

SIGURO

Rice Cooker

Rice Cooker
Reiskocher
Rýžovar
Ryžovar
Riszfőző



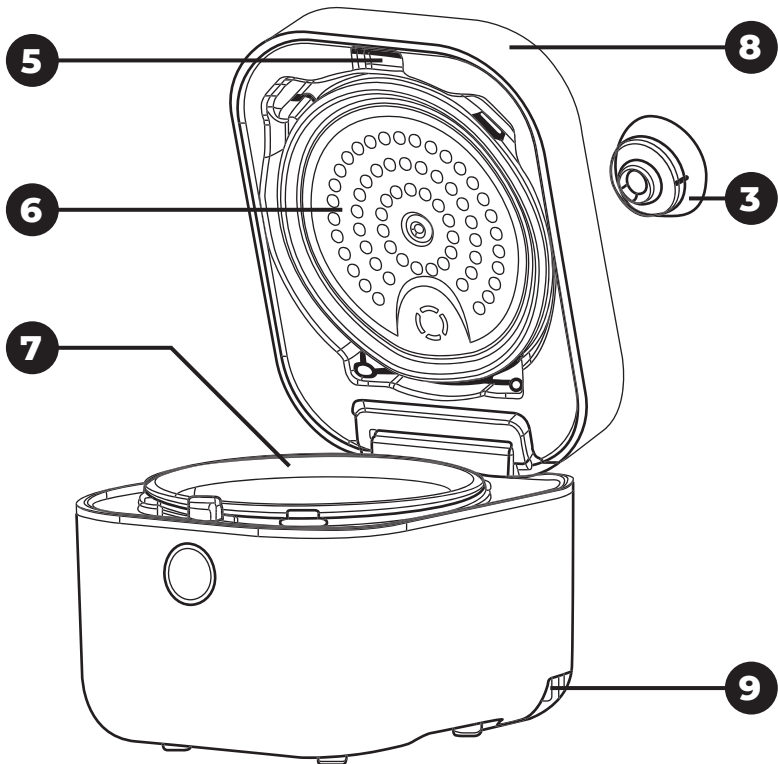
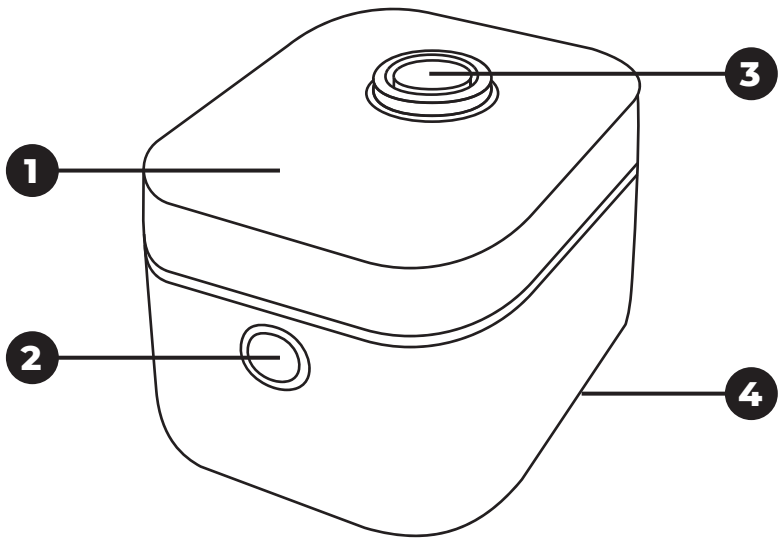
- EN Translation of the operating instructions from the original language.
DE Übersetzung der Bedienungsanleitung aus der Originalsprache.
CZ **Návod k použití v originálním jazyce.**
SK Preklad návodu na použitie z originálneho jazyka.
HU A használati utasítás fordítása eredeti nyelvről.

SGR-RC-S800B
SGR-RC-S800W

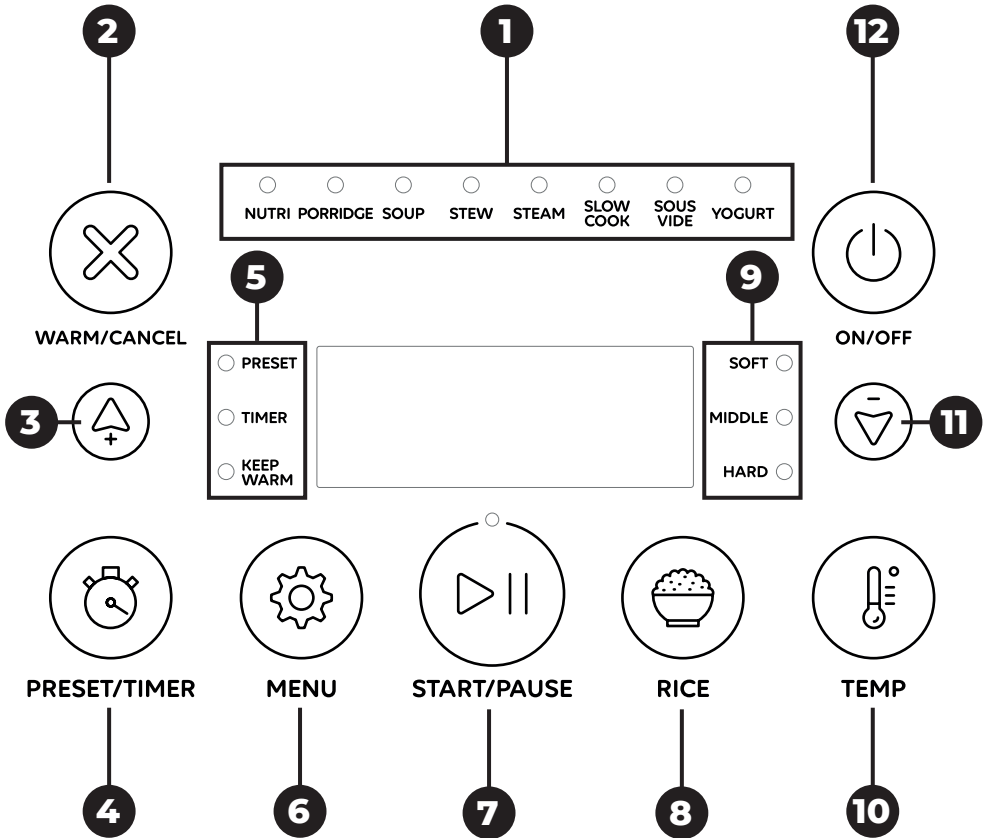
SIGURO

| | |
|---------------------------|-----------|
| ENGLISH | 5 |
| Safety information | 5 |
| Overview | 8 |
| Technical specification | 8 |
| Use | 9 |
| Cleaning and maintenance | 12 |
| Troubleshooting | 13 |
| DEUTSCH | 16 |
| Sicherheitshinweise | 16 |
| Übersicht | 19 |
| Technische parameter | 19 |
| Verwendung | 20 |
| Reinigung und wartung | 24 |
| Problemlösung | 25 |
| ČESKY | 29 |
| Bezpečnostní informace | 29 |
| Přehled | 32 |
| Technické parametry | 32 |
| Použití | 33 |
| Čištění a údržba | 36 |
| Řešení problémů | 37 |
| SLOVENSKY | 40 |
| Bezpečnostné informácie | 40 |
| Prehľad | 43 |
| Technické parametre | 43 |
| Použitie | 44 |
| Čistenie a údržba | 47 |
| Riešenie problémov | 48 |
| MAGYAR | 51 |
| Biztonsági információk | 51 |
| A készülék részei | 54 |
| Műszaki paraméterek | 54 |
| Használat | 55 |
| Tisztítás és karbantartás | 58 |
| Problémamegoldás | 59 |

A



B



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 society and only work with suppliers who meet our strict criteria on employee protection, exploitation prevention 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 centre is available at siguro@alza.cz. You may also contact the vendor's helpline. For your convenience in solving potential problems with the product, the above contact information can also be used to lodge complaints or inquire about post-warranty servicing.

The current version of this manual is available at www.siguro.net.

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. Keep the appliance and its power cord out of the reach of children under 8 years of age.
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. This appliance is intended for use in the home and similar spaces, such as:
 - kitchenettes in shops, offices and other workplaces;
 - spaces in agriculture;
 - hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfast residences.
7. To reduce the risk of electric shock, do not immerse the appliance, its power supply, or the power plug in water or any other liquid.
8. **WARNING:** Do not pour water on the plug.
9. Clean surfaces that come into contact with food according to the instructions in this manual.

10. **WARNING:** There is a risk of potential injury if used incorrectly.



WARNING: HOT SURFACES.

11. The outer surface of the appliance may become hot during use. Take extra care to avoid burns.
12. The surface of the heating element contains residual heat after use.
13. 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.
14. 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.
15. Place the appliance on a flat, dry and solid surface. Do not place the appliance near fire or other heat sources.
16. Do not let the power cord hang over the edge of the counter or table. Keep the power cord away from hot plates, gas burners, and other hot surfaces.
17. Use the appliance only with the supplied power cord.
18. This appliance is intended for food preparation as described in this manual. Do not use it for purposes other than those for which it is intended.
19. 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.
20. Do not place the cooking vessel on a hot plate, gas burner, or near fire or other heat sources.
21. Only use the appliance with the supplied cooking vessel. Never use the appliance without the cooking vessel properly inserted.
22. When filling, always observe the maximum and minimum level marks that are marked on the wall of the cooking vessel.
23. The cooking vessel has a non-stick surface. To avoid damaging it, use only the spoon provided for mixing or serving. Other tools, especially made of metal, could damage the non-stick finish.
24. Before connecting the appliance to the power supply, always make sure that it is correctly assembled and that the lid is fitted correctly.
25. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer, switch or other device which switches the appliance on and off.
26. Under no circumstances cover the safety valve. Doing so risks irreversible damage to the appliance and may create a hazardous situation.
27. Keep your hands and face away from the safety valve. Very high temperature steam escapes through the safety valve and there is a risk of severe burns.
28. Take extra care when handling an appliance that contains hot food. Wear protective kitchen gloves.
29. Carefully open the lid of the appliance to avoid scalding from escaping

steam.

30. Do not prepare any acidic or alkaline foods or substances in the appliance, as this could corrode the cooking vessel.
31. Always place the hot cooking vessel on a heat-resistant surface.
32. Do not touch the appliance or the power cord with wet hands.
33. Clean the appliance after each use. Clean the cooking vessel with a soft sponge. Do not use scouring pads or harsh cleaners to avoid damaging the non-stick finish.
34. Unplug the power cord of the appliance from the outlet and from the appliance when not in use, if you leaving it unattended, before cleaning, moving, assembling or disassembling.
35. Always disconnect the power cord by grasping the plug, not by pulling on the power cord.

OVERVIEW

Rice cooker (Fig. A)

- 1 Control panel
- 2 Lid opening button
- 3 Removable steam outlet
- 4 Body of the rice cooker
- 5 Inner lid release
- 6 Removable inner lid
- 7 Removable cooking vessel with non-stick surface
- 8 Lid
- 9 Socket for power supply connection



Supplied accessories (not shown)

Steam attachment
 Measuring part
 Stirring and serving spoon
 Scoop
 Power cord

Control panel (Fig. B)

- 1 Preparation programme LEDs
- 2 **WARM/CANCEL** button
- 3 **+** button
- 4 **PRESET/TIMER** button
- 5 **PRESET, TIMER** and **KEEP WARM** indicator lights
- 6 **MENU** button
- 7 **START/PAUSE** button
- 8 **RISE** button
- 9 Rice cooking indicator lights
- 10 **TEMP** button
- 11 **-** button
- 12 **ON/OFF** button

TECHNICAL SPECIFICATION

| | |
|---------------------|----------------------|
| Power supply | 220–240 VAC 50–60 Hz |
| Input power | 1,300 W |

| | |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| Maximum cooking vessel volume | 4 l (2 to 8 rice scoops) |
| Dimensions | 25 × 27 × 33 cm (H × W × D) |
| Weight | 5 kg |

USE

Before First Use

1. Remove the appliance and its accessories from the packaging. Before disposing of the packaging, be sure to remove all components. Check that the appliance and any accessories are not damaged.
2. Wash the cooking vessel, steam attachment, measuring cup and spoon in warm water with some kitchen detergent, then rinse and wipe dry.
3. Wipe the lid, outer surface and interior of the appliance with a slightly damp soft cloth. Wipe dry.

Rice Cooking Tips

Use the measuring cup provided to measure out the rice and water. One cup is approximately 180 ml (about 165 g).

Wash the rice thoroughly and put it in the vessel. Level and evenly distribute the rice in the vessel, then add the water. The ratio of rice to water should be 1 : 1. Maximum capacity is 8 cups of rice.



Note:

The volume of water can be adjusted according to personal preference and the type of rice being cooked.

Do not exceed the maximum amount indicated in the inner container to avoid overflow.

