

SIGURO

Multifunction Pressure Cooker

Multifunction Pressure Cooker
Multifunktionaler Schnellkochtopf
Multifunkční tlakový hrnec
Multifunkčný tlakový hrniec
Multifunkciós kukta

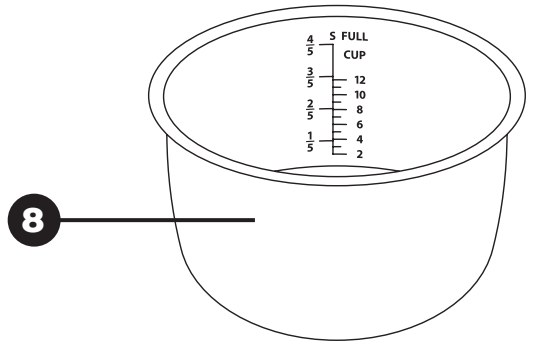
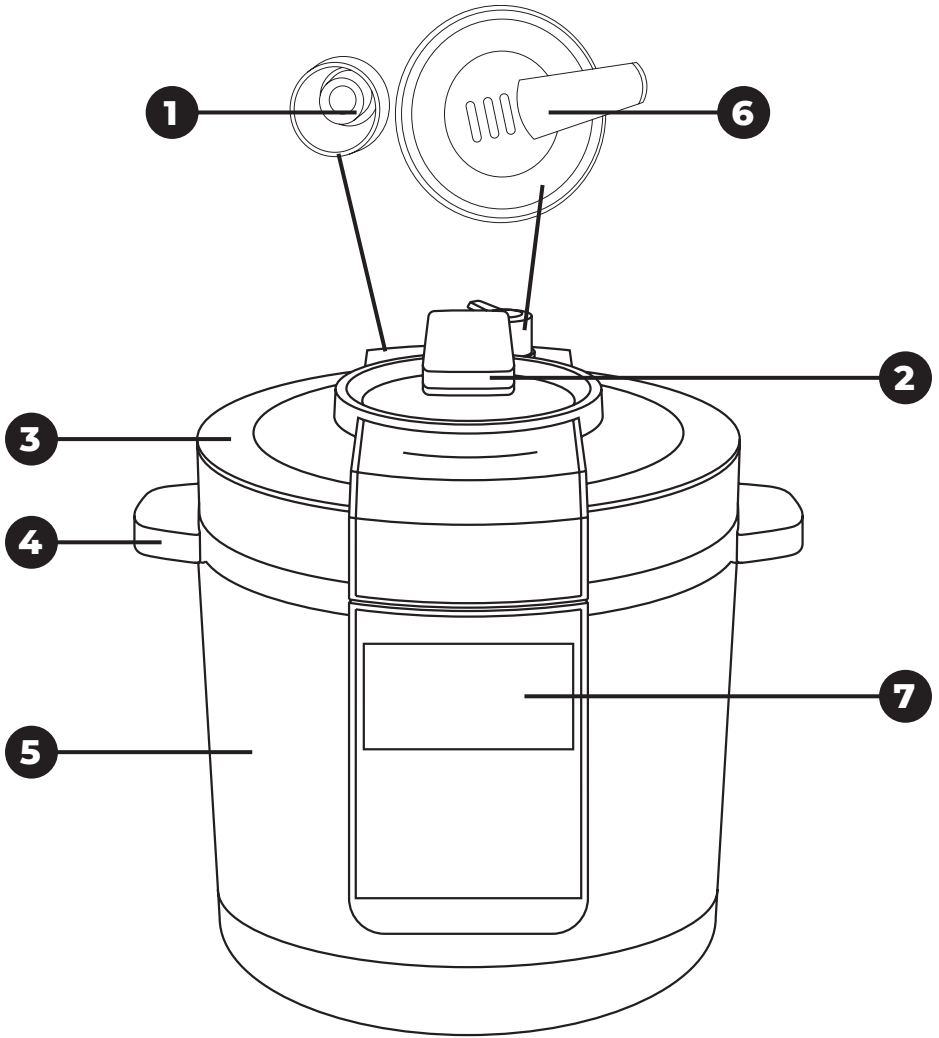


- EN Translation of the operating instructions from the original language.
DE Übersetzung der Bedienungsanleitung aus der Originalsprache.
CZ Návod k použití v originálním jazyce.
SK Preklad návodu na použitie z originálneho jazyka.
HU A használati utasítás fordítása eredeti nyelvről.

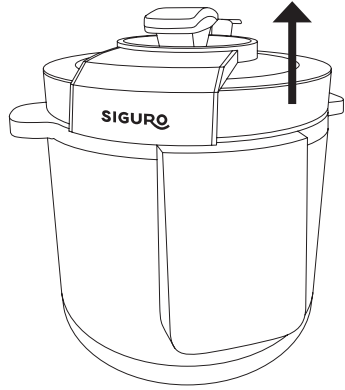
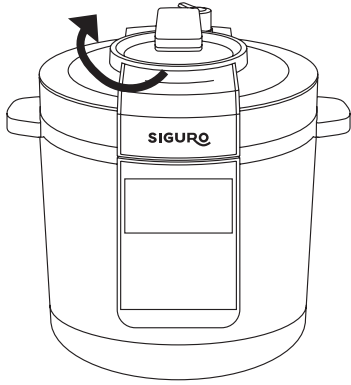
SGR-MP-X600S

SIGURO

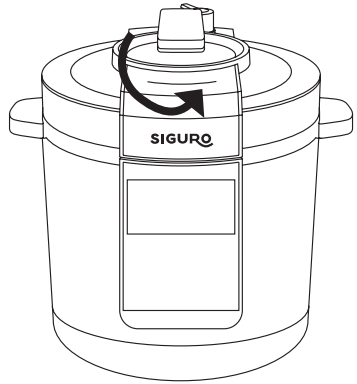
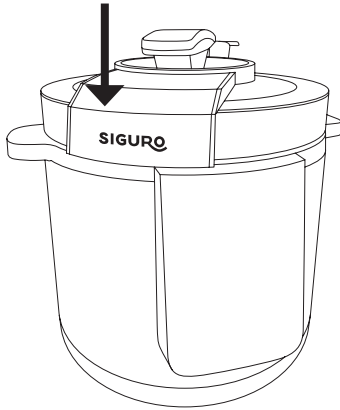
ENGLISH	5
Safety information	5
Use	11
Cleaning and maintenance	16
Troubleshooting	17
DEUTSCH	19
Sicherheitshinweise	19
Verwendung	27
Reinigung und wartung	33
Problemlösung	34
ČESKY	36
Bezpečnostní informace	36
Použití	43
Čištění a údržba	48
Řešení problémů	49
SLOVENSKY	51
Bezpečnostné informácie	51
Použitie	58
Čistenie a údržba	63
Riešenie problémov	64
MAGYAR	66
Biztonsági információk	66
Használat	72
Tisztítás és karbantartás	77
Problémamegoldás	78



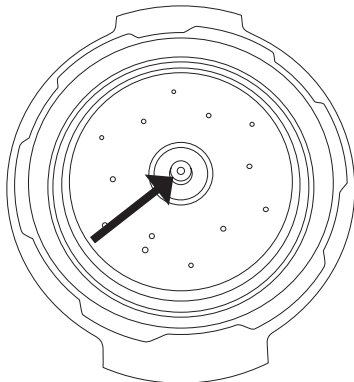
A



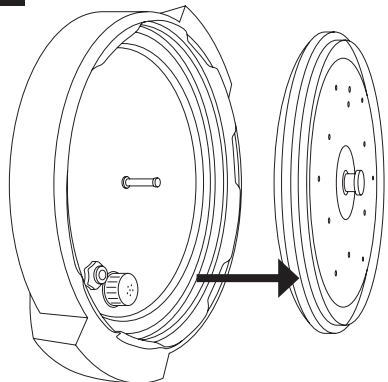
B



C1



C2



Thank you for purchasing a SIGURO appliance. We thank you for your trust and are proud to introduce on the following pages the device, its functions and uses.

We believe in a fair and responsible company, and therefore we only work with suppliers who meet our strict criteria of protecting the interests of their employees, preventing their abuse and providing fair working conditions.

If you need help with extensive maintenance or repair of the product, which requires intervention in its internal parts, our authorized service is available at the email address siguro@alza.cz or operators at the seller's info line. For your convenience in solving any problems with the product, we have unified these contact points and the above contacts can be used in the event of any complaints or post-warranty service.

SAFETY INFORMATION



Please read this manual carefully before use and keep it for future reference.

1. This appliance is not intended for use by children. Keep the appliance and its power cord out of the reach of children.
2. This appliance is intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe manner and understand the potential hazards.
3. Children must not play with the device.
4. Cleaning and user maintenance must not be done by children.
5. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a dangerous situation.
6. Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or other liquids.
7. Wash the inner pot in warm water with a little kitchen detergent. Rinse and wipe dry.

8. This appliance is intended for domestic and indoor use. This appliance is not suitable for outdoor use.
9. Check the power cord regularly for signs of damage and the appliance must not be used if it is damaged.
10. This appliance is not intended for operation via an external timer or remote control.
11. This appliance is designed for home and light commercial use, including:
 - kitchenettes in stores, offices and other workplaces;
 - appliances used in agriculture;
 - guest use in hotels, motels and other residential environments;
 - appliances used in bed and breakfast establishments.
12. Place the appliance in a stable position with the handles positioned to prevent hot liquids from spilling.
13. Lines in the pressure regulator that allow steam to escape should be checked regularly to ensure that they are not blocked.
14. Follow the instructions in this manual to open the cooker safely.
15. The cooker must not be opened until the pressure has been sufficiently reduced.
16. **WARNING:** Do not pour water on the plug.
17. **WARNING:** There is a risk of injury if used incorrectly.
18. The surface of the heating element contains residual heat after use.
19. Before connecting the plug to the electrical outlet, make sure that the voltage indicated on the type plate of the appliance corresponds to the voltage in your power outlet.
20. Plug the power cord into a properly grounded electrical outlet. We recommend connecting the appliance to a separate electrical circuit. Do not use extension cables.
21. Place the appliance on a flat, dry, firm and heat-resistant surface. Do not place the appliance near fire or other heat sources. Place the appliance away from heat - sensitive surfaces or objects.
22. Do not let the power cord hang over the edge of the counter or table. Do not let the power cord touch the electric or gas plate or any hot surface.
23. Use the appliance only with the supplied accessories. The use of

accessories that are not intended for this appliance or are not specified by the manufacturer as suitable may cause a dangerous situation.

24. Always make sure that the appliance is properly assembled before connecting it to the power supply.
25. Do not touch the appliance or the power supply with wet or damp hands.
26. Clean the appliance after each use. Always allow the appliance to cool completely before cleaning it.
27. Always switch off the appliance and unplug the power cord from the mains when you are not using the appliance, if you leave it unattended, before cleaning, moving, folding or unfolding it.
28. Do not cover the appliance while it is in operation.
29. Do not leave the appliance unattended while it is in operation.
30. Always disconnect the power cord by grasping the plug, not by pulling on the power cord.
31. Do not use the appliance if there are any signs of damage, the inner pot or seal is damaged, the power cord or plug is damaged. Contact an authorized service center if the appliance needs to be repaired, adjusted or serviced that cannot be performed by the user.
32. Do not use the appliance in conditions other than those for which it was designed.
33. This appliance is intended for food preparation. Do not use it for purposes other than those for which it is intended.
34. This appliance is not intended for sterilizing containers.
35. Do not use this appliance empty, without the inner pot or without liquid in the pot.
36. Always observe the minimum and maximum lines when filling the inner pot. Never fill the inner pot above the maximum line. Follow the instructions in this manual.
37. This appliance cooks food under pressure. There is a risk of burns or scalding if used incorrectly.
38. The appliance heats up when in use. Do not touch the lid or external walls. There is a risk of burns.
39. Make sure that the safety valve and pressure valve are clean, dry and working properly before each use.
40. Do not insert any objects into the safety or pressure valve. It is forbidden to manipulate the valves, to touch them while the appliance is in operation. There is a risk of serious injury.
41. Always use heat-insulated handles and grip when handling the appliance. Do not use the lid handle to carry the appliance.
42. Do not place any objects between the lid and the rim of the appliance. Make sure that the lid seal is fitted correctly.
43. Open the lid so that the steam is directed from your face or hands. The steam is hot and there is a risk of serious scalding if handled incorrectly.
44. Never open the lid while the appliance is in operation. Never force the lid open. Always wait until the pressure inside the appliance drops.
45. Do not place any objects on the lid.
46. Keep your hands and face away from the appliance when releasing steam.

47. Do not heat the inner pot in an oven or other heat source. Do not use the inner pot with another appliance. Do not use other than the supplied inner pot with appliance.
48. The inner pot has a non-stick surface finish. Use therefore wooden or plastic utensils. Metal utensils can damage the finish.
49. Always pierce food with rind, skin or membrane before cooking. Such foods may swell during cooking. If this happens, never pierce them immediately after cooking.
50. Gently shake the appliance before opening the lid if you are cooking food of a denser consistency (e.g. legumes) to relieve the pressure in the food.
51. If steam accumulates significantly at the rim of the lid, immediately disconnect the plug from the power supply and wait for the pressure inside the pot to drop before opening the lid.

Safety instructions

DO NOT CARRY the pot by the lid handle. Use the pot handles to carry the pot.

DO NOT PUT your hands or face near the pressure valve, especially if steam is venting.

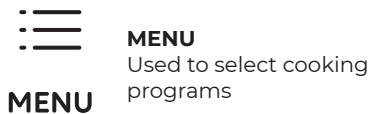
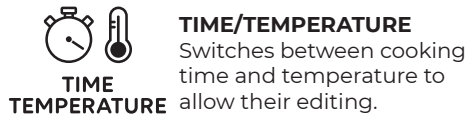
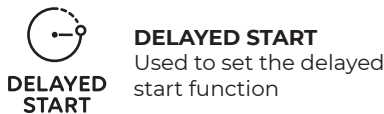
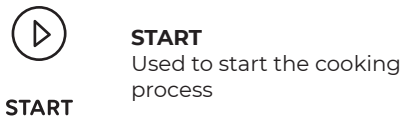
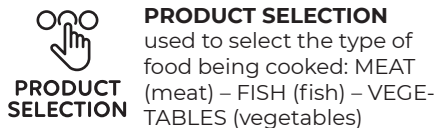
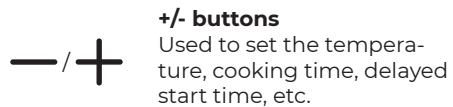
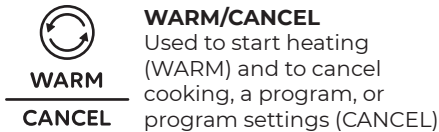
DO NOT FORCE the lid open until the lid is automatically released when the pressure is fully equalized.

The body of the appliance

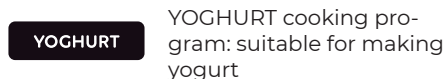
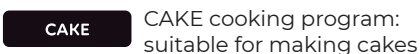
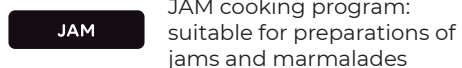
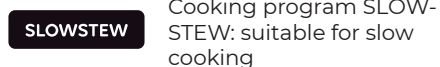
- 1 Safety valve
- 2 Lid handle
- 3 Lid
- 4 Pressure cooker handles (located on both sides)
- 5 Pressure cooker body
- 6 Pressure valve
- 7 Control panel and display
- 8 Inner pot
- 9 Removable power cord (not shown)
- 10 Rice spoon (included, not shown)
- 11 Measuring cup (included, not shown)



Overview of the buttons on the control panel



Cooking Modes List



Pressure Cooking Modes List



SOUP

SOUP cooking program: suitable for making soups; option to choose the type of cooked food: MEAT (meat) – FISH (fish) – VEGETABLES (vegetables)



STEW

STEW cooking program: suitable for preparing stews; option to choose the type of prepared food: MEAT (meat) – FISH (fish) – VEGETABLES (vegetables)



RICE

RICE cooking program: suitable for cooking rice or legumes



RISOTTO

RISOTTO cooking program: suitable for preparing risotto



MILK PORRIDGE

MILK PORRIDGE cooking program: suitable for cooking milk porridge



STEAM

STEAM cooking program: suitable for steaming food; option to choose the type of prepared food: FISH (fish) – VEGETABLES (vegetables)



OMELET

OMELET cooking program: suitable for making egg omelettes



NOODLES

NOODLES cooking program: suitable for cooking noodles or pasta

Display Icons & Meanings List



Buttons mute sound icon

FISH

The FISH icon indicates the food type "fish"; available for SOUP, STEAM and STEW cooking programs

HEAT

The HEAT icon indicates heating to operating temperature

MEAT

The MEAT icon indicates the food type "meat"; available for SOUP and STEW cooking programs

COOKING

The COOKING icon indicates cooking in the pot

VEGETABLES

The VEGETABLES icon indicates the food type "vegetables"; available for SOUP, STEAM and STEW cooking programs

WARM

The WARM icon indicates that the food is kept warm after cooking



Cooking time / delayed start icon

t°C

Temperature setting program



Numerical display

Power	220–240 V~, 50/60 Hz
Input power	1000 W
Maximum volume	6 l
Operating pressure	0–70 kPa
Maximum pressure	90 kPa
Allowable pressure	1.05 bar
Temperature of the keep warm function	60–80 °C
Dimensions	32 × 33.5 × 33.5 cm
Weight	5.2 kg

USE

Before First Use

Remove the appliance and its accessories from the packaging. Before disposing of the packaging, be sure to remove all components. Check the appliance and accessories for damage.

Wipe the outside of the appliance, the inside of the appliance and the lid with a soft sponge slightly moistened with warm water. Wipe dry with a clean cloth.



Wash the inner pot in warm water with a little kitchen detergent. Rinse and wipe dry. Make sure that all parts of the appliance are dry before use.



Opening and Closing the Lid

Opening the lid (Figures A)

Turn the lid handle clockwise until the  symbol aligns with the  symbol on the pot handle. Then carefully lift the lid (see Figure A).

Closing the lid (Figures B)

Put the lid on the pot so that the grooves on the inside of the lid slot into the slots in the pot rim and the  symbol aligns with the  symbol on the pot handle.




Turn the lid handle counterclockwise until it will turn no further and the  symbol aligns with the  symbol on the pot handle.

Basic Use

1. Place the pot on a dry, level and firm surface at a sufficient distance from the mains socket.
2. Open the lid and remove the inner pot.
3. Put the ingredients you want to cook in the pot. When filling the container, the level of the liquid with food must not exceed the level 4/5, which represents the maximum possible level and is marked on the inner wall of the pot. When preparing foods that gain in volume during cooking, the pot may not be filled to more than 3/5 of its height. When filling the pot, also observe the minimum line, 1/5.

**Warning:**

Always follow the maximum and minimum food with liquid levels. Failure to do so may result in damage to the appliance, property damage or serious injury.

4. Wipe the bottom of the container with a dry cloth to remove water and dirt, then place the filled inner pot in the outer pot.
5. Insert and lock the lid. Make sure that the lid is properly closed.
6. Check that the valves - safety and pressure, are clean and fully functional. The safety valve should move freely.
7. When using a pressure cooking program (SOUP, MILK PORRIDGE, STEW, STEAM, RICE, OMELET, RISOTTO, NOODLES), turn the pressure valve to the  position.
8. For MULTICOOK, SLOWSTEW, FRYING, JAM, CAKE, and YOGHURT programs, turn the pressure valve to the  position.
9. Insert the power plug into the socket on the back of the cooker and plug the plug into the mains socket.
10. Select the required cooking program, set cooking time and temperature to your liking, then press **START** to begin cooking.
11. Icons and information about the ongoing preparation will appear on the display one after the other. The lid **HEAT** icon means that the water is heating up and building up pressure inside the pressure cooker. The lid **COOKING** icon means that the pressure inside the pot has reached operating value and the cooking process starts. A lid **WARM** icon means that the cooking process has ended and the cooker switched to keep food warm mode.
12. If you want to cancel the cooking, press the **WARM/CANCEL** button.
13. **Pressure cooking:** Once you are done cooking, turn the pressure valve to the  position to vent the steam. As the steam is released from the pot, the pressure in it will drop. As soon as the pressure drops sufficiently, the safety valve drops, which means that the lid can be opened safely.

