

SIGURO

Multifunction Dutch Oven

Multifunction Cooker
Multifunktionaler Topf
Multifunkční hrnec
Multifunkčný hrniec
Többfunkciós edény

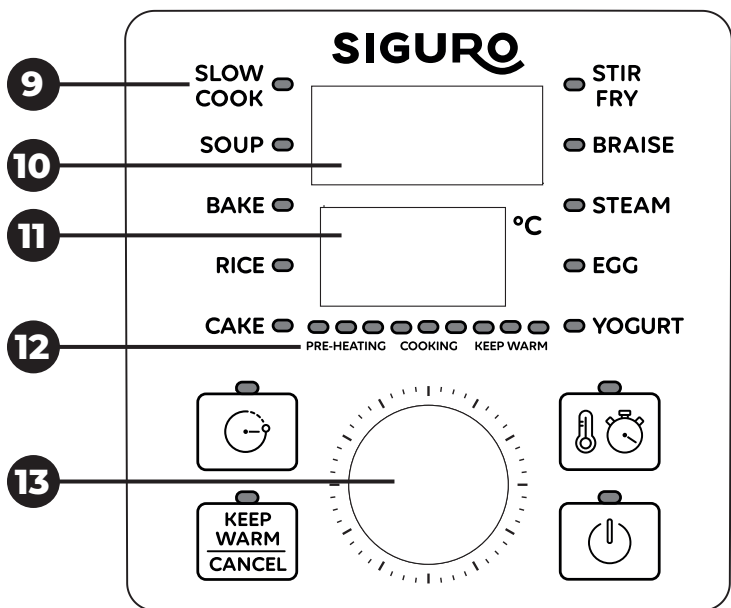
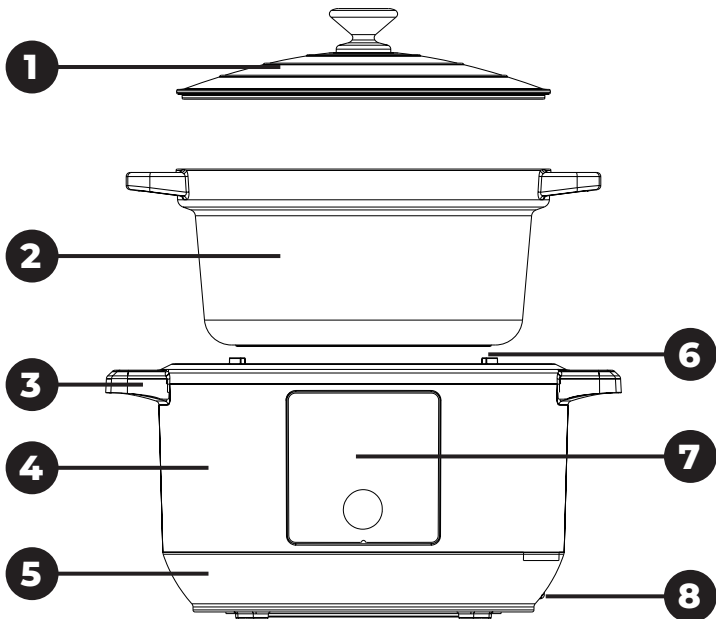


- EN Translation of the operating instructions from the original language.
DE Übersetzung der Bedienungsanleitung aus der Originalsprache.
CZ **Návod k použití v originálním jazyce.**
SK Preklad návodu na použitie z originálneho jazyka.
HU A használati utasítás fordítása eredeti nyelvről.

SGR-MP-P400B

SIGURO

ENGLISH	4
Safety information	4
Technical specifications	7
Use	8
Cleaning and maintenance	11
Troubleshooting	12
DEUTSCH	13
Sicherheitshinweise	13
Technische parameter	16
Verwendung	17
Reinigung und wartung	20
Problemlösung	21
ČESKY	22
Bezpečnostní informace	22
Technické parametry	25
Použití	26
Čištění a údržba	29
Řešení problémů	30
SLOVENSKY	31
Bezpečnostné informácie	31
Technické parametre	34
Použitie	35
Čistenie a údržba	38
Riešenie problémov	39
MAGYAR	40
Biztonsági információk	40
Műszaki paraméterek	43
Használat	44
Tisztítás és karbantartás	47
Problémamegoldás	48



Thank you for purchasing a SIGURO appliance. We are grateful for your trust and are pleased 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 to protect the interests of employees, prevent their abuse and fair working conditions.

If you need help with extensive maintenance or repair of the product that requires intervention in its internal parts, our authorized service center is available at siguro@alza.cz. You may also contact the vendor's helpline. For your convenience in solving potential issues with the product, the unified contact points above can also be used for any complaints or post-warranty service.

SAFETY INFORMATION



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

1. Children aged at least 8, persons with physical, sensory or mental impairment, and the untrained or inexperienced may use this appliance with instruction or supervision in its safe use, provided they understand the potential dangers.
2. Children must not play with the device.
3. Cleaning and user maintenance should not be performed by unsupervised children, and never by children under 8 years of age.
4. Children under 8 should keep clear of the appliance and its power supply.
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. Wash the enamel pot and lid in warm water with a little dishwashing liquid. Rinse and wipe dry.
7. To avoid the risk of electric shock, do not immerse the appliance, its power cord or plug in water or any

other liquid.

8. This appliance is not intended to be immersed in water for cleaning.
9. This appliance is designed for home and light commercial use, including:
 - kitchenettes in stores, offices and other workplaces;
 - spaces in agriculture;
 - hotels, motels and other residential establishments where it is operated by guests;
 - bed and breakfast residences.
10. Do not pour water on the plug.
11. **WARNING:** There is a risk of injury if used incorrectly.
12. The surface of the heating element contains residual heat after use.
13. This appliance is designed for use in the home and for the preparation of normal quantities of food. Do not use it for purposes other than those for which it is intended. Do not use it for commercial and laboratory purposes. Do not use it outdoors.
14. 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.
15. 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.
16. 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.
17. 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.
18. 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.
19. Always make sure that the appliance is properly assembled before connecting it to the power supply.
20. Do not touch the appliance or the power supply with wet or damp hands.
21. Clean the appliance after each use. Always allow the appliance to cool completely before cleaning it.
22. 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.
23. Do not cover the appliance while it is in operation.

24. Do not leave the appliance unattended while it is in operation.
25. Always disconnect the power cord by grasping the plug, not by pulling on the power cord.
26. Do not use the appliance if it shows any signs of damage, the enamel pot or lid 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.
27. Do not use the appliance in conditions other than those for which it was designed.
28. This appliance is not intended for sterilizing containers.
29. Do not use this appliance empty or without the enamel pot.
30. The appliance heats up when in use. Do not touch the lid or external walls. There is a risk of burns.
31. Always use thermally insulated handles when handling the appliance.
32. Do not use the enamel pot on direct heat.
33. 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.
34. Do not place any objects on the lid.
35. The inner pot has a non-stick surface finish. Use therefore wooden or plastic utensils. Metal utensils can damage the finish.



Do not immerse in water or any other liquid!

Overview

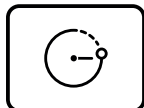


- 1 Enamel lid with handle
- 2 Enamel pot
- 3 Handles (located on both sides)
- 4 Multifunctional cooker body
- 5 Anti-slip feet
- 6 Insulating silicone supports
- 7 Control panel
- 8 Socket for power supply connection

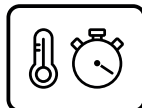
Without illustration: heat insulated silicone handles, heat insulated silicone pad

Control panel

- 9 Preparation programme LEDs
- 10 Numerical display
- 11 Temperature display
- 12 Preparation process LEDs
- 13 Rotary control for selecting the preparation programme



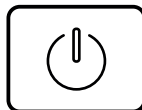
Button for delayed start setting



Button for temperature/ cooking time setting



Temperature hold / Cancel button



On / Off button

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power	220–240 V~, 50/60 Hz
Power input	1500 W
Volume of enamel pot	5.6 l
Dimensions (H x W x D)	27.7 × 37.7 × 31.2 cm
Weight	8.2 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.

Wash the enamel pot and lid in warm water with a little dishwashing liquid. Rinse and wipe dry.

Wipe the outside of the appliance with a soft sponge slightly moistened with warm water. Wipe with dry dish towel.

We recommend coating the bottom and sides of the enamel pot with a thin layer of oil and running the heat function for 10 to 15 minutes to burn the pot. During this time, you may notice a faint smoke or a slight smell. This is a normal phenomenon.

Basic controls

1. Place the pot on a flat, firm and dry surface.
2. Plug the power cord connector into the socket at the back of the pot and plug the plug into a properly grounded outlet.
3. An audible warning sounds and the displays light up briefly.
4. Use the rotary control to select the preparation programme. The selected programme light will illuminate and the default cooking time and temperature will be displayed.
5. Change the cooking time and temperature as needed - see below for more information.
6. Press the  button to start the cooker.
7. The **Pre-heating** lights will come on to indicate that the pot is heating up.
8. Once the cooker is sufficiently preheated, the **Cooking** lights will come on and start cooking.
9. Check the condition of the food regularly during preparation. Stir or turn if necessary.
10. Once the cooking is complete, an audible alert sounds and the cooker automatically switches to keep warm mode and the **Keep Warm** light flashes. The numeric display will read the time of the keep warm mode. The maximum keep warm time is 12 hours.
11. If you need to cancel the preparation, press the **KEEP WARM/CANCEL** button.



Note:

Use wooden or silicone kitchen utensils. Do not use metal utensils as they may scratch the enamel finish of the pot.




Note:

Keep warm mode is not available for the following programmes: Stir Fry, Bake and Yogurt.


Cooking programmes table

Programme	Default cooking time	Set cooking time	Default temperature	Temperature setting	Delayed start
Slow Cook	3:00	01:00-04:00	98 °C	60–98 °C	Yes
Soup	0:50	00:10-04:00	--	--	Yes
Bake	1:30	00:10-01:30	110 °C	100–160 °C	--
Rice	00:12	--	--	--	Yes
Cake	00:45	--	--	--	Yes
Stir Fry	0:30	00:01-00:59	210 °C	150–210 °C	--
Braise	2:00	01:00-04:00	--	--	Yes
Steam	0:20	00:01-00:59	130 °C	--	Yes
Egg	0:05	00:01-00:59	130 °C	--	Yes
Yoghurt	8:00	01:00-24:00	45 °C	25–55 °C	--

Set cooking time



1. Use the rotary control to select the preparation programme.
2. Press the  button repeatedly until the numeric display flashes.
3. Use the rotary control to set the desired cooking time.