Before use

1. Place the appliance on a dry, level and firm surface at a sufficient distance from the electrical outlet.
2. Prepare the ingredients you want to process.
3. Press the button to open the lid, remove the cooking vessel and place the ingredients in it.
4. Make sure that the outer surface of the cooking vessel, especially the outer base, and the induction coil plate are clean and dry. If necessary, wipe them with a clean sponge.
5. Close the lid. Correct closing is signalled by a click.
6. Fully unroll the power cable. Insert the power cable plug into the socket at the back of the appliance and insert the plug into the electrical outlet.



WARNING:

ALWAYS FOLLOW THE MAXIMUM AND MINIMUM LEVEL LINES, WHICH ARE MARKED ON THE COOKING VESSEL WALL WHEN FILLING. OTHERWISE, THERE IS A RISK OF OVERFLOW AND DAMAGE TO THE APPLIANCE.

Basic Use

1. Switch on the rice cooker using the **ON/OFF** button.
2. Repeatedly press **Mode** to select one of the preset modes. The indicator light for the selected programme will flash.
3. With NUTRI, you can also select the extent of cooking: **SOFT – MIDDLE – HARD** by repeatedly pressing **TEMP**.
4. Adjust the preparation time or set a delayed start – see below.
5. Press **START/PAUSE** to begin the cooking process.
6. Depending on the selected programme, the preheating process starts, followed by cooking and the countdown on the display.
7. When cooking is complete, a chime sounds and the rice cooker automatically switches to Keep Warm mode. The **KEEP WARM** light will come on. The default Keep Warm mode time is 12 hours.
8. To switch off the rice cooker, long-press **WARM/CANCEL**. Keep Warm mode will be cancelled and the rice cooker will switch off.

You can cancel the cooking process at any time by long-pressing **WARM/CANCEL**. Press **START/PAUSE** while cooking to pause. Press **START/PAUSE** again to continue cooking. Long-pressing **WARM/CANCEL** will cancel cooking entirely. Press the **RICE** button to start the rice programme immediately.

Programme Chart

| Programme | Water level (mark) | Default cooking time | Default temperature | Description | Raw materials | Delayed Start feature | Adjustment of cooking time | Keeping warm | Notes |
|------------------------|------------------------|--|--|------------------------------------|--|-----------------------|----------------------------|--------------|--|
| Nutri | Rice | 35–45 min | 100 °C | Rice cooking – 2 to 8 scoops | Water and rice | Yes | Yes | Yes | Cooking extent adjustment: SOFT / MEDIUM / HARD. |
| Porridge | Porridge | 90 min | 100 °C | Porridge cooking – 0.5 to 2 scoops | Water and rice; you may also add meatballs, vegetables, etc. | Yes | Yes | Yes | |
| Soup | Up to 80% total volume | 120 min | 100 °C | Soup cooking | Water, meat, vegetables | Yes | Yes | Yes | |
| Stew | Up to 80% total volume | 60 min | 100 °C | Stew or beef | Water, beef, potatoes or tomatoes | Yes | Yes | Yes | |
| Steam | Up to 80% total volume | 20 min | 100 °C | Steaming | Various foods suitable for steaming | Yes | Yes | Yes | |
| Slow cooking | Up to 80% total volume | 4 hours (adjustable; each press adds 10 minutes; range 1–12 hours) | 75 °C (adjustable; 5 °C per press; range 40–90 °C) | Slow cooking | Various foods suitable for slow cooking. | Yes | Yes | Yes | |
| Sous Vide / DIY | Up to 80% total volume | 2 hours (adjustable; each press adds 10 minutes; range 1–12 hours) | 60 °C (adjustable; 5 °C per press; range 40–90 °C) | Sous Vide / DIY cooking | Vacuum-packed food suitable for Sous Vide / DIY cooking | Yes | Yes | No | |
| Yoghurt | Up to 80% total volume | 8 hours | 40 °C | Preparation of yoghurt | Milk and live yoghurt cultures | No | No | No | |
| RICE | Rice | 30–35 min | 100–120 °C | Rice cooking – 2 to 8 scoops | Water and rice | Yes | Yes | Yes | |

Adjustment of cooking time

1. Select the cooking programme using the **MENU** button.
2. Repeatedly press **PRESET/TIMER** until the **TIMER** light appears on the display.
3. Use the +/- buttons to set a new cooking time.
4. Press **START/PAUSE** to confirm and start the rice cooker.

Heating

This program is used to heat ready meals.

1. When the appliance is on standby, press **WARM/CANCEL**.
2. The display will show 0:20, the default cooking time.
3. Press **START/PAUSE** to start the rice maker.

To cancel cooking, press **WARM/CANCEL**.

Delayed Start

1. Put the ingredients in the cooking vessel and insert it in the appliance.
2. Select the cooking programme using the **MENU** button.
3. While the selected programme light is flashing, press **PRESET/TIMER** repeatedly until the **PRESET** light flashes.
4. Use the +/- buttons to set the countdown timer.
5. After setting the timer, press **START/PAUSE** to start the countdown.
6. Once the set time elapses the appliance starts automatically.

It is important to select the cooking method before setting the delayed start time. The delayed start function will not work if the order is reversed.

The delayed start function cannot be set when the appliance is already running.



Warning:

We do not recommend using perishable foods with delayed start. The food could become contaminated and a serious health hazard.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always switch off the appliance, disconnect the mains plug from the mains socket and allow it to cool down completely before cleaning or any maintenance.



Warning:

Do not immerse the appliance or its power cord in water or other liquids.

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.

Heating element and internal space for inserting the cooking vessel

Wipe the outer surface of the appliance and the inner space for inserting the cooking vessel with a clean cloth slightly moistened with warm water.

Make sure that you removed all food residue.

Cooking vessel and accessories

Wash the cooking vessel and accessories after each use and keep them clean. Wash them in warm water with a little amount of kitchen detergent. Rinse with clean water and wipe dry.

If the food residue sticks to the bottom of the vessel, pour a little warm water into it, add a little kitchen detergent and let it stand. Then wash and rinse.

Do not wash the cooking vessel in dishwasher.

Outer surface

Wipe the outside of the appliance with a clean cloth slightly moistened with warm water. Wipe dry.

Wipe the control panel with a dry cloth only.

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 display is off. The heating element does not heat up. | The power cable is not plugged in. The power board is damaged. The distribution board is disconnected. The motherboard is damaged. | Check switch, plug, thermal fuse, power supply. Contact authorized service centre. |
| The display is off. The heating element heats up. | The motherboard is damaged. | Contact authorized service centre. |
| The display is on. The heating element does not heat up. | The components of the heating element are burnt out. The board's contacts are disconnected. The power board is damaged. | Contact authorized service centre. |

| Problem | Cause | Solution |
|--|--|--|
| The rice is undercooked or the cooking time is too long. | After finishing the cooking, you did not let the rice rest long enough. | Let the rice rest and stir it to avoid lumping. |
| | The heating element is deformed. | Slight deformation can be repaired with fine sandpaper. In the event of severe deformation, contact an authorized service centre. |
| | The cooking vessel is not inserted correctly in the interior. | Turn the cooking vessel so that it is level and correctly inserted in the interior. |
| | There is a foreign object between the bottom of the vessel and the heating element. | Remove foreign object with fine sandpaper. |
| | The cooking vessel is deformed. | Contact authorized service centre. |
| | The motherboard is damaged. | |
| | The main thermostat malfunctions. | |
| A large amount of porridge overflows the edge. | The motherboard is damaged. | Contact authorized service centre. |
| | The main thermostat malfunctions. | |
| | There is a foreign object in the safety valve. | Clean the safety valve. |
| | You have exceeded the maximum line marked on the inner wall of the vessel. You did not add enough water. | Always follow the marked minimum and maximum lines. Adjust the amount as needed. |
| | The lid is not properly closed. You have selected the wrong cooking method. | Close the lid properly. Select the correct cooking method. |
| Neither rice nor porridge is cooked long enough. | The base circuit board is damaged. The top cover thermostat is malfunctioning. | Contact authorized service centre. |

Error codes

| Error code | Meaning | Solution | |
|------------|---|---|---|
| E0 | Internal wiring fault. The rice cooker is not operating properly. | Contact authorized service centre. | |
| E1 | IGBT transistor temperature too high. | Contact authorized service centre. | |
| E2 | Overvoltage. | When voltage returns to normal, the rice cooker will automatically resume operation. If the problem persists, contact an authorized service centre. | |
| E3 | Undervoltage. | | |
| E4 | Upper sensor circuit disconnected. | Contact authorized service centre. | |
| E5 | Short circuit on upper sensor. | | |
| E6 | Lower sensor circuit disconnected. | | |
| E7 | Short circuit on lower sensor. | | |
| E8 | IGBT transistor circuit disconnected. | | |
| E9 | Short circuit on IGBT transistor. | | |
| E10 | Overheating of lower sensor. | | |
| E11 | Overheating of upper sensor. | | |
| EU | Incompatible or no cooking vessel inserted. | | Insert the cooking vessel into the rice cooker body. Only use the original supplied vessel. |

If the 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 centre.

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.

Die aktuellste Version des Benutzerhandbuchs finden Sie unter www.siguro.net.

SICHERHEITSHINWEISE



Lesen Sie vor der Verwendung 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. Bewahren Sie das Gerät und dessen Zubehör außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
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. 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 sonstige Unterkunftsarten;
 - Bed-and-Breakfast-Betriebe.
7. Um ein Stromschlagrisiko zu vermeiden, dürfen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
 8. **WARNUNG:** Vermeiden Sie, dass Flüssigkeiten über das Netzkabel gegossen werden.
 9. Reinigen Sie die Oberflächen, die mit der Speise in Berührung kommen, gemäß den in diesem Benutzehandbuch angeführten Anweisungen.
 10. **WARNUNG:** Bei unsachgemäßer Verwendung besteht die Gefahr von Verletzungen.



HINWEIS: HEISSE OBERFLÄCHE.

11. Die Außenfläche des Geräts kann während des Gebrauchs heiß werden. Seien Sie besonders vorsichtig, um Verbrühungen zu vermeiden.
12. Die Oberfläche des Heizelements enthält nach dem Gebrauch noch Restwärme.
13. 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.
14. Stecken Sie den Stecker in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose. Wir empfehlen, das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
15. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, trockene und feste Oberfläche. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Feuer oder anderen Wärmequellen auf.
16. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante einer Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit einem Elektro- oder Gaskochfeld oder einer heißen Oberfläche in Berührung kommt.
17. Verwenden Sie das Gerät nur mit dem mitgelieferten Netzkabel.
18. Dieses Gerät ist für die Zubereitung von Lebensmitteln gemäß den Angaben in dieser Anleitung bestimmt. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke als die, für die es bestimmt ist.
19. 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.
20. Platzieren Sie das Kochgefäß nicht auf ein Elektro- oder Gaskochfeld, in die Nähe eines Feuers oder sonstigen Wärmequellen.
21. Verwenden Sie das Gerät nur mit dem mitgelieferten Kochgefäß. Verwenden Sie das Gerät niemals ohne ordnungsgemäß eingelegtes Kochgefäß.

22. Achten Sie beim Einfüllen immer auf die an der Wand des Kochgefäßes markierten MAX- und MIN-Markierungen.
23. Das Kochgefäß hat eine antihafbeschichtete Oberfläche. Verwenden Sie zum Umrühren und Servieren nur den mitgelieferten Löffel, um Beschädigungen zu vermeiden. Andere Utensilien, insbesondere aus Metall, könnten die Antihafbeschichtung beschädigen.
24. Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich immer, dass es richtig zusammengebaut und der Deckel richtig aufgesetzt ist.
25. Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung durch eine externe Zeitschaltuhr, einen Schalter oder eine andere Vorrichtung zum Ein- und Ausschalten des Geräts vorgesehen.
26. Das Sicherheitsventil darf unter keinen Umständen abgedeckt werden. Es besteht die Gefahr einer irreversiblen Beschädigung des Geräts und einer gefährlichen Situation.
27. Halten Sie Hände und Gesicht weit vom Sicherheitsventil entfernt. Durch das Sicherheitsventil entweicht Dampf mit sehr hoher Temperatur, und es besteht die Gefahr schwerer Verbrennungen.
28. Seien Sie besonders vorsichtig beim Umgang mit einem Gerät, das heiße Lebensmittel enthält. Verwenden Sie Topflappen.
29. Öffnen Sie den Deckel des Geräts vorsichtig, um Verbrühungen durch austretenden Dampf zu vermeiden.
30. Bereiten Sie keine säurehaltigen oder alkalischen Lebensmittel oder Substanzen im Gerät zu, da dies zu einer Korrosion des Kochgefäßes führen kann.
31. Stellen Sie das heiße Kochgefäß immer auf eine hitzebeständige Unterlage.
32. Berühren Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht mit nassen oder feuchten Händen.
33. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Reinigen Sie das Kochgefäß mit einem weichen Schwamm. Verwenden Sie keine Drahttücher oder grobe Reinigungsmittel, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
34. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn Sie es nicht benutzen, wenn es unbeaufsichtigt bleibt, bevor Sie es reinigen, bewegen, zusammen- oder auseinanderlegen.
35. Ziehen Sie das Netzkabel immer am Stecker aus der Steckdose, nicht am Netzkabel.