**Warning:**

Keep your hands and face away from the appliance when releasing steam.

14. Remove the plug from the mains socket and the plug from the socket at the back of the pot.
15. Open the lid and remove the pot. We recommend using kitchen gloves when handling the hot pot. Place the hot pot on a heat-resistant surface at a sufficient distance from heat and steam sensitive materials.

**Warning:**



Be careful not to get scalded by the accumulated steam when opening the lid. Not all steam in the pot is removed during steam release.

16. Allow the container and pot to cool down and clean them according to the instructions in the "Cleaning and maintenance" section.

Setting the Temperature and Cooking Time

Repeatedly press **MENU** to select a cooking program to edit cooking time and temperature: MULTICOOK, SLOWSTEW, FRYING, JAM, CAKE, or YOGHURT. Cooking time can be edited for any program, while temperature can only be edited for MULTICOOK.

1. Short-press **TIME/TEMPERATURE**  ; the **t°C** icon will appear on the display.

2. Use the +/- buttons to set the desired temperature. To change the setting faster, hold the + or - button. You can set the temperature from 30 °C to 160 °C. The temperature can only be adjusted in the MULTICOOK program.
3. Short-press **TIME/TEMPERATURE**   again to set the cooking time.
4. Use the +/- buttons to set the desired cooking time. To change the setting faster, hold the + or - button. Cooking time can be set from 1 to 12 hours, depending on the program. For details, see the program list in this manual. To set the minutes part of the timer (only for programs allowing cooking time to be set to more than 60 minutes), wait for the hours display to stop flashing; the minutes display will begin flashing instead.
5. Press the **START** button to begin the cooking process.

Pressure Cooking Modes

1. Use the **MENU** button to select a cooking program.
2. Press repeatedly the **MENU** button to select a cooking program. Each program has a preset cooking time and additional functions - more in the table below.
3. For the **SOUP, STEW, and NOODLES** programs, you may further select the type of food from **MEAT, FISH, or VEGETABLES**. Select the type of food by repeatedly pressing the **PRODUCT SELECTION** button.
4. If you need to adjust the preset cooking time, press the **CHEF** button. Use the +/- buttons to set the desired cooking time. To change the setting faster, hold the + or - button. Cooking time can be set from 1 to 3 hours, depending on the program. For details, see the program list in this manual. To set the minutes part of the timer, wait for the hours display to stop flashing; the minutes display will begin flashing instead.
5. Press **START** to start the cooking process.

Delayed start

The delayed start function allows you to start the pressure cooker at a time of your choosing. Delayed start is only available for some cooking programs. For details, see the program list in this manual.


















1. Prepare the ingredients, put them in the pot and select the cooking program, or adjust the cooking time.
2. Short-press **DELAYED START**, then use the +/- buttons to set the time after which the pot will start automatically. To change the setting faster, hold the + or - button. You can set a delayed start time from 1 to 24 hours. To set the minutes part of the timer, wait for the hours display to stop flashing; the minutes display will begin flashing instead.
3. Press **START** to begin counting down to the set time.
4. Once the set time has elapsed, the pot will turn on automatically.























Note:

Do not set a long delayed start time for perishable foods, such as eggs, dairy products, fresh meat, fish, etc. There is a risk of spoiling the food being cooked and possibly food poisoning.

Cooking programs table

Cooking program	Default cooking time	Adjustment of cooking time 	Default temperature	Temperature adjustment t°C	Icon	Cooking in pressure cooker	Delayed start	Keeping warm	Lid position		
											
MULTICOOK	10 min	10 minutes to 12 hours	30 °C	30 °C to 160 °C		No	Yes	No	Yes	Yes	Yes
SLOWSTEW (slow cooking)	2 hours	1 to 12 hours	95 °C	--		No	Yes	Yes	No	No	No
FRYING (frying)	10 min	1 to 60 minutes	160 °C	--		No	No	No	No	Yes	Yes
JAM (jam)	30 min	1 to 60 minutes	100 °C	--		No	Yes	No	No	Yes	No
CAKE (cake)	25 min	1 to 3 hours	140 °C	--		No	No	No	Yes	No	No
YOGHURT (yoghurt)	1 hours	1 to 12 hours	40 °C	--		No	No	No	Yes	No	No
SOUP (soup)	45 min	1 to 3 hours	155 °C	--		Yes	Yes	Yes	No	No	No
											
	30 min	25 min									
											
											
											
MILK PORRIDGE (milk porridge)	5 min	1 to 60 minutes	155 °C	--		Yes	Yes	Yes	Yes	No	No

Cooking program		Default cooking time	Adjustment of cooking time 	Default temperature	Temperature adjustment t°C	Icon	Cooking in pressure cooker	Delayed start	Keeping warm	Lid position		
												
STEW (stew)	MEAT	30 min	1 to 3 hours	155 °C	--	 STEW 	Yes	Yes	Yes	Yes	No	No
	FISH	20 min				 STEW 						
	VEGETABLES	15 min				 STEW 						
STEAM (steam)		5 min	1 to 3 hours	155 °C	--	 STEAM	Yes	Yes	Yes	Yes	No	No
RICE (rice)		15 min	1 to 60 minutes	155 °C	--	 RICE	Yes	Yes	Yes	Yes	No	No
OMELET (omelette)		20 min	1 to 60 minutes	155 °C	--	 OMELET	Yes	Yes	Yes	Yes	No	Yes
RISOTTO (risotto)		30 min	1 to 60 minutes	155 °C	--	 RISOTTO	Yes	Yes	Yes	Yes	No	No
NOODLES (noodles)	MEAT	20 min	1 to 3 hours	155 °C	--	 NOODLES 	Yes	Yes	Yes	Yes	No	No
	FISH	10 min				 NOODLES 						
	VEGETABLES	5 min				 NOODLES 						

WARM/CANCEL button

While the pot is on standby (no program set, display lit), press **WARM/CANCEL** to begin heating.

If you press the **WARM/CANCEL** button while the cooker is in operation or you are setting functions, the cooking or actions you performed are cancelled and the cooker switches to standby mode.



Note:

After a brief time of inactivity, the display will turn off, and a chime will sound. To reactivate the display, press any key.

Child Lock

Child Lock allows you to lock all the buttons on the control panel to prevent accidental setting changes.

Press and hold **DELAYED START** for about 3 seconds, until the display shows “LOC” (locked).

To cancel Child Lock, press and hold **DELAYED START** for about 3 seconds; the control panel buttons will reactivate.

Mute the buttons

Each press of the button on the control panel is accompanied by a chime. To turn off the chiming, press the **+/-** buttons simultaneously and hold until  begins flashing. To reactivate chiming, press the **+/-** buttons simultaneously and hold until  stops flashing and glows steadily.

CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning or any maintenance, always switch off the appliance, unplug the power cord from the outlet and allow it to cool down completely.

Clean the pressure cooker after each use.



Warning:

Never immerse the appliance, the power cord or the plug of the power cord in water or any other liquid.

Do not use plastic or metal scrapers, harsh cleaners, chemicals, petrol, solvents or other similar substances to clean any parts of the appliance. The surface finish could be seriously damaged.

Outer surface

Wipe the outside of the appliance and the inside of the appliance with a soft sponge slightly moistened with warm water. Wipe dry with a clean cloth.

Inner pot

Wash the inner pot in warm water with a little kitchen detergent. Rinse and wipe dry.

Lid

The lid should be thoroughly cleaned after each use. The lid has three parts – the outer lid, the inner lid, and the seal.

To remove the inner lid and seal, turn the outer lid upside down and grab the pin in the center – see Figure C1. Carefully pull the pin to release the inner lid, then remove

the inner lid – see Figure C2.

Carefully remove the silicone seal band from the inner lid edge.



Warning:

Check the silicone seal regularly. If it is damaged or worn, it must be replaced with a new one. It is forbidden to use the appliance with a damaged or worn silicone seal. Contact an authorized service center.

Storage

Before storing, make sure that the appliance and its accessories are cool and clean. Store the appliance and its accessories in a dry and well-ventilated place out of the reach of children or pets.

Do not place any objects on the appliance.

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
It is difficult to close the lid.	The silicone seal is inserted incorrectly.	Install the silicone seal correctly.
	The safety valve is jammed.	Push on it gently to release it.
It is difficult to open the lid.	The safety valve did not drop yet after the steam was released.	Carefully push the safety valve with a longer skewer or a Chinese chopstick.
Steam or water leaks from the lid.	The silicone seal is not installed correctly or is entirely missing.	Install the silicone seal correctly.
	The silicone seal is dirty and has food residue on it.	Clean the silicone seal. It must be cleaned after each use.
	The silicone seal is worn.	Replace the silicone seal.
Steam or water leaks from the safety valve.	The safety valve seal is dirty.	Clean the safety valve seal.
	The safety valve seal is worn.	Replace the seal.
The safety valve does not rise to the top position.	There is not enough food and water inside the pot.	Make sure there is at least a minimum amount of ingredients and water in the pot.
	The safety valve is damaged or worn.	Contact an authorized service center.
EO error message.	The lid is not properly closed.	Fit the lid correctly and secure it.
Error message E1.	Internal circuit damage.	Contact an authorized service center.

Problem	Cause	Solution
Error message E2.	Internal circuit damage.	Contact an authorized service center.
Error message E3.	The inner pot temperature is too high.	Allow the inner pot to cool.
Error message E4.	Low pressure switch error.	Contact an authorized service center.
Error message E5.	High pressure switch error.	Contact an authorized service center.

If a problem is not listed in the table above or if it persists, switch off the appliance, unplug it from the mains, and contact an authorized service center.

Wir bedanken uns für den Kauf des Geräts der Marke SIGURO. Wir sind dankbar für Ihr Vertrauen und freuen uns, Ihnen das Gerät auf den folgenden Seiten vorzustellen und Sie mit all seinen Funktionen und Verwendungszwecken vertraut zu machen.

Wir glauben an ein faires und verantwortungsvolles Unternehmen und arbeiten daher nur mit Lieferanten zusammen, die unsere strengen Kriterien zum Schutz der Interessen der Mitarbeiter, zur Verhinderung von Missbrauch und fairen Arbeitsbedingungen erfüllen.

Wenn Sie Hilfe bei der umfassenden Wartung oder Reparatur des Produkts benötigen, die einen Eingriff in die Innenteile erfordert, stehen Ihnen unser autorisierter Kundendienst unter der E-Mail-Adresse siguro@alza.cz oder die Hotline des Verkäufers zur Verfügung. Bei der Lösung von Problemen mit dem Produkt haben wir diese Kontaktstellen vereinheitlicht. Die oben genannten Kontakte können auch bei Beschwerden oder Nachgarantieservice genutzt werden.

SICHERHEITSHINWEISE



Lesen Sie vor der Anwendung sorgfältig dieses Benutzerhandbuch durch und bewahren Sie es für den künftigen Gebrauch auf.

1. Dieses Gerät darf nicht von Kindern bedient werden. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
2. Dieses Gerät kann von Personen mit verminderten physischen und mentalen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt sind oder über die sichere Anwendung des Geräts belehrt wurden und mögliche Gefahren verstehen.
3. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
4. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicetechniker oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.
6. Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker

- nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
7. Waschen Sie den Innenbehälter in warmem Wasser mit ein wenig Geschirrspülmittel. Spülen Sie ihn ab und wischen Sie ihn trocken.
 8. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt und innerhalb von Gebäuden vorgesehen. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch im Außenbereich vorgesehen.
 9. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen. Ist das Kabel beschädigt, darf das Gerät nicht verwendet werden.
 10. Das Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder eine Fernbedienung vorgesehen.
 11. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Bereichen vorgesehen, wie z.B.:
 - Küchenzeilen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsplätzen;
 - Geräte, die in der Landwirtschaft verwendet werden;
 - Geräte, die von Gästen in Hotels, Motels und anderen Beherbergungsbetrieben verwendet werden;
 - Geräte, die in Betrieben, die Übernachtung mit Frühstück anbieten, verwendet werden.
 12. Stellen Sie das Gerät in eine stabile Position, so dass die Griffe so positioniert sind, dass keine heißen Flüssigkeiten verschüttet werden können.
 13. Die Leitungen im Druckregler, über die der Dampf entweicht, sollten regelmäßig überprüft werden, um sicherzustellen, dass sie nicht blockiert sind.
 14. Um den Behälter sicher zu öffnen, befolgen Sie die in dieser Bedienungsanleitung angeführten Anweisungen.
 15. Der Behälter darf erst geöffnet werden, wenn der Druck ausreichend reduziert ist.
 16. **WARNUNG:** Vermeiden Sie, dass Flüssigkeiten über das Netzkabel gegossen werden.
 17. **WARNUNG:** Bei unsachgemäßer Verwendung besteht

Verletzungsgefahr.

18. Die Oberfläche des Heizelements enthält nach dem Gebrauch noch Restwärme.

19. Vergewissern Sie sich vor dem Einstecken des Steckers in die Steckdose, dass die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Spannung mit der Spannung Ihrer Steckdose übereinstimmt.
20. Stecken Sie den Stecker in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose. Wir empfehlen, das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
21. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, trockene und hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Feuer oder anderen Wärmequellen auf. Stellen Sie das Gerät weit entfernt von hitzeempfindlichen Oberflächen oder Gegenständen auf.
22. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante einer Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen. Vermeiden Sie, dass das Netzkabel nicht mit einem Elektro- oder Gaskochfeld oder einer heißen Oberfläche in Berührung kommt.
23. Verwenden Sie das Gerät nur mit dem mitgelieferten Zubehör. Die Verwendung von Zubehör, das nicht für dieses Gerät bestimmt ist oder vom Hersteller nicht als geeignet angegeben wurde, kann zu einer gefährlichen Situation führen.
24. Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich immer, dass es richtig zusammengesetzt ist.
25. Berühren Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht mit nassen oder feuchten Händen.
26. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Lassen Sie das Gerät immer vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
27. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, wenn es unbeaufsichtigt bleibt, bevor Sie es reinigen, umstellen, zusammen- oder auseinanderlegen.
28. Decken Sie das Gerät nicht ab, während es in Betrieb ist.
29. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
30. Ziehen Sie das Netzkabel immer am Stecker aus der Steckdose, nicht am Netzkabel.
31. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es Anzeichen von Beschädigungen aufweist, wenn der Innenbehälter oder die Dichtung beschädigt ist oder wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle, wenn das Gerät repariert, eingestellt oder gewartet werden muss, was der Benutzer nicht selbst durchführen kann.
32. Verwenden Sie das Gerät nicht unter anderen Bedingungen als denen, für die es entwickelt wurde.
33. Dieses Gerät ist für die Zubereitung von Lebensmitteln vorgesehen. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, für die es bestimmt ist.
34. Dieses Gerät ist nicht für die Sterilisation von Behältern vorgesehen.

35. Verwenden Sie das Gerät nicht leer, ohne Innenbehälter oder ohne Flüssigkeit im Behälter.
36. Beachten Sie beim Einfüllen des Innenbehälters immer die MIN- und MAX-Markierung. Füllen Sie den Innenbehälter niemals über die MAX-Markierung. Befolgen Sie die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
37. Dieses Gerät kocht Speisen unter Druck. Bei unsachgemäßem Verwendung besteht die Gefahr von Verbrennungen oder Verbrühungen.
38. Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht den Deckel oder die Außenwände. Es besteht Verbrennungsgefahr.
39. Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass das Sicherheits- und das Druckventil sauber und trocken sind und einwandfrei funktionieren.
40. Legen Sie keine Gegenstände in das Sicherheits- und das Druckventil. Es ist verboten mit den Ventilen zu manipulieren und sie zu berühren, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es besteht das Gefahr von schwerwiegenden Verletzungen.
41. Verwenden Sie während der Manipulation mit dem Gerät immer die wärmeisolierten Griffe und den Deckelgriff. Verwenden Sie den Deckelgriff nicht zum Tragen des Geräts.
42. Legen Sie keine Gegenstände zwischen den Deckel und den Geräterand. Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung des Deckels richtig aufgesetzt ist.
43. Öffnen Sie den Deckel so, dass der Dampf von Ihrem Gesicht oder Ihren Händen wegzieht. Der Dampf hat eine hohe Temperatur und bei falscher Manipulation besteht die Gefahr von schweren Verbrühungen.
44. Öffnen Sie niemals den Deckel, wenn das Gerät in Betrieb ist. Öffnen Sie den Deckel niemals mit Gewalt. Warten Sie immer, bis der Druck im Inneren des Geräts gesunken ist.
45. Stellen Sie keine Gegenstände auf den Deckel.
46. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in ausreichender Entfernung vom Gerät, wenn Sie Dampf ablassen.
47. Erhitzen Sie den Innenbehälter niemals im Ofen oder in einer anderen Wärmequelle. Verwenden Sie den Innenbehälter nicht mit einem anderen Gerät. Verwenden Sie keinen anderen Innenbehälter als den, der mit dem Gerät geliefert wurde.
48. Der Innenbehälter ist mit einer Antihafschicht versehen. Verwenden Sie deshalb nur Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff. Utensilien aus Metall können die Oberfläche beschädigen.
49. Lebensmittel mit Schale, Haut oder Fettäckerchen müssen vor dem Kochen durchgestochen werden. Solche Lebensmittel können sich beim Kochen aufblähen. Sollte dies der Fall sein, dürfen sie niemals unmittelbar nach dem Kochen durchstochen werden.
50. Schütteln Sie das Gerät vorsichtig, bevor Sie den Deckel öffnen, wenn Sie Lebensmittel mit festerer Konsistenz (z.B. Hülsenfrüchte) zubereiten, um den Druck in den Lebensmitteln abzubauen.

51. Wenn sich am Rand des Deckels viel Dampf ansammelt, trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz und warten Sie, bis der Druck im Topf gesunken ist, bevor Sie den Deckel öffnen.

Sicherheitshinweis

TRAGEN Sie den Topf NICHT am Griff. Verwenden Sie zum Tragen des Deckels die Seitengriffe.

Halten Sie Ihre Hände oder Ihr Gesicht NICHT in die Nähe des Druckventils, insbesondere wenn Dampf aus diesem austritt.

Öffnen Sie den Deckel NICHT mit Gewalt, solange er nicht nach vollständigem Druckausgleich automatisch gelöst wird.

Gerätekörper

- 1 Sicherheitsventil
- 2 Griff des Deckels
- 3 Deckel
- 4 Griffe am Schnellkochtopf (auf beiden Seiten)
- 5 Körper des Schnellkochtopfs
- 6 Druckventil
- 7 Bedienfeld mit Display
- 8 Innenbehälter
- 9 Abnehmbares Netzkabel (nicht abgebildet)
- 10 Reislöffel (Teil der Lieferung, nicht abgebildet)
- 11 Messlöffel (Teil der Lieferung, nicht abgebildet)



Übersicht der Tasten auf dem Bedienfeld



WARM
CANCEL

WARM/CANCEL

Zum Starten des Aufheizens (WARM); zum Abbrechen der Zubereitung oder zum Abbrechen der Programmauswahl und ihrer Einstellung (CANCEL)



Tasten +/-

Einstellung der Temperatur, Zubereitungszeit, verzögertem Start usw.



