

Pečenka

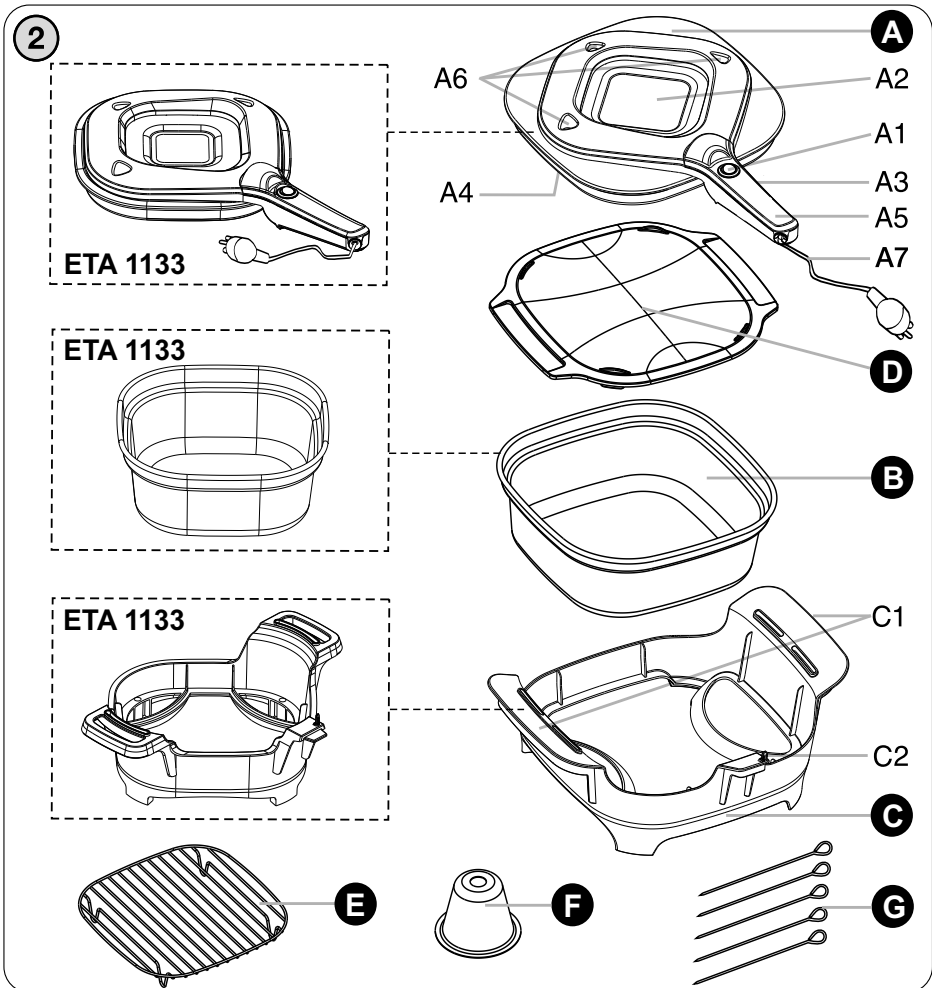
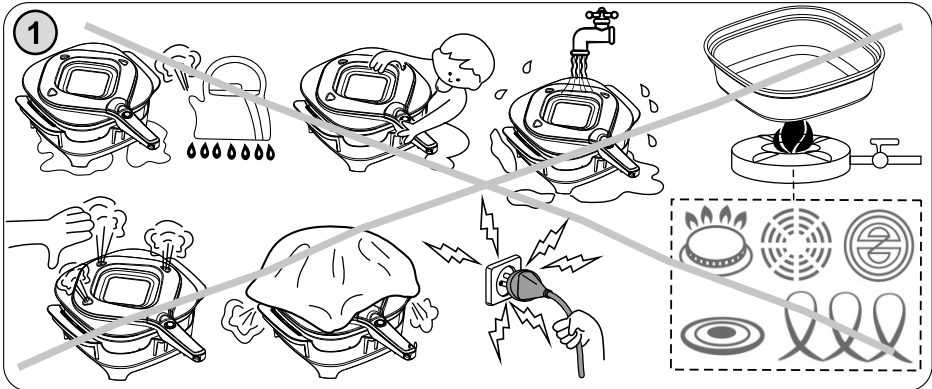
Pečenka