ÜBERSICHT

Reiskocher (Abb. A)



- 1 Bedienfeld
- 2 Taste zum Öffnen des Deckels
- 3 Abnehmbarer Dampfauslass
- 4 Körper des Reiskochers
- 5 Schloss zum Öffnen des Innendeckels
- 6 Abnehmbarer Innendeckel
- 7 Herausnehmbares Kochgefäß mit Antihafschicht
- 8 Deckel
- 9 Buchse für den Anschluss der Stromversorgung

Nicht abgebildetes Zubehör

- Dämpfeinsatz
- Messbecher
- Löffel zum Mischen und Servieren
- Schöpflöffel
- Netzkabel

Bedienfeld (Abb. B)

- 1 Anzeigen der Kochprogramme
- 2 Taste **WARM/CANCEL**
- 3 Taste **+**
- 4 Taste **PRESET/TIMER**
- 5 Anzeigen **PRESET, TIMER** und **KEEP WARM**
- 6 Taste **MENU**
- 7 Taste **START/PAUSE**
- 8 Taste **RISE**
- 9 Anzeigen für die Reiszubereitung
- 10 Taste **TEMP**
- 11 Taste **-**
- 12 Taste **ON/OFF**

TECHNISCHE PARAMETER

| | |
|------------------------|----------------------|
| Stromversorgung | 220–240 V ~ 50–60 Hz |
| Stromverbrauch | 1300 W |

| | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| Max. Volumen des Kochgefäßes | 4 l (2 bis 8 Messbecher mit Reis) |
| Abmessungen | 25 × 27 × 33 cm (H × B × T) |
| Gewicht | 5 kg |

VERWENDUNG

Vor der Erstverwendung

1. 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.
2. Waschen Sie Kochgefäß, Dämpfeinsatz, Messbecher, Schöpfkelle und Löffel in warmem Wasser mit etwas Spülmittel, spülen Sie sie ab und wischen Sie sie trocken.
3. Wischen Sie den Deckel, die Außenfläche und den inneren Bereich des Geräts mit einem leicht angefeuchteten weichen Geschirrtuch ab. Wischen Sie sie trocken.

Grundsätze bei der Reiszubereitung

Verwenden Sie den mitgelieferten Messbecher, um den Reis und das Wasser abzumessen, 1 Messbecher entspricht etwa 0,18 l (ca. 165 g).

Waschen Sie das Reis gründlich und geben Sie es in das Kochgefäß, ebnen Sie die Oberfläche des Reises, verteilen Sie es gleichmäßig im Kochgefäß und fügen Sie dann das Wasser hinzu. Das Verhältnis von Reis zu Wasser sollte 1 sein: 1. Die maximale Anzahl der Reisportionen beträgt 8 Tassen.



Bemerkung:

Die Wassermenge kann je nach persönlichen Präferenzen und der Art des zu kochenden Reises angepasst werden.

Überschreiten Sie nicht die im Innenbehälter angegebene MAX-Markierung, um ein Überlaufen zu vermeiden.

Vorbereitung vor der Verwendung

1. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, gerade und feste Oberfläche in ausreichender Entfernung von der Netzsteckdose.
2. Bereiten Sie die Zutaten vor, die Sie verarbeiten wollen.
3. Drücken Sie die Taste, um den Deckel zu öffnen, nehmen Sie das Kochgefäß heraus und geben Sie die Zutaten hinein.
4. Vergewissern Sie sich, dass die Außenfläche des Kochgefäßes, insbesondere der äußere Boden, und die Induktionsspulenplatte sauber und trocken sind. Wischen Sie sie bei Bedarf mit einem sauberen Schwamm ab.
5. Schließen Sie den Deckel. Das richtige Schließen wird durch ein Kicken indiziert.
6. Netzkabel vollständig ausziehen. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Buchse auf der Rückseite des Geräts und stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose.



WARNUNG:
BEACHTEN SIE BEIM EINFÜLLEN IMMER DIE AN DER WAND DES KOCHGEFÄSSES MARKIERTEN MAX- UND MIN-MARKIERUNGEN. ANDERNFALLS BESTEHT DIE GEFAHR DES ÜBERLAUFENS UND DER BESCHÄDIGUNG DES GERÄTS.

Grundlegende Verwendung des Reiskochers

1. Schalten Sie den Reiskocher mit der Taste **ON/OFF** ein.
2. Drücken Sie mehrmals die Taste **MENU**, um eines der voreingestellten Programme zu wählen. Die Anzeige des gewählten Programms blinkt.
3. Bei dem Programm **NUTRI** können Sie auch den Gargrad des Reises wie folgt auswählen: **SOFT – MIDDLE – HARD**, indem Sie mehrmals die Taste **TEMP** drücken.
4. Stellen Sie die Kochzeit ein oder stellen Sie den verzögerten Start ein – siehe Anweisungen weiter unten im Handbuch.
5. Drücken Sie die Taste **START/PAUSE**, um den Reiskocher zu starten.
6. Je nach ausgewähltem Programm beginnt der Vorheizvorgang, gefolgt von der Zubereitung und dem Display-Countdown.
7. Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und der Reiskocher geht automatisch in den Warmhaltemodus. Die Anzeige **KEEP WARM** leuchtet auf. Die Ausgangszeit für den Temperaturerhaltungsmodus beträgt 12 Stunden.
8. Wenn Sie den Reiskocher ausschalten möchten, halten Sie die Taste **WARM/CANCEL** lange gedrückt, der Warmhaltemodus wird abgebrochen und der Reiskocher schaltet sich aus.

Sie können den Kochvorgang jederzeit abbrechen, indem Sie die Taste **WARM/CANCEL** lange gedrückt halten.

Wenn Sie während der Zubereitung kurz die Taste **START/PAUSE** drücken, wird der Kochvorgang unterbrochen. Drücken Sie erneut kurz die Taste **START/PAUSE**, um den Kochvorgang fortzusetzen. Wenn Sie jedoch die Taste **WARM/CANCEL** lange gedrückt halten, wird der Kochvorgang abgebrochen.

Drücken Sie die Taste **RICE**, um das Reisprogramm sofort zu starten.

Tabelle mit Programmen

| Programm | Wasserstand (Markierung) | Standard-Kochzeit | Standard-Temperatur | Beschreibung | Ingredienzen | Funktion für verzögerten Start | Änderung der Zubereitungszeit | Warmhaltefunktion | Bemerkungen |
|----------------------|------------------------------|--|--|---|--|--------------------------------|-------------------------------|-------------------|--|
| Nutri | Rice | 35–45 min | 100 °C | Reiszubereitung 2 bis 8 Messbecher | Wasser und Reis | Ja | Ja | Ja | Sie können den Grad des Reises einstellen: SOFT/MEDIUM/HARD. |
| Porridge | Porridge | 90 min | 100 °C | Zubereitung von Brei 0,5 bis 2 Messbecher | Wasser und Reis, Sie können Fleischkugeln, Gemüse, etc. hinzufügen. | Ja | Ja | Ja | |
| Soup | Max. 80 % des Gesamtvolumens | 120 min | 100 °C | Zubereitung von Suppe | Wasser, Fleisch und Gemüse | Ja | Ja | Ja | |
| Stew | Max. 80 % des Gesamtvolumens | 60 min | 100 °C | Schmorbraten oder Rindfleisch | Wasser, Rindfleisch, Kartoffeln oder Tomaten | Ja | Ja | Ja | |
| Steam | Max. 80 % des Gesamtvolumens | 20 min | 100 °C | Lebensmittelzubereitung im Dampf | Verschiedene zum Dämpfen geeignete Lebensmittel | Ja | Ja | Ja | |
| Slow cook | Max. 80 % des Gesamtvolumens | 4 Stunden (Anpassung; jedes Drücken der Taste um jeweils 10 Minuten; 1–12 Stunden) | 75 °C (Anpassung, jedes Drücken der Taste um jeweils 5 °C; 40–90 °C) | Langsames Kochen von Lebensmitteln | Verschiedene Lebensmittel, die zur langsamen Zubereitung geeignet sind. | Ja | Ja | Ja | |
| Sous Vide/DIY | Max. 80 % des Gesamtvolumens | 2 Stunden (Anpassung; jedes Drücken der Taste um jeweils 10 Minuten; 1–12 Stunden) | 60 °C (Anpassung, jedes Drücken der Taste um jeweils 5 °C; 40–90 °C) | Zubereitung Sous Vide / DIY | Lebensmittel in vakuumierten Beuteln, die nach der Methode Sous Vide / DIY zubereitet werden | Ja | Ja | Nein | |

| Programm | Wasserstand (Markierung) | Standard-Kochzeit | Standard-Temperatur | Beschreibung | Ingredienzen | Funktion für verzögerten Start | Änderung der Zubereitungszeit | Warmhaltefunktion | Bemerkungen |
|---------------|------------------------------|-------------------|---------------------|------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|-------------------|-------------|
| Yogurt | Max. 80 % des Gesamtvolumens | 8 Stunden | 40 °C | Zubereitung von Joghurt | Milch und lebende Joghurtkulturen | Nein | Nein | Nein | |
| RICE | Rice | 30-35 min | 100-120 °C | Reiszubereitung 2 bis 8 Messbecher | Wasser und Reis | Ja | Ja | Ja | |

Änderung der Zubereitungszeit

1. Wählen Sie das Kochprogramm mit der Taste **MENU**.
2. Drücken Sie wiederholt die Taste **PRESET/TIMER**, bis die Anzeige **TIMER** auf dem Display aufleuchtet.
3. Stellen Sie mit den Tasten **+/-**, die neue Kochzeit ein.
4. Drücken Sie die Taste **START/PAUSE**, um die Wahl zu bestätigen und den Reiskocher zu starten.

Erwärmen

Dieses Programm wird zum Aufwärmen von Fertiggerichten verwendet.

1. Während sich das Gerät im Standby-Modus befindet, drücken Sie die Taste **WARM/CANCEL**.
 2. Auf dem Display wird die Standardheizzeit von 0:20 angezeigt.
 3. Drücken Sie die Taste **START/PAUSE**, um den Reiskocher zu starten.
- Wenn Sie die Warmhaltefunktion abbrechen möchten, drücken Sie die Taste **WARM/CANCEL**.

Verzögerter Start

1. Geben Sie die Zutaten in das Kochgefäß und legen Sie ihn in das Gerät.
2. Wählen Sie das Programm mit der Taste **MENU**.
3. Drücken Sie, während die jeweilige Anzeige des ausgewählten Programmes blinkt, wiederholt die Taste **PRESET/TIMER**, bis die Anzeige **PRESET** blinkt.
4. Stellen Sie mit den Tasten **+/-** die Zeit ein, nach deren Ablauf sich das Gerät automatisch einschalten soll.
5. Nachdem Sie die Zeit eingestellt haben, drücken Sie die Taste **START/PAUSE**, um den Countdown zu starten.
6. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird das Gerät automatisch gestartet.

Es ist wichtig, dass Sie die Art und Weise der Zubereitung auswählen, bevor Sie den verzögerten Start einstellen. In der umgekehrten Reihenfolge funktioniert die Funktion des verzögerten Starts nicht.

Der verzögerte Start kann nicht eingestellt werden, wenn das Gerät bereits in Betrieb ist.



Warnung:

Es wird nicht empfohlen, verderbliche Lebensmittel mit der Funktion für den verzögerten Start zu verwenden. Es könnte zu einer Kontamination kommen, die ernsthafte Gesundheitsprobleme verursacht.

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 warten.



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.

Heizelement und Innenraum zum Einsetzen eines Kochgefäßes

Wischen Sie die Außenfläche des Geräts und den inneren Bereich, in den das Kochgefäß gehört, mit einem sauberen, leicht mit warmem Wasser angefeuchteten Geschirrtuch ab.

Entfernen Sie vorher alle Lebensmittelreste.

Kochgefäß und Zubehör

Waschen Sie das Kochgefäß und das Zubehör nach jedem Gebrauch und halten Sie es sauber. Waschen Sie sie in warmem Wasser mit ein wenig Küchenreiniger. Spülen Sie sie mit klarem Wasser ab und wischen Sie sie trocken.

Wenn Lebensmittel am Boden des Behälters anbrennen, gießen Sie etwas warmes Wasser hinein und fügen Sie ein wenig Küchenreiniger hinzu und lassen Sie es abstehen. Waschen Sie ihn und spülen Sie ihn ab.

Das Kochgefäß darf nicht in der Spülmaschine gewaschen werden.

