

SENCOR®

SRM 2000WH



RYŻOWAR LOW CARB

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

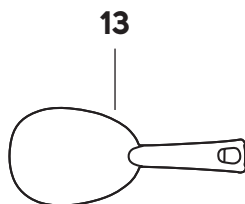
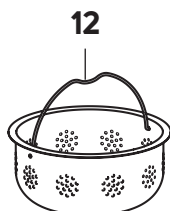
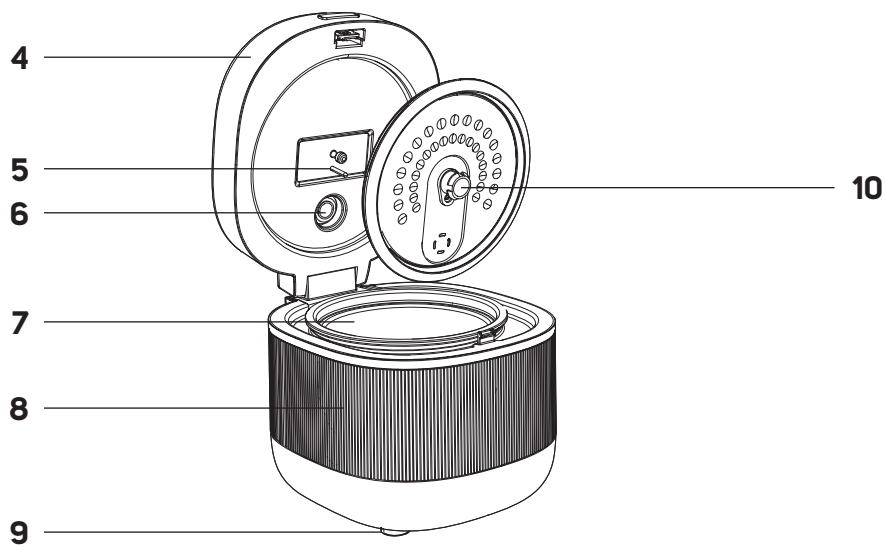
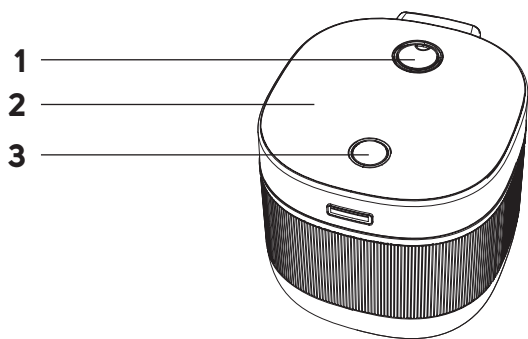


SENCOR®

SRM 2000WH



A



B

1

Slow Cook

Quick Cook

Grain
Rice

Reheat

Porridge

Low Carb
Rice

Sticky
Rice

Claypot
Rice

Soup

Stew

2



00:00



2

3

Menu

Preset

Warm
Cancel

Start

4

5

6

7

Istotne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

UWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ DO PÓŹNIEJSZEGO UŻYTKU.

- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych i umysłowych lub o niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwację przeprowadzaną przez użytkownika można powierzyć dzieciom tylko, jeśli ukończyły 8 rok życia i są pod nadzorem.
- Dzieci poniżej 8 roku życia muszą pozostawać poza zasięgiem urządzenia i jego zasilania.
- Utrzymuj urządzenie i jego kabel z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego, jego wymianę należy zlecić wykwalifikowanemu serwisowi, aby zapobiec niebezpiecznym sytuacjom. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym.

- Podczas czyszczenia nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie.
- Urządzenia używaj tylko z dołączonym kablem zasilającym. Nie używaj innego przewodu zasilającego ani dostarczonego przewodu zasilającego do zasilania innego urządzenia.
- Naczynie do gotowania, szpatułkę, miarkę i nakładkę do gotowania na parze należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Opłucz w czystej wodzie i wytrzyj do sucha.
- Podczas napełniania naczynia do gotowania wodą i składnikami należy przestrzegać zaznaczonych tutaj maksymalnych linii napełniania.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub pilota.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Urządzenie służy także do osobistego użytku niekomercyjnego w miejscach takich jak:
 - aneksy kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - pomieszczenia w gospodarstwach rolnych;
 - hotele, motele i inne miejsca zakwaterowania, w których goście mogą z nich korzystać;
 - obiekty oferujące nocleg ze śniadaniem.

