

SIGURO

Multifunction Pressure Cooker

Multifunction Pressure Cooker
Multifunktionaler Schnellkochtopf
Multifunkční tlakový hrnec
Multifunkčný tlakový hrniec

Multifunkciós kukta
Autocuiseur multifonctionnel
Pentola a pressione multifunzione
Aparat de gătit multifuncțional
sub presiune

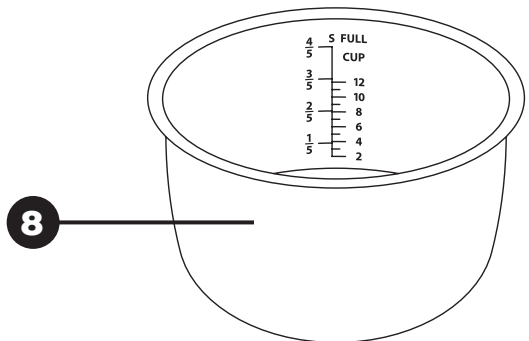
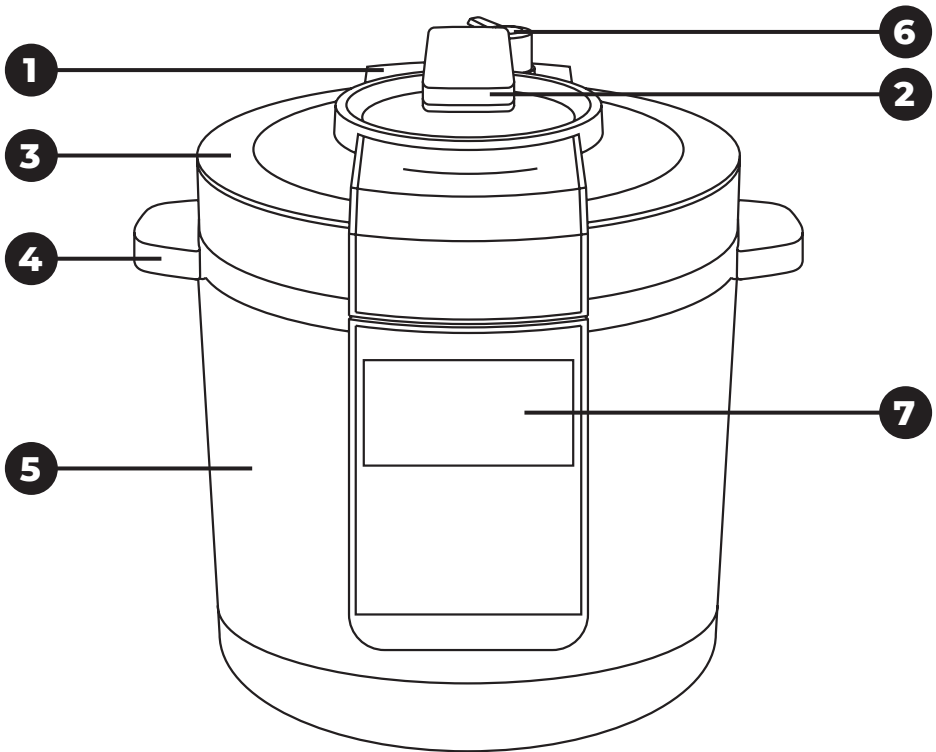


- EN Translation of the operating instructions from the original language.
DE Übersetzung der Bedienungsanleitung aus der Originalsprache.
CZ **Návod k použití v originálním jazyce.**
SK Preklad návodu na použitie z originálneho jazyka.
HU A használati utasítás fordítása eredeti nyelvről.
FR Traduction du mode d'emploi à partir de la langue d'origine.
IT Traduzione delle istruzioni per l'uso dalla lingua originale.
RO Traducerea instrucțiunilor de utilizare din limba originală.

SGR-MP-X600S

SIGURO

ENGLISH	4
Safety information	4
Use	11
Cleaning and maintenance	17
Troubleshooting	17
DEUTSCH	19
Sicherheitshinweise	19
Verwendung	27
Reinigung und wartung	33
Problemlösung	34
ČESKY	36
Bezpečnostní informace	36
Použití	43
Čištění a údržba	49
Řešení problémů	49
SLOVENSKY	51
Bezpečnostné informácie	51
Použitie	57
Čistenie a údržba	63
Riešenie problémov	64
MAGYAR	65
Biztonsági információk	65
Használat	71
Tisztítás és karbantartás	77
Problémamegoldás	78
FRANÇAIS	79
Informations relatives à la sécurité	79
Utilisation	87
Nettoyage et entretien	93
Problèmes et solutions	94
ITALIANO	95
Informazioni di sicurezza	95
Uso	103
Pulizia e manutenzione	109
Risoluzione dei problemi	110
ROMÂNĂ	111
Informații privind siguranța	111
Utilizare	118
Curățare și întreținere	124
Depanare	125



Thank you for purchasing a SIGURO appliance. We are grateful for your trust and are pleased to introduce the device to you on the following pages and introduce you to all its functions and uses.

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

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

SAFETY INFORMATION



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

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

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

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

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

How to close and open the lid

Turn the handle to the left towards "Close" to close the lid (see figure "Close lid diagram"). Turn the handle to the right to "Open" to open the lid (see figure "Open lid diagram"). If the pressure inside the pot is higher than the pressure in the room, the pressure in the pot must be released before opening the lid by opening the pressure valve. The lid will remain closed automatically and it will not be possible to open it until the pressure is completely equalized.

Safety instructions

DO NOT CARRY the pot by the lid handle. Use the pot handles to carry the pot.
DO NOT PUT your hands or face near the pressure valve, especially if steam is escaping.
DO NOT FORCE the lid open until the lid is automatically released when the pressure is fully equalized.

The body of the appliance

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



Overview of the buttons on the control panel



WARM/CANCEL

Used to start heating (WARM); to cancel cooking or setting (CANCEL)



PRODUCT SELECTION

used to select the type of food being cooked: MEAT (meat) – FISH (fish) – VEGETABLES (vegetables)



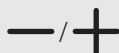
DELAYED START

Used to set the delayed start function



MENU

Used to select cooking programs



+/- buttons

Used to set the temperature, cooking time, delayed start time, etc.



START

START

Used to start the cooking process



TIME TEMPERATURE

TIME/TEMPERATURE

Used to set the temperature and cooking time



CHEF

CHEF

Used to adjust the preset cooking time

Overview of icons and symbols on the display



Buttons mute sound icon



The HEAT icon indicates heating to operating temperature



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



RICE cooking program: suitable for cooking rice or legumes



The COOKING icon indicates cooking in the pot



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



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



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



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



MULTICOOK cooking program



FRYING cooking program: suitable for frying



CAKE cooking program: suitable for making cakes



Cooking program SLOW-STEW: suitable for slow cooking



JAM cooking program: suitable for preparations of jams and marmalades



YOGHURT cooking program: suitable for making yogurt



MILK PORRIDGE cooking program: suitable for cooking milk porridge



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



RISOTTO cooking program: suitable for preparing risotto



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



NOODLES cooking program: suitable for cooking noodles or pasta



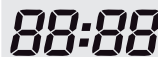
OMELET cooking program: suitable for making egg omelettes



Delayed start icon



Temperature setting program



Numeric display

Power	220–240 V~, 50/60 Hz
Power consumption	1,000 W
Maximum volume	6 l
Operating pressure	0–70 kPa
Maximum pressure	90 kPa
Allowable pressure	1.05 bar
Temperature of the keep warm function	60–80 °C
Dimensions	32 × 33.5 × 33.5 cm
Weight	5.2 kg

USE

Before first use

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

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

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

Opening and closing the lid

1. To open the lid, turn the lid handle counterclockwise to the open lock symbol. Then carefully lift the lid.
2. Before fitting in the lid, make sure that the lid handle points to the open lock symbol. Place the lid on the pot so that the holes and cutouts on the lid and the pot fit together. Then turn the lid handle clockwise to the closed lock symbol.




Using the pot

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



Warning:

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

4. Wipe the bottom of the container with a dry cloth to remove water or dirt and place the filled inner pot in the outer pot.
5. Insert and lock the lid. Make sure that the lid is properly closed.
6. Check that the valves - safety and pressure, are clean and fully functional. The safety valve should move freely. Turn the pressure valve to position  if you will be using the cooker in pressure cooker mode or turn it to  position if you select a program that does not require cooking in the pressure cooker mode – see the program table below.
7. Insert the power plug into the socket on the back of the cooker and plug the plug into the mains socket.
8. Select the required cooking program and start the cooking process by pressing the **START** button.
9. Icons and information about the ongoing preparation will appear on the display one after the other. The lid **HEAT** icon means that the water is heating up and building up pressure inside the pressure cooker. The lid **COOKING** icon means that the pressure inside the pot has reached operating value and the cooking process starts. A lit **WARM** icon means that the cooking process has ended and the cooker switched to keep food warm mode.
10. If you want to cancel the cooking, press the **WARM/CANCEL** button.
11. Once the cooking is finished, turn the pressure valve to  position and release the steam from the cooker. As the steam is released from the pot, the pressure in it will drop. As soon as the pressure drops sufficiently, the safety valve drops, which means that the lid can be opened safely.



Warning:

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

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



Warning:

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

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

Temperature and cooking time settings




1. Press briefly the **TIME/TEMPERATURE** button and the icon **t°C** lights up on the display.
2. Use the +/- buttons to set the desired temperature. You can set the temperature from 30 °C to 160 °C. The temperature can only be adjusted in the MULTICOOK program.




3. Press briefly again the **TIME/TEMPERATURE** button to set the cooking time.
4. Use the +/- buttons to set the desired cooking time. You can set it from 1 to 24 hours.
5. Press the **START** button to begin the cooking process.

Cooking programs menu

1. Use the **MENU** button to select a cooking program.
2. Press repeatedly the **MENU** button to select a cooking program. Each program has a preset cooking time and additional functions - more in the table below.
3. In addition, for the **SOUP, MILK PORRIDGE, STEW, STEAM, RICE, OMELET** and **NOODLES** programs you can select the type of food – **MEAT** (meat), **FISH** (fish), **VEGETABLES** (vegetables). Select the type of food by repeatedly pressing the **PRODUCT SELECTION** button.
4. If you need to adjust the preset cooking time, press the **CHEF** button.
5. Press **START** to start the cooking process.

Cooking programs table

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

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

Food type selection

Press repeatedly the **PRODUCT SELECTION** button to select the type of food for cooking. MEAT (meat) – FISH (fish) – VEGETABLES (vegetables). Each time you press the corresponding icon lights up on the display.

Food type selection is only available for cooking programs: SOUP (soup), STEAM (steam) or STEW (stewed food).

Adjust the preset cooking time

If you need to change the preset cooking time of the selected cooking program, press the **CHEF** button after the selected program and then use the +/- buttons to set the desired cooking time.

You can only adjust the cooking time for cooking programs in the pressure cooker.

Delayed start

The delayed start function allows you to start the pressure cooker at a time you set.

1. Prepare the ingredients, put them in the pot and select the cooking program, or adjust the cooking time.
2. Briefly press the **START DELAY** button and use the +/- buttons to set the time after which the pot will start automatically. You can set a delayed start time from 1 to 24 hours.
3. Press the **START** button and the countdown of the set time will start.
4. Once the set time has elapsed, the pot will turn on automatically.



Note:

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

WARM/CANCEL button

While the pot is in the standby mode, press the **WARM/CANCEL** button to start heating up.

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

Child lock

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

Press and hold the **CHEF** button for about 3 seconds, until the numerical display shows "LOC" (locked).

To cancel the Child lock press and hold the **CHEF** button for about 3 seconds and the control panel buttons will function again.

Mute the buttons

Each press of the button on the control panel is accompanied by an audible signal. If you need to cancel the button audible signal, press and hold the **START DELAY** button for about 5 seconds. The icon  lights up on the display.

If you need to turn on the button audible signal, press and hold the **START DELAY** button for about 5 seconds and the  icon on the display turns off.

CLEANING AND MAINTENANCE

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



Warning:

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

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

Outer surface

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

Inner pot

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

Lid

The lid consists of three basic parts - the outer lid, the inner lid and the seal.

Remove the inner lid and take off the silicon seal.

Wipe the inner and outer lids with a soft sponge slightly moistened with warm water.

Wipe dry with a clean cloth.

Wash the silicone seal in warm water with a little kitchen detergent. Rinse and wipe dry.

Check the safety and pressure valve and clean them if necessary, remove food, water, etc. Make sure that both valves are fully functional before further use.

Place the silicone seal on the inner lid, which is then inserted into the outer lid.



Warning:

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

Storage

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

Do not place any objects on the appliance.

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
It is difficult to close the lid.	The silicone seal is inserted incorrectly.	Install the silicone seal correctly.
	The safety valve is jammed.	Push on it gently to release it.

Problem	Cause	Solution
It is difficult to open the lid.	The safety valve did not drop yet after the steam was released.	Carefully push the safety valve with a longer skewer or a Chinese chopstick.
Steam or water leaks from the lid.	The silicone seal is not installed correctly or is entirely missing.	Install the silicone seal correctly.
	The silicone seal is dirty and has food residue on it.	Clean the silicone seal. It must be cleaned after each use.
	The silicone seal is worn.	Replace the silicone seal.
Steam or water leaks from the safety valve.	The safety valve seal is dirty.	Clean the safety valve seal.
	The safety valve seal is worn.	Replace the seal.
The safety valve does not rise to the top position.	There is not enough food and water inside the pot.	Make sure there is at least a minimum amount of ingredients and water in the pot.
	The safety valve is damaged or worn.	Contact and authorized service centre.
EO error message.	The lid is not properly closed.	Fit the lid correctly and secure it.
Error message E1.	Internal circuit damage.	Contact and authorized service centre.
Error message E2.	Internal circuit damage.	Contact and authorized service centre.
Error message E3.	The inner pot temperature is too high.	Allow the inner pot to cool.
Error message E4.	Low pressure switch error.	Contact and authorized service centre.
Error message E5.	High pressure switch error.	Contact and 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 an authorized service center.

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

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

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

SICHERHEITSHINWEISE



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

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

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

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

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

Öffnen und Schließen des Deckels

Drehen Sie den Griff nach links auf „Close“ (schließen), um den Deckel zu schließen (siehe Abbildung „Close lid diagram“). Drehen Sie den Griff nach rechts auf „Open“ (öffnen), um den Deckel zu öffnen (siehe Abbildung „Open lid diagram“). Wenn der Druck im Topf höher als der Raumdruck ist, muss der Druck im Topf durch Öffnen des Druckventils abgelassen werden, bevor der Deckel geöffnet wird. Solange der Druck nicht vollständig ausgeglichen wird, bleibt der Deckel automatisch geschlossen und kann nicht geöffnet werden.

Sicherheitshinweis

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

Halten Sie Ihre Hände oder Ihr Gesicht NICHT nahe am Druckventil, insbesondere wenn Dampf abgelassen wird.

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

Gerätekörper

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



Übersicht der Tasten auf dem Bedienfeld



WARM/CANCEL

Starten der Erwärmung (WARM); zum Abbrechen der Zubereitung oder Einstellung (CANCEL)



PRODUCT SELECTION

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



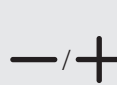
DELAYED START

Einstellung des verzögerten Starts



MENU

Auswahl des Kochprogramms



Tasten +/-

Einstellung der Temperatur, Zubereitungszeit, verzögertem Start usw.



START

START

Starten des Schnellkochtopfs



TIME TEMPERATURE

TIME/TEMPERATURE

Einstellung der Temperatur und der Zubereitungszeit



CHEF

CHEF

Änderung der voreingestellten Zubereitungszeit

Übersicht der Bildzeichen und Symbole auf dem Display



Bildzeichen zum Ausschalten des Tonsignals der Tasten

HEAT

Das Bildzeichen HEAT zeigt das Aufheizen auf Betriebstemperatur an

COOKING

Das Bildzeichen COOKING zeigt die Zubereitung im Topf an

WARM

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

MEAT

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

FISH

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

VEGETABLES

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

MULTICOOK

Kochprogramm MULTICOOK



SOUP

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



RICE

Kochprogramm RICE: geeignet für die Zubereitung von Reis oder Hülsenfrüchten



MILK
PORRIDGE

Kochprogramm MILK PORRIDGE: geeignet für die Zubereitung von Milchbreien



STEW

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



RISOTTO

Kochprogramm RISOTTO: geeignet für die Zubereitung von Risotto



STEAM

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



NOODLES

Kochprogramm NOODLES: geeignet für die Zubereitung von Nudeln oder Paste



OMELET

Kochprogramm OMELET: geeignet für die Zubereitung von Eieromeletts

FRYING

Kochprogramm FRYING:
geeignet zum Panieren

CAKE

Kochprogramm CAKE: ge-
eignet für die Zubereitung
von Kuchen

SLOWSTEW

Kochprogramm SLOW-
TEW: geeignet für das
langsame Kochen

JAM

Kochprogramm JAM: ge-
eignet für die Zubereitung
von Konfitüre und Marme-
laden

YOGHURT

Kochprogramm YOGHURT:
geeignet für die Zuberei-
tung von Joghurt



Bildzeichen für verzögerten
Start

t°C

Bildzeichen für die Einstel-
lung der Temperatur

88:88

Schwarzes Display

Stromversorgung	220–240 V~, 50/60 Hz
Stromverbrauch	1 000 W
Maximale Kapazität	6 l
Betriebsdruck	0–70 kPa
Maximaler Druck	90 kPa
Zulässiger Druck	1,05 bar
Temperatur der Warmhaltefunktion	60–80 °C
Abmessungen	32 × 33,5 × 33,5 cm
Gewicht	5,2 kg

VERWENDUNG

Vor der Erstverwendung

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

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

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

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

Öffnen und Schließen des Deckels

1. Öffnen Sie den Deckel, indem Sie den Deckelgriff gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis Sie das Symbol für das offene Schloss erreichen. Heben Sie dann den Deckel vorsichtig an.
2. Vergewissern Sie sich vor dem Aufsetzen des Deckels, dass der Deckelgriff auf das Symbol für das offene Schloss zeigt. Setzen Sie den Deckel auf den Topf auf, so dass die Löcher und Aussparungen auf dem Decken und dem Topf übereinstimmen. Drehen Sie dann den Deckelgriff im Uhrzeigersinn, bis Sie das Symbol für das geschlossene Schloss erreichen.

Verwendung des Schnellkochtopfs




1. Stellen Sie den Topf auf eine trockene, gerade und feste Oberfläche in ausreichender Entfernung von der Netzsteckdose.
2. Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den Innenbehälter heraus.
3. Geben Sie die Zutaten in den Behälter, die Sie zubereiten möchten. Beim Befüllen des Behälters darf das Flüssigkeitsniveau mit den Lebensmitteln nicht 4/5 des Niveaus überschreiten; dieser Wert stellt das maximal mögliche Niveau dar und ist auf der Innenwand des Behälters gekennzeichnet. Wenn Sie Lebensmittel

zubereiten, die während der Zubereitung an Volumen zunehmen, darf das Flüssigkeitsniveau mit den Lebensmitteln nicht 3/5 überschreiten. Beachten Sie beim Einfüllen des Innenbehälters auch die MIN-Markierung, und zwar 1/5.



Warnung:

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

4. Wischen Sie den Boden des Behälters mit einem trockenen Küchentuch ab, um Wasser und Schmutz zu entfernen, und geben Sie den befüllten Behälter in den Topf.
5. Setzen Sie den Deckel auf und verschließen Sie ihn. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel gut geschlossen ist.
6. Überprüfen Sie, ob die Ventile – das Sicherheits- und Druckventil, sauber und voll funktionsfähig sind. Das Sicherheitsventil muss sich frei bewegen können. Versetzen Sie das Druckventil in die Position , wenn Sie den Topf im Schnellkochtopf-Modus verwenden wollen, oder versetzen Sie das Ventil in die Position , wenn Sie ein Programm wählen, das kein Kochen im Schnellkochmodus erfordert – siehe Programmtabelle unten.
7. Stecken Sie den Anschluss des Netzteils in die Buchse auf der Rückseite des Topfes und den Stecker in die Steckdose.
8. Wählen Sie das gewünschte Kochprogramm aus und starten Sie den Kochvorgang mit der Taste **START**.
9. Auf dem Display werden nach und nach Bildzeichen und Informationen über den laufenden Kochvorgang angezeigt. Das leuchtende Bildzeichen **HEAT** zeigt an, dass das Wasser erwärmt und Druck innerhalb des Topfes aufgebaut wird. Das leuchtende Bildzeichen **COOKING** zeigt an, dass der Druck im Topf den Betriebswert erreichte und der Kochvorgang gestartet wurde. Das leuchtende Bildzeichen **WARM** zeigt an, dass der Kochvorgang beendet wurde und der Topf in den Warmhaltemodus gegangen ist.
10. Wenn Sie den Kochvorgang beenden möchten, drücken Sie die Taste **WARM/CANCEL**.
11. Sobald der Kochvorgang beendet wird, drehen Sie das Druckventil in die Position , und lassen Sie den Dampf aus dem Topf entweichen. Wenn der Dampf aus dem Topf entweicht, sinkt allmählich der Druck im Topf. Sobald der Druck auf ein sicheres Niveau gesunken ist, fällt das Sicherheitsventil nach unten, was bedeutet, dass der Deckel geöffnet werden kann.