Äußere Oberfläche

Wischen Sie die Außenfläche des Geräts mit einem sauberen, leicht mit warmem Wasser angefeuchteten Tuch ab. Wischen Sie sie trocken.

Wischen Sie das Bedienfeld nur mit einem trockenen Geschirrtuch ab.

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 |
|--|---|---|
| Das Display ist ausgeschaltet. Der Heizkörper heizt nicht. | Das Netzkabel ist nicht angeschlossen. Die Leistungsplatine ist beschädigt. Der Verteiler ist getrennt. Die Hauptplatine ist beschädigt. | Prüfen Sie den Schalter, die Gabel, die Wärmesicherung und das Netzkabel. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst. |
| Das Display ist eingeschaltet. Der Heizkörper heizt. | Die Hauptplatine ist beschädigt. | Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst. |
| Das Display ist eingeschaltet. Der Heizkörper heizt nicht. | Die Komponenten des Heizelements sind durchgebrannt. Die Kontakte der Platine sind getrennt. Die Leistungsplatine ist beschädigt. | Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst. |

| Problem | Ursache | Lösung |
|---|---|---|
| Das Reis ist nicht fertiggekocht oder die Zubereitungszeit dauert zu lange. | Sie haben den Reis nach dem Kochen nicht ausreichend abstehen lassen. | Lassen Sie den Reis abstehen und rühren Sie ihn, damit sich keine Klumpen bilden. |
| | Der Heizkörper ist deformiert. | Leichte Deformationen können mit feinem Schleifpapier korrigiert werden. Bei schweren Deformationen wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle. |
| | Das Kochgefäß wurde nicht richtig in den inneren Bereich eingelegt. | Drehen Sie das Kochgefäß so, dass es ausgerichtet und richtig in den inneren Bereich eingelegt ist. |
| | Zwischen dem Boden des Gefäßes und dem Heizkörper befindet sich ein Fremdkörper. | Entfernen Sie den Fremdkörper mit Hilfe eines feinen Schleifpapiers. |
| | Das Kochgefäß ist deformiert. | Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst. |
| | Die Hauptplatine ist beschädigt. | |
| | Der Hauptthermostat funktioniert nicht richtig. | |
| Zu viel Brei, der über den Rand läuft. | Die Hauptplatine ist beschädigt. | Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst. |
| | Der Hauptthermostat funktioniert nicht richtig. | |
| | Im Sicherheitsventil befinden sich ein Fremdkörper. | Reinigen Sie das Sicherheitsventil. |
| | Sie haben die MAX-Markierung überschritten, die auf der Innenwand des Gefäßes markiert ist. Sie haben nicht genug Wasser hinzugefügt. | Befolgen Sie stets die MIN- und MAX-Markierung. Passen Sie die Menge nach Bedarf an. |
| | Der Deckel ist nicht richtig geschlossen. Sie haben die falsche Zubereitungsmethode gewählt. | Schließen Sie den Deckel richtig. Wählen Sie die richtige Zubereitungsmethode. |

| Problem | Ursache | Lösung |
|--|---|--|
| Weder Reis noch Brei wurden lange genug gekocht. | Die Basisplatine ist beschädigt. Der Thermostat der oberen Abdeckung ist nicht in Ordnung. | Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst. |

Fehlermeldungen

| Fehlermeldung | Bedeutung | Lösung |
|----------------------|--|---|
| E0 | Fehler im internen Schaltkreis, der Reiskocher funktioniert nicht richtig. | Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst. |
| E1 | Die Temperatur des IGBT-Transistors ist hoch. | Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst. |
| E2 | Die Spannung ist zu hoch. | Wenn die ursprüngliche Spannung wiederhergestellt ist, wird der Reiskocher automatisch wieder in Betrieb genommen. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst. |
| E3 | Die Spannung ist zu niedrig. | |
| E4 | Der obere Sensorkreislauf ist unterbrochen. | Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst. |
| E5 | Kurzschluss am oberen Sensor. | |
| E6 | Der untere Sensorkreis ist unterbrochen. | |
| E7 | Kurzschluss am unteren Sensor. | |
| E8 | Getrennte IGBT-Transistorschaltung. | |
| E9 | Kurzschluss am IGBT-Transistor. | |
| E10 | Überhitzung des unteren Sensors. | |
| E11 | Überhitzung des oberen Sensors. | |

| Fehlermeldung | Bedeutung | Lösung |
|----------------------|---|---|
| EU | Das Kochgefäß ist nicht eingesetzt, eventuelle wurde ein anders Kochgefäß eingesetzt. | Setzen Sie das Kochgefäß in den Reiskocher ein und verwenden Sie immer nur das Kochgefäß, das mit dem Reiskocher geliefert wurde. |

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 einen autorisierten Kundendienst.

Děkujeme, že jste si koupili spotřebič značky SIGURO. Jsme vděční za vaši důvěru a je nám potěšením 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.

Nejaktuálnější verzi návodu k použití naleznete na stránkách www.siguro.net.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE



Před použitím si prosím pozorně přečtete 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. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí mladších 8 let.
5. Jestliže je napájecí přívod poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace.
6. 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 jiné obytné oblasti;
 - podniky zajišťující nocleh se snídaní.
7. Abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem, neponořujte spotřebič, jeho přívod ani vidlici napájecího přívodu do vody nebo jiné tekutiny.
8. **VÝSTRAHA:** Zabraňte polití nástrčky.

9. Povrchy, které přicházejí do kontaktu s pokrmem, čistěte podle pokynů uvedených v tomto návodu.
10. **VÝSTRAHA:** Hrozí potenciální poranění při nesprávném používání.



UPOZORNĚNÍ: HORKÝ POVRCH.

11. Během použití se může vnější povrch spotřebiče zahřívat. Dbejte zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k opaření.
12. Povrch topného článku obsahuje po použití zbytkové teplo.
13. 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.
14. Zapojte vidlici napájecího přívodu do řádně uzemněné síťové zásuvky. Doporučujeme zapojit spotřebič do samostatného elektrického obvodu. Nepoužívejte prodlužovací kabely.
15. Spotřebič umístěte na rovný, suchý a pevný povrch. Nepokládejte spotřebič do blízkosti ohně nebo jiných zdrojů tepla.
16. Napájecí přívod nenechávejte viset přes okraj desky nebo stolu. Zabraňte tomu, aby se napájecí přívod dotýkal elektrické či plynové desky nebo horkého povrchu.
17. Spotřebič používejte výhradně s dodávaným napájecím přívodem.
18. Tento spotřebič je určen pro přípravu potravin, jak je uvedeno v tomto návodu. Nepoužívejte jej k jiným účelům, než ke kterým je určen.
19. 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.
20. Varnou nádobu nepokládejte na plotýnku elektrické nebo plynové desky ani do blízkosti ohně či jiných zdrojů tepla.
21. Spotřebič používejte pouze s dodávanou varnou nádobou. Nikdy nepoužívejte spotřebič bez řádně vložené varné nádoby.
22. Při plnění vždy dodržujte rysky maximální a minimální hladiny, které jsou vyznačeny na stěně varné nádoby.
23. Varná nádoba je opatřena nepřilnavým povrchem. Abyste jej nepoškodili, používejte k míchání nebo servírování pouze dodávanou lžici. Jiné náčiní, zvláště kovové, by mohlo poničit nepřilnavou povrchovou úpravu.
24. Před připojením spotřebiče ke zdroji napájení se vždy ujistěte, že je správně sestaven a víko je správně nasazeno.
25. Tento spotřebič není určen k ovládní prostřednictvím externího časovače, spínače nebo jiného zařízení, které by spotřebič zapínalo a vypínalo.
26. V žádném případě nezakrývejte bezpečnostní ventil. Hrozí riziko nevratného poškození spotřebiče a vzniku nebezpečné situace.
27. Uchovávejte ruce a obličej v dostatečné vzdálenosti od bezpečnostního ventilu. Bezpečnostním ventilem uniká pára o velmi vysoké teplotě a hrozí riziko vzniku vážných popálenin.

28. Dbejte zvýšené opatrnosti při manipulaci se spotřebičem, který obsahuje horké potraviny. Používejte ochranné kuchyňské chňapky.
29. Víko spotřebiče otevírejte opatrně, abyste se neopařili o unikající páru.
30. Ve spotřebiči nepřipravujte žádné kyselé nebo zásadité potraviny ani látky, neboť by mohlo dojít ke korozi varné nádoby.
31. Horkou varnou nádobu pokládejte vždy na teplovzdorný povrch.
32. Nedotýkejte se spotřebiče nebo napájecího přívodu mokřýma či vlhkýma rukama.
33. Spotřebič čistěte po každém použití. Varnou nádobu čistěte měkkou houbičkou. Nepoužívejte drátěnky ani hrubé čisticí prostředky, aby nedošlo k narušení nepřilnavé povrchové úpravy.
34. Napájecí přívod odpojte od síťové zásuvky a od spotřebiče vždy, když nebudete spotřebič používat, pokud ho necháváte bez dozoru, před čištěním, přemístěním, složením nebo rozložením.
35. Napájecí přívod odpojte vždy uchopením za vidlici, nikoli tahem za napájecí přívod.

PŘEHLED

Rýžovar (obr. A)



- 1 Ovládací panel
- 2 Tlačítko pro otevření víka
- 3 Vyjímatelny výstup páry
- 4 Tělo rýžovaru
- 5 Zámek k uvolnění vnitřního víka
- 6 Vyjímatelny vnitřní víko
- 7 Vyjímatelny varná nádoba s nepřilnavým povrchem
- 8 Víko
- 9 Zdířka pro připojení napájecího přívodu

Příslušenství bez vyobrazení

- Parní nástavec
- Odměrka
- Lžíce na míchání a servírování
- Naběračka
- Přívodní kabel

Ovládací panel (obr. B)

- 1 Světelné kontrolky programů přípravy
- 2 Tlačítko **WARM/CANCEL**
- 3 Tlačítko **+**
- 4 Tlačítko **PRESET/TIMER**
- 5 Světelné kontrolky **PRESET, TIMER** a **KEEP WARM**
- 6 Tlačítko **MENU**
- 7 Tlačítko **START/PAUSE**
- 8 Tlačítko **RISE**
- 9 Světelné kontrolky přípravy rýže
- 10 Tlačítko **TEMP**
- 11 Tlačítko **-**
- 12 Tlačítko **ON/OFF**

TECHNICKÉ PARAMETRY

| | |
|-----------------|----------------------|
| Napájení | 220–240 V ~ 50–60 Hz |
| Příkon | 1300 W |

| | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| Max. objem varné nádoby | 4 l (2 až 8 odměrek rýže) |
| Rozměry | 25 × 27 × 33 cm (v × š × h) |
| Hmotnost | 5 kg |

POUŽITÍ

Před prvním použitím

1. Vyjměte spotřebič a jeho příslušenství z obalu. Před likvidací obalu se ujistěte, že jste vyjmuli všechny komponenty. Zkontrolujte, zdali nejsou spotřebič ani žádné příslušenství poškozeny.
2. Varnou nádobu, parní nástavec, odměrku, naběračku a lžičku omyjte v teplé vodě s trochou kuchyňského saponátu, opláchněte a otřete dosucha.
3. Víko, vnější povrch a vnitřní prostor spotřebiče otřete zlehka navlhčenou měkkou utěrkou. Otřete dosucha.

Zásady při přípravě rýže

K odměřování rýže a vody používejte dodávanou odměrku, 1 odměrka je přibližně 0,18 l (asi 165 g).

Rýži důkladně omyjte a vložte do nádoby, rýži zarovnejte a rovnoměrně rozložte do nádoby, poté přidejte vodu. Poměr rýže a vody by měl být 1 : 1. Maximální počet odměrek rýže je 8 šáleků.



Poznámka:

Objem vody lze upravit podle osobních preferencí a typu vařené rýže. Nepřekračujte maximální množství uvedené ve vnitřní nádobě, aby nedošlo k přetečení.

Příprava před použitím

1. Spotřebič postavte na suchý, rovný a pevný povrch v dostatečné vzdálenosti od síťové zásuvky.
2. Připravte si suroviny, které chcete zpracovat.
3. Stiskněte tlačítko pro otevření víka, vyjměte varnou nádobu a vložte do ní suroviny.
4. Ujistěte se, že jsou vnější povrch nádoby, zvláště vnější dno, a deska s indukční cívkou čisté a suché. V případě potřeby je otřete čistou houbičkou.
5. Zavřete víko. Správné zavření je signalizováno cvaknutím.
6. Zcela rozviňte napájecí přívod. Konektor napájecího přívodu vložte do zásuvky v zadní části spotřebiče a vidlici napájecího přívodu vložte do síťové zásuvky.



