

SIGURO

Multi Cooker

Multi Cooker
Multikocher
Multifunkční hrnec
Multifunkčný hrniec
Multifunkcionális főzőedény

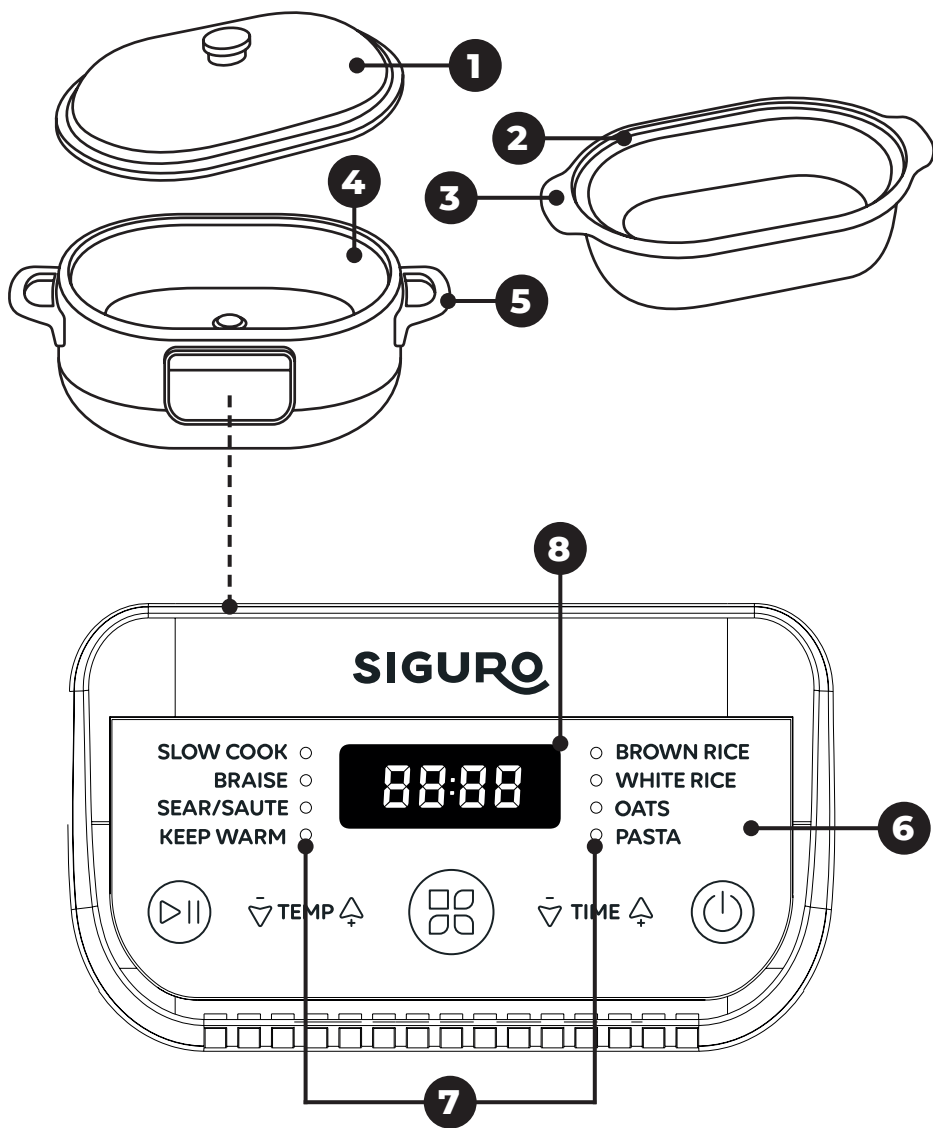


EN Translation of the operating instructions from the original language.
DE Übersetzung der Bedienungsanleitung aus der Originalsprache.
CZ Návod k použití v originálním jazyce.
SK Preklad návodu na použitie z originálneho jazyka.
HU A használati utasítás fordítása eredeti nyelvről.

SGR-MP-F300DY

SIGURO

ENGLISH	4
Safety information	4
Overview	7
Technical specification	7
Before first use	7
Use	8
Cleaning and maintenance	10
Troubleshooting	10
DEUTSCH	12
Sicherheitshinweise	12
Übersicht	16
Technische parameter	16
Vor der erstverwendung	16
Verwendung	17
Reinigung und wartung	19
Problemlösung	20
ČESKY	21
Bezpečnostní informace	21
Přehled	25
Technické parametry	25
Před prvním použitím	25
Použití	26
Čištění a údržba	28
Řešení problémů	28
SLOVENSKY	30
Bezpečnostné informácie	30
Prehľad	34
Technické parametre	34
Pred prvým použitím	34
Použitie	35
Čistenie a údržba	37
Riešenie problémov	37
MAGYAR	39
Biztonsági információk	39
A készülék részei	43
Műszaki paraméterek	43
Az első használatba vétel előtt	43
Használat	44
Tisztítás és karbantartás	46
Problémamegoldás	46



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 repairs that may impact internal components of the product, our authorized service centre is available at siguro@alza.cz. You may also contact the vendor's helpline. For your convenience in solving potential issues with the product, the unified contact points above can also be used for any complaints or post-warranty service.

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. Children under 8 should keep clear of the appliance and its power supply.
5. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a dangerous situation.
6. Wash the enamel pot and lid in warm water with a little dishwashing liquid. Rinse and wipe dry.

7. The appliance is not designed to operate on an external timer or remote control.
8. To avoid the risk of electric shock, do not immerse the appliance, its power cord or plug in water or any other liquid.
9. This appliance is not intended to be immersed in water for cleaning.
10. This appliance is designed for home and light commercial use, including:
 - kitchenettes in stores, offices and other workplaces;
 - spaces in agriculture;
 - hotels, motels and other residential establishments where it is operated by guests;
 - bed and breakfast residences.
11. Do not pour water on the plug.
12. **WARNING:** There is a risk of injury if used incorrectly.



WARNING: Hot surface.

The surface of the heating element contains residual heat after use.

13. This appliance is designed for use in the home and for the preparation of normal quantities of food. Do not use it for purposes other than those for which it is intended. Do not use it for commercial and laboratory purposes. Do not use it outdoors.
14. Before connecting the plug to the electrical outlet, make sure that the voltage indicated on the type plate of the appliance corresponds to the voltage in your power outlet.
15. Plug the power cord into a properly grounded electrical outlet. We recommend connecting the appliance to a separate electrical circuit. Do not use extension cables.
16. Place the appliance on a flat, dry, firm and heat-resistant surface. Do not place the appliance near fire or other heat sources. Place the appliance away from heat - sensitive surfaces or objects.
17. Do not let the power cord hang over the edge of the counter or table. Do not let the power cord touch the electric or gas plate or any hot surface.
18. Use the appliance only with the supplied accessories. The use of accessories that are not intended for this appliance or are not specified by the manufacturer as suitable may cause a dangerous situation.
19. Always make sure that the appliance is properly assembled before connecting it to the power supply.