Warnung:

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

12. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und den Anschluss des Netzkabels aus der Buchse auf der Rückseite des Topfes.
13. Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den Behälter heraus. Wir empfehlen Topflappen zu verwenden, wenn Sie mit dem heißen Behälter manipulieren. Stellen Sie den heißen Behälter auf eine hitzebeständige Oberfläche, weit entfernt von hitze- und dampfempfindlichen Materialien.



Warnung:

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

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




Einstellung der Temperatur und der Zubereitungszeit




1. Drücken Sie kurz die Taste **TIME/TEMPERATURE** und das Bildzeichen **t°C** leuchtet auf dem Display auf.
2. Stellen Sie mit den Tasten +/- die gewünschte Temperatur ein. Sie können die Temperatur zwischen 30 °C und 160 °C einstellen. Die Temperatur kann nur im Programm MULTICOOK eingestellt werden.
3. Drücken Sie erneut kurz die Taste **TIME/TEMPERATURE**, um die Zubereitungszeit einzustellen.
4. Verwenden Sie die Tasten +/-, um die Zubereitungszeit einzustellen. Sie können die Zubereitungszeit in einem Bereich von 1 bis 24 Stunden einstellen.
5. Drücken Sie die Taste **START**, um den Kochvorgang zu starten.

Auswahl an Kochprogrammen

1. Zur Auswahl der Kochprogramme dient die Taste **MENU**.
2. Durch erneutes Drücken der Taste **MENU** wählen Sie das gewünschte Kochprogramm aus. Jedes Programm hat eine voreingestellte Zubereitungszeit und zusätzliche Funktionen – siehe Tabelle unten.
3. Bei Programmen **SOUP, MILK PORRIDGE, STEW, STEAM, RICE, OMELET** und **NOODLES** kann zusätzlich der Typ des Lebensmittels ausgewählt werden – **MEAT** (Fleisch), **FISH** (Fisch), **VEGETABLES** (Gemüse). Drücken Sie wiederholt die Taste **PRODUCT SELECTION**, um den Typ des Lebensmittels auszuwählen.
4. Wenn Sie die voreingestellte Zubereitungszeit ändern möchten, drücken Sie die Taste **CHEF**.
5. Mit der Taste **START** starten Sie den Kochvorgang.

Tabelle mit Kochprogrammen

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

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

Auswahl des Lebensmitteltyps

Drücken Sie mehrmals die Taste **PRODUCT SELECTION**, um den Typ des Lebensmittels auszuwählen: MEAT (Fleisch) – FISH (Fisch) – VEGETABLES (Gemüse). Bei jedem Drücken leuchtet das entsprechende Bildzeichen auf dem Display auf.

Die Auswahl des Lebensmitteltyps ist nur für folgende Kochprogramme verfügbar: SOUP (Suppe), STEAM (Zubereitung im Dampf) oder STEW (gedünstete Speise).

Änderung der voreingestellten Zubereitungszeit

Wenn Sie die voreingestellte Zubereitungszeit für das gewählte Kochprogramm ändern möchten, drücken Sie die Taste CHEF nach der Auswahl des Programms und stellen Sie dann mit den Tasten +/- die gewünschte Zubereitungszeit ein. Sie können die Zubereitungszeit nur bei Schnellkochprogrammen einstellen.

Verzögerter Start

Mit Hilfe der Funktion für verzögerten Start können Sie den Schnellkochtopf zu der von Ihnen bestimmten Zeit starten.

1. Bereiten Sie die Zutaten vor, geben Sie sie in den Behälter und wählen Sie das Kochprogramm bzw. stellen Sie die Zubereitungszeit ein.
2. Drücken Sie kurz die Taste START DELAY und stellen Sie mit den Tasten +/- die Zeit ein, nach deren Ablauf der Topf automatisch starten soll. Sie können die Funktion für verzögerten Start von 1 bis 24 Stunden einstellen.
3. Drücken Sie die Taste START, um den Countdown der eingestellten Zeit zu starten.
4. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Topf automatisch ein.



Bemerkung:

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

Taste WRM/CANCEL

Während sich der Topf im Standby-Modus befindet, drücken Sie die Taste **WARM/CANCEL**, um das Aufheizen zu starten.

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

Kindersperre


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

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

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

Ausschalten des akustischen Tastensignals

Jeder Tastendruck auf dem Bedienfeld wird mit einem akustischen Signal begleitet.

Wenn Sie das akustische Signal deaktivieren möchten, halten Sie die Taste **START DELAY** etwa 5 Sekunden lang gedrückt. Auf dem Display leuchtet das Bildzeichen  auf.

Wenn Sie das akustische Signal aktivieren möchten, halten Sie die Taste **START DELAY** etwa 5 Sekunden lang gedrückt, bis das Bildzeichen  auf dem Display erlischt.

REINIGUNG UND WARTUNG

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

Reinigen Sie den Schnellkochtopf nach jedem Gebrauch.



Warnung:

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

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

Äußere Oberfläche

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

Innenbehälter

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

Deckel

Der Deckel besteht aus drei Basisteilen – Außendeckel, Innendeckel und Dichtung. Nehmen Sie den inneren Deckel ab und entfernen Sie die Silikondichtung.

Wischen Sie den inneren und äußeren Deckel mit einem weichen, etwas mit warmem Wasser angefeuchteten Schwamm ab. Wischen Sie sie mit einem sauberen Tuch trocken.

Waschen Sie die Silikondichtung in warmem Wasser mit ein wenig Geschirrspülmittel. Abspülen und trocken wischen.

Überprüfen Sie die Sicherheits- und Druckventile und reinigen Sie sie bei Bedarf, indem Sie Lebensmittelreste, Wasser usw. entfernen. Vergewissern Sie sich vor der weiteren Verwendung, dass beide Ventile voll funktionsfähig sind.

Setzen Sie die Silikondichtung auf den Innendeckel auf, den Sie anschließend in den Außendeckel einsetzen.



Warnung:

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

Lagerung

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

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

Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

PROBLEMLÖSUNG

Problem	Ursache	Lösung
Der Deckel lässt sich nur mühsam schließen.	Die Silikondichtung wurde nicht richtig aufgesetzt.	Setzen Sie richtig die Silikondichtung richtig auf.
	Das Sicherheitsventil ist stecken geblieben.	Drücken Sie sie leicht darauf, um ihn zu lösen.
Der Deckel lässt sich nur mühsam öffnen.	Das Sicherheitsventil ist noch nicht gesunken, nachdem der Dampf abgelassen wurde.	Drücken Sie das Sicherheitsventil vorsichtig mit einem langen Spieß oder einem chinesischen Essstäbchen hinein.
Aus dem Deckel entkommt Dampf oder Wasser.	Die Silikondichtung ist nicht richtig oder gar nicht angebracht.	Setzen Sie richtig die Silikondichtung richtig auf.
	Die Silikondichtung ist verschmutzt und voller Lebensmittelreste.	Reinigen Sie die Silikondichtung. Reinigen Sie sie nach jedem Gebrauch.
	Die Silikondichtung ist abgenutzt.	Ersetzen Sie die Silikondichtung.
Aus dem Sicherheitsventil entkommt Dampf oder Wasser.	Die Dichtung des Sicherheitsventils ist verschmutzt.	Reinigen Sie die Dichtung des Sicherheitsventils.
	Die Dichtung des Sicherheitsventils ist abgenutzt.	Ersetzen Sie die Dichtung.
Das Sicherheitsventil steigt nicht in die obere Position.	Im Topf befinden sich wenig Lebensmittel oder wenig Wasser.	Vergewissern Sie sich, dass sich mindestens eine Mindestmenge an Zutaten mit Wasser im Topf befindet.
	Das Sicherheitsventil ist beschädigt oder abgenutzt.	Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
Fehlermeldung E0.	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.	Setzen Sie den Deckel richtig auf und sichern Sie ihn.
Fehlermeldung E1.	Beschädigter innerer Kreislauf.	Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
Fehlermeldung E2.	Beschädigter innerer Kreislauf.	Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
Fehlermeldung E3.	Die Temperatur im Innenbehälter ist zu hoch.	Lassen Sie den Innenbehälter abkühlen.
Fehlermeldung E4.	Fehler des Niederdruckschalters.	Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.

Problem	Ursache	Lösung
Fehlermeldung E5.	Fehler des Hochdruck-schalters.	Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.

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

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

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

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

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE



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

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

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

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

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

Jak zavřít a otevřít víko

Otočte rukojetí doleva ke „Close“ (zavřít), abyste víko zavřeli (viz obrázek „Close lid diagram“). Otočte rukojetí doprava k „Open“ (otevřít), abyste víko otevřeli viz obrázek „Open lid diagram“). Pokud je tlak uvnitř hrnce vyšší, než je tlak v místnosti, je třeba před otevřením víka tlak v hrnci uvolnit, a to otevřením tlakového ventilu. Dokud nedojde k úplnému vyrovnání tlaku, zůstane víko automaticky zavřené a nebude možné jej otevřít.

Bezpečnostní upozornění

NEPŘENÁŠEJTE hrnec uchopením za rukojeť. K přenášení hrnce použijte rukojeť. NEVKLÁDEJTE ruce nebo obličej do blízkosti tlakového ventilu, zvláště pokud z něj uniká pára. NEOTEVÍREJTE víko silou, dokud se víko automaticky neuvolní po úplném vyrovnání tlaku.

Tělo spotřebiče

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



Přehled tlačítek na ovládacím panelu



WARM/CANCEL
Slouží ke spuštění ohřevu (WARM); ke zrušení přípravy nebo nastavení (CANCEL)



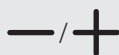
PRODUCT SELECTION
slouží k výběru typu připravované potraviny: MEAT (maso) – FISH (ryba) – VEGETABLES (zelenina)



DELAYED START
Slouží k nastavení funkce odloženého startu



MENU
Slouží k výběru programů vaření



Tlačítka +/-
Slouží k nastavení teploty, doby přípravy, doby odloženého startu apod.



START

START
Slouží ke spuštění hrnce



TIME TEMPERATURE

TIME/TEMPERATURE
Slouží k nastavení teploty a doby přípravy



CHEF

CHEF
Slouží k úpravě přednastavené doby přípravy

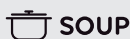
Přehled ikon a symbolů na displeji



Ikona vypnutí zvukového signálu tlačítek



Ikona HEAT označuje ohřev na provozní teplotu



SOUP

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



RICE

Program vaření RICE: vhodný pro přípravu rýže nebo luštěnin



Ikona COOKING označuje přípravu v hrnci



Ikona WARM označuje režim uchování potravin v teple po dokončení přípravy



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



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



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



Program vaření MULTICOOK



Program vaření FRYING: vhodný pro smažení



Program vaření CAKE: vhodný pro přípravu koláčů



Program vaření SLOWSTEW: vhodný pro pomalé vaření



Program vaření JAM: vhodný pro přípravu džemů a marmelád



Program vaření YOGHURT: vhodný pro přípravu jogurtu



Program vaření MILK PORRIDGE: vhodný pro přípravu mléčných kaší



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



Program vaření RISOTTO: vhodný pro přípravu rizota



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



Program vaření NOODLES: vhodný pro přípravu nudlí nebo těstovin



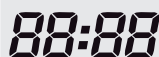
Program vaření OMELET: vhodný pro přípravu vaječné omelety



Ikona odloženého startu



Ikona nastavení teploty



Číselný displej

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

POUŽITÍ

Před prvním použitím

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

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

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

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

Otevření a zavření víka

1. Abyste mohli víko otevřít, otočte madlem víka proti směru hodinových ručiček, až k symbolu otevřeného zámku. Poté opatrně zdvihněte víko.
2. Před nasazením víka se ujistěte, že madlo víka směřuje na symbol otevřeného zámku. Nasadte víko na hrnec tak, aby otvory a výřezy na víku a hrnci do sebe zapadly. Poté otočte madlem víka po směru hodinových ručiček, až k symbolu zavřeného zámku.




Použití hrnce

1. Umístěte hrnec na suchý, rovný a pevný povrch v dostatečné vzdálenosti od sítové zásuvky.
2. Otevřete víko a vyjměte vnitřní nádobu.
3. Do nádoby vložte suroviny, které chcete připravovat. Při plnění nádoby nesmí hladina tekutiny s potravinami přesáhnout hladinu 4/5, která představuje maximální možnou hladinu a je znázorněna na vnitřní stěně nádoby. Pokud budete připravovat potraviny, které přípravou nabývají na svém objemu, nesmí hladina tekutiny s potravinami přesáhnout 3/5. Při plnění nádoby rovněž dodržujte rysku minima, a to 1/5.



Varování:

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

4. Otřete dno nádoby suchou utěrkou, abyste odstranili vodu nebo nečistoty, a naplněnou nádobu vložte do hrnce.
5. Nasadte a uzamkněte víko. Ujistěte se, že je víko správně zavřené.
6. Zkontrolujte, že jsou ventily – bezpečnostní a tlakový, čisté a plně funkční. Bezpečnostní ventil se má volně pohybovat. Tlakový ventil otočte do polohy , pokud budete používat hrnec v režimu tlakového hrnce, nebo otočte do polohy , pokud zvolíte program, který nevyžaduje přípravu v režimu tlakového hrnce – viz tabulka programů níže.
7. Konektor napájecího přívodu zapojte do zásuvky v zadní části hrnce a vidlici zapojte do síťové zásuvky.
8. Zvolte požadovaný program vaření a spusťte proces přípravy stisknutím tlačítka **START**.
9. Na displeji se budou postupně zobrazovat ikony a údaje o probíhající přípravě. Rozsvícená ikona **HEAT** znamená, že dochází k ohřevu vody a k budování tlaku uvnitř hrnce. Rozsvícená ikona **COOKING** znamená, že tlak v hrnci dosáhl provozní hodnoty a proces přípravy se spustil. Rozsvícená ikona **WARM** znamená, že příprava byla dokončena a hrnec se přepnul do režimu uchování potravin v teple.
10. Pokud potřebujete přípravu zrušit, stiskněte tlačítko **WARM/CANCEL**.
11. Jakmile je příprava dokončena, otočte tlakový ventil do polohy  a nechte uvolnit páru z hrnce. Jak se bude uvolňovat pára z hrnce, bude v něm klesat i tlak. Jakmile tlak dostatečně klesne, bezpečnostní ventil spadne dolů, což znamená, že je možné bezpečně otevřít víko.



Varování:

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

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



Varování:

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

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

Nastavení teploty a doby přípravy

1. Stiskněte krátce tlačítko **TIME/TEMPERATURE** a na displeji se rozsvítí ikona **t°C**.
2. Tlačítka +/- nastavte požadovanou teplotu. Teplotu můžete nastavit v rozmezí od 30 °C do 160 °C. Teplotu je možné upravit pouze v programu MULTICOOK.
3. Stiskněte znovu krátce tlačítko **TIME/TEMPERATURE**, abyste mohli nastavit dobu přípravy.
4. Tlačítka +/- nastavte požadovanou dobu přípravy. Tu můžete nastavit v rozmezí od 1

do 24 hodin.




5. Pro spuštění přípravy stiskněte tlačítko **START**.

Nabídka programů vaření

1. K výběru programů vaření slouží tlačítko **MENU**.
2. Opakovaným krátkým stisknutím tlačítka **MENU** vyberte požadovaný program vaření. Každý program má přednastavenou dobu přípravy a doplňkové funkce – více v tabulce níže.
3. U programů **SOUP, MILK PORRIDGE, STEW, STEAM, RICE, OMELET** a **NOODLES** můžete navíc zvolit typ potraviny – **MEAT** (maso), **FISH** (ryba), **VEGETABLES** (zelenina). Typ potraviny vyberete opakovaným stisknutím tlačítka **PRODUCT SELECTION**.
4. Pokud potřebujete upravit přednastavenou dobu přípravy, stiskněte tlačítko **CHEF**.
5. Stisknutím tlačítka **START** spustíte přípravu.

Tabulka programů vaření

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

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

Výběr typu potraviny

Opakovaným stisknutím tlačítka **PRODUCT SELECTION** vyberte typ připravované potraviny: MEAT (maso) – FISH (ryba) – VEGETABLES (zelenina). Každým stisknutím se na displeji rozsvítí i příslušná ikona.

Výběr typu potraviny je dostupný pouze u programů vaření: SOUP (polévka), STEAM (příprava v páře) nebo STEW (dušený pokrm).

Úprava přednastavené doby přípravy

Pokud potřebujete změnit přednastavenou dobu přípravy vybraného programu vaření, stiskněte po vybraném programu tlačítko CHEF a poté tlačítka +/- nastavte požadovanou dobu přípravy.

Dobu přípravy můžete upravit pouze u programů s přípravou v tlakovém hrnci.

Odložený start

Funkce odloženého startu umožňuje spustit tlakový hrnec ve vámi nastavené době.

1. Připravte si suroviny, vložte je do nádoby a vyberte program vaření, případně upravte dobu přípravy.
2. Stiskněte krátce tlačítko START DELAY a tlačítka +/- nastavte dobu, po jejímž uplynutí se hrnec automaticky spustí. Dobu odloženého startu můžete nastavit od 1 do 24 hodin.
3. Stiskněte tlačítko START a spustí se odpočítávání nastavené doby.
4. Jakmile nastavená doba uplyne, hrnec se automaticky zapne.



Poznámka:

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

Tlačítko WARM/CANCEL

Zatímco je hrnec v pohotovostním režimu, stiskněte tlačítko **WARM/CANCEL** pro spuštění ohřevu.

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

Dětský zámek

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

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

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

Vypnutí zvukového signálu tlačítek

Každé stisknutí tlačítka na ovládacím panelu je doprovázeno zvukovým signálem.

Pokud potřebujete zvukový signál tlačítek zrušit, stiskněte a podržte tlačítko **START DELAY** asi 5 sekund. Na displeji se rozsvítí ikona

Pokud potřebujete zvukový signál tlačítek zapnout, stiskněte a podržte tlačítko **START DELAY** asi 5 sekund a ikona

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

Tlakový hrnec čistěte po každém použití.



Varování:

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

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

Vnější povrch

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

Vnitřní nádoba

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

Víko

Víko se skládá ze tří základní částí – vnější víko, vnitřní víko a těsnění.

Vyjměte vnitřní víko a z něj sejměte silikonové těsnění.

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

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

Zkontrolujte bezpečnostní a tlakový ventil a podle potřeby je vyčistěte, odstraňte zbytky potravin, vody apod. Ujistěte se, že jsou oba ventily plně funkční před dalším použitím.

Silikonové těsnění nasadte na vnitřní víko, které následně vložte do vnějšího víka.



Varování:

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

Uložení

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

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

Na spotřebič nepokládejte žádné předměty.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Příčina	Řešení
Je obtížné zavřít víko.	Silikonové těsnění není správně nasazeno.	Nasadte silikonové těsnění správně.
	Bezpečnostní ventil je zaseknutý.	Mírně na něj zatlačte, abyste jej uvolnili.
Je obtížné otevřít víko.	Bezpečnostní ventil ještě nespadá dolů po vypuštění páry.	Opatrně zatlačte bezpečnostní ventil pomocí delší špejle nebo čínské hůlky.
Z víka uniká pára nebo voda.	Silikonové těsnění není správně nasazeno nebo není nasazeno vůbec.	Nasadte silikonové těsnění správně.
	Silikonové těsnění je špinavé a jsou na něm zbytky potravin.	Vyčistěte silikonové těsnění. To je třeba čistit po každém použití.
	Silikonové těsnění je opotřebené.	Vyměňte silikonové těsnění.
Z bezpečnostního ventilu uniká pára nebo voda.	Těsnění bezpečnostního ventilu je špinavé.	Vyčistěte těsnění bezpečnostního ventilu.
	Těsnění bezpečnostního ventilu je opotřebené.	Vyměňte těsnění.
Bezpečnostní ventil nescoupá do horní pozice.	Uvnitř hrnce je málo potravin a vody.	Ujistěte se, že je v hrnci alespoň minimální množství surovin s vodou.
	Bezpečnostní ventil je poškozený nebo opotřebený.	Obratě se na autorizovaný servis.
Chybové hlášení E0.	Víko není správně zavřeno.	Správně nasadte víko a zajistěte jej.
Chybové hlášení E1.	Poškození vnitřního obvodu.	Obratě se na autorizovaný servis.
Chybové hlášení E2.	Poškození vnitřního obvodu.	Obratě se na autorizovaný servis.
Chybové hlášení E3.	Teplota vnitřní nádoby je příliš vysoká.	Nechte vnitřní nádobu vychladnout.
Chybové hlášení E4.	Chyba spínače nízkého tlaku.	Obratě se na autorizovaný servis.
Chybové hlášení E5.	Chyba spínače vysokého tlaku.	Obratě se na autorizovaný servis.