VAROVÁNÍ:

**PŘI PLNĚNÍ VŽDY DODRŽUJTE RYSKY MAXIMÁLNÍ A MINIMÁLNÍ HLA-
DINY, KTERÉ JSOU VYZNAČENY NA STĚNĚ VARNÉ NÁDOBY. JINAK
HROZÍ RIZIKO PŘETEČENÍ A POŠKOZENÍ SPOTŘEBIČE.**

Základní použití rýžovaru

1. Zapněte rýžovar tlačítkem **ON/OFF**.
2. Stiskněte opakovaně tlačítko **MENU** a vyberte jeden z přednastavených programů.

Světelná kontrolka vybraného programu se rozblíká.

3. U programu NUTRI můžete zvolit i stupeň přípravy rýže: **SOFT – MIDDLE – HARD** opakovaným stisknutím tlačítka **TEMP**.
4. Upravte dobu přípravy nebo nastavte odložené spuštění – viz pokyny dále v návodu.
5. Pro spuštění rýžovaru stiskněte tlačítko **START/PAUSE**.
6. V závislosti na vybraném programu se spustí proces přehřátí, a poté se spustí příprava a odpočítávání doby přípravy na displeji.
7. Po dokončení doby přípravy zazní zvukové upozornění a rýžovar se automaticky přepne do režimu uchování v teple. Světelná kontrolka **KEEP WARM** se rozsvítí. Výchozí doba režimu uchování teploty je 12 hodin.
8. Pokud potřebujete rýžovar vypnout, stiskněte dlouze tlačítko **WARM/CANCEL**, proces udržení teploty se zruší a rýžovar se vypne.

Proces přípravy můžete kdykoli zrušit dlouhým stisknutím tlačítka **WARM/CANCEL**.

Pokud během přípravy stisknete krátce tlačítko **START/PAUSE**, příprava se přeruší. Opětovným krátkým stisknutím tlačítka **START/PAUSE** bude rýžovar pokračovat v přípravě. Pokud však stisknete dlouze tlačítko **WARM/CANCEL**, příprava se zruší.

Stiskněte tlačítko RICE pro okamžité spuštění programu přípravy rýže.

Tabulka programů

| Program | Hladina vody (tryska) | Výchozí doba přípravy | Výchozí teplota | Popis | Suroviny | Funkce odložené spuštění | Úprava doby přípravy | Uchování v teple | Poznámky |
|----------------------|----------------------------|--|---|---------------------------------|---|--------------------------|----------------------|------------------|---|
| Nutri | Rice | 35–45 min | 100 °C | Příprava rýže 2 až 8 odměrek | Voda a rýže | Ano | Ano | Ano | Možnost nastavení stupně přípravy rýže: SOFT/MEDIUM/HARD. |
| Porridge | Porridge | 90 min | 100 °C | Příprava kaše 0,5 až 2 odměrky | Voda a rýže, můžete přidat masové kuličky, zeleninu apod. | Ano | Ano | Ano | |
| Soup | Max. 80 % celkového objemu | 120 min | 100 °C | Příprava polévky | Voda, maso a zelenina | Ano | Ano | Ano | |
| Stew | Max. 80 % celkového objemu | 60 min | 100 °C | Dušené maso nebo hovězí | Voda, hovězí maso, brambory nebo rajčata | Ano | Ano | Ano | |
| Steam | Max. 80 % celkového objemu | 20 min | 100 °C | Příprava potravin v páře | Různé potraviny vhodné k přípravě v páře | Ano | Ano | Ano | |
| Slow cook | Max. 80 % celkového objemu | 4 hodiny (úprava: každé stisknutí úprava o 5 °C; 1–12 hodin) | 75 °C (úprava, každé stisknutí úprava o 5 °C; 40–90 °C) | Pomalé vaření potravin | Různé potraviny vhodné k pomalé přípravě. | Ano | Ano | Ano | |
| Sous Vide/DIY | Max. 80 % celkového objemu | 2 hodiny (úprava: každé stisknutí úprava o 5 °C; 1–12 hodin) | 60 °C (úprava, každé stisknutí úprava o 5 °C; 40–90 °C) | Metoda přípravy Sous Vide / DIY | Potraviny v zavařovacích sáčcích metodou přípravy Sous Vide / DIY | Ano | Ano | Ne | |
| Yogurt | Max. 80 % celkového objemu | 8 hodin | 40 °C | Příprava jogurtu | Mléko a živé jogurtové kultury | Ne | Ne | Ne | |
| RICE | Rice | 30–35 min | 100–120 °C | Příprava rýže 2 až 8 odměrek | Voda a rýže | Ano | Ano | Ano | |

Úprava doby přípravy

1. Zvolte program přípravy tlačítkem **MENU**.
2. Stiskněte opakovaně tlačítko **PRESET/TIMER**, dokud se na displeji nerozsvítí světelná kontrolka **TIMER**.
3. Tlačítky +/- nastavte novou dobu přípravy.
4. Pro potvrzení a spuštění rýžovaru stiskněte tlačítko **START/PAUSE**.

Ohřev

Tento program slouží k ohřevu hotových jídel.

1. Zatímco je spotřebič v pohotovostním režimu, stiskněte tlačítko **WARM/CANCEL**.
2. Na displeji se zobrazí výchozí doba ohřevu 0:20.
3. Stiskněte tlačítko **START/PAUSE** a rýžovar se spustí.

Pokud potřebujete funkci ohřevu zrušit, stiskněte tlačítko **WARM/CANCEL**.

Odložené spuštění

1. Do varné nádoby vložte suroviny a vložte ji do spotřebiče.
2. Vyberte program přípravy tlačítkem **MENU**.
3. Zatímco bude blikat světelná kontrolka vybraného programu, stiskněte opakovaně tlačítko **PRESET/TIMER**, dokud se nerozblíká světelná kontrolka **PRESET**.
4. Tlačítky +/- nastavte dobu, po jejímž uplynutí se spotřebič automaticky spustí.
5. Po úpravě nastavení doby, stiskněte tlačítko **START/PAUSE** a spustí se odpočítávání nastavené doby.
6. Jakmile uplyne nastavená doba, spotřebič se automaticky spustí.

Je důležité vybrat způsob přípravy před nastavením doby odloženého spuštění. V opačném pořadí nebude funkce odloženého spuštění fungovat.

Funkci odloženého spuštění není možné nastavit, pokud je spotřebič již v chodu.



Varování:

Nedoporučujeme používat potraviny, které rychle podléhají zkáze, při odloženém spuštění. Mohlo by dojít ke kontaminaci a způsobení vážných zdravotních problémů.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním nebo jakoukoli údržbou vždy spotřebič vypněte, odpojte vidlici napájecího přívodu od síťové zásuvky a nechte jej zcela vychladnout.



Varování:

Nikdy neponořujte spotřebič, napájecí přívod ani vidlici 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.

Topné těleso a vnitřní prostor pro vložení varné nádoby

Vnější povrch spotřebiče a vnitřní prostor pro vložení varné nádoby otřete čistou utěrkou, kterou jste mírně navlhčili v teplé vodě.

Ujistěte se, že jste odstranili všechny zbytky potravin.

Varná nádoba a příslušenství

Varnou nádobu a příslušenství myjte po každém použití a udržujte je čisté. Omyjte je v teplé vodě s trochou kuchyňského saponátu. Opláchněte čistou vodou a otřete dosucha.

Pokud se potraviny připálí ke dnu nádoby, nalijte do ní trochu teplé vody, přidejte trochu kuchyňského saponátu a nechte odstát. Poté omyjte a opláchněte.

Varnou nádobu nemyjte v myčce.

Vnější povrch

Otřete vnější povrch spotřebiče čistou utěrkou, kterou jste mírně navlhčili v teplé vodě. Otřete dosucha.

Ovládací panel otřete pouze 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 |
|---|--|---|
| Displej je vypnutý. Topné těleso nehřeje. | Napájecí přívod není zapojen. Napájecí deska je poškozená. Rozvodná deska je odpojená. Základní deska je poškozená. | Zkontrolujte spínač, vidlici, tepelnou pojistku, napájecí přívod. Obratťe se na autorizovaný servis. |
| Displej je vypnutý. Topné těleso hřeje. | Základní deska je poškozená. | Obratťe se na autorizovaný servis. |
| Displej je zapnutý. Topné těleso nehřeje. | Komponenty topného tělesa jsou vyhořelé. Kontakty desky jsou odpojené. Napájecí deska je poškozená. | Obratťe se na autorizovaný servis. |

| Problém | Příčina | Řešení |
|---|---|---|
| Rýže je nedovařená nebo je doba přípravy příliš dlouhá. | Po dokončení přípravy jste nenechali rýži dostatečně odpočinout. | Nechte rýži odpočinout a zamíchejte ji, aby se nevytvářely hrudky. |
| | Topné těleso je deformované. | Mírné zdeformování je možné opravit pomocí jemného brusného papíru. V případě vážného zdeformování se obraťte na autorizovaný servis. |
| | Varná nádoba není správně vložena ve vnitřním prostoru. | Otočte varnou nádobu tak, aby byla vyrovnaná a správně vložena ve vnitřním prostoru. |
| | Mezi dnem nádoby a topným tělesem je cizí předmět. | Odstraňte cizí předmět pomocí jemného brusného papíru. |
| | Varná nádoba je deformovaná. | Obráťte se na autorizovaný servis. |
| | Základní deska je poškozená. | |
| | Hlavní termostat není v pořádku. | |
| Velké množství kaše přetéká přes okraj. | Základní deska je poškozená. | Obráťte se na autorizovaný servis. |
| | Hlavní termostat není v pořádku. | |
| | V bezpečnostním ventilu je cizí předmět. | Vyčistěte bezpečnostní ventil. |
| | Překročili jste rysku maxima vyznačenou na vnitřní stěně nádoby. Nepřidali jste dostatečné množství vody. | Vždy dodržujte vyznačené rysky minima a maxima. Podle potřeby upravte množství. |
| | Víko je špatně zavřené. Zvolili jste nesprávný způsob přípravy. | Zavřete víko správně. Vyberte správný způsob přípravy. |
| Rýže ani kaše se nevaří dostatečně dlouho. | Deska základního okruhu je poškozená. Termostat horního krytu není v pořádku. | Obráťte se na autorizovaný servis. |

Chybová hlášení

| Chybové hlášení | Význam | Řešení | |
|-----------------|--|--|---|
| E0 | Závada na vnitřním okruhu, rýžovar nefunguje správně. | Obratťe se na autorizovaný servis. | |
| E1 | Teplota IGBT tranzistoru je vysoká. | Obratťe se na autorizovaný servis. | |
| E2 | Napětí je příliš vysoké. | Až se obnoví původní napětí, chod rýžovaru se automaticky obnoví. Pokud závada přetrvává, obratťe se na autorizovaný servis. | |
| E3 | Napětí je příliš nízké. | | |
| E4 | Rozpojený obvod horního senzoru. | Obratťe se na autorizovaný servis. | |
| E5 | Zkrat na horním senzoru. | | |
| E6 | Rozpojený obvod spodního senzoru. | | |
| E7 | Zkrat na spodním senzoru. | | |
| E8 | Rozpojený obvod IGBT tranzistoru. | | |
| E9 | Zkrat na IGBT tranzistoru. | | |
| E10 | Přehřátí spodního senzoru. | | |
| E11 | Přehřátí horního senzoru. | | |
| EU | Varná nádoba není vložena, příp. je vložena jiná nádoba. | | Vložte varnou nádobu do těla rýžovaru a vždy používejte pouze tu nádobu, která je s rýžovarem dodávána. |

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

Ďakujeme, že ste si kúpili spotrebič značky SIGURO. Sme vďační za vašu dôveru a je nám potešením vám prístroj na ďalších stránkach predstaviť 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.

Najaktuálnejšiu verziu návodu na použitie nájdete na stránkach www.siguro.net.

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. Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
5. Ak je napájací prívod poškodený, musí ho nahradiť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
6. 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 oblasti;
 - podniky zaistujúce nocľah s raňajkami.
7. Aby ste zabránili riziku úrazu elektrickým prúdom, neponárajte spotrebič, jeho prívod ani vidlicu napájacieho prívodu do vody alebo inej tekutiny.

8. **VÝSTRAHA:** Zabráňte poliatiu nástrčky.
9. Povrchy, ktoré prichádzajú do kontaktu s pokrmom, čistite podľa pokynov uvedených v tomto návode.
10. **VÝSTRAHA:** Hrozí potenciálne poranenie pri nesprávnom používaní.



UPOZORNENIE: HORÚCI POVRCH.