20. Do not touch the appliance or the power supply with wet or damp hands.
21. Clean the appliance after each use. Always allow the appliance to cool completely before cleaning it.
22. Always switch off the appliance and unplug the power cord from the mains when you are not using the appliance, if you leave it unattended, before cleaning, moving, folding or unfolding it.
23. Do not cover the appliance while it is in operation.
24. Do not leave the appliance unattended while it is in operation.
25. Always disconnect the power cord by grasping the plug, not by pulling on the power cord.
26. Do not use the appliance if it shows any signs of damage, the enamel pot or lid is damaged, the power cord or plug is damaged. Contact an authorized service centre if the appliance needs to be repaired, adjusted or serviced that cannot be performed by the user.
27. Do not use the appliance in conditions other than those for which it was designed.
28. This appliance is not intended for sterilizing containers.
29. Do not use this appliance empty or without the enamel pot.
30. Do not use this appliance as an oil fryer.
31. The appliance heats up when in use. Do not touch the lid or external walls. There is a risk of burns.
32. Always use thermally insulated handles when handling the appliance.
33. Do not use the enamel pot on direct heat.
34. Open the lid so that the steam is directed from your face or hands. The steam is hot and there is a risk of serious scalding if handled incorrectly.
35. Do not place any objects on the lid.
36. The inner pot has a non-stick surface finish. Use therefore wooden or plastic utensils. Metal utensils can damage the finish.
37. Do not expose the enamel pot to sudden changes in temperature, e.g. pouring cold water into a hot pot.



Do not immerse in water or any other liquid!



The “interior use only” symbol means the appliance is not designed for outdoor use.

OVERVIEW

- 1 Ceramic lid with handle
- 2 Ceramic pot
- 3 Handles (both sides)
- 4 Inner pot bay
- 5 Base handles (both sides)
- 6 Control panel
- 7 Preset program light indicators
- 8 Display



Controls



On/off button



Run Program button



Preset cooking program selection button



Temperature setting buttons



Cooking time setting buttons

TECHNICAL SPECIFICATION

Power supply	220–240 V~ 50 Hz
Power input	1130 W
Volume of enamel pot	L
Dimensions	45 × 30 × 22 cm
Weight	6.2 kg
Power consumption in standby mode	0.5 W
Time needed for the equipment to reach the applicable low power mode or condition	0 min

BEFORE FIRST USE

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

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

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

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

USE

Basic Controls

1. Place the pot on a flat, firm and dry surface.
2. Plug the power cord connector into the socket at the back of the pot and plug the plug into a properly grounded outlet.
3. Press  to switch on the pot. The control panel and display will light up.
4. Press  repeatedly to select a cooking program – see the program table below. The selected programme light will illuminate and the default cooking time and temperature will be displayed.
5. Change the cooking time with the  **TIME**  buttons or the temperature with the  **TEMP**  buttons as required.
6. Press the  button to start the cooker.
7. Check the condition of the food regularly during preparation. Stir or turn if necessary.
8. Once cooking is complete, a chime will sound and the cooker will automatically switch to keep warm mode. The KEEP WARM light will come on. The numeric display will read the time of the keep warm mode. The maximum keep warm time is 12 hours.
9. To cancel the cooking programme, press .



Note:

- Use wooden or silicone kitchen utensils. Do not use metal utensils as they may scratch the enamel finish of the pot.
- If you do not start the cooker within 10 minutes, it will automatically shut off.

Cooking programmes table

Pro-gramme	Default cooking time	Set cooking time	Default temperature	Temperature setting	Maximum temperature
SLOW COOK	HI: 6 hours LO: 8 hours	2 to 12 hours	HI	HI-LO	101 °C
BRAISE	6 hours	1 to 6 hours	--	--	101 °C
SEAR/ SAUTE	1 hour	--	HI	HI-LO	245 °C

Pro-gramme	Default cooking time	Set cook- ing time	Default tempera- ture	Tempera- ture setting	Maximum tempera- ture
KEEP WARM	6 hours	--	--	--	78 °C
WHITE RICE	Varies with quantity	--	--	--	101 °C
BROWN RICE	Varies with quantity	--	--	--	101 °C
OATS	Varies with quantity	--	--	--	101 °C
PASTA	Varies with quantity	--	--	--	101 °C

Cooking programmes

SLOW COOK

This programme is suitable for preparing stews, one-pot meals, sauces, stews, etc. Slow cooking involves lower temperature and longer cooking times. The lower temperature will not destroy as many nutrients, develop richer flavours and blend the aromas of different ingredients and spices. The result is tender, tender and juicy meat, even from mature cuts.

BRAISE

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

SEAR/SAUTE

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

KEEP WARM

This programme is suitable for heating ready meals or keeping prepared food warm.

WHITE RICE / BROWN RICE

This programme is suitable for rice preparation. The key to perfectly cooked rice is the right ratio of rice to water: for basmati or jasmine rice 1 : 1.5; for short grain rice 1 : 1.5; and for long grain rice 1 : 2.25. You can then adjust the amount of water according to your personal preference and the type of rice you will be preparing. Rice for risotto or sushi may require a little more water compared to jasmine or regular white rice. Measure correctly so that the rice is not under- or overcooked.

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

OATS

This program is suitable for preparing porridge. Place the oatmeal and an adequate amount of water or milk in the pot.

PASTA

This programme is suitable for preparing pasta. Place the packet of dry pasta in the pot and add the appropriate amount of water according to the information on the packet.

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. It is important to clean the enamel pot and lid after each use.



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.

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

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

Rinse with water and wipe dry.

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

Storage

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

Do not place any objects on the appliance.

TROUBLESHOOTING

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

Problem	Cause	Solution
Display shows E1/E2 error code.	Internal fault	Contact authorized service centre.

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

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 aktuelle 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. Kinder unter 8 Jahre sind außer Reichweite des Geräts und des Netzkabels zu halten.
5. Wenn die Stromversorgungsleitung beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller, seinen Servicetechniker oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.
6. Waschen Sie den Emaille-Topf und den Deckel in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Spülen Sie sie ab und wischen Sie sie trocken.
7. Das Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder eine Fernbedienung vorgesehen.
8. Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser und andere Flüssigkeiten.
9. Dieses Gerät darf zur Reinigung nicht in Wasser getaucht werden.
10. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Bereichen vorgesehen, wie z.B.:
 - Küchenzeilen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsplätzen;
 - Räume in der Landwirtschaft;
 - Hotels, Motels und andere Wohneinrichtungen, in denen es von Gästen betrieben wird;
 - Bed-and-Breakfast-Betriebe.
11. Vermeiden Sie, dass Flüssigkeiten über das Netzkabel gegossen werden.
12. **WARNUNG:** Bei unsachgemäßer Verwendung besteht Verletzungsgefahr.



HINWEIS: Heiße Oberfläche

Die Oberfläche des Heizelements enthält nach dem Gebrauch noch Restwärme.

13. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und für die Zubereitung normaler Mengen von Lebensmitteln vorgesehen. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, für die es bestimmt ist. Verwenden

Sie es nicht für kommerzielle Zwecke oder Laborzwecke. Verwenden Sie es nicht im Freien.

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

- 33. Verwenden Sie den Emaille-Topf nicht bei direkter Hitze.
- 34. Öffnen Sie den Deckel, so dass der Dampf von Ihrem Gesicht oder Ihren Händen wegzieht. Der Dampf hat eine hohe Temperatur und bei falscher Manipulation besteht die Gefahr von schweren Verbrühungen.
- 35. Stellen Sie keine Gegenstände auf den Deckel.
- 36. Der Innenbehälter ist mit einer Antihafschicht versehen. Verwenden Sie deshalb nur Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff. Utensilien aus Metall können die Oberfläche beschädigen.
- 37. Setzen Sie den Emaille-Topf keinen plötzlichen Temperaturschwankungen aus, gießen Sie z.B. kein kaltes Wasser in einen heißen Topf.