PRZESTROGA: Unikaj zalania wtyczki.

PRZESTROGA: Przy niewłaściwym użytkowaniu istnieje potencjalne ryzyko obrażeń.

- Powierzchnia elementu grzewczego posiada po wyłączeniu ciepło reszkowe.

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego należy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w gniazdku.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazdka ze stykiem ochronnym. Nie używaj przedłużaczy.
- Nie podłączaj urządzenia do gniazdka sieciowego, jeżeli nie jest ono prawidłowo zmontowane.
- Przed użyciem rozwiń całkowicie kabel zasilający.
- Nie podłączaj ani nie odłącz przewodu zasilającego urządzenia od gniazda sieciowego mokrymi rękami.
- Zadbaj o to, aby wtyczka kabla sieciowego nie dostała się do kontaktu z wodą lub wilgocią.
- Nie odłączaj urządzenia od gniazdka przez pociągnięcie za kabel sieciowy. Mogłoby dojść do uszkodzenia kabla zasilającego lub gniazdka. Przewód z gniazdka odłącza się ciągnąc za wtyczkę przewodu doprowadzającego.
- Nie kładź na kablu sieciowym ciężkich przedmiotów. Zadbaj o to, aby przewód sieciowy nie zwisał przez krawędź stołu lub aby nie doszło do jego kontaktu z gorącymi powierzchniami lub ostrymi przedmiotami.
- Aby zapobiec ryzyku porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj obudowy urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innych cieczach.
- Urządzenie należy zawsze wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego po zakończeniu używania, jeżeli będzie pozostawione bez nadzoru, przed zmianą miejsca urządzenia, czyszczeniem lub konserwacją.
- To urządzenie jest przeznaczone do gotowania różnych rodzajów ryżu, duszenia potraw lub przygotowywania zup lub owsianki. Nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczone.
- Używaj urządzenia tylko z oryginalnymi akcesoriami dostarczonymi wraz z nim. Używanie nieoryginalnych akcesoriów może doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.
- Nie używaj urządzenia, jeśli nie działa prawidłowo, jeśli spadło na ziemię, jeśli zostało zanurzone w wodzie lub jest w jakikolwiek inny sposób uszkodzone. Urządzenie należy przekazać do naprawy lub sprawdzenia w autoryzowanym serwisie.
- Urządzenia nie należy uruchamiać bez żywności w środku.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów między płytę grzewczą w środku a wyjmowane naczynie do gotowania. Upewnij się, że zewnętrzne dno naczynia jest czyste i suche przed włożeniem do urządzenia.
- Tylko naczynie do gotowania jest przeznaczone do przygotowywania żywności. Nigdy nie wlewaj wody ani nie wkładaj jedzenia bezpośrednio do urządzenia.
- Z urządzenia korzystaj wyłącznie na równej, suchej, czystej, stabilnej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni.
- Nie należy umieszczać urządzenia na krawędzi stołu, na ociekaczu zlewu, na niestabilnych, pochylonych lub nierównych powierzchniach, na kuchenkach elektrycznych lub gazowych oraz w pobliżu innych źródeł ciepła.
- Nie używaj urządzenia na powierzchni, która jest wrażliwa na działanie temperatury, ponieważ może potencjalnie dojść do uszkodzenia takiej powierzchni.
- Podczas używania urządzenia należy zapewnić dostateczną przestrzeń dla obiegu powietrza nad urządzeniem i wokół niego. Nie zakrywaj urządzenia ani nie zastawiaj jego otworu wentylacyjnego.
- Upewnij się, że otwór spustowy pary nie jest skierowany na materiały wrażliwe na ciepło lub na Ciebie bądź inne osoby. Gorąca para może spowodować poważne oparzenia.
- Nie dotykaj miejsc, w których unosi się gorąca para, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia.
- Przed czyszczeniem należy pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Podczas wyjmowania naczynia do gotowania po zakończeniu gotowania używaj rękawic kuchennych.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, jeśli jest ono wypełnione gorącą żywnością i płynami.
- Do mieszania i nabierania żywności używaj przyborów kuchennych wykonanych z tworzywa sztucznego lub drewna, ponieważ metalowe narzędzia mogą uszkodzić powierzchnię naczynia do gotowania.
- Czyść urządzenie po każdym użyciu zgodnie z instrukcją podaną w rozdziale Czyszczenie i konserwacja. Postępuj zgodnie z wytycznymi podanymi w niniejszym rozdziale.
- Żadna część urządzenia nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jakkolwiek jego część jest uszkodzona, pęknięta lub nie działa prawidłowo. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, unikaj samodzielnych napraw i przeróbek urządzenia. Wszelkie naprawy i regulację tego urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerencja w urządzenie w okresie gwarancji może spowodować utratę gwarancji.