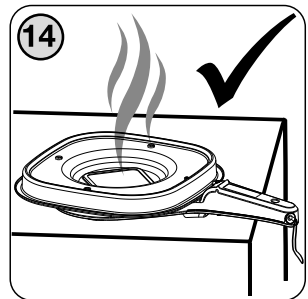
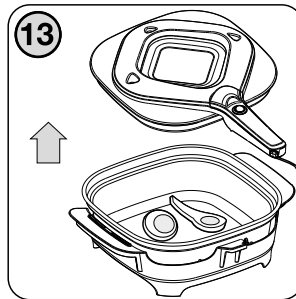
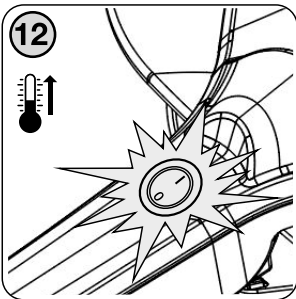
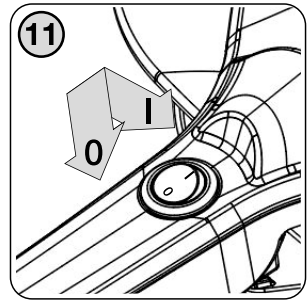
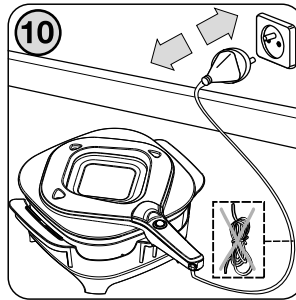
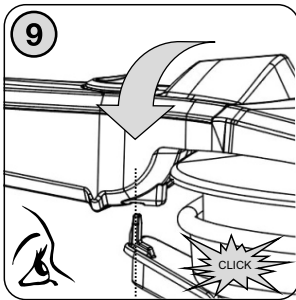
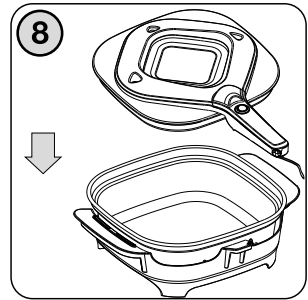
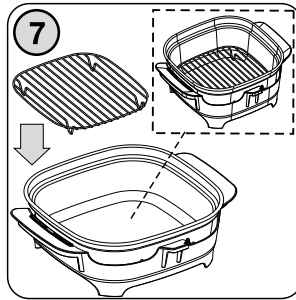
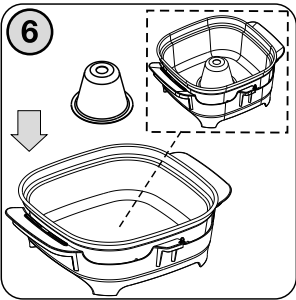
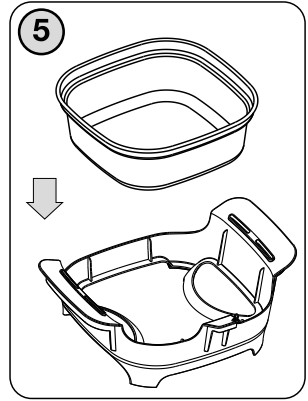
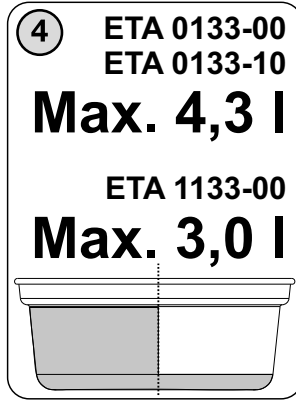
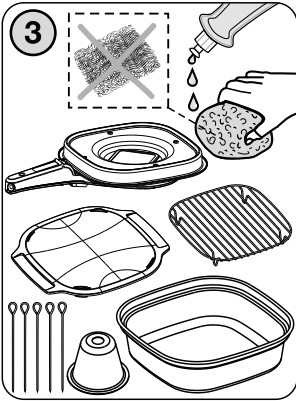
**MINI** 

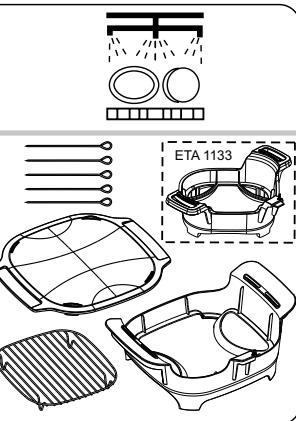
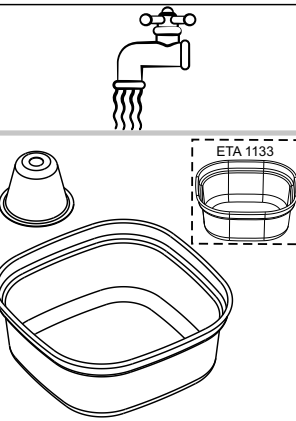
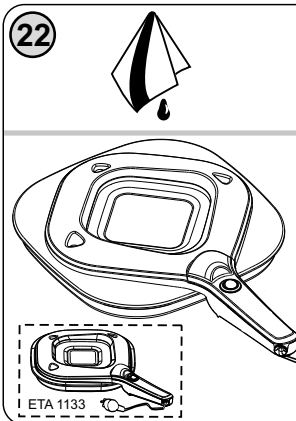
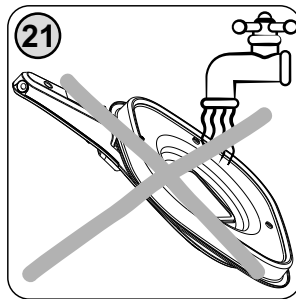
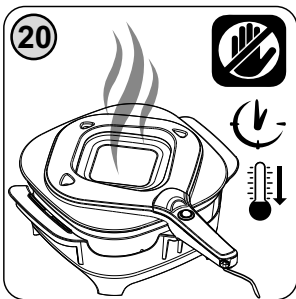
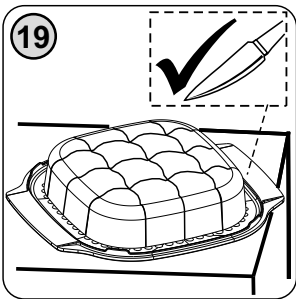
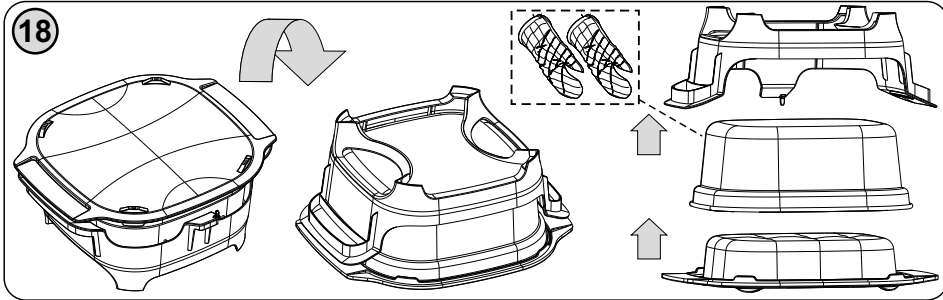
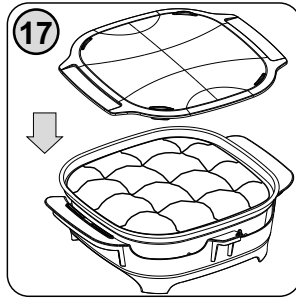
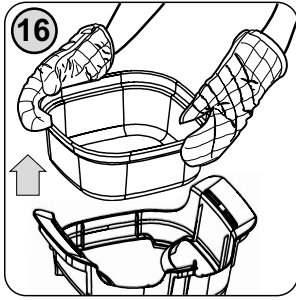
Pečenka