Tauchen Sie sie nicht in Wasser und andere Flüssigkeiten!



Das Symbol „Nur für die Verwendung im Innenbereich“ bedeutet, dass das Produkt nicht für die Verwendung im Außenbereich geeignet ist.

ÜBERSICHT



- 1 Keramischer-Deckel mit Griff
- 2 Keramischer-Topf
- 3 Topfgriffe (auf beiden Seiten)
- 4 Innenraum für den Topf
- 5 Griffe an der Basis (auf beiden Seiten)
- 6 Bedienfeld
- 7 Kontrollanzeigen für voreingestellte Zubereitungsprogramme
- 8 Display

Bedientasten



Ein/Aus-Taste für den Multifunktionskochtopf



Taste zum Starten des ausgewählten Programms



Taste zur Auswahl eines der voreingestellten Zubereitungsprogramme



Tasten zur Temperatureinstellung



Tasten zur Einstellung der Garzeit

TECHNISCHE PARAMETER

Stromversorgung	220–240 V~ 50 Hz
Stromverbrauch	1130 W
Fassungsvermögen des Emaille-Topfes	L
Abmessungen	45 × 30 × 22 cm
Gewicht	6,2 kg
Leistungsaufnahme im Standby-Modus	0,5 W
Die Zeit, die das Gerät benötigt, um in den entsprechenden Modus oder den Zustand der geringen Leistungsaufnahme zu gelangen	0 Min.

VOR DER ERSTVERWENDUNG

Nehmen Sie das Gerät und sein Zubehör aus der Verpackung. Vergewissern Sie sich,

dass alle Komponenten entfernt wurden, bevor Sie die Verpackung entsorgen. Vergewissern Sie sich, dass weder Gerät noch Zubehör beschädigt sind. Waschen Sie den Emaille-Topf und den Deckel in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Spülen Sie sie ab und wischen Sie sie trocken. Wischen Sie die Außenfläche des Geräts mit einem weichen mit etwas warmem Wasser angefeuchteten Schwamm ab. Wischen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab. Wir empfehlen, den Boden und die Seiten des Emaille-Topfes mit einer dünnen Schicht Öl zu bestreichen und die Heizfunktion 10 bis 15 Minuten lang laufen zu lassen, damit der Topf einbrennt. Während dieser Zeit können Sie einen schwachen Rauch oder einen leichten Geruch wahrnehmen. Es handelt sich um eine normale Erscheinung.

VERWENDUNG

Basisfunktionen

1. Stellen Sie den Topf auf eine ebene, feste und trockene Fläche.
2. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Buchse auf der Rückseite des Topfes und stecken Sie den Stecker in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose.
3. Drücken Sie die Taste , um den Topf einzuschalten. Das Bedienfeld und das Display leuchten auf.
4. Drücken Sie wiederholt die Taste , um ein Zubereitungsprogramm auszuwählen – siehe die Tabelle der Zubereitungsprogramme unten. Das gewählte Programm leuchtet auf und die voreingestellte Kochzeit und Temperatur werden angezeigt.
5. Ändern Sie die Garzeit mit den Tasten  **TIME**  oder die Temperatur mit den Tasten  **TEMP** .
6. Drücken Sie die Taste , um den Topf zu starten.
7. Kontrollieren Sie während des Kochvorgangs regelmäßig den Zustand der zubereiteten Lebensmittel. Rühren oder wenden Sie sie bei Bedarf.
8. Nach Beendigung des Kochvorgangs ertönt ein akustisches Signal, der Topf geht automatisch in den Warmhaltemodus und die Anzeige KEEP WARM leuchtet auf. Auf dem numerischen Display wird die Zeit des Temperaturerhaltungsmodus angezeigt. Die maximale Temperaturhaltezeit beträgt 12 Stunden.
9. Wenn Sie den Kochvorgang beenden möchten, drücken Sie die Taste .

Bemerkung:



- Verwenden Sie Küchenutensilien aus Holz oder Silikon. Verwenden Sie kein Metallbesteck, da es die Emaille des Topfes zerkratzen kann.
- Wenn Sie den Topf nicht innerhalb von 10 Minuten starten, schaltet er sich automatisch ab.

Tabelle der Kochprogramme

Programm	Standard-Garzeit	Einstellung der Garzeit	Standard-Temperatur	Temperatureinstellung	Maximale Temperatur
SLOW COOK	HI: 6 Stunden LO: 8 Stunden	2 bis 12 Stunden	HI	HI-LO	101 °C
BRAISE	6 Stunden	1 bis 6 Stunden	--	--	101 °C
SEAR/SAUTE	1 Stunden	--	HI	HI-LO	245 °C
KEEP WARM	6 Stunden	--	--	--	78 °C
WHITE RICE	Entsprechend der Menge	--	--	--	101 °C
BROWN RICE	Entsprechend der Menge	--	--	--	101 °C
OATS	Entsprechend der Menge	--	--	--	101 °C
PASTA	Entsprechend der Menge	--	--	--	101 °C

Kochprogramme

SLOW COOK – langsames Kochen

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

BRAISE – Braten und Schmoren im eigenen Saft

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

SEAR/SAUTE – Anbraten/Sautieren

Dieses Programm eignet sich zum Braten von Fleisch oder zum Backen von Speisen. Beim Braten von Fleisch ist es wichtig, das Fleisch regelmäßig zu begießen, damit

der Bratensaft nicht auskocht. Fetten Sie beim Anbraten von Speisen den Boden des Emaille-Topfes leicht mit Butterschmalz, Schmalz oder Speiseöl ein.

KEEP WARM - Heizen/Warmhalten

Dieses Programm eignet sich zum Aufwärmen von Fertiggerichten oder zum Warmhalten von zubereiteten Speisen.

WHITE RICE / BROWN RICE – Reiszubereitung

Dieses Programm ist für die Zubereitung von Reis geeignet. Der Schlüssel zu perfekt gekochtem Reis ist das richtige Verhältnis von Reis zu Wasser: für Basmati oder Jasminreis 1 : 1,5; für Kurzkornreis 1 : 1,5; und für Langkornreis 1 : 2,25. Sie können die Wassermenge je nach persönlichen Präferenzen und der Art des Reises, den Sie zubereiten möchten, anpassen. Reis für Risotto oder Sushi kann im Vergleich zu Jasminreis oder normalem weißen Reis etwas mehr Wasser benötigen. Es ist wichtig, richtig abzumessen, damit der Reis nicht zu wenig gekocht oder überkocht ist.

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

OATS – Brei

Dieses Programm ist für die Zubereitung von Brei geeignet. Geben Sie die Haferflocken und eine ausreichende Menge Wasser oder Milch in den Topf.

PASTA – Nudeln

Dieses Programm ist für die Zubereitung von Pasta geeignet. Geben Sie die Packung mit den trockenen Nudeln in den Topf und fügen Sie die entsprechende Menge Wasser gemäß den Angaben auf der Packung hinzu.