PRODUCT SELECTION

PRODUCT SELECTION

Auswahl des Typs des zubereiteten Lebensmittels: MEAT (Fleisch) – FISH (Fisch) – VEGETABLES (Gemüse)



START

START

Starten des Schnellkochtopfs



DELAYED START

DELAYED START

Einstellung des verzögerten Starts



TIME TEMPERATURE

TIME/TEMPERATURE

Dient zum Umschalten zwischen Temperatur und Kochzeit zur nachträglichen Zubereitung



MENU

MENU

Auswahl des Kochprogramms



CHEF

CHEF

Dient zur Einstellung der voreingestellten Kochzeit für Schnellkochprogramme

Übersicht der Kochprogramme

MULTICOOK

Kochprogramm MULTICOOK

SLOWSTEW

Kochprogramm SLOWSTEW: geeignet für das langsame Kochen

FRYING

Kochprogramm FRYING: geeignet zum Panieren

JAM

Kochprogramm JAM: geeignet für die Zubereitung von Konfitüre und Marmeladen

CAKE

Kochprogramm CAKE: geeignet für die Zubereitung von Kuchen

YOGHURT

Kochprogramm YOGHURT: geeignet für die Zubereitung von Joghurt

Übersicht der Schnellkochprogramme



SOUP

Kochprogramm SOUP: geeignet für die Zubereitung von Suppen; mit Auswahl des Typs des zubereiteten Lebensmittels: MEAT (Fleisch) – FISH (Fisch) – VEGETABLES (Gemüse)



MILK PORRIDGE

Kochprogramm MILK PORRIDGE: geeignet für die Zubereitung von Milchbreien



STEW

Kochprogramm STEW: geeignet für die Zubereitung von gedünsteten Speisen; mit Auswahl des Typs des zubereiteten Lebensmittels: MEAT (Fleisch) – FISH (Fisch) – VEGETABLES (Gemüse)



STEAM

Kochprogramm STEAM: geeignet für die Zubereitung von Lebensmitteln im Dampf; mit Auswahl des Typs des zubereiteten Lebensmittels: FISH (Fisch) – VEGETABLES (Gemüse)



RICE

Kochprogramm RICE: geeignet für die Zubereitung von Reis oder Hülsenfrüchten



OMELET

Kochprogramm OMELET: geeignet für die Zubereitung von Eieromeletts



RISOTTO

Kochprogramm RISOTTO: geeignet für die Zubereitung von Risotto



NOODLES

Kochprogramm NOODLES: geeignet für die Zubereitung von Nudeln oder Paste

Übersicht der Bildzeichen und Symbole auf dem Display und deren Bedeutung



Bildzeichen zum Ausschalten des Tonsignals der Tasten

FISH

Das Bildzeichen FISH zeigt den Typ des Lebensmittels „Fisch“ an, verfügbar für die Kochprogramme SOUP, STEAM und STEW

HEAT

Das Bildzeichen HEAT zeigt das Aufheizen auf Betriebstemperatur an

MEAT

Das Bildzeichen MEAT zeigt den Typ des Lebensmittels „Fleisch“ an, verfügbar für die Kochprogramme SOUP und STEW

COOKING

Das Bildzeichen COOKING zeigt die Zubereitung im Topf an

VEGETABLES

Das Bildzeichen VEGETABLES zeigt den Typ des Lebensmittels „Gemüse“ an, verfügbar für die Kochprogramme SOUP, STEAM und STEW

WARM

Das Bildzeichen WARM zeigt den Modus zum Warmhalten von Speisen nach Abschluss der Zubereitung an



Symbol für Kochzeit/verzögerten Start

t°C

Bildzeichen für die Einstellung der Temperatur

88:88

Schwarzes Display

Stromversorgung	220–240 V~, 50/60 Hz
Stromverbrauch	1.000 W
Maximale Kapazität	6 l
Betriebsdruck	0–70 kPa
Maximaler Druck	90 kPa
Zulässiger Druck	1,05 bar
Temperatur der Warmhaltefunktion	60–80 °C
Abmessungen	32 × 33,5 × 33,5 cm
Gewicht	5,2 kg

VERWENDUNG

Vor der Erstverwendung

Nehmen Sie das Gerät und sein Zubehör aus der Verpackung. Vergewissern Sie sich, dass alle Komponenten entfernt wurden, bevor Sie die Verpackung entsorgen. Vergewissern Sie sich, dass weder Gerät noch Zubehör beschädigt sind.



Wischen Sie die Außenfläche des Geräts, den Innenbereich des Geräts und den Deckel mit einem weichen, mit etwas warmem Wasser angefeuchteten Schwamm ab. Wischen Sie sie mit einem sauberen Tuch trocken.

Waschen Sie den Innenbehälter in warmem Wasser mit ein wenig Geschirrspülmittel. Spülen Sie ihn ab und wischen Sie ihn trocken.



Vergewissern Sie sich, dass alle Teile vor dem Gebrauch trocken sind.

Öffnen und Schließen des Deckels

Öffnen des Deckels (Abbildungen A)

Drehen Sie den Griff des Deckels im Uhrzeigersinn, bis das Symbol  mit dem Symbol  auf dem Griff des Topfes übereinstimmt. Heben Sie dann vorsichtig den Deckel an – siehe Abbildung A.

Schließen des Deckels (Abbildungen B)

Setzen Sie den Deckel auf den Topf, so dass die Vertiefungen am inneren Rand des Deckels in die Aussparungen am Topfrand passen und gleichzeitig das Symbol  mit dem Symbol  am Griff des Topfes übereinstimmt.

Drehen Sie den Griff des Deckels gegen den Uhrzeigersinn, bis das Symbol  mit dem Symbol  auf dem Griff des Topfes übereinstimmt.

Grundlegende Verwendung des Topfes

1. Stellen Sie den Topf auf eine trockene, gerade und feste Oberfläche in ausreichender Entfernung von der Netzsteckdose.
2. Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den Innenbehälter heraus.
3. Geben Sie die Zutaten in den Behälter, die Sie zubereiten möchten. Beim Befüllen des Behälters darf das Flüssigkeitsniveau mit den Lebensmitteln

nicht 4/5 des Niveaus überschreiten; dieser Wert stellt das maximal mögliche Niveau dar und ist auf der Innenwand des Behälters gekennzeichnet. Wenn Sie Lebensmittel zubereiten, die während der Zubereitung an Volumen zunehmen (z. B. Hülsenfrüchte), darf das Flüssigkeitsniveau mit den Lebensmitteln nicht 3/5 überschreiten. Beachten Sie beim Einfüllen des Innenbehälters auch die MIN-Markierung, und zwar 1/5.



Warnung:

Beachten Sie immer das maximale und minimale Flüssigkeitsniveau mit Lebensmitteln. Andernfalls kann es zu Schäden am Gerät, Sachschäden oder schweren Verletzungen kommen.

4. Wischen Sie den Boden des Behälters von der Außenseite mit einem trockenen Tuch ab, um Wasser und Schmutz zu entfernen, und geben Sie den befüllten Behälter in den Topf.
5. Setzen Sie den Deckel auf und verschließen Sie ihn. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel gut geschlossen ist.
6. Überprüfen Sie, ob die Ventile – das Sicherheits- und Druckventil, sauber und voll funktionsfähig sind. Das Sicherheitsventil muss sich frei bewegen können.
7. Versetzen Sie den Druckventil in die Position , wenn Sie die Schnellkochprogramme (SOUP, MILK PORRIDGE, STEW, STEAM, RICE, OMELET, RISOTTO, NOODLES) verwenden.
8. Versetzen Sie das Druckventil bei den Programmen MULTICOOK, SLOWSTEW, FRYING, JAM, CAKE, YOGHURT in die Position .
9. Stecken Sie den Anschluss des Netzteils in die Buchse auf der Rückseite des Topfes und den Stecker in die Steckdose.
10. Wählen Sie das gewünschte Kochprogramm, stellen Sie die Kochzeit und die Temperatur wie gewünscht ein und starten Sie die Zubereitung mit der Taste **START**.
11. Auf dem Display werden nach und nach Bildzeichen und Informationen über den laufenden Kochvorgang angezeigt. Das leuchtende Bildzeichen **HEAT** zeigt an, dass das Wasser erwärmt und Druck innerhalb des Topfes aufgebaut wird. Das leuchtende Bildzeichen **COOKING** zeigt an, dass der Druck im Topf den Betriebswert erreichte und der Kochvorgang gestartet wurde. Das leuchtende Bildzeichen **WARM** zeigt an, dass der Kochvorgang beendet wurde und der Topf in den Warmhaltemodus gegangen ist.
12. Wenn Sie den Kochvorgang beenden möchten, drücken Sie die Taste **WARM/CANCEL**.
13. **Zubereitung im Schnellkochtopf:** Sobald der Kochvorgang im Schnellkochtopf beendet wird, versetzen Sie das Druckventil in die Position  und lassen Sie den Dampf aus dem Topf entweichen. Wenn der Dampf aus dem Topf entweicht, sinkt allmählich der Druck im Topf. Sobald der Druck auf ein sicheres Niveau gesunken ist, fällt das Sicherheitsventil nach unten, was bedeutet, dass der Deckel geöffnet werden kann.



Warnung:

Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in ausreichender Entfernung vom Gerät, wenn Sie Dampf ablassen.

14. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und den Anschluss des Netzkabels aus der Buchse auf der Rückseite des Topfes.
15. Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den Behälter heraus. Wir empfehlen Topflappen zu verwenden, wenn Sie mit dem heißen Behälter manipulieren.

Stellen Sie den heißen Behälter auf eine hitzebeständige Oberfläche, weit entfernt von hitze- und dampfempfindlichen Materialien.



Warnung:

Seien Sie beim Öffnen des Deckels vorsichtig, damit Sie sich nicht am austretendem Dampf verbrühen. Beim Ablassen von Dampf wird nicht der gesamte Dampf im Topf entfernt.

16. Lassen Sie den Behälter und den Topf abkühlen und reinigen Sie sie gemäß den Hinweisen im Kapitel „Reinigung und Wartung“.

Einstellung der Temperatur und der Kochzeit einzelner Programme

Drücken Sie mehrmals die Taste **MENU**, um das gewünschte Programm auszuwählen, bei dem Sie die Temperatur und Kochzeit ändern möchten. MULTICOOK, SLOWSTEW, FRYING, JAM, CAKE oder YOGHURT. Die Kochzeit kann für alle Programme eingestellt werden, die Temperatur jedoch nur für das Programm MULTICOOK.

1. Drücken Sie kurz die Taste **TIME/TEMPERATURE**   und das Symbol **t°C** beginnt auf dem Display zu blinken.
2. Stellen Sie mit den Tasten +/- die gewünschte Temperatur ein. Halten Sie die Taste +/- gedrückt, um die Einstellung zu beschleunigen. Sie können die Temperatur zwischen 30 °C und 160 °C einstellen. Die Temperatur kann nur im Programm MULTICOOK eingestellt werden.
3. Drücken Sie erneut kurz die Taste **TIME/TEMPERATURE**   um die Zubereitungszeit einzustellen.
4. Verwenden Sie die Tasten +/-, um die Zubereitungszeit einzustellen. Halten Sie die Taste +/- gedrückt, um die Einstellung zu beschleunigen. Diese kann je nach gewähltem Programm zwischen 1 und 12 Stunden eingestellt werden - weitere Informationen sind der Tabelle der Kochprogramme in der Anleitung zu entnehmen. Um die Minuten einzustellen, warten Sie, bis sich die blinkende numerische Uhranzeige stabilisiert hat und die numerische Minutenanzeige blinkt (gilt für Programme, bei denen die Kochzeit für mehr als 60 Minuten eingestellt werden kann).
5. Drücken Sie die Taste **START**, um den Kochvorgang zu starten.

Auswahl an Schnellkochprogrammen

1. Zur Auswahl der Kochprogramme dient die Taste **MENU**.
2. Durch erneutes Drücken der Taste **MENU** wählen Sie das gewünschte Kochprogramm aus. Jedes Programm hat eine voreingestellte Zubereitungszeit und zusätzliche Funktionen – siehe Tabelle unten.
3. Bei Programmen **SOUP, STEW** a **NOODLES** kann zusätzlich der Typ des Lebensmittels gewählt werden – **MEAT** (Fleisch), **FISH** (Fisch), **VEGETABLES** (Gemüse). Drücken Sie wiederholt die Taste **PRODUCT SELECTION**, um den Typ des Lebensmittels auszuwählen.
4. Wenn Sie die voreingestellte Zubereitungszeit ändern möchten, drücken Sie die Taste **CHEF**. Verwenden Sie die Tasten +/-, um die Zubereitungszeit einzustellen. Halten Sie die Taste +/- gedrückt, um die Einstellung zu beschleunigen. Diese kann je nach gewähltem Programm zwischen 1 und 3 Stunden eingestellt werden – weitere Informationen sind der Tabelle der Kochprogramme in der Anleitung zu entnehmen. Wenn Sie die Minuten einstellen möchten, warten Sie, bis sich die blinkende numerische Uhranzeige stabilisiert hat und die numerische Minutenanzeige blinkt.

5. Mit der Taste **START** starten Sie den Kochvorgang.

Verzögerter Start

Mit der Funktion für verzögerten Start können Sie den Schnellkochtopf zur gewünschten Zeit starten. Die Funktion des verzögerten Starts ist nur für ausgewählte Garprogramme verfügbar – siehe Tabelle mit Kochprogrammen in der Anleitung.











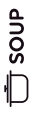

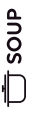

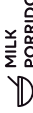
1. Bereiten Sie die Zutaten vor, geben Sie sie in den Behälter und wählen Sie das Kochprogramm bzw. stellen Sie die Zubereitungszeit ein.
2. Drücken Sie kurz die Taste **DELAYED START** und stellen Sie mit den Tasten +/- die Zeit ein, nach deren Ablauf der Topf automatisch starten soll. Halten Sie die Taste +/- gedrückt, um die Einstellung zu beschleunigen. Sie können die Funktion für verzögerten Start von 1 bis 24 Stunden einstellen. Wenn Sie die Minuten einstellen möchten, warten Sie, bis sich die blinkende numerische Uhranzeige stabilisiert hat und die numerische Minutenanzeige blinkt.
3. Drücken Sie die Taste **START**, um den Countdown der eingestellten Zeit zu starten.
4. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Topf automatisch ein.























Bemerkung:

Stellen Sie für leicht verderbliche Lebensmittel wie Eier, Milchprodukte, Frischfleisch, Fisch usw. keine allzu lange Startzeit ein. Es besteht die Gefahr des Verderbens von Lebensmitteln und einer möglichen Lebensmittelvergiftung.

Tabelle mit Kochprogrammen

Kochprogramm	Anfängliche Zubereitungszeit	Änderung der Zubereitungszeit 	Ausgangstemperatur	Temperatur-Bildzeichen t°C	Symbol	Zubereitung im Schnellkochtopf	Verzögerter Start	Warmhaltungsfunktion	Deckelposition			
												
MULTICOOK	10 Min.	10 Minuten bis 12 Stunden	30 °C	30 °C bis 160 °C		Nein	Ja	Nein	Ja	Ja	Nein	Nein
SLOWSTEW (langsam kochen)	2 Stunden	1 bis 12 Stunden	95 °C	--		Nein	Ja	Ja	Nein	Nein	Nein	Nein
FRYING (Panieren)	10 Min.	1 bis 60 Minuten	160 °C	--		Nein	Nein	Nein	Nein	Nein	Nein	Ja
JAM (Marmelade)	30 Min.	1 bis 60 Minuten	100 °C	--		Nein	Ja	Nein	Nein	Nein	Nein	Nein
CAKE (Kuchen)	25 Min.	1 bis 3 Stunden	140 °C	--		Nein	Nein	Nein	Nein	Ja	Nein	Nein
YOGHURT (Joghurt)	1 Stunden	1 bis 12 Stunden	40 °C	--		Nein	Nein	Nein	Nein	Ja	Nein	Nein
SOUP (Suppe)	MEAT	45 Min.			 							
	VEGETABLES	25 Min.			 							
MILK PORRIDGE (Milchbrei)	5 Min.	1 bis 60 Minuten	155 °C	--		Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Nein	Nein

Kochprogramm	Anfängliche Zubereitungszeit	Änderung der Zubereitungszeit 	Ausgangstemperatur	Temperatur-Bildzeichen t°C	Symbol	Zubereitung im Schnellkochtopf	Verzögerter Start	Warmhaltefunktion	Deckelposition				
													
STEW (gedünstete Speise)	MEAT	30 Min.	155 °C	--	 STEW 	Ja	Ja	Ja	Nein	Nein	Nein		
	FISH	20 Min.			 STEW 				Ja	Ja	Nein	Nein	Nein
	VEGETABLES	15 Min.			 STEW 					Ja	Ja	Nein	Nein
STEAM (Zubereitung im Dampf)	5 Min.	1 bis 3 Stunden	155 °C	--	 STEAM	Ja	Ja	Ja	Nein	Nein	Nein		
RICE (Reis)	15 Min.	1 bis 60 Minuten	155 °C	--	 RICE	Ja	Ja	Ja	Nein	Nein	Nein		
OMELET (Omelett)	20 Min.	1 bis 60 Minuten	155 °C	--	 OMELET	Ja	Ja	Ja	Nein	Nein	Ja		
RISOTTO (Risotto)	30 Min.	1 bis 60 Minuten	155 °C	--	 RISOTTO	Ja	Ja	Ja	Nein	Nein	Nein		
NOODLES (Nudeln)	MEAT	20 Min.	155 °C	--	 NOODLES 	Ja	Ja	Ja	Nein	Nein	Nein		
	FISH	10 Min.			 NOODLES 				Ja	Ja	Nein	Nein	Nein
	VEGETABLES	5 Min.			 NOODLES 					Ja	Ja	Nein	Nein

Taste WRM/CANCEL

Während sich der Topf im Standby-Modus befindet (kein Programm wurde eingestellt und das Display leuchtet), drücken Sie die Taste **WARM/CANCEL**, um das Aufheizen zu starten.

Wenn Sie die Taste **WARM/CANCEL** drücken, während der Topf in Betrieb ist oder Sie irgendeine Funktion einstellen, wird die durchgeführte Zubereitung oder Aktion abgebrochen und der Topf geht in den Standby-Modus über.



Bemerkung:

Das Display erlischt nach einer Weile der Inaktivität. Dies wird mit einem akustischen Signal begleitet. Wenn Sie das Display erneut einschalten möchten, drücken Sie eine beliebige Taste.


Kindersperre

Mit der Kindersperre können Sie alle Tasten des Bedienfelds sperren, um versehentliche Änderungen der Einstellungen zu verhindern.

Drücken und halten Sie die Taste **DELAYED START** etwa 3 Sekunden lang, bis auf dem Display „LOC“ (gesperrt) angezeigt wird.

Wenn Sie die Kindersperre deaktivieren möchten, drücken und halten Sie die Taste **DELAYED START** etwa 3 Sekunden lang, und die Tasten des Bedienfelds sind wieder funktionsfähig.

Ausschalten des akustischen Tastensignals

Jeder Tastendruck auf dem Bedienfeld wird mit einem akustischen Signal begleitet. Wenn Sie das akustische Signal deaktivieren möchten, halten Sie die Tasten +/- gleichzeitig gedrückt, bis das Symbol blinkt .

Wenn Sie das akustische Signal einschalten möchten, halten Sie die Tasten +/- gleichzeitig gedrückt, bis das Symbol  auf dem Display nicht mehr blinkt und aufleuchtet.

REINIGUNG UND WARTUNG

Schalten Sie das Gerät immer aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder Wartungsarbeiten durchführen.

Reinigen Sie den Schnellkochtopf nach jedem Gebrauch.



Warnung:

Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Verwenden Sie keine Topfkratzer aus Kunststoff oder Metall, grobe Reinigungsmittel, Chemikalien, Benzin, Lösungsmittel oder ähnliche Stoffe, um einzelne Teile des Geräts zu reinigen. Es könnte zu ernsthaften Schäden an der Oberfläche kommen.

Äußere Oberfläche

Wischen Sie die Außenfläche des Geräts und den Innenbereich des Geräts mit einem weichen, mit etwas warmem Wasser angefeuchteten Schwamm ab. Wischen Sie sie mit einem sauberen Tuch trocken.

Innenbehälter

Waschen Sie den Innenbehälter in warmem Wasser mit ein wenig Geschirrspülmittel.

Spülen Sie ihn ab und wischen Sie ihn trocken.

Deckel

Der Deckel sollte nach jedem Gebrauch des Topfes ordnungsgemäß gereinigt werden. Der Deckel besteht aus drei Teilen – Außendeckel, Innendeckel und Dichtung.