11. Počas použitia sa môže vonkajší povrch spotrebiča zahrievať. Dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby nedošlo k opareniu.
12. Povrch ohrievacieho článku obsahuje po použití zvyškové teplo.
13. 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.
14. Zapájajte vidlicu napájacieho prívodu do riadne uzemnenej sieťovej zásuvky. Odporúčame zapojiť spotrebič do samostatného elektrického obvodu. Nepoužívajte predlžovacie káble.
15. Spotrebič umiestnite na rovný, suchý a pevný povrch. Nekladte spotrebič do blízkosti ohňa alebo iných zdrojov tepla.
16. Napájací prívod nenechávajte visieť cez okraj dosky alebo stola. Zabráňte tomu, aby sa napájací prívod dotýkal elektrickej či plynovej dosky alebo horúceho povrchu.
17. Spotrebič používajte výhradne s dodávaným napájacím prívodom.
18. Tento spotrebič je určený na prípravu potravín, ako je uvedené v tomto návode. Nepoužívajte ho na iné účely, než na ktoré je určený.
19. 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.
20. Varnú nádobu nekladte na platňu elektrickej alebo plynovej dosky ani do blízkosti ohňa či iných zdrojov tepla.
21. Spotrebič používajte iba s dodávanou varnou nádobou. Nikdy nepoužívajte spotrebič bez riadne vlozenej varnej nádoby.
22. Pri plnení vždy dodržujte rysky maximálnej a minimálnej hladiny, ktoré sú vyznačené na stene varnej nádoby.
23. Varná nádoba je opatrená neprilnavým povrchom. Aby ste ho nepoškodili, používajte na miešanie alebo servírovanie iba dodávanú lyžicu. Iné náčinie, obzvlášť kovové, by mohlo poničiť neprilnavú povrchovú úpravu.
24. Pred pripojením spotrebiča k zdroju napájania sa vždy uistite, že je správne zostavený a veko je správne nasadené.
25. Tento spotrebič nie je určený na ovládanie prostredníctvom externého časovača, spínača alebo iného zariadenia, ktoré by spotrebič zapínalo a vypínalo.
26. V žiadnom prípade nezakrývajte bezpečnostný ventil. Hrozí riziko nevratného poškodenia spotrebiča a vzniku nebezpečnej situácie.
27. Uchovávajte ruky a tvár v dostatočnej vzdialenosti od bezpečnostného

ventilu. Bezpečnostným ventilom uniká para s veľmi vysokou teplotou a hrozí riziko vzniku vážnych popálenín.

28. Dbajte na zvýšenú opatrnosť pri manipulácii so spotrebičom, ktorý obsahuje horúce potraviny. Používajte ochranné kuchynské lapky.
29. Veko spotrebiča otvárajte opatrne, aby ste sa neoparili o unikajúcu paru.
30. V spotrebiči nepripravujte žiadne kyslé alebo zásadité potraviny ani látky, pretože by mohlo dôjsť ku korózii varnej nádoby.
31. Horúcu varnú nádobu ukladajte vždy na teplovzdorný povrch.
32. Nedotýkajte sa spotrebiča alebo napájacieho prívodu mokkými či vlhkými rukami.
33. Spotrebič čistite po každom použití. Varnú nádobu čistite mäkkou hubkou. Nepoužívajte drôtenky ani hrubé čistiace prostriedky, aby nedošlo k narušeniu neprilhavej povrchovej úpravy.
34. Napájací prívod odpojte od sieťovej zásuvky a od spotrebiča vždy, keď nebudete spotrebič používať, ak ho nechávate bez dozoru, pred čistením, premiestnením, zložením alebo rozložením.
35. Napájací prívod odpájajte vždy uchopením za vidlicu, nie ťahom za napájací prívod.

PREHĽAD

Ryžovar (obr. A)



- 1 Ovládací panel
- 2 Tlačidlo na otvorenie veka
- 3 Vyberateľný výstup pary
- 4 Telo ryžovaru
- 5 Zámka na uvoľnenie vnútorného veka
- 6 Vyberateľné vnútorné veko
- 7 Vyberateľná varná nádoba s neprilnavým povrchom
- 8 Veko
- 9 Zdieľka na pripojenie napájacieho prívodu

Príslušenstvo bez vyobrazenia

- Parný nadstavec
- Odmerka
- Lyžica na miešanie a servírovanie
- Naberačka
- Prívodný kábel

Ovládací panel (obr. B)

- 1 Svetelné kontrolky programov prípravy
- 2 Tlačidlo **WARM/CANCEL**
- 3 Tlačidlo **+**
- 4 Tlačidlo **PRESET/TIMER**
- 5 Svetelné kontrolky **PRESET, TIMER** a **KEEP WARM**
- 6 Tlačidlo **MENU**
- 7 Tlačidlo **START/PAUSE**
- 8 Tlačidlo **RISE**
- 9 Svetelné kontrolky prípravy ryže
- 10 Tlačidlo **TEMP**
- 11 Tlačidlo **-**
- 12 Tlačidlo **ON/OFF**

TECHNICKÉ PARAMETRE

| | |
|------------------|--------------------------|
| Napájanie | 220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz |
| Príkion | 1300 W |

| | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Max. objem varnej nádoby | 4 l (2 až 8 odmeriek ryže) |
| Rozmery | 25 × 27 × 33 cm (v × š × h) |
| Hmotnosť | 5 kg |

POUŽITIE

Pred prvým použitím

1. Vyberte spotrebič a jeho príslušenstvo z obalu. Pred likvidáciou obalu sa uistite, že ste vybrali všetky komponenty. Skontrolujte, či nie sú spotrebič ani žiadne príslušenstvo poškodené.
2. Varnú nádobu, parný nadstavec, odmerku, naberačku a lyžicu umyte v teplej vode s trochou kuchynského saponátu, opláchnite a utrite dosucha.
3. Veko, vonkajší povrch a vnútorný priestor spotrebiča utrite mierne navlhčenou mäkkou utierkou. Utrite dosucha.

Zásady pri príprave ryže

Na odmeriavanie ryže a vody používajte dodávanú odmerku, 1 odmerka je približne 0,18 l (asi 165 g).

Ryžu dôkladne umyte a vložte do nádoby, ryžu zarovnajete a rovnomerne rozložte do nádoby, potom pridajte vodu. Pomer ryže a vody by mal byť 1 : 1. Maximálny počet odmeriek ryže je 8 šálok.



Poznámka:

Objem vody je možné upraviť podľa osobných preferencií a typu varenej ryže.

Neprekračujte maximálne množstvo uvedené vo vnútornej nádobe, aby nedošlo k pretečeniu.

Príprava pred použitím

1. Spotrebič postavte na suchý, rovný a pevný povrch v dostatočnej vzdialenosti od sieťovej zásuvky.
2. Pripravte si suroviny, ktoré chcete spracovať.
3. Stlačte tlačidlo na otvorenie veka, vyberte varnú nádobu a vložte do nej suroviny.
4. Uistite sa, že sú vonkajší povrch varnej nádoby, obzvlášť vonkajšie dno, a doska s indukčnou cievkou čisté a suché. V prípade potreby ich utrite čistou hubkou.
5. Zavrite veko. Správne zatvorenie je signalizované cvaknutím.
6. Celkom rozviňte napájací prívod. Konektor napájacieho prívodu vložte do zásuvky v zadnej časti spotrebiča a vidlicu napájacieho prívodu vložte do sieťovej zásuvky.



VAROVANIE:

PRI PLNENÍ VŽDY DODRŽIAVAJTE RYSKY MAXIMÁLNEJ A MINIMÁLNEJ HLADINY, KTORÉ SÚ VYZNAČENÉ NA STENE VARNEJ NÁDOBY. INAK HROZÍ RIZIKO PRETEČENIA A POŠKODENIA SPOTREBIČA.

Základné použitie ryžovaru

1. Zapnite ryžovar tlačidlom **ON/OFF**.

2. Stlačte opakovane tlačidlo **MENU** a vyberte jeden z prednastavených programov. Svetelná kontrolka vybraného programu sa rozblíkajú.
 3. Pri programe NUTRI môžete zvoliť aj stupeň prípravy ryže: **SOFT – MIDDLE – HARD** opakovaným stlačením tlačidla **TEMP**.
 4. Upravte čas prípravy alebo nastavte odložené spustenie – pozrite pokyny ďalej v návode.
 5. Na spustenie ryžovaru stlačte tlačidlo **START/PAUSE**.
 6. V závislosti od vybraného programu sa spustí proces predhriatia, a potom sa spustí príprava a odpočítavanie času prípravy na displeji.
 7. Po dokončení času prípravy zaznie zvukové upozornenie a ryžovar sa automaticky prepne do režimu uchovania v teple. Svetelná kontrolka **KEEP WARM** sa rozsvieti. Východiskový čas režimu uchovania teploty je 12 hodín.
 8. Ak potrebujete ryžovar vypnúť, stlačte dlho tlačidlo **WARM/CANCEL**, proces udržania teploty sa zruší a ryžovar sa vypne.
- Proces prípravy môžete kedykoľvek zrušiť dlhým stlačením tlačidla **WARM/CANCEL**. Ak počas prípravy stlačíte krátko tlačidlo **START/PAUSE**, príprava sa preruší. Opätovným krátkym stlačením tlačidla **START/PAUSE** bude ryžovar pokračovať v príprave. Ak však stlačíte dlho tlačidlo **WARM/CANCEL**, príprava sa zruší. Stlačte tlačidlo **RICE** na okamžité spustenie programu prípravy ryže.

Tabuľka programov

| Program | Hladina vody (ryska) | Východiskový čas prípravy | Východisková teplota | Popis | Suroviny | Funkcia odloženého spustenia | Úprava času prípravy | Uchovanie v teplote | Poznámky |
|----------------------|----------------------------|---|--|---------------------------------|--|------------------------------|----------------------|---------------------|--|
| Nutri | Rice | 35 – 45 min | 100 °C | Príprava ryže 2 až 8 odmeriek | Voda a ryža | Áno | Áno | Áno | Možnosť nastavenia stupňa prípravy ryže: SOFT/MEDIUM/HARD. |
| Porridge | Porridge | 90 min | 100 °C | Príprava kaše 0,5 až 2 odmerky | Voda a ryža, môžete pridať masové guľky, zeleninu a pod. | Áno | Áno | Áno | |
| Soup | Max. 80 % celkového objemu | 120 min | 100 °C | Príprava polievky | Voda, mäso a zelenina | Áno | Áno | Áno | |
| Stew | Max. 80 % celkového objemu | 60 min | 100 °C | Dusené mäso alebo hovädzie | Voda, hovädzie mäso, zemiaky alebo paradajky | Áno | Áno | Áno | |
| Steam | Max. 80 % celkového objemu | 20 min | 100 °C | Príprava potravín v pare | Rôzne potraviny vhodné na prípravu v pare | Áno | Áno | Áno | |
| Slow cook | Max. 80 % celkového objemu | 4 hodiny (úprava: každé stlačenie je úprava o 10 minút; 1 – 12 hodín) | 75 °C (úprava, každé stlačenie je úprava o 5 °C; 40 – 90 °C) | Pomalé varenie potravín | Rôzne potraviny vhodné na pomalú prípravu. | Áno | Áno | Áno | |
| Sous Vide/DIY | Max. 80 % celkového objemu | 2 hodiny (úprava: každé stlačenie je úprava o 10 minút; 1 – 12 hodín) | 60 °C (úprava, každé stlačenie je úprava o 5 °C; 40 – 90 °C) | Metóda prípravy Sous Vide / DIY | Potraviny vo vakuovaných vrecúškach metódou prípravy Sous Vide / DIY | Áno | Áno | Nie | |
| Yogurt | Max. 80 % celkového objemu | 8 hodín | 40 °C | Príprava jogurtu | Mlieko a živé jogurtové kultúry | Nie | Nie | Nie | |
| RICE | Rice | 30 – 35 min | 100 – 120 °C | Príprava ryže 2 až 8 odmeriek | Voda a ryža | Áno | Áno | Áno | |

Úprava času prípravy

1. Zvoľte program prípravy tlačidlom **MENU**.
2. Stlačte opakovane tlačidlo **PRESET/TIMER**, kým sa na displeji nerozsvieti svetelná kontrolka **TIMER**.
3. Tlačidlami +/- nastavte nový čas prípravy.
4. Na potvrdenie a spustenie ryžovaru stlačte tlačidlo **START/PAUSE**.

Ohrev

Tento program slúži na ohrev hotových jedál.

1. Zatiaľ čo je spotrebič v pohotovostnom režime, stlačte tlačidlo **WARM/CANCEL**.
2. Na displeji sa zobrazí východiskový čas ohrevu 0:20.
3. Stlačte tlačidlo **START/PAUSE** a ryžovar sa spustí.

Ak potrebujete funkciu ohrevu zrušiť, stlačte tlačidlo **WARM/CANCEL**.

Odložené spustenie

1. Do varnej nádoby vložte suroviny a vložte ju do spotrebiča.
2. Vyberte program prípravy tlačidlom **MENU**.
3. Zatiaľ čo bude blikať svetelná kontrolka vybraného programu, stlačte opakovane tlačidlo **PRESET/TIMER**, kým sa nerozblinká svetelná kontrolka **PRESET**.
4. Tlačidlami +/- nastavte čas, po ktorého uplynutí sa spotrebič automaticky spustí.
5. Po úprave nastavenia času, stlačte tlačidlo **START/PAUSE** a spustí sa odpočítavanie nastaveného času.
6. Hneď ako uplynie nastavený čas, spotrebič sa automaticky spustí.