- Dziękujemy, że wybrali Państwo produkt marki SENCOR i mamy nadzieję, że będą Państwo z niego zadowoleni.
- Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używają Państwo produktu podobnego typu. Z urządzenia należy korzystać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Instrukcję należy zachować do ewentualnego zastosowania w przyszłości.
- Co najmniej w okresie obowiązywania rękojmi lub gwarancji zalecamy przechowywać oryginalne opakowanie transportowe, opakowanie, dowód zakupu i potwierdzenie zakresu odpowiedzialności sprzedawcy lub kartę gwarancyjną. W razie konieczności wysyłki urządzenie zalecamy zapakować do oryginalnego pudełka.

OPIS GARNKA DO GOTOWANIA RYŻU

A1 Wylot pary	A8 Korpus ryżowaru
A2 Panel sterowania	A9 Nóżki
A3 Przycisk otwierania pokrywy	A10 Zdejmowana pokrywa wewnętrzna
A4 Pokrywa ryżowaru	A11 Miarka do ryżu
A5 Czujnik termiczny	A12 Nakładka do gotowania na parze/Kosz wewnętrzny
A6 Otwór wylotowy pary	A13 Łopatka do ryżu
A7 Naczynie do gotowania ze stali nierdzewnej	

OPIS PANELU STERUJĄCEGO

B1 Ikony programów	B5 Przycisk Preset
B2 Przyciski +/-	B6 Przycisk Warm/Cancel
B3 Wyświetlacz numeryczny	B7 Przycisk Start
B4 Przycisk Menu	

PRZEZNACZENIE

Ryżowar Sencor SRM 2000WH przeznaczony jest do gotowania różnego rodzaju ryżu, duszenia potraw lub przygotowywania zup lub owsianki.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem wyjmij urządzenie i jego akcesoria z opakowania i usuń wszystkie materiały reklamowe i etykiety. Sprawdź, czy urządzenie lub jakaś jego część nie są uszkodzone.
- Naciśnij przycisk otwierania pokrywy i wyjmij naczynie do gotowania.
- Naczynie do gotowania, szpatułkę, miarkę i nakładkę do gotowania na parze należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Optucz w czystej wodzie i wytrzyj do sucha.
- Przed ponownym włożeniem naczynia do gotowania do ryżowaru należy zawsze upewnić się, że jego zewnętrzna dno jest czyste i suche.
- Przetrzyj zewnętrzną powierzchnię urządzenia i el. grzewczy lekko wilgotną gąbką i wytrzyj do sucha.

WSKAZÓWKI:

Przed pierwszym użyciem zalecamy wlanie wody (około 1l) do naczynia do gotowania i uruchomienie kuchenki do ryżu w programie Soup lub Stew na 1 godzinę. Spowoduje to wygrzanie się grzałki. W tym czasie może pojawić się słaby zapach lub dym. Jest to zjawisko normalne, które przez powyższą procedurę zniknie.

LOKALIZACJA

Umieść ryżowar w pozycji poziomej na stabilnej, suchej i płaskiej powierzchni, np. na blacie stołu. Należy zapewnić wystarczającą ilość wolnej przestrzeni wokół ryżowaru, co najmniej 10 cm po bokach i 50 cm nad pokrywą urządzenia.

Umieść ryżowar z dala od materiałów wrażliwych na ciepło i wilgoć (np. zastony lub kotary), innych urządzeń, źródeł ciepła (np. kuchenka lub grzejnik). Nie wystawiaj urządzenia na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.