Temperature setting

1. Use the rotary control to select the preparation programme.
2. Press the  button repeatedly until the temperature display flashes.
3. Use the rotary control to set the desired temperature.

Delayed start

The delayed start function starts the cooker after the set time has elapsed.

1. Use the rotary control to select the preparation programme.
2. Press the  button and the numeric display will flash.
3. Use the rotary control to set the delayed start time.
4. Press the  button to confirm and start the countdown.
5. Once the set delayed start time has elapsed, the cooker will start.



Note:

For hygiene reasons, we recommend setting the delayed start time for the **Egg** programme to a maximum of 02:00 at normal room temperature up to 25 °C.

Heating

This function is used to heat food without further cooking.

1. Place the food you want to heat in the pot.
2. Press the **KEEP WARM/CANCEL** button.
3. The numeric display will show "00:00" and the button light will flash.
4. The heating process will start and the heating time will be displayed on the numeric display.
5. Stir the food as needed.

- Once the food is sufficiently heated, press the **KEEP WARM/CANCEL** button to end the heating process.

Cooking programmes

Slow Cook

This program is suitable for preparing stews, one-pot meals, sauces, stews, etc. The principle of slow cooking is to lower the temperature and increase the cooking time. The lower temperature will not destroy as many nutrients, develop richer flavours and blend the aromas of different ingredients and spices. The result is tender, tender and juicy meat, even from mature cuts.

Soup

This program is suitable for the preparation of soups. Put all the ingredients for the soup in a pot and pour the finished broth. Cover the lid and let the pot finish the program.

Bake

This programme is suitable for roasting meat or baking food. When roasting meat, it is important to baste the meat regularly to prevent the juices from boiling off. When browning food, lightly grease the bottom of the enamel pot with clarified butter, lard or edible oil.

Rice

This program is suitable for rice preparation. The key to perfectly cooked rice is the right ratio of rice to water. The universal ratio of rice to water is 1 : 1. You can then adjust the amount of water according to your personal preference and the type of rice you will be preparing. Rice for risotto or sushi may require a little more water compared to jasmine or regular white rice. It is important to measure correctly so that the prepared rice is not undercooked or overcooked.

It is recommended to rinse the measured rice properly under cold running water to remove excess starch.

Cake

This program is suitable for the preparation of cakes. We recommend greasing the bottom of the enamel pot with clarified butter or edible oil. The cooking time and temperature are set automatically and cannot be changed.

Stir Fry

This program is suitable for quick browning of ingredients. The Stir-Fry method of preparation consists of frying meat and vegetables in hot oil. It is advisable to use oil with a high smoke point (e.g. rapeseed or sunflower oil). The roasting time is usually 2 to 3 minutes. We recommend cutting food into smaller pieces, especially poultry, to ensure that it is cooked through.

Braise

This program is suitable for the preparation of ragouts, stews and casseroles. First, the meat and other ingredients are browned on all sides in a small amount of fat. Then the roasted pieces are seasoned and covered with broth, wine or water. Cover the lid carefully and baste the meat continuously. You can add other ingredients (e.g. vegetables) and spices during the cooking process. The pot will simmer the meat at a moderate temperature and the juices will bubble slightly.

Steam

This programme is suitable for steaming food. Pour enough water into the enamel pot and use a steamer or a round grate that you place in the water.

Egg

This program is suitable for cooking eggs. Set the cooking time depending on the purpose of the eggs (soft or hard boiled).

Yogurt

This programme is suitable for making homemade yoghurt. Always use good quality whole milk and yoghurt with live cultures. Mix both ingredients properly, pour them into the pot and cover with a lid. The pot will slowly heat the mixture to a temperature that will not destroy the yoghurt culture. The mixture is then slowly cooled to promote the formation of yoghurt and its ripening.

The yoghurt prepared in this way should be kept in the fridge for a maximum of one week.

CLEANING AND MAINTENANCE

Before any cleaning or maintenance, always power down the appliance, unplug it from the mains, and allow it to cool down completely. It is important to clean the enamel pot and lid 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.

Wash the enamel pot and lid in warm water with a little dishwashing liquid. Rinse and wipe dry.

If the food gets burnt, pour enough warm water with a little dishwashing liquid into the enamel pot and let it soak. Then clean with a soft-bristled brush or soft sponge. Rinse with water and wipe dry.

Wipe the outside of the appliance with a soft sponge slightly moistened with warm water. Wipe with dry dish towel.

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
The pot is on, but it's not heating.	The water evaporation protection has been activated.	Top up the water and let the pot cool a little before using again.
	Pot failure.	Contact the manufacturer.
The pot didn't turn on.	The power supply plug is not inserted correctly in the socket or the plug is not plugged into the socket correctly.	Insert the plug of the power supply into the socket in the pot or insert the plug properly into the socket.
	Pot failure.	Contact the manufacturer.

If the problem is not listed in the table above or if the problem persists, switch off the appliance, disconnect the plug from the electrical outlet and contact the manufacturer.

Error messages

Error message	Meaning	Solution
E1	Fault in the lower temperature sensor.	Contact an authorised service centre.
E2	Short-circuit protection of the lower temperature sensor.	Contact an authorised service centre.
E3	Protection against overheating of the lower temperature sensor.	Unplug the plug from the socket, let the pot cool down and then proceed with the preparation.

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät der Marke SIGURO entschieden haben. 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 kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verminderten physischen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder über die Anwendung des Geräts auf eine sichere Weise belehrt wurden und eventuelle Gefahren verstehen.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigungs- und Wartungsarbeiten, die gewöhnlich durch den Anwender vorgenommen werden, dürfen nur Kinder durchführen, die älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.
4. Kinder unter 8 Jahre sind außer Reichweite des Geräts und des Netzkabels zu halten.
5. Wenn die Stromversorgungsleitung beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller, seinen Servicetechniker

oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.

6. Waschen Sie den Emaille-Topf und den Deckel in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Spülen Sie sie ab und wischen Sie sie trocken.
7. Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser und andere Flüssigkeiten.
8. Dieses Gerät darf zur Reinigung nicht in Wasser getaucht werden.
9. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Bereichen vorgesehen, wie z.B.:
 - Küchenzeilen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsplätzen;
 - Räume in der Landwirtschaft;
 - Hotels, Motels und andere Wohneinrichtungen, in denen es von Gästen betrieben wird;
 - Bed-and-Breakfast-Betriebe.
10. Vermeiden Sie, dass Flüssigkeiten über das Netzkabel gegossen werden.
11. **WARNUNG:** Bei unsachgemäßer Verwendung besteht Verletzungsgefahr.
12. Die Oberfläche des Heizelements enthält nach dem Gebrauch noch Restwärme.
13. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und für die Zubereitung normaler Mengen von Lebensmitteln vorgesehen. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, für die es bestimmt ist. Verwenden Sie es nicht für kommerzielle Zwecke oder Laborzwecke. Verwenden Sie es nicht im Freien.
14. 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.
15. Stecken Sie den Stecker in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose. Wir empfehlen, das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
16. 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.

17. 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.
18. 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.
19. Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich immer, dass es richtig zusammengebaut ist.
20. Berühren Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht mit nassen oder feuchten Händen.
21. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Lassen Sie das Gerät immer vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
22. 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.
23. Decken Sie das Gerät nicht ab, während es in Betrieb ist.
24. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
25. Ziehen Sie das Netzkabel immer am Stecker aus der Steckdose, nicht am Netzkabel.
26. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es Anzeichen von Beschädigungen aufweist, der Emaille-Topf oder der Deckel beschädigt ist, 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.
27. Verwenden Sie das Gerät nicht unter anderen Bedingungen als denen, für die es entwickelt wurde.
28. Dieses Gerät ist nicht für die Sterilisation von Behältern vorgesehen.
29. Lassen Sie das Gerät nicht leerlaufen und verwenden Sie es nicht ohne Emaille-Topf.
30. Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht den Deckel oder die Außenwände. Es besteht Verbrennungsgefahr.
31. Verwenden Sie bei der Handhabung des Geräts stets wärmeisolierte Griffe.
32. Verwenden Sie den Emaille-Topf nicht bei direkter Hitze.
33. 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.
34. Stellen Sie keine Gegenstände auf den Deckel.
35. Der Innenbehälter ist mit einer Antihafschicht versehen. Verwenden Sie deshalb nur Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff. Utensilien aus Metall können die Oberfläche beschädigen.



Tauchen Sie sie nicht in Wasser und andere Flüssigkeiten!

Übersicht

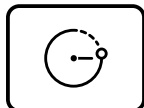


- 1 Emaille-Deckel mit Griff
- 2 Emaille-Topf
- 3 Griffe (auf beiden Seiten)
- 4 Körper des Schnellkochtopfs
- 5 Anti-Rutsch-Füße
- 6 Isolierende Silikonträger
- 7 Bedienfeld
- 8 Buchse für den Anschluss der Stromversorgung

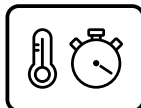
Nicht abgebildet: wärmeisolierte Silikongriffe, wärmeisolierte Silikonunterlage

Bedienfeld

- 9 Anzeigen der Kochprogramme
- 10 Numerisches Display
- 11 Anzeige der Temperatur
- 12 Anzeigen der Zubereitung
- 13 Drehregler zur Auswahl des Kochprogramms



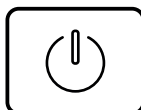
Taste zur Einstellung der Startverzögerung



Taste zur Einstellung der Temperatur/Kochzeit



Taste zum Halten der Temperatur / Abbrechen



Taste zum Einschalten/ Ausschalten

TECHNISCHE PARAMETER

Stromversorgung	220–240 V~, 50/60 Hz
Stromverbrauch	1500 W
Fassungsvermögen des Emaille-Topfes	5,6 l
Ausmaße (H x B x T)	27,7 × 37,7 × 31,2 cm
Gewicht	8,2 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.

Waschen Sie den Emaille-Topf und den Deckel in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Spülen Sie sie ab und wischen Sie sie trocken.