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



Warnung:

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

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

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

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

Wischen Sie die Außenfläche des Geräts mit einem weichen mit etwas warmem Wasser angefeuchteten Schwamm ab. Wischen Sie sie mit einem trockenen Tuch 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
Der Topf ist eingeschaltet, aber er heizt nicht.	Der Wasserverdunstungsschutz wurde aktiviert.	Füllen Sie Wasser nach und lassen Sie den Topf etwas abkühlen, bevor Sie ihn wieder verwenden.
	Defekt im Topf	Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
Der Topf lässt sich nicht einschalten.	Der Steckverbinder des Netzteils ist nicht richtig in die Buchse eingesteckt oder der Stecker ist nicht richtig in die Steckdose eingesteckt.	Stecken Sie den Steckverbinder des Netzteils in die Buchse im Topf oder stecken Sie den Stecker richtig in die Steckdose.
	Defekt im Topf	Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
Auf dem Display wird die Fehlermeldung E1/E1 angezeigt.	Interner Fehler	Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

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

Děkujeme, že jste si koupili spotřebič značky SIGURO. Jsme vděční za vaši důvěru a je nám radostí vám přístroj na dalších stránkách představit a seznámit vás se všemi jeho funkcemi a způsoby použití.

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

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

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. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
5. Jestliže je napájecí přívod poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace.

6. Smaltovaný hrnec a poklici omyjte v teplé vodě s trochou přípravku na mytí nádobí. Opláchněte a otřete dosucha.
7. Spotřebič není určen pro činnost spuštěnou prostřednictvím vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.
8. Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, neponořujte spotřebič, jeho přívod ani vidlici do vody nebo jiné tekutiny.
9. Tento spotřebič není určen k ponořování do vody při čištění.
10. Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a podobných prostorech, jako jsou:
 - kuchyňské kouty v obchodech, kancelářích a na ostatních pracovištích;
 - prostory v zemědělství;
 - hotely, motely a jiná obytná zařízení, kde jej ovládají hosté;
 - podniky zajišťující nocleh se snídaní.
11. Zabraňte polití nástrčky.
12. **VÝSTRAHA:** Při nesprávném používání hrozí poranění.



UPOZORNĚNÍ: Horký povrch

Povrch topného článku obsahuje po použití zbytkové teplo.

13. Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a k přípravě běžného množství potravin. Nepoužívejte jej k jiným účelům, než pro které je určen. Nepoužívejte jej ke komerčním nebo laboratorním účelům. Nepoužívejte jej venku.
14. Před zapojením vidlice napájecího přívodu do síťové zásuvky se ujistěte, že napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče se shoduje s napětím ve vaší síťové zásuvce.
15. Zapojte vidlici napájecího přívodu do řádně uzemněné síťové zásuvky. Doporučujeme zapojit spotřebič do samostatného elektrického obvodu. Nepoužívejte prodlužovací kabely.
16. Spotřebič umístěte na rovný, suchý, pevný a teplovzdorný povrch. Nepokládejte spotřebič do blízkosti ohně nebo jiných zdrojů tepla.

Umístěte spotřebič v dostatečné vzdálenosti od povrchů nebo předmětů citlivých na teplo.

17. Napájecí přívod nenechávejte viset přes okraj desky nebo stolu. Zabraňte, aby se napájecí přívod dotýkal elektrické nebo plynové desky či horkého povrchu.
18. Používejte spotřebič pouze s dodávaným příslušenstvím. Použití příslušenství, které není určeno pro tento spotřebič nebo není specifikováno výrobcem jako vhodné, může vést ke vzniku nebezpečné situace.
19. Před připojením spotřebiče ke zdroji napájení se vždy ujistěte, že je správně sestaven.
20. Nedotýkejte se spotřebiče nebo napájecího přívodu mokřýma nebo vlhkýma rukama.
21. Spotřebič čistěte po každém použití. Než budete spotřebič čistit, nechte jej vždy zcela vychladnout.
22. Spotřebič vždy vypněte a napájecí přívod odpojte od síťové zásuvky, když nebudete spotřebič používat, pokud ho necháváte bez dozoru, před čištěním, přemístěním, složením nebo rozložením.
23. Spotřebič nezakrývejte, zatímco je v provozu.
24. Nenechávejte spotřebič bez dozoru, zatímco je v provozu.
25. Napájecí přívod odpojujte vždy uchopením za vidlici, nikoli tahem za napájecí přívod.
26. Nepoužívejte spotřebič, jeví-li jakékoli známky poškození, je poškozený smaltovaný hrnec nebo poklice, je poškozený napájecí přívod nebo vidlice. Obráťte se na autorizované servisní středisko, pokud je třeba spotřebič opravit, seřídit nebo provést údržbu, kterou nemůže uživatel provádět sám.
27. Nepoužívejte spotřebič v jiných podmínkách, než pro jaké byl navržen.
28. Tento spotřebič není určen ke sterilizaci nádob.
29. Nepoužívejte tento spotřebič naprázdno nebo bez smaltovaného hrnce.
30. Nepoužívejte tento spotřebič jako olejovou fritézu.
31. Během používání se spotřebič zahřívá. Nedotýkejte se víka nebo vnějších stěn. Hrozí riziko popálení.
32. Při manipulaci se spotřebičem vždy používejte tepelně izolované rukojeti.
33. Nepoužívejte smaltovaný hrnec na přímém ohni.
34. Víko otevírejte tak, aby pára směřovala od obličeje nebo rukou. Pára má vysokou teplotu a při nesprávné manipulaci hrozí riziko vážného opaření.
35. Na víko nepokládejte žádné předměty.
36. Vnitřní nádoba je opatřena nepřilnavou povrchovou úpravou. Používejte proto dřevěné nebo plastové náčiní. Kovové náčiní může způsobit poškození povrchové úpravy.
37. Nevystavujte smaltovaný hrnec náhlým změnám teploty, např. nelijte do zahřátého hrnce studenou vodu.



Neponořujte do vody ani jiné tekutiny!



Symbol „Pouze pro použití ve vnitřních prostorech“ označuje, že produkt není určen pro venkovní použití.

PŘEHLED

- 1 Keramická poklice s rukojetí
- 2 Keramický hrnec
- 3 Madla hrnce (umístěny po obou stranách)
- 4 Vnitřní prostor pro hrnec
- 5 Rukojeti základny (umístěny po obou stranách)
- 6 Ovládací panel
- 7 Světelné kontrolky přednastavených programů přípravy
- 8 Displej



Ovládací tlačítka



Tlačítko zapnutí/vypnutí multifunkčního hrnce



Tlačítko spuštění vybraného programu přípravy



Tlačítko výběru jednoho z přednastavených programů přípravy



Tlačítka k úpravě teploty



Tlačítka k úpravě doby přípravy

TECHNICKÉ PARAMETRY

Napájení	220–240 V~ 50 Hz
Příkon	1130 W
Objem smaltovaného hrnce	L
Rozměry	45 × 30 × 22 cm
Hmotnost	6,2 kg
Spotřeba energie v pohotovostním režimu	0,5 W
Doba potřebná k tomu, aby zařízení dosáhlo příslušného režimu nebo stavu s nízkou spotřebou energie	0 min

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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

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

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

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

POUŽITÍ

Základní ovládání

1. Postavte hrnec na rovný, pevný a suchý povrch.
2. Konektor napájecího přívodu zapojte do zdířky v zadní části hrnce a vidlici zapojte do řádně uzemněné zásuvky.
3. Stiskněte tlačítko  pro zapnutí hrnce. Ovládací panel a displej se rozsvítí.
4. Opakovaným stisknutím tlačítka  vyberte program přípravy – viz tabulka programů přípravy níže. Kontrolka vybraného programu se rozsvítí a zobrazí se výchozí doba přípravy a teplota.
5. Podle potřeby změňte dobu přípravy tlačítky  **TIME**  nebo teplotu tlačítky  **TEMP** .
6. Stiskněte tlačítko  pro spuštění hrnce.
7. Během přípravy pravidelně kontrolujte stav připravovaných potravin. V případě potřeby je zamíchejte nebo otočte.
8. Jakmile je příprava dokončena, zazní zvukové upozornění a hrnec se automaticky přepne do režimu uchování teploty a světelná kontrolka KEEP WARM se rozsvítí. Na číselném displeji se bude načítat doba režimu uchování teploty. Maximální doba uchování teploty je 12 hodin.
9. Pokud potřebujete přípravu zrušit, stiskněte tlačítko .