Um den Innendeckel mit der Dichtung zu entfernen, drehen Sie den Außendeckel um und fassen Sie den Innendeckel am Griff in der Mitte – siehe Abbildung C1. Ziehen Sie ihn vorsichtig, um den inneren Deckel zu lösen und herauszunehmen – siehe Abbildung C2.

Entfernen Sie vorsichtig die Silikondichtung vom Rand des Innendeckels.



Warnung:

Überprüfen Sie regelmäßig die Silikondichtung. Wenn diese beschädigt oder abgenutzt ist, muss sie ersetzt werden. Es ist verboten, das Gerät mit einer beschädigten oder abgenutzten Silikondichtung zu verwenden. Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle.

Lagerung

Vergewissern Sie sich vor der Lagerung, dass das Gerät und sein Zubehör abgekühlt und sauber sind.

Bewahren Sie das Gerät und sein Zubehör an einem trockenen und gut belüfteten Ort außer Reichweite von Kindern und Haustieren auf.

Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

PROBLEMLÖSUNG

Problem	Ursache	Lösung
Der Deckel lässt sich nur mühsam schließen.	Die Silikondichtung wurde nicht richtig aufgesetzt.	Setzen Sie richtig die Silikondichtung richtig auf.
	Das Sicherheitsventil ist stecken geblieben.	Drücken Sie sie leicht darauf, um ihn zu lösen.
Der Deckel lässt sich nur mühsam öffnen.	Das Sicherheitsventil ist noch nicht gesunken, nachdem der Dampf abgelassen wurde.	Drücken Sie das Sicherheitsventil vorsichtig mit einem langen Spieß oder einem chinesischen Essstäbchen hinein.
Aus dem Deckel entkommt Dampf oder Wasser.	Die Silikondichtung ist nicht richtig oder gar nicht angebracht.	Setzen Sie richtig die Silikondichtung richtig auf.
	Die Silikondichtung ist verschmutzt und voller Lebensmittelreste.	Reinigen Sie die Silikondichtung. Reinigen Sie sie nach jedem Gebrauch.
	Die Silikondichtung ist abgenutzt.	Ersetzen Sie die Silikondichtung.

Problem	Ursache	Lösung
Aus dem Sicherheitsventil entkommt Dampf oder Wasser.	Die Dichtung des Sicherheitsventils ist verschmutzt.	Reinigen Sie die Dichtung des Sicherheitsventils.
	Die Dichtung des Sicherheitsventils ist abgenutzt.	Ersetzen Sie die Dichtung.
Das Sicherheitsventil steigt nicht in die obere Position.	Im Topf befinden sich wenig Lebensmittel oder wenig Wasser.	Vergewissern Sie sich, dass sich mindestens eine Mindestmenge an Zutaten mit Wasser im Topf befindet.
	Das Sicherheitsventil ist beschädigt oder abgenutzt.	Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle.
Fehlermeldung EO.	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.	Setzen Sie den Deckel richtig auf und sichern Sie ihn.
Fehlermeldung E1.	Beschädigter innerer Kreislauf.	Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle.
Fehlermeldung E2.	Beschädigter innerer Kreislauf.	Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle.
Fehlermeldung E3.	Die Temperatur im Innenbehälter ist zu hoch.	Lassen Sie den Innenbehälter abkühlen.
Fehlermeldung E4.	Fehler des Niederdruckschalters.	Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle.
Fehlermeldung E5.	Fehler des Hochdruckschalters.	Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle.

Wenn das Problem nicht in der obigen Tabelle angeführt ist oder das Problem nicht behoben werden konnte, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose und wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle.

Děkujeme za koupi spotřebiče značky SIGURO. Jsme vděční za vaši důvěru a je nám radostí vám přístroj na dalších stránkách představit a seznámit vás se všemi jeho funkcemi a způsoby použití.

Věříme ve spravedlivou a odpovědnou společnost, a proto spolupracujeme pouze s dodavateli, kteří splňují naše přísná kritéria ochrany zájmu zaměstnanců, prevence jejich zneužívání a férové pracovní podmínky.

Pokud potřebujete pomoci s rozsáhlou údržbou nebo opravou výrobku, která vyžaduje zásah do jeho vnitřních částí, je vám k dispozici náš autorizovaný servis na emailové adrese siguro@alza.cz nebo operátoři na infolince prodejce. Pro vaše pohodlí při řešení jakýchkoliv problémů s výrobkem jsme tato kontaktní místa sjednotili a výše uvedené kontakty lze využít i případě veškerých reklamací nebo pozáručního servisu.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE



Před použitím si prosím pozorně přečtete tento manuál a uschovejte ho pro budoucí použití.

1. Tento spotřebič nesmějí používat děti. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí.
2. Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
3. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
4. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti.
5. Jestliže je napájecí přívod poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace.
6. Spotřebič, napájecí přívod ani vidlici neponořujte do vody ani jiné tekutiny.
7. Vnitřní nádobu omyjte v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Opláchněte a

otřete dosucha.

8. Tento spotřebič je určený pro použití v domácnosti a uvnitř budovy. Tento spotřebič není vhodný pro venkovní použití.
9. Pravidelně kontrolujte napájecí přívod, zda nevykazuje známky poškození, a je-li přívod poškozen, nesmí se spotřebič používat.
10. Tento spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.
11. Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a podobných prostorech, jako jsou:
 - kuchyňské kouty v obchodech, kancelářích a ostatních pracovištích;
 - spotřebiče používané v zemědělství;
 - spotřebiče používané hosty v hotelech, motelech a jiných obytných prostředích;
 - spotřebiče používané v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní.
12. Umístěte spotřebič do stabilní polohy s držadly umístěnými tak, aby se vyloučilo rozlití horkých kapalin.
13. Vedení v regulátoru tlaku, která umožňují únik páry, by měla být pravidelně kontrolována, aby se zajistilo, že nebudou zablokována.
14. Pro bezpečné otevření nádoby postupujte podle pokynů, které jsou uvedeny v tomto návodu.
15. Nádoba se nesmí otevírat, dokud není tlak dostatečně snížen.
16. **VÝSTRAHA:** Zabraňte políť nástrčky.
17. **VÝSTRAHA:** Při nesprávném používání hrozí poranění.
18. Povrch topného článku obsahuje po použití zbytkové teplo.
19. Před zapojením vidlice napájecího přívodu do síťové zásuvky se ujistěte, že napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče se shoduje s napětím ve vaší síťové zásuvce.
20. Zapojte vidlici napájecího přívodu do řádně uzemněné síťové zásuvky. Doporučujeme zapojit spotřebič do samostatného elektrického obvodu. Nepoužívejte prodlužovací kabely.

21. Spotřebič umístěte na rovný, suchý, pevný a teplovzdorný povrch. Nepokládejte spotřebič do blízkosti ohně nebo jiných zdrojů tepla. Umístěte spotřebič v dostatečné vzdálenosti od povrchů nebo předmětů citlivých na teplo.
22. Napájecí přívod nenechávejte viset přes okraj desky nebo stolu. Zabraňte, aby se napájecí přívod dotýkal elektrické nebo plynové desky či se dotýkal horkého povrchu.
23. Používejte spotřebič pouze s dodávaným příslušenstvím. Použití příslušenství, které není určeno pro tento spotřebič nebo není specifikováno výrobcem jako vhodné, může vést ke vzniku nebezpečné situace.
24. Před připojením spotřebiče ke zdroji napájení se vždy ujistěte, že je správně sestaven.
25. Nedotýkejte se spotřebiče nebo napájecího přívodu mokřýma nebo vlhkýma rukama.
26. Spotřebič čistěte po každém použití. Vždy nechte spotřebič zcela vychladnout, než jej budete čistit.
27. Spotřebič vždy vypněte a napájecí přívod odpojte od sítě zásuvky, když nebudete spotřebič používat, pokud ho necháváte bez dozoru, před čištěním, přemístěním, složením nebo rozložením.
28. Spotřebič nezakrývejte, zatímco je v provozu.
29. Nenechávejte spotřebič bez dozoru, zatímco je v provozu.
30. Napájecí přívod odpojujte vždy uchopením za vidlici, nikoli tahem za napájecí přívod.
31. Nepoužívejte spotřebič, jeví-li jakékoli známky poškození, je poškozená vnitřní nádoba nebo těsnění, je poškozený napájecí přívod nebo vidlice. Obratě se na autorizované servisní středisko, pokud je třeba spotřebič opravit, seřídit nebo provést údržbu, kterou nemůže uživatel provádět sám.
32. Nepoužívejte spotřebič v jiných podmínkách, než pro jaké byl navržen.
33. Tento spotřebič je určen k přípravě potravin. Nepoužívejte jej k jiným účelům, než pro které je určen.
34. Tento spotřebič není určen ke sterilizaci nádob.
35. Nepoužívejte tento spotřebič naprázdno, bez vnitřní nádoby ani bez kapaliny v nádobě.
36. Při plnění vnitřní nádoby vždy dodržujte rysky minima a maxima. Nikdy neplňte vnitřní nádobu nad rysku maxima. Dodržujte pokyny uvedené v tomto návodu.
37. Tento spotřebič připravuje potraviny pod tlakem. Při nesprávném použití hrozí riziko vzniku popálenin nebo opaření.
38. Během používání se spotřebič zahřívá. Nedotýkejte se víka nebo vnějších stěn. Hrozí riziko popálení.
39. Před každým použitím se ujistěte, že jsou bezpečnostní ventil a tlakový ventil čisté, suché a fungují správně.
40. Do bezpečnostního ani do tlakového ventilu nevkládejte žádné předměty. Je zakázáno s ventily manipulovat, dotýkat se jich, pokud je spotřebič v provozu. Hrozí riziko vážného poranění.
41. Při manipulaci se spotřebičem vždy používejte tepelně izolované rukojeti

- a madlo. Madlo víka nepoužívejte k přenášení spotřebiče.
42. Mezi víko a okraj spotřebiče nepokládejte žádné předměty. Ujistěte se, že je těsnění víka správně nasazeno.
 43. Víko otevírejte tak, aby pára směřovala od obličeje nebo rukou. Pára má vysokou teplotu a hrozí riziko vážného opaření při nesprávné manipulaci.
 44. Víko nikdy neotevírejte, zatímco je spotřebič v provozu. Víko nikdy neotevírejte silou. Vždy vyčkejte, až tlak uvnitř spotřebiče klesne.
 45. Na víko nepokládejte žádné předměty.
 46. Při uvolnění páry udržujte ruce a obličej v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.
 47. Neohřívejte vnitřní nádobu v troubě nebo v jiném zdroji tepla. Nepoužívejte vnitřní nádobu s jiným spotřebičem. Se spotřebičem nepoužívejte jinou než dodávanou vnitřní nádobu.
 48. Vnitřní nádoba je opatřena nepřilnavou povrchovou úpravou. Používejte proto dřevěné nebo plastové náčiní. Kovové náčiní může způsobit poškození povrchové úpravy.
 49. Potraviny se slupkou, kůží nebo blánou vždy před vařením propíchněte. Během vaření se takové potraviny mohou nafouknout. Pokud se tak stane, nikdy je nepropichujte ihned po dokončení přípravy.
 50. Opatrně zatřeste se spotřebičem, než otevřete víko, pokud připravujete potraviny tužší konzistence (např. luštěniny), abyste uvolnili tlak v potravinách.
 51. Pokud se na okraji víka výrazně hromadí pára, neprodleně odpojte vidlici od napájení a vyčkejte, až tlak uvnitř hrnce klesne, než víko otevřete.

Bezpečnostní upozornění

NEPŘENÁŠEJTE hrnec uchopením za madlo. K přenášení hrnce používejte rukojeti.

NEDÁVEJTE ruce nebo obličej do blízkosti tlakového ventilu, zvláště pokud z něj uniká pára.

NEOTEVÍREJTE víko silou, dokud se víko automaticky neuvolní po úplném vyrovnání tlaku.



Tělo spotřebiče

- 1 Bezpečnostní ventil
- 2 Madlo víka
- 3 Víko
- 4 Rukojeti parního hrnce (umístěny na obou stranách)
- 5 Tělo parního hrnce
- 6 Tlakový ventil
- 7 Ovládací panel s displejem
- 8 Vnitřní nádoba
- 9 Odnímatelný napájecí přívod (bez vyobrazení)
- 10 Lžice na rýži (součástí balení, bez vyobrazení)
- 11 Odměrka (součástí balení, bez vyobrazení)

Přehled tlačítek na ovládacím panelu



WARM

CANCEL

WARM/CANCEL

Slouží ke spuštění ohřevu (WARM); ke zrušení přípravy nebo ke zrušení výběru programu a jeho nastavení (CANCEL)



Tlačítka +/-

Slouží k nastavení teploty, doby přípravy, doby odloženého startu apod.



PRODUCT SELECTION

PRODUCT SELECTION

slouží k výběru typu připravované potraviny: MEAT (maso) – FISH (ryba) – VE-GETABLES (zelenina)



START

START

Slouží ke spuštění hrnce



DELAYED START

DELAYED START

Slouží k nastavení funkce odloženého startu



TIME TEMPERATURE

TIME/TEMPERATURE

Slouží k přepínání mezi teplotou a dobou přípravy k jejich následné úpravě



MENU

MENU

Slouží k výběru programů vaření



CHEF

CHEF

Slouží k úpravě přednastavené doby přípravy u programů v tlakovém hrnci

Přehled programů vaření

MULTICOOK

Program vaření MULTI-COOK

SLOWSTEW

Program vaření SLOWSTEW: vhodný pro pomalé vaření

FRYING

Program vaření FRYING: vhodný pro smažení

JAM

Program vaření JAM: vhodný pro přípravu džemů a marmelád

CAKE

Program vaření CAKE:
vhodný pro přípravu koláčů

YOGHURT

Program vaření YOGHURT:
vhodný pro přípravu jogurtu

Přehled programů vaření v tlakovém hrnci



SOUP

Program vaření SOUP:
vhodný pro přípravu polévek; možnost výběru typu připravované potraviny: MEAT (maso) – FISH (ryba) – VEGETABLES (zelenina)

MILK
PORRIDGE

Program vaření MILK PORRIDGE: vhodný pro přípravu mléčných kaší



STEW

Program vaření STEW:
vhodný pro přípravu dušených jídel; možnost výběru typu připravované potraviny: MEAT (maso) – FISH (ryba) – VEGETABLES (zelenina)



STEAM

Program vaření STEAM:
vhodný pro přípravu potravin v páře; možnost výběru typu připravované potraviny: FISH (ryba) – VEGETABLES (zelenina)



RICE

Program vaření RICE: vhodný pro přípravu rýže nebo luštěnin



OMELET

Program vaření OMELET:
vhodný pro přípravu vaječné omelety



RISOTTO

Program vaření RISOTTO:
vhodný pro přípravu rizota



NOODLES

Program vaření NOODLES:
vhodný pro přípravu nudlí nebo těstovin

Přehled ikon a symbolů na displeji a jejich význam



Ikona vypnutí zvukového signálu tlačítek

FISH

Ikona FISH označuje typ potraviny „ryba“; dostupná pro programy vaření SOUP, STEAM a STEW

HEAT

Ikona HEAT označuje ohřev na provozní teplotu

MEAT

Ikona MEAT označuje typ potraviny „maso“; dostupná pro programy vaření SOUP a STEW

COOKING

Ikona COOKING označuje přípravu v hrnci

VEGETABLES

Ikona VEGETABLES označuje typ potraviny „zelenina“; dostupná pro programy vaření SOUP, STEAM a STEW

WARM

Ikona WARM označuje režim uchování potravin v teple po dokončení přípravy



Ikona doby přípravy/odložení startu

t°C

Ikona nastavení teploty

88:88

Číselný displej

Napájení	220–240 V~, 50/60 Hz
Příkon	1 000 W
Maximální objem	6 l
Provozní tlak	0–70 kPa
Maximální tlak	90 kPa
Přípustný tlak	1,05 bar
Teplota funkce uchování v teple	60–80 °C
Rozměry	32 × 33,5 × 33,5 cm
Hmotnost	5,2 kg

POUŽITÍ

Před prvním použitím

Vyjměte spotřebič a jeho příslušenství z obalu. Před likvidací obalu se ujistěte, že jste vyjmuli všechny komponenty. Zkontrolujte, zdali nejsou spotřebič ani příslušenství poškozeny.

Otřete vnější povrch spotřebiče, vnitřní prostor spotřebiče a víko měkkou houbičkou, mírně navlhčenou v teplé vodě. Otřete čistou utěrkou dosucha.

Vnitřní nádobu omyjte v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádob. Opláchněte a otřete dosucha.



Před použitím se ujistěte, že jsou všechny části spotřebiče suché.



Otevření a zavření víka

Otevření víka (obrázky A)

Otočte madlem víka po směru hodinových ručiček, až bude symbol  zarovnan se symbolem  na rukojeti hrnce. Poté opatrně zdvihnete víko – viz obrázek A.

Zavření víka (obrázky B)

Nasadte víko na hrnec tak, aby prolisy po vnitřním okraji víka zapadly do výřezů v okraji hrnce a současně, aby symbol  byl zarovnan se symbolem  na rukojeti hrnce.

Otočte víkem proti směru hodinových ručiček, až ucítíte odpor a symbol  bude zarovnan se symbolem  na rukojeti hrnce.

Základní použití hrnce



- Umístěte hrnec na suchý, rovný a pevný povrch v dostatečné vzdálenosti od sítové zásuvky.
- Otevřete víko a vyjměte vnitřní nádobu.
- Do nádoby vložte suroviny, které chcete připravovat. Při plnění nádoby nesmí hladina tekutiny s potravinami přesáhnout hladinu 4/5, která představuje maximální možnou hladinu a je znázorněna na vnitřní stěně nádoby. Pokud budete připravovat potraviny, které přípravou nabývají na objemu (např. luštěniny), nesmí

hladina tekutiny s potravinami přesáhnout 3/5. Při plnění nádoby rovněž dodržujte rysku minima, a to 1/5.



Varování:

Vždy dodržujte rysky maximální a minimální hladiny tekutiny s potravinami. V opačném případě hrozí poškození spotřebiče, škody na majetku nebo vážné zranění.

4. Otřete z venčí dno nádoby suchou utěrkou, abyste odstranili vodu nebo nečistoty, a naplněnou nádobu vložte do hrnce.
5. Nasadte a uzamkněte víko. Ujistěte se, že je víko správně zavřené.
6. Zkontrolujte, že jsou ventily – bezpečnostní a tlakový, čisté a plně funkční. Bezpečnostní ventil se má volně pohybovat.
7. Tlakový ventil otočte do polohy , pokud budete používat programy vaření v tlakovém hrnci (SOUP, MILK PORRIDGE, STEW, STEAM, RICE, OMELET, RISOTTO, NOODLES).
8. U programů MULTICOOK, SLOWSTEW, FRYING, JAM, CAKE, YOGHURT otočte tlakový ventil do polohy .
9. Konektor napájecího přívodu zapojte do zásuvky v zadní části hrnce a vidlici zapojte do síťové zásuvky.
10. Zvolte požadovaný program vaření, upravte dobu přípravy a teplotu podle vašich představ a spusťte proces přípravy stisknutím tlačítka **START**.
11. Na displeji se budou postupně zobrazovat ikony a údaje o probíhající přípravě. Rozsvícená ikona **HEAT** znamená, že dochází k ohřevu vody a k budování tlaku uvnitř hrnce. Rozsvícená ikona **COOKING** znamená, že tlak v hrnci dosáhl provozní hodnoty a proces přípravy se spustil. Rozsvícená ikona **WARM** znamená, že příprava byla dokončena a hrnec se přepnul do režimu uchování potravin v teple.
12. Pokud potřebujete přípravu zrušit, stiskněte tlačítko **WARM/CANCEL**.
13. **Příprava v tlakovém hrnci:** Jakmile je příprava v tlakovém hrnci dokončena, otočte tlakový ventil do polohy  a nechte uvolnit páru z hrnce. Jak se bude uvolňovat pára z hrnce, bude v něm klesat i tlak. Jakmile tlak dostatečně klesne, bezpečnostní ventil spadne dolů, což znamená, že je možné bezpečně otevřít víko.