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

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

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

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

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE



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

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

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

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

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

Ako zavrieť a otvoriť veko

Otočte rukoväťou doľava ku „Close“ (zavrieť), aby ste veko zavreli (pozrite obrázok „Close lid diagram“). Otočte rukoväťou doprava k „Open“ (otvoriť), aby ste veko otvorili (pozrite obrázok „Open lid diagram“). Ak je tlak vnútri hrnca vyšší, než je tlak v miestnosti, je potrebné pred otvorením veka tlak v hrnci uvoľniť, a to otvorením tlakového ventilu. Kým nedôjde k úplnému vyrovnaniu tlaku, zostane veko automaticky zatvorené a nebude možné ho otvoriť.

Bezpečnostné upozornenia

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

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

NEOTVÁRAJTE veko silou, kým sa veko automaticky neuvoľní po úplnom vyrovaní tlaku.

Telo spotrebiča

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



Prehľad tlačidiel na ovládacom paneli



WARM/CANCEL

Slúži na spustenie ohrevu (WARM); na zrušenie prípravy alebo nastavenie (CANCEL)



PRODUCT SELECTION

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



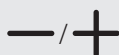
DELAYED START

Slúži na nastavenie funkcie odloženého štartu



MENU

Slúži na výber programov varenia



Tlačidlá +/-

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



START

Slúži na spustenie hrnca

START



TIME
TEMPERATURE

TIME/TEMPERATURE

Slúži na nastavenie teploty a času prípravy



CHEF

CHEF

Slúži na úpravu prednastaveného času prípravy

Prehľad ikon a symbolov na displeji



Ikona vypnutia zvukového signálu tlačidiel



Ikona HEAT označuje ohrev na prevádzkovú teplotu



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



Program varenia RICE: vhodný na prípravu ryže alebo strukovín



Ikona COOKING označuje prípravu v hrnci



Ikona WARM označuje režim uchovania potravín v teple po dokončení prípravy



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



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



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



Program varenia MULTICOOK



Program varenia FRYING: vhodný na smaženie



Program varenia CAKE: vhodný na prípravu koláčov



Program varenia SLOWSTEW: vhodný na pomalé varenie



Program varenia JAM: vhodný na prípravu džemov a marmelád



Program varenia YOGHURT: vhodný na prípravu jogurtu



Program varenia MILK PORRIDGE: vhodný na prípravu mliečnych kaší



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



Program varenia RISOTTO: vhodný na prípravu rizota



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



Program varenia NOODLES: vhodný na prípravu rezancov alebo cestovín



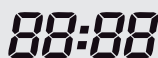
Program varenia OMELET: vhodný na prípravu vaječnej omelety



Ikona odloženého štartu



Ikona nastavenia teploty



Číselný displej

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

POUŽITIE

Pred prvým použitím

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

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

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

Otvorenie a zatvorenie veka




1. Aby ste mohli veko otvoriť, otočte držadlom veka proti smeru hodinových ručičiek, až k symbolu otvoreného zámku. Potom opatrne zdvihnite veko.
2. Pred nasadením veka sa uistite, že držadlo veka smeruje na symbol otvoreného zámku. Nasadte veko na hrniec tak, aby otvory a výrezy na veku a hrnci do seba zapadli. Potom otočte držadlom veka v smere hodinových ručičiek, až k symbolu zatvoreného zámku.

Použitie hrnca

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


Varovanie:

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

4. Utrite dno nádoby suchou utierkou, aby ste odstránili vodu alebo nečistoty, a naplnenú nádobu vložte do hrnca.
5. Nasadte a uzamknite veko. Uistite sa, že je veko správne zatvorené.
6. Skontrolujte, či sú ventily – bezpečnostný a tlakový, čisté a plne funkčné. Bezpečnostný ventil sa má voľne pohybovať. Tlakový ventil otočte do polohy , ak budete používať hrniec v režime tlakového hrnca, alebo otočte do polohy , ak zvolíte program, ktorý nevyžaduje prípravu v režime tlakového hrnca – pozrite tabuľku programov nižšie.
7. Konektor napájacieho prívodu zapojte do zásuvky v zadnej časti hrnca a vidlicu zapojte do sieťovej zásuvky.
8. Zvoľte požadovaný program varenia a spustíte proces prípravy stlačením tlačidla **START**.
9. Na displeji sa budú postupne zobrazovať ikony a údaje o prebiehajúcej príprave. Rozsvietená ikona **HEAT** znamená, že dochádza k ohrevu vody a k budovaniu tlaku vnútri hrnca. Rozsvietená ikona **COOKING** znamená, že tlak v hrnci dosiahol prevádzkovú hodnotu a proces prípravy sa spustil. Rozsvietená ikona **WARM** znamená, že príprava bola dokončená a hrniec sa prepol do režimu uchovania potravín v teple.
10. Ak potrebujete prípravu zrušiť, stlačte tlačidlo **WARM/CANCEL**.
11. Hneď ako je príprava dokončená, otočte tlakový ventil do polohy  a nechajte uvoľniť paru z hrnca. Pri tom, ako sa bude uvoľňovať para z hrnca, bude v ňom klesať aj tlak. Hneď ako tlak dostatočne klesne, bezpečnostný ventil spadne dole, čo znamená, že je možné bezpečne otvoriť veko.


Varovanie:

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

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


Varovanie:

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

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

Nastavenie teploty a času prípravy




1. Stlačte krátko tlačidlo **TIME/TEMPERATURE** a na displeji sa rozsvieti ikona **t°C**.
2. Tlačidlami +/- nastavte požadovanú teplotu. Teplotu môžete nastaviť v rozmedzí od 30 °C do 160 °C. Teplotu je možné upraviť iba v programe MULTICOOK.
3. Stlačte znovu krátko tlačidlo **TIME/TEMPERATURE**, aby ste mohli nastaviť čas prípravy.




4. Tlačidlami +/- nastavte požadovaný čas prípravy. Tu môžete nastaviť v rozmedzí od 1 do 24 hodín.
5. Na spustenie prípravy stlačte tlačidlo **START**.

Ponuka programov varenia

1. Na výber programov varenia slúži tlačidlo **MENU**.
2. Opakovaným krátkym stlačením tlačidla **MENU** vyberte požadovaný program varenia. Každý program má prednastavený čas prípravy a doplnkové funkcie – viac v tabuľke nižšie.
3. Pri programoch **SOUP, MILK PORRIDGE, STEW, STEAM, RICE, OMELET** a **NOODLES** môžete navyše zvoliť typ potraviny – **MEAT** (mäso), **FISH** (ryba), **VEGETABLES** (zelenina). Typ potraviny vyberiete opakovaným stlačením tlačidla **PRODUCT SELECTION**.
4. Ak potrebujete upraviť prednastavený čas prípravy, stlačte tlačidlo **CHEF**.
5. Stlačením tlačidla **START** spustíte prípravu.

Tabuľka programov varenia

Program varenia	Výcho- diskový čas pri- pravy	Úprava času pri- pravy	Výcho- disková teplota	Úprava teploty	Ikona	Príprava v tlakovom hrnci	Odložený štart	Ucho- vanie v teple	Pozícia veka		
											
MULTICOOK	10 min	10 minút až 12 hodín	30 °C	30 °C až 160 °C	Ikona MULTICO- OK	Nie	Áno	Nie	Áno	Áno	Áno
SLOWSTEW (pomalé varenie)	2 hod.	1 až 12 hodín	95 °C	--	Ikona SLOW-S- TEW	Nie	Áno	Áno	Nie	Nie	Nie
FRYING (smaženie)	10 min	1 až 60 minút	160 °C	--	Ikona FRY	Nie	Nie	Nie	Nie	Nie	Áno
JAM (džem)	30 min	1 až 60 minút	100 °C	--	Ikona JAM	Nie	Áno	Nie	Nie	Áno	Nie
CAKE (kolláč)	25 min	1 až 3 hodiny	140 °C	--	Ikona CAKE	Nie	Nie	Nie	Nie	Áno	Nie
YOGHURT (jogurt)	1 hod.	1 až 12 hodín	40 °C	--	Ikona YOGHURT	Nie	Nie	Nie	Nie	Áno	Nie
SOUP (polievka)	45 min	1 až 3 hodiny	155 °C	--	Ikony SOUP, MEAT	Áno	Áno	Áno	Áno	Áno	Nie
					Ikony SOUP, FISH						
	25 min	Ikony SOUP, VE- GETABLES									
MILK PORRIDGE (mliečna kaša)	5 min	1 až 60 minút	155 °C	--	Ikona MILK PORRID- GE	Áno	Áno	Áno	Áno	Áno	Nie

Program varenia	Výcho- diskový čas prí- pravy	Úprava času prí- pravy	Výcho- disková teplota	Úprava teploty	Ikona	Príprava v tlakovom hrnci	Odložený štart	Ucho- vanie v teple	Pozícia veka		
											
STEW (dusený pokrm)	MEAT	30 min	155 °C	--	Ikony STEW, MEAT	Áno	Áno	Áno	Nie	Nie	Nie
	FISH	20 min			Ikony STEW, FISH						
	VEGE- TABLES	15 min			Ikony STEW, VE- GETABLES						
STEAM (príprava v pारे)	FISH	10 min	155 °C	--	Ikony STE- AM, FISH	Áno	Áno	Áno	Nie	Nie	Nie
	VEGE- TABLES	5 min			Ikony STEAM, VEGE- TABLES						
RICE (ryža)		15 min	155 °C	--	Ikona RICE	Áno	Áno	Áno	Nie	Nie	Nie
OMELET (omeleta)		20 min	155 °C	--	Ikona OMELET	Áno	Áno	Áno	Nie	Nie	Áno
RISOTTO (rizoto)		30 min	155 °C	--	Ikona TAHDIG	Áno	Áno	Áno	Nie	Nie	Nie
NOODLES (rezance)		5 min	155 °C	--	Ikona NO- ODLES	Áno	Áno	Áno	Nie	Nie	Nie

Výber typu potraviny

Opakovaným stlačením tlačidla **PRODUCT SELECTION** vyberte typ pripravovanej potraviny: MEAT (mäso) – FISH (ryba) – VEGETABLES (zelenina). Každým stlačením sa na displeji rozsvieti aj príslušná ikona.

Výber typu potraviny je dostupný iba pri programoch varenia: SOUP (polievka), STEAM (príprava v pare) alebo STEW (dusený pokrm).

Úprava prednastaveného času prípravy

Ak potrebujete zmeniť prednastavený čas prípravy vybraného programu varenia, stlačte po vybranom programe tlačidlo **CHEF** a potom tlačidlami +/- nastavte požadovaný čas prípravy.

Čas prípravy môžete upraviť iba pri programoch s prípravou v tlakovom hrnci.

Odložený štart

Funkcia odloženého štartu umožňuje spustiť tlakový hrniec vo vami nastavenom čase.

1. Pripravte si suroviny, vložte ich do nádoby a vyberte program varenia, prípadne upravte čas prípravy.
2. Stlačte krátko tlačidlo **START DELAY** a tlačidlami +/- nastavte čas, po ktorého uplynutí sa hrniec automaticky spustí. Čas odloženého štartu môžete nastaviť od 1 do 24 hodín.
3. Stlačte tlačidlo **START** a spustí sa odpočítavanie nastaveného času.
4. Hneď ako nastavený čas uplynie, hrniec sa automaticky zapne.



Poznámka:

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

Tlačidlo **WARM/CANCEL**

Zatiaľ čo je hrniec v pohotovostnom režime, stlačte tlačidlo **WARM/CANCEL** na spustenie ohrevu.

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

Detský zámok

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

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

Na zrušenie detského zámku stlačte a podržte tlačidlo **CHEF** asi 3 sekundy a tlačidlá ovládacieho panelu budú opäť funkčné.

Vypnutie zvukového signálu tlačidiel

Každé stlačenie tlačidla na ovládacom paneli sprevádza zvukový signál. Ak potrebujete zvukový signál tlačidiel zrušiť, stlačte a podržte tlačidlo **START DELAY** asi 5 sekúnd. Na displeji sa rozsvieti ikona

Ak potrebujete zvukový signál tlačidiel zapnúť, stlačte a podržte tlačidlo **START DELAY** asi 5 sekúnd a ikona

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením alebo akoukoľvek údržbou vždy spotrebič vypnite, odpojte zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky a nechajte ho celkom vychladnúť. Tlakový hrniec čistite po každom použití.



Varovanie:

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

Na čistenie žiadnych častí spotrebiča nepoužívajte umelohmotné alebo kovové drôtenky, hrubé čistiace prostriedky, chemikálie, benzín, rozpúšťadlá ani iné podobné látky. Mohlo by dôjsť k vážnemu narušeniu povrchovej úpravy.

Vonkajší povrch

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

Vnútoraná nádoba

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

Veko

Veko sa skladá z troch základných častí – vonkajšie veko, vnútorné veko a tesnenie. Vyberte vnútorné veko a z neho odoberte silikónové tesnenie.

Utrite vnútorné a vonkajšie veko mäkkou hubkou, mierne navlhčenou v teplej vode. Utrite čistou utierkou dosucha.

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

Skontrolujte bezpečnostný a tlakový ventil a podľa potreby ich vyčistite, odstráňte zvyšky potravín, vody a pod. Uistite sa, že sú oba ventily plne funkčné pred ďalším použitím.

Silikónové tesnenie nasadte na vnútorné veko, ktoré následne vložte do vonkajšieho veka.



Varovanie:

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

Uloženie

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

Na spotrebič nekladte žiadne predmety.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Príčina	Riešenie
Je ťažké zavrieť veko.	Silikónové tesnenie nie je správne nasadené.	Nasadte silikónové tesnenie správne.
	Bezpečnostný ventil je zaseknutý.	Mierne naň zatlačte, aby ste ho uvoľnili.
Je ťažké otvoriť veko.	Bezpečnostný ventil ešte nespadol dole po vypustení pary.	Opatrne zatlačte bezpečnostný ventil pomocou dlhšej špajle alebo čínskej paličky.
Z veka uniká para alebo voda.	Silikónové tesnenie nie je správne nasadené alebo nie je nasadené vôbec.	Nasadte silikónové tesnenie správne.
	Silikónové tesnenie je špinavé a sú na ňom zvyšky potravín.	Vyčistite silikónové tesnenie. To je potrebné čistiť po každom použití.
	Silikónové tesnenie je opotrebované.	Vymeňte silikónové tesnenie.
Z bezpečnostného ventilu uniká para alebo voda.	Tesnenie bezpečnostného ventilu je špinavé.	Vyčistite tesnenie bezpečnostného ventilu.
	Tesnenie bezpečnostného ventilu je opotrebované.	Vymeňte tesnenie.
Bezpečnostný ventil nestúpa do hornej pozície.	Vnútri hrnca je málo potravín a vody.	Uistite sa, že je v hrnci aspoň minimálne množstvo surovín s vodou.
	Bezpečnostný ventil je poškodený alebo opotrebovaný.	Obráťte sa na autorizovaný servis.
Chybové hlásenie E0.	Veko nie je správne zatvorené.	Správne nasadte veko a zaistite ho.
Chybové hlásenie E1.	Poškodenie vnútorného obvodu.	Obráťte sa na autorizovaný servis.
Chybové hlásenie E2.	Poškodenie vnútorného obvodu.	Obráťte sa na autorizovaný servis.
Chybové hlásenie E3.	Teplota vnútornej nádoby je príliš vysoká.	Nechajte vnútornú nádobu vychladnúť.
Chybové hlásenie E4.	Chyba spínača nízkeho tlaku.	Obráťte sa na autorizovaný servis.
Chybové hlásenie E5.	Chyba spínača vysokého tlaku.	Obráťte sa na autorizovaný servis.

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

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

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

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

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK



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

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

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

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

- készülék működik, ezeket a szelepeket ne fogja meg és ne próbálja meg beállítani. Égési sérülés érheti.
41. A készüléket csak a hőszigetelt fogantyúknál fogja meg. A fedél fogantyúját nem szabad használni a készülék mozgatásához vagy szállításához.
 42. A készülék széle és a fedele közé ne tegyen semmilyen tárgyat vagy anyagot. Ügyeljen a fedél tömítésének a helyes beszerelésére.
 43. A fedelet óvatosan és ferdén megemelve nyissa fel, hogy a kiáramló gőz ne égesse meg az arcát és kezét. A készülékből kiáramló forró gőz égési sérüléseket okozhat.
 44. Amikor a készülék működik, a fedelet ne próbálja meg kinyitni vagy levenni. A fedelet erővel levenni tilos. Mindig várja meg a belső nyomás megszűnését.
 45. A fedélre ne helyezzen semmilyen tárgyat se.
 46. A gőz kiengedése közben a kezét és az arcát tartsa kellő távolságban a készüléktől.
 47. A belső edényt sütőben vagy más készülékben ne használja. A belső edény nem használható más, hasonló készülékben. A készülékben csak a mellékelt belső edényt használja.
 48. A héjas, bőrös vagy más módon burkolt alapanyagokat a főzés megkezdése előtt szurkálja meg. Az ilyen alapanyagok a főzés közben felfújódhatnak. A felfújódott alapanyagot a főzés után azonnal nem szabad felszúrni.
 49. A fedél kinyitása előtt a készüléket kissé rázza össze, ha olyan alapanyagot főz, amely sűrűbb, és amely alatt gőz halmozódhat fel (pl. hüvelyesek).
 50. A készülék szélén (a fedél alatt) gőz áramlik ki, akkor a készüléket kapcsolja le és várja meg a belső nyomás megszűnését.

A fedél lezárása és kinyitása

A fedél lezárásához a fogantyút fordítsa a „Close“ (zárás) jel felé balra (lásd a „Close lid diagram“ ábrát). A fedél kinyitásához a fogantyút fordítsa az „Open“ (nyitás) jel felé jobbra (lásd az „Open lid diagram“ ábrát). Ha az edényben a nyomás nagyobb, mint a helyiségben, akkor a fedél kinyitása előtt a nyomásszabályozó szeleppel a nyomást ki kell eresztetni. Ha nem történik meg a belső és a külső nyomás kiegyenlítése, akkor a fedelet nem lehet kinyitni (levenni).

Biztonsági figyelmeztetések

A készüléket ne mozgassa a fedél fogantyúnál megfogva. A készüléket az oldalsó fogantyúknál megfogva mozgassa. A kezét és az arcát tartsa távol a nyomásszabályozó szeleptől, különösen akkor, ha azon keresztül gőz áramlik ki. Amíg a külső és belső nyomás nem egyenlítődik ki, erővel nem szabad levenni a fedelet.

A készülék részei

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



A működtető panel gombjai és funkciói



WARM/CANCEL
Fűtés indítása (WARM);
ételkészítés vagy beállítás
leállítása (CANCEL)



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



DELAYED START
Késleltetett indítás beállí-
tása



MENU (menü)
Főzési program kiválasz-
tása



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



START

START
A készülék indítása



**TIME
TEMPERATURE**

TIME/TEMPERATURE
Főzési idő és hőmérséklet
beállítása



CHEF

CHEF
Egyedi beállítások (alap-
értelmezett főzési idők
megváltoztatása)

A kijelző ikonjai és jelei



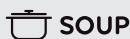
Gombnyomás hang kikap-
csolva



A HEAT ikon mutatja a be-
állított hőmérsékletre való
felfűtést.



COOKING a készülék főzi az
alapanyagokat



SOUP

SOUP program: leves főzé-
se; kiválasztható alapanya-
gok: MEAT (hús) – FISH (hal)
– VEGETABLES (zöldség)



RICE

RICE program: rizs vagy
hüvelyesek főzése



**MILK
PORRIDGE**

MILK PORRIDGE: tejes
kásák főzése

WARM

WARM: a kész étel melegen tartása a főzés után

MEAT

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

FISH

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

VEGETABLES

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

MULTICOOK

MULTICOOK program

FRYING

FRYING program: olajban sütés, kirántás

CAKE

CAKE program: kalácsok készítése

SLOWSTEW

SLOWSTEW program: lassú főzés

JAM

JAM program: dzsemek, lekvárok, marmeládék készítése

YOGHURT

YOGHURT program: házi joghurt készítése

**STEW**

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

**RISOTTO**

RISOTTO: rizottó készítése

**STEAM**

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

**NOODLES**

NOODLES program: tészta, nudli főzése

**OMELET**

OMELET program: tojásos omlett készítése



Késleltetett indítás ikon

t°C

Hőmérséklet beállítás ikon

88:88

Szám kijelző

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

HASZNÁLAT

Az első használatba vétel előtt

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

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

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

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

A fedél kinyitása és bezárása

1. A fedelet a fogantyúnál megfogva fordítsa el az óramutató járásával ellenkező irányba, a nyitott lakat jelre. Majd óvatosan vegye le a fedelet.
2. A fedél felszerelésekor a fogantyú nézzen a nyitott lakat jelre. A fedelet úgy helyezze fel a készülékre, hogy a nyílások és a hornyok egymásba kerüljenek. A fedelet a fogantyúnál megfogva fordítsa el az óramutató járásával azonos irányba, a zárt lakat jelre.