Poznámka:



- Používejte dřevěné nebo silikonové kuchyňské náčiní. Nepoužívejte kovové náčiní, neboť by mohlo poškrábat povrchovou úpravu smaltovaného hrnce.
- Pokud nespustíte hrnec do 10 minut, automaticky se vypne.

Tabulka programů přípravy

Program	Výchozí doba přípravy	Nastavení doby přípravy	Výchozí teplota	Nastavení teploty	Maximální teplota
SLOW COOK	HI: 6 hodin LO: 8 hodin	2 až 12 hodin	HI	HI-LO	101 °C
BRAISE	6 hodin	1 až 6 hodin	--	--	101 °C
SEAR/ SAUTE	1 hodina	--	HI	HI-LO	245 °C

Program	Výchozí doba přípravy	Nastavení doby přípravy	Výchozí teplota	Nastavení teploty	Maximální teplota
KEEP WARM	6 hodin	--	--	--	78 °C
WHITE RICE	Podle množství	--	--	--	101 °C
BROWN RICE	Podle množství	--	--	--	101 °C
OATS	Podle množství	--	--	--	101 °C
PASTA	Podle množství	--	--	--	101 °C

Programy přípravy

SLOW COOK – pomalá příprava

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

BRAISE – opečení a dušení ve vlastní šťávě

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

SEAR/SAUTE – opečení/sauté

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

KEEP WARM – ohřev/uchování v teple

Tento program je vhodný k ohřevu hotového jídla či uchovávání připraveného jídla v teple.

WHITE RICE / BROWN RICE – příprava rýže

Tento program je vhodný pro přípravu rýže. Klíčem k dokonale uvažené rýži je správný poměr rýže a vody: pro basmati či jasmínovou rýži 1 : 1,5; pro krátkozrnnou rýži 1 : 1,5; a pro dlouhozrnnou rýži 1 : 2,25. Množství vody poté můžete upravit podle osobních preferencí a typu rýže, kterou budete připravovat. Rýže na rizoto nebo na sushi může vyžadovat trochu více vody v porovnání s jasmínovou nebo běžnou bílou rýží. Je důležité správně odměřovat, aby připravená rýže nebyla nedovařená nebo příliš rozvařená. Doporučujeme odměřenou rýži řádně propláchnout pod tekoucí studenou vodou, abyste z ní odstranili přebytečný škrob.

OATS – ovesná kaše

Tento program je vhodný k přípravě ovesné kaše. Do hrnce vložte ovesné vločky a ade-

kvátní množství vody či mléka.

PASTA – těstoviny

Tento program je vhodný k přípravě těstovin. Do hrnce vložte balíček suchých těstovin a přidejte příslušné množství vody podle informací na balení.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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



Varování:

Nikdy neponořujte spotřebič, napájecí přívod ani vidlici do vody ani jiné tekutiny.

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

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

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

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

Otřete suchou utěrkou.

Uložení

Před uložením se ujistěte, že jsou spotřebič i jeho příslušenství vychladlé a čisté.

Spotřebič a jeho příslušenství uložte na suché a dobře větrané místo mimo dosah dětí nebo domácích mazlíčků.

Na spotřebič nepokládejte žádné předměty.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Příčina	Řešení
Hrnec je zapnutý, ale nehřeje.	Aktivovala se ochrana proti vypaření vody.	Doplňte vodu a nechte hrnec před dalším použitím trochu vychladnout.
	Porucha hrnce	Obratťe se na autorizovaný servis.

Problém	Příčina	Řešení
Hrnec se nezapnul.	Konektor napájecího přívodu není správně vložený ve zdířce nebo vidlice není správně zapojena do zásuvky.	Zasuňte konektor napájecího přívodu do zdířky v hrnci nebo vložte pořádně vidlici do zásuvky.
	Porucha hrnce	Obracejte se na autorizovaný servis.
Na displeji se zobrazilo chybové hlášení E1/E2.	Interní závada	Obracejte se na autorizovaný servis.

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

Ďakujeme, že ste si kúpili spotrebič značky SIGURO. Sme vďační za vašu dôveru a je nám radosťou predstaviť vám prístroj na ďalších stránkach a oboznámiť vás so všetkými jeho funkciami a spôsobmi použitia.

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

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

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. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.
5. Ak je napájací prívod poškodený, musí ho nahradiť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne

kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.

6. Smaltovaný hrniec a pokrievku umyte v teplej vode s trochou prípravku na umývanie riadu. Opláchnite a utrite dosucha.
7. Spotrebič nie je určený na činnosť prostredníctvom vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania.
8. Aby ste zabránili úrazu elektrickým prúdom, neponárajte spotrebič, jeho prívod ani vidlicu do vody alebo inej tekutiny.
9. Tento spotrebič nie je určený na ponáranie do vody pri čistení.
10. Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a podobných priestoroch, ako sú:
 - kuchynské kúty v obchodoch, kanceláriách a na ostatných pracoviskách;
 - priestory v poľnohospodárstve;
 - hotely, motely a iné obytné zariadenia, kde ho ovládajú hostia;
 - podniky zaistujúce nocľah s raňajkami.
11. Zabráňte poliatu nástrčky.
12. **VÝSTRAHA:** Pri nesprávnom používaní hrozí poranenie.



UPOZORNENIE: Horúci povrch

Povrch ohrievacieho článku obsahuje po použití zvyškové teplo.

13. Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a na prípravu bežného množstva potravín. Nepoužívajte ho na iné účely, než na ktoré je určený. Nepoužívajte ho na komerčné alebo laboratórne účely. Nepoužívajte ho vonku.
14. Pred zapojením vidlice napájacieho prívodu do sieťovej zásuvky sa uistite, že napätie uvedené na typovom štítku spotrebiča sa zhoduje s napätím vo vašej sieťovej zásuvke.
15. Zapájajte vidlicu napájacieho prívodu do riadne uzemnenej sieťovej zásuvky. Odporúčame zapojiť spotrebič do samostatného elektrického obvodu. Nepoužívajte predlžovacie káble.