Je dôležité vybrať spôsob prípravy pred nastavením času odloženého spustenia. V opačnom poradí nebude funkcia odloženého spustenia fungovať.

Funkciu odloženého spustenia nie je možné nastaviť, ak je spotrebič už v chode.



Varovanie:

Neodporúčame používať potraviny, ktoré rýchlo podliehajú skaze, pri odloženom spustení. Mohlo by dôjsť ku kontaminácii a spôsobeniu vážnych zdravotných problémov.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením alebo akoukoľvek údržbou vždy spotrebič vypnite, odpojte vidlicu napájacieho prívodu od sieťovej zásuvky a nechajte ho celkom vychladnúť.



Varovanie:

Nikdy neponárajte spotrebič, napájací prívod ani vidlicu 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.

Ohrievacie teleso a vnútorný priestor na vloženie varnej nádoby

Vonkajší povrch spotrebiča a vnútorný priestor na vloženie varnej nádoby utrite čistou utierkou, ktorú ste mierne navlhčili v teplej vode.

Uistite sa, že ste odstránili všetky zvyšky potravín.

Varná nádoba a príslušenstvo

Varnú nádobu a príslušenstvo umývajte po každom použití a udržiujte ich čisté. Umyte ich v teplej vode s trochou kuchynského saponátu. Opláchnite čistou vodou a utrite dosucha.

Ak sa potraviny pripália ku dnu nádoby, nalejte do nej trochu teplej vody, pridajte trochu kuchynského saponátu a nechajte odstáť. Potom umyte a opláchnite.

Varnú nádobu neumývajte v umývačke.

Vonkajší povrch

Utrite vonkajší povrch spotrebiča čistou utierkou, ktorú ste mierne navlhčili v teplej vode. Utrite dosucha.

Ovládací panel utrite iba 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 |
|---|--|---|
| Displej je vypnutý. Ohrievacie teleso neheje. | Napájací prívod nie je zapojený. Napájacia doska je poškodená. Rozvodná doska je odpojená. Základná doska je poškodená. | Skontrolujte spínač, vidlicu, tepelnú poistku, napájací prívod. Obráťte sa na autorizovaný servis. |
| Displej je vypnutý. Ohrievacie teleso hreje. | Základná doska je poškodená. | Obráťte sa na autorizovaný servis. |
| Displej je zapnutý. Ohrievacie teleso neheje. | Komponenty ohrievacieho telesa sú vyhoreté. Kontakty dosky sú odpojené. Napájacia doska je poškodená. | Obráťte sa na autorizovaný servis. |

| Problém | Príčina | Riešenie |
|---|---|---|
| Ryža je nedovarená alebo je čas prípravy príliš dlhý. | Po dokončení prípravy ste nenechali ryžu dostatočne odpočinúť. | Nechajte ryžu odpočinúť a zamiešajte ju, aby sa nevytvorili hrudky. |
| | Ohrievacie teleso je deformované. | Mierne zdeformovanie je možné opraviť pomocou jemného brúsneho papiera. V prípade vážneho zdeformovania sa obráťte na autorizovaný servis. |
| | Varná nádoba nie je správne vložená vo vnútornom priestore. | Otočte varnú nádobu tak, aby bola vyrovnaná a správne vložená vo vnútornom priestore. |
| | Medzi dnom nádoby a ohrievacím telesom je cudzí predmet. | Odstráňte cudzí predmet pomocou jemného brúsneho papiera. |
| | Varná nádoba je deformovaná. | Obráťte sa na autorizovaný servis. |
| | Základná doska je poškodená. | |
| | Hlavný termostat nie je v poriadku. | |
| Veľké množstvo kaše preteká cez okraj. | Základná doska je poškodená. | Obráťte sa na autorizovaný servis. |
| | Hlavný termostat nie je v poriadku. | |
| | V bezpečnostnom ventilu je cudzí predmet. | Vyčistite bezpečnostný ventil. |
| | Prekročili ste rysku maxima vyznačenú na vnútornej stene nádoby. Nepřidali ste dostatočné množstvo vody. | Vždy dodržujte vyznačené rysky minima a maxima. Podľa potreby upravte množstvo. |
| | Veko je zle zatvorené. Zvolili ste nesprávny spôsob prípravy. | Zavrite veko správne. Vyberte správny spôsob prípravy. |
| Ryža ani kaša sa nevaria dostatočne dlho. | Doska základného okruhu je poškodená. Termostat horného krytu nie je v poriadku. | Obráťte sa na autorizovaný servis. |

Chybové hlásenia

| Chybové hlásenie | Význam | Riešenie | |
|------------------|---|---|--|
| E0 | Porucha na vnútornom okruhu, rýžovar nefunguje správne. | Obráťte sa na autorizovaný servis. | |
| E1 | Teplota IGBT tranzistora je vysoká. | Obráťte sa na autorizovaný servis. | |
| E2 | Napätie je príliš vysoké. | Až sa obnoví pôvodné napätie, chod rýžovaru sa automaticky obnoví. Ak porucha pretrváva, obráťte sa na autorizovaný servis. | |
| E3 | Napätie je príliš nízke. | | |
| E4 | Rozpojený obvod horného senzora. | Obráťte sa na autorizovaný servis. | |
| E5 | Skrat na hornom senzore. | | |
| E6 | Rozpojený obvod spodného senzora. | | |
| E7 | Skrat na spodnom senzore. | | |
| E8 | Rozpojený obvod IGBT tranzistora. | | |
| E9 | Skrat na IGBT tranzistore. | | |
| E10 | Prehriatie spodného senzora. | | |
| E11 | Prehriatie horného senzora. | | |
| EÚ | Varná nádoba nie je vložená, príp. je vložená iná nádoba. | | Vložte varnú nádobu do tela rýžovaru a vždy používajte iba tú nádobu, ktorá sa s rýžovarom dodáva. |

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 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.

A legfrissebb használati útmutatót a www.siguro.net weblapon találja meg.

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 üzemeltetéseihez 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 tartsa távol a 8 év alatti gyerekektől.
5. Az áramütések megelőzése érdekében, a készülék sérült hálózati vezetékét csak márkaszerviz, vagy villanyszerelő szakember cserélheti ki.
6. A készüléket háztartásokban, illetve a következő helyeken lehet használni:
 - konyhák, irodai és egyéb munkahelyi kiskonyhák;
 - mezőgazdasági üzemek;
 - szállodai és motelszobák, munkásszállások;
 - éjszakai szállások, teakonyhával.
7. A készüléket, a hálózati vezetékét és a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba mártani tilos, ellenkező esetben áramütés érheti.

8. **FIGYELMEZTETÉS!** Előzze meg a csatlakozódugó vízzel való leöntését.
9. Az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő felületeket csak a jelen útmutató előírásai szerint tisztítsa.
10. **FIGYELMEZTETÉS!** A helytelen használat személyi sérüléshez vagy balesethez vezethet.



FIGYELMEZTETÉS! FORRÓ FELÜLET!

11. Használat közben a készülék külső felületei erősen felmelegszenek. Legyen óvatos és előzze meg az égési sérüléseket.
12. A fűtőtest feletti felület a használat után forró.
13. A készüléket csak a típuscímkén feltüntetett tápfeszültség értékeivel megegyező hálózathoz szabad csatlakoztatni.
14. A hálózati vezeték csatlakoztassa egy szabályszerűen leföldelt fali aljzathoz. Ha a lehetséges, akkor a készüléket önálló áramköri ághoz csatlakoztassa. A készüléket ne üzemeltesse hosszabbító vezetékről.
15. A készüléket csak tiszta, száraz, stabil és vízszintes felületre helyezze le. A készüléket ne tegye forró helyre, nyílt láng vagy más hőforrások közelébe.
16. 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).
17. A készüléket csak a mellékelt hálózati vezetékről üzemeltesse.
18. A készülékkel a jelen útmutatóban feltüntetett ételeket lehet főzni. A készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra használni tilos.
19. 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.
20. A belső főzőedényt ne tegye gáz- vagy elektromos tűzhelyre, nyílt lángra, vagy más hőforrásra.
21. A készülékhez csak a mellékelt belső főzőedényt használja. A készüléket ne használja a belső főzőedény nélkül.
22. Az edénybe ne töltsön a minimális szintnél kevesebb, vagy a maximális szintnél több alapanyagot. A szintek jeleit a belső edény falán találja meg.
23. A belső edény felülete tapadásmentes. Ügyeljen arra, hogy a tapadásmentes felületet ne karcolja meg, használja a készülékhez mellékelt kanalat. Fém konyhai eszközök sérülést okozhatnak a tapadásmentes felületben.
24. A készülék hálózathoz csatlakoztatása és bekapcsolása előtt győződjön meg a készülék helyes összeszereléséről, és a fedő helyes felhelyezéséről.
25. A készüléket nem szabad olyan eszközzel (pl. időkapcsolós aljzatról) tápfeszültséggel ellátni, amely automatikusan ki- és bekapcsolja a hozzá csatlakoztatott elektromos fogyasztókat.
26. A biztonsági szelepet ne takarja le. Ez veszélyes helyzeteket teremthet, illetve a készülék meghibásodását okozhatja.
27. A kezét és az arcát tartsa távol a biztonsági szeleptől. A biztonsági szelepen keresztül kiáramló forró gőz égési sérüléseket okozhat.

28. A forró ételt tartalmazó készüléket óvatosan mozgassa és kezelje. Viseljen konyhai kesztyűt.
29. A fedő levétele közben a készülékből forró gőz áramlik ki, ügyeljen arra, hogy a gőz ne égesse meg az arcát vagy a kezét.
30. A készülékben savas vagy lúgos anyagokat ne főzzön, mert ezek korróziót okozhatnak az edény felületén.
31. A forró belső edényt csak hőálló felületre helyezze le.
32. A készüléket és a hálózati vezetékét nedves és vizes kézzel ne fogja meg.
33. A készüléket minden használat után tisztítsa meg. A belső edényt csak puha szivaccsal tisztítsa. Ne használjon drótszivacsot, vagy durva és karcos tisztítószerket az edény tisztításához, mert a tapadásmentes felület megsérülhet.
34. 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.
35. A hálózati vezetékét nem szabad a vezetéknél megfogva a fali aljzatból kihúzni, ehhez a művelethez a csatlakozódugót fogja meg.

A KÉSZÜLÉK RÉSZEI

Rizsfőző készülék (A. ábra)

- 1 Működtető panel
- 2 Fedélnyitó gomb
- 3 Kiszerezhető gőzelvezető szelep
- 4 Készülék ház
- 5 Fedélzár
- 6 Kivehető belső fedél
- 7 Kivehető főzőedény, tapadásmentes felülettel
- 8 Fedél
- 9 Tápkábel csatlakozó aljzat



Tartozékok ábrázolás nélkül

- Gőzölő betét
- Mérőpohár
- Keverő és tálaló kanál
- Merítőkanál
- Hálózati vezeték

Működtető panel (B. ábra)

- 1 Főzőprogram kijelzők
- 2 **WARM/CANCEL** gomb
- 3 **+** gomb
- 4 **PRESET/TIMER** gomb
- 5 **PRESET, TIMER** és **KEEP WARM** kijelzők
- 6 **MENU** gomb
- 7 **START/PAUSE** gomb
- 8 **RISE** gomb
- 9 Rizsfőzés kijelzők
- 10 **TEMP** gomb
- 11 **-** gomb
- 12 **ON/OFF** gomb

MŰSZAKI PARAMÉTEREK

| | |
|-----------------------------|----------------------|
| Tápellátás | 220–240 V ~ 50–60 Hz |
| Teljesítményfelvétel | 1300 W |

| | |
|---|--------------------------------|
| Főzőedény hasznos (max.) térfogata | 4 l (2 - 8 mérőpohár rizshez) |
| Méretetek | 25 × 27 × 33 cm (ma × sz × mé) |
| Tömeg | 5 kg |

HASZNÁLAT

Az első használatba vétel előtt

1. Vegye ki a készüléket és tartozékait a dobozból. A csomagolóanyag megsemmisítése előtt ellenőrizze le, hogy abból kivett-e minden tartozékot. Ellenőrizze le a készüléket és tartozékait, illetve azok sérülésmentességét.
2. A főzőedényt, a gőzlő betétet, a mérőpoharat, a merőkanalat és a kanalat mosogatószeres meleg vízben mosogassa el, öblítse le és törölje szárazra.
3. A fedőt, a készülék külső és belső felületeit enyhén benedvesített puha ruhával törölje meg. Majd törölje szárazra.

Rizsfőzési alapelvek

A rizs és a víz adagolásához a mellékelt mérőpoharat használja, 1 mérőpohár = 0,18 l (vagy 165 g).

A rizst alaposan mossa meg, majd öntse a belső edénybe, egyenletesen terítse szét az edényben, majd adagoljon vizet a rizshez. A rizs/víz arány legyen 1 az 1-hez. Az edényben maximum 8 mérőpohár rizst lehet főzni.