Wischen Sie die Außenfläche des Geräts mit einem weichen mit etwas warmem Wasser angefeuchteten Schwamm ab. Wischen Sie sie mit einem trockenen Tuch nach.

Wir empfehlen, den Boden und die Seiten des Emaille-Topfes mit einer dünnen Schicht Öl zu bestreichen und die Hitzefunktion 10 bis 15 Minuten lang laufen zu lassen, damit der Topf einbrennt. Während dieser Zeit können Sie einen schwachen Rauch oder einen leichten Geruch wahrnehmen. Es handelt sich um eine normale Erscheinung.

Basisfunktionen

1. Stellen Sie den Topf auf eine ebene, feste und trockene Fläche.
2. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Buchse auf der Rückseite des Topfes und stecken Sie den Stecker in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose.
3. Es ertönt ein Warnton und die Displays leuchten kurz auf.
4. Wählen Sie mit dem Drehregler das Kochprogramm aus. Das gewählte Programm leuchtet auf und die voreingestellte Kochzeit und Temperatur werden angezeigt.
5. Ändern Sie die Kochzeit und die Temperatur nach Bedarf – weitere Informationen finden Sie unten.
6. Drücken Sie die Taste , um den Topf zu starten.
7. Die Anzeigen **Pre-heating** leuchtet auf, um anzuzeigen, dass der Topf sich aufheizt.
8. Sobald der Herd ausreichend vorgeheizt ist, schalten sich die Anzeigen **Cooking** ein und der Kochvorgang beginnt.
9. Kontrollieren Sie während des Kochvorgangs regelmäßig den Zustand der zubereiteten Lebensmittel. Rühren oder wenden Sie sie bei Bedarf.
10. Nach Beendigung des Kochvorgangs ertönt ein akustisches Signal, der Topf geht automatisch in den Warmhaltemodus und die Anzeigen **Keep Warm** blinken. Auf dem numerischen Display wird die Zeit des Temperaturerhaltungsmodus angezeigt. Die maximale Temperaturhaltezeit beträgt 12 Stunden.
11. Wenn Sie den Kochvorgang beenden möchten, drücken Sie die Taste **KEEP WARM/CANCEL**.



Bemerkung:

Verwenden Sie Küchenutensilien aus Holz oder Silikon. Verwenden Sie kein Metallbesteck, da es die Emaille des Topfes zerkratzen kann.




Bemerkung:

Der Temperaturerhaltungsmodus ist für folgende Programme nicht verfügbar: Stir Fry, Bake und Yogurt.


Tabelle der Kochprogramme

Programm	Standard-Kochzeit	Einstellung der Kochzeit	Standard-Temperatur	Temperatureinstellung	Verzögerter Start
Slow Cook	3:00	01:00-04:00	98 °C	60–98 °C	Ja
Soup	0:50	00:10-04:00	--	--	Ja
Bake	1:30	00:10-01:30	110 °C	100–160 °C	--
Rice	00:12	--	--	--	Ja
Cake	00:45	--	--	--	Ja
Stir Fry	0:30	00:01-00:59	210 °C	150–210 °C	--
Braise	2:00	01:00-04:00	--	--	Ja
Steam	0:20	00:01-00:59	130 °C	--	Ja
Egg	0:05	00:01-00:59	130 °C	--	Ja
Yoghurt	8:00	01:00-24:00	45 °C	25–55 °C	--

Einstellung der Kochzeit



1. Wählen Sie mit dem Drehregler das Kochprogramm aus.
2. Drücken Sie mehrmals die Taste , bis das numerische Display blinkt.
3. Stellen Sie mit dem Drehregler die gewünschte Kochzeit ein.

Temperatureinstellung

1. Wählen Sie mit dem Drehregler das Kochprogramm aus.
2. Drücken Sie mehrmals die Taste , bis die Temperaturanzeige blinkt.
3. Stellen Sie mit dem Drehregler die gewünschte Temperatur ein.

Verzögerter Start

Die Funktion verzögerter Start startet den Topf nach Ablauf der voreingestellten Zeit.

1. Wählen Sie mit dem Drehregler das Kochprogramm aus.
2. Drücken Sie die Taste  und das numerische Display blinkt.
3. Stellen Sie mit dem Drehregler die verzögerte Startzeit ein.
4. Drücken Sie zur Bestätigung und zum Starten des Countdowns die Taste .
5. Nach Ablauf der eingestellten Startverzögerungszeit wird der Topf gestartet.



Bemerkung:

Aus hygienischen Gründen empfehlen wir, den verzögerten Start für das Programm **Egg** auf maximal 02:00 Uhr bei normaler Raumtemperatur bis 25 °C einzustellen.

Erwärmen

Diese Funktion dient zum Erwärmen von Speisen ohne weitere Wärmebehandlung.

1. Geben Sie die zu erwärmenden Lebensmittel in den Topf.
2. Drücken Sie die Taste **KEEP WARM/CANCEL**.
3. Auf dem numerischen Display erscheint „00:00“ und die jeweilige Tastenanzeige blinkt.
4. Der Aufheizvorgang beginnt und die Aufheizzeit wird auf dem numerischen Display angezeigt.

5. Rühren Sie das Essen nach Bedarf um.
6. Wenn die Speisen ausreichend erwärmt sind, drücken Sie die Taste **KEEP WARM/CANCEL**, um den Aufheizvorgang zu beenden.

Kochprogramme

Slow Cook – langsames Kochen

Dieses Programm eignet sich für die Zubereitung von gedünstetem Fleisch, Eintopfgerichten, Saucen, Gulasch usw. Das Prinzip des langsamen Kochens besteht darin, die Temperatur zu senken und die Kochzeit zu verlängern. Durch die niedrigere Temperatur werden nicht so viele Nährstoffe zerstört, der Geschmack wird intensiver und die Aromen der verschiedenen Zutaten und Gewürze vermischen sich. Das Ergebnis ist weiches, zartes und saftiges Fleisch, selbst von reifen Teilstücken.

Soup – Suppe

Dieses Programm ist für die Zubereitung von Suppen geeignet. Geben Sie alle Zutaten für die Suppe in den Topf und gießen Sie sie mit der fertigen Brühe auf. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie den Topf das Programm beenden.

Bake – Backen

Dieses Programm eignet sich zum Braten von Fleisch oder zum Backen von Speisen. Beim Braten von Fleisch ist es wichtig, das Fleisch regelmäßig zu begießen, damit der Bratensaft nicht auskocht. Fetten Sie beim Anbraten von Speisen den Boden des Emaille-Topfes leicht mit Butterschmalz, Schmalz oder Speiseöl ein.

Rice – Zubereitung von Reis

Dieses Programm ist für die Zubereitung von Reis geeignet. Der Schlüssel zu perfekt gekochtem Reis ist das richtige Verhältnis von Reis zu Wasser. Das allgemeine Verhältnis von Reis zu Wasser ist 1 : 1. Sie können die Wassermenge je nach persönlichen Präferenzen und der Art des Reises, den Sie zubereiten möchten, anpassen. Reis für Risotto oder Sushi kann im Vergleich zu Jasminreis oder normalem weißen Reis etwas mehr Wasser benötigen. Es ist wichtig, richtig abzumessen, damit der zubereitete Reis nicht richtig durchgekocht ist oder überkocht ist.

Wir empfehlen, den abgemessenen Reis unter fließendem kaltem Wasser gut abzuspielen, um überschüssige Stärke zu entfernen.

Cake – Zubereitung von Kuchen

Dieses Programm ist für die Zubereitung von Torten geeignet. Wir empfehlen, den Boden des Emaille-Topfes mit Butterschmalz oder Speiseöl zu fetten. Die Kochzeit und die Temperatur werden automatisch eingestellt und können nicht geändert werden.

Stir Fry – Pfannenrühren

Dieses Programm ist für das schnelle Anbraten von Zutaten geeignet. Bei der Zubereitungsart Stir-Fry werden Fleisch und Gemüse in heißem Öl gebraten. Es ist ratsam, Öl mit einem hohen Rauchpunkt zu verwenden (z. B. Raps- oder Sonnenblumenöl). Die Röstzeit beträgt in der Regel 2 bis 3 Minuten. Wir empfehlen, Lebensmittel in kleinere Stücke zu schneiden, insbesondere Geflügel, um sicherzustellen, dass es gut durchgebraten wird.

Braise – Braten und Schmoren im eigenen Saft

Dieses Programm eignet sich für die Zubereitung von Ragouts, Gulasch und gedünstetem Fleisch. Zunächst werden das Fleisch und die anderen Zutaten in einer kleinen Menge Fett von allen Seiten angebraten. Dann werden die gebratenen Stücke gewürzt und mit Brühe, Wein oder Wasser aufgeossen. Decken Sie den Topf sorgfältig ab und gießen Sie das Fleisch durchgehend auf. Sie können während des Kochvorgangs weitere Zutaten (z. B. Gemüse) und Gewürze hinzufügen. Das Fleisch wird im Topf bei mäßiger Temperatur gedünstet und der Bratensaft wird leicht kochen.

Steam – Zubereitung im Dampf

Dieses Programm ist für das Dämpfen von Speisen geeignet. Gießen Sie genügend Wasser in den Emaille-Topf und verwenden Sie einen Dampfgarer oder ein rundes Gitter, das Sie in das Wasser legen.

Egg – Zubereitung von Eiern

Dieses Programm ist für das Kochen von Eiern geeignet. Stellen Sie die Kochzeit je nach Verwendungszweck der Eier (weich oder hart gekocht) ein.

Yogurt – Zubereitung von Joghurt

Dieses Programm ist für die Herstellung von hausgemachtem Joghurt geeignet. Verwenden Sie immer Vollmilch und Joghurt von guter Qualität mit lebenden Kulturen. Vermischen Sie gut beide Zutaten, geben Sie sie in den Topf und decken Sie sie mit dem Deckel ab. Der Topf erhitzt die Mischung langsam auf eine Temperatur, die die Joghurtkulturen nicht zerstört. Die Mischung wird dann langsam abgekühlt, um die Bildung von Joghurt und dessen Reifung zu fördern.

Der so zubereitete Joghurt sollte im Kühlschrank maximal eine Woche aufbewahrt werden.