16. Spotrebič umiestnite na rovný, suchý, pevný a teplovzdorný povrch. Nekladte spotrebič do blízkosti ohňa alebo iných zdrojov tepla. Umiestnite spotrebič v dostatočnej vzdialenosti od povrchov alebo predmetov citlivých na teplo.
17. Napájací prívod nenechávajte visieť cez okraj dosky alebo stola. Zabráňte tomu, aby sa napájací prívod dotýkal elektrickej alebo plynovej dosky alebo sa dotýkal horúceho povrchu.
18. Používajte spotrebič iba s dodávaným príslušenstvom. Použitie príslušenstva, ktoré nie je určené pre tento spotrebič alebo nie je špecifikované výrobcom ako vhodné, môže viesť k vzniku nebezpečnej situácie.
19. Pred pripojením spotrebiča k zdroju napájania sa vždy uistite, že je správne zostavený.
20. Nedotýkajte sa spotrebiča alebo napájacieho prívodu mokrými alebo vlhkými rukami.
21. Spotrebič čistite po každom použití. Vždy nechajte spotrebič celkom vychladnúť, než ho budete čistiť.
22. Spotrebič vždy vypnite a napájací prívod odpojte od sieťovej zásuvky, keď nebudete spotrebič používať, ak ho nechávate bez dozoru, pred čistením, premiestnením, zložením alebo rozložením.
23. Spotrebič nezakrývajte, zatiaľ čo je v prevádzke.
24. Nenechávajte spotrebič bez dozoru, zatiaľ čo je v prevádzke.
25. Napájací prívod odpájajte vždy uchopením za vidlicu, nie ťahom za napájací prívod.
26. Nepoužívajte spotrebič, ak javí akékoľvek známky poškodenia, je poškodený smaltovaný hrniec alebo pokrievka, je poškodený napájací prívod alebo vidlica. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko, ak je potrebné spotrebič opraviť, nastaviť alebo vykonať údržbu, ktorú nemôže používateľ vykonávať sám.
27. Nepoužívajte spotrebič v iných podmienkach, než na aké bol navrhnutý.
28. Tento spotrebič nie je určený na sterilizáciu nádob.
29. Nepoužívajte tento spotrebič naprázdno alebo bez smaltovaného hrnca.
30. Nepoužívajte tento spotrebič ako olejovú fritézu.
31. Počas používania sa spotrebič zahrieva. Nedotýkajte sa veka alebo vonkajších stien. Hrozí riziko popálenia.
32. Pri manipulácii so spotrebičom vždy používajte tepelne izolované rukoväti.
33. Nepoužívajte smaltovaný hrniec na priamom ohni.
34. Veko otvárajte tak, aby para smerovala od tváre alebo rúk. Para má vysokú teplotu a hrozí riziko vážneho oparenia pri nesprávnej manipulácii.
35. Na veko nekladte žiadne predmety.
36. Vnútoraná nádoba je opatrená neprilhavou povrchovou úpravou. Používajte preto drevené alebo plastové náčinie. Kovové náčinie môže spôsobiť poškodenie povrchovej úpravy.
37. Nevystavujte smaltový hrniec náhlym zmenám teploty, napr. nelejte do zahriateho hrnca studenú vodu.



Neponárajte do vody ani inej tekutiny!



Symbol „Iba na použitie vo vnútorných priestoroch“ označuje, že produkt nie je určený na vonkajšie použitie.

PREHL'AD

- 1 Keramická pokrievka s rukoväťou
- 2 Keramický hrniec
- 3 Držadlá hrnca (umiestnené po oboch stranách)
- 4 Vnútorňý priestor na hrniec
- 5 Rukováti základne (umiestnené po oboch stranách)
- 6 Ovládací panel
- 7 Svetelné kontrolky prednastavených programov prípravy
- 8 Displej



Ovládacie tlačidlá



Tlačidlo zapnutia/vypnutia multifunkčného hrnca



Tlačidlo spustenia vybraného programu prípravy



Tlačidlo výberu jedného z prednastavených programov prípravy



Tlačidlá na úpravu teploty



Tlačidlá na úpravu času prípravy

TECHNICKÉ PARAMETRE

Napájanie	220 – 240 V~ 50 Hz
Príkon	1130 W
Objem smaltovaného hrnca	L
Rozmery	45 × 30 × 22 cm
Hmotnosť	6,2 kg
Spotreba energie v pohotovostnom režime	0,5 W
Čas potrebný na to, aby zariadenie dosiahlo príslušný režim alebo stav s nízkou spotrebou energie	0 min

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Vyberte spotrebič a jeho príslušenstvo z obalu. Pred likvidáciou obalu sa uistite, že ste vybrali všetky komponenty. Skontrolujte, či nie sú spotrebič a príslušenstvo poškodené.

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

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

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

POUŽITIE

Základné ovládanie

1. Postavte hrniec na rovný, pevný a suchý povrch.
2. Konektor napájacieho prívodu zapojte do zdierky v zadnej časti hrnca a vidlicu zapojte do riadne uzemnenej zásuvky.
3. Stlačte tlačidlo  na zapnutie hrnca. Ovládací panel a displej sa rozsvietia.
4. Opakovaným stlačením tlačidla  vyberte program prípravy – pozrite tabuľku programov prípravy nižšie. Kontrolka vybraného programu sa rozsvieti a zobrazí sa východiskový čas prípravy a teplota.
5. Podľa potreby zmeňte čas prípravy tlačidlami  **TIME**  alebo teplotu tlačidlami  **TEMP** .
6. Stlačte tlačidlo  na spustenie hrnca.
7. Počas prípravy pravidelne kontrolujte stav pripravovaných potravín. V prípade potreby ich zamiešajte alebo otočte.
8. Hneď ako je príprava dokončená, zaznie zvukové upozornenie a hrniec sa automaticky prepne do režimu uchovania teploty a svetelná kontrolka KEEP WARM sa rozsvieti. Na číselnom displeji sa bude načítat čas režimu uchovania teploty. Maximálny čas uchovania teploty je 12 hodín.
9. Ak potrebujete prípravu zrušiť, stlačte tlačidlo .

Poznámka:



- Používajte drevené alebo silikónové kuchynské náčinie. Nepoužívajte kovové náčinie, pretože by mohlo poškriabať povrchovú úpravu smaltovaného hrnca.
- Ak nespustíte hrniec do 10 minút, automaticky sa vypne.

Tabuľka programov prípravy

Program	Výcho- diskový čas prípravy	Nastave- nie času prípravy	Výcho- disková teplota	Nastavenie teploty	Maximálna teplota
SLOW COOK	HI: 6 hodín LO: 8 hodín	2 až 12 hodín	HI	HI-LO	101 °C
BRAISE	6 hodín	1 až 6 hodín	--	--	101 °C
SEAR/ SAUTE	1 hodina	--	HI	HI-LO	245 °C

Program	Výcho- diskový čas prípravy	Nastave- nie času prípravy	Výcho- disková teplota	Nastavenie teploty	Maximálna teplota
KEEP WARM	6 hodín	--	--	--	78 °C
WHITE RICE	Podľa množstva	--	--	--	101 °C
BROWN RICE	Podľa množstva	--	--	--	101 °C
OATS	Podľa množstva	--	--	--	101 °C
PASTA	Podľa množstva	--	--	--	101 °C

Programy prípravy

SLOW COOK – pomalá príprava

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

BRAISE – opečenie a dusenie vo vlastnej šťave

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

SEAR/SAUTE – opečenie/saute

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

KEEP WARM – ohrev/uchovanie v teple

Tento program je vhodný na ohrev hotového jedla či uchovávanie pripraveného jedla v teple.

WHITE RICE / BROWN RICE – príprava ryže

Tento program je vhodný na prípravu ryže. Kľúčom k dokonale uvarenej ryži je správny pomer ryže a vody: pre basmati či jazmínovú ryžu 1 : 1,5; pre krátkozrnnú ryžu 1 : 1,5; a pre dlhozrnnú ryžu 1 : 2,25. Množstvo vody potom môžete upraviť podľa osobných preferencií a typu ryže, ktorú budete pripravovať. Ryža na rizoto alebo na sushi môže vyžadovať trochu viac vody v porovnaní s jazmínovou alebo bežnou bielou ryžou. Je dôležité správne odmeriavať, aby pripravená ryža nebola nedovarená alebo príliš rozvarená.