Varování:

Při uvolnění páry udržujte ruce a obličej v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

14. Vyměňte vidlici ze síťové zásuvky a konektor napájecího přívodu ze zásuvky v zadní části hrnce.
15. Otevřete víko a vyjměte nádobu. Při manipulaci s horkou nádobou doporučujeme používat kuchyňské chňapky. Pokládejte horkou nádobu na teplovzdorný povrch v dostatečné vzdálenosti od materiálů citlivých na teplo a páru.



Varování:

Při otvírání víka buďte opatrní, abyste se neopařili o nahromaděnou páru. Během uvolnění páry nedochází k odstranění veškeré páry v hrnci.

16. Nechte nádobu a hrnec vychladnout a vyčistěte je podle pokynů v kapitole „Čištění a údržba“.

Nastavení teploty a doby přípravy programů vaření

Opakovaným stisknutím tlačítka **MENU** vyberte požadovaný program vaření, u kterého chcete upravit teplotu a dobu přípravy: MULTICOOK, SLOWSTEW, FRYING, JAM, CAKE

nebo YOGHURT. Dobu přípravy je možné upravit u všech programů, nicméně teplotu je možné upravit pouze u programu MULTICOOK.

1. Stiskněte krátce tlačítko **TIME/TEMPERATURE**   a na displeji se rozblíká ikona **t°C**.
2. Tlačítka +/- nastavte požadovanou teplotu. Pro rychlejší nastavení podržte tlačítko +/- . Teplotu můžete nastavit v rozmezí od 30 °C do 160 °C. Teplotu je možné upravit pouze v programu MULTICOOK.
3. Stiskněte znovu krátce tlačítko **TIME/TEMPERATURE**  , abyste mohli nastavit dobu přípravy.
4. Tlačítka +/- nastavte požadovanou dobu přípravy. Pro rychlejší nastavení podržte tlačítko +/- . Tu můžete nastavit v rozmezí od 1 do 12 hodin v závislosti na vybraném programu - více v tabulce programů vaření déle v návodu. Pro nastavení minut vyčkejte, až se blikající číselný displej s hodinami ustálí a rozblíká se číselný displej s minutami (platí pro programy, které umožňují upravit dobu přípravy na déle než 60 minut).
5. Pro spuštění přípravy stiskněte tlačítko **START**.

Nabídka programů vaření v tlakovém hrnci

1. K výběru programů vaření slouží tlačítko **MENU**.
2. Opakovaným krátkým stisknutím tlačítka **MENU** vyberte požadovaný program vaření. Každý program má přednastavenou dobu přípravy a doplňkové funkce – více v tabulce níže.
3. U programů **SOUP**, **STEW** a **NOODLES** můžete navíc zvolit typ potravin – **MEAT** (maso), **FISH** (ryba), **VEGETABLES** (zelenina). Typ potravin vyberete opakovaným stisknutím tlačítka **PRODUCT SELECTION**.
4. Pokud potřebujete upravit přednastavenou dobu přípravy, stiskněte tlačítko **CHEF**. Tlačítka +/- nastavte požadovanou dobu přípravy. Pro rychlejší nastavení podržte tlačítko +/- . Tu můžete nastavit v rozmezí od 1 do 3 hodin v závislosti na vybraném programu – více v tabulce programů vaření dále v návodu. Pro nastavení minut vyčkejte, až se blikající číselný displej s hodinami ustálí a rozblíká se číselný displej s minutami.
5. Stisknutím tlačítka **START** spustíte přípravu.

Odložený start

Funkce odloženého startu umožňuje spustit hrnec ve vámi nastavené době. Funkce odloženého startu je dostupná pouze u vybraných programů vaření – více v tabulce programů vaření dále v návodu.
















1. Připravte si suroviny, vložte je do nádoby a vyberte program vaření, případně upravte dobu přípravy.
2. Stiskněte krátce tlačítko **DELAYED START** a tlačítka +/- nastavte dobu, po jejímž uplynutí se hrnec automaticky spustí. Pro rychlejší nastavení podržte tlačítko +/- . Doba odloženého startu můžete nastavit od 1 do 24 hodin. Pro nastavení minut vyčkejte, až se blikající číselný displej s hodinami ustálí a rozblíká se číselný displej s minutami.
3. Stiskněte tlačítko **START** a spustí se odpočítávání nastavené doby.
4. Jakmile nastavená doba uplyne, hrnec se automaticky zapne.























Poznámka:

Nenastavujte dlouhou dobu odloženého startu u potravin, které rychle podléhají zkáze, např. vejce, mléčné výrobky, čerstvé maso, ryby apod. Hrozí znehodnocení připravovaného pokrmu a možná otrava jídlem.

Tabulka programů vaření

Program vaření	Výchozí doba přípravy	Úprava doby přípravy 	Výchozí teplota	Úprava teploty t°C	Ikona	Příprava v tlakovém hrnci	Odložený start	Uchování v teple	Pozice víka		
											
MULTICOOK	10 min	10 minut až 12 hodin	30 °C	30 °C až 160 °C		Ne	Ano	Ne	Ano	Ano	Ano
SLOWSTEW (pomalé vaření)	2 hod	1 až 12 hodin	95 °C	--		Ne	Ano	Ano	Ne	Ne	Ne
FRYING (smažení)	10 min	1 až 60 minut	160 °C	--		Ne	Ne	Ne	Ne	Ano	Ano
JAM (džem)	30 min	1 až 60 minut	100 °C	--		Ne	Ano	Ne	Ne	Ano	Ne
CAKE (koláč)	25 min	1 až 3 hodiny	140 °C	--		Ne	Ne	Ne	Ano	Ne	Ne
YOGHURT (jogurt)	1 hod	1 až 12 hodin	40 °C	--		Ne	Ne	Ne	Ano	Ne	Ne
SOUP (polévka)	45 min	1 až 3 hodiny	155 °C	--		Ano	Ano	Ano	Ne	Ne	Ne
											
	30 min	25 min	VEGETABLES								
5 min											

Program vaření	Výchozí doba přípravy	Úprava doby přípravy 	Výchozí teplota	Úprava teploty t°C	Ikona	Příprava v tlakovém hrnci	Odložení start	Uchování v teple	Pozice víka		
											
STEW (dušený pokrm)	30 min	1 až 3 hodiny	155 °C	--	 STEW  MEAT	Ano	Ano	Ano	Ano	Ne	Ne
					 STEW  FISH						
	15 min				 STEW  VEGETABLES						
STEAM (příprava v páře)	5 min	1 až 3 hodiny	155 °C	--	 STEAM	Ano	Ano	Ano	Ano	Ne	Ne
RICE (ryže)	15 min	1 až 60 minut	155 °C	--	 RICE	Ano	Ano	Ano	Ano	Ne	Ne
OMELET (omeleta)	20 min	1 až 60 minut	155 °C	--	 OMELET	Ano	Ano	Ano	Ano	Ne	Ano
RISOTTO (rizoto)	30 min	1 až 60 minut	155 °C	--	 RISOTTO	Ano	Ano	Ano	Ano	Ne	Ne
NOODLES (nudle)	20 min	1 až 3 hodiny	155 °C	--	 NOODLES  MEAT	Ano	Ano	Ano	Ano	Ne	Ne
					 NOODLES  FISH						
	10 min				 NOODLES  VEGETABLES						
VEGETABLES	5 min										

Tlačítko WARM/CANCEL

Zatímco je hrnec v pohotovostním režimu (není nastaven žádný program a displej svítí), stiskněte tlačítko **WARM/CANCEL** pro spuštění ohřevu.

Pokud stiskněte tlačítko **WARM/CANCEL**, zatímco je hrnec v provozu nebo provádíte nastavení funkcí, dojde ke zrušení přípravy nebo vámi provedené akce a hrnec se přepne do pohotovostního režimu.



Poznámka:

Displej po chvíli nečinnosti zhasne. To je doprovázeno zvukovým upozorněním. Pokud chcete displej opět rozsvítit, stiskněte libovolné tlačítko.

Dětský zámek


Dětský zámek umožňuje zamknout všechna tlačítka na ovládacím panelu, aby nedošlo k náhodné změně nastavení.


Stiskněte a podržte tlačítko **DELAYED START** asi 3 sekundy, dokud se na číselném displeji nezobrazí „LOC“ (zamčeno).

Pro zrušení dětského zámku stiskněte a podržte tlačítko **DELAYED START** asi 3 sekundy a tlačítka ovládacího panelu budou opět funkční.

Vypnutí zvukového signálu tlačítek

Každé stisknutí tlačítka na ovládacím panelu je doprovázeno zvukovým signálem.

Pokud potřebujete zvukový signál tlačítek zrušit, stiskněte a podržte současně tlačítka +/-, až se rozblíká ikona .

Pokud potřebujete zvukový signál tlačítek zapnout, stiskněte a podržte současně tlačítka +/-, až ikona  na displeji přestane blikat a rozsvítí se.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čišťením nebo jakoukoli údržbou vždy spotřebič vypněte, odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky a nechte jej zcela vychladnout.

Tlakový hrnec čistěte po každém použití.



Varování:

Nikdy neponožte spotřebič, přívodní kabel ani zástrčku přívodního kabelu do vody ani jiné tekutiny.

K čišťení žádných částí spotřebiče nepoužívejte umělohmotné nebo kovové drátěnky, hrubé čisticí prostředky, chemikálie, benzín, rozpouštědla ani jiné podobné látky. Mohlo by dojít k vážnému narušení povrchové úpravy.

Vnější povrch

Otřete vnější povrch spotřebiče a vnitřní prostor spotřebiče měkkou houbičkou, mírně navlhčenou v teplé vodě. Otřete čistou utěrkou dosucha.

Vnitřní nádoba

Vnitřní nádobu omyjte v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Opláchněte a otřete dosucha.

Víko

Víko je třeba řádně vyčistit po každém použití hrnce. Víko se skládá ze tří částí – vnější víko, vnitřní víko a těsnění.

Abyste mohli vyjmout vnitřní víko s těsněním, otočte vnější víko vzhůru nohama a uchopte vnitřní víko za úchytku v jeho středu – viz obrázek C1. Opatrně zatáhněte, abyste vnitřní víko uvolnili, a vyjměte jej – viz obrázek C2. Z okraje vnitřní víka opatrně sejměte silikonové těsnění.



Varování:

Silikonové těsnění pravidelně kontrolujte. Pokud je poškozené nebo opotřebované, musí být vyměněno za nové. Je zakázáno používat spotřebič s poškozeným nebo opotřebovaným silikonovým těsněním. Obratťe se na autorizovaný servis.

Uložení

Před uložením se ujistěte, že jsou spotřebič i jeho příslušenství vychladlé a čisté. Spotřebič a jeho příslušenství uložte na suché a dobře větrané místo mimo dosah dětí nebo domácích mazlíčků. Na spotřebič nepokládejte žádné předměty.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Příčina	Řešení
Je obtížné zavřít víko.	Silikonové těsnění není správně nasazeno.	Nasadťte silikonové těsnění správně.
	Bezpečnostní ventil je zaseknutý.	Mírně na něj zatlačte, abyste jej uvolnili.
Je obtížné otevřít víko.	Bezpečnostní ventil ještě nespádl dolů po vypuštění páry.	Opatrně zatlačte bezpečnostní ventil pomocí delší špejle nebo čínské hůlky.
Z víka uniká pára nebo voda.	Silikonové těsnění není správně nasazeno nebo není nasazeno vůbec.	Nasadťte silikonové těsnění správně.
	Silikonové těsnění je špinavé a jsou na něm zbytky potravin.	Vyčistěte silikonové těsnění. To je třeba čistit po každém použití.
	Silikonové těsnění je opotřebované.	Vyměňte silikonové těsnění.
Z bezpečnostního ventilu uniká pára nebo voda.	Těsnění bezpečnostního ventilu je špinavé.	Vyčistěte těsnění bezpečnostního ventilu.
	Těsnění bezpečnostního ventilu je opotřebované.	Vyměňte těsnění.
Bezpečnostní ventil nestoupá do horní pozice.	Uvnitř hrnce je málo potravin a vody.	Ujistěte se, že je v hrnci alespoň minimální množství surovin s vodou.
	Bezpečnostní ventil je poškozený nebo opotřebovaný.	Obratťte se na autorizovaný servis.
Chybové hlášení EO.	Víko není správně zavřeno.	Správně nasadťte víko a zajistěte jej.

Problém	Příčina	Řešení
Chybové hlášení E1.	Poškození vnitřního obvodu.	Obratťe se na autorizovaný servis.
Chybové hlášení E2.	Poškození vnitřního obvodu.	Obratťe se na autorizovaný servis.
Chybové hlášení E3.	Teplota vnitřní nádoby je příliš vysoká.	Nechte vnitřní nádobu vychladnout.
Chybové hlášení E4.	Chyba spínače nízkého tlaku.	Obratťe se na autorizovaný servis.
Chybové hlášení E5.	Chyba spínače vysokého tlaku.	Obratťe se na autorizovaný servis.

Pokud problém není uveden v tabulce výše nebo se problém nepodařilo vyřešit, vypněte spotřebič, odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky a obraťte se na autorizované servisní středisko.

Ďakujeme za kúpu spotrebiča značky SIGURO. Sme vďační za vašu dôveru a je nám radosťou predstaviť vám prístroj na ďalších stránkach a oboznámiť vás so všetkými jeho funkciami a spôsobmi použitia.

Veríme v spravodlivú a zodpovednú spoločnosť, a preto spolupracujeme iba s dodávateľmi, ktorí spĺňajú naše prísne kritériá ochrany záujmu zamestnancov, prevencie ich zneužívania a férové pracovné podmienky.

Ak potrebujete pomôcť s rozsiahlou údržbou alebo opravou výrobku, ktorá vyžaduje zásah do jeho vnútorných častí, je vám k dispozícii náš autorizovaný servis na e-mailovej adrese siguro@alza.cz alebo operátori na infolinke predajcu. Pre vaše pohodlie pri riešení akýchkoľvek problémov s výrobkom sme tieto kontaktné miesta zjednotili a vyššie uvedené kontakty je možné využiť aj prípade všetkých reklamácií alebo pozáručného servisu.

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE



Pred použitím si, prosím, pozorne prečítajte tento manuál a uschovajte ho na budúce použitie.

1. Tento spotrebič nesmú používať deti. Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí.
2. Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
3. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
4. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti.
5. Ak je napájací prívod poškodený, musí ho nahradiť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
6. Spotrebič, napájací prívod ani vidlicu neponárajte do vody ani inej tekutiny.
7. Vnúternú nádobu umyte v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu.

Opláchnite a utrite dosucha.

8. Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a vnútri budovy. Tento spotrebič nie je vhodný na vonkajšie použitie.
9. Pravidelne kontrolujte napájací prívod, či nevykazuje známky poškodenia, a ak je prívod poškodený, nesmie sa spotrebič používať.
10. Tento spotrebič nie je určený na činnosť prostredníctvom vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania.
11. Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a podobných priestoroch, ako sú:
 - kuchynské kúty v obchodoch, kanceláriách a ostatných pracoviskách;
 - spotrebiče používané v poľnohospodárstve;
 - spotrebiče používané hosťami v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach;
 - spotrebiče používané v podnikoch zaistujúcich nocľah s raňajkami.
12. Umiestnite spotrebič do stabilnej polohy s držadlami umiestnenými tak, aby sa vylúčilo rozliatie horúcich kvapalín.
13. Vedenia v regulátore tlaku, ktoré umožňujú únik pary, by sa mali pravidelne kontrolovať, aby sa zaistilo, že nebudú zablokované.
14. Na bezpečné otvorenie nádoby postupujte podľa pokynov, ktoré sú uvedené v tomto návode.
15. Nádoba sa nesmie otvárať, kým nie je tlak dostatočne znížený.
16. **VÝSTRAHA:** Zabráňte poliatu nástrčky.
17. **VÝSTRAHA:** Pri nesprávnom používaní hrozí poranenie.
18. Povrch ohrievacieho článku obsahuje po použití zvyškové teplo.
19. Pred zapojením vidlice napájacieho prívodu do sieťovej zásuvky sa uistite, že napätie uvedené na typovom štítku spotrebiča sa zhoduje s napätím vo vašej sieťovej zásuvke.
20. Zapájajte vidlicu napájacieho prívodu do riadne uzemnenej sieťovej

zásuvky. Odporúčame zapojiť spotrebič do samostatného elektrického obvodu. Nepoužívajte predlžovacie káble.

21. Spotrebič umiestnite na rovný, suchý, pevný a teplovzdorný povrch. Nekladte spotrebič do blízkosti ohňa alebo iných zdrojov tepla. Umiestnite spotrebič v dostatočnej vzdialenosti od povrchov alebo predmetov citlivých na teplo.
22. Napájací prívod nenechávajte visieť cez okraj dosky alebo stola. Zabráňte tomu, aby sa napájací prívod dotýkal elektrickej alebo plynovej dosky alebo sa dotýkal horúceho povrchu.
23. Používajte spotrebič iba s dodávaným príslušenstvom. Použitie príslušenstva, ktoré nie je určené pre tento spotrebič alebo nie je špecifikované výrobcom ako vhodné, môže viesť k vzniku nebezpečnej situácie.
24. Pred pripojením spotrebiča k zdroju napájania sa vždy uistite, že je správne zostavený.
25. Nedotýkajte sa spotrebiča alebo napájacieho prívodu mokrými alebo vlhkými rukami.
26. Spotrebič čistite po každom použití. Vždy nechajte spotrebič celkom vychladnúť, než ho budete čistiť.
27. Spotrebič vždy vypnite a napájací prívod odpojte od sieťovej zásuvky, keď nebudete spotrebič používať, ak ho nechávate bez dozoru, pred čistením, premiestnením, zložením alebo rozložením.
28. Spotrebič nezakrývajte, zatiaľ čo je v prevádzke.
29. Nenechávajte spotrebič bez dozoru, zatiaľ čo je v prevádzke.
30. Napájací prívod odpájajte vždy uchopením za vidlicu, nie ťahom za napájací prívod.
31. Nepoužívajte spotrebič, ak javí akékoľvek známky poškodenia, je poškodená vnútorná nádoba alebo tesnenie, je poškodený napájací prívod alebo vidlica. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko, ak je potrebné spotrebič opraviť, nastaviť alebo vykonať údržbu, ktorú nemôže používateľ vykonávať sám.
32. Nepoužívajte spotrebič v iných podmienkach, než na aké bol navrhnutý.
33. Tento spotrebič je určený na prípravu potravín. Nepoužívajte ho na iné účely, než na ktoré je určený.
34. Tento spotrebič nie je určený na sterilizáciu nádob.
35. Nepoužívajte tento spotrebič naprázdno, bez vnútornej nádoby ani bez kvapaliny v nádobe.
36. Pri plnení vnútornej nádoby vždy dodržujte rysky minima a maxima. Nikdy neplňte vnútornú nádobu nad rysku maxima. Dodržujte pokyny uvedené v tomto návode.
37. Tento spotrebič pripravuje potraviny pod tlakom. Pri nesprávnom použití hrozí riziko vzniku popálenín alebo oparenia.
38. Počas používania sa spotrebič zahrieva. Nedotýkajte sa veka alebo vonkajších stien. Hrozí riziko popálenia.
39. Pred každým použitím sa uistite, že sú bezpečnostný ventil a tlakový ventil čisté, suché a fungujú správne.
40. Do bezpečnostného ani do tlakového ventilu nekladajte žiadne predmety. Je zakázané s ventilmi manipulovať, dotýkať sa ich, ak je

spotrebič v prevádzke. Hrozí riziko vážneho poranenia.