Megjegyzés:

az adagolt víz mennyisége kis mértékben megváltoztatható, az egyéni ízlés vagy a rizs típusa szerint.

A belső edénybe ne tegyen a maximális mennyiségnél több alapanyagot, mert az kifolyhat az edényből.

Előkészület a használatához

1. A készüléket sima és szilárd, valamint vízszintes és száraz helyre, egy fali aljzathoz közel állítsa fel.
2. Készítse elő a feldolgozandó alapanyagokat.
3. Nyomja meg a fedélnyitó gombot, vegye ki a belső edényt és tegye bele az alapanyagokat.
4. Ellenőrizze le, hogy a belső edény külső felülete és különösen az alsó fenékrésze, valamint a készülékben az indukciós tekercs feletti rész tiszta és száraz-e. Szükség esetén tiszta ruhával törölje meg.
5. Hajtsa le a fedelet. A megfelelő zárást kattánás jelzi.
6. Teljesen tekerje szét a hálózati vezetékét. A hálózati vezetékét csatlakoztassa a készülék hátulján található aljzathoz, majd a csatlakozódugót dugja a fali aljzatba.



FIGYELMEZTETÉS!

AZ EDÉNYBE NE TÖLTÖN A MINIMÁLIS SZINTNÉL KEVESEBB, VAGY A MAXIMÁLIS SZINTNÉL TÖBB ALAPANYAGOT. A SZINTEK JELEIT A BELSŐ EDÉNY FALÁN TALÁLJA MEG. ELLENKEZŐ ESETBEN AZ ALAPANYAG KIFOLYHAT ÉS A KÉSZÜLÉK MEGHIBÁSODÁSÁT OKOZHATJA.

A rizsfőző használata

1. A készüléket az **ON/OFF** gomb megnyomásával kapcsolja be.
2. A **MENU** gomb nyomogatásával válasszon egyet az előre beállított programok közül. A kiválasztott program kijelzője villog.
3. A NUTRI programnál be lehet állítani a rizsfőzés fokozatát is: **SOFT – MIDDLE – HARD**, a kívánt fokozat kiválasztásához nyomogassa a **TEMP** gombot.
4. Indítsa el a főzést vagy állítson be késleltetett indítást (lásd lent).
5. A főzés indításához nyomja meg a **START/PAUSE** gombot.
6. A kiválasztott programtól függően a készülék megkezdí az előmelegítést, majd a főzést. A kijelzőn a főzési idő visszaszámlálása látható.
7. A főzés befejezése után sípszó hallatszik, majd a készülék automatikusan melegen tartás üzemmódba kapcsol át. Bekapcsol a **KEEP WARM** kijelző. A melegen tartás maximális ideje 12 óra.
8. A készülék kikapcsolásához nyomja meg hosszan a **WARM/CANCEL** gombot, a melegen tartás lekapcsol, a készülék kikapcsol.

A főzési folyamat megszakításához (bármikor) hosszan nyomja meg a **WARM/CANCEL** gombot.

Ha főzés közben röviden megnyomja a **START/PAUSE** gombot, akkor a készülék szünetelteti a főzést. A **START/PAUSE** gomb következő rövid megnyomásával a főzés folytatódik. Amennyiben a **WARM/CANCEL** gombot hosszan megnyomja, akkor a főzés lekapcsol.

A rizsfőzés azonnali indításához nyomja meg a RICE gombot.

Programtáblázat

| Program | Vízszint (vonall) | Alapértelmezett főzési idő | Alapértelmezett hőmérséklet | Leírás | Nyersanyagok | Készletetett indítás funkció | Beálítható főzési idő | Melegen tartás | Megjegyzés |
|----------------------|-------------------------------|---|---|--------------------------------|--|------------------------------|-----------------------|----------------|--|
| Nutri | Rice | 35–45 perc | 100 °C | Rizs főzése, 2–8 mérőpohár | Víz és rizs | Igen | Igen | Igen | Rizsfőzési fokozat beállítása: SOFT/MEDIUM/HARD. |
| Porridge | Porridge | 90 perc | 100 °C | Kása főzése, 0,5 - 2 mérőpohár | Víz és rizs, húsgolyók, zöldségek stb. adhatók hozzá | Igen | Igen | Igen | |
| Soup | A teljes térfogat max. 80 %-a | 120 perc | 100 °C | A leves készítése | Víz, hús, zöldségek | Igen | Igen | Igen | |
| Stew | A teljes térfogat max. 80 %-a | 60 perc | 100 °C | Párolt hús, marhahús | Víz, marhahús, burgonya vagy paradicsom | Igen | Igen | Igen | |
| Steam | A teljes térfogat max. 80 %-a | 20 perc | 100 °C | Gőzben főzés | Különböző alapanyagok gőzben párolása | Igen | Igen | Igen | |
| Slow cook | A teljes térfogat max. 80 %-a | 4. óra (módosítható: egy gombnyomás = 10 perc; 1-12 óra között) | 75 °C (módosítható: egy gombnyomás = 5 °C; 40-90 °C között) | Lassú főzés | Lassú főzéshez alkalmas alapanyagok | Igen | Igen | Igen | |
| Sous Vide/DIY | A teljes térfogat max. 80 %-a | 2. óra (módosítható: egy gombnyomás = 10 perc; 1-12 óra között) | 60 °C (módosítható: egy gombnyomás = 5 °C; 40-90 °C között) | Sous Vide / DIY főzés | Vákuumos zacskóban való lassú főzés: Sous Vide / DIY | Igen | Igen | Nem | |
| Yogurt | A teljes térfogat max. 80 %-a | 8 óra | 40 °C | Joghurt készítése | Tej és joghurt kultúrák | Nem | Nem | Nem | |
| RICE | Rice | 30–35 perc | 100–120 °C | Rizs főzése, 2–8 mérőpohár | Víz és rizs | Igen | Igen | Igen | |

A főzési idő beállítása

1. Válasszon főzési programot a **MENU** gombbal.
2. Addig nyomogassa a **PRESET/TIMER** gombot, amíg a kijelzőn be nem kapcsol a **TIMER** kijelző.
3. A +/- gombokkal állítsa be a kívánt főzési időt.
4. A megerősítéshez és a főzés indításához nyomja meg a **START/PAUSE** gombot.

Melegítés

Ezzel a programmal kész ételeket lehet felmelegíteni.

1. Amikor a készülék készenléti üzemmódban van, akkor nyomja meg a **WARM/CANCEL** gombot.
2. A kijelzőn az alapértelmezett melegítési idő (0:20) jelenik meg.
3. Nyomja meg a **START/PAUSE** gombot, a készülék megkezdí a melegítést.

A felmelegítés funkció idő előtti befejezéséhez nyomja meg a **WARM CANCEL** gombot.

Késleltetett bekapcsolás

1. Az edénybe adagolja be az alapanyagokat, majd az edényt tegye a készülékbe.
2. Válasszon főzési programot a **MENU** gombbal.
3. Amikor a kiválasztott program kijelzője villog, nyomogassa addig a **PRESET/TIMER** gombot, amíg a **PRESET** kijelző villogni nem kezd.
4. A +/- gombokkal állítsa be azt az időtartamot, amely után a készülék automatikusan bekapcsol.
5. A késleltetett indítás időtartamának a beállítása után nyomja meg a **START/PAUSE** gombot, megkezdődik a beállított időtartam visszaszámlálása.
6. A beállított idő eltelte után a készülék automatikusan megkezdí a főzést.

A késleltetési idő beállítása előtt ne felejtse el beállítani a főzési programot! Fordított sorrendben a késleltetett főzés nem fog működni.

Ha a készülék már működik, akkor késleltetett indítást nem lehet beállítani.



Figyelmeztetés!

Nem javasoljuk késleltetett indítás beállítását olyan alapanyagok esetében, amelyek gyorsan megromlanak. A megromlott alapanyag egészségügyi problémákat (vagy akár mérgezést is) okozhat.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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



Figyelmeztetés!

A terméket és a hálózati vezetékét 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.

Fűtőtest és a készülék belső felületei

A készülék belső felületeit (fűtőtestet), mosogatószeres meleg vízzel enyhén benedve-

sített puha ruhával törölje meg.

Ügyeljen arra, hogy minden szennyeződést eltávolítson, majd a felületeket törölje szárazra.

Főzőedény és tartozékok

A főzőedényt és az egyéb tartozékokat minden használat után tisztítsa meg. A főzőedényt és a tartozékokat mosogatószeres vízben mosogassa el. Majd tiszta vízzel öblítse le és törölje szárazra.

Ha az edényre étel ragadt vagy égett rá, akkor az edénybe töltsön meleg vizet és cseppentsen bele mosogatószeret, majd hagyja egy kis ideig állni. Majd mosogassa el és öblítse le tiszta vízzel.

A főzőedényt nem lehet mosogatógépben elmosogatni.

Külső felület

A készülék külső felületeit mosogatószeres meleg vízzel enyhén benedvesített puha ruhával törölje meg. Majd törölje szárazra.

A működtető panelt csak száraz ruhával törölje meg.

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 kijelző nem működik. A fűtőtest nem fűt. | A tápellátás nem működik. A tápegység meghibásodott. A készülék elektromos rendszere meghibásodott. A vezérlőegység meghibásodott. | Ellenőrizze le a kapcsolót, a csatlakozódugót, a hálózati vezetéket és a kismegszakítót. Forduljon a márkaszervizhez. |
| A kijelző nem működik. A fűtőtest fűt. | A vezérlőegység meghibásodott. | Forduljon a márkaszervizhez. |
| A kijelző működik. A fűtőtest nem fűt. | A fűtőtest meghibásodott. Szakadás az elektromos rendszerben. A tápegység meghibásodott. | Forduljon a márkaszervizhez. |

| Probléma | Ok | Megoldás |
|---|---|--|
| A rizs kemény, nem főtt meg, vagy túl hosszú a főzési idő. | A főzés befejezése után nem hagyta pihenni a rizst. | A főzés befejezése után keverje össze és lazítsa fel a rizst, majd hagyja pihenni. |
| | A fűtőtest deformálódott. | A kisebb deformációt próbálja meg elegyengetni. Nagyobb deformáció esetén forduljon a márkaszervizhez. |
| | A főzőedényt rosszul helyezte a készülékbe. | Ügyeljen a főzőedény helyes behelyezésére. |
| | Az edény feneké és a fűtőtest között szennyeződés van. | A szennyeződést távolítsa el. |
| | A főzőedény deformálódott. | Forduljon a márkaszervizhez. |
| | A vezérlőegység meghibásodott. | |
| A kása egy része kifolyik a főzőedényből. | A termosztát nem működik megfelelő módon. | |
| | A vezérlőegység meghibásodott. | Forduljon a márkaszervizhez. |
| | A termosztát nem működik megfelelő módon. | |
| | A biztonsági szelep eltömődött. | Tisztítsa meg a biztonsági szelepet. |
| | A maximális jelnél több alapanyagot tett a főzőedénybe. Kevés vizet adott hozzá az alapanyagokhoz. | Ügyeljen a maximális és minimális szintekre. Csökkentse az alapanyagok mennyiségét. |
| A fedő rosszul van lezárva. Nem megfelelő főzési programot állított be. | Zárja le helyesen a fedelet. Válasszon megfelelő főzési programot. | |
| A rizs és a kása csak rövid ideig fől. | A vezérlőegység meghibásodott. A termosztát meghibásodott. | Forduljon a márkaszervizhez. |

Hibaüzenetek

| Hibaüzenet | Jelentés | Megoldás |
|------------|---|---|
| E0 | Belső meghibásodás, a készülék nem működik megfelelő módon. | Forduljon a márkaszervizhez. |
| E1 | Az IGBT tranzisztor hőmérséklete túl magas. | Forduljon a márkaszervizhez. |
| E2 | A feszültség túl magas. | A feszültségingadozás megszűnése után a készülék automatikusan folytatja a főzést. Amennyiben a hiba nem szűnik meg, akkor forduljon a márkaszervizhez. |
| E3 | A feszültség túl alacsony. | |
| E4 | Felső szenzor áramkör szakadás. | |
| E5 | Rövidzárlat a felső szenzoron. | |
| E6 | Alsó szenzor áramkör szakadás. | |
| E7 | Rövidzárlat az alsó szenzoron. | |
| E8 | IGBT tranzisztor áramkör szakadás. | |
| E9 | Rövidzárlat az IGBT tranzisztoron. | |
| E10 | Túl magas hőmérséklet az alsó szenzoron. | |
| E11 | Túl magas hőmérséklet a felső szenzoron. | |
| EU | A belső edény nincs behelyezve, vagy más edényt rakott be. | Tegye be a készülékbe a belső edényt. A készülékbe kizárólag csak a mellékelt belső edényt szabad betenni. |

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.

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.

R20240902



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