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

OATS – ovsená kaša

Tento program je vhodný na prípravu ovsenej kaše. Do hrnca vložte ovsené vločky a adekvátne množstvo vody či mlieka.

PASTA – cestoviny

Tento program je vhodný na prípravu cestovín. Do hrnca vložte balíček suchých cestovín a pridajte príslušné množstvo vody podľa informácií na balení.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením alebo akoukoľvek údržbou vždy spotrebič vypnite, odpojte vidlicu napájacieho prívodu od sieťovej zásuvky a nechajte ho celkom vychladnúť. Je dôležité čistiť smaltovaný hrniec a pokrievku po každom použití.



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.

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

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

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

Uloženie

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

Na spotrebič nekladte žiadne predmety.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Príčina	Riešenie
Hrnec je zapnutý, ale neheje.	Aktivovala sa ochrana proti vypareniu vody.	Doplňte vodu a nechajte hrniec trochu vychladnúť pred ďalším použitím.
	Porucha hrnca	Obráťte sa na autorizovaný servis.

Problém	Príčina	Riešenie
Hrnec sa nezapol.	Konektor napájacieho prívodu nie je správne vložený v zdierke alebo vidlica nie je správne zapojená do zásuvky.	Zasuňte konektor napájacieho prívodu do zdierky v hrnci alebo vložte poriadne vidlicu do zásuvky.
	Porucha hrnca	Obráťte sa na autorizovaný servis.
Na displeji sa zobrazilo chybové hlásenie E1/E2.	Interná porucha	Obráťte sa na autorizovaný servis.

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

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 márkaszervízhez a siguro@alza.cz e-mailen, vagy hívja fel a vevőszolgálatunkat. A kényelmesebb ügyintézés érdekében ügyfélszolgálati részlegeinket összevontuk, így a fenti elérhetőségen nem csak a javítások és karbantartások megrendelése, hanem a reklamációk benyújtása, valamint a garancia utáni szervizelés is elérhető.

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 üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják.
2. A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak.
3. A készüléket 8 év feletti gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják.
4. A készüléket és a hálózati vezetéket úgy kell elhelyezni, hogy ahhoz 8 év alatti gyerekek ne

férhessenek hozzá.

5. Az áramütések megelőzése érdekében, a készülék sérült hálózati vezetéket csak márkaszerviz, vagy villanszerelő szakember cserélheti ki.
6. A zománcozott edényt és a fedőt mosogatószeres meleg vízben óvatosan mosogassa el. Öblítse le és szárítsa meg (vagy törölje szárazra).
7. A készüléket nem szabad időkapcsolóval vagy más készülékkel vezérelt (távírányított) konnektorhoz csatlakoztatni.
8. A készüléket, a hálózati vezetéket és a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba mártani tilos, ellenkező esetben áramütés érheti.
9. A készüléket a tisztításhoz tilos vízbe meríteni.
10. A készüléket háztartásokban, illetve a következő helyeken lehet használni:
 - konyhák, irodai és egyéb munkahelyi kiskonyhák;
 - mezőgazdasági üzemek;
 - szállodák, motelok és egyéb szállásadó helyek, ahol a készüléket a vendégek használják;
 - éjszakai szállások, teakonyhával.
11. Előzze meg a csatlakozódugó vízzel való leöntését.
12. **FIGYELMEZTETÉS!** A helytelen használat személyi sérülésekhez vezethet.



FIGYELMEZTETÉS! Forró felület!

A fűtőtest feletti felület a használat után forró.

13. A készüléket háztartásokban lehet használni, normál mennyiségű ételek készítéséhez. A készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra használni tilos. A készüléket kereskedelmi, ipari és laboratóriumi célokra nem lehet használni. A készüléket ne használja kültéren.
14. A készüléket csak a típuscímkén feltüntetett tápfeszültség értékeivel megegyező hálózathoz szabad csatlakoztatni.
15. A hálózati vezetéket csatlakoztassa egy szabályszerűen leföldelt fali aljzathoz. Ha a lehetséges, akkor a készüléket önálló áramköri ághoz csatlakoztassa. A készüléket ne üzemeltesse hosszabbító vezetékekről.
16. A készüléket csak tiszta, száraz, stabil, vízszintes és hőálló felületre

helyezze le. A készüléket ne tegye forró helyre, nyílt láng vagy más hőforrások közelébe. A készüléket ne tegye hőre érzékeny felületekre és azok közvetlen közelébe.

17. A készülék hálózati vezetéke nem lóghat le az asztalról vagy a munkalapról. A hálózati vezeték nem érhet hozzá forró tárgyakhoz (pl. elektromos vagy gáztűzhely főzőlapjához).
18. A készülékhez csak a mellékelt tartozékokat használja. Ne használjon olyan tartozékot, amit nem a készülékhez kapott, illetve amit a gyártó nem ajánl a készülékhez. Ezek veszélyes helyzeteket teremthetnek.
19. A készülék hálózathoz csatlakoztatása és bekapcsolása előtt győződjön meg a készülék helyes összeszereléséről.
20. A készüléket és a hálózati vezetékét nedves és vizes kézzel ne fogja meg.
21. A készüléket minden használat után tisztítsa meg. A tisztítás megkezdése előtt várja meg a készülék teljes lehűlését.
22. A készülék tisztítása és áthelyezése, valamint szét- és összeszerelése előtt, illetve ha a készüléket hosszabb ideig nem kívánja használni, vagy azt felügyelet nélkül hagyja, akkor a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetékét is húzza ki az elektromos aljzatból.
23. Az üzemelő készüléket bármivel letakarni tilos.
24. A bekapcsolt készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.
25. A hálózati vezetékét nem szabad a vezetéknél megfogva a fali aljzatból kihúzni, ehhez a művelethez a csatlakozódugót fogja meg.
26. Ha a készülék, a hálózati vezetéke vagy a csatlakozódugója, illetve a belső edény vagy fedő megsérült, továbbá ha a készülék nem működik megfelelően, akkor azt ne használja. A készülék javítását és beállítását, vagy a felhasználó által el nem végezhető karbantartásokat a márkaszervizben rendelje meg.
27. A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő módon, a használati feltételeket betartva szabad üzemeltetni.
28. Ezt a készüléket nem lehet edények sterilizálásához használni.
29. A készüléket üresen, a zománczott belső edény nélkül ne kapcsolja be.
30. A készüléket olajsütőként használni tilos.
31. Használat közben a készülék felmelegszik. A készülék fedelét és oldalát ne érintse meg. Égési sérüléseket szenvedhet.
32. A készüléket csak a hőszigetelt fogantyúknál fogja meg.
33. A zománczott edényt nyílt lángra tenni tilos.
34. A fedelet óvatosan és ferdén megemelve nyissa fel, hogy a kiáramló gőz ne égesse meg az arcát és kezét. A készülékből kiáramló forró gőz égési sérüléseket okozhat.
35. A fedélre ne helyezzen semmilyen tárgyat se.
36. A kivehető belső edény belső felületén tapadásmentes bevonat található. Az edénybe ezért csak fából vagy műanyagból készült eszközöket dugjon be. A fém konyhai eszközök maradandó sérülést okozhatnak a tapadásmentes felületben.
37. A belső edényt ne tegye ki hirtelen hőmérséklet változásoknak (pl. ne öntsön hideg vizet a forró edénybe).



A készüléket vízbe vagy más folyadékokba mártani tilos.



A „Csak beltéri használatra” jel arra figyelmezteti, hogy a készüléket szabadtéren nem szabad használni.