41. Pri manipulácii so spotrebičom vždy používajte tepelne izolované rukoväti a držadlo. Držadlo veka nepoužívajte na prenášanie spotrebiča.
42. Medzi veko a okraj spotrebiča nekladte žiadne predmety. Uistite sa, že je tesnenie veka správne nasadené.
43. Veko otvárajte tak, aby para smerovala od tváre alebo rúk. Para má vysokú teplotu a hrozí riziko vážneho oparenia pri nesprávnej manipulácii.
44. Veko nikdy neotvárajte silou. Vždy vyčkajte, až tlak vnútri spotrebiča klesne.
45. Na veko nekladte žiadne predmety.
46. Pri uvoľnení pary udržiajte ruky a tvár v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča.
47. Neohrievajte vnútornú nádobu v rúre alebo v inom zdroji tepla. Nepoužívajte vnútornú nádobu s iným spotrebičom. So spotrebičom nepoužívajte inú než dodávanú vnútornú nádobu.
48. Vnútorná nádoba je opatrená neprilnavou povrchovou úpravou. Používajte preto drevené alebo plastové náčinie. Kovové náčinie môže spôsobiť poškodenie povrchovej úpravy.
49. Potraviny so šupkou, kožou alebo blanou vždy pred varením prepichnete. Počas varenia sa takéto potraviny môžu nafúknuť. Ak sa tak stane, nikdy ich neprepichujte ihneď po dokončení prípravy.
50. Opatrne zatraste so spotrebičom, než otvoríte veko, ak pripravujete potraviny tuhšej konzistencie (napr. strukoviny), aby ste uvoľnili tlak v potravinách.
51. Ak sa na okraji veka výrazne hromadí para, bezodkladne odpojte vidlicu od napájania a vyčkajte, až tlak vnútri hrnca klesne, než veko otvoríte.

Bezpečnostné upozornenia

NEPRENÁŠAJTE hrniec uchopením za držadlo. Na prenášanie hrnca používajte rukoväti.

NEDÁVAJTE ruky alebo tvár do blízkosti tlakového ventilu, obzvlášť ak z neho uniká para.

NEOTVÁRAJTE veko silou, kým sa veko automaticky neuvolní po úplnom vyrovnaní tlaku.

Telo spotrebiča



- 1 Bezpečnostný ventil
- 2 Držadlo veka
- 3 Veko
- 4 Rukoväti parného hrnca (umiestnené na oboch stranách)
- 5 Telo parného hrnca
- 6 Tlakový ventil
- 7 Ovládací panel s displejom
- 8 Vnútorná nádoba
- 9 Odnímateľný napájací prívod (bez vyobrazenia)
- 10 Lyžica na ryžu (súčasťou balenia, bez vyobrazenia)
- 11 Odmerka (súčasťou balenia, bez vyobrazenia)

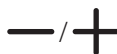
Prehľad tlačidiel na ovládacom paneli



WARM
CANCEL

WARM/CANCEL

Slúži na spustenie ohrevu (WARM); na zrušenie prípravy alebo na zrušenie výberu programu a jeho nastavenia (CANCEL)



Tlačidlá +/-

Slúži na nastavenie teploty, času prípravy, času odloženého štartu a pod.



PRODUCT SELECTION

PRODUCT SELECTION

slúži na výber typu pripravovanej potraviny: MEAT (mäso) – FISH (ryba) – VEGETABLES (zelenina)



START

START

Slúži na spustenie hrnca



DELAYED START

DELAYED START

Slúži na nastavenie funkcie odloženého štartu



TIME TEMPERATURE

TIME/TEMPERATURE

Slúži na prepínanie medzi teplotou a časom prípravy na ich následnú úpravu



MENU

MENU

Slúži na výber programov varenia



CHEF

CHEF

Slúži na úpravu prednastaveného času prípravy pri programoch v tlakovom hrnci

Prehľad programov varenia

MULTICOOK

Program varenia MULTICOOK

SLOWSTEW

Program varenia SLOWSTEW: vhodný na pomalé varenie

FRYING

Program varenia FRYING: vhodný na smaženie

JAM

Program varenia JAM: vhodný na prípravu džemov a marmelád

CAKE

Program varenia CAKE: vhodný na prípravu koláčov

YOGHURT

Program varenia YOGHURT: vhodný na prípravu jogurtu

Prehľad programov varenia v tlakovom hrnci

**SOUP**

Program varenia SOUP: vhodný na prípravu polievok; možnosť výberu typu pripravovanej potraviny: MEAT (mäso) – FISH (ryba) – VEGETABLES (zelenina)

**MILK PORRIDGE**

Program varenia MILK PORRIDGE: vhodný na prípravu mliečnych kaší

**STEW**

Program varenia STEW: vhodný na prípravu dusených jedál; možnosť výberu typu pripravovanej potraviny: MEAT (mäso) – FISH (ryba) – VEGETABLES (zelenina)

**STEAM**

Program varenia STEAM: vhodný na prípravu potravín v pare; možnosť výberu typu pripravovanej potraviny: FISH (ryba) – VEGETABLES (zelenina)

**RICE**

Program varenia RICE: vhodný na prípravu ryže alebo strukovín

**OMELET**

Program varenia OMELET: vhodný na prípravu vaječnej omelety

**RISOTTO**

Program varenia RISOTTO: vhodný na prípravu rizota

**NOODLES**

Program varenia NOODLES: vhodný na prípravu rezancov alebo cestovín

Prehľad ikon a symbolov na displeji a ich význam



Ikona vypnutia zvukového signálu tlačidiel

FISH

Ikona FISH označuje typ potraviny „ryba“; dostupná pre programy varenia SOUP, STEAM a STEW

HEAT

Ikona HEAT označuje ohrev na prevádzkovú teplotu

MEAT

Ikona MEAT označuje typ potraviny „mäso“; dostupná pre programy varenia SOUP a STEW

COOKING

Ikona COOKING označuje prípravu v hrnci

VEGETABLES

Ikona VEGETABLES označuje typ potraviny „zelenina“; dostupná pre programy varenia SOUP, STEAM a STEW

WARM

Ikona WARM označuje režim uchovania potravín v teple po dokončení prípravy



Ikona času prípravy/odloženia štartu

t°C

Ikona nastavenia teploty

88:88

Číselný displej

Napájanie	220 – 240 V~, 50/60 Hz
Príkion	1 000 W
Maximálny objem	6 l
Prevádzkový tlak	0 – 70 kPa
Maximálny tlak	90 kPa
Prípustný tlak	1,05 bar
Teplota funkcie uchovania v teple	60 – 80 °C
Rozmery	32 × 33,5 × 33,5 cm
Hmotnosť	5,2 kg

POUŽITIE

Pred prvým použitím

Vyberte spotrebič a jeho príslušenstvo z obalu. Pred likvidáciou obalu sa uistite, že ste vybrali všetky komponenty. Skontrolujte, či nie sú spotrebič a príslušenstvo poškodené. Utrite vonkajší povrch spotrebiča, vnútorný priestor spotrebiča a veko mäkkou hubkou, mierne navlhčenou v teplej vode. Utrite čistou utierkou dosucha.

Vnútornú nádobu umyte v teplej vode s trochu kuchynského prostriedku na umývanie riadu. Opláchnite a utrite dosucha.



Pred použitím sa uistite, že sú všetky časti spotrebiča suché.



Otvorenie a zatvorenie veka

Otvorenie veka (obrázky A)

Otočte držadlom veka v smere hodinových ručičiek, až bude symbol  zarovnaný so symbolom  na rukoväti hrnca. Potom opatrne zdvihnite veko – pozrite obrázok A.

Zatvorenie veka (obrázky B)

Nasadte veko na hrniec tak, aby prelisy po vnútornom okraji veka zapadli do výrezov v okraji hrnca a súčasne, aby symbol  bol zarovnaný so symbolom  na rukoväti hrnca.

Otočte vekom proti smeru hodinových ručičiek, až ucítite odpor a symbol  bude zarovnaný so symbolom  na rukoväti hrnca.

Základné použitie hrnca




1. Umiestnite hrniec na suchý, rovný a pevný povrch v dostatočnej vzdialenosti od sieťovej zásuvky.
2. Otvorte veko a vyberte vnútornú nádobu.
3. Do nádoby vložte suroviny, ktoré chcete pripravovať. Pri plnení nádoby nesmie hladina tekutiny s potravinami presiahnuť hladinu 4/5, ktorá predstavuje maximálnu možnú hladinu a je znázornená na vnútornej stene nádoby. Ak budete pripravovať potraviny, ktoré prípravou zväčšujú svoj objem (napr. strukoviny),

nesmie hladina tekutiny s potravinami presiahnuť 3/5. Pri plnení nádoby takisto dodržujte rysku minima, a to 1/5.



Varovanie:

Vždy dodržujte rysky maximálnej a minimálnej hladiny tekutiny s potravinami. V opačnom prípade hrozí poškodenie spotrebiča, škody na majetku alebo vážne zranenie.

4. Utrite zvonka dno nádoby suchou utierkou, aby ste odstránili vodu alebo nečistoty, a naplnenú nádobu vložte do hrnca.
5. Nasadte a uzamknite veko. Uistite sa, že je veko správne zatvorené.
6. Skontrolujte, či sú ventily – bezpečnostný a tlakový, čisté a plne funkčné. Bezpečnostný ventil sa má voľne pohybovať.
7. Tlakový ventil otočte do polohy , ak budete používať programy varenia v tlakovom hrnci (SOUP, MILK PORRIDGE, STEW, STEAM, RICE, OMELET, RISOTTO, NOODLES).
8. Pri programoch MULTICOOK, SLOWSTEW, FRYING, JAM, CAKE, YOGHURT otočte tlakový ventil do polohy .
9. Konektor napájacieho prívodu zapojte do zásuvky v zadnej časti hrnca a vidlicu zapojte do sieťovej zásuvky.
10. Zvoľte požadovaný program varenia, upravte čas prípravy a teplotu podľa vašich predstáv a spustíte proces prípravy stlačením tlačidla **START**.
11. Na displeji sa budú postupne zobrazovať ikony a údaje o prebiehajúcej príprave. Rozsvietená ikona **HEAT** znamená, že dochádza k ohrevu vody a k budovaniu tlaku vnútri hrnca. Rozsvietená ikona **COOKING** znamená, že tlak v hrnci dosiahol prevádzkovú hodnotu a proces prípravy sa spustil. Rozsvietená ikona **WARM** znamená, že príprava bola dokončená a hrniec sa prepel do režimu uchovania potravín v teple.
12. Ak potrebujete prípravu zrušiť, stlačte tlačidlo **WARM/CANCEL**.
13. **Príprava v tlakovom hrnci:** Hneď ako je príprava v tlakovom hrnci dokončená, otočte tlakový ventil do polohy  a nechajte uvoľniť paru z hrnca. Pri tom, ako sa bude uvoľňovať para z hrnca, bude v ňom klesať aj tlak. Hneď ako tlak dostatočne klesne, bezpečnostný ventil spadne dole, čo znamená, že je možné bezpečne otvoriť veko.



Varovanie:

Pri uvoľnení pary udržiavajte ruky a tvár v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča.

14. Vyberte vidlicu zo sieťovej zásuvky a konektor napájacieho prívodu zo zásuvky v zadnej časti hrnca.
15. Otvorte veko a vyberte nádobu. Pri manipulácii s horúcou nádobou odporúčame používať kuchynské lapky. Ukladajte horúcu nádobu na teplovzdorný povrch v dostatočnej vzdialenosti od materiálov citlivých na teplo a paru.



Varovanie:

Pri otváraaní veka buďte opatrní, aby ste sa neoparili o nahromadenú paru. Počas uvoľnenia pary nedochádza k odstráneniu všetkej pary v hrnci.

16. Nechajte nádobu a hrniec vychladnúť a vyčistite ich podľa pokynov v kapitole „Čistenie a údržba“.

Nastavenie teploty a času prípravy programov varenia

Opakovaným stlačením tlačidla **MENU** vyberte požadovaný program varenia, pri

ktorom chcete upraviť teplotu a čas prípravy: MULTICOOK, SLOWSTEW, FRYING, JAM, CAKE alebo YOGHURT. Čas prípravy je možné upraviť pri všetkých programoch, teplotu je však možné upraviť iba pri programe MULTICOOK.

1. Stlačte krátko tlačidlo **TIME/TEMPERATURE**   a na displeji sa rozblíkajú ikona **°C**.
2. Tlačidlami +/- nastavte požadovanú teplotu. Na rýchlejšie nastavenie podržte tlačidlo +/- . Teplotu môžete nastaviť v rozmedzí od 30 °C do 160 °C. Teplotu je možné upraviť iba v programe MULTICOOK.
3. Stlačte znovu krátko tlačidlo **TIME/TEMPERATURE**  , aby ste mohli nastaviť čas prípravy.
4. Tlačidlami +/- nastavte požadovaný čas prípravy. Na rýchlejšie nastavenie podržte tlačidlo +/- . Ten môžete nastaviť v rozmedzí od 1 do 12 hodín v závislosti od vybraného programu – viac v tabuľke programov varenia ďalej v návode. Na nastavenie minút vyčkajte, až sa blikajúci číselný displej s hodinami ustáli a rozblíkajú sa číselný displej s minútami (platí pre programy, ktoré umožňujú upraviť čas prípravy na dlhšie než 60 minút).
5. Na spustenie prípravy stlačte tlačidlo **START**.

Ponuka programov varenia v tlakovom hrnci

1. Na výber programov varenia slúži tlačidlo **MENU**.
2. Opakovaným krátkym stlačením tlačidla **MENU** vyberte požadovaný program varenia. Každý program má prednastavený čas prípravy a doplnkové funkcie – viac v tabuľke nižšie.
3. Pri programoch **SOUP, STEW** a **NOODLES** môžete navyše zvoliť typ potraviny – **MEAT** (mäso), **FISH** (ryba), **VEGETABLES** (zelenina). Typ potraviny vyberiete opakovaným stlačením tlačidla **PRODUCT SELECTION**.
4. Ak potrebujete upraviť prednastavený čas prípravy, stlačte tlačidlo **CHEF**. Tlačidlami +/- nastavte požadovaný čas prípravy. Na rýchlejšie nastavenie podržte tlačidlo +/- . Ten môžete nastaviť v rozmedzí od 1 do 3 hodín v závislosti od vybraného programu – viac v tabuľke programov varenia ďalej v návode. Na nastavenie minút vyčkajte, až sa blikajúci číselný displej s hodinami ustáli a rozblíkajú sa číselný displej s minútami.
5. Stlačením tlačidla **START** spustíte prípravu.

Odložený štart

Funkcia odloženého štartu umožňuje spustiť hrniec vo vami nastavenom čase. Funkcia odloženého štartu je dostupná iba pri vybraných programoch varenia – viac v tabuľke programov varenia ďalej v návode.













1. Pripravte si suroviny, vložte ich do nádoby a vyberte program varenia, prípadne upravte čas prípravy.
2. Stlačte krátko tlačidlo **DELAYED START** a tlačidlami +/- nastavte čas, po ktorého uplynutí sa hrniec automaticky spustí. Na rýchlejšie nastavenie podržte tlačidlo +/- . Čas odloženého štartu môžete nastaviť od 1 do 24 hodín. Na nastavenie minút vyčkajte, až sa blikajúci číselný displej s hodinami ustáli a rozblíkajú sa číselný displej s minútami.
3. Stlačte tlačidlo **START** a spustí sa odpočítavanie nastaveného času.
4. Hneď ako nastavený čas uplynie, hrniec sa automaticky zapne.























Poznámka:

Nenastavujte dlhý čas odloženého štartu pri potravinách, ktoré rýchlo podliehajú skaze, napr. vajcia, mliečne výrobky, čerstvé mäso, ryba a pod. Hrozí znehodnotenie pripravovaného pokrmu a možná otrava jedlom.

Tabuľka programov varenia

Program varenia	Výcho- diskový čas prí- pravy	Úprava času prípravy ⌚	Výcho- disková teplota t°C	Úprava teploty t°C	Ikona	Príprava v tlakovom hrnci	Odložený štart	Ucho- vanie v teple	Pozícia veka		
											
MULTICOOK	10 min	10 minút až 12 hodín	30 °C	30 °C až 160 °C		Nie	Áno	Nie	Áno	Áno	Áno
SLOWSTEW (pomalé varenie)	2 hod.	1 až 12 hodín	95 °C	--		Nie	Áno	Áno	Nie	Nie	Nie
FRYING (smaženie)	10 min	1 až 60 minút	160 °C	--		Nie	Nie	Nie	Nie	Nie	Áno
JAM (džem)	30 min	1 až 60 minút	100 °C	--		Nie	Áno	Nie	Nie	Áno	Nie
CAKE (koláč)	25 min	1 až 3 hodiny	140 °C	--		Nie	Nie	Nie	Áno	Nie	Nie
YOGHURT (jogurt)	1 hod.	1 až 12 hodín	40 °C	--		Nie	Nie	Nie	Áno	Nie	Nie
SOUP (polievka)	MEAT	45 min			 						
	VEGE- TABLES	25 min									
MILK PORRIDGE (mliečna kaša)	5 min	1 až 60 minút	155 °C	--		Áno	Áno	Áno	Áno	Áno	Nie

Program varenia	Výcho- diskový čas prí- pravy	Úprava času prípravy 	Výcho- disková teplota	Úprava teploty t°C	Ikona	Príprava v tlakovom hrnci	Odložený štart	Ucho- vanie v teple	Pozícia veka		
											
STEW (dúsený pokrm)	MEAT	30 min	155 °C	--	 STEW 	Áno	Áno	Áno	Áno	Nie	Nie
	FISH	20 min			 STEW 						
	VEGE- TABLES	15 min			 STEW 						
STEAM (príprava v pare)	5 min	1 až 3 hodiny	155 °C	--	 STEAM	Áno	Áno	Áno	Nie	Nie	Nie
RICE (ryža)	15 min	1 až 60 minút	155 °C	--	 RICE	Áno	Áno	Áno	Nie	Nie	Nie
OMELET (omeleta)	20 min	1 až 60 minút	155 °C	--	 OMELET	Áno	Áno	Áno	Nie	Nie	Áno
RISOTTO (rizoto)	30 min	1 až 60 minút	155 °C	--	 RISOTTO	Áno	Áno	Áno	Nie	Nie	Nie
NOODLES (rezance)	MEAT	20 min	155 °C	--	 NOODLES 	Áno	Áno	Áno	Áno	Nie	Nie
	FISH	10 min			 NOODLES 						
	VEGE- TABLES	5 min			 NOODLES 						

Tlačidlo WARM/CANCEL

Zatiaľ čo je hrniec v pohotovostnom režime (nie je nastavený žiadny program a displej svieti), stlačte tlačidlo **WARM/CANCEL** na spustenie ohrevu.

Ak stlačíte tlačidlo **WARM/CANCEL**, zatiaľ čo je hrniec v prevádzke alebo nastavujete funkcie, dôjde k zrušeniu prípravy alebo vami vykonanej akcie a hrniec sa prepne do pohotovostného režimu.



Poznámka:

Displej po chvíli nečinnosti zhasne. To je sprevádzané zvukovým upozorením. Ak chcete displej opäť rozsvietiť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.

Detský zámok

Detský zámok umožňuje zamknúť všetky tlačidlá na ovládacom paneli, aby nedošlo k náhodnej zmene nastavenia.

Stlačte a podržte tlačidlo **DELAYED START** asi 3 sekundy, kým sa na číselnom displeji nezobrazí „LOC“ (zamknuté).

Na zrušenie detskej zámky stlačte a podržte tlačidlo **DELAYED START** asi 3 sekundy a tlačidlá ovládacieho panelu budú opäť funkčné.

Vypnutie zvukového signálu tlačidiel

Každé stlačenie tlačidla na ovládacom paneli sprevádza zvukový signál. Ak potrebujete zvukový signál tlačidiel zrušiť, stlačte a podržte súčasne tlačidlá +/-, až sa rozblíkajú ikona .

Ak potrebujete zvukový signál tlačidiel zapnúť, stlačte a podržte súčasne tlačidlá +/-, až ikona  na displeji prestane blikať a rozsvieti sa.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením alebo akoukoľvek údržbou vždy spotrebič vypnite, odpojte zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky a nechajte ho celkom vychladnúť.

Tlakový hrniec čistite po každom použití.



Varovanie:

Nikdy neponárajte spotrebič, prírodný kábel ani zástrčku prírodného kábla do vody ani inej tekutiny.

Na čistenie žiadnych častí spotrebiča nepoužívajte umelohmotné alebo kovové drôtenky, hrubé čistiace prostriedky, chemikálie, benzín, rozpúšťadlá ani iné podobné látky.