A készülék használata

1. A készüléket sima és szilárd, valamint vízszintes és száraz helyre, egy fali aljzathoz közel állítsa fel.
2. Vegye le a fedelet, és vegye ki a belső edényt.
3. Az edénybe tegye bele a főzni kívánt alapanyagokat. A folyadék mennyisége nem lehet több, mint az edény térfogatának a 4/5-e. A maximális folyadék szintet az edény belsejében a skála is jelzi. Ha olyan alapanyagokat főz, amelyek főzés közben megdagadnak, akkor a folyadék szintje ne legyen 3/5-nél magasabban. A belső edénybe azonban legalább annyi folyadékot kell betölteni, hogy az elérje az 1/5-t jelet.



Figyelmeztetés!

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

4. A belső edény alját törölje szárazra, a fenéken nem lehet víz vagy szennyeződés, majd a fentiek szerint megtöltött edényt tegye a készülékbe.
5. Helyezze fel és zárja be a fedelet. A fedelet szabályszerűen zárja le.
6. Ellenőrizze le a biztonsági és a nyomásszelepet (azok legyenek tiszták és működőképeseek). A biztonsági szelepnek szabadon kell mozognia. Ha a készüléket kuktaként (nyomás alatti főzés) kívánja használni, akkor a nyomásszelepet állítsa a  jelre, ha nem kell a főzéshez nyomás, akkor a szelepet  állásba fordítsa, majd válasszon főzési programot (a táblázatot lásd lent).
7. A hálózati vezetéket csatlakoztassa a készülék hátulján található aljzathoz, majd a csatlakozódugót dugja a fali aljzatba.
8. Nyomja meg a használni kívánt főzési program gombját, és a főzést a **START** gomb megnyomásával indítsa el.
9. A kijelzőn egymás után bekapcsolnak a főzés aktuális állapotát jelző ikonok. A **HEAT** ikon jelzi, hogy a készülék fűt és létrehozza a belső nyomást. A **COOKING** ikon az üzemi paraméterek elérését és az alapanyagok főzését mutatja. A **WARM** ikon bekapcsolása jelzi, hogy a főzés befejeződött és a készülék melegen tartja a kész ételt.
10. A főzés idő előtti befejezéséhez nyomja meg a **WARM/CANCEL** gombot.
11. A főzés befejezése után a nyomásszelepet fordítsa  állásba, és engedje ki a nyomást az edényből. A gőz eltávozásával a nyomás fokozatosan csökken az edényben. Amikor a nyomás már megszűnt az edényben, a biztonsági szelep alsó helyzetébe esik le, ezt követően a fedél levehető.



Figyelmeztetés!

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

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



Figyelmeztetés!

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

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

Főzési hőmérséklet és idő beállítása




























1. Röviden nyomja meg a **TIME/TEMPERATURE** gombot, a kijelzőn bekapcsol a **t°C** ikon.
2. A +/- gombokkal állítsa be a kívánt hőmérsékletet. A hőmérsékletet 30 és 160 °C között lehet beállítani. A hőmérsékletet csak a MULTICOOK programban lehet megváltoztatni.
3. A főzési idő beállításához röviden nyomja meg ismét a **TIME/TEMPERATURE**




- gombot.
4. A +/- gombokkal állítsa be a kívánt főzési időt. A főzési idő 1 óra és 24 óra között állítható be.
 5. A főzés indításához nyomja meg a **START** gombot.

Főzési programok

1. A főzési programok kiválasztásához nyomogassa a **MENU** gombot.
2. A **MENU** gomb nyomogatásával válassza ki a kívánt főzési programot. A főzési programok paraméterei és kiegészítő funkciói előre be vannak programozva (lásd a lenti táblázatot).
3. A **SOUP, MILK PORRIDGE, STEW, STEAM, RICE, OMELET** és a **NOODLES** programok esetében az alapanyag típusát is be lehet állítani: **MEAT** (hús), **FISH** (hal), **VEGETABLES** (zöldség). Az alapanyag típusának a kiválasztásához nyomogassa a **PRODUCT SELECTION** gombot.
4. Ha szeretné megváltoztatni az alapértelmezett főzési idő beállítást, akkor nyomja meg a **CHEF** gombot.
5. A **START** gomb megnyomásával indítsa el a főzést.

Főzési programok táblázata

Főzési program	Alapér- telmezett főzési idő	Beállítha- tó főzési idő	Alapér- telmezett hőmér- séglet	Beállítha- tó hőmér- séglet	Ikon	Főzés kukta üzem- módban (nyomás alatt)	Késlel- tetett indítás	Melegen tartás	Fedél helyzet			
												
MULTICOOK	10 perc	10 perc és 12 óra között	30 °C	30°C és 160°C között	MULTI- COOK ikon	Nem	Igen	Nem	Igen			
SLOWSTEW (lassú főzés)	2 óra	1-12 óra	95 °C	--	SLOWS- TEW ikon	Nem	Igen	Igen	Nem			
FRYING (olajban sütés)	10 perc	1 és 60 perc kö- zött	160 °C	--	FRY ikon	Nem	Nem	Nem	Nem			
JAM (dzsem)	30 perc	1 és 60 perc kö- zött	100 °C	--	JAM ikon	Nem	Igen	Nem	Nem			
CAKE (sütemény)	25 perc	1 és 3 óra közötti működési időt jelent.	140 °C	--	CAKE ikon	Nem	Nem	Nem	Nem			
YOGHURT (joghurt)	1 óra	1-12 óra	40 °C	--	YOGHURT ikon	Nem	Nem	Nem	Nem			
SOUP (leves)	45 perc	1 és 3 óra között	155 °C	--	SOUP, MEAT ikonok	Igen	Igen	Igen	Igen			
					SOUP, FISH iko- nok							
	VEGE- TABLES (zöldség)	25 perc				SOUP, VE- GETABLES ikonok						
MILK PORRIDGE (tejes kása)	5 perc	1 és 60 perc kö- zött	155 °C	--	MILK PORRI- DGE ikon	Igen	Igen	Igen	Igen			

Főzési program	Alapér- telmeztett főzési idő	Beállítha- tó főzési idő	Alapér- telmeztett hőmér- séglet	Beállítha- tó hőmér- séglet	Ikon	Főzés kukta üzem- módban (nyomás alatt)	Késlel- tetett indítás	Melegen tartás	Fedél helyzet		
											
STEW (párolt ételek)	MEAT (hús)	30 perc	155 °C	--	STEW, MEAT ikonok	Igen	Igen	Igen	Nem	Nem	Nem
	FISH (hal)	20 perc			STEW, FISH iko- nok						
	VEGE- TABLES (zöldség)	15 perc			STEW, VE- GETABLES ikonok						
STEAM (gőzben főzés)	FISH (hal)	10 perc	155 °C	--	STEAM, FISH iko- nok	Igen	Igen	Igen	Nem	Nem	Nem
	VEGE- TABLES (zöldség)	5 perc			STEAM, VEGE- TABLES ikonok						
RICE (rizs)	15 perc	1 és 60 perc kö- zött	155 °C	--	RICE ikon	Igen	Igen	Igen	Nem	Nem	Nem
OMELET (omlett)	20 perc	1 és 60 perc kö- zött	155 °C	--	OMELET ikon	Igen	Igen	Igen	Nem	Nem	Igen
RISOTTO (rizottó)	30 perc	1 és 60 perc kö- zött	155 °C	--	TAHDIG ikon	Igen	Igen	Igen	Nem	Nem	Nem
NOODLES (tészta)	5 perc	1 és 60 perc kö- zött	155 °C	--	NOODLES ikon	Igen	Igen	Igen	Nem	Nem	Nem

Az alapanyag típusának a kiválasztása

A **PRODUCT SELECTION** gomb nyomogatásával válassza ki a főzni kívánt alapanyag típusát: MEAT (hús) – FISH (hal) – VEGETABLES (zöldség) A gombnyomás után a kiválasztott alapanyag ikonja bekapcsol.

Az alapanyag típusát csak a következő programokban lehet kiválasztani: SOUP (leves), STEAM (gőzben főzés) vagy STEW (párolt ételek).

Az alapértelmezett főzési idő módosítása

Ha a kijelölt programban szeretné megváltoztatni az alapértelmezett főzési időt, akkor nyomja meg a CHEF gombot és a +/- gombokkal állítsa be a kívánt főzési időt.

Főzési időt csak kukta üzemmódban (nyomás alatti főzésnél) lehet megváltoztatni.

Késleltetett indítás

A késleltetett indítás funkció segítségével a főzés az Ön által beállított időpontban kezdődik meg.

1. Az alapanyagokat tegye a belső edénybe, tegye be a készülékbe, válasszon főzési programot (esetleg módosítsa a beállított főzési időt).
2. Röviden nyomja meg a START DELAY gombot és a +/- gombokkal állítson be időtartamot, aminek az eltelte után a készülék automatikusan bekapcsol és megfőzi az ételt. A késleltetett bekapcsolási idő 1 óra és 24 óra között állítható be.
3. A START gomb megnyomásával indítsa el a beállított idő visszaszámlálását.
4. A beállított idő eltelte után automatikusan bekapcsol a főzés.



Megjegyzés:

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

WARM/CANCEL gomb

Ha a készülék készenléti üzemmódban van és megnyomja a **WARM/CANCEL** gombot, akkor bekapcsol a készülékben a fűtés.

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

Gyerekszár

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


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

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

Gombnyomás hang kikapcsolása

Minden gombnyomás után sípszó hallatszik. Ha a készüléken szeretné kikapcsolni a gombnyomás hangot, akkor 5 másodpercig tartsa benyomva a **START DELAY** gombot.

A kijelzőn bekapcsol a  ikon.

Ha a készüléken szeretné bekapcsolni a gombnyomás hangot, akkor 5 másodpercig tartsa benyomva a **START DELAY** gombot, a  ikon a kijelzőn kikapcsol.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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

A készüléket és az edényt minden használat után tisztítsa meg.



Figyelmeztetés!

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

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

Külső felület

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

Belső edény

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

Fedél

A fedél három részből áll: külső fedél, belső fedél és tömítés.

Vegye le a belső fedelet és vegye le a szilikon tömítést.

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

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

Ellenőrizze le a biztonsági és a nyomásszelepet, szükség esetén azokat tisztítsa ki (távolítsa el a szennyeződések, vizet stb.). Győződjön meg arról, hogy a szelepek megfelelő módon működnek-e.

A szilikon tömítést tegye a belső fedélre, majd ezt a fedelet tegyen a külső fedélbe.



Figyelmeztetés!

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

Tárolás

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

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

A készülékre ne helyezzen tárgyakat.

PROBLÉMAMEGOLDÁS

Probléma	Ok	Megoldás
Nehezen lehet lezárni a fedelet.	A szilikon tömítés rosszul van felhelyezve.	Helyezze fel helyesen a szilikon tömítést.
	A biztonsági szelep bera-gadt.	Nyomja meg (mozgassa meg) a szelepet.
Nehezen lehet kinyitni a fedelet.	A biztonsági szelep még nincs alsó helyzetében, a készülékben még nyomás van.	A biztonsági szelepet egy hurkapálcika segítségével óvatosan nyomja be.
A fedélből gőz áramlik ki vagy víz szivárog ki.	A szilikon tömítés rosszul van felhelyezve.	Helyezze fel helyesen a szilikon tömítést.
	A szilikon tömítésen szennyeződés (élelmiszer maradék) van.	Tisztítsa meg a szilikon tömítést. A szilikon tömítést minden használat után tisztítsa meg.
	A szilikon tömítés elhasználódott.	Cserélje ki a szilikon tömítést.
A biztonsági szelepből gőz áramlik ki vagy víz szivárog ki.	A biztonsági szelep tömítése nem tömít (pl. azon szennyeződés található).	Tisztítsa meg a biztonsági szelep tömítését.
	A biztonsági szelep tömítése elhasználódott.	Cserélje ki a tömítést.
A biztonsági szelep nem megy a felső helyzetébe.	A készülékben kevés az alapanyag vagy a víz.	A belső edénybe legalább a minimum jelig kell vizet tölteni.
	A biztonsági szelep meghibásodott vagy elhasználódott.	Forduljon a márkaszervizhez.
EO hibaüzenet.	A fedél rosszul van bezárva.	Tegye fel helyesen a fedelet.
E1 hibaüzenet.	Belső áramkör meghibásodás.	Forduljon a márkaszervizhez.
E2 hibaüzenet.	Belső áramkör meghibásodás.	Forduljon a márkaszervizhez.
E3 hibaüzenet.	A készülék belső hőmérséklete túl magas.	Hagyja a készüléket lehűlni.
E4 hibaüzenet.	Alacsony nyomás mérő hiba.	Forduljon a márkaszervizhez.
E5 hibaüzenet.	Magas nyomás mérő hiba.	Forduljon a márkaszervizhez.

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

Nous vous remercions de l'achat d'un appareil SIGURO. Nous vous remercions de votre confiance et nous sommes contents de vous présenter ici cet appareil dans les pages suivantes, ainsi que l'ensemble de ses fonctionnalités et modes d'usage.

Nous misons sur la clarté et la responsabilité, par conséquent, nous coopérons exclusivement avec des fournisseurs qui respectent nos critères stricts en matière de protection des intérêts de leurs employés, évitant les excès et offrant des conditions de travail décentes.

Si vous avez besoin d'aide en vue d'un entretien plus poussé ou une réparation du produit, avec une intervention sur les composants internes, notre service après-vente est disponible à l'adresse email siguro@alza.cz, vous pouvez également contacter par téléphone un opérateur de notre ligne d'informations. Pour plus de facilité dans la résolution de tout problème lié au produit, nous avons unifié ces points de contact et les contacts ci-dessus peuvent être utilisés pour toute réclamation ou assistance post-garantie.

INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ



Veillez lire attentivement le présent manuel et le conserver pour une consultation future.

1. Cet équipement n'est pas destiné aux enfants. Gardez cet équipement et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants.
2. Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, cognitives ou mentales réduites, ou bien manquant d'expérience et de connaissances, uniquement sous surveillance ou ayant reçu les instructions adéquates sur l'utilisation sûre de l'appareil et comprenant les dangers potentiels.
3. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
4. Les tâches de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants.
5. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le constructeur, un employé habilité ou une autre personne qualifiée de manière à éviter une situation dangereuse.

6. Ne plongez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou d'autres liquides.
7. Lavez le récipient intérieur à l'eau chaude avec une faible quantité de produit vaisselle. Rincez et séchez bien.
8. Cet appareil est destiné à un usage exclusivement domestique et intérieur. Cet appareil n'est pas destiné à un usage en extérieur.
9. Vérifiez régulièrement l'absence de dommages sur le cordon d'alimentation, n'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé.
10. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
11. Cet équipement est destiné à un usage domestique, et également :
 - pour les coins-cuisine des magasins, des bureaux et autres lieux de travail,
 - les équipements utilisés dans l'agriculture ;
 - utilisation par les clients des hôtels, motels et autres lieux d'hébergement,
 - les équipements utilisés dans les chambres d'hôtes.
12. L'appareil doit être installé dans une position stable avec les poignées placées afin d'éviter les projections de liquides chauds.
13. Les lignes sur le régulateur de pression permettant à la vapeur de s'échapper doivent être vérifiées régulièrement afin de s'assurer qu'elles ne sont pas bloquées.
14. Suivez les instructions du présent manuel pour ouvrir le cuiseur en sécurité.
15. Le cuiseur ne doit pas être ouvert tant que la pression n'a pas suffisamment baissé.
16. **AVERTISSEMENT** : Ne renversez pas d'eau sur la fiche d'alimentation.
17. **AVERTISSEMENT** : Il existe un danger potentiel de blessure en cas d'usage incorrect.

18. La surface du corps chauffant conserve de la chaleur après l'utilisation.

19. Avant de brancher l'appareil au secteur, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle de la prise électrique.
20. Branchez le câble d'alimentation à une prise électrique correctement mise à la terre. Nous recommandons de brancher l'appareil à un circuit électrique indépendant. N'utilisez pas de rallonges.
21. Placez l'appareil sur une surface sèche, propre et résistant à la chaleur. Ne placez pas l'appareil près de sources de flammes ou d'autres sources de chaleur. Placez l'appareil à l'écart des surfaces et objets sensibles à la chaleur.
22. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou du plan de travail. Ne laissez pas le cordon d'alimentation toucher une plaque de cuisinière à gaz ou électrique, ou toute autre surface chaude.
23. Utilisez l'appareil uniquement avec les accessoires fournis. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas prévus pour l'appareil ou ne sont pas recommandés par le constructeur peut provoquer une situation dangereuse.
24. Veillez toujours à ce que l'appareil soit correctement assemblé avant de le brancher au secteur.
25. Ne touchez pas l'appareil ou l'alimentation avec les mains mouillées ou humides.
26. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Laissez toujours l'appareil complètement refroidir avant le nettoyage.
27. Arrêtez et débranchez toujours le cordon d'alimentation de l'équipement lorsqu'il ne sera pas utilisé, s'il sera laissé sans surveillance, avant le nettoyage, le démontage, le montage ou l'entretien de routine.
28. Ne recouvrez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
29. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
30. Débranchez toujours l'appareil en tirant sur la fiche et non sur le cordon d'alimentation.
31. N'utilisez pas l'appareil en cas de quelconques signes d'endommagement, si le récipient interne ou le joint est fissuré ou endommagé ou si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés. Contactez un centre de maintenance agréé si l'appareil doit être réparé, réglé ou entretenu et que l'utilisateur ne peut pas le faire.
32. N'utilisez pas l'appareil dans d'autres conditions que celles prévues.
33. Cet appareil est destiné à la préparation d'aliments. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres usages que ceux prévus.
34. Cet équipement n'est pas destiné à stériliser des ustensiles.
35. N'utilisez pas l'appareil à vide, sans le récipient interne ou avec le récipient sans liquide.
36. Respectez toujours les lignes de niveau minimal et maximal lorsque vous remplissez le récipient interne. Ne dépassez jamais la marque maximale du récipient interne. Suivez les instructions du présent manuel.
37. Cet appareil est utilisé pour cuire les aliments sous pression. Il existe un

- danger potentiel de brûlure en cas d'usage incorrect.
38. L'appareil s'échauffe lors du fonctionnement. Ne touchez pas le couvercle ou les parois externes. Il existe un danger de brûlure.
 39. Veillez à ce que la soupape de sécurité et la soupape à pression soient propres, sèches et fonctionnelles avant chaque utilisation.
 40. N'insérez pas d'objets dans la soupape de sécurité ou la soupape à pression. Il est interdit de manipuler les soupapes et de les toucher lorsque l'appareil est en fonctionnement. Il existe un danger de blessure grave.
 41. Utilisez toujours les poignées et la prise isolées pour manipuler l'appareil. N'utilisez pas la poignée du couvercle pour manipuler l'appareil.
 42. Ne placez aucun objet entre le couvercle et le bord de l'appareil. Vérifiez que le joint du couvercle est correctement ajusté.
 43. Ouvrez le couvercle de manière à ce que la vapeur n'aille pas vers votre visage ou vos mains. La vapeur est chaude et une manipulation incorrecte peut entraîner des brûlures graves.
 44. N'ouvrez jamais le couvercle lorsque l'appareil est en fonctionnement. Ne forcez jamais pour ouvrir le couvercle. Attendez toujours que la pression interne baisse.
 45. Ne placez aucun objet sur le couvercle.
 46. Gardez vos mains et votre visage à l'écart de l'appareil lors de la libération de la vapeur.
 47. Ne chauffez pas le récipient interne dans un four ou sur une autre source de chaleur. N'utilisez pas le récipient interne avec un autre équipement. N'utilisez pas d'autre récipient interne que celui qui est fourni avec l'appareil.
 48. Avant la cuisson, percez toujours la viande bovine, ou les aliments ayant une peau ou une membrane. Ces aliments peuvent suinter pendant la cuisson. Si cela arrive, ne les percez jamais immédiatement après la cuisson.
 49. Secouez doucement l'appareil avant d'ouvrir le couvercle si vous cuisinez des aliments de consistance dense (comme des légumes), afin de libérer la pression dans les aliments.
 50. Si beaucoup de vapeur s'accumule au bord du couvercle, débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant et attendez que la pression interne du récipient baisse avant d'ouvrir le couvercle.

Comment fermer et ouvrir le couvercle

Tournez la poignée vers la gauche vers « Close » pour fermer le couvercle (voir la figure « Schéma de fermeture du couvercle »). Tournez la poignée vers la droite vers « Open » pour ouvrir le couvercle (voir la figure « Schéma d'ouverture du couvercle »). Si la pression interne du récipient est supérieure à la pression ambiante, il est nécessaire de la libérer avant d'ouvrir le couvercle en ouvrant la soupape à pression. Le couvercle restera fermé automatiquement et ne pourra pas être ouvert avant l'égalisation complète entre les pressions.

Instructions de sécurité

NE PORTEZ PAS le récipient par la poignée du couvercle. Utilisez les poignées du récipient.

NE PLACEZ PAS vos mains ou votre visage près de la soupape à pression, surtout si de la vapeur s'en échappe.

NE FORCEZ PAS pour ouvrir le couvercle, il sera automatiquement libéré une fois les pressions égalisées.