**MAX** 









Elektrischer Bräter

**eta** 0133-00/10, **eta** 1133

## BEDIENUNGSANLEITUNG

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produkts. Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Geräts sehr aufmerksam die Bedienungsanleitung und bewahren Sie diese Anleitung gemeinsam mit dem Garantieschein, dem Kassenbeleg und nach Möglichkeit auch mit der Verpackung und dem inneren Inhalt der Verpackung gut auf.

**I. SICHERHEITSHINWEISE (Abb 1)**

- Betrachten Sie die Anweisungen in der Anleitung als Teil des Gerätes und geben Sie diese an andere Benutzer des Gerätes weiter.
- Prüfen Sie, ob die Angaben auf dem Typenschild der Spannung in Ihrer Steckdose entsprechen. Der Netzstecker darf nur in eine geeignete Steckdose eingesteckt werden, die den einschlägigen Normen entspricht.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen genutzt werden, auch dann nicht, wenn sie unter Beaufsichtigung sind oder in den sicheren Gebrauch des Gerätes eingewiesen wurden und die möglichen Gefahren kennen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden und auch dann nicht, wenn sie unter Aufsicht Erwachsener sind. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder zugänglichen Teilen, vor dem Auf- und Abbau, vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten oder nach Beendigung der Arbeiten ist das Gerät auszuschalten und der Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen!
- Sollte die Stromversorgung des Gerätes beschädigt sein, ist sofort der Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen. Die Zuleitung muss vom Hersteller, einem Servicetechniker oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.
- Vermeiden Sie beim Umgang mit dem Gerät Verletzungen (z.B. Verbrennungen, Verbrühungen).
- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn Netzkabel oder Netzstecker beschädigt sind, sie nicht ordnungsgemäß funktionieren, heruntergefallen oder ins Wasser gefallen sind. In solchen Fällen ist das Gerät zu einem Fachservice zu bringen, um Sicherheit und ordnungsgemäße Funktion überprüfen zu lassen.

- Nach Beendigung der Arbeit und vor jeder Wartung ist das Gerät immer auszuschalten und der Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Ziehen Sie stets den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.
- **ACHTUNG:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer, einer Fernbedienung oder einer anderen Komponente bestimmt, die das Gerät automatisch einschaltet, weil die Gefahr eines Brandes besteht, wenn das Gerät zum Zeitpunkt des Einschaltens abgedeckt oder nicht ordnungsgemäß aufgestellt ist.
- Berühren Sie keine Stellen, an denen heißer Dampf austritt und an denen das Zeichen "HEISSE OBERFLÄCHE" angebracht ist, da Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr besteht.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Haustieren, Pflanzen und Insekten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Stecken Sie den Netzstecker nicht in die Steckdose und ziehen Sie ihn nicht aus der Steckdose, wenn Sie nasse Hände haben! Ziehen Sie nicht am Netzstecker!
- Das Produkt ist nur für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke bestimmt (Privathaushalte, Geschäfte, Büro, Vereinsräume)! Es ist nicht für den kommerziellen Gebrauch vorgesehen!
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch im Freien bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Beheizen eines Raumes! Verwenden Sie das Gerät nicht als Fritteuse.
- Benutzen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke (z.B. zum Trocknen von Textilien, Schuhen usw.), als vom Hersteller empfohlen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Bezüglich Brandschutzes entspricht das Gerät der Brandschutzklasse **B1**. Im Sinne dieser Norm handelt es sich um ein Gerät, das auf einem Tisch oder einer ähnlichen Fläche betrieben werden kann, sofern ein Sicherheitsabstand von 200 mm zur Oberfläche brennbarer Stoffe in Richtung der Hauptstrahlung, d.h., über dem Deckel, und mindestens 100 mm in andere Richtungen eingehalten wird (gilt nicht für die Richtung nach unten).
- Stellen Sie das Gerät nicht in eine Ecke oder an eine Wand, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Das Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet, der im Falle eines abgenommenen Deckels aus Sicherheitsgründen die Erhitzung ausschaltet. Das Gerät kann nicht ohne ordnungsgemäß angebrachten Deckel in Betrieb genommen werden!
- Verwenden Sie den Sicherheitsschalter niemals zum Ausschalten des Gerätes!
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt und kontrollieren Sie es während der gesamten Zeit der Lebensmittelzubereitung!
- Tauchen Sie den Deckel niemals (auch nicht teilweise) in Wasser und waschen Sie ihn nicht unter fließendem Wasser ab!
- Die Oberfläche des Gerätes darf in keiner Weise verändert werden (z.B. mit selbstklebenden Tapeten, Folien usw.)!
- Entfernen Sie vor der Zubereitung alle Verpackungsmaterialien (z.B. Papier, PE-Beutel usw.) von den Lebensmitteln.