Mohlo by dôjsť k vážnemu narušeniu povrchovej úpravy.

Vonkajší povrch

Utrite vonkajší povrch spotrebiča a vnútorný priestor spotrebiča mäkkou hubkou, mierne navlhčenou v teplej vode. Utrite čistou utierkou dosucha.

Vnútoraná nádoba

Vnútornú nádobu umyte v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu. Opláchnite a utrite dosucha.

Veko

Veko je potrebné riadne vyčistiť po každom použití hrnca. Veko sa skladá z troch častí – vonkajšie veko, vnútorné veko a tesnenie.

Aby ste mohli vybrať vnútorné veko s tesnením, otočte vonkajšie veko hore nohami a uchopte vnútorné veko za úchytku v jeho strede – pozrite obrázok C1. Opatrne zatiahnite, aby ste vnútorné veko uvoľnili, a vyberte ho – pozrite obrázok C2. Z okraja vnútorného veka opatrne odoberte silikónové tesnenie.



Varovanie:

Silikónové tesnenie pravidelne kontrolujte. Ak je poškodené alebo opotrebované, musí sa vymeniť za nové. Je zakázané používať spotrebič s poškodeným alebo opotrebovaným silikónovým tesnením. Obráťte sa na autorizovaný servis.

Uloženie

Pred uložením sa uistite, že sú spotrebič aj jeho príslušenstvo vychladnuté a čisté. Spotrebič a jeho príslušenstvo uložte na suché a dobre vetrané miesto mimo dosahu detí alebo domácich maznáčikov. Na spotrebič nekladte žiadne predmety.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Príčina	Riešenie
Je ťažké zavrieť veko.	Silikónové tesnenie nie je správne nasadené.	Nasadte silikónové tesnenie správne.
	Bezpečnostný ventil je zaseknutý.	Mierne naň zatlačte, aby ste ho uvoľnili.
Je ťažké otvoriť veko.	Bezpečnostný ventil ešte nespadol dole po vypustení pary.	Opatrne zatlačte bezpečnostný ventil pomocou dlhšej špajle alebo čínskej paličky.
Z veka uniká para alebo voda.	Silikónové tesnenie nie je správne nasadené alebo nie je nasadené vôbec.	Nasadte silikónové tesnenie správne.
	Silikónové tesnenie je špinavé a sú na ňom zvyšky potravín.	Vyčistite silikónové tesnenie. To je potrebné čistiť po každom použití.
	Silikónové tesnenie je opotrebované.	Vymeňte silikónové tesnenie.
Z bezpečnostného ventilu uniká para alebo voda.	Tesnenie bezpečnostného ventilu je špinavé.	Vyčistite tesnenie bezpečnostného ventilu.
	Tesnenie bezpečnostného ventilu je opotrebované.	Vymeňte tesnenie.
Bezpečnostný ventil nestúpa do hornej pozície.	Vnútri hrnca je málo potravín a vody.	Uistite sa, že je v hrnci aspoň minimálne množstvo surovín s vodou.
	Bezpečnostný ventil je poškodený alebo opotrebovaný.	Obráťte sa na autorizovaný servis.

Problém	Príčina	Riešenie
Chybové hlásenie EO.	Veko nie je správne zatvorené.	Správne nasadte veko a zaistite ho.
Chybové hlásenie E1.	Poškodenie vnútorného obvodu.	Obráťte sa na autorizovaný servis.
Chybové hlásenie E2.	Poškodenie vnútorného obvodu.	Obráťte sa na autorizovaný servis.
Chybové hlásenie E3.	Teplota vnútornej nádoby je príliš vysoká.	Nechajte vnútornú nádobu vychladnúť.
Chybové hlásenie E4.	Chyba spínača nízkeho tlaku.	Obráťte sa na autorizovaný servis.
Chybové hlásenie E5.	Chyba spínača vysokého tlaku.	Obráťte sa na autorizovaný servis.

Ak problém nie je uvedený v tabuľke vyššie alebo sa problém nepodarilo vyriešiť, vypnite spotrebič, odpojte zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky a obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

Köszönjük, hogy megvásárolta a SIGURO márka termékét. Köszönjük, hogy megtisztelt bennünket a bizalmával! Örömmel mutatjuk be Önnek a készülékünket, a készülék funkcióit és a készülék használatát.

Hiszünk abban, hogy tisztességes és felelős vállalat vagyunk, ezért csak olyan beszállítókkal dolgozunk együtt, akik megfelelnek a munkavállalók érdekeinek a védelmére, a munkavállalói visszaélések megelőzésére, továbbá a tisztességes munkakörülmények biztosítására vonatkozó szigorú kritériumainknak.

Amennyiben a készüléken olyan karbantartást vagy javítást kíván végrehajtani, amelyhez a készüléket meg kell bontani, akkor forduljon a márkaszervizhez siguro@alza.cz, vagy hívja fel a vevőszolgálatunkat. A kényelmesebb ügyintézés érdekében egybevontuk a kapcsolati helyeinket, így a fenti kapcsolatokat nem csak a javítások és karbantartások megrendeléséhez, hanem a reklamációk benyújtásához vagy a garancia utáni szervizeléshez is fel lehet használni.

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK



A használatba vétel előtt figyelmesen olvassa el a jelen útmutatót, és azt későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg.

1. A készüléket gyerekek nem használhatják. A készüléket és a hálózati vezetékét tartsa távol a gyerekektől.
2. A készüléket idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják.
3. A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak.
4. A felhasználó által végzett tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek nem végezhetik el.
5. Az áramütések megelőzése érdekében, a készülék sérült hálózati vezetékét csak márkaszerviz, vagy villanszerelő szakember cserélheti ki.

6. A készüléket és a hálózati vezetéket vízbe vagy más folyadékba mártani, vagy folyóvíz alatt elmosni tilos.
7. A belső edényt mosogatószeres meleg vízben kézzel mosogassa el. Öblítse le és szárítsa meg (vagy törölje szárazra).
8. A készülék csak háztartásokban és fedett helyen használható. A készüléket nem alkalmas szabadtéri használatra.
9. Rendszeresen ellenőrizze le a hálózati vezetéket, azon sérülés és öregedés jelei nem lehetnek. Ha a hálózati vezeték megsérült, akkor a készüléket használni tilos.
10. A készüléket nem szabad időkapcsolóval vagy más készülékkel vezérelt (távirányított) fali aljzathoz csatlakoztatni.
11. A készüléket háztartásokban, illetve a következő helyeken lehet használni:
 - konyhák, irodai és egyéb munkahelyi kiskonyhák;
 - mezőgazdasági üzemekhez tartozó konyhák,
 - szállodai és motelszobák, munkásszállások konyhái,
 - turistaszállások és egyéb jellegű szállások.
12. A készüléket stabil módon, úgy kell elhelyezni, hogy a forró folyadékok és ételek ne tudjanak a készülékből kifolyni.
13. A nyomásszabályozót és működését rendszeresen ellenőrizze le, meg kell előzni a szelep eltömődését.
14. A készülék kinyitását csak a jelen használati útmutató szerint szabad végrehajtani.
15. Amíg a készülékben a nyomás nem szűnt meg, a fedelet kinyitni tilos.
16. **FIGYELMEZTETÉS!** Előzze meg a csatlakozódugó vízzel való leöntését.
17. **FIGYELMEZTETÉS!** A helytelen használat személyi sérülésekhez vezethet.
18. A fűtőtest feletti felület a használat után forró.
19. A készüléket csak a típuscímkén feltüntetett tápfeszültség értékeivel megegyező hálózathoz szabad csatlakoztatni.
20. A hálózati vezetéket csatlakoztassa egy szabályszerűen leföldelt fali

aljzathoz. Ha a lehetséges, akkor a készüléket önálló áramköri ághoz csatlakoztassa. A készüléket ne üzemeltesse hosszabbító vezetékről.

21. A készüléket csak tiszta, száraz, stabil, vízszintes és hőálló felületre helyezze le. A készüléket ne tegye forró helyre, nyílt láng vagy más hőforrások közelébe. A készüléket ne tegye hőre érzékeny felületekre és azok közvetlen közelébe.
22. A készülék hálózati vezetéke nem lóghat le az asztalról vagy a munkalapról. A hálózati vezeték nem érhet hozzá forró tárgyakhoz (pl. elektromos vagy gáztűzhely főzőlapjához).
23. A készülékhez csak a mellékelt tartozékokat használja. Ne használjon olyan tartozékot, amit nem a készülékhez kapott, illetve amit a gyártó nem ajánl a készülékhez. Ezek veszélyes helyzeteket teremthetnek.
24. A készülék hálózathoz csatlakoztatása és bekapcsolása előtt győződjön meg a készülék helyes összeszereléséről.
25. A készüléket és a hálózati vezetékét nedves és vizes kézzel ne fogja meg.
26. A készüléket minden használat után tisztítsa meg. A tisztítás megkezdése előtt várja meg a készülék teljes lehűlését.
27. A készülék tisztítása és áthelyezése, valamint szét- és összeszerelése előtt, illetve ha a készüléket hosszabb ideig nem kívánja használni, vagy azt felügyelet nélkül hagyja, akkor a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetékét is húzza ki az elektromos aljzatból.
28. Az üzemelő készüléket bármivel letakarni tilos.
29. A bekapcsolt készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.
30. A hálózati vezetékét nem szabad a vezetéknél megfogva a fali aljzatból kihúzni, ehhez a művelethez a csatlakozódugót fogja meg.
31. Ha a készülék, a hálózati vezetéke vagy a csatlakozódugója, illetve a belső edény megsérült, továbbá ha a készülék nem működik megfelelően, akkor azt ne használja. A készülék javítását és beállítását, vagy a felhasználó által el nem végezhető karbantartásokat a márkaszervizben rendelje meg.
32. A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő módon, a használati feltételeket betartva szabad üzemeltetni.
33. A készülékkel ételeket lehet készíteni. A készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra használni tilos.
34. Ezt a készüléket nem lehet edények sterilizálásához használni.
35. A készüléket ne kapcsolja be a belső edény, illetve a belső edénybe öntött folyadék nélkül.
36. A belső edénybe csak annyi folyadékot töltsön be, hogy a szint a minimális és maximális jel között legyen. A belső edényen található max. jelnél ne töltsön több folyadékot az edénybe. Tartsa be a jelen útmutatóban leírt utasításokat.
37. A készülékkel nyomás alatt lehet ételeket készíteni. Helytelen használat esetén égési sérülést szenvedhet.
38. Használat közben a készülék felmelegszik. A készülék fedelét és oldalát ne érintse meg. Égési sérüléseket szenvedhet.
39. Minden használatba vétel előtt ellenőrizze le a biztonsági és a nyomás szelepet, azok legyenek tiszták és működőképesek.
40. A biztonsági és a nyomás szelepbbe idegen tárgyakat dugni tilos. Amikor a

készülék működik, ezeket a szelepeket ne fogja meg és ne próbálja meg beállítani. Égési sérülés érheti.

41. A készüléket csak a hőszigetelt fogantyúknál fogja meg. A fedél fogantyúját nem szabad használni a készülék mozgatásához vagy szállításához.
42. A készülék széle és a fedele közé ne tegyen semmilyen tárgyat vagy anyagot. Ügyeljen a fedél tömítésének a helyes beszerelésére.
43. A fedelet óvatosan és ferdeleg megemelve nyissa fel, hogy a kiáramló gőz ne égesse meg az arcát és kezét. A készülékből kiáramló forró gőz égési sérüléseket okozhat.
44. Amikor a készülék működik, a fedelet ne próbálja meg kinyitni vagy levenni. A fedelet erővel levenni tilos. Mindig várja meg a belső nyomás megszűnését.
45. A fedélre ne helyezzen semmilyen tárgyat se.
46. A gőz kiengedése közben a kezét és az arcát tartsa kellő távolságban a készüléktől.
47. A belső edényt sütőben vagy más készülékben ne használja. A belső edény nem használható más, hasonló készülékben. A készülékben csak a mellékelt belső edényt használja.
48. A kivehető belső edény belső felületén tapadásmentes bevonat található. Az edénybe ezért csak fából vagy műanyagból készült eszközöket dugjon be. A fém konyhai eszközök maradandó sérülést okozhatnak a tapadásmentes felületben.
49. A héjas, bőrös vagy más módon burkolt alapanyagokat a főzés megkezdése előtt szurkálja meg. Az ilyen alapanyagok a főzés közben felfújódhatnak. A felfújódott alapanyagot a főzés után azonnal nem szabad felszúrnival.
50. A fedél kinyitása előtt a készüléket kissé rázza össze, ha olyan alapanyagot főz, amely sűrűbb, és amely alatt gőz halmozódhat fel (pl. hüvelyesek).
51. A készülék szélén (a fedél alatt) gőz áramlik ki, akkor a készüléket kapcsolja le és várja meg a belső nyomás megszűnését.

Biztonsági figyelmeztetések

A készüléket ne mozgassa a fedél fogantyúnál megfogva. A készüléket az oldalsó fogantyúnál megfogva mozgassa.

A kezét és az arcát tartsa távol a nyomásszabályozó szeleptől, különösen akkor, ha azon keresztül gőz áramlik ki.

Amíg a külső és belső nyomás nem egyenlődik ki, erővel nem szabad levenni a fedelet.

Készülékház



- 1 Biztonsági szelep
- 2 Fedél fogantyú
- 3 Fedél
- 4 Oldalsó fogantyú (mindkét oldalon)
- 5 Készülékház
- 6 Nyomásszelep
- 7 Kijelzős működtető panel
- 8 Belső edény
- 9 Kihúzható hálózati vezeték (ábrázolás nélkül)
- 10 Rizs kanál (tartozék, ábrázolás nélkül)
- 11 Mérőpohár (tartozék, ábrázolás nélkül)

A működtető panel gombjai és funkciói



WARM

CANCEL

WARM/CANCEL

Fűtés indítása (WARM);
ételkészítés vagy program
beállítás törlése (CANCEL)



+/- gomb

Értékek beállítása (hőmér-
séklet, főzési idő, késlelte-
tett indítás stb.)



PRODUCT
SELECTION

PRODUCT SELECTION

Alapanyag típus kiválasztá-
sa: MEAT (hús) – FISH (hal)
– VEGETABLES (zöldség)



START

START

A készülék indítása



DELAYED
START

DELAYED START

Késleltetett indítás beállí-
tása



TIME
TEMPERATURE

TIME/TEMPERATURE

Főzési idő és főzési hőmér-
séklet beállítás kapcsoló



MENU

MENU (menü)

Főzési program kiválasz-
tása



CHEF

CHEF

Egyedi beállítások, a főzési
programok alapértelme-
zett paramétereinek a
megváltoztatása

Főzési programok

MULTICOOK

MULTICOOK program

SLOWSTEW

SLOWSTEW program: lassú
főzés

FRYING

FRYING program: olajban
sütés, kirántás

JAM

JAM program: dzsemek,
lekvárok, marmeládék
készítése


CAKE

CAKE program: kalácsok
készítése

YOGHURT


YOGHURT program: házi
joghurt készítése

Kukta főzési programok

 **SOUP** SOUP program: leves főzése; kiválasztható alapanyagok: MEAT (hús) – FISH (hal) – VEGETABLES (zöldség)

 **MILK PORRIDGE**

MILK PORRIDGE: tejes kásák főzése

 **STEW** STEW program: alapanyagok párolásához (gőzön főzéséhez); kiválasztható alapanyagok: MEAT (hús) – FISH (hal) – VEGETABLES (zöldség)

 **STEAM**

STEAM program: alapanyagok gőzben főzése; kiválasztható alapanyagok: FISH (hal) – VEGETABLES (zöldség)

 **RICE** RICE program: rizs vagy hüvelyesek főzése

 **OMELET**

OMELET program: tojásos omlett készítése

 **RISOTTO** RISOTTO: rizottó készítése

 **NOODLES**

NOODLES program: tészta, nudli főzése

Kijelző ikonok



Gombnyomás hang kikapcsolva

FISH

FISH (hal) ikon: hal főzését mutatja a SOUP, STEAM és a STEW programokban

HEAT

A HEAT ikon mutatja a beállított hőmérsékletre való felfűtést.

MEAT

MEAT (hús) ikon: hús főzését mutatja a SOUP és a STEW programokban

COOKING

COOKING a készülék főzi az alapanyagokat

VEGETABLES

VEGETABLES (zöldség) ikon: zöldségek főzését mutatja a SOUP, STEAM és a STEW programokban

WARM

WARM: a kész étel melegen tartása a főzés után



Főzés / késleltetett indítás ikon

t°C

Hőmérséklet beállítás ikon

88:88

Szám kijelző

Tápellátás	220–240 V~, 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	1 000 W
Maximális mennyiség	6 l
Üzemi nyomás	0–70 kPa
Maximális nyomás	90 kPa
Megengedett nyomás	1,05 bar
Melegen tartás funkció	60–80 °C
Méreték	32 × 33,5 × 33,5 cm
Tömeg	5,2 kg

HASZNÁLAT

Az első használatba vétel előtt

Vegye ki a készüléket és tartozékait a dozból. A csomagolóanyag megsemmisítése előtt ellenőrizze le, hogy abból kivett-e minden tartozékot. Ellenőrizze le a terméket és tartozékait, illetve azok sérülésmentességét.



A készülék külső és belső felületét, valamint a fedelet mosogatószeres meleg vízbe mártott és jól kicsavart puha ruhával törölje meg. Majd törölje szárazra.

A belső edényt mosogatószeres meleg vízben kézzel mosogassa el. Öblítse le és szárítsa meg (vagy törölje szárazra).


A készülék összeállítása és használatba vétele előtt győződjön meg arról, hogy a tartozékok és a készülék felületei tökéletesen szárazok-e.



A fedél kinyitása és bezárása

A fedél kinyitása („A” ábra)

A fedél fogantyút az óramutató járásával azonos irányba forgassa el annyira, hogy a  jel a készülék fogantyúján található  jellel szemben legyen. A fedelet emelje le („A” ábra).

A fedél bezárása („B” ábra)

A fedél belső felén található nyelveket helyezze a készüléken található nyílásokba, miközben a  jel legyen szemben a készülék fogantyúján található  jellel.

A fedelet az óramutató járásával azonos irányba forgassa el annyira, hogy a  jel a készülék fogantyúján található  jellel szemben legyen.

A készülék használata

1. A készüléket sima és szilárd, valamint vízszintes és száraz helyre, egy fali aljzathoz közel állítsa fel.
2. Vegye le a fedelet, és vegye ki a belső edényt.
3. Az edénybe tegye bele a főzni kívánt alapanyagokat. A folyadék mennyisége nem lehet több, mint az edény térfogatának a 4/5-e. A maximális folyadék szintet az edény belsejében a skála is jelzi. Ha olyan alapanyagokat főz, amelyek főzés

közben megdagadnak (pl. hüvelyeseket), akkor a folyadék szintje ne legyen 3/5-nél magasabban. A belső edénybe azonban legalább annyi folyadékot kell betölteni, hogy az elérje az 1/5-t jelet.



Figyelmeztetés!

Az edénybe ne töltsön a minimális szintnél kevesebb, vagy a maximális szintnél több folyadékot (az egyéb alapanyagokkal együtt). Ellenkező esetben a víz kifolyhat és a készülék meghibásodását vagy balesetet okozhat.

