water or other hot liquids.
- Do not remove the steam valve during cooking.
- Do not exceed the maximum pot capacity, which is 2.8 litres.
- It is forbidden to take the pot out of the appliance during cooking.
- Do not use or store the appliance in an excessively damp environment.
- It is forbidden to use any other accessories than those supplied with the appliance.
- Extreme caution must be used when handling pans with hot oil or other liquids.
- It is forbidden to use the appliance in any other way than that provided in this user manual.



#### **Warning!**

**Risk of property damage**

- The appliance is intended for indoor use only.
- Unplug the appliance when not in use.
- Always plug in the appliance to a mains outlet (alternating current only) with the voltage corresponding to that indicated on the appliance rating plate and equipped with a grounding prong.
- Always place the appliance on a flat, even surface.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is not intended for deep frying and **MUST NOT** be used for that purpose.
- Do not place the removable pot on any other heat-emitting appliance than the EK1300 multicooker.
- Do not immerse the appliance, and especially the power cord and plug, in water or any other liquids.

- Do not place the appliance on a lit gas burner or hotplate, in a hot oven, or in the vicinity of such devices.
- The power cord must not hang over the edge of a table or worktop, or touch hot surfaces.
- Do not cover the appliance with any objects while in operation.
- Do not place paper, cardboard, plastics and any other flammable materials inside the appliance.
- Never attempt to unplug the appliance by pulling on the power cord.
- For cleaning the appliance housing, do not use abrasive cleaning agents such as emulsions, creams, pastes, etc. They may remove graphical symbols, such as scales, markings, warning signs, etc.
- Using accessories that are not recommended by the manufacturer may cause damage to the appliance.
- Do not expose the appliance to temperatures above 60°C.
- Do not leave the appliance unattended when the „Fry“ function is turned on.



### Hint

#### Information on the product and hints on its use

- The appliance is intended for household use only. The warranty conditions change if the appliance is used for commercial purposes.
- Before use, make sure that the appliance is clean and dry.

***Before starting to use the appliance, become familiar with the whole content of this user manual.***

## Technical data

The technical parameters are given on the rating plate of the product.

The multicooker is built in class I and is equipped with a power cord with a protective conductor and a grounding plug.

The appliance meets the requirements of the applicable standards.

The appliance meets the requirements of the following directives:

- Low Voltage Directive (LVD) – 2006/95/EC.
- Electromagnetic Compatibility (EMC) – 2004/108/EC.

The product is marked with the CE symbol on the rating plate.

## Appliance features

(Fig. A)

### APPLIANCE ELEMENTS

- 1 Lid
- 2 Removable inner lid release mechanism
- 3 Seal
- 4 Removable inner lid
- 5 Vent hole
- 6 Heating plate
- 7 Lid release mechanism
- 8 Control panel
- 9 Handle
- 10 Spoon/spatula holder slot
- 11 Steam valve
- 12 Drip tray slot
- 13 Plug-in socket

### ACCESSORIES

- 14 Removable pot (maximum capacity 2.8 l)
- 15 Steaming basket
- 16 Measuring cup
- 17 Soup spoon
- 18 Rice spatula
- 19 Spoon/spatula holder
- 20 Drip tray
- 21 Detachable power cord

### CONTROL PANEL

- 22 Display
- 23 Menu/ON

This button is used to turn the display on and to display the menu.

- 24 Steam/Fry

This button is used to select the Steam or Fry function. This function is only available if the Meat, Fish or Vegetables function has been selected.

- 25 Timer

This button is used to set the cooking time after selecting the Timer function. By means of the ▼ button you can change the displayed time.

- 26 Preset (24-hour clock)

This button is used to programme the end of cooking time.

Example 1:

End of cooking time (Preset) – 13:00

Timer – 2 hours

*The cooking will automatically start at 11:00*

### Example 2:

End of cooking time (Preset) – 13:00

Timer – 20 minutes

The cooking will automatically start at 12:40



*The cooking time is moved ahead according to the timer setting (see the Changing the cooking time section). After the programmed cooking time has elapsed, the appliance will continue to cook according to the timer setting. For example, if the current time is 12:50, and the end of cooking time has been set to 13:00 and the timer is now set to 20 minutes, then the end of cooking time will be extended by 10 minutes (until 13:10).*

### 27 UP and Down

- When a particular function is turned on, the ▲ and ▼ buttons are used to navigate through the menu items.
- In the Off/Warm mode, the ▼ button is used to check the current time.
- In the Preset mode, the ▼ button is used to check the current time and the cooking time.
- When setting the current time and the timer, the ▲ button is used to set the hours and the ▼ button to set the minutes.