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. Es ist wichtig, den Emaille-Topf und den Deckel nach jedem Gebrauch zu reinigen.



Warnung:

Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

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.

Waschen Sie den Emaille-Topf und den Deckel in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Spülen Sie sie ab und wischen Sie sie trocken.

Wenn das Essen angebrannt ist, gießen Sie ausreichend warmes Wasser mit etwas Spülmittel in den Emaille-Topf und lassen Sie es einweichen. Reinigen Sie ihn anschließend mit einer Bürste mit weichen Borsten oder einem weichen Schwamm. Spülen Sie ihn mit klarem Wasser ab und wischen Sie ihn trocken.

Wischen Sie die Außenfläche des Geräts mit einem weichen mit etwas warmem Wasser angefeuchteten Schwamm ab. Wischen Sie sie mit einem trockenen Tuch nach.

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 Topf ist eingeschaltet, aber er heizt nicht.	Der Wasserverdunstungsschutz wurde aktiviert.	Füllen Sie Wasser nach und lassen Sie den Topf etwas abkühlen, bevor Sie ihn wieder verwenden.
	Defekt im Topf	Wenden Sie sich an den Hersteller.
Der Topf lässt sich nicht einschalten.	Der Steckverbinder des Netzteils ist nicht richtig in die Buchse eingesteckt oder der Stecker ist nicht richtig in die Steckdose eingesteckt.	Stecken Sie den Steckverbinder des Netzteils in die Buchse im Topf oder stecken Sie den Stecker richtig in die Steckdose.
	Defekt im Topf	Wenden Sie sich an den Hersteller.

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 den Hersteller.

Fehlermeldungen

Fehlermeldung	Bedeutung	Lösung
E1	Fehler am unteren Temperatursensor	Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
E2	Kurzschlusschutz am unteren Temperatursensor	Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
E3	Schutz vor Überhitzung am unteren Temperatursensor	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, lassen Sie den Topf abkühlen und fahren Sie dann mit der Zubereitung fort.

Děkujeme, že jste si koupili spotřebič 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 na ochranu zájmu zaměstnanců, prevenci 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 e-mailové 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 v případě veškerých reklamací nebo pozáručního servisu.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE



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

1. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a 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.
2. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
3. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
4. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
5. Jestliže je napájecí přívod poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace.
6. Smaltovaný hrnec a poklici omyjte v teplé vodě

s trochou přípravku na mytí nádobí. Opláchněte a otřete dosucha.

7. Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, neponořujte spotřebič, jeho přívod ani vidlici do vody nebo jiné tekutiny.
8. Tento spotřebič není určen k ponořování do vody při čištění.
9. Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a podobných prostorech, jako jsou:
 - kuchyňské kouty v obchodech, kancelářích a na ostatních pracovištích;
 - prostory v zemědělství;
 - hotely, motely a jiná obytná zařízení, kde jej ovládají hosté;
 - podniky zajišťující nocleh se snídaní.
10. Zabraňte polití nástrčky.
11. **VÝSTRAHA:** Při nesprávném používání hrozí poranění.
12. Povrch topného článku obsahuje po použití zbytkové teplo.
13. Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a k přípravě běžného množství potravin. Nepoužívejte jej k jiným účelům, než pro které je určen. Nepoužívejte jej ke komerčním nebo laboratorním účelům. Nepoužívejte jej venku.
14. Před zapojením vidlice napájecího přívodu do sítové zásuvky se ujistěte, že napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče se shoduje s napětím ve vaší sítové zásuvce.
15. Zapojte vidlici napájecího přívodu do řádně uzemněné sítové zásuvky. Doporučujeme zapojit spotřebič do samostatného elektrického obvodu. Nepoužívejte prodlužovací kabely.
16. 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.
17. Napájecí přívod nenechávejte viset přes okraj desky nebo stolu. Zabraňte, aby se napájecí přívod dotýkal elektrické nebo plynové desky či se dotýkal horkého povrchu.
18. 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.

19. Před připojením spotřebiče ke zdroji napájení se vždy ujistěte, že je správně sestaven.
20. Nedotýkejte se spotřebiče nebo napájecího přívodu mokřýma nebo vlhkýma rukama.
21. Spotřebič čistěte po každém použití. Vždy nechte spotřebič zcela vychladnout, než jej budete čistit.
22. Spotřebič vždy vypněte a napájecí přívod odpojte od síťové zásuvky, když nebudete spotřebič používat, pokud ho necháváte bez dozoru, před čištěním, přemístěním, složením nebo rozložením.
23. Spotřebič nezakrývejte, zatímco je v provozu.
24. Nenechávejte spotřebič bez dozoru, zatímco je v provozu.
25. Napájecí přívod odpojujte vždy uchopením za vidlici, nikoli tahem za napájecí přívod.
26. Nepoužívejte spotřebič, jeví-li jakékoli známky poškození, je poškozený smaltovaný hrnec nebo poklice, je poškozený napájecí přívod nebo vidlice. Obráťte se na autorizované servisní středisko, pokud je třeba spotřebič opravit, seřídit nebo provést údržbu, kterou nemůže uživatel provádět sám.
27. Nepoužívejte spotřebič v jiných podmínkách, než pro jaké byl navržen.
28. Tento spotřebič není určen ke sterilizaci nádob.
29. Nepoužívejte tento spotřebič naprázdno nebo bez smaltovaného hrnce.
30. Během používání se spotřebič zahřívá. Nedotýkejte se víka nebo vnějších stěn. Hrozí riziko popálení.
31. Při manipulaci se spotřebičem vždy používejte tepelně izolované rukojeti.
32. Nepoužívejte smaltovaný hrnec na přímém ohni.
33. Víko otevírejte tak, aby pára směřovala od obličeje nebo rukou. Pára má vysokou teplotu a hrozí riziko vážného opaření při nesprávné manipulaci.
34. Na víko nepokládejte žádné předměty.
35. Vnitřní nádoba je opatřena nepřilnavou povrchovou úpravou. Používejte proto dřevěné nebo plastové náčiní. Kovové náčiní může způsobit poškození povrchové úpravy.



Neponořujte do vody ani jiné tekutiny!

Přehled

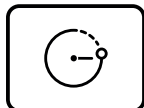


- 1 Smaltovaná poklice s rukojetí
- 2 Smaltovaný hrnec
- 3 Rukojeti (umístěny po obou stranách)
- 4 Tělo multifunkčního hrnce
- 5 Protiskluzové nohy
- 6 Izolační silikonové podpěry
- 7 Ovládací panel
- 8 Zdířka pro připojení napájecího přívodu

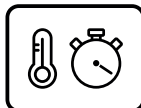
Bez vyobrazení: tepelně izolované silikonové rukojeti, tepelně izolovaná silikonová podložka

Ovládací panel

- 9 Světelné kontrolky programů přípravy
- 10 Číselný displej
- 11 Displej teploty
- 12 Světelné kontrolky procesu přípravy
- 13 Otočný ovladač výběru programu přípravy



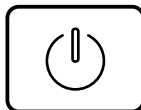
Tlačítko pro nastavení odloženého spuštění



Tlačítko pro nastavení teploty/doby přípravy



Tlačítko udržení teploty / zrušení



Tlačítko pro zapnutí/vypnutí

TECHNICKÉ PARAMETRY

Napájení	220–240 V~, 50/60 Hz
Příkon	1500 W
Objem smaltovaného hrnce	5,6 l
Rozměry (V × Š × H)	27,7 × 37,7 × 31,2 cm
Hmotnost	8,2 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.

Smaltovaný hrnec a poklici omyjte v teplé vodě s trochou přípravku na mytí nádobí. Opláchněte a otřete dosucha.

Otřete vnější povrch spotřebiče měkkou houbičkou mírně navlženou v teplé vodě. Otřete suchou utěrkou.

Doporučujeme dno a stěny smaltovaného hrnce potříit tenkou vrstvou oleje a spustit funkci ohřevu na 10 až 15 minut, aby došlo k vypálení hrnce. Během této doby můžete zaznamenat slabý kouř nebo mírný zápach. Jedná se o normální jev.

Základní ovládání

1. Postavte hrnec na rovný, pevný a suchý povrch.
2. Konektor napájecího přívodu zapojte do zdířky v zadní části hrnce a vidlici zapojte do řádně uzemněné zásuvky.
3. Zazní zvukové upozornění a displeje se krátce rozsvítí.
4. Otočným ovladačem vyberte program přípravy. Kontrolka vybraného programu se rozsvítí a zobrazí se výchozí doba přípravy a teplota.
5. Podle potřeby změňte dobu přípravy a teplotu – více informací níže.
6. Stiskněte tlačítko  pro spuštění hrnce.
7. Rozsvítí se světelné kontrolky **Pre-heating**, které signalizují, že se hrnec zahřívá.
8. Jakmile je hrnec dostatečně přehřátý, rozsvítí se světelné kontrolky **Cooking** a spustí se příprava.
9. Během přípravy pravidelně kontrolujte stav připravovaných potravin. V případě potřeby je zamíchejte nebo otočte.
10. Jakmile je příprava dokončena, zazní zvukové upozornění a hrnec se automaticky přepne do režimu uchování teploty a světelná kontrolka **Keep Warm** se rozblíká. Na číselném displeji se bude načítat doba režimu uchování teploty. Maximální doba uchování teploty je 12 hodin.
11. Pokud potřebujete přípravu zrušit, stiskněte tlačítko **KEEP WARM/CANCEL**.



Poznámka:

Používejte dřevěné nebo silikonové kuchyňské náčiní. Nepoužívejte kovové náčiní, neboť by mohlo poškrábat povrchovou úpravu smaltovaného hrnce.




Poznámka:

Režim uchování teploty není dostupný u programů: Stir Fry, Bake a Yogurt.


Tabulka programů přípravy

Program	Výchozí doba přípravy	Nastavení doby přípravy	Výchozí teplota	Nastavení teploty	Odložené spuštění
Slow Cook	3:00	01:00-04:00	98 °C	60–98 °C	Ano
Soup	0:50	00:10-04:00	--	--	Ano
Bake	1:30	00:10-01:30	110 °C	100–160 °C	--
Rice	00:12	--	--	--	Ano
Cake	00:45	--	--	--	Ano
Stir Fry	0:30	00:01-00:59	210 °C	150–210 °C	--
Braise	2:00	01:00-04:00	--	--	Ano
Steam	0:20	00:01-00:59	130 °C	--	Ano
Egg	0:05	00:01-00:59	130 °C	--	Ano
Yoghurt	8:00	01:00-24:00	45 °C	25–55 °C	--

Nastavení doby přípravy



1. Otočným ovladačem vyberte program přípravy.
2. Stiskněte opakovaně tlačítko , dokud se nerozblíká číselný displej.
3. Otočným ovladačem nastavte požadovanou dobu přípravy.