- Verwenden Sie zum Backen vom Hersteller empfohlenes hochwertiges Öl oder Fett.
- Achten Sie beim Braten von fettigen Fleisch- oder Wurstsorten darauf, dass keine Fettspritzer auftreten.
- Während des Bratens ist es möglich, das sich zubereitete Lebensmittel selbst entzünden. Bei plötzlicher Entflammung das Gerät vom Stromnetz abschalten und das Feuer löschen.
- Kochen Sie niemals Hülsenfrüchte gar (z.B. getrocknete Bohnen und Linsen), sondern weichen Sie sie immer vorher 10 Stunden in Wasser auf (laut Anweisungen auf der Verpackung). Das Gerät ist nicht für einen derartig langen Gebrauch gedacht.
- Legen Sie keine Aluminiumfolie, Backpapier oder Ähnliches zwischen Deckel und Behälter!
- Verwenden Sie den Behälter nicht separat (z.B. zum Zubereiten von Speisen auf einem Elektro- / Gas- / Induktions- / Halogenherd oder auf einem offenen Feuer) oder in einer Mikrowelle. Die Antihafbeschichtung „Teflon“ ist beständig bis max. 260 °C.
- Schalten Sie das Gerät nicht ohne Zutaten im Behälter für die Zubereitung von Lebensmitteln ein.
- Verwenden Sie den Behälter nicht, wenn er stark mechanisch beschädigt ist (z.B. Risse, Kratzer) oder wenn Sie Lebensmittel längere Zeit aufbewahren (z.B. im Gefrierschrank).
- Lassen Sie im Behälter weder Wasser noch Lebensmittel, die Wasser enthalten, gefrieren. Andernfalls kann der Behälter beschädigt werden (Bruch/Platzen).
- Stellen Sie den heißen Behälter und den Deckel nicht in die Nähe brennbarer Stoffe oder Gegenstände.
- Stellen Sie den Behälter nicht in heißem Zustand auf einen Holztisch, eine lackierte Oberfläche oder auf andere empfindliche Oberflächen, die durch Hitze beschädigt werden können.
- Verwenden Sie zum Mischen und Schöpfen von Lebensmitteln Küchenutensilien aus Kunststoff oder Holz, da Metallutensilien die Innenfläche des Behälters beschädigen können.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit dem für diesen Typ vorgesehenen Zubehör. Die Verwendung eines anderen Zubehörs kann eine Gefahr für den Anwender darstellen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in der Arbeitsposition an Orten, an denen keine Gefahr besteht. Über Wärmequellen (z.B. Ofen, Elektro-/Gasherd, Herd usw.) und auf nassen Oberflächen (Spül- oder Waschbecken usw.) besteht die Gefahr des Umkippens.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf instabile, spröde oder brennbare Oberflächen (z.B. Glas, Papier, holzlackierte Tafeln und verschiedene Stoffe/Tischdecken).
- Das Gerät darf nicht in feuchter oder nasser Umgebung und in Umgebungen mit Brand- oder Explosionsgefahr (Bereiche, in denen Chemikalien, Brennstoffe, Öle, Gase, Farben und andere brennbare oder flüchtige Substanzen gelagert werden) verwendet werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von oder unter Gegenstände, die durch Dampf beschädigt werden können, wie Wände, Küchen- oder Geschirrschränke, Bilder, Vorhänge. Der austretende Dampf könnte diese beschädigen.
- Halten Sie stets die Dampfleitungen (d.h., die Dampfaustrittsöffnungen), die Teil des Deckels sind und Dampf entweichen lassen, stets sauber. Überprüfen Sie gleichzeitig regelmäßig den Zustand auf Verstopfungen (z.B. Speisereste).
- Während des Garens tritt heißer Dampf aus den Öffnungen aus und die Deckeloberfläche ist heiß. Sorgen Sie für ausreichend Raumbelüftung.
- Beim Umgang mit dem heißen Behälter, Deckel oder Zubehör benutzen Sie Schutzhandschuhe oder ein Tuch.