Le corps de l'appareil

- 1 Soupape de sécurité
- 2 Poignée du couvercle
- 3 Couvercle
- 4 Poignées du cuiseur (situées des deux côtés)
- 5 Corps du cuiseur
- 6 Soupape à pression
- 7 Panneau de commande avec écran
- 8 Récipient interne
- 9 Cordon d'alimentation amovible (non représenté)
- 10 Cuillère à riz (fournie, non représentée)
- 11 Dosette (fournie, non représentée)



Aperçu des touches du panneau de commande



WARM/CANCEL (chauffage/annuler)
Utilisé pour commencer le chauffage (WARM), pour arrêter la cuisson ou configurer (CANCEL)



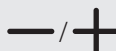
PRODUCT SELECTION (sélection des produits)
Utilisé pour sélectionner la nature des aliments à cuire : MEAT (viande) – FISH (poisson) – VEGETABLES (légumes)



DELAYED START (démarrage différé)
Utilisé pour définir la fonction de démarrage différé



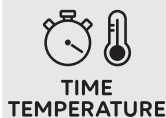
MENU
Permet de sélectionner le programme de cuisson



Touches +/-
Utilisées pour régler la température, le temps de cuisson, le démarrage différé, etc.



START (démarrage)
Utilisé pour lancer le processus de cuisson



TIME/TEMPERATURE (temps/température)
Permet de sélectionner la température et le temps de cuisson



CHEF
Permet de régler le temps de cuisson prédéfini

Aperçu des icônes et des symboles de l'écran



Icône désactivation des signaux sonores

HEAT

L'icône HEAT signale le chauffage à la température de service

COOKING

L'icône CUISSON signale une cuisson en cours dans le récipient

WARM

L'icône WARM indique que les aliments sont gardés chauds après la cuisson

MEAT

L'icône MEAT indique le type d'aliment « viande » : adapté aux programmes de cuisson SOUP et STEW.

FISH

L'icône FISH indique le type d'aliment « poisson » : adapté aux programmes de cuisson SOUP, STEAM et STEW.

VEGETABLES

L'icône VEGETABLES indique le type d'aliment « Légumes » : adapté aux programmes de cuisson SOUP, STEAM et STEW.

MULTICOOK

Programme de cuisson MULTICOOK

FRYING

Programme de cuisson FRYING, adapté à la friture



SOUP

Programme de cuisson SOUP, adapté à la préparation de soupes, option de sélection du type d'aliments cuisinés : MEAT (viande) – FISH (poisson) – VEGETABLES (légumes)



RICE

Programme de cuisson RICE, adapté à la cuisson du riz ou des légumes



MILK
PORRIDGE

Programme de cuisson MILK PORRIDGE, adapté pour préparer le porridge au lait



STEW

Programme de cuisson STEW, adapté à la préparation des ragoûts, option de sélection du type d'aliments cuisinés : MEAT (viande) – FISH (poisson) – VEGETABLES (légumes)



RISOTTO

Programme de cuisson RISOTTO, adapté à la préparation du risotto.



STEAM

Programme de cuisson STEAM, adapté à la cuisson vapeur ; option de sélection du type d'aliments cuisinés : FISH (poisson) – VEGETABLES (légumes)



NOODLES

Programme de cuisson NOODLES, adapté à la cuisson des pâtes et des nouilles



OMELET

Programme de cuisson OMELET, adapté à la préparation d'omelettes aux œufs



Icône de démarrage différé

CAKE

Programme de cuisson
CAKE, adapté à la prépara-
tion de gâteaux

SLOWSTEW

Programme de cuisson
SLOWSTEW, adapté à la
cuisson lente

JAM

Programme de cuisson
JAM, adapté à la prépara-
tion de marmelades et de
confitures

YOGHURT

Programme de cuisson
YOGHURT, adapté à la pré-
paration de yaourts

t°C

Programme de réglage de
température

88:88

Écran numérique

Puissance	220–240 V~, 50/60 Hz
Consommation	1 000 W
Volume maximal	6 l
Pression de fonctionnement	0–70 kPa
Pression maximale	90 kPa
Pression admissible	1,05 bars
Température de la fonction de maintien à chaud	60–80 °C
Dimensions	32 × 33,5 × 33,5 cm
Poids	5,2 kg

UTILISATION

Avant la première utilisation

Retirez de l'emballage l'appareil et ses accessoires. Retirez tous les éléments avant de jeter l'emballage. Vérifiez l'absence d'endommagement de l'appareil et de ses accessoires.

Essayez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil, ainsi que le couvercle avec une éponge molle légèrement imprégnée d'eau chaude. Essuyez ensuite l'appareil avec un chiffon propre.

Lavez le récipient intérieur à l'eau chaude avec une faible quantité de produit vaisselle. Rincez et séchez bien.

Veillez à ce que toutes les parties de l'appareil soient sèches avant l'utilisation.

Ouverture et fermeture du couvercle

1. Pour ouvrir le couvercle, tournez la poignée du couvercle dans le sens anti-horaire vers le symbole de déverrouillage. Soulevez ensuite prudemment le couvercle.
2. Avant de soulever le couvercle, veillez à ce que la poignée du couvercle soit orientée vers le symbole de déverrouillage. Placez le couvercle sur le récipient de manière à ce que les orifices et les encoches du couvercle coïncident. Tournez ensuite la poignée du couvercle dans le sens horaire vers le symbole de verrouillage.

Utilisation du récipient




1. Placez le récipient sur une surface plane, propre et sèche, à une distance suffisante de la prise électrique.
2. Ouvrez le couvercle et retirez le récipient interne.
3. Placez les ingrédients de votre choix dans le récipient. Lors du remplissage du récipient, le niveau de liquide, avec les aliments, ne doit pas dépasser 4/5, niveau maximal possible indiqué sur la face intérieure du récipient. Si vous préparez des aliments qui gagnent en volume en cours de cuisson, le niveau de liquide et

d'aliments ne doit pas dépasser 3/5. Lors du remplissage du récipient, respectez également le niveau minimal de 1/5.



Avertissement :

Respectez toujours les niveaux de quantité maximale et minimale. Autrement, l'appareil pourrait être endommagé, il existe également un risque de dégâts matériels ou de blessures graves.

4. Essuyez le fond du récipient avec un chiffon sec pour éliminer l'eau et la saleté, et placez le récipient interne dans le récipient externe.
5. Mettez en place et verrouillez le couvercle, assurez-vous de sa fermeture correcte.
6. Vérifiez que les soupapes - de sécurité et de pression - sont propres et pleinement fonctionnelles. La soupape de sécurité doit pouvoir bouger librement. Mettez la soupape à pression en position  si vous utiliserez le cuiseur en mode pression ou mettez-la en position  pour utiliser un programme de cuisson sans pression – voir le tableau des programmes ci-dessous.
7. Branchez la fiche du cordon d'alimentation à la prise située à l'arrière du cuiseur, et l'autre extrémité à une prise électrique.
8. Sélectionnez le programme de cuisson requis et démarrez le processus de cuisson en appuyant sur la touche **START**.
9. Les icônes et les informations correspondant à la préparation en cours apparaissent à l'écran l'une après l'autre. L'icône **HEAT** du couvercle signifie que l'eau s'échauffe et que la pression s'établit à l'intérieur du cuiseur. L'icône **COOKING** signifie que la pression interne a atteint la valeur nominale et que le processus de cuisson démarre. Une icône **WARM** allumée signifie que le processus de cuisson est terminé et que le cuiseur est passé en mode maintien à chaud.
10. Si vous voulez arrêter la cuisson, appuyez sur la touche **WARM/CANCEL**.
11. Une fois la cuisson terminée, mettez la soupape à pression en position  et faites évacuer la vapeur du cuiseur. La pression baisse lorsque la vapeur s'échappe du cuiseur. Dès que la pression a suffisamment baissé, la soupape de sécurité retombe, ce qui signifie que vous pouvez ouvrir le couvercle en toute sécurité.



Avertissement :

Gardez vos mains et votre visage à l'écart de l'appareil lors de la libération de la vapeur.

12. Retirez la fiche de la prise électrique et la fiche de la prise située à l'arrière de l'appareil.
13. Ouvrez le couvercle et retirez le récipient. Nous recommandons d'utiliser des gants de cuisine pour manipuler le récipient chaud. Placez le récipient chaud sur une surface résistante à la chaleur et à une distance suffisante des matériaux sensibles à la chaleur et à la vapeur.



Avertissement :

Faites attention à ne pas être brûlé par la vapeur accumulée lors de l'ouverture du couvercle. De la vapeur peut rester dans le récipient après l'évacuation de la vapeur.

14. Laissez l'appareil et le récipient refroidir complètement et nettoyez-les en suivant les instructions de la partie « Nettoyage et entretien ».

Réglage de la température et du temps de cuisson

1. Appuyez brièvement sur la touche **TIME/TEMPERATURE** et l'icône **t°C** s'allume sur




l'écran.




2. Utilisez les touches +/- pour régler la température souhaitée. Vous pouvez régler la température entre 30 ° C et 160 ° C. La température ne peut être réglée que dans le programme MULTICOOK.
3. Appuyez à nouveau brièvement sur la touche **TIME/TEMPERATURE** pour régler le temps de cuisson.
4. Utilisez les touches +/- pour régler le temps de cuisson souhaité. Le temps peut être réglé entre 1 et 24 heures.
5. Appuyez sur la touche **START** pour démarrer le processus de cuisson.

Menu des programmes de cuisson

1. Utilisez la touche **MENU** pour choisir un programme de cuisson.
2. Appuyez de manière répétée sur la touche **MENU** pour choisir un programme de cuisson. Chaque programme possède un temps de cuisson prédéfini et des fonctions supplémentaires - plus d'informations dans le tableau ci-dessous.
3. De plus, pour les programmes **SOUP, MILK PORRIDGE, STEW, STEAM, RICE, OMELET** et **NOODLES**, vous pouvez sélectionner le type d'aliments – **MEAT** (viande), **FISH** (poisson), **VEGETABLES** (légumes). Sélectionnez le type d'aliments en appuyant de manière répétée sur la touche **PRODUCT SELECTION**.
4. Si vous devez ajuster le temps de cuisson prédéfini, appuyez sur la touche **CHEF**.
5. Appuyez sur **START** pour démarrer le processus de cuisson.

Tableau des programmes de cuisson

Programme de cuisson	Temps de cuisson par défaut	Ajustement du temps de cuisson	Température par défaut	Ajustement de la température	icône	Cuisson sous pression	Démarrage différé	Conservation à chaud	Position du couvercle		
											
MULTICOOK (cuisson multiple)	10 min	10 minutes à 12 heures	30 °C	30 °C à 160 °C	icône MULTICOOK (cuisson multiple)	Non	Oui	Non	Oui	Oui	Oui
SLOWSTEW (cuisson lente)	2 heures	1 à 12 heures	95 °C	--	icône SLOWSTEW (cuisson lente)	Non	Oui	Oui	Non	Non	Non
FRYING (friture)	10 min	1 à 60 minutes	160 °C	--	icône FRY (friture)	Non	Non	Non	Non	Oui	Oui
JAM (confiture)	30 min	1 à 60 minutes	100 °C	--	icône JAM (friture)	Non	Oui	Non	Non	Oui	Non
CAKE (gâteau)	25 min	1 à 3 heures	140 °C	--	icône CAKE (friture)	Non	Non	Non	Oui	Non	Non
YOGHURT (yaourt)	1 heures	1 à 12 heures	40 °C	--	icône YOGHURT (yaourt)	Non	Non	Non	Oui	Non	Non
SOUP (soupe)	MEAT	45 min	155 °C	--	icônes SOUP, MEAT (soupe, viande)	Oui		Oui		Oui	Non
		30 min									
	VEGETABLES (légumes)	25 min	icônes SOUP, VEGETABLES (soupe, légumes)								

Programme de cuisson	Temps de cuisson par défaut	Ajustement du temps de cuisson	Température par défaut	Ajustement de la température	icône	Cuisson sous pression	Démarrage différé	Conservation à chaud	Position du couvercle			
												
MILK PORRIDGE (porridge au lait)	5 min	1 à 60 minutes	155 °C	--	icône MILK PORRIDGE (porridge au lait)	Oui	Oui	Oui	Oui	Non	Non	Non
	30 min	1 à 3 heures	155 °C	--	icônes STEW, MEAT	Oui	Oui	Oui	Oui	Non	Non	Non
STEW (ragoût)	20 min				icônes STEW, FISH							
	15 min				icônes STEW, VEGETABLES (légumes)							
STEAM (vapeur)	10 min	1 à 3 heures	155 °C	--	icônes STEAM, FISH	Oui	Oui	Oui	Oui	Non	Non	Non
	5 min				icônes STEAM, VEGETABLES (légumes)							
RICE (riz)	15 min	1 à 60 minutes	155 °C	--	icône RICE	Oui	Oui	Oui	Oui	Non	Non	Non
OMELET (omelette)	20 min	1 à 60 minutes	155 °C	--	icône OMELET	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Non	Oui
RISOTTO (risotto)	30 min	1 à 60 minutes	155 °C	--	icône TAHDIG	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Non	Non
NOODLES (nouilles)	5 min	1 à 60 minutes	155 °C	--	icône NOODLES (nouilles)	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Non	Non

Sélection du type d'aliments

Appuyez de manière répétée sur la touche **PRODUCT SELECTION** pour sélectionner le type d'aliments à cuisiner. MEAT (viande) – FISH (poisson) – VEGETABLES (légumes). Le voyant correspondant s'affiche sur l'écran à chaque appui.

Le choix de la nature des aliments est disponible uniquement pour les programmes de cuisson. SOUP (soupe), STEAM (vapeur) ou STEW (ragoût).

Réglage du temps de cuisson prédéfini

Si vous avez besoin de modifier le temps de cuisson prédéfini pour le programme de cuisson sélectionné, appuyez sur la touche **CHEF** après le programme choisi, puis utilisez les touches +/- pour régler le temps de cuisson souhaité.

Vous pouvez régler le temps de cuisson uniquement pour les programmes de cuisson du cuiseur.

Démarrage différé

La fonction de démarrage différé vous permet de démarrer le cuiseur au temps défini.

1. Préparez les ingrédients, placez-les dans le récipient et sélectionnez le programme de cuisson ou réglez le temps de cuisson.
2. Appuyez brièvement sur la touche **START DELAY** et utilisez les touches +/- pour régler le temps au bout duquel l'appareil démarrera automatiquement. Le temps du minuteur peut être réglé entre 1 et 24 heures.
3. Appuyez sur la touche **START** et le compte à rebours commence pour le temps défini.
4. Une fois le temps écoulé, l'appareil se met en marche automatiquement.



Note :

N'utilisez pas la fonction de temps de démarrage différé avec des aliments périssables comme les œufs, les produits laitiers, la viande fraîche, le poisson, etc. Il existe un risque de dégradation des aliments à cuire et d'intoxication alimentaire.

Touche **WARM/CANCEL** (marche / arrêt)

Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez sur la touche **WARM/CANCEL** pour commencer le chauffage.

Si vous appuyez sur la touche **WARM/CANCEL** alors que le cuiseur est en fonctionnement ou alors que vous êtes en train de régler les fonctions, la cuisson ou les actions effectuées seront annulées et le cuiseur passera en mode veille.


Verrouillage de sécurité enfant


Le verrouillage de sécurité enfant désactive l'ensemble des touches du panneau de commande afin d'éviter une modification accidentelle des paramètres.

Pressez et maintenez la touche **CHEF** pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que l'écran digital affiche « LOC » (verrouillé).

Pour désactiver la fonction de sécurité enfant, pressez et maintenez la touche **CHEF** pendant environ 3 secondes, les touches du panneau de commande fonctionnent alors à nouveau.

Désactivation des signaux sonores des touches

Chaque appui sur une touche du panneau de commande est accompagné d'un signal sonore. Pour désactiver le signal sonore, pressez et maintenez la touche **START DELAY** pendant environ 5 secondes. L'icône  s'allume sur l'écran.

Pour activer le signal sonore, pressez et maintenez la touche **START DELAY** pendant environ 5 secondes et l'icône  s'éteint sur l'écran.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant le nettoyage ou l'entretien, arrêtez toujours l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique et laissez-le refroidir complètement. Nettoyez le cuiseur après chaque utilisation.



Avertissement :

Ne plongez jamais l'appareil, le câble ou la fiche dans de l'eau ou d'autres liquides.

N'utilisez pas de décapants pour plastique ou métal, de détergents agressifs, de substances chimiques, essence, diluants ou autres produits similaires pour nettoyer une quelconque partie de l'appareil. Le traitement de surface pourrait en effet être gravement endommagé.

Surface externe

Essuyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil ainsi que le couvercle avec une éponge molle légèrement imprégnée d'eau chaude. Essuyez ensuite l'appareil avec un chiffon propre.

Récipient interne

Lavez le récipient intérieur à l'eau chaude avec une faible quantité de produit vaisselle. Rincez et séchez bien.

Couvercle

Le couvercle comporte trois parties principales - le couvercle externe, le couvercle interne et le joint.

Retirez le couvercle interne et ôtez le joint en silicone.

Essuyez le couvercle intérieur et le couvercle extérieur avec une éponge douce légèrement imprégnée d'eau chaude. Essuyez ensuite l'appareil avec un chiffon propre.

Lavez le joint en silicone à l'eau chaude avec une faible quantité de produit vaisselle. Rincez et séchez bien.

Vérifiez la soupape de sécurité et la soupape à pression et nettoyez-les si nécessaire, retirez les restes d'aliments, l'eau, etc. Veillez à ce que les deux soupapes soient pleinement fonctionnelles avant une nouvelle utilisation.

Mettez en place le joint en silicone sur le couvercle interne, qui sera ensuite installé sur le couvercle externe.



Avertissement :

Vérifiez régulièrement le joint en silicone. En cas de dommage ou d'usure, il est nécessaire de le remplacer. Il est interdit d'utiliser un appareil dont le joint en silicone est endommagé ou usé. Contactez un centre de service après-vente agréé.

Stockage

Avant le rangement, veillez à ce que l'appareil et ses accessoires soient refroidis et propres.

Conservez l'appareil et ses accessoires dans un lieu sec et bien aéré, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

Ne placez aucun objet sur l'appareil.

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

Problème	Cause	Solution
Le couvercle est difficile à fermer.	Le joint en silicone est mal mis en place.	Mettez le joint correctement en place.
	La soupape de sécurité est bloquée.	Poussez doucement dessus pour la débloquer.
Le couvercle est difficile à ouvrir.	La soupape de sécurité n'est pas redescendue une fois la vapeur libérée.	Poussez prudemment la soupape de sécurité avec une brochette longue ou une baguette chinoise.
De la vapeur ou de l'eau s'échappent du couvercle.	Le joint en silicone n'est pas bien mis en place, ou est manquant.	Mettez le joint correctement en place.
	Le joint en silicone est sale, comporte des restes d'aliments.	Nettoyez le joint en silicone. Il doit être nettoyé après chaque utilisation.
	Le joint en silicone est usé.	Remplacez le joint en silicone.
De la vapeur ou de l'eau s'échappent de la soupape de sécurité.	Le joint de la soupape de sécurité est encrassé.	Nettoyez le joint de la soupape de sécurité.
	Le joint de la soupape de sécurité est usé.	Remplacez le joint.
La soupape de sécurité n'arrive pas à la position supérieure.	Il n'y a pas suffisamment d'aliments et d'eau dans le récipient.	Veillez à respecter la quantité minimale d'aliments et d'eau dans le récipient.
	La soupape de sécurité est endommagée ou usée.	Contactez un centre de service après-vente agréé.
Message d'erreur EO	Le couvercle n'est pas correctement fermé.	Placez et verrouillez correctement le couvercle.
Message d'erreur E1	Défaillance du circuit interne.	Contactez un centre de service après-vente agréé.
Message d'erreur E2	Défaillance du circuit interne.	Contactez un centre de service après-vente agréé.
Message d'erreur E3	Température excessive du récipient interne.	Laissez le récipient refroidir.
Message d'erreur E4	Erreur du commutateur de pression basse.	Contactez un centre de service après-vente agréé.
Message d'erreur E5	Erreur du commutateur de pression élevée.	Contactez un centre de service après-vente agréé.

Si le problème ne figure pas dans la liste ou s'il persiste, arrêtez l'appareil débranchez-le de la prise et contactez un centre de service après-vente agréé.

Grazie per aver acquistato un elettrodomestico SIGURO. Vi siamo grati per la fiducia accordataci e siamo lieti di presentarvi il dispositivo, nelle pagine seguenti, oltre a farvi conoscere tutte le sue funzioni e gli utilizzi.

Crediamo in un'azienda equa e responsabile e quindi lavoriamo solo con fornitori che soddisfano i nostri rigorosi criteri di protezione degli interessi dei loro dipendenti, prevenendo gli abusi e garantendo condizioni di lavoro eque.

Se si necessita di aiuto per una manutenzione o riparazione ampia del prodotto, che richieda l'intervento nelle sue parti interne, il nostro servizio assistenza autorizzato è disponibile all'indirizzo e-mail siguro@alza.cz oppure tramite gli operatori all'infoline del fornitore. Per comodità nella risoluzione di eventuali problemi con il prodotto, abbiamo unificato questi punti di contatto e i contatti di cui sopra possono essere utilizzati in caso di reclami o assistenza post-garanzia.