OBSŁUGA

Podstawowa obsługa

1. Naciśnij przycisk, aby otworzyć pokrywę i umieścić ryż lub składniki, które chcesz przygotować, w naczyniu do gotowania. Wytrzyj rozlaną wodę lub inne płyny z krawędzi naczynia do gotowania.
2. Zamknij pokrywę i delikatnie dociśnij, aby usłyszeć kliknięcie.
3. Włóż wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i na krótko włączy się podświetlenie panelu sterowania.
4. Naciśnij kilkakrotnie przycisk **Menu** aby wybrać jeden z trybów pracy. Wybrany program zaświeci się.
5. Dla wybranych programów można dostosować czas przygotowania za pomocą przycisków + i -.
6. Naciśnij przycisk **Start**, zabrzmi krótki sygnał dźwiękowy i uruchomiony zostanie wybrany program. Najpierw rozpocznie się podgrzewanie, a następnie przygotowanie potrawy. Zwykle odliczanie jest wyświetlane w ciągu pozostałych 10 minut w zależności od masy, zawartości wody w składnikach itp. Do tego czasu wokół obwodu wyświetlacza wyświetlana jest tylko linia przerywana.
7. Po zakończeniu przygotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy (3 długie sygnały dźwiękowe), a ryżowar automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła. Zapali się przycisk **Warm/Cancel**.
8. Naciśnij przycisk **Warm/Cancel** aby anulować tryb podtrzymywania temperatury.
9. Naciśnij przycisk otwierania pokrywy i wyjmij naczynie do gotowania. Podczas wyjmowania zawsze używaj ochronnych rękawic kuchennych. Naczynie i jego zawartość są bardzo gorące.
10. Wyczyść urządzenie zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.



Ostrzeżenie:

Należy uważać, aby podczas zdejmowania pokrywy nie poparzyć się gorącą parą. Zaleca się przytrzymanie pokrywy z tyłu przed naciśnięciem przycisku, aby otworzyć pokrywę. Przed całkowitym otwarciem pokrywy należy odczekać, aż para się wydostanie.



Uwaga:

Po przygotowaniu zalecamy wymieszanie ugotowanego ryżu, aby nie przywierał do siebie nadmiernie i pozostał elastyczny.

Programy ryżowaru

Program	Domyślny czas przyrządzenia	Modyfikacja czasu przygotowywania	Funkcja podtrzymywania temperatury	Opóźnione uruchomienie	Uwaga
Slow Cook (powolne gotowanie)	00:45	--	Tak maks. 12 godzin	Tak 2 - 24 godzin	Program powolnego przygotowania składników.
Quick Cook (szybkie przygotowanie ryżu)	00:35	--			Przyspieszony program gotowania ryżu. Zalecamy używanie ryżu o krótkim czasie gotowania.
Grain Rice (zboża)	01:10	01:00–02:00			Program do gotowania zbóż (proso, kasze itp.) Przed gotowaniem zalecamy moczenie zbóż w zimnej wodzie przez 2 do 4 godzin.
Reheat (podgrzewanie)	00:30	00:20–00:40			Program do podgrzewania żywności.
Porridge (owsianka)	01:00	01:00–01:30–02:00			Program przygotowania owsianki. Maksymalna objętość podczas przygotowywania ryżu to 1 miarka. Zalecamy stosunek ryżu do wody to od 1: 8 do 1:10. Podczas przygotowywania kasz zbożowych zalecamy namoczenie ich przez 2 do 4 godzin przed gotowaniem.
Low Carb (ryż niskokaloryczny)	00:50	--			Program do gotowania specjalnego niskokalorycznego ryżu. Zawsze gotuj w przystawce parowej.
Sticky rice (lepki ryż)	00:50	--			Program do gotowania specjalnego lepkiego ryżu. Zawsze gotuj w przystawce parowej.
Claypot rice (ryż claypot)	01:10	01:00–01:10–01:20			Program gotowania zwany ryż claypot (ryż z garnka). Wodę nalewaj zawsze maksymalnie do oznaczenia na wewnętrznej ścianie naczynia do gotowania. Po 40 minutach od rozpoczęcia gotowania ryżu możesz dodać kielbasę, surowe jajka i inne składniki. Surowe mięso umieść na samym początku gotowania. Przed dodaniem składników zalecamy posmarowanie odrobiną oleju dna naczynia do gotowania.
Soup (zupa)	02:00	01:00–01:30–02:00			Program do robienia zup.
Stew (potrawy duszone)	01:00	01:00–02:00			Program do przygotowywania duszonych potraw mięsnych, potraw jednogarnkowych zawierającego wodę/bulion. Ten program nie jest przeznaczony do przygotowywania ryżu.



Uwaga:
Czas przygotowania poszczególnych programów może się nieznacznie różnić, ponieważ jest obliczany automatycznie na podstawie ilości włożonego ryżu i wody.