- Lassen Sie während des Betriebes keine Gegenstände (z.B. Schutzhandschuhe, Wischtücher) auf dem Deckel des Behälters, die die Lüftungsöffnungen verdecken könnten.
- Das Schauglas im Deckel besteht aus hitzebeständigem Glas. Achten Sie darauf, dass die Glasoberfläche nicht zerkratzt wird.
- Gehen Sie beim Anheben des Deckels vorsichtig vor, entfernen Sie den Deckel immer weg vom Körper und vermeiden Sie Verletzungen.
- Tragen Sie das Gerät nicht in heißem Zustand. Bei einem eventuellen Umkippen bestehen Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr.
- Tragen Sie das Gerät an den Griffen!
- VORSICHT – Einige Teile dieses Produktes können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen. Besondere Aufmerksamkeit ist der Anwesenheit von Kindern und Menschen mit Handicap zu widmen.
- Das Netzkabel darf nicht durch scharfe oder heiße Gegenstände, offenes Feuer oder durch Eintauchen in Wasser beschädigt werden.
- Legen Sie das Netzkabel niemals auf heiße Oberflächen und hängen Sie es niemals über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte. Das Einstecken oder Ziehen am Netzteil, z.B. durch Kinder, kann zum Umkippen oder Abziehen des Gerätes führen und schwere Verletzungen verursachen!
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Stromversorgung des Gerätes.
- Wenn ein Verlängerungskabel erforderlich ist, muss es unbeschädigt sein und den geltenden Normen entsprechen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es warten oder lagern.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur für den in dieser Anleitung beschriebenen und bestimmten Gebrauch. Benutzen Sie das Gerät niemals für andere Zwecke.
- WARNUNG: Es besteht Verletzungsgefahr, wenn das Gerät nicht sachgemäß verwendet wird und nicht wie in der Bedienungsanleitung beschrieben entsprechend umgegangen wird.
- Alle fremdsprachigen Texte und Bilder auf der Verpackung oder dem Produkt werden am Ende dieser Anleitung übersetzt und erklärt.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden und Verletzungen, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes (z.B. Verderben von Lebensmitteln, Verletzungen, Verbrennungen, Verbrühungen, Brand) verursacht werden und ist nicht für die Garantie des Gerätes verantwortlich, wenn die oben genannten Sicherheitsvorkehrungen nicht eingehalten werden.

## II. BESCHREIBUNG DES GERÄTS UND ZUBEHÖRS (Abb. 2)

### A – Deckel

- A1 – Schalter 0/I mit Kontrollleuchte
- A2 – Sichtfenster
- A3 – Sicherheitsschalter
- A4 – Heizfläche

A5 – Griff

A6 – Lüftungsöffnungen zur Dampfableitung

A7 – Stromversorgung

### B – Behälter

### C – Untersatz

C1 – Griffe

C2 – Schaltvorsprung

**D – Schutzdeckel und Tablett in einem** (nur für Typ ETA 0133/10)

**E – Grillrost** (nur für Typ ETA 0133/10)

**F – mittlere Form für Desserts** (nur für Typ ETA 0133/10)

**G – 5x Edelstahlspieß/Schaschlikspieß** (nur für Typ ETA 0133/10)



### III. VORBEREITUNG UND BENUTZUNG (Abb. 3 - 19)

Waschen Sie die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile vor dem ersten Gebrauch in warmen Wasser mit einem Reinigungsmittel, spülen Sie diese Teile gründlich mit klarem Wasser ab, trocknen Sie sie mit einem Tuch oder lassen Sie sie trocknen (siehe Abs. **V. WARTUNG**). Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

#### Zusammenbau der einzelnen Teile

- Stellen Sie Behälter **B** auf den Untersatz **C**.
- Verwenden Sie je nach zuzubereitender Speise geeignetes Zubehör (z.B. Grillrost **E** oder Mittelform für Desserts **F**). Stellen Sie das Zubehör in die Mitte des Behälters **B**.
- Greifen Sie den Deckel am Griff **A5** und setzen Sie ihn auf den Behälter B, wobei der Griff zur Lasche am Untersatz C zeigt. Die Öffnung (d.h. der Sicherheitsschalter **A3**) an der Unterseite des Griffs muss auf den Schaltvorsprung **C2** aufgeschoben werden.
- Schutzdeckel und Serviertablett **D**: Dient zum Abdecken des Behälters (z. B. während der Lagerung) oder zur sicheren Handhabung beim Entnehmen von Lebensmitteln aus einem heißen Behälter, wo er als hitzebeständiges Serviertablett dient.

**Sie können alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder demontieren/entfernen.**

#### ACHTUNG

Das korrekte Einsetzen des Deckels wird durch ein hörbares Klicken angezeigt

**Stellen Sie das zusammengebaute Gerät auf eine ebene, stabile, glatte und saubere Arbeitsfläche mit einer Höhe von mindestens 85 cm, außerhalb der Reichweite von Kindern und Personen mit Behinderungen (siehe Abs. SICHERHEITSHINWEISE). Raum für ausreichende Belüftung lassen. Verdecken oder blockieren Sie nicht die Lüftungsöffnungen im Deckel, damit Dampf entweichen kann. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist und sich nicht unter dem Gerät und auf scharfen oder heißen Oberflächen befindet. Die Netzsteckdose muss leicht zugänglich sein, damit das Gerät bei Gefahr leicht vom Stromnetz getrennt werden kann.**

Geben Sie die erforderlichen Zutaten laut Rezept in den Behälter (z. B. mit einem Messlöffel oder Löffel). Die Gesamtmenge der Rohstoffe darf 4/5 des Behältervolumens nicht überschreiten. Füllen Sie den Behälter bei der Zubereitung von Lebensmitteln, die während des Garens an Volumen zunehmen, maximal bis zu 3/5. Die Mindestmenge an gekochtem Essen darf jedoch nicht weniger als 1/5 des Behältervolumens betragen. Benutzen Sie ein geeignetes Tuch oder Papiertuch, um die Oberseite von Behälter **B** und alle anderen Teile, die beim Befüllen des Behälters mit Lebensmitteln verunreinigt wurden, zu reinigen. Reinigen Sie auch die innere Oberkante des Deckels und vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen **A6** durchgängig sind. Schließen Sie den **A7**-Netzstecker an die Stromversorgung an. Stellen Sie den Schalter **A1** in die Position "I" (die rote Kontrollleuchte leuchtet auf) und das Gerät schaltet sich ein. Während der Zubereitung können Sie den Prozess der Lebensmittelverarbeitung bequem durch das Sichtfenster im Deckel verfolgen. Wenn die Zubereitung der Speisen abgeschlossen ist, drehen Sie den Schalter **A1** in die Position „0“ (die rote Kontrollleuchte erlischt). Nehmen Sie den Griff in die Hand und entfernen Sie den Deckel (**ACHTUNG: Legen Sie niemals einen heißen Deckel auf die Matte oder Arbeitsplatte mit der Bodenheizung, sondern legen Sie ihn immer verkehrt herum auf eine hitzebeständige Matte**, siehe Abb. 14). Trennen Sie die Abdeckung vom Stromnetz, indem Sie den Netzstecker **A7** aus der Steckdose ziehen. Entfernen Sie das gekochte Essen mit einem geeigneten Werkzeug.