Nastavení teploty

1. Otočným ovladačem vyberte program přípravy.
2. Stiskněte opakovaně tlačítko , dokud se nerozblíká displej teploty.
3. Otočným ovladačem nastavte požadovanou teplotu.

Odložené spuštění

Funkce odloženého spuštění spustí hrnec po uplynutí nastavené doby.

1. Otočným ovladačem vyberte program přípravy.
2. Stiskněte tlačítko  a číselný displej se rozblíká.
3. Otočným ovladačem nastavte dobu odloženého spuštění.
4. Stiskněte tlačítko  pro potvrzení a spuštění odpočítávání.
5. Jakmile uplyne nastavená doba odloženého spuštění, hrnec se spustí.



Poznámka:

Z hygienických důvodů doporučujeme nastavit dobu odloženého spuštění u programu **Egg** maximálně na 02:00 při běžné pokojové teplotě do 25 °C.

Ohřev

Tato funkce slouží k ohřevu jídel bez jejich další tepelné úpravy.

1. Do hrnce vložte jídlo, které chcete ohřát.
2. Stiskněte tlačítko **KEEP WARM/CANCEL**.
3. Na číselném displeji se zobrazí „00:00“ a světelná kontrolka tlačítka se rozblíká.
4. Spustí se proces ohřevu a na číselném displeji se bude načítat doba ohřevu.
5. Podle potřeby jídlo zamíchejte.
6. Jakmile je jídlo dostatečně ohřáté, stiskněte tlačítko **KEEP WARM/CANCEL** a proces ohřevu se ukončí.

Programy přípravy

Slow Cook – pomalá příprava

Tento program je vhodný pro přípravu dušeného masa, pokrmů z jednoho hrnce, omáček, gulášů apod. Princip pomalé přípravy tkví v tom, že se sníží teplota a prodlouží se doba přípravy. Nižší teplotou nedojde ke zničení tolika živin, dojde k rozvinutí bohatší chuti a promíchání aroma různých surovin a koření. Výsledkem je měkké, křehké a šťavnaté maso, a to i z vyzrálých kousků.

Soup – polévka

Tento program je vhodný pro přípravu polévek. Vložte všechny suroviny na polévku do hrnce a zalijte hotovým vývarem. Přiklopte pokličku a nechte hrnec dokončit program.

Bake – pečení

Tento program je vhodný pro pečení masa nebo zapékání potravin. Při pečení masa je důležité maso pravidelně podlévat, aby nedošlo k vyvaření šťávy. Při zapékání potravin mírně vymažte dno smaltovaného hrnce přepuštěným máslem, sádlem nebo jedlým olejem.

Rice – příprava rýže

Tento program je vhodný pro přípravu rýže. Klíčem k dokonale uvažené rýži je správný poměr rýže a vody. Univerzální poměr rýže a vody je 1 : 1. Množství vody poté můžete upravit podle osobních preferencí a typu rýže, kterou budete připravovat. Rýže na rizoto nebo na sushi může vyžadovat trochu více vody v porovnání s jasmínovou nebo běžnou bílou rýží. Je důležité správně odměřovat, aby připravená rýže nebyla nedovařená nebo příliš rozvařená.

Doporučujeme odměřenou rýži řádně propláchnout pod tekoucí studenou vodou, abyste z ní odstranili přebytečný škrob.

Cake – příprava koláčů

Tento program je vhodný pro přípravu koláčů. Doporučujeme dno smaltovaného hrnce vymazat přepuštěným máslem nebo jedlým olejem. Doba přípravy a teplota jsou nastaveny automaticky a nelze je změnit.

Stir Fry – smažení zprudka

Tento program je vhodný pro rychlé opečení surovin. Metoda přípravy Stir-Fry spočívá v prudkém osmažení zpravidla masa a zeleniny na rozpáleném oleji. Je vhodné používat olej s vysokým bodem zakouření (např. řepkový nebo slunečnicový olej). Doba opékání je zpravidla 2 až 3 minuty. Doporučujeme nakrájet potraviny na menší kousky, zvláště drůbeží maso, abyste zajistili, že bude dostatečně propečené.

Braise – opečení a dušení ve vlastní šťávě

Tento program je vhodný pro přípravu ragú, gulášů a dušených mas. Nejdříve jsou maso a ostatní suroviny zprudka opečeny ze všech stran na malém množství tuku. Poté se opečené kousky okoření a zalijí vývarem, vínem nebo vodou. Pečlivě přiklopte pokličku a průběžně maso podlévejte. V průběhu vaření můžete přidávat další suroviny (např. zeleninu) a koření. Hrnec bude dusit maso při mírné teplotě a šťáva bude mírně probublávat.

Steam – příprava v páře

Tento program je vhodný pro přípravu pokrmů v páře. Do smaltovaného hrnce nalijte dostatečné množství vody a používejte napařovač nebo kulatý rošt, který vložíte do vody.

Egg – příprava vajec

Tento program je vhodný pro vaření vajec. Nastavte dobu přípravy v závislosti na účelu použití vajec (naměkko nebo natvrdo).

Yogurt – příprava jogurtu

Tento program je vhodný pro přípravu domácího jogurtu. Používejte vždy kvalitní plnotučné mléko a jogurt s živými kulturami. Řádně smíchejte obě suroviny, nalijte je do hrnce a přiklopte pokličkou. Hrnec bude pomalu směs zahřívat na takovou teplotu, aby nedošlo ke zničení jogurtové kultury. Poté dojde k pomalému chlazení směsi, aby došlo k podpoře tvorby jogurtu a jeho zrání.

Takto připravený jogurt je vhodné uchovávat v lednici po dobu maximálně jednoho týdne.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním nebo jakoukoli údržbou vždy spotřebič vypněte, odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky a nechte jej zcela vychladnout. Je důležité čistit smaltovaný hrnec a pokličku po každém použití.



Varování:

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

K čištění 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.

Smaltovaný hrnec a poklici omyjte v teplé vodě s trochou přípravku na mytí nádobí. Opláchněte a otřete dosucha.

Pokud dojde k připečení potravin, nalijte do smaltovaného hrnce dostatečné množství teplé vody s trochou prostředku na mytí nádobí a nechte odmočit. Poté pomocí kartáčku s měkkými štětinami nebo měkké houbičky očistěte. Opláchněte vodou a otřete dosucha.

Otřete vnější povrch spotřebiče měkkou houbičkou mírně navlhčenou v teplé vodě. Otřete suchou utěrkou.

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
Hrnec je zapnutý, ale nehřeje.	Aktivovala se ochrana proti vypaření vody.	Doplňte vodu a nechte hrnec trochu vychladnout před dalším použitím.
	Porucha hrnce	Obratťe se na výrobce.
Hrnec se nezapnul.	Konektor napájecího přívodu není správně vložený ve zdířce nebo vidlice není správně zapojena do zásuvky.	Zasuňte konektor napájecího přívodu do zdířky v hrnci nebo vložte pořádně vidlici do zásuvky.
	Porucha hrnce	Obratťe se na výrobce.

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 výrobce.

Chybová hlášení

Chybové hlášení	Význam	Řešení
E1	Závada na spodním teplotním čidle	Obratťe se na autorizovaný servis.
E2	Ochrana proti zkratu spodního teplotního čidla	Obratťe se na autorizovaný servis.
E3	Ochrana proti přehřátí spodního teplotního čidla	Odpojte vidlici od zásuvky, nechte hrnec vychladnout a poté pokračujte v přípravě.

Ďakujeme, že ste si kúpili spotrebič 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 na ochranu záujmu zamestnancov, prevenciu 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 v 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 môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a 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.
2. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
3. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
4. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.
5. Ak je napájací prívod poškodený, musí ho nahradiť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.

6. Smaltovaný hrniec a pokrievku umyte v teplej vode s trochou prípravku na umývanie riadu. Opláchnite a utrite dosucha.
7. Aby ste zabránili úrazu elektrickým prúdom, neponárajte spotrebič, jeho prívod ani vidlicu do vody alebo inej tekutiny.
8. Tento spotrebič nie je určený na ponáranie do vody pri čistení.
9. Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a podobných priestoroch, ako sú:
 - kuchynské kúty v obchodoch, kanceláriách a na ostatných pracoviskách;
 - priestory v poľnohospodárstve;
 - hotely, motely a iné obytné zariadenia, kde ho ovládajú hostia;
 - podniky zaisťujúce nocľah s raňajkami.
10. Zabráňte poliatiu nástrčky.
11. **VÝSTRAHA:** Pri nesprávnom používaní hrozí poranenie.
12. Povrch ohrievacieho článku obsahuje po použití zvyškové teplo.
13. Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a na prípravu bežného množstva potravín. Nepoužívajte ho na iné účely, než na ktoré je určený. Nepoužívajte ho na komerčné alebo laboratórne účely. Nepoužívajte ho vonku.
14. Pred zapojením vidlice napájacieho prívodu do sietovej zásuvky sa uistite, že napätie uvedené na typovom štítku spotrebiča sa zhoduje s napätím vo vašej sietovej zásuvke.
15. Zapájajte vidlicu napájacieho prívodu do riadne uzemnenej sietovej zásuvky. Odporúčame zapojiť spotrebič do samostatného elektrického obvodu. Nepoužívajte predlžovacie káble.
16. 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.
17. 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.
18. 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.