Opóźnione uruchomienie

Funkcja ta umożliwia przesunięcie czasu uruchomienia i zakończenie przygotowania po upływie ustawionego czasu. Opóźniony czas przygotowania obejmuje zatem również samo przygotowanie.

- Umieść ryż lub potrawę, które chcesz przygotować, w naczyniu do gotowania. Zamknij pokrywę.
- Włóż wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i na krótko włączy się podświetlenie panelu sterowania.
- Naciśnij kilkakrotnie przycisk **Menu** aby wybrać jeden z trybów pracy. Wybrany program zaświeci się.
- Naciśnij przycisk **Preset** a przy pomocy przycisków + i - ustaw czas opóźnionego startu, po upływie którego uruchomi się ryżowar. Domyślny czas opóźnionego startu wynosi 4 godziny. Czas opóźnionego uruchomienia można ustawić w zakresie od 2 do 24 godzin.
- Naciśnij przycisk **Start**. Jednocześnie rozpocznie się odliczanie ustawionego czasu.
- W zależności od wybranego programu i ustawionego czasu przygotowania oraz opóźnionego uruchomienia, ryżowar uruchomi się w określonym momencie.

Jeśli chcesz anulować proces ogrzewania, naciśnij przycisk **Cancel**.

Nie używaj tej funkcji, jeśli używasz świeżych składników (np. mleka, jaj itp.). Mogłoby dojść do ich zepsucia.
W miesiącach letnich zalecamy ustawienie opóźnionego czasu rozpoczęcia na maksymalnie 8 godzin, aby użyte składniki nie zepsuły się.

Podtrzymywanie temperatury

Tryb podtrzymywania temperatury jest dostępny dla wszystkich programów i jest automatycznie aktywowany po zakończeniu gotowania. Wyświetlacz odczytuje czas, jaki upłynął od przejścia w tryb podtrzymywania temperatury.
Tryb ten zapewnia, że przygotowana potrawa jest ciepła i dlatego regularnie podgrzewa się do optymalnej temperatury.
Jeśli chcesz włączyć go ręcznie, naciśnij przycisk **Warm/Cancel**, a ryżowar uruchomi się.
Maksymalny czas podtrzymywania temperatury wynosi 12 godzin. Następnie garnek się wyłączy.
Jeśli chcesz anulować tryb podtrzymywania temperatury, naciśnij ponownie przycisk **Warm/Cancel**.

Rady dotyczące przygotowania ryżu

- Przygotowując ryż, musisz dobrać odpowiednią proporcję ryżu i wody. Zalecamy stosunek ryżu do wody jest zapisany na opakowaniu ryżu, dlatego ważne jest, aby go przestrzegać. Uzyskana konsystencja i smak zależą od kilku czynników, a mianowicie od świeżości ryżu, warunków przechowywania, marki, pochodzenia i, co nie mniej ważne, od osobistych preferencji.

- Zalecany stosunek ryżu do wody to 1:1,1. Ryż okrągły zazwyczaj wymaga większej ilości wody. Temperatura wody powinna wynosić od 5 do 35°C. Należy używać wody z kranu. Nie używaj wody destylowanej ani przefiltrowanej.
- Zawsze używaj tej samej miarki do odmierzania ryżu i wody.
- Ten garnek jest przeznaczony do przygotowania maksymalnie 3 miarek ryżu.
- Do pomiaru wody można również użyć wskaźników na wewnętrznej ścianie naczynia do gotowania. Znajdziesz tu wskaźniki do przygotowywania ryżu (Rice) i owsianki (Porridge).
- Przed gotowaniem zalecamy dokładne wypłukanie ryżu (co najmniej 10 minut) pod zimną bieżącą wodą, aby usunąć nadmiar skrobi i wszelkie zanieczyszczenia.
- Po zakończeniu przygotowania zalecamy wymieszanie ryżu w celu usunięcia nagromadzonej pary i ciepła.

Program LowCarb

Niskokaloryczny ryż do programu Low Carb musi być przygotowany w przystawce parowej, którą umieszcza się w pojemniku do gotowania. Wsyp przepłukany ryż do nakładki do gotowania na przei i wlej wodę do linii 1, która jest oznaczona na nakładce.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć przewód zasilający od gniazdka i pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Do czyszczenia jakichkolwiek części urządzenia nie używaj ściernych środków czyszczących, rozpuszczalników itp., które mogłyby uszkodzić powierzchnię urządzenia. Żadnej części urządzenia nie można myć w zmywarce do naczyń.