Mit dem Zubehör **D** können Sie bestimmte zubereitete Lebensmittel sicher handhaben oder aus der heißen Pfanne entnehmen. Setzen Sie den Schutzdeckel auf die Pfanne. Ergreifen Sie gleichzeitig die Griffe des Untersatzes und des Deckels, drehen Sie das Gerät um 180 Grad und stellen Sie es anschließend auf den Tisch. Entfernen Sie Untersatz und Behälter. Sie können das Essen jetzt auf einem Tablett schneiden oder servieren.

#### ACHTUNG

- Bei der ersten Inbetriebnahme kann ein kurzer, leichter Rauch entstehen, der keine Fehlfunktion und Anlass zur Beanstandung des Gerätes darstellt.
- Während des Garvorgangs tritt Dampf aus den Öffnungen **A6** im Deckel aus, und Flüssigkeit kann leicht um den Deckelrand austreten, was von einem charakteristischen "Zischen/ Bruzeln" begleitet sein kann. Dieses Phänomen ist absolut normal und stellt keinen Grund dar, das Gerät zu reklamieren.
- **Berühren Sie während des Garvorgangs nicht die Metall- und Glasflächen des Geräts, da diese Teile HEISS sind!** Achten Sie besonders darauf, dass Kinder das Gerät nicht berühren!
- Wenn Sie den Deckel aus irgendeinem Grund während des Garens abnehmen müssen (z.B. zum Nachfüllen / Würzen / Umrühren von Speisen), verwenden Sie immer den Griff **A5**.
- Denken Sie daran, dass der Deckel **A**, das Gefäß **B** und möglicherweise auch das Zubehör heiß sind!
- **Heißes Restwasser kann auf der inneren Heizfläche des Deckels A4 verbleiben! Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verletzen (Verbrühung oder Verbrennung).**
- Niemals verarbeitete Lebensmittel im Behälter schneiden!
- Um die optimalen Eigenschaften der Antihaftbeschichtung zu erhalten, bereiten Sie keine in Back- / Pergamentpapier oder Aluminiumfolie eingewickelten Lebensmittel zu.

Betrachten Sie die folgenden Arten der Verarbeitung als Beispiele und als Inspiration, deren Zweck nicht darin besteht, eine Anleitung zu geben, sondern die Möglichkeiten der unterschiedlichen Lebensmittelverarbeitung aufzeigt. Die Zubereitungszeiten sind nur circa Angaben, abhängig von Menge, Art und Qualität der verwendeten Zutaten. Standardmäßig sind sie in Einheiten von zehn Minuten angegeben. Wählen Sie die zu verarbeitende Lebensmittelmenge so, dass der maximale Inhalt des Behälters bei der Verarbeitung nicht überschritten wird. Befolgen Sie die vorgeschriebenen Mengen an Zutaten und die in den Rezepten angegebenen Zeiten:

- 1) Gefrorenes Fleisch oder Gemüse kann sofort mit frischem Fleisch oder Gemüse gegart
  - 1) Gefrorenes Fleisch oder Gemüse kann sofort mit frischem Fleisch oder Gemüse gegart werden. Alle Zutaten können vollständig gefroren sein, achten Sie jedoch darauf, dass die Gewürze gleichmäßig auf alle Zutaten verteilt sind.
- 2) Das Gerät eignet sich zum Garen von traditionellen Gerichten wie Suppen, Gulasch, Einweggerichten, Eintöpfe und Braten, gedünstetes Gemüse, Kartoffeln ganz gekocht, Kohl, Kompotte, Pilzgerichte und vieles andere. Nachdem Sie das Gerät einige Zeit benutzt haben, werden Sie Ihre eigenen Zeiten verwenden, die Sie durch Erfahrung und praktische Anwendung gewonnen haben.
- 3) Schneiden Sie Gemüse wie Karotten, Zwiebeln, Rüben usw. in ausreichend kleine Stücke, weil es länger als Fleisch garen muss.