INFORMAZIONI DI SICUREZZA



Leggere attentamente questo manuale prima dell'uso e conservarlo per riferimento futuro.

1. Questo elettrodomestico non può essere utilizzato da bambini. Tenere l'elettrodomestico e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
2. Questo elettrodomestico può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che vengano supervisionate o siano state istruite sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne abbiano compreso i potenziali pericoli.
3. I bambini non devono giocare con il dispositivo.
4. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini.
5. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un suo tecnico dell'assistenza o da persone similmente qualificate per evitare una situazione pericolosa.
6. Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione

- o la spina in acqua o in altri liquidi.
7. Lavare il recipiente interno in acqua calda con poco detergente per stoviglie. Risciacquare e asciugare.
 8. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e in interni. Questo elettrodomestico non è adatto per l'uso all'aperto.
 9. Controllare regolarmente che il cavo di alimentazione non presenti segni di danneggiamento, inoltre l'apparecchio non deve essere utilizzato se è danneggiato.
 10. Questo apparecchio non è progettato per funzionare mediante un timer esterno o un telecomando.
 11. Questo elettrodomestico è destinato all'uso in casa e in spazi simili, come:
 - angoli cottura in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - elettrodomestici utilizzati in agricoltura;
 - elettrodomestici utilizzati da ospiti di hotel, motel e altri ambienti residenziali,
 - elettrodomestici utilizzati in strutture di bed and breakfast.
 12. Posizionare l'apparecchio in posizione stabile con i manici posizionati in modo da evitare la fuoriuscita di liquidi caldi.
 13. Le linee nel regolatore di pressione che consentono la fuoriuscita del vapore devono essere controllate regolarmente, per assicurarsi che non siano ostruite.
 14. Seguire le istruzioni contenute in questo manuale per aprire la pentola elettrica in sicurezza.
 15. La pentola elettrica non deve essere aperta fino a quando la pressione non è stata sufficientemente ridotta.
 16. **ATTENZIONE:** Non versare acqua sulla spina.
 17. **ATTENZIONE:** Rischio di lesioni se utilizzato in modo non corretto.
 18. La superficie degli elementi riscaldanti contiene calore

residuo dopo l'uso.

19. Prima di collegare la spina alla presa elettrica, assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta dell'apparecchio corrisponda alla tensione della presa elettrica.
20. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica con adeguata messa a terra. Si consiglia di collegare l'apparecchio a un circuito elettrico separato. Non usare cavi di prolunga.
21. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta solida e resistente al calore. Non posizionare l'apparecchio vicino a fuoco o altre fonti di calore. Posizionare l'apparecchio lontano da superfici o oggetti sensibili al calore.
22. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del piano di lavoro o del tavolo. Non lasciare che il cavo di alimentazione tocchi la piastra elettrica o a gas o qualsiasi superficie calda.
23. Utilizzare l'apparecchio solo con gli accessori in dotazione. L'uso di accessori non destinati a questo apparecchio o non indicati dal produttore come idonei può causare una situazione di pericolo.
24. Verificare sempre che l'apparecchio sia montato correttamente prima di collegarlo alla rete elettrica.
25. Non toccare l'apparecchio o l'alimentatore con le mani bagnate o umide.
26. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Lasciar sempre raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.
27. Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa quando non lo si utilizza, se lo si lascia incustodito, prima di pulirlo, spostarlo, piegarlo o dispiegarlo.
28. Non coprire l'elettrodomestico mentre è in funzione.
29. Non lasciare l'elettrodomestico incustodito mentre è in funzione.
30. Scollegare sempre il cavo di alimentazione afferrando la spina, non tirando il cavo.
31. Non utilizzare l'elettrodomestico se presenta segni di danneggiamento, se il recipiente interno o la guarnizione di tenuta sono danneggiati, se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati. Contattare un centro assistenza autorizzato se l'apparecchio deve essere riparato, regolato o sottoposto a manutenzione che non può essere eseguita dall'utente.
32. Non utilizzare l'apparecchio in condizioni diverse da quelle per cui è progettato.
33. Questo apparecchio è destinato alla preparazione di alimenti. Non utilizzarlo per scopi diversi da quelli previsti.
34. Questo elettrodomestico non è destinato alla sterilizzazione di contenitori.
35. Non utilizzare questo apparecchio vuoto, senza recipiente interno o senza liquido nel recipiente.
36. Rispettare sempre le linee di minimo e massimo quando si riempie il recipiente interno. Non riempire mai il recipiente interno oltre la linea di massimo. Seguire le istruzioni in questo manuale.
37. Questo elettrodomestico cuoce gli alimenti a pressione. Rischio di ustioni o scottature se utilizzato in modo non corretto.
38. L'apparecchio si riscalda durante l'uso. Non toccare il coperchio o le pareti

- esterne. Rischio di ustioni.
39. Prima di ogni utilizzo, assicurarsi che la valvola di sicurezza e la valvola della pressione siano pulite, asciutte e funzionino correttamente.
 40. Non inserire alcun oggetto nella valvola di sicurezza o della pressione. È vietato manipolare le valvole, toccarle mentre l'apparecchio è in funzione. Rischio di gravi infortuni.
 41. Utilizzare sempre impugnature e dispositivi di presa termoisolati quando si maneggia l'apparecchio. Non utilizzare la maniglia del coperchio per trasportare l'apparecchio.
 42. Non posizionare alcun oggetto tra il coperchio e il bordo dell'apparecchio. Assicurarsi che la guarnizione del coperchio sia montata correttamente.
 43. Aprire il coperchio in modo che il vapore sia diretto lontano dal viso o dalle mani. Il vapore è caldo e vi è il rischio di gravi scottature se gestito in modo errato.
 44. Non aprire mai il coperchio mentre l'apparecchio è in funzione. Non forzare mai l'apertura del coperchio. Attendere sempre che la pressione all'interno dell'apparecchio sia scesa.
 45. Non appoggiare oggetti sul coperchio.
 46. Tenere le mani e il viso lontani dall'apparecchio durante il rilascio del vapore.
 47. Non riscaldare il recipiente interno in un forno o su un'altra fonte di calore. Non utilizzare il recipiente interno con un altro apparecchio. Non utilizzare recipienti diversi da quello interno in dotazione con l'apparecchio.
 48. Forare sempre alimenti con buccia, pelle o membrana, prima della cottura. Detti alimenti possono gonfiarsi durante la cottura. In questo caso, non forarli mai subito dopo la cottura.
 49. Scuotere delicatamente l'apparecchio prima di aprire il coperchio se si cuociono alimenti di consistenza più densa (es. legumi), per ridurre la pressione nel cibo.
 50. Se si accumula vapore in modo significativo sul bordo del coperchio, scollegare immediatamente la spina dall'alimentazione e attendere che la pressione all'interno del recipiente scenda, prima di aprire il coperchio.

Come chiudere e aprire il coperchio

Ruotare la maniglia verso sinistra, verso "Close" (Chiudi), per chiudere il coperchio (vedere la figura "Schema di chiusura del coperchio"). Ruotare la maniglia verso sinistra, verso "Open" (Apri), per aprire il coperchio (vedere la figura "Schema di apertura del coperchio"). Se la pressione all'interno del recipiente è superiore alla pressione nell'ambiente, la pressione interna deve essere liberata, aprendo la valvola della pressione, prima di aprire il coperchio. Il coperchio rimane automaticamente chiuso e non sarà possibile aprirlo fino a quando la pressione non sarà completamente equilibrata.

Istruzioni di sicurezza

NON TRASPORTARE la pentola attraverso il manico del coperchio. Usare le impugnature della pentola per trasportarla.

NON METTERE le mani o il viso vicino alla valvola della pressione, soprattutto se fuoriesce vapore.


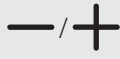






NON FORZARE l'apertura del coperchio fino a quando il coperchio non viene rilasciato automaticamente, quando la pressione è completamente equilibrata.

Corpo dell'apparecchio

- 1 Valvola di sicurezza
- 2 Manico del coperchio
- 3 Coperchio
- 4 Manici della pentola a pressione elettrica (posizionati su entrambi i lati)
- 5 Corpo della pentola elettrica
- 6 Valvola della pressione
- 7 Pannello di controllo con display
- 8 Recipiente interno
- 9 Cavo di alimentazione rimovibile (non illustrato)
- 10 Cucchiaino per riso (incluso, non illustrato)
- 11 Misurino (incluso, non illustrato)



Panoramica dei pulsanti sul pannello di controllo

 WARM <hr/> CANCEL	WARM/CANCEL (CALDO/ANNULLA) Utilizzato per avviare il riscaldamento (WARM); per annullare la cottura o l'impostazione (CANCEL)	Pulsanti +/- Utilizzati per impostare la temperatura, il tempo di cottura, il tempo di avvio differito, ecc. 
 PRODUCT SELECTION	PRODUCT SELECTION (SELEZIONE DEL PRODOTTO) utilizzato per selezionare il tipo di cibo da cuocere: MEAT (carne) – FISH (pesce) – VEGETABLES (verdure)	
 DELAYED START	DELAYED START (AVVIO DIFFERITO) Usato per impostare la funzione di avvio differito	 START START (AVVIO) Utilizzato per avviare il processo di cottura
 MENU	MENU Utilizzato per selezionare i programmi di cottura	 TIME TEMPERATURE TIME/TEMPERATURE (TEMPO/TEMPERATURA) Usato per impostare la temperatura e il tempo di cottura  CHEF Usato per regolare il tempo di cottura preimpostato

Panoramica delle icone e dei simboli sul display



Icona di silenziamento del suono dei pulsanti

HEAT

L'icona HEAT indica il riscaldamento alla temperatura di esercizio

COOKING

L'icona COOKING indica la cottura in corso nella pentola

WARM

L'icona WARM indica che gli alimenti vengono mantenuti caldi dopo la cottura

MEAT

L'icona MEAT indica il tipo di alimento "carne"; disponibile per i programmi di cottura SOUP e STEW

FISH

L'icona FISH indica il tipo di alimento "Pesce"; disponibile per i programmi di cottura SOUP, STEAM e STEW

VEGETABLES

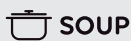
L'icona VEGETABLES indica il tipo di alimento "verdure"; disponibile per i programmi di cottura SOUP, STEAM e STEW

MULTICOOK

Programma di cottura MULTICOOK

FRYING

Programma di cottura FRYING: adatto per la frittura



SOUP

Programma di cottura SOUP: adatto per la preparazione di zuppe; opzione di scelta del tipo di alimenti cucinati: MEAT (carne) – FISH (pesce) – VEGETABLES (verdure)



RICE

Programma di cottura RICE: adatto per la cottura di riso o legumi



MILK
PORRIDGE

Programma di cottura MILK PORRIDGE: adatto per cuocere porridge al latte



STEW

Programma di cottura STEW: adatto per la preparazione di stufati; opzione per scegliere il tipo di alimenti preparati: MEAT (carne) – FISH (pesce) – VEGETABLES (verdure)



RISOTTO

Programma di cottura RISOTTO: adatto per la preparazione di risotti



STEAM

Programma di cottura STEAM: adatto per la cottura al vapore degli alimenti; opzione per scegliere il tipo di alimenti preparati: FISH (pesce) – VEGETABLES (verdure)



NOODLES

Programma di cottura NOODLES: adatto per la cottura di noodles o pasta



OMELET

Programma di cottura OMELET: adatto per la preparazione di frittate di uova



Icona di avvio differito

CAKE

Programma di cottura
CAKE: adatto per la prepara-
zione di torte

SLOWSTEW

Programma di cottura
SLOWSTEW: adatto per
cotture lente

JAM

Programma di cottura JAM:
adatto per preparazioni di
confetture e marmellate

YOGHURT

Programma di cottura
YOGURT: adatto per la pre-
parazione dello yogurt

t°C

Programma di impostazio-
ne della temperatura

88:88

Display numerico

Potenza	220–240 V ~, 50/ 60 Hz
Consumo energetico	1.000 W
Volume massimo	6 l
Pressione d'esercizio	0–70 kPa
Pressione massima	90 kPa
Pressione disponibile	1,05 bar
Temperatura della funzione di mantenimento in caldo	60–80°C
Dimensioni	32 × 33,5 × 33,5 cm
Peso	5,2 kg

USO

Prima del primo utilizzo

Estrarre l'elettrodomestico e i suoi accessori dall'imballaggio. Prima di smaltire l'imballaggio, assicurarsi di rimuovere tutti i componenti. Controllare se l'apparecchio e gli accessori presentano danni.

Pulire l'esterno dell'apparecchio, l'interno dell'apparecchio e il coperchio con una spugna morbida leggermente inumidita con acqua tiepida. Asciugare con un panno pulito.

Lavare il recipiente interno in acqua calda con poco detergente per stoviglie. Risciacquare e asciugare.

Assicurarsi che tutte le parti dell'apparecchio siano asciutte prima dell'uso.

Apertura e chiusura del coperchio

1. Per aprire il coperchio, ruotare la maniglia del coperchio in senso antiorario fino al simbolo del lucchetto aperto. Quindi sollevare con cautela il coperchio.
2. Prima di inserire il coperchio, assicurarsi che la maniglia del coperchio sia rivolta verso il simbolo del lucchetto aperto. Mettere il coperchio sulla pentola in modo che i fori e i ritagli sul coperchio e sulla pentola combacino. Quindi ruotare la maniglia del coperchio in senso orario fino al simbolo del lucchetto chiuso.

Uso della pentola elettrica




1. Posizionare la pentola elettrica su una superficie asciutta, piana e robusta a una distanza sufficiente dalla presa di corrente.
2. Aprire il coperchio e rimuovere il recipiente interno.
3. Introdurre gli ingredienti che si desidera cuocere nella pentola. Durante il riempimento del contenitore, il livello del liquido con gli alimenti non deve superare il livello 4/5, che rappresenta il livello massimo possibile ed è segnato sulla parete interna del recipiente. Se si stanno preparando alimenti che aumentano di volume durante la cottura, il livello del liquido con gli alimenti non deve superare

3/5. Quando si riempie il recipiente, osservare anche la linea minima: 1/5.



Attenzione:

Rispettare sempre le quantità massima e minima di alimenti con i livelli di liquidi. La mancata osservanza di questa precauzione può causare danni all'apparecchio, danni materiali o lesioni gravi.

4. Pulire il fondo del contenitore con un panno asciutto per rimuovere l'acqua o lo sporco e posizionare il recipiente interno pieno nel recipiente esterno.
5. Inserire e bloccare il coperchio. Assicurarsi che il coperchio sia chiuso correttamente.
6. Verificare che le valvole di sicurezza e della pressione, siano pulite e perfettamente funzionanti. La valvola di sicurezza dovrebbe muoversi liberamente. Ruotare la valvola della pressione in posizione  se si intende utilizzare la pentola elettrica in modalità pentola a pressione o ruotarla in posizione  se si seleziona un programma che non richiede la cottura in modalità pentola a pressione. Consultare la tabella dei programmi di seguito.
7. Inserire la spina di alimentazione nella presa sul retro della pentola elettrica e inserire la spina nella presa di corrente.
8. Selezionare il programma di cottura desiderato e avviare il processo di cottura premendo il pulsante **START**.
9. Le icone e le informazioni sulla preparazione in corso appariranno una dopo l'altra sul display. L'icona **HEAT** sul coperchio indica che l'acqua si sta riscaldando e la pressione all'interno della pentola a pressione sta aumentando. L'icona **COOKING** accesa indica che la pressione all'interno della pentola ha raggiunto il valore d'esercizio e il processo di cottura ha inizio. Un'icona **WARM** accesa indica che il processo di cottura è terminato e la pentola elettrica è passata alla modalità di mantenimento in caldo degli alimenti.
10. Se si desidera annullare la cottura, premere il pulsante **WARM/CANCEL**.
11. A cottura ultimata, ruotare la valvola della pressione in posizione  e far uscire il vapore dalla pentola. Quando il vapore viene liberato dalla pentola, la pressione al suo interno diminuisce. Non appena la pressione scende a sufficienza, la valvola di sicurezza si abbassa, il che significa che il coperchio può essere aperto in sicurezza.



Attenzione:

Tenere le mani e il viso lontani dall'apparecchio durante il rilascio del vapore.

12. Rimuovere la spina dalla presa di corrente e la spina dalla presa sul retro della pentola.
13. Aprire il coperchio e rimuovere il recipiente. Quando si maneggia la pentola calda, si consiglia di utilizzare guanti da cucina. Posizionare la pentola calda su una superficie resistente al calore a una distanza sufficiente da materiali sensibili al calore e al vapore.



Attenzione:

Quando si apre il coperchio, prestare attenzione a non scottarsi a causa del vapore accumulato. Non tutto il vapore nella pentola viene rimosso durante il rilascio del vapore.

14. Lasciare raffreddare il contenitore e la pentola e pulirli secondo le istruzioni della sezione "Pulizia e manutenzione".




Impostazioni della temperatura e tempo di cottura




1. Premendo brevemente il tasto **TIME/TEMPERATURE** sul display si accende l'icona **t°C**.
2. Utilizzare i pulsanti +/- per impostare la temperatura desiderata. È possibile impostare la temperatura da 30°C a 160°C. La temperatura può essere regolata solo nel programma MULTICOOK.
3. Premere nuovamente brevemente il tasto **TIME/TEMPERATURE** per impostare il tempo di cottura.
4. Utilizzare i pulsanti +/- per impostare il tempo di cottura desiderato. È possibile impostarlo da 1 a 24 ore.
5. Premere il tasto **START** per avviare il processo di cottura.

Menu dei programmi di cottura

1. Utilizzare il tasto **MENU** per selezionare un programma di cottura.
2. Premere più volte il tasto **MENU** per selezionare un programma di cottura. Ogni programma ha un tempo di cottura preimpostato e funzioni aggiuntive. Maggiori informazioni sono disponibili nella tabella seguente.
3. Inoltre, per i programmi **SOUP, MILK PORRIDGE, STEW, STEAM, RICE, OMELET** e **NOODLES** è possibile selezionare il tipo di alimento – **MEAT** (carne), **FISH** (pesce), **VEGETABLES** (verdure). Selezionare il tipo di alimento premendo ripetutamente il pulsante **PRODUCT SELECTION**.
4. Se è necessario regolare il tempo di cottura preimpostato, premere il pulsante **CHEF**.
5. Premere **START** per avviare il processo di cottura.

Tabella dei programmi di cottura

Programma di cottura	Tempo di cottura predefinito	Regolazione del tempo di cottura	Temperatura predefinita	Regolazione della temperatura	Icona	Cottura nella pentola a pressione elettrica	Avvio differito	Mantenimento in caldo	Posizione del coperchio		
											
MULTICOOK	10 min	da 10 minuti a 12 ore	30°C	da 30°C a 160°C	Icona MULTICOOK	No	Si	No	Si	Si	Si
SLOWSTEW (cottura lenta)	2 ore	Da 1 a 12 ore	95°C	--	Icona SLOWSTEW	No	Si	Si	No	No	No
FRYING (frittura)	10 min	Da 1 a 60 minuti	160°C	--	Icona FRY	No	No	No	No	No	Si
JAM (marmellata)	30 min	Da 1 a 60 minuti	100°C	--	Icona JAM	No	Si	No	No	Si	No
CAKE (torte)	25 min	Da 1 a 3 ore	140°C	--	Icona CAKE	No	No	No	Si	No	No
YOGHURT (yogurt)	1 ore	Da 1 a 12 ore	40°C	--	Icona YOGHURT	No	No	No	Si	No	No
SOUP (zuppa)	45 min	Da 1 a 3 ore	155°C		Icone SOUP, MEAT	Si	Si	Si	No	No	No
	25 min			Icone SOUP, VEGETABLES							
MILK PORRIDGE (porridge al latte)	5 min	Da 1 a 60 minuti	155°C	--	Icona MILK PORRIDGE	Si	Si	Si	Si	No	No

Programma di cottura	Tempo di cottura predefinito	Regolazione del tempo di cottura	Temperatura predefinita	Regolazione della temperatura	Icona	Cottura nella pentola a pressione elettrica	Avvio differito	Mantenimento in caldo	Posizione del coperchio		
											
STEW (stufati)	30 min	Da 1 a 3 ore	155°C	--	Icone STEW, MEAT	Si	Si	Si	Si	No	No
	20 min				Icone STEW, FISH						
	15 min				Icone STEW, VEGETABLES						
STEAM (vapore)	10 min	Da 1 a 3 ore	155°C	--	Icone STEAM, FISH	Si	Si	Si	Si	No	No
	5 min				Icone STEAM, VEGETABLES						
RICE (riso)	15 min	Da 1 a 60 minuti	155°C	--	Icona RICE	Si	Si	Si	Si	No	No
OMELET (omelette)	20 min	Da 1 a 60 minuti	155°C	--	Icona OMELET	Si	Si	Si	Si	No	Si
RISOTTO (risotto)	30 min	Da 1 a 60 minuti	155°C	--	Icona TAHDIG	Si	Si	Si	Si	No	No
NOODLES (noodles)	5 min	Da 1 a 60 minuti	155°C	--	Icona NOODLES	Si	Si	Si	Si	No	No

Selezione del tipo di alimento

Premere ripetutamente il pulsante **PRODUCT SELECTION** (SELEZIONE PRODOTTO) per selezionare il tipo di alimento da cuocere. MEAT (carne) – FISH (pesce) – VEGE-TABLES (verdure). Ad ogni pressione sul display si accende l'icona corrispondente. La selezione del tipo di alimento è disponibile solo per i programmi di cottura: SOUP (zuppa), STEAM (vapore) o STEW (stufato).