4. A belső edény alját (kívül) törölje szárazra, a fenéken nem lehet víz vagy szennyeződés, majd a fentiek szerint megtöltött edényt tegye a készülékbe.
5. Helyezze fel és zárja be a fedelet. A fedelet szabályszerűen zárja le.
6. Ellenőrizze le a biztonsági és a nyomásszelepet (azok legyenek tiszták és működőképeseek). A biztonsági szelepeknek szabadon kell mozognia.
7. Ha a készüléket kuktaként kívánja használni, akkor a szelepet fordítsa **1** állásba (SOUP, MILK PORRIDGE, STEW, STEAM, RICE, OMELET, RISOTTO, NOODLES).
8. A MULTICOOK, SLOWSTEW, FRYING, JAM, CAKE, YOGHURT programok használata esetén a szelepet fordítsa **2** állásba.
9. A hálózati vezeték csatlakoztassa a készülék hátulján található aljzathoz, majd a csatlakozódugót dugja a fali aljzatba.
10. Válassza ki a használni kívánt főzési programot és állítsa be a főzési hőmérsékletet, majd nyomja meg a **START** gombot.
11. A kijelzőn egymás után bekapcsolnak a főzés aktuális állapotát jelző ikonok. A **HEAT** ikon jelzi, hogy a készülék fűt és létrehozta a belső nyomást. A **COOKING** ikon az üzemi paraméterek elérését és az alapanyagok főzését mutatja. A **WARM** ikon bekapcsolása jelzi, hogy a főzés befejeződött és a készülék melegen tartja a kész ételt.
12. A főzés idő előtti befejezéséhez nyomja meg a **WARM/CANCEL** gombot.
13. **Főzés kukta üzemmódban (nyomás alatt)** A főzés befejezése után a nyomásszelepet fordítsa **3** állásba, és engedje ki a nyomást az edényből. A gőz eltávozásával a nyomás fokozatosan csökken az edényben. Amikor a nyomás már megszűnt az edényben, a biztonsági szelep alsó helyzetébe esik le, ezt követően a fedél levehető.



Figyelmeztetés!

A gőz kiengedése közben a kezét és az arcát tartsa kellő távolságban a készüléktől.

14. A hálózati vezeték húzza ki a fali aljzatból, majd a készülék aljzatából is (a készülék hátulján).
15. Vegye le a fedelet, és vegye ki a belső edényt. A forró edényt konyhai kesztyűben fogja meg. A belső edényt hőálló felületre állítsa fel, távol a hőre és gőzre érzékeny tárgyaktól és anyagoktól.



Figyelmeztetés!

A fedél levétele közben legyen óvatos, a készülékben még lehet gőz. A szelepen keresztül nem távozik el az összes gőz.

16. Várja meg a készülék teljes lehűlését, majd a készüléket tisztítsa meg (lásd a Tisztítás és karbantartás fejezetet).

Főzési hőmérséklet és idő beállítása

A **MENU** gomb nyomogatásával válassza ki a használni kívánt programot (amelynél

szeretné megváltoztatni az alapértelmezett főzési hőmérsékletet és időt): MULTICOOK, SLOWSTEW, FRYING, JAM, CAKE vagy YOGHURT. A főzési időt mindegyik programnál meg lehet változtatni, de a főzési hőmérséklet csak a MULTICOOK programnál változtatható meg.

1. Röviden nyomja meg a **TIME/TEMPERATURE**  gombot, a kijelzőn villogni kezd a **°C** ikon.
2. A +/- gombokkal állítsa be a kívánt hőmérsékletet. A gyorsabb beállításhoz tartsa benyomva a + vagy a - gombot. A hőmérsékletet 30 és 160 °C között lehet beállítani. A hőmérsékletet csak a MULTICOOK programban lehet megváltoztatni.
3. A főzési idő beállításához röviden nyomja meg ismét a **TIME/TEMPERATURE**  gombot.
4. A +/- gombokkal állítsa be a kívánt főzési időt. A gyorsabb beállításhoz tartsa benyomva a + vagy a - gombot. A főzési idő (a kiválasztott programtól függően) 1 és 12 óra között állítható be (lásd a főzési táblázatot). Az óra érték beállítása után várja meg a perc érték villogását, majd állítsa be a perc értéket is (csak azoknál a programoknál, amelyeknél a főzési idő 60 percnél hosszabb időre is beállítható).
5. A főzés indításához nyomja meg a **START** gombot.

Kukta főzési programok

1. A főzési programok kiválasztásához nyomogassa a **MENU** gombot.
2. A **MENU** gomb nyomogatásával válassza ki a kívánt főzési programot. A főzési programok paraméterei és kiegészítő funkciói előre be vannak programozva (lásd a lenti táblázatot).
3. A **SOUP, STEW** a **NOODLES** programok esetében be lehet állítani a főzendő alapanyagot is: **MEAT** (hús), **FISH** (hal), **VEGETABLES** (zöldség). Az alapanyag típusának a kiválasztásához nyomogassa a **PRODUCT SELECTION** gombot.
4. Ha szeretné megváltoztatni az alapértelmezett főzési idő beállítást, akkor nyomja meg a **CHEF** gombot. A +/- gombokkal állítsa be a kívánt főzési időt. A gyorsabb beállításhoz tartsa benyomva a + vagy a - gombot. A főzési idő (a kiválasztott programtól függően) 1 és 3 óra között állítható be (lásd a főzési táblázatot). Az óra érték beállítása után várja meg a perc érték villogását, majd állítsa be a perc értéket is.
5. A **START** gomb megnyomásával indítsa el a főzést.

Késleltetett indítás

A késleltetett indítás funkció segítségével a főzés az Ön által beállított időpontban kezdődik meg. A késleltetett indítás funkció csak bizonyos programok esetében érhető el (lásd a főzési táblázatot).











1. Az alapanyagokat tegye a belső edénybe, tegye be a készülékbe, válasszon főzési programot (esetleg módosítsa a beállított főzési időt).
2. Röviden nyomja meg a **DELAYED START** gombot és a +/- gombokkal állítson be időtartamot, aminek az eltelte után a készülék automatikusan bekapcsol és megfőzi az ételt. A gyorsabb beállításhoz tartsa benyomva a + vagy a - gombot. A késleltetett bekapcsolási idő 1 óra és 24 óra között állítható be. Az óra érték beállítása után várja meg a perc érték villogását, majd állítsa be a perc értéket is.
3. A **START** gomb megnyomásával indítsa el a beállított idő visszaszámlálását.
4. A beállított idő eltelte után automatikusan bekapcsol a főzés.





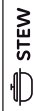
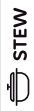
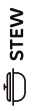









Megjegyzés:

Ne állítson be hosszú késleltetett bekapcsolási időt, ha az edénybe gyorsan romló alapanyagokat rakott be (tojást, tejtermékeket, húst, halat stb.). Az alapanyag megromolhat és akár mérgezést is okozhat.

Főzési programok táblázata

Főzési program	Alapértelmezett főzési idő	Beállítható főzési idő 	Alapértelmezett hőmérséklet	Beállítható hőmérséklet °C	Ikron	Főzés kukta üzemi módban (nyomás alatt)	Késleltetett indítás	Melegen tartás	Fedél helyzet		
											
MULTICOOK	10 perc	10 perc és 12 óra között	30 °C	30°C és 160°C között	MULTICOOK	Nem	Igen	Nem	Igen	Igen	Igen
SLOWSTEW (lassú főzés)	2 óra	1-12 óra	95 °C	--	SLOWSTEW	Nem	Igen	Nem	Igen	Nem	Nem
FRYING (olajban sütés)	10 perc	1 és 60 perc között	160 °C	--	FRYING	Nem	Nem	Nem	Nem	Igen	Igen
JAM (dzsem)	30 perc	1 és 60 perc között	100 °C	--	JAM	Nem	Igen	Nem	Nem	Igen	Nem
CAKE (sütemény)	25 perc	1 és 3 óra között	140 °C	--	CAKE	Nem	Nem	Nem	Nem	Igen	Nem
YOGHURT (joghurt)	1 óra	1-12 óra	40 °C	--	YOGHURT	Nem	Nem	Nem	Nem	Igen	Nem
SOUP (leves)	45 perc	1 és 3 óra között	155 °C	--	 SOUP	Igen	Igen	Igen	Igen	Nem	Nem
					 MEAT						
	30 perc					 SOUP					
VEGETABLES (zöldség)	25 perc				 FISH						
					 SOUP						
MILK PORRIDGE (tejjes kása)	5 perc	1 és 60 perc között	155 °C	--	 MILK PORRIDGE	Igen	Igen	Igen	Igen	Igen	Nem

Főzési program	Alapértelmezett főzési idő	Beállítható főzési idő 	Alapértelmezett hőmérséklet	Beállítható hőmérséklet °C	Ikron	Főzés kukta üzemi módban (nyomás alatt)	Készletet indítás	Melegen tartás	Fedél helyzet		
											
STEW (párolt ételek)	30 perc	1 és 3 óra között	155 °C	--	 STEW MEAT	Igen	Igen	Igen	Igen	Nem	Nem
	20 perc				 STEW FISH						
	15 perc				 STEW VEGETABLES						
STEW (gőzben főzés)	5 perc	1 és 3 óra között	155 °C	--	 STEAM	Igen	Igen	Igen	Nem	Nem	
RICE (rizs)	15 perc	1 és 60 perc között	155 °C	--	 RICE	Igen	Igen	Igen	Nem	Nem	
OMELET (omlett)	20 perc	1 és 60 perc között	155 °C	--	 OMELET	Igen	Igen	Igen	Nem	Igen	
RISOTTO (rizottó)	30 perc	1 és 60 perc között	155 °C	--	 RISOTTO	Igen	Igen	Igen	Nem	Nem	
NOODLES (tészta)	20 perc	1 és 3 óra között	155 °C	--	 NOODLES MEAT	Igen	Igen	Igen	Igen	Nem	Nem
	10 perc				 NOODLES FISH						
	5 perc				 NOODLES VEGETABLES						

WARM/CANCEL gomb

Ha a készülék készenléti üzemmódban van (nincs program bekapcsolva valamint világít a kijelző) és megnyomja a **WARM/CANCEL** gombot, akkor bekapcsol a készülékben a fűtés.

Ha a **WARM/CANCEL** gombot akkor nyomja meg, amikor a készülék üzemel vagy beállítás üzemmódban van, akkor a készülék lekapcsolja a főzést vagy kilép a beállítás üzemmódból, és készenléti üzemmódba kapcsol át.



Megjegyzés:

A kijelző rövid idő múlva kikapcsol. Erre egy sípszó figyelmezteti. A kijelző ismételt bekapcsolásához nyomjon meg egy gombot (bármelyiket).


Gyerekszár

A gyerekszár funkcióval a működtető panelen minden gombot zárolni lehet (a gombok megnyomásával nem lehet megváltoztatni a beállításokat).

Nyomja meg és tartsa 3 másodpercig benyomva a **DELAYED START** gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a „LOC” (zárolva) felirat.

A gyerekszár funkció kikapcsolásához nyomja be és 3 másodpercig tartsa benyomva a **DELAYED START** gombot. A működtető panel gombjainak a zárolása megszűnik.

Gombnyomás hang kikapcsolása

Minden gombnyomás után sípszó hallatszik. Ha szeretné kikapcsolni ezt a hangjelzést, akkor egyidejűleg nyomja be és tartsa benyomva a +/- gombokat, amíg a  ikon villogni nem kezd.

Ha szeretné bekapcsolni ezt a hangjelzést, akkor egyidejűleg nyomja be és tartsa benyomva a +/- gombokat, amíg a  ikon villogása meg nem szűnik.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka megkezdése előtt a készüléket kapcsolja le, és a hálózati csatlakozódugót is húzza ki a fali aljzatból.

A készüléket és az edényt minden használat után tisztítsa meg.



Figyelmeztetés!

A készüléket, a hálózati vezetéket, vagy a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba mártani tilos.

A tisztításhoz ne használjon karcoló szemcséket tartalmazó tisztítószeret, drótszivacsot vagy fém eszközöket, illetve agresszív anyagokat (pl. benzint) tartalmazó készítményeket. Ezek a készülék és tartozékai felületén maradandó sérüléseket okozhatnak.

Külső felület

A készülék külső és belső felületeit meleg vízbe mártott és jól kicsavart puha ruhával törölje meg. Majd törölje szárazra.

Belső edény

A belső edényt mosogatószeres meleg vízben kézzel mosogassa el. Öblítse le és szárítsa meg (vagy törölje szárazra).

Fedél

A készülék fedelét minden használat után tisztítsa meg. A fedél három részből áll: kül-

ső fedél, belső fedél és tömítés.

A belső fedél kiszereeléséhez a fedelet fordítsa fejtetőre, majd a belső fedél fogantyúját középen fogja meg (lásd a C1 ábrát). A fogantyút a belső fedél kioldásához húzza meg, majd a fedelet vegye le (lásd a C2 ábrát).

A belső fedél széléről a szilikon tömítést óvatosan vegye le.



Figyelmeztetés!

A szilikon tömítést rendszeresen ellenőrizze le. A sérült és elhasználódott tömítést ki kell cserélni. A készüléket sérült vagy elhasználódott szilikon tömítéssel használni tilos. Forduljon a márkaszervizhez.

Tárolás

A tárolás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék és tartozékai tiszták és szárazok-e.

A terméket száraz és jól szellőző, gyerekektől és háziállatoktól elzárt helyen tárolja.

A készülékre ne helyezzen rá tárgyakat.

PROBLÉMAMEGOLDÁS

Probléma	Ok	Megoldás
Nehezen lehet lezárni a fedelet.	A szilikon tömítés rosszul van felhelyezve.	Helyezze fel helyesen a szilikon tömítést.
	A biztonsági szelep bera-gadt.	Nyomja meg (mozgassa meg) a szelepet.
Nehezen lehet kinyitni a fedelet.	A biztonsági szelep még nincs alsó helyzetében, a készülékben még nyomás van.	A biztonsági szelepet egy hurkapálcika segítségével óvatosan nyomja be.
A fedélből gőz áramlik ki vagy víz szivárog ki.	A szilikon tömítés rosszul van felhelyezve.	Helyezze fel helyesen a szilikon tömítést.
	A szilikon tömítésen szennyeződés (élelmiszer maradék) van.	Tisztítsa meg a szilikon tömítést. A szilikon tömítést minden használat után tisztítsa meg.
	A szilikon tömítés elhasználódott.	Cserélje ki a szilikon tömítést.
A biztonsági szelepből gőz áramlik ki vagy víz szivárog ki.	A biztonsági szelep tömítése nem tömít (pl. azon szennyeződés található).	Tisztítsa meg a biztonsági szelep tömítését.
	A biztonsági szelep tömítése elhasználódott.	Cserélje ki a tömítést.
A biztonsági szelep nem megy a felső helyzetébe.	A készülékben kevés az alapanyag vagy a víz.	A belső edénybe legalább a minimum jelig kell vizet tölteni.
	A biztonsági szelep meghibásodott vagy elhasználódott.	Forduljon a márkaszervizhez.

Probléma	Ok	Megoldás
E0 hibaüzenet.	A fedél rosszul van bezárva.	Tegye fel helyesen a fedelet.
E1 hibaüzenet.	Belső áramkör meghibásodás.	Forduljon a márkaszervizhez.
E2 hibaüzenet.	Belső áramkör meghibásodás.	Forduljon a márkaszervizhez.
E3 hibaüzenet.	A készülék belső hőmérséklete túl magas.	Hagyja a készüléket lehűlni.
E4 hibaüzenet.	Alacsony nyomás mérő hiba.	Forduljon a márkaszervizhez.
E5 hibaüzenet.	Magas nyomás mérő hiba.	Forduljon a márkaszervizhez.

Ha a problémát a táblázatban leírtak szerint nem tudta megszüntetni, akkor a készüléket kapcsolja le és húzza ki a hálózati vezetékét a fali aljzatból, majd forduljon a vevőszolgálatunkhoz vagy a márkaszervizhez.

RELATED PRODUCTS

ZUSAMMENHÄNGENDE PRODUKTE

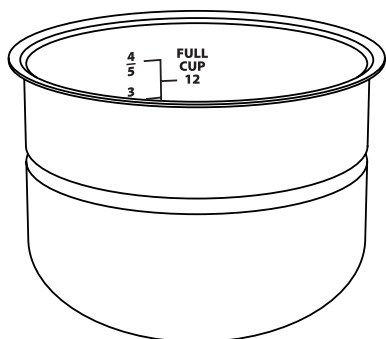
SOUVISEJÍCÍ PRODUKTY

SÚVISIACE PRODUKTY

KAPCSOLÓDÓ TERMÉKEK

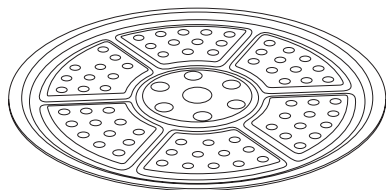
SGR-MP-X001

Stainless steel pressure vessel
Innenbehälter aus Edelstahl
Vnitřní nerezová nádoba
Vnútorná antikorová nádoba
Kivehető rozsdamentes acéledény



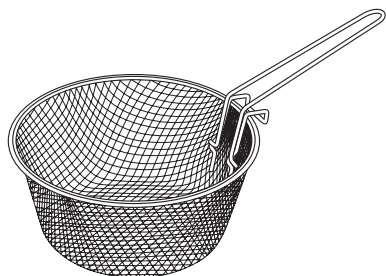
SGR-MP-X002

Steaming attachment
Dampfer
Napařováč
Naparovač
Gőzölő betét



SGR-MP-X003

Frying basket
Frittierkorb
Fritovací koš
Fritovací kôš
Fritőz kosár



ENGLISH

The use of the WEEE Symbol indicates that this product should not be treated as household waste. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help protect the environment. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local authority, your household waste disposal service provider, or the shop where you purchased the item.

This product meets all of the related basic EU regulation requirements. The EU declaration of conformity is available on www.alzashop.com/doc.

This product sold in the European Union meet the requirements of Directive 2011/65/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (RoHS).

DEUTSCH

Das WEEE-Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall behandelt werden darf. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie zum Schutz der Umwelt bei. Für detailliertere Informationen zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre lokale Behörde, Ihren Hausmüllentsorgungsdienstleister oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben. Dieses Produkt erfüllt alle relevanten EU-Vorschriften. Die EU-Konformitätserklärung ist unter www.alzashop.com/DoC einsehbar.

Dieses in der Europäischen Union verkaufte Produkt erfüllt die Anforderungen der EU Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektronikgeräten (RoHS)

ČESKY

Použití symbolu WEEE označuje, že tento výrobek nesmí být považován za domovní odpad. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete chránit životní prostředí. Pro podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku se prosím obraťte na místní úřad zabývající se likvidací domovního odpadu, poskytovatele služby zabývající se likvidací domovního odpadu

nebo obchodu, kde jste produkt zakoupili. Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnic EU. EU prohlášení o shodě je k dispozici na www.alzashop.com/doc.

Tento výrobek prodávaný v Evropské unii splňuje požadavky směrnice 2011/65/EU omezující používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (RoHS).

SLOVENSKY

Použitie symbolu WEEE označuje, že tento výrobok sa nesmie likvidovať s komunálnym odpadom. Ak výrobok správne zlikvidujete, prispějete k ochrane životného prostredia. Podrobnejšie informácie o recyklácii výrobku získate na miestnom zastupiteľstve, u poskytovateľov služieb likvidácie domového odpadu alebo v predajni, v ktorej ste výrobok zakúpili.

Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ. EÚ Vyhlásenie o zhode je k dispozícii na www.alzashop.com/doc.

Tento výrobok, predávaný v Európskej únii, spĺňa požiadavky smernice 2011/65/EU obmedzujúce používanie niektorých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach (RoHS).

MAGYAR

A WEEE szimbólum azt jelzi, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. A termék helyes megsemmisítésének biztonságával segít védeni a környezetet. A termék újrahasznosításával kapcsolatos részletesebb információkért, kérjük, forduljon a helyi hatóságokhoz, a háztartási hulladékkezelő szolgáltatóhoz vagy a bolthoz, ahol a terméket megvásárolta. Ez a termék megfelel az összes rá vonatkozó EU-s szabályozási követelménynek. Az EU megfeleléségi nyilatkozata a www.alzashop.com/DoC címen érhető el. Az Európai Unióban értékesített termékek megfelelnek az elektromos és elektronikai berendezésekben való egyes veszélyes anyagok használatának korlátozására vonatkozó 2011/65/EU (RoHS) irányelvnek.

CE



R20230118

SIGURO

Alza.cz a.s., Jankovcova 1522/53, 170 00 Prague 7, Czech Republic
© 2023 Alza.cz a.s. All Rights Reserved.

www.siguro.net