- 4) Schneiden Sie die Zutaten in gleich große Teile, um sie gleichmäßig vorzubereiten.
- 5) Sie brauchen überhaupt kein Fett (Öl, Butter, Schmalz) zu verwenden (nur Öl, um den Behälter vor dem Braten einzureiben), besonders wenn Sie möchten, dass das Essen diätetisch ist. Wenn Sie nicht auf Fett verzichten können oder möchten, reichen 2 bis 3 Esslöffel Öl (abhängig von der Anzahl der Portionen, die Sie zubereiten). Milchprodukte wie Sahne, Sauerrahm oder Joghurt sollten am Ende der Zubereitung hinzugefügt werden, um ein Gerinnen zu vermeiden.
- 7) Lassen Sie gefrorenes Gemüse, wie z. B. Erbsen, auftauen und fügen Sie es für die letzte halbe bis Stunde der Zubereitung hinzu. Das Gemüse behält somit seine Farbe und Konsistenz. Gleichzeitig kühlt die Mischung im Gefäß nicht zu stark ab.
- 8) Die Verwendung warmer Zutaten beschleunigt die Zubereitung
- 9) Behalten Sie die Speisen im Auge und passen Sie die Garzeit Ihren Bedürfnissen an. Häufigeres Umdrehen/Wenden der Speisen dient zum besseren Durchgaren. Verwenden Sie nur frische Lebensmittel (nicht gefrorene). Entfernen Sie Sehnen, überschüssiges Fett vom Fleisch und entfernen Sie die Gräten vom Fisch. Lebensmittel, die Sie braten möchten, schneiden Sie in etwa 1 - 1,5 cm dicke Scheiben. Wenn Sie das Fleisch zarter haben möchten, können Sie es zuvor marinieren, würzen und mit Soße oder Öl bestreichen. Bevor Sie mariniertes Fleisch braten, entfernen Sie zuerst die überschüssige Marinade und Feuchtigkeit. Durchstechen Sie das Fleisch beim Braten nicht und lassen Sie es durch ein verhältnismäßig langes Garen nicht unnötig austrocknen.
- 10) Bei der Zubereitung von größeren Lebensmitteln (z. B. Eisbein, Hähnchen) mit einem Gewicht von mehr als 1,1 kg (gilt für ETA 1133) muss das Rohmaterial zerkleinert und anschließend geprüft werden, um sicherzustellen, dass das Rohmaterial den Deckel nicht berührt.

### Empfehlung

- Schutzausrüstung tragen (z. B. Handschuhe = Backofhandschuhe, Geschirrtuch).
- Mischen Sie das Essen gelegentlich, um ein Zusammenkleben zu vermeiden.
- Wenn Sie lange kochen, stellen Sie sicher, dass das Essen nicht austrocknet oder anbrennt.
- Heben Sie den Deckel während des Garens so wenig wie möglich an, da Hitze austritt und Flüssigkeit verdunstet. Je nachdem, wie oft und wie lange Sie den Deckel angehoben haben, muss die Garzeit verlängert werden.
- Überprüfen Sie vor dem Verzehr, ob die Lebensmittel ausreichend wärmebehandelt sind. Wenn das Essen nicht ausreichend gekocht/gebraten ist, im Garen fortfahren.
- Beachten Sie beim Braten von Fleisch, dass verschiedene Fleischsorten unterschiedliche Mengen an Wasser und Fett enthalten. Geben Sie daher bei Bedarf Wasser hinzu. Wenn Sie das Fleisch viel ablöschen, so schmoren Sie es nur!
- Lassen Sie Fertiggerichte niemals länger als nötig (ca. 2 Stunden) im eingeschalteten Gerät. Das Essen könnte verderben.
- Würste neigen beim Braten zum Platzen. Um dies zu vermeiden, stechen Sie an mehreren Stellen mit einer Gabel ein oder ritzen Sie sie mit einem Messer.
- Legen Sie die mit Lebensmitteln bestückten Schaschlikspieße **G** auf den im Behälter **B** angebrachten Grillrost **E**.
- Haustiere (z. B. exotische Vögel) können empfindlich auf Gerüche, Dampf und Rauch reagieren, die beim Garen von Speisen entstehen. Aus diesem Grund empfehlen wir, das Essen in einem anderen Raum zuzubereiten.

## IV. STÖRUNGEN

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Das Gerät funktioniert nicht	Kein Strom angeschlossen	Überprüfen Sie die Stromversorgung, den Stecker und die Steckdose
	Schalter <b>A1</b> ist in Position „0“	Schalten Sie den Schalter in die Position „I“ um.
	Der Sicherheitsschalter <b>A3</b>	Überprüfen oder korrigieren Sie die Position des Deckels auf dem Behälter
Am Rand des Gefäßes tritt eine große Menge Dampf aus	Dampfdurchlässe <b>A6</b> im Deckel sind verstopft (z.B. durch Speisereste)	Überprüfen Sie die Öffnungen auf Durchlässigkeit oder reinigen Sie die Öffnungen mit einem geeigneten Werkzeug (siehe Wartung).
	Der Deckel <b>A</b> wurde beschädigt (z.B. auf den Boden gefallen).	Kontaktieren Sie die Service-Abteilung
Das Gerät gibt einen unangenehmen Geruch ab	Es befindet sich Schmutz auf der Heizfläche <b>A4</b> (d.h., auf der Innenseite des Deckels).	Kontrollieren oder reinigen Sie die Heizfläche (z.B. im Deckel)

## V. WARTUNG (Abb. 20 - 22)

Trennen Sie das Gerät vor jeder Wartung vom Stromnetz, indem Sie den Netzstecker ziehen! Reinigen Sie das Gerät nur nach dem Abkühlen! Nach jedem Gebrauch regelmäßig reinigen! Verwenden Sie keine scharfen oder aggressiven Reinigungsmittel (z.B. scharfe Gegenstände, Schaber, chemische Lösungsmittel, Verdüner oder andere Lösungsmittel)!