Regolare il tempo di cottura preimpostato

Se è necessario modificare il tempo di cottura preimpostato del programma di cottura selezionato, premere il pulsante **CHEF** dopo il programma selezionato e quindi utilizzare i pulsanti +/- per impostare il tempo di cottura desiderato.

È possibile regolare il tempo di cottura per i programmi di cottura solo nella pentola a pressione elettrica.

Avvio differito

La funzione di avvio differito consente di avviare la pentola a pressione elettrica all'ora impostata.

1. Preparare gli ingredienti, metterli nel recipiente e selezionare il programma di cottura, oppure regolare il tempo di cottura.
2. Premere brevemente il pulsante **START DELAY** e utilizzare i pulsanti +/- per impostare il tempo dopo il quale la pentola si avvierà automaticamente. È possibile impostare un tempo di avvio ritardato da 1 a 24 ore.
3. Premere il pulsante **START** e inizierà il conto alla rovescia del tempo impostato.
4. Trascorso il tempo impostato, la pentola si accenderà automaticamente.



Nota:

Non impostare un'ora di inizio ritardata per alimenti deperibili, come uova, latticini, carne fresca, pesce, ecc. Rischio di rovinare il cibo in cottura e di intossicazione alimentare.

Pulsante **WARM/CANCEL** (avvia/annulla)

Mentre la pentola elettrica è in modalità standby, premere il pulsante **WARM/CANCEL** per avviare il riscaldamento.

Se si preme il pulsante **WARM/CANCEL** mentre la pentola elettrica è in funzione o si stanno impostando delle funzioni, la cottura o le azioni eseguite vengono annullate e la pentola passa alla modalità standby.


Blocco bambini


Il blocco bambini consente di bloccare tutti i pulsanti del pannello di controllo per prevenire modifiche accidentali alle impostazioni.

Tenere premuto il pulsante **CHEF** per circa 3 secondi, fino a quando sul display numerico compare "LOC" (bloccato).

Per annullare il blocco bambini, tenere premuto il pulsante **CHEF** per circa 3 secondi e i pulsanti del pannello di controllo funzioneranno di nuovo.

Silenziamento dei pulsanti

Ogni pressione del pulsante sul pannello di controllo è accompagnata da un segnale acustico. Se è necessario disattivare il segnale acustico dei pulsanti, tenere premuto il pulsante **START DELAY** per circa 5 secondi. L'icona  si accende sul display.

Se è necessario attivare il segnale acustico del pulsante, tenere premuto il pulsante **START DELAY** per circa 5 secondi e l'icona  sul display si spegne.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di qualsiasi pulizia o manutenzione, spegnere sempre l'elettrodomestico, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa e lasciarlo raffreddare completamente. Pulire la pentola a pressione elettrica regolarmente dopo ogni utilizzo.



Attenzione:

Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina del cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.

Non utilizzare raschietti in plastica o metallo, detersivi aggressivi, prodotti chimici, benzina, solventi o altre sostanze simili per pulire le parti dell'elettrodomestico. La finitura superficiale potrebbe essere seriamente danneggiata.

Superficie esterna

Pulire l'esterno dell'apparecchio l'interno dell'apparecchio con una spugna morbida leggermente inumidita con acqua tiepida. Asciugare con un panno pulito.

Recipiente interno

Lavare il recipiente interno in acqua calda con poco detersivo per stoviglie. Risciacquare e asciugare.

Coperchio

Il coperchio è costituito da tre parti fondamentali: il coperchio esterno, il coperchio interno e la guarnizione.

Rimuovere il coperchio interno e togliere la guarnizione in silicone.

Pulire i coperchi interno ed esterno con una spugna morbida leggermente inumidita con acqua calda. Asciugare con un panno pulito.

Lavare la guarnizione in silicone in acqua calda con poco detersivo per stoviglie. Risciacquare e asciugare.

Controllare le valvole di sicurezza e della pressione e pulirle, se necessario, rimuovere cibo, acqua, ecc. Assicurarsi che entrambe le valvole siano perfettamente funzionanti prima di un ulteriore utilizzo.

Posizionare la guarnizione in silicone sul coperchio interno, che viene poi inserito nel coperchio esterno.



Attenzione:

Controllare regolarmente la guarnizione in silicone. Se è danneggiata o usurata, deve essere sostituita con una nuova. È vietato utilizzare l'elettrodomestico con una guarnizione in silicone danneggiata o usurata. Contattare un centro assistenza autorizzato.

Conservazione

Prima di riporlo, assicurarsi che l'apparecchio e i suoi accessori siano freddi e puliti. Conservare l'elettrodomestico e i suoi accessori in un luogo asciutto e ben ventilato, fuori dalla portata di bambini o animali domestici. Non appoggiare oggetti sull'apparecchio.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa	Soluzione
È difficile chiudere il coperchio.	La guarnizione in silicone è inserita in modo errato.	Installare correttamente la guarnizione in silicone.
	La valvola di sicurezza è bloccata.	Spingerla delicatamente per rilasciarla.
È difficile aprire il coperchio.	La valvola di sicurezza non è ancora scesa dopo che il vapore è stato rilasciato.	Spingere con cautela la valvola di sicurezza con uno spiedino più lungo o una bacchetta cinese.
Dal coperchio fuoriesce vapore o acqua.	La guarnizione in silicone non è installata correttamente o è del tutto assente.	Installare correttamente la guarnizione in silicone.
	La guarnizione in silicone è sporca e presenta residui di cibo.	Pulire la guarnizione in silicone. Deve essere pulito dopo ogni utilizzo.
	La guarnizione in silicone è usurata.	Sostituire la guarnizione in silicone.
Dalla valvola di sicurezza fuoriesce vapore o acqua.	La guarnizione della valvola di sicurezza è sporca.	Pulire la guarnizione della valvola di sicurezza.
	La guarnizione della valvola di sicurezza è usurata.	Sostituire la guarnizione.
La valvola di sicurezza non sale nella posizione superiore.	Non ci sono alimenti e acqua a sufficienza all'interno della pentola.	Assicuratevi che vi sia almeno una quantità minima di ingredienti e acqua nella pentola.
	La valvola di sicurezza è danneggiata o usurata.	Contattare un centro assistenza autorizzato.
Messaggio di errore EO.	Il coperchio non è chiuso correttamente.	Montare correttamente il coperchio e fissarlo.
Messaggio di errore E1.	Danno al circuito interno.	Contattare un centro assistenza autorizzato.
Messaggio di errore E2.	Danno al circuito interno.	Contattare un centro assistenza autorizzato.
Messaggio di errore E3.	La temperatura del recipiente interno è troppo alta.	Lascia raffreddare il recipiente interno.
Messaggio di errore E4.	Errore bassa pressione del pressostato.	Contattare un centro assistenza autorizzato.
Messaggio di errore E5.	Errore alta pressione del pressostato.	Contattare un centro assistenza autorizzato.

Se il problema non è elencato nella tabella riportata sopra o se il problema persiste, spegnere l'apparecchio, scollegare la spina dalla presa elettrica e contattare un centro assistenza autorizzato.

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat SIGURO. Suntem recunoscători pentru încrederea dumneavoastră și suntem încântați să vă prezentăm aparatul în paginile următoare și să vă prezentăm toate funcțiile și utilizările sale.

Credem într-o companie corectă și responsabilă și, prin urmare, lucrăm doar cu furnizori care îndeplinesc criteriile noastre stricte pentru protejarea intereselor angajaților lor, prevenirea abuzării acestora și oferirea unor condiții de muncă corecte.

Dacă aveți nevoie de ajutor pentru întreținerea sau repararea extensivă a produsului, care necesită intervenție la părțile sale interne, service-ul nostru autorizat este disponibil la adresa de e-mail siguro@alza.cz, sau apălați operatorii la linia de informații a vânzătorului. Pentru comoditatea dumneavoastră în soluționarea oricăror probleme cu produsul, am unificat aceste puncte de contact, iar contactele de mai sus pot fi utilizate în cazul oricăror reclamații sau servicii post-garanție.

INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA



Înainte de utilizare, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual și să-l păstrați pentru referințe viitoare.

1. Acest aparat nu este destinat utilizării de către copii. Nu lăsați aparatul și cablul său de alimentare cu energie electrică la îndemâna copiilor.
2. Acest aparat este destinat utilizării de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția să fie sub supraveghere sau să fi beneficiat de instruire privitor la utilizarea în siguranță a aparatului și să fi înțeles potențialele pericole.
3. Copiii nu trebuie să se joace cu dispozitivul.
4. Curățarea și întreținerea efectuate de utilizator nu trebuie efectuate de copii.
5. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de o persoană calificată în mod similar pentru a evita o situație periculoasă.
6. Nu scufundați aparatul, cablul de alimentare sau fișa

- în apă sau în alte lichide.
7. Spălați vasul interior în apă caldă cu puțin detergent de vase. Clătiți și uscați prin ștergere.
 8. Acest aparat este proiectat pentru uz casnic și utilizare în interior. Acest aparat nu este adecvat utilizării în exterior.
 9. Verificați în mod regulat cablul de alimentare pentru existența semnelor de deteriorare. Aparatul nu trebuie utilizat în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat.
 10. Acest aparat nu este destinat operării prin intermediul unui cronometru extern sau al altor sisteme de control de la distanță.
 11. Acest aparat este destinat utilizării în mediul casnic și în alte zone similare precum:
 - bucătării mici în magazine, birouri și alte locuri de muncă;
 - aparate utilizate în agricultură;
 - aparate utilizate de oaspeții din hoteluri, moteluri și alte medii rezidențiale;
 - aparate utilizate în instituții de cazare.
 12. Amplasați aparatul într-o poziție stabilă, cu mânerul poziționat astfel încât să împiedice vărsarea lichidelor fierbinți.
 13. Conductele din regulatorul de presiune care permit evacuarea aburilor trebuie verificate în mod regulat pentru a vă asigura că acestea nu sunt blocate.
 14. Urmați instrucțiunile din acest manual pentru a deschide în siguranță aparatul de gătit.
 15. Aparatul de gătit nu trebuie deschis până când presiunea nu a fost redusă suficient.
 16. **AVERTIZARE:** Nu turnați apă pe fișă.
 17. **AVERTIZARE:** Există riscul de rănire dacă aparatul este utilizat incorect.
 18. Suprafața elementului de încălzire conține căldură reziduală după utilizare.

19. Înainte de conectarea fișei la priza electrică, asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța tehnică a aparatului corespunde cu tensiunea de la priza dumneavoastră electrică.
20. Conectați cablul de alimentare la o priză electrică împământată corespunzător. Vă recomandăm să conectați aparatul la un circuit electric separat. Nu utilizați cabluri prelungitoare.
21. Amplasați aparatul pe o suprafață plană, uscată, fermă și rezistentă la căldură. Nu amplasați aparatul lângă un foc sau lângă alte surse de căldură. Amplasați aparatul departe de suprafețe sau obiecte sensibile la căldură.
22. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea blatului sau a mesei. Nu lăsați cablul de alimentare să atingă plita electrică sau de gaz sau orice suprafață fierbinte.
23. Utilizați aparatul numai împreună cu accesoriile furnizate. Utilizarea accesoriilor care nu sunt concepute pentru acest aparat sau care nu sunt specificate de producător ca fiind adecvate poate provoca o situație periculoasă.
24. Asigurați-vă întotdeauna că aparatul este asamblat corespunzător înainte de a-l conecta la sursa de alimentare.
25. Nu atingeți aparatul sau cablul de alimentare cu mâinile ude sau umede.
26. Curățați aparatul după fiecare utilizare. Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească complet înainte de curățarea acestuia.
27. Opriti întotdeauna aparatul și deconectați cablul de alimentare de la rețea atunci când nu utilizați aparatul, dacă îl lăsați nesupravegheat, înainte de curățarea, mutarea, plierea sau desfacerea acestuia.
28. Nu acoperiți aparatul în timp ce funcționează.
29. Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timp ce funcționează.
30. Deconectați întotdeauna cablul de alimentare trăgând de fișă, nu trăgând de cablul de alimentare.
31. Nu utilizați aparatul dacă există semne de deteriorare, dacă vasul interior este deteriorat sau garnitura este deteriorată, în cazul în care cablul de alimentare și/sau fișa sunt deteriorate. Contactați un centru de service autorizat dacă aparatul trebuie reparat, ajustat sau întreținut, operațiuni care nu pot fi efectuate de utilizator.
32. Nu utilizați aparatul în alte condiții decât cele pentru care a fost proiectat.
33. Acest aparat este conceput numai pentru pregătirea alimentelor. Nu îl utilizați în niciun scop altul decât cel pentru care este conceput.
34. Acest aparat nu este conceput pentru sterilizarea recipientelor.
35. Nu utilizați acest aparat dacă este gol, fără vasul interior sau fără lichid în vas.
36. Respectați întotdeauna liniile pentru nivelul minim și maxim atunci când umpleți vasul interior. Nu umpleți niciodată vasul interior peste linia de nivel maxim. Urmați instrucțiunile din acest manual.
37. Acest aparat gătește alimente sub presiune. Există riscul de arsuri sau de opărire dacă aparatul este utilizat incorect.
38. Aparatul se încălzește atunci când este utilizat. Nu atingeți capacul sau pereții exteriori. Există riscul de arsuri.
39. Înainte de fiecare utilizare, asigurați-vă că supapa de siguranță și supapa

- de presiune sunt curate, uscate și funcționează corespunzător.
40. Nu introduceți niciun obiect în supapa de siguranță sau în supapa de presiune. Este interzisă manipularea supapelor, atingerea lor în timp ce aparatul este în funcțiune. Există riscul de vătămare gravă.
 41. Utilizați întotdeauna mâner termoisolat și prindeți de mâner atunci când manipulați aparatul. Nu utilizați mânerul capacului pentru a transporta aparatul.
 42. Nu amplasați niciun obiect între capac și buza aparatului. Asigurați-vă că garnitura capacului este montată corect.
 43. Deschideți capacul astfel încât aburii să fie direcționați în sens opus feței sau mâinilor dumneavoastră. Aburii sunt fierbinți și există riscul de opărire gravă în cazul în care capacul este manipulat incorect.
 44. Nu deschideți niciodată capacul în timp ce aparatul este în funcțiune. Nu forțați niciodată deschiderea capacului. Așteptați întotdeauna până când scade presiunea din interiorul aparatului.
 45. Nu amplasați niciun obiect pe capac.
 46. Țineți-vă mâinile și fața departe de aparat atunci când se eliberează aburii.
 47. Nu încălziți vasul interior într-un cuptor sau altă sursă de căldură. Nu utilizați vasul interior cu un alt aparat. Nu utilizați ca vas interior decât vasul interior furnizat împreună cu aparatul.
 48. Întotdeauna perforați coaja, pielea sau membrana alimentului înainte de a-l găti. Astfel de alimente se pot umfla în timpul gătirii. Dacă se întâmplă acest lucru, nu le perforați niciodată imediat după gătire.
 49. Agitați ușor aparatul înainte de a deschide capacul dacă gătiți alimente cu o consistență mai densă (de exemplu, leguminoase) pentru a reduce presiunea din alimente.
 50. Dacă aburii se acumulează în mod semnificativ pe buza capacului, deconectați imediat fișa de la sursa de alimentare și, înainte de a deschide capacul, așteptați ca presiunea din interiorul vasului să scadă.

Cum să închideți și să deschideți capacul

Rotiți mânerul la stânga spre „Close” (Închidere) pentru a închide capacul (consultați figura „Diagramă de închidere a capacului”). Rotiți mânerul la dreapta spre „Open” (Deschidere) pentru a deschide capacul (consultați figura „Diagramă de deschidere a capacului”). Dacă presiunea din interiorul vasului este mai mare decât presiunea din cameră, presiunea din vas trebuie eliberată înainte de deschiderea capacului prin deschiderea supapei de presiune. Capacul va rămâne închis automat și nu va fi posibilă deschiderea acestuia până la egalizarea completă a presiunii.

Instrucțiuni privind siguranța

NU TRANSPORTAȚI vasul ținând de mânerul capacului. Utilizați mânerul vasului pentru a transporta vasul.

NU PUNEȚI mâinile sau fața dumneavoastră lângă supapa de presiune, mai ales dacă se eliberează aburi.


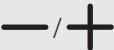






NU FORȚAȚI deschiderea capacului. Capacul se va elibera automat atunci când presiunea se egalizează complet.

Corpul aparatului

- 1 Supapă de siguranță
- 2 Mânerul capacului
- 3 Capacul
- 4 Mânerele aparatului de gătit sub presiune (amplasate pe ambele părți)
- 5 Corpul aparatului de gătit sub presiune
- 6 Supapă de presiune
- 7 Panou de control cu afișaj
- 8 Vas interior
- 9 Cablu de alimentare detașabil (nu este prezentat)
- 10 Lingură pentru orez (inclusă, nu este prezentată)
- 11 Cupă de măsurare (inclusă, nu este prezentată)



Prezentare generală a butoanelor de pe panoul de control

 WARM <hr style="width: 50%; margin: 0 auto;"/> CANCEL	<p>WARM/CANCEL (Încălzire/Anulare) Utilizat pentru a începe încălzirea (WARM): pentru a anula gătitul sau setarea (CANCEL)</p>		<p>Butoane +/- Utilizate pentru setarea temperaturii, duratei de gătit, intervalului de timp pentru pornirea întârziată, etc.</p>
 PRODUCT SELECTION	<p>PRODUCT SELECTION (Selectarea produsului) Utilizat pentru selectarea tipurilor de alimente care urmează să fie gătit: MEAT (carne) – FISH (pește) – VEGETABLES (legume)</p>	 START	<p>START (Pornire) Utilizat pentru pornirea procesului de gătit</p>
 DELAYED START	<p>DELAYED START (Pornire întârziată) Utilizat pentru setarea funcției de pornire întârziată</p>	 TIME TEMPERATURE	<p>TIME/TEMPERATURE (Durată/Temperatură) Utilizat pentru setarea temperaturii și duratei de gătit</p>
 MENU	<p>MENU (Meniu) Utilizat pentru selectarea programelor de gătit</p>	 CHEF	<p>CHEF (Șef bucătar) Utilizat pentru ajustarea duratei de gătit prestabilite</p>

Prezentare generală a pictogramelor și simbolurilor de pe afișaj



Pictogramă de dezactivare a sunetului butoanelor

HEAT

Pictograma HEAT (Încălzire) indică încălzirea la temperatura de funcționare

COOKING

Pictograma COOKING (Gătire) indică gătirea în vas

WARM

Pictograma WARM (Cald) indică faptul că alimentele sunt menținute calde după gătire

MEAT

Pictograma MEAT (Carne) indică tipul de aliment „carne”; disponibilă pentru programele de gătire SOUP (Supă) și STEW (Tocană)

FISH


Pictograma FISH (Pește) indică tipul de aliment „pește”; disponibil pentru programele de gătire SOUP (Supă), STEAM (La aburi) și STEW (Tocană)

VEGETABLES

Pictograma VEGETABLES (legume) indică tipul de aliment „legume”; disponibil pentru programele de gătire SOUP (Supă), STEAM (La aburi) și STEW (Tocană)

MULTICOOK

Programul de gătire MULTICOOK (Mai multe tipuri de gătire)

 SOUP

Programul de gătire SOUP (Supă): adecvat pentru prepararea supelor; opțiune de a alege tipul de alimente gătite: MEAT (carne) – FISH (pește) – VEGETABLES (legume)

 RICE

Programul de gătire RICE (Orez): adecvat pentru gătirea orezului sau leguminoaselor

 MILK PORRIDGE

Programul de gătire MILK PORRIDGE (Terci de lapte): adecvat pentru gătirea terciului de lapte

 STEW

Programul de gătire STEW (Tocană): adecvat pentru prepararea tocănițelor; opțiune de a alege tipul de alimente gătite: MEAT (carne) – FISH (pește) – VEGETABLES (legume)

 RISOTTO

Programul de gătire RISOTTO: adecvat pentru prepararea risotto-ului

 STEAM

Programul de gătire STEAM (La aburi): adecvat pentru gătirea la aburi a alimentelor; opțiune de a alege tipul de alimente preparate: FISH (pește) – VEGETABLES (legume)

 NOODLES

Programul de gătire NOODLES (Tăiței): adecvat pentru gătirea tăițelilor sau pastelor făinoase

 OMELET

Programul de gătire OMELET (Omletă): adecvat pentru a prepara omlete din ouă

FRYING

Programul de gătire
FRYING (Prăjire): adecvat
pentru prăjire

CAKE

Programul de gătire CAKE
(Prăjitură): adecvat pentru
a prepara prăjituri

SLOWSTEW

Programul de gătire
SLOWSTEW (Gătire lentă):
adecvat pentru gătirea
lentă

JAM

Programul de gătire JAM
(Gem): adecvat pentru
prepararea de gemuri și
marmelade

YOGHURT

Programul de gătit YOG-
HURT (Iaurt): adecvat pen-
tru prepararea iaurtului



Pictograma de pornire
întârziată

t°C

Programul pentru setarea
temperaturii

88:88

Afișajul numeric

Alimentare cu energie electrică	220-240 V c.a., 50/60 Hz
Consum de energie	1.000 W
Volum maxim	6 l
Presiune de funcționare	0-70 kPa
Presiune maximă	90 kPa
Presiune admisă	1,05 bari
Temperatura funcției de menținere la cald	60-80 °C
Dimensiuni	32 × 33,5 × 33,5 cm
Greutate	5,2 kg

UTILIZARE

Înainte de prima utilizare

Scoateți aparatul și accesoriile acestuia din ambalaj. Înainte de a arunca ambalajul, asigurați-vă că scoateți toate componentele. Verificați aparatul și accesoriile pentru a vedea dacă nu sunt deteriorate.