### 28 Start

- In the clock setting mode, the “Start” button is used to confirm the clock settings (the current time).
- In the stand-by mode, the “Start” button is used to start the cooking after selecting the desired function of the appliance. Note: The stand-by mode means that the appliance is turned on but only the clock is active, showing the current time on the display.

### 29 Start button indicator lamp

### 30 Off/Warm

- In the stand-by mode, the “Off/Warm” button is used to select the keep warm mode – the indicator lamp will light and the “End” message will appear on the display.
- In the function selection mode or in the operation mode, the “Off/Warm” button is used to cancel the current function and to return to the stand-by mode. The current time will appear on the display.

### 31 Off/ Warm button indicator lamp

## Preparing the appliance for cooking (Fig. B)



*Before using the appliance for the first time, remove all the accessories from the inside of the appliance. Wash thoroughly the removable pot (14), steaming basket (15), measuring cup (16), soup spoon (17), rice spatula (18) and spoon/spatula holder (19) in hot water with an addition of washing-up liquid, and leave them to dry.*



*Clean the surface of the appliance with the use of a damp cloth or sponge, bearing in mind that first you must unplug the appliance from the power outlet.*



*It is forbidden to immerse the multicooker in water or to clean it in a dishwasher.*

- ① Place the appliance on a hard surface near a mains outlet.
- ② Attach the spoon/spatula holder (19).
- ③ Fit the drip tray (20).
- ④ Open the lid.
- ⑤ Place the cooking pot (14) and the optional steam basket (15) inside the appliance.
- ⑥ Connect the power cord (21) to the mains outlet and to the appliance plug-in socket (13). After connecting to the electricity supply you will hear a short sound signal informing that the appliance is ready to use.

## Setting the clock (the current time) (Fig. C)

- ① After turning the appliance on the clock will appear on the display (in the stand-by mode the “Start” button indicator lamp (29) will flash).
- ② Press the ▲ or ▼ button for a few seconds to set the proper time.



*The clock displays time in the 24-hour format.*

- ③ Set the hours by means of the ▲ button and the minutes by means of the ▼ button.



*In order to allow the display to fast forward, hold down the respective button.*

- ④ Confirm the time setting by means of the “Start” button (the clock will stop flashing).

## Selecting the function (example) (Fig. D)

- ① Press the “Menu/ON” button (23). The functions available will appear on the display.
- ② In order to select the desired function, use the ▲ and ▼ buttons. The selected function will flash on the display. *The “White rice” function has been selected as an example.*
  - The appliance will display the minimum cooking time for the selected function (see the table (Fig. J)).

**Then, proceed according to the user manual.**

## Selecting the fry function or the steam function (Fig. E)

① After selecting the Meat, Fish or Vegetables function, the icon „steam“ will begin to flash on the display. The „Meat“ function has been selected as an example.

② In order to change the „Steam“ function into the „Fry“ function, press the „Steam/Fry“ button (24).

③ The appliance will display the minimum cooking time for the selected function (see the table (Fig. J)).

Then, proceed according to the user manual.

## Changing the cooking time (Fig. F)

① After selecting the desired function, in order to change the cooking time it is necessary to press the „Timer“ button (25). The cooking time setting will begin to flash on the display.

② Use the ▼ button in order to set the desired cooking time.

 **When the maximum cooking time for the selected function exceeds 60 minutes, you can use the ▲ button to change the hour setting.**

The appliance is also provided with the „Preset“ function. You can optionally set the end of cooking time.

③ In order to set the end of cooking time, press „Preset“ button (26). The time setting selected in the previous cooking cycle will flash.

④ In order to change the time setting, use the ▲ button (hour setting) and the ▼ button (minute setting).

⑤ After setting the function and the cooking time or optionally applying the „Preset“ function, press the „Start“ button (28). The appliance will start the cooking process unless the „Preset“ function has been selected.

⑥ After finishing the cooking cycle the appliance will go into the keep warm mode and the message „End“ will appear on the display.

 **In order to achieve good cooking results, it is necessary to use the proper functions with the time settings properly selected for cooking or frying a particular dish. Extend the cooking time when necessary.**

## Additional Reheat and Boil functions (Fig. G)

 **The „Preset“ option is not available for the Reheat and Boil functions.**

① Press the „Menu/ON“ button (23) and select the „Reheat“ function or the „Boil“ function by means of the ▲ or ▼ button.

● The appliance will display the minimum cooking time for the selected function (see the table (Fig. J)).

② In order to change the time setting, press the „Timer“ button (25) (the time setting will begin to flash on the display). Then, set the time by means of the ▼ button.

● Then, after setting the desired function, press the „Start“ button (28).