**Den Deckel (A) nur mit einem weichen feuchten Lappen mit etwas Spülmittel reinigen bzw. abwischen. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in den Innenraum gelangen kann!**

Behälter **B**, Untersatz **C**, Schutzdeckel **D**, Grillrost **E**, mittlere Dessertform **F**) in heißem Wasser mit Reinigungsmittel spülen, anschließend mit sauberem Wasser abspülen und gründlich trocknen lassen.

Der Untersatz **C**, Deckel **D**, Grillrost **E** und Schaschlikspieße/Spieße **G** können in der Spülmaschine gereinigt werden. Trocknen Sie niemals Kunststoffformteile über einer Wärmequelle (z.B. über einem Ofen, Elektro- oder Gasherd).

Wenn das Netzkabel verschmutzt ist, wischen Sie es mit einem feuchten Tuch ab.

Es ist normal, dass sich die Farbe der Oberflächen mit der Zeit verändert. Diese Veränderung behindert jedoch in keiner Weise die Oberflächeneigenschaften und es besteht kein Grund zu Reklamation!

**ACHTUNG**

Stellen Sie sicher, dass die Kontaktflächen des Behälters und die Heizflächen des Deckels sauber und funktionsfähig sind.

**Aufbewahrung**

Stellen Sie vor dem Lagern sicher, dass das Gerät und alle seine Komponenten oder Zubehörteile kühl sind. Bewahren Sie das Gerät an einem sicheren und trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern und unbefugten Personen auf.

**VI. UMWELTSCHUTZ**

Sofern es die Maße zuließen, sind alle Teile des Gerätes, die Verpackung, Komponenten und das Zubehör mit dem verwendeten Material sowie auch deren Recycling gekennzeichnet. Die am Produkt oder in der Begleitdokumentation aufgeführten Symbole bedeuten, dass die verwendeten elektrischen bzw. elektronischen Produkte nicht zusammen mit kommunalem Abfall entsorgt werden dürfen. Geben Sie diese zum Zweck deren richtiger Entsorgung in dafür bestimmten Wertstoffsammelstellen ab, wo sie kostenlos entgegengenommen werden. Durch eine richtige Entsorgung dieser Produkte tragen Sie dazu bei, wertvolle Rohstoffe zu erhalten und vorbeugend negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, was die Folgen einer falschen Entsorgung von Abfällen sein könnten. Fordern Sie weitere Einzelheiten von Ihrer örtlichen Behörde bzw. von der nächstliegenden Wertstoffsammelstelle an. Bei einer falschen Entsorgung dieser Art von Abfall können im Einklang mit den nationalen Vorschriften Geldstrafen verhängt werden. Falls das Gerät definitiv außer Betrieb genommen werden soll, wird empfohlen, die Anschlussleitung des Gerätes nach der Trennung vom Stromnetz abzuschneiden, das Gerät wird somit unbrauchbar..

**Bei Nichteinhaltung der Anweisungen des Herstellers erlischt der Garantieanspruch! Wartungsarbeiten mit umfangreicheren Charakter bzw. Arbeiten, die einen Eingriff in das Geräteinnere erfordern, muss ein Fachservice ausführen!**

**VII. TECHNISCHE DATEN**

Spannung (V) / Leistungsaufnahme (W)	auf dem Typschild des Geräts aufgeführt
Volumen max. (l)	4,3 / 3
Gewicht (kg)	ca. 3 / 2,3
Gerät der Schutzklasse	I.
Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand	< 0,50 W

**Jeder Austausch von Teilen, der Eingriffe in die Elektroteile des Gerätes mit sich bringt, muss von einer Fachwerkstatt durchgeführt werden! Ein Verstoß gegen diese Anweisungen des Herstellers zieht den Verlust der Garantie nach sich!**  
**Änderungen im Sinne des technischen Fortschrittes behalten wir uns vor.**  
**Die aufgeführten Abbildungen dienen nur zur Illustration.**


**AUF DEM GERÄT, DEN VERPACKUNGEN ODER IN DER ANLEITUNG VERWENDETE HINWEISE UND SYMBOLE.**

*HOT – Heiß. DO NOT COVER – NICHT ABDECKEN. CAUTION: BE CAREFUL OF STEAM – VORSICHT: HOT SURFACE - Heisse Oberfläche. DO NOT COVER - Nicht abdecken. HOUSEHOLD USE ONLY - Nur zum Gebrauch im Haushalt. DO NOT IMMERSE IN WATER - Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen - Niemals den Deckel während des Betriebs der Antriebseinheit abnehmen.*



**TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.** *Erstickungsgefahr. Verwenden Sie diesen Beutel nicht in*

*Wiegen, Kinderbetten, Kinderwagen oder Kindergittern. Legen Sie den PE-Beutel außerhalb der Reichweite von Kindern ab. Der Beutel ist kein Spielzeug.*

Das Symbol  bedeutet einen HINWEIS.



**ACHTUNG:** Heiße Oberfläche

Hersteller/ Inverkehrbringer: ETA a.s., Křižíkova 148/34, Karlín,  
18600 Praha 8 CZECH REPUBLIK.

Service / Vertrieb: Omega electric GmbH, Industriering 2, D- 04626 Schmölln.

Bei Fragen zu Reparaturen und Bestellung von Ersatzteilen und wenden Sie sich bitte ebenfalls an unsere deutsche Servicezentrale:

Tel.: 034491/58860, Fax: 034491/5886189 Email: [info@omega-hausgeraete.de](mailto:info@omega-hausgeraete.de)



*eta*