19. Pred pripojením spotrebiča k zdroju napájania sa vždy uistite, že je správne zostavený.
20. Nedotýkajte sa spotrebiča alebo napájacieho prívodu mokrými alebo vlhkými rukami.
21. Spotrebič čistite po každom použití. Vždy nechajte spotrebič celkom vychladnúť, než ho budete čistiť.
22. 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.
23. Spotrebič nezakrývajte, zatiaľ čo je v prevádzke.
24. Nenechávajte spotrebič bez dozoru, zatiaľ čo je v prevádzke.
25. Napájací prívod odpájajte vždy uchopením za vidlicu, nie ťahom za napájací prívod.
26. Nepoužívajte spotrebič, ak javí akékoľvek známky poškodenia, je poškodený smaltovaný hrniec alebo pokrievka, 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.
27. Nepoužívajte spotrebič v iných podmienkach, než na aké bol navrhnutý.
28. Tento spotrebič nie je určený na sterilizáciu nádob.
29. Nepoužívajte tento spotrebič naprázdno alebo bez smaltovaného hrnca.
30. Počas používania sa spotrebič zahrieva. Nedotýkajte sa veka alebo vonkajších stien. Hrozí riziko popálenia.
31. Pri manipulácii so spotrebičom vždy používajte tepelne izolované rukoväti.
32. Nepoužívajte smaltovaný hrniec na priamom ohni.
33. Veko otvárajte tak, aby para smerovala od tváre alebo rúk. Para má vysokú teplotu a hrozí riziko vážneho oparenia pri nesprávnej manipulácii.
34. Na veko nekladte žiadne predmety.
35. Vnútoraná nádoba je opatrená neprilnavou povrchovou úpravou. Používajte preto drevené alebo plastové náčinie. Kovové náčinie môže spôsobiť poškodenie povrchovej úpravy.



Neponárajte do vody ani inej tekutiny!

Prehľad

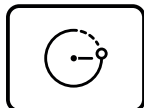


- 1 Smaltovaná pokrievka s rukoväťou
- 2 Smaltovaný hrniec
- 3 Rukováti (umiestnené po oboch stranách)
- 4 Telo multifunkčného hrnca
- 5 Protišmykové nôžky
- 6 Izolačné silikónové podpery
- 7 Ovládací panel
- 8 Zdieľka na pripojenie napájacieho prívodu

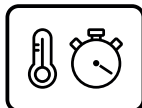
Bez vyobrazenia: tepelne izolované silikónové rukováti, tepelne izolovaná silikónová podložka

Ovládací panel

- 9 Svetelné kontrolky programov prípravy
- 10 Číselný displej
- 11 Displej teploty
- 12 Svetelné kontrolky procesu prípravy
- 13 Otočný ovládač výberu programu prípravy



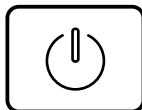
Tlačidlo na nastavenie odloženého spustenia



Tlačidlo na nastavenie teploty/času prípravy



Tlačidlo udržania teploty/zrušenia



Tlačidlo na zapnutie/vypnutie

TECHNICKÉ PARAMETRE

Napájanie	220 – 240 V~, 50/60 Hz
Príkion	1500 W
Objem smaltovaného hrnca	5,6 l
Rozmery (V × Š × H)	27,7 × 37,7 × 31,2 cm
Hmotnosť	8,2 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. Smaltovaný hrniec a pokrievku umyte v teplej vode s trochou prípravku na umývanie riadu. Opláchnite a utrite dosucha.

Utrite vonkajší povrch spotrebiča mäkkou hubkou mierne navlhčenou v teplej vode. Utrite suchou utierkou.

Odporúčame dno a steny smaltovaného hrnca potrieť tenkou vrstvou oleja a spustiť funkciu ohrevu na 10 až 15 minút, aby došlo k vypáleniu hrnca. Za tento čas môžete zaznamenať slabý dym alebo mierny zápach. Ide o normálny jav.

Základné ovládanie

1. Postavte hrniec na rovný, pevný a suchý povrch.
2. Konektor napájacieho prívodu zapojte do zdiery v zadnej časti hrnca a vidlicu zapojte do riadne uzemnenej zásuvky.
3. Zaznie zvukové upozornenie a displej sa krátko rozsvietia.
4. Otočným ovládačom vyberte program prípravy. Kontrolka vybraného programu sa rozsvieti a zobrazí sa východiskový čas prípravy a teplota.
5. Podľa potreby zmeňte čas prípravy a teplotu – viac informácií nižšie.
6. Stlačte tlačidlo  na spustenie hrnca.
7. Rozsvietia sa svetelné kontrolky **Pre-heating**, ktoré signalizujú, že sa hrniec zahrieva.
8. Hneď ako je hrniec dostatočne predhriaty, rozsvietia sa svetelné kontrolky **Cooking** a spustí sa príprava.
9. Počas prípravy pravidelne kontrolujte stav pripravovaných potravín. V prípade potreby ich zamiešajte alebo otočte.
10. Hneď ako je príprava dokončená, zaznie zvukové upozornenie a hrniec sa automaticky prepne do režimu uchovania teploty a svetelná kontrolka **Keep Warm** sa rozblíka. Na číselnom displeji sa bude načítat čas režimu uchovania teploty. Maximálny čas uchovania teploty je 12 hodín.
11. Ak potrebujete prípravu zrušiť, stlačte tlačidlo **KEEP WARM/CANCEL**.



Poznámka:

Používajte drevené alebo silikónové kuchynské náčinie. Nepoužívajte kovové náčinie, pretože by mohlo poškríbať povrchovú úpravu smaltovaného hrnca.




Poznámka:

Režim uchovania teploty nie je dostupný pri programoch: Stir Fry, Bake a Yogurt.


Tabuľka programov prípravy

Program	Výcho- diskový čas prípravy	Nastavenie času prípra- vy	Východisko- vá teplota	Nastavenie teploty	Odložené spustenie
Slow Cook	3:00	01:00-04:00	98 °C	60–98 °C	Áno
Soup	0:50	00:10-04:00	--	--	Áno
Bake	1:30	00:10-01:30	110 °C	100–160 °C	--
Rice	00:12	--	--	--	Áno
Cake	00:45	--	--	--	Áno
Stir Fry	0:30	00:01-00:59	210 °C	150–210 °C	--
Braise	2:00	01:00-04:00	--	--	Áno
Steam	0:20	00:01-00:59	130 °C	--	Áno
Egg	0:05	00:01-00:59	130 °C	--	Áno
Yoghurt	8:00	01:00-24:00	45 °C	25–55 °C	--

Nastavenie času prípravy



1. Otočným ovládačom vyberte program prípravy.
2. Stlačte opakovane tlačidlo , kým sa nerozblíká číselný displej.
3. Otočným ovládačom nastavte požadovaný čas prípravy.

Nastavenie teploty

1. Otočným ovládačom vyberte program prípravy.
2. Stlačte opakovane tlačidlo , kým sa nerozblíká displej teploty.
3. Otočným ovládačom nastavte požadovanú teplotu.

Odložené spustenie

Funkcia odloženého spustenia spustí hrniec po uplynutí nastaveného času.

1. Otočným ovládačom vyberte program prípravy.
2. Stlačte tlačidlo  a číselný displej sa rozblíka.
3. Otočným ovládačom nastavte čas odloženého spustenia.
4. Stlačte tlačidlo  na potvrdenie a spustenie odpočítavania.
5. Hneď ako uplynie nastavený čas odloženého spustenia, hrniec sa spustí.



Poznámka:

Z hygienických dôvodov odporúčame nastaviť čas odloženého spustenia pri programe **Egg** maximálne na 02:00 pri bežnej izbovej teplote do 25 °C.

Ohrev

Táto funkcia slúži na ohrev jedál bez ich ďalšej tepelnej úpravy.

1. Do hrnca vložte jedlo, ktoré chcete ohriať.
2. Stlačte tlačidlo **KEEP WARM/CANCEL**.
3. Na číselnom displeji sa zobrazí „00:00“ a svetelná kontrolka tlačidla sa rozblíka.
4. Spustí sa proces ohrevu a na číselnom displeji sa bude načítat čas ohrevu.
5. Podľa potreby jedlo zamiešajte.
6. Hneď ako je jedlo dostatočne ohriate, stlačte tlačidlo **KEEP WARM/CANCEL** a proces ohrevu sa ukončí.

Programy prípravy

Slow Cook – pomalá príprava

Tento program je vhodný na prípravu duseného mäsa, pokrmov z jedného hrnca, omáčok, gulášov a pod. Princíp pomalej prípravy tkvie v tom, že sa zníži teplota a predĺži sa čas prípravy. Nižšou teplotou nedôjde k zničeniu toľkých živín, dôjde k rozvinutiu bohatejšej chuti a premiešaniu arómy rôznych surovín a korenia. Výsledkom je mäkké, krehké a šťavnaté mäso, a to aj z vyzretých kúskov.

Soup – polievka

Tento program je vhodný na prípravu polievok. Vložte všetky suroviny na polievku do hrnca a zalejte hotovým vývarom. Priklopte pokrievku a nechajte hrniec dokončiť program.

Bake – pečenie

Tento program je vhodný na pečenie mäsa alebo zapekanie potravín. Pri pečení mäsa je dôležité mäso pravidelne podlievať, aby nedošlo k vyvareniu šťavy. Pri zapekaní potravín mierne vymažte dno smaltovaného hrnca prepusteným maslom, sadlom alebo jedlým olejom.

Rice – príprava ryže

Tento program je vhodný na prípravu ryže. Kľúčom k dokonale uvarenej ryži je správny pomer ryže a vody. Univerzálny pomer ryže a vody je 1 : 1. Množstvo vody potom môžete upraviť podľa osobných preferencií a typu ryže, ktorú budete pripravovať. Ryža na rizoto alebo na sushi môže vyžadovať trochu viac vody v porovnaní s jazmínovou alebo bežnou bielou ryžou. Je dôležité správne odmeriavať, aby pripravená ryža nebola nedovarená alebo príliš rozvarená.

Odporúčame odmeranú ryžu riadne prepláchnuť pod tečúcou studenou vodou, aby ste z nej odstránili prebytočný škrob.

Cake – príprava koláčov

Tento program je vhodný na prípravu koláčov. Odporúčame dno smaltovaného hrnca vymazať prepusteným maslom alebo jedlým olejom. Čas prípravy a teplota sú nastavené automaticky a nie je možné ich zmeniť.

Stir Fry – smaženie sprudka

Tento program je vhodný na rýchle opečenie surovín. Metóda prípravy Stir-Fry spočíva v prudkom osmažení spravidla mäsa a zeleniny na rozpálenom oleji. Je vhodné používať olej s vysokým bodom zadymenia (napr. repkový alebo slnečnicový olej). Čas opekania je spravidla 2 až 3 minúty. Odporúčame nakrájať potraviny na menšie kúsky, obzvlášť hydinové mäso, aby ste zaistili, že bude dostatočné prepečené.