Ștergeți partea exterioară a aparatului, partea interioară a aparatului și capacul cu un burete moale, ușor umezit cu apă caldă. Uscați prin ștergere cu o lavetă curată. Spălați vasul interior în apă caldă cu puțin detergent de vase. Clătiți și uscați prin ștergere.

Asigurați-vă că toate componentele aparatului sunt uscate înainte de utilizare.

Deschiderea și închiderea capacului

1. Pentru a deschide capacul, rotiți mânerul capacului în sens antiorar până la simbolul de blocare deschis. Apoi ridicați cu atenție capacul.
2. Înainte de montarea în capac, asigurați-vă că mânerul capacului este orientat către simbolul de blocare deschis. Puneți capacul pe vas astfel încât orificiile și decupajele de pe capac să se potrivească cu orificiile și decupajele de pe vas. Apoi rotiți mânerul capacului în sens orar până la simbolul de blocare închis.

Utilizarea vasului

1. Amplasați vasul pe o suprafață uscată, plană și fermă la o distanță suficientă față de priza de rețea.
2. Deschideți capacul și scoateți vasul interior.
3. Puneți ingredientele pe care doriți să le gătiți în vas. La umplerea recipientului, nivelul de lichid împreună cu alimentele nu trebuie să depășească nivelul de 4/5, care reprezintă nivelul maxim posibil și este marcat pe peretele interior al vasului. Dacă preparați alimente care câștigă în volum în timpul gătirii, nivelul de lichid împreună cu alimentele nu trebuie să depășească 3/5. Atunci când umpleți vasul, respectați, de asemenea, linia de nivel minim, 1/5.

**Avertizare:**

Respectați întotdeauna nivelurile minim și maxim ale lichidului împreună cu alimentele. Nerespectarea acestei cerințe poate avea ca rezultat deteriorarea aparatului, daune materiale sau vătămări grave.

4. Ștergeți fundul recipientului cu o lavetă uscată pentru a îndepărta apa sau murdăria și puneți vasul interior umplut în vasul exterior.
5. Introduceți și blocați capacul. Asigurați-vă că acesta este închis corespunzător.
6. Verificați dacă supapele - supapa de siguranță și supapa de presiune - sunt curate și pe deplin funcționale. Supapa de siguranță trebuie să se miște liber. Rotiți supapa de presiune la poziția  dacă veți utiliza aparatul de gătit în modul aparat de gătit sub presiune sau rotiți-o în poziția  dacă selectați un program care nu necesită gătire în modul aparat de gătit sub presiune – consultați tabelul cu programe de mai jos.
7. Introduceți fișa cablului de alimentare în mufa din partea din spate a aparatului de gătit și conectați fișa în priză de rețea.
8. Selectați programul de gătire dorit și începeți procesul de gătire apăsând butonul **START**.
9. Pictogramele și informațiile despre prepararea de alimente în curs vor apărea pe afișaj una după alta. Pictograma **HEAT** (Încălzire) aprinsă înseamnă că apa se încălzește și creează presiune care se acumulează în interiorul aparatului de gătit sub presiune. Pictograma **COOKING** (Gătire) aprinsă înseamnă că presiunea din interiorul vasului a atins valoarea de funcționare și începe procesul de gătire. O pictogramă **WARM** (Încălzire) aprinsă înseamnă că procesul de gătire s-a încheiat și aparatul de gătit a comutat la modul de menținere la cald a alimentelor.
10. Dacă doriți să anulați gătitul, apăsați butonul **WARM/CANCEL** (Încălzire/Anulare).
11. După finalizarea gătitului, rotiți supapa de presiune în poziția  și eliberați aburii din aparatul de gătit. Pe măsură ce aburii sunt eliberați din vas, presiunea din acesta va scădea. De îndată ce presiunea scade suficient, supapa de siguranță coboară, ceea ce înseamnă poate fi deschis capacul în siguranță.

**Avertizare:**

Țineți-vă mâinile și fața departe de aparat atunci când se eliberează aburii.

12. Scoateți fișa din priză de rețea și fișa din mufa din partea din spate a vasului.
13. Deschideți capacul și scoateți vasul. Vă recomandăm să utilizați mănuși de bucătărie atunci când manipulați vasul fierbinte. Amplasați vasul fierbinte pe o suprafață rezistentă la căldură, la o distanță suficientă de materialele sensibile la căldură și la aburi.

**Avertizare:**

Aveți grijă să nu vă opăriți de la aburii acumulați atunci când deschideți capacul. Nu toată cantitatea de aburi din vas este îndepărtată în timpul eliberării aburilor.

14. Lăsați recipientul și vasul să se răcească și curățați-le conform instrucțiunilor din secțiunea „Curățare și întreținere”.

Setări pentru temperatură și durata de gătire

1. Apăsați scurt butonul **TIME/TEMPERATURE** (Durată/Temperatură) și pictograma **t°C** se aprinde pe afișaj.
2. Utilizați butoanele +/- pentru a seta temperatura dorită. Puteți seta temperatura de




la 30 °C la 160 °C. Temperatura poate fi ajustată numai în programul MULTICOOK (Mai multe tipuri de gătire).




3. Apăsăți din nou scurt butonul **TIME/TEMPERATURE** (Durată/Temperatură) pentru a seta durata de gătire.
4. Utilizați butoanele +/- pentru a seta durata de gătire dorită. Puteți să o setați de la 1 la 24 de ore.
5. Apăsăți butonul **START** pentru a începe procesul de gătire.

Meniul programelor de gătire

1. Utilizați butonul **MENU** (Meniu) pentru a selecta un program de gătire.
2. Apăsăți în mod repetat butonul **MENU** (Meniu) pentru a selecta un program de gătire. Fiecare program are o durată de gătire prestabilă și funcții suplimentare - mai multe informații în tabelul de mai jos.
3. În plus, pentru programele **SOUP, MILK PORRIDGE, STEW, STEAM, RICE, OMELET** (Supă, Terci de lapte, Tocană, La aburi, Orez, Omletă) și **NOODLES** (Tăitei) puteți selecta tipul de alimente - **MEAT** (carne), **FISH** (pește), **VEGETABLES** (legume). Selectați tipul de aliment apăsând în mod repetat butonul **PRODUCT SELECTION** (Selectarea produsului).
4. Dacă trebuie să ajustați durata de gătire prestabilă, apăsați butonul **CHEF** (Șef bucătar).
5. Apăsăți pe **START** pentru a începe procesul de gătire.

Tabel cu programe de gătire

Program de gătire	Durată implicită de gătire	Ajustarea duratei de gătire	Temperatura implicită	Ajustarea temperaturii	Pictograma	Gătirea în aparatul de gătit sub presiune	Pornire întârziată	Menținere la cald	Poziția capacului		
											
MULTICOOK	10 minute	10 minute până la 12 ore	30 °C	30 °C până la 160 °C	Pictograma MULTI-COOK	Nu	Da	Nu	Da	Da	Da
SLOWSTEW (gătire lentă)	2 ore	1 până la 12 ore	95 °C	--	Pictograma grama SLOWS-TEW	Nu	Da	Da	Nu	Nu	Nu
FRYING (prăjire)	10 minute	1 până la 60 minute	160 °C	--	Pictograma FRY	Nu	Nu	Nu	Nu	Da	Da
JAM (gem)	30 minute	1 până la 60 minute	100 °C	--	Pictograma JAM	Nu	Da	Nu	Nu	Da	Nu
CAKE (prăjitură)	25 minute	1 până la 3 ore	140 °C	--	Pictograma CAKE	Nu	Nu	Nu	Nu	Da	Nu
YOGHURT (iaurt)	1 oră	1 până la 12 ore	40 °C	--	Pictograma YOGHURT	Nu	Nu	Nu	Nu	Da	Nu
SOUP (supă)	45 minute	1 până la 3 ore	155 °C	--	Pictograma gramele SOUP, MEAT	Da	Da	Da	Nu	Nu	Nu
	25 minute	VEGETABLES (Legume)	Pictograma gramele SOUP, VEGETABLES								
MILK PORRIDGE (terci de lapte)	5 minute	1 până la 60 minute	155 °C	--	Pictograma MILK PORRIDGE	Da	Da	Da	Da	Nu	Nu

Program de gătire	Durată implicată de gătire	Ajustarea duratei de gătire	Tempe- ratură implicată	Ajustarea tempera- turii	Pictogra- mă	Gătirea în aparatură de gătit sub presi- une	Pornire întârziată	Menținere la cald	Poziția capacului		
											
STEW (tocană)	30 minute	1 până la 3 ore	155 °C	--	Picto- gramele STEW, MEAT	Da	Da	Da	Nu	Nu	Nu
	20 minute				Picto- gramele STEW, FISH						
	15 minute				Picto- gramele STEW, VEGETA- BLES						
STEAM (La aburi)	10 minute	1 până la 3 ore	155 °C	--	Picto- gramele STEW, FISH	Da	Da	Da	Nu	Nu	Nu
	5 minute				Picto- gramele STEW, VEGETA- BLES						
RICE (orez)	15 minute	1 până la 60 minute	155 °C	--	Pictogra- ma RICE	Da	Da	Da	Nu	Nu	Nu
OMELET (omletă)	20 minute	1 până la 60 minute	155 °C	--	Picto- grama OMELET	Da	Da	Da	Nu	Nu	Da
RISOTTO (risotto)	30 minute	1 până la 60 minute	155 °C	--	Picto- grama RISOTTO	Da	Da	Da	Nu	Nu	Nu
NOODLES (tăitei)	5 minute	1 până la 60 minute	155 °C	--	Pictogra- ma NOO- DLES	Da	Da	Da	Nu	Nu	Nu

Selectarea tipului de aliment

Apăsați în mod repetat butonul **PRODUCT SELECTION** (Selectarea produsului) pentru a selecta tipul de alimente pentru gătire. MEAT (carne) – FISH (pește) – VEGETABLES (legume). De fiecare dată când apăsați, pictograma corespunzătoare se aprinde pe afișaj.

Selectarea tipului de aliment este disponibilă numai pentru programele de gătire: SOUP (Supă), STEAM (La aburi) sau STEW (Tocană).

Ajustați durata de gătire prestabilită

Dacă trebuie să modificați durata de gătire prestabilită a programului de gătire selectat, apăsați butonul CHEF după programul selectat și apoi utilizați butoanele +/- pentru a seta durata de gătire dorită.

Puteți ajusta durata de gătire numai pentru programele de gătire din aparatul de gătit sub presiune.

Pornire întârziată

Funcția de pornire întârziată vă permite să porniți aparatul de gătit sub presiune la ora stabilită de dumneavoastră.

1. Pregătiți ingredientele, puneți-le în vas și selectați programul de gătire sau ajustați durata de gătire.
2. Apăsați scurt butonul START DELAY și utilizați butoanele +/- pentru a seta ora după care vasul va porni automat. Puteți seta un interval de timp de la 1 la 24 de ore pentru pornirea întârziată.
3. Apăsați butonul START și va începe numărătoarea inversă a duratei setate.
4. După expirarea duratei setate, vasul va porni automat.



Notă:

Nu setați o oră de pornire întârziată prea târziu pentru alimentele perisabile, cum ar fi ouăle, produsele lactate, carnea proaspătă, peștele etc. Există riscul de alterare a alimentelor care urmează să fie găsite și, posibil, riscul de intoxicație alimentară.

Butonul WARM/CANCEL (încălzire/Anulare)

În timp ce vasul este în modul standby, apăsați butonul **WARM/CANCEL** pentru a începe încălzirea.

Dacă apăsați butonul **WARM/CANCEL** în timp ce aparatul de gătit este în funcțiune sau când setați funcții, gătitul sau acțiunile pe care le-ați efectuat sunt anulate și aparatul de gătit comută în modul standby.



Sistem de blocare pentru copii

Sistemul de blocare pentru copii vă permite să blocați toate butoanele de pe panoul de control pentru a preveni modificări accidentale ale setărilor.

Apăsați și țineți apăsat butonul **CHEF** timp de aproximativ 3 secunde, până când afișajul numeric arată „LOC” (blocat).

Pentru a anula blocarea pentru copii apăsați și țineți apăsat butonul **CHEF** timp de aproximativ 3 secunde și butoanele panoului de control vor funcționa din nou.

Dezactivarea butoanelor

Fiecare apăsare a unui buton de pe panoul de control este însoțită de un semnal sonor. Dacă trebuie să anulați semnalul sonor al butoanelor, apăsați și țineți apăsat butonul **START DELAY** timp de aproximativ 5 secunde. Pictograma  se aprinde pe afișaj. Dacă trebuie să activați semnalul sonor al butoanelor, apăsați și țineți apăsat butonul **START DELAY** timp de aproximativ 5 secunde și pictograma  de pe afișaj se stinge.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Înainte de curățare sau înainte de orice activitate de întreținere, opriți întotdeauna aparatul, deconectați cablul de alimentare de la priză și lăsați aparatul să se răcească complet.

Curățați aparatul de gătit sub presiune după fiecare utilizare.



Avertizare:

Nu scufundați niciodată aparatul, cablul de alimentare sau fișa cablului de alimentare în apă sau în orice alt lichid.

Nu utilizați răzuitoare din plastic sau metal, produse de curățare dure, substanțe chimice, benzină, solvenți sau alte substanțe similare pentru a curăța orice părți ale aparatului. Finisajul suprafeței ar putea fi grav deteriorat.

Suprafața exterioară

Ștergeți partea exterioară a aparatului și partea interioară a aparatului cu un burete moale, ușor umezit cu apă caldă. Uscați prin ștergere cu o lavetă curată.

Vas interior

Spălați vasul interior în apă caldă cu puțin detergent de vase. Clătiți și uscați prin ștergere.

Capacul

Capacul este format din trei părți principale - capacul exterior, capacul interior și garnitura.

Scoateți capacul interior și scoateți garnitura din silicon.

Ștergeți capacul interior și capacul exterior cu un burete moale, ușor umezit cu apă caldă. Uscați prin ștergere cu o lavetă curată.

Spălați garnitura din silicon în apă caldă cu puțin detergent de vase. Clătiți și uscați prin ștergere.

Verificați supapa de siguranță și supapa de presiune și curățați-le dacă este necesar, îndepărtați alimentele, apa, etc. Asigurați-vă că ambele supape sunt complet funcționale înainte de utilizarea viitoare.

Montați garnitura din silicon pe capacul interior, care este apoi introdus în capacul exterior.



Avertizare:

Verificați în mod regulat garnitura din silicon. Dacă aceasta este deteriorată sau uzată, trebuie înlocuită cu una nouă. Este interzisă utilizarea aparatului cu o garnitură din silicon deteriorată sau uzată. Contactați un centru de service autorizat.

Depozitare

Înainte de depozitare, asigurați-vă că aparatul și accesoriile acestuia sunt reci și curate. Depozitați aparatul și accesoriile acestuia într-un loc uscat și bine ventilat și nu le lăsați la îndemâna copiilor sau a animalelor de companie.

Nu puneți niciun obiect pe aparat.

DEPANARE

Problemă	Cauză	Soluție
Capacul este dificil de închis.	Garnitura din silicon este introdusă incorect.	Instalați corect garnitura din silicon.
	Supapa de siguranță este blocată.	Apăsați-o ușor pentru a o elibera.
Capacul este dificil de deschis.	Supapa de siguranță nu s-a eliberat încă după eliberarea aburilor.	Împingeți cu atenție supapa de siguranță cu o frigăruie mai lungă sau cu un bețișor chinezesc.
Există scurgeri de aburi sau apă din capac.	Garnitura din silicon nu este instalată corect sau lipsește complet.	Instalați corect garnitura din silicon.
	Garnitura din silicon este murdară și are reziduuri alimentare pe ea.	Curățați garnitura din silicon. Aceasta trebuie curățată după fiecare utilizare.
	Garnitura din silicon este uzată.	Înlocuiți garnitura din silicon.
Există scurgeri de aburi sau apă din supapa de siguranță.	Garnitura supapei de siguranță este murdară.	Curățați garnitura supapei de siguranță.
	Garnitura supapei de siguranță este uzată.	Înlocuiți garnitura.
Supapa de siguranță nu se ridică în poziția superioară.	Nu există suficiente alimente și suficientă apă în interiorul vasului.	Asigurați-vă că există cel puțin o cantitate minimă de ingrediente și de apă în vas.
	Supapa de siguranță este deteriorată sau uzată.	Contactați un centru de service autorizat.
Mesajul de eroare EO.	Capacul nu este închis corect.	Montați corect capacul și fixați-l.
Mesajul de eroare E1.	Deteriorarea circuitului intern.	Contactați un centru de service autorizat.
Mesajul de eroare E2.	Deteriorarea circuitului intern.	Contactați un centru de service autorizat.
Mesajul de eroare E3.	Temperatura vasului interior este prea ridicată.	Lăsați vasul din interior să se răcească.
Mesajul de eroare E4.	Eroare la comutatorul de presiune joasă.	Contactați un centru de service autorizat.
Mesajul de eroare E5.	Eroare la comutatorul de presiune înaltă.	Contactați un centru de service autorizat.

Dacă problema nu este menționată în tabelul de mai sus sau dacă problema persistă, opriți aparatul, deconectați fișa de la priza electrică și contactați un centru de service autorizat.

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 pomáháte chránit životní prostředí. Pro podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku se prosím obraťte na místní úřad zabývající se likvidací domovního odpadu, poskytovatele služby zabývající se likvidací domovního odpadu

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

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

SLOVENSKY

Použitie symbolu WEEE označuje, že tento výrobok sa nesmie likvidovať s komunálnym odpadom. Ak výrobok správne zlikvidujete, prispějete k ochrane životného prostredia. Podrobnejšie informácie o recyklácii výrobku získate na miestnom zastupiteľstve, u poskytovateľov služieb likvidácie domového odpadu alebo v predajni, v ktorej ste výrobok zakúpili. Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ. EÚ Vyhlásenie o zhode je k dispozícii na www.alzashop.com/doc.

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

MAGYAR

A WEEE szimbólum azt jelzi, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. A termék helyes megsemmisítésének 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.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.

FRANÇAIS

Ce produit est conforme à l'ensemble des

exigences des normes européennes correspondantes. La déclaration de conformité européenne est disponible sur le site www.alzashop.com/DoC.

Ce produit, vendu en Union européenne, est conforme aux exigences de la Directive 2011/65/EU relative aux restrictions sur certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (RoHS).

Le symbole WEEE indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers ordinaires. Vous assurerez la protection de l'environnement en éliminant correctement ce produit. Pour davantage d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, votre prestataire de services de traitement des déchets ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

ITALIANO

Questo prodotto soddisfa tutti i requisiti della normativa UE di base correlata. La dichiarazione di conformità UE è disponibile all'indirizzo www.alzashop.com/DoC.

Questo prodotto venduto nell'Unione Europea soddisfa i requisiti della Direttiva 2011/65/UE sulla limitazione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RoHS).

L'utilizzo del simbolo RAEE indica che questo prodotto non dev'essere trattato come un normale rifiuto domestico. Assicurandosi che questo prodotto venga smaltito correttamente, si contribuisce a proteggere l'ambiente. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare le autorità locali, il fornitore del servizio di smaltimento per i rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato l'articolo.

ROMÂNĂ

Acest produs îndeplinește toate cerințele de reglementare de bază ale UE. Declarația UE de conformitate este disponibilă pe site-ul www.alzashop.com/DoC.

Acest produs vândut în Uniunea Europeană îndeplinește cerințele Directivei 2011/65 UE privind restricțiile de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice (RoHS).

Utilizarea simbolului DEEE indică faptul că acest produs nu trebuie tratat drept deșeu menajer. Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, veți contribui la protejarea mediului. Pentru informații mai detaliate privind reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale, serviciul local de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de la care ați achiziționat produsul.



R20220927

SIGURO

Alza.cz, a. s., Jankovcova 1522/53, 170 00 Prague 7, Czech Republic
© 2022 Alza.cz, a. s. All Rights Reserved.

www.siguro.net