 **In order to speed up the cooking of certain products or dishes, before starting the desired function you can boil the water using the Boil function and then set the desired function in order to continue cooking.**

 **The temporary store function: If during the cooking process the appliance has been disconnected from the electricity supply for not longer than 30 minutes, the cooking process will be automatically resumed after reconnecting to the electricity supply. If the appliance has been disconnected from the electricity supply for more than 30 minutes, the appliance will be automatically turned to the stand-by mode after reconnecting to the electricity supply.**

## After the cooking (Fig. H)

● Turn off the appliance and disconnect the power cord from the mains outlet.

 **Before starting to dismantle the appliance, make sure that the appliance has been disconnected from the electricity supply and that the appliance interior has cooled down to the room temperature.**

① Open the lid by means of the lid release mechanism (7).

② Remove the pot (14) and the optional steam basket (15)).

③ Dismantle the removable inner lid (4) by pulling up the removable inner lid release mechanism (2).

④ Dismantle the steam valve (11) by pulling it up.

⑤ Separate the two parts of the steam valve by turning the lower part anti-clockwise.

⑥ Remove the drip tray (20).

● Wash all the elements following the rules provided in the Cleaning and maintenance section (Fig. I)

● Once the elements have dried up, reassemble the appliance in the reverse order.

 **If mounted improperly, the steam valve may have negative impact on the quality of appliance operation.**

 **After each use of the appliance, empty the drip tray (20) located at the rear of the appliance.**

## Cleaning and maintenance (Fig. I)



*Before starting to clean the appliance, make sure that it has been disconnected from the electricity supply and that the appliance interior has cooled down to the room temperature.*



*The only appliance parts that are suitable for dishwasher cleaning are: the steam basket, measuring cup, soup spoon, rice spatula and spoon/spatula holder. Note: The steam basket and the measuring cup should be placed in the upper rack of a dishwasher.*



*Do not use abrasive agents and sharp objects for cleaning the appliance elements made of metal and plastic.*



*Do not pour water inside the appliance.*

- Clean the appliance housing only with the use of a damp, soft cloth.
- Clean the electric heating plate (6) only with the use of a damp, soft cloth with an addition of washing-up liquid. Before using it again or putting into storage, dry the heating plate thoroughly with the use of dry, soft cloth or paper towel.
- Wash the removable pot (14) with use of a soft cloth and washing-up liquid, and then rinse it under running water. Dry the pot thoroughly before using it again or putting into storage.
- Clean the sealing ring of the inner lid (4) with the use of a soft cloth and mild detergent, and then rinse it under running water and dry thoroughly with the use of a soft cloth.
- Clean the steam valve (11) with the use of a soft cloth and mild detergent, and then rinse it under running water. Dry the steam valve thoroughly before mounting it again.

## Minimum and maximum cooking time (Fig. J)

The table below shows the minimum and maximum cooking time for particular functions.

|      | FUNCTION | TIME RANGE<br>(hours/minutes) |
|------|----------|-------------------------------|
| Time | Meat     | 00:15 - 01:00<br>(Steam)      |
|      |          | 00:10 - 00:30<br>(Fry)        |
|      | Fish     | 00:15 - 00:30<br>(Steam)      |
|      |          | 00:05 - 01:00<br>(Fry)        |

|                                 | FUNCTION                                                | TIME RANGE<br>(hours/minutes) |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Time                            | Vegetable                                               | 00:05 - 00:25<br>(Steam)      |
|                                 |                                                         | 00:05 - 01:00<br>(Fry)        |
|                                 | Reheat                                                  | 00:08 - 00:25                 |
|                                 | Boil                                                    | 00:05 - 00:20                 |
|                                 | Soup/Stew                                               | 01:00 - 09:00                 |
|                                 | Cake                                                    | 00:25 - 01:30                 |
|                                 | White rice                                              | 00:15 - 01:00                 |
|                                 | Rice Express                                            | 00:05 - 00:40                 |
|                                 | Brown rice                                              | 00:25 - 01:30                 |
|                                 | Pasta                                                   | 00:12 - 01:00                 |
|                                 | Porridge                                                | 00:05 - 00:40                 |
| (Preset time)<br>Funkcja preset | Available for all functions except for Preheat and Boil | 00:00 - 23:59                 |

## Ecology – Protect the environment

Each user can contribute to protecting the environment. It is neither difficult nor too expensive. To this end:

Have the carton packaging recycled at the recycling centre, put the plastic bags into the plastic (PE) waste container.

When worn out, bring the appliance to the appropriate waste collection centre as some of its components can be hazardous to the environment.



**Do not dispose of the appliance with household waste!!!**

*The importer/manufacturer does not accept liability for any damages resulting from unintended use or improper operation of the appliance. The importer/manufacturer reserves the right to modify the product at any time, without prior notice, in order to adjust it to legal regulations, standards and directives or due to structural, commercial, aesthetic and other reasons.*