Braise – opečenie a dusenie vo vlastnej šťave

Tento program je vhodný na prípravu ragú, gulášov a dusených mias. Najskôr sa mäso a ostatné suroviny sprudka opečú zo všetkých strán na malom množstve tuku. Potom sa opečené kúsky okorenia a zalejú vývarom, vínom alebo vodou. Starostlivo priklopte pokrievku a priebežne mäso podlievajte. V priebehu varenia môžete pridávať ďalšie suroviny (napr. zeleninu) a korenie. Hrniec bude dusiť mäso pri miernej teplote a šťava bude mierne prebublávať.

Steam – príprava v pare

Tento program je vhodný na prípravu pokrmov v pare. Do smaltovaného hrnca nalejte dostatočné množstvo vody a používajte naparovacie sitko alebo okrúhly rošt, ktorý vložíte do vody.

Egg – príprava vajec

Tento program je vhodný na varenie vajec. Nastavte čas prípravy v závislosti od účelu použitia vajec (namätko alebo natvrdo).

Yogurt – príprava jogurtu

Tento program je vhodný na prípravu domáceho jogurtu. Používajte vždy kvalitné plnotučné mlieko a jogurt so živými kultúrami. Riadne zmiešajte obe suroviny, nalejte ich do hrnca a priklopte pokrievkou. Hrnec bude pomaly zmes zahrievať na takú teplotu, aby nedošlo k zničeniu jogurtovej kultúry. Potom dôjde k pomalému chladeniu zmesi, aby došlo k podpore tvorby jogurtu a jeho zreniu.

Takto pripravený jogurt je vhodné uchovávať v chladničke počas maximálne jedného týždňa.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením alebo akoukoľvek údržbou vždy spotrebič vypnite, odpojte zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky a nechajte ho úplne vychladnúť. Je dôležité čistiť smaltovaný hrniec a pokrievku 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.

Smaltovaný hrniec a pokrievku umyte v teplej vode s trochou prípravku na umývanie riadu. Opláchnite a utrite dosucha.

Ak dôjde k pripečeniu potravín, nalejte do smaltovaného hrnca dostatočné množstvo teplej vody s trochou prostriedku na umývanie riadu a nechajte odmočiť. Potom pomocou kefy s mäkkými štetinami alebo mäkkej hubky očistite. Opláchnite vodou a utrite dosucha.

Utrite vonkajší povrch spotrebiča mäkkou hubkou mierne navlhčenou v teplej vode. Utrite suchou utierkou.

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
Hrnec je zapnutý, ale nehreje.	Aktivovala sa ochrana proti vypareniu vody.	Doplňte vodu a nechajte hrniec trochu vychladnúť pred ďalším použitím.
	Porucha hrnca	Obráťte sa na výrobcu.
Hrnec sa nezapol.	Konektor napájacieho prívodu nie je správne vložený v zdierke alebo vidlica nie je správne zapojená do zásuvky.	Zasuňte konektor napájacieho prívodu do zdierky v hrnci alebo vložte poriadne vidlicu do zásuvky.
	Porucha hrnca	Obráťte sa na výrobcu.

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 výrobcu.

Chybové hlásenia

Chybové hlásenie	Význam	Riešenie
E1	Porucha na spodnom teplotnom snímači	Obráťte sa na autorizovaný servis.
E2	Ochrana proti skratu spodného teplotného snímača	Obráťte sa na autorizovaný servis.
E3	Ochrana proti prehriatiu spodného teplotného snímača	Odpojte vidlicu od zásuvky, nechajte hrniec vychladnúť a potom pokračujte v príprave.

Köszönjük, hogy a SIGURO márka termékét választotta! 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 a siguro@alza.cz e-mailen, 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 8 évnél idősebb gyerekek, 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.
2. A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak.
3. A készüléket 8 év feletti gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják.
4. A készüléket és a hálózati vezetékét úgy kell elhelyezni, hogy ahhoz 8 év alatti gyerekek ne férhessenek hozzá.
5. Az áramütések megelőzése érdekében, a készülék

sérült hálózati vezetékét csak márkaszerviz, vagy villanszerelő szakember cserélheti ki.

6. A zománczott edényt és a fedőt mosogatószeres meleg vízben óvatosan mosogassa el. Öblítse le és szárítsa meg (vagy törölje szárazra).
7. A készüléket, a hálózati vezetékét és a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba mártani tilos, ellenkező esetben áramütés érheti.
8. A készüléket a tisztításhoz tilos vízbe meríteni.
9. A készüléket háztartásokban, illetve a következő helyeken lehet használni:
 - konyhák, irodai és egyéb munkahelyi kiskonyhák;
 - mezőgazdasági üzemek;
 - szállodák, motelok és egyéb szállásadó helyek, ahol a készüléket a vendégek használják;
 - éjszakai szállások, teakonyhával.
10. Előzze meg a csatlakozódugó vízzel való leöntését.
11. **FIGYELMEZTETÉS!** A helytelen használat személyi sérülésekhez vezethet.
12. A fűtőtest feletti felület a használat után forró.
13. A készüléket háztartásokban lehet használni, normál mennyiségű ételek készítéséhez. A készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra használni tilos. A készüléket kereskedelmi, ipari és laboratóriumi célokra nem lehet használni. A készüléket ne használja kültéren.
14. A készüléket csak a típuscímkén feltüntetett tápfeszültség értékeivel megegyező hálózathoz szabad csatlakoztatni.
15. A hálózati vezetékét csatlakoztassa egy szabályszerűen leföldelt fali aljzathoz. Ha a lehetséges, akkor a készüléket önálló áramköri ághoz csatlakoztassa. A készüléket ne üzemeltesse hosszabbító vezetékről.
16. 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.
17. 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).
18. 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.
19. A készülék hálózathoz csatlakoztatása és bekapcsolása előtt győződjön

meg a készülék helyes összeszereléséről.

20. A készüléket és a hálózati vezetékét nedves és vizes kézzel ne fogja meg.
21. A készüléket minden használat után tisztítsa meg. A tisztítás megkezdése előtt várja meg a készülék teljes lehűlését.
22. 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 vezetéket is húzza ki az elektromos aljzatból.
23. Az üzemelő készüléket bármivel letakarni tilos.
24. A bekapcsolt készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.
25. A hálózati vezetéket nem szabad a vezetéknél megfogva a fali aljzatból kihúzni, ehhez a művelethez a csatlakozódugót fogja meg.
26. Ha a készülék, a hálózati vezetéke vagy a csatlakozódugója, illetve a belső edény vagy fedő 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.
27. A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő módon, a használati feltételeket betartva szabad üzemeltetni.
28. Ezt a készüléket nem lehet edények sterilizálásához használni.
29. A készüléket üresen, a zománcozott belső edény nélkül ne kapcsolja be.
30. Használat közben a készülék felmelegszik. A készülék fedelét és oldalát ne érintse meg. Égési sérüléseket szenvedhet.
31. A készüléket csak a hőszigetelt fogantyúknál fogja meg.
32. A zománcozott edényt nyílt lángra tenni tilos.
33. A fedelet óvatosan és ferdén megemelve nyissa fel, hogy a kiáramló gőz ne égesse meg az arcát és kezét. A készülékből kiáramló forró gőz égési sérüléseket okozhat.
34. A fedélre ne helyezzen semmilyen tárgyat se.
35. A kivethető 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.



A készüléket vízbe vagy más folyadékokba mártani tilos.

A készülék részei

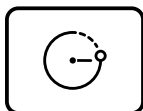
- 1 Zománcozott fedő, fogantyúval
- 2 Zománcozott belső edény
- 3 Fogantyú (a készülék mindkét oldalán)
- 4 Multifunkciós készülék ház
- 5 Csúszásgátló lábak
- 6 Hőszigetelő szilikon támasz
- 7 Működtető panel
- 8 Tápkábel csatlakozó aljzat



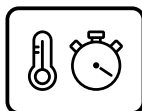
Ábrázolás nélkül: hőszigetelt szilikon fogantyú, hőszigetelt szilikon alátét

Működtető panel

- 9 Főzőprogram kijelzők
- 10 Szám kijelző
- 11 Hőmérséklet kijelző
- 12 Főzési folyamat kijelzők
- 13 Főzőprogram kiválasztó gomb



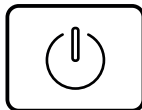
Gomb a késleltetett indítás beállításához



Gomb a hőmérséklet / főzési idő beállításához



Hőmérsékleten tartás / törlés gomb



Készülék be- és kikapcsoló gomb

MŰSZAKI PARAMÉTEREK

Tápellátás	220–240 V~, 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	1500 W
A zománcozott edény térfogata	5,6 l
Méret (ma * sz * mé)	27,7 × 37,7 × 31,2 cm
Tömeg	8,2 kg

HASZNÁLAT

Az első használatba vétel előtt


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

A zománcozott edényt és a fedőt mosogatószeres meleg vízben óvatosan mosogassa el. Öblítse le és szárítsa meg (vagy törölje szárazra).

A készülék házát meleg vízbe mártott és jól kicsavart puha ruhával törölje meg. Majd törölje szárazra.

A zománcozott edény kiégetéséhez az edényt belső falát és fenekét vékonyan kenje be étolajjal, tegye a készülékbe és kapcsolja be 10-15 percre a melegítés funkciót. A készülékből ezen idő alatt enyhe füst vagy kellemetlen szag áramolhat ki. Ez normális jelenség.