A KÉSZÜLÉK RÉSZEI

- 1 Kerámia fedő, fogantyúval
- 2 Kerámia belső edény
- 3 Edény fogantyú (mindkét oldalon)
- 4 Belső tér
- 5 Készülék fogantyú (mindkét oldalon)
- 6 Működtető panel
- 7 Főzőprogram kijelzők
- 8 Kijelző



Működtető gombok



Készülék be- és kikapcsoló gomb



Programindító gomb



Főzőprogram kiválasztó gomb



Gombok a hőmérséklet beállításához



Főzési idő beállító gombok

MŰSZAKI PARAMÉTEREK

Tápellátás	220–240 V~ 50 Hz
Teljesítményfelvétel	1130 W
A zománcozott edény térfogata	L
Méretek	45 × 30 × 22 cm
Tömeg	6,2 kg
Energiafogyasztás készenléti üzemmódban	0,5 W
Az ahhoz szükséges idő, hogy a berendezés elérje a megfelelő alacsony energiaigényű üzemmódot vagy állapotot:	0 perc

AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

Vegye ki a készüléket és tartozékait a dobozból. A csomagolóanyag megsemmisítése

előtt ellenőrizze le, hogy abból kivett-e minden tartozékot. Ellenőrizze le a készüléket és tartozékait, illetve azok sérülésmentességét.

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

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

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

HASZNÁLAT

Alapfunkciók

1. A készüléket sima, vízszintes és stabil felületre állítsa fel.
2. A hálózati vezetékét csatlakoztassa a készülék hátulján található aljzathoz, majd a csatlakozódugót dugja a fali aljzatba.
3. A készüléken nyomja meg a  gombot. A kijelző és működtető panel bekapcsol.
4. A  gomb nyomogatásával válasszon ki egy főzőprogramot (lásd a főzőprogram táblázatot). A kiválasztott program kijelzője bekapcsol és megjelenik az adott program alapértelmezett működési ideje.
5. Szükség esetén, a főzési időt a  **TIME**  gombokkal, vagy a főzési hőmérsékletet a  **TEMP**  gombokkal változtathatja meg.
6. A főzés indításához nyomja meg a  gombot.
7. Sütés közben rendszeresen ellenőrizze le az étel állapotát. Szükség esetén az alapanyagot fordítsa át vagy keverje össze.
8. A főzés befejezését sípszó jelzi, a készülék ezt követően automatikusan átkapcsol melegen tartás üzemmódba, amit a KEEP WARM kijelző bekapcsolása mutat. A számkijelzőn a melegen tartás időtartama lesz látható. A kész ételt legfeljebb 12 órán keresztül lehet melegen tartani.
9. A főzés kikapcsolásához (bármikor) a  gombot nyomja meg.

Megjegyzés:



- használjon fa, vagy tűzálló műanyag konyhai eszközöket. Ne használjon fém eszközöket, mert ezek megkarcolhatják a zománcozott edény felületét.
- Ha nem indítja el a főzést, akkor a készülék 10 nyugalmi állapot után automatikusan lekapcsol.

Előre beállított programok táblázata

Program	Alapértelmezett főzési idő	A sütési idő beállítása	Alapértelmezett hőmérséklet	Hőmérséklet beállítása	Maximális hőmérséklet
SLOW COOK	HI: 6 óra LO: 8 óra	2-12 óra	HI	HI-LO	101 °C
BRAISE	6 óra	1-6 óra	--	--	101 °C

Program	Alapértelmezett főzési idő	A sütési idő beállítása	Alapértelmezett hőmérséklet	Hőmérséklet beállítása	Maximális hőmérséklet
SEAR/SAUTE	1 óra	--	HI	HI-LO	245 °C
KEEP WARM	6 óra	--	--	--	78 °C
WHITE RICE	Mennyiség-től függően	--	--	--	101 °C
BROWN RICE	Mennyiség-től függően	--	--	--	101 °C
OATS	Mennyiség-től függően	--	--	--	101 °C
PASTA	Mennyiség-től függően	--	--	--	101 °C

Főzőprogramok

SLOW COOK – lassú főzés

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

BRAISE – sütés és párolás saját lében

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

SEAR/SAUTE – sütés/pirítás

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

KEEP WARM – melegítés / melegen tartás

Ezzel a programmal a kész ételeket lehet felmelegíteni, vagy a főzés befejezése után melegen tartani.

WHITE RICE / BROWN RICE – rizsfőzés

A programmal rizst lehet főzni. A tökéletes rizshez fontos a rizs és a víz pontos aránya. Basmati vagy jázmin rizs esetén 1 : 1,5; rövidszemű rizs esetén 1 : 1,5; hosszúszemű rizs esetén 1 : 2,25. A víz mennyisége a rizs fajtájától és a kívánt puhaságtól függően megváltoztatható. Rizottó vagy sushi készítéséhez valamivel több vizet kell adagolni, mint a hagyományos vagy jázmin rizshez. Fontos a pontos mérés, ellenkező esetben a rizs kemény marad, vagy túlfőzött (túl puha) lesz.

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

OATS – zabkása

Ezzel a programmal zabkását lehet főzni. A belső edénybe adagoljon zabpehelyt és megfelelő mennyiségű vizet vagy tejet.

PASTA – tészta

Ezzel a programmal tésztát lehet főzni. A belső edénybe tegye bele a tésztát és a csomagoláson található információk szerint, megfelelő mennyiségű vizet.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka megkezdése előtt a készüléket kapcsolja le, és a hálózati vezetékét is húzza ki. A zománczott edényt és fedőt minden használat után meg kell tisztítani.



Figyelmeztetés!

A terméket és a hálózati vezetékét vízbe vagy más folyadékba mártani tilos.

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

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

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

Tárolás

A tárolás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék és tartozékai tiszták és szárazok-e. A terméket száraz és jól szellőző, gyerekektől és háziállatoktól elzárt helyen tárolja. A készülékre ne helyezzen rá tárgyakat.

PROBLÉMA MEGOLDÁS

Probléma	Ok	Megoldás
A készülék be van kapcsolva de nem melegít.	Bekapcsolt a víz nélküli főzés védelem.	A belső edénybe töltsön vizet, és várjon egy kis ideig a készülék lehűlése érdekében.
	Készülék hiba.	Forduljon a márkaszervizhez.

Probléma	Ok	Megoldás
A készülék nem kapcsol be.	A csatlakozódugót nem dugta szabályszerűen a fali aljzatba, vagy az aljzatban nincs feszültség.	Dugja be ütközésig a csatlakozódugót, ellenőrizze le a kismegszakítót.
	Készülék hiba.	Forduljon a márkaszervízhez.
A kijelzőn „E1/E2” hibaüzenet jelent meg.	Belső hiba	Forduljon a márkaszervízhez.

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

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.alza.cz/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.alza.cz/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.alza.cz/doc. Tento výrobek prodáváný 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.alza.cz/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 biztosításával 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.alza.cz/doc címen érhető el. Az Európai Unióban értékesített termékek megfelelnek az elektromos és elektronikai berendezésekben való egyes veszélyes anyagok használatának korlátozására vonatkozó 2011/65/EU (RoHS) irányelvnek.

CE



R20250729

SIGURO

Alza.cz a.s., Jankovcova 1522/53, 170 00 Prague 7, Czech Republic
© 2025 Alza.cz a.s. All Rights Reserved.

www.siguro.net
www.alza.cz/contact