Alapfunkciók

1. A készüléket sima, vízszintes és stabil felületre állítsa fel.
2. A hálózati vezetéket csatlakoztassa a készülék hátulján található aljzathoz, majd a csatlakozódugót dugja a fali aljzatba.
3. Sípszó hallatszik és a kijelző rövid időre bekapcsol.
4. A főzőprogram kiválasztó gombbal válassza ki a használni kívánt programot. A kiválasztott program kijelzője bekapcsol és megjelenik az adott program alapértelmezett működési ideje.
5. Szükség esetén (az alábbiakban leírt módon) változtassa meg a főzési hőmérsékletet és időt.
6. A főzés indításához nyomja meg a  gombot.
7. Bekapcsol a **Pre-heating** (előmelegítés) kijelző, amely mutatja, hogy a készülék megkezdte az előmelegítést.
8. Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, akkor a **Cooking** kijelző kapcsol be, amely mutatja, hogy megkezdődött az alapanyag főzése.
9. Sütés közben rendszeresen ellenőrizze le az étel állapotát. Szükség esetén az alapanyagot fordítsa át vagy keverje össze.
10. A főzés befejezését sípszó jelzi, a készülék automatikusan átkapcsol melegen tartás üzemmódba, amit a **Keep Warm** kijelző villogása mutat. A számkijelzőn a melegen tartás időtartama lesz látható. A kész ételt legfeljebb 12 órán keresztül lehet melegen tartani.
11. A főzés (melegen tartás) befejezéséhez nyomja meg a **KEEP WARM/CANCEL** gombot.



Megjegyzés:

használjon fa, vagy tűzálló műanyag konyhai eszközöket. Ne használjon fém eszközöket, mert ezek megkarcolhatják a zománcozott edény felületét.




Megjegyzés:

a melegen tartás funkció nem használható a következő programoknál: Stir Fry, Bake és Yogurt.


Előre beállított programok táblázata

Program	Alapértelmezett főzési idő	A sütési idő beállítása	Alapértelmezett hőmérséklet	Hőmérséklet beállítása	Késleltetett bekapcsolás
Slow Cook	3:00	01:00-04:00	98 °C	60–98 °C	Igen
Soup	0:50	00:10-04:00	--	--	Igen
Bake	1:30	00:10-01:30	110 °C	100–160 °C	--
Rice	00:12	--	--	--	Igen
Cake	00:45	--	--	--	Igen
Stir Fry	0:30	00:01-00:59	210 °C	150–210 °C	--
Braise	2:00	01:00-04:00	--	--	Igen
Steam	0:20	00:01-00:59	130 °C	--	Igen
Egg	0:05	00:01-00:59	130 °C	--	Igen
Yoghurt	8:00	01:00-24:00	45 °C	25–55 °C	--

A sütési idő beállítása



1. A főzőprogram kiválasztó gombbal válassza ki a használni kívánt programot.
2. Addig nyomogassa a  gombot, amíg villogni nem kezd a számkijelző.
3. A forgatható gombbal állítsa be a kívánt sütési időt.

Hőmérséklet beállítása

1. A főzőprogram kiválasztó gombbal válassza ki a használni kívánt programot.
2. Addig nyomogassa a  gombot, amíg villogni nem kezd a hőmérséklet kijelző.
3. A forgatható gombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

Késleltetett bekapcsolás

Késleltetett bekapcsolás beállítása esetén a készülék a beállított idő eltelte után kapcsol be.

1. A főzőprogram kiválasztó gombbal válassza ki a használni kívánt programot.
2. Nyomja meg a  gombot, a számkijelző villogni kezd.
3. A forgatható gombbal állítsa be a késleltetett indítás idejét.
4. Az elmentéshez és az indításhoz nyomja meg a  gombot.
5. Amikor eltelelik a késleltetett indításhoz beállított idő, a készülék automatikusan bekapcsol.



Megjegyzés:

higiéniai okokból az **Egg** programnál ne állítson be 02:00 óránál hosszabb időt (ha a szobahőmérséklet 25 °C vagy magasabb).

Melegítés

A funkcióval kész ételeket lehet felmelegíteni.

1. A belső edénybe tegye bele a felmelegíteni kívánt ételt.
2. Nyomja meg a **KEEP WARM/CANCEL** gombot.
3. A számkijelzőn a „00:00” felirat jelenik meg, a gomb villogni kezd.
4. Megkezdődik a melegítés, a számkijelzőn a melegítésből eltelt idő lesz látható.

5. Szükség szerint az ételt keverje meg.
6. Amikor már meleg az étel, akkor ismét nyomja meg a **KEEP WARM/CANCEL** gombot, a fűtés kikapcsol.

Főzőprogramok

Slow Cook – lassú főzés

Ez a program alkalmas pörkölteket, egyfazékos ételek, mártások, főzelékek stb. főzéséhez. A lassú főzés elvének a lényege a főzési hőmérséklet csökkentése és a főzési idő növelése. Az alacsonyabb hőmérséklet nem károsítja a tápanyagokat, gazdagabb ízeket eredményez, valamint jobban kiemeli a különböző összetevők és fűszerek aromáit. A hús sokkal puhább és ízletesebb lesz, és akár öregebb állatok húsát is jól át lehet főzni.

Soup – leves

A programmal leveseket lehet készíteni. Az alapanyagokat tegye a belső edénybe és öntsön rá le kész hús- vagy zöldséglevet. Tegye fel a fedőt és futtassa végig a programot.

Bake – sütés

A programmal húsokat vagy más alapanyagokat lehet sütni. Hús sütése esetén ne felejtse el rendszeresen megöntözni a húst, hogy ne száradjon ki. Ha más alapanyagokat süt (pl. burgonyát), akkor a zománczott edény belső felét kenje meg vékonyan vajjal, zsírral vagy étolajjal.

Rice – rizs főzése

A programmal rizst lehet főzni. A tökéletes rizshez fontos a rizs és a víz pontos aránya. Az ajánlott rizs/víz arány 1 : 1. A víz mennyisége a rizs fajtájától és a kívánt puhaságtól függően megváltoztatható. Rizottó vagy sushi készítéséhez valamivel több vizet kell adagolni, mint a hagyományos vagy jázmin rizshez. Fontos a pontos mérés, ellenkező esetben a rizs kemény marad, vagy túlfőzött (túl puha) lesz.

A kimért rizst hideg vízzel öblítse le a keményítő eltávolítása érdekében.

Cake – sütemények készítése

A programmal süteményeket lehet készíteni. A zománczott edény belső felét vajjal vagy étolajjal kenje be. A sütési idő és hőmérséklet előre be van állítva, azt megváltoztatni nem lehet.

Stir Fry – hirtelen sütés

A programmal hirtelen lehet az alapanyagokat megsütni. Stir-Fry programot általában húсок (vagy zöldségfélék) pirításához, gyors sütéséhez lehet használni. Használjon magas hőmérsékletű sütéshez alkalmas olajat (repcé- vagy napraforgóolaj). A sütés időtartama körülbelül 2-3 perc. Az alapanyagokat kisebb darabokra szeletelje fel, hogy minden darab jól átsüljön.

Braise – sütés és párolás saját lében

Ezzel a programmal párolt ételeket, ragukat, pörkölteket stb. lehet készíteni. Az alapanyagokat előbb hirtelen süsse át, kisebb mennyiségű zsiradékban. A pörkölt alapanyagot fűszerezze be és öntsön rá húslevet, bort vagy vizet. A fedőt tegye fel, szükség esetén a húsról később is öntsön levet. A főzés közben további alapanyagokat (például zöldségeket, burgonyát, fűszereket stb.) adagolhat. Az edényben lassan fől át a hús, a lé kissé bugyog.

Steam – gőzben főzés

A programmal gőzben főzött ételeket lehet készíteni. A zománczott edénybe töltsön kisebb mennyiségű vizet és tegyen bele egy gőzölő rostélyt.

Egg – tojás készítése

A programmal tojást lehet főzni. A főzési időt aszerint állítsa be, hogy lágy vagy kemény tojást szeretne-e főzni.

Yogurt – joghurt készítése

A programmal házi joghurtot lehet készíteni. Csak jó minőségű zsíros tejet és élő kultúrát tartalmazó joghurtot használjon. Az alapanyagokat alaposan keverje össze, öntse a belső edénybe, majd tegye fel a fedőt. Az edény tartalmát csak lassan, valamint olyan hőmérsékletre melegítse fel, hogy az élő kultúra ne pusztuljon el. Ezt követően az edény tartalmát lassan kell lehűteni, miközben a joghurt érlelődik.

Az így elkészített joghurtot hűtőben tárolva egy héten belül el kell fogyasztani.

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 zománcozott edényt és fedőt minden használat után meg kell tisztítani.



Figyelmeztetés!

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

A tisztításhoz ne használjon karcoló szemcséket tartalmazó tisztítószereket, drótszivacsot vagy fém eszközöket, illetve agresszív anyagokat (pl. benzint) tartalmazó készítményeket. Ezek a készülék és tartozékai felületén maradandó sérüléseket okozhatnak. A zománcozott edényt és a fedőt mosogatószeres meleg vízben óvatosan mosogassa el. Öblítse le és szárítsa meg (vagy törölje szárazra).

Ha a belső edénybe étel ragad bele (vagy égett le), akkor az edénybe öntsön meleg vizet, cseppentsen bele mosogatószeret és hagyja egy ideig állni. Ezt követően puha kefével (szivaccsal) lazítsa fel az ételmaradékot. Majd tiszta vízzel öblítse le és törölje szárazra.

A készülék házát meleg vízbe mártott és jól kicsavart puha ruhával törölje meg. Majd törölje szárazra.

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
A készülék be van kapcsolva de nem melegít.	Bekapcsolt a víz nélküli főzés védelem.	A belső edénybe töltsön vizet, és várjon egy kis ideig a készülék lehűlése érdekében.
	Készülék hiba.	Forduljon a márkaszervizhez.
A készülék nem kapcsol be.	A csatlakozódugót nem dugta szabályszerűen a fali aljzatba, vagy az aljzatban nincs feszültség.	Dugja be ütközésig a csatlakozódugót, ellenőrizze le a kismegszakítót.
	Készülék 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.

Hibaüzenetek

Hibaüzenet	Jelentés	Megoldás
E1	Alsó hőmérő szenzor hiba.	Forduljon a márkaszervizhez.
E2	Az alsó hőmérő szenzor zárlatos.	Forduljon a márkaszervizhez.
E3	Az alsó hőmérő szenzor túlmelegedés elleni védelme bekapcsolt.	Húzza ki a csatlakozódugót, várja meg a készülék megfelelő lehűlését, majd a készüléket ismét kapcsolja be.

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 obchod, 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



R20240124

SIGURO

Alza.cz a.s., Jankovcova 1522/53, 170 00 Prague 7, Czech Republic
© 2024 Alza.cz a.s. All Rights Reserved.

www.siguro.net