Ostrzeżenie:
Aby zapobiec ryzyku porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innych cieczach.

Naczynie do gotowania i akcesoria

Naczynie do gotowania, szpatułkę, miarkę i nakładkę do gotowania na parze należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Opłucz w czystej wodzie i wytrzyj do sucha.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Ryż nie jest ugotowany, jest rozgotowany lub niedogotowany.	Zbyt długi lub zbyt krótki czas przygotowania.	Dobrze zmierz stosunek wody do ryżu, aby czas gotowania był ustawiony prawidłowo.
	Nieodpowiednia proporcja ryżu do wody.	
	Naczynie do gotowania jest nieprawidłowo ustawione.	Obróć pojemnik, aby prawidłowo osiadł na elemencie grzejnym.
	Pomiędzy naczyniem do gotowania a elementem grzejnym znajduje się ciało obce.	Usuń przedmioty obce.
	Naczynie do gotowania jest zdeformowane.	Kup nowy garnek.
	Awaria płyty głównej.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
	Awaria czujnika.	
Zawartość pojemnika wyciekła.	W pojemniku znajduje się wiele płynów.	Zmniejsz ilość płynów.
Panel sterowania jest wyłączony.	Wtyczka kabla zasilającego nie została włożona do gniazdka sieciowego.	Podłącz przewód doprowadzający do gniazdka.
Powierzchnia wewnętrznego pojemnika zmieniła kolor podczas użytkowania.	Jest to zjawisko normalne, które nie ma wpływu na prawidłowe funkcjonowanie urządzenia. Podczas użytkowania, ze względu na jakość wody, wysoką temperaturę i inne warunki, na powierzchni naczynia do gotowania mogą tworzyć się białe plamy, lekkie przebarwienia i ewentualnie niewielkie plamy.	
Grzátka nie grzeje.	Gniazdo nie jest pod napięciem.	Podłącz ryżowar do innego gniazdka, sprawdź wyłącznik lub skontaktuj się z dostawcą energii elektrycznej.
	Awaria płyty głównej.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
	Bezpiecznik jest spalony.	
	Awaria grzátki.	

Jeśli składniki przypiekły się do dna naczynia, wlej do niego ciepłą wodę i dodaj trochę płynu do mycia naczyń. Odstaw, a następnie umyj. Przed ponownym włożeniem naczynia do gotowania do ryżowaru należy zawsze upewnić się, że jego zewnętrzna dno jest czyste i suche.



Uwaga:
Podczas użytkowania, ze względu na jakość wody, wysoką temperaturę i inne warunki, na powierzchni naczynia do gotowania mogą tworzyć się białe plamy, lekkie przebarwienia i ewentualnie niewielkie plamy. Jest to normalne zjawisko, które nie ma wpływu na pracę urządzenia.

Powierzchnia zewnętrzna

Przetrzyj zewnętrzną powierzchnię urządzenia i el. grzewczy lekko wilgotną gąbką i wytrzyj do sucha.

Pokrywa wewnętrzna

Naciśnij przycisk, aby zwolnić wewnętrzną pokrywę i wyjąć ją z ryżowaru.
Umij wewnętrzną pokrywę w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń. Opłucz w czystej wodzie i wytrzyj do sucha.
Obszar, w którym znajduje się pokrywa wewnętrzna, należy wytrzeć suchą ściereczką.
Założ z powrotem wewnętrzną pokrywę. Podczas zakładania pokrywy należy również upewnić się, że otwory w pokrywie są wyrównane z zaworem pary.

PRZECHOWYWANIE

- Jeżeli urządzenie nie będzie eksploatowane przez dłuższy czas, należy odłączyć wtyczkę od gniazdka elektrycznego, pozostawić urządzenie do ostygnięcia i wyczyścić zgodnie z instrukcją w rozdziale „**Czyszczenie i konserwacja**”.
- Przed odłożeniem do przechowania upewnij się, że urządzenie oraz wszystkie akcesoria są czyste i suche.
- Przechowuj urządzenie w suchym, czystym i dobrze wentylowanym miejscu, gdzie nie będzie ono narażone na ekstremalne temperatury i będzie poza zasięgiem dzieci lub zwierząt.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Panel sterowania jest podświetlony, ale grzałka nie grzeje.	Awaria płyty głównej.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
	Awaria grzałki.	



Uwaga:
Jeśli problem będzie się powtarzał lub nie ma go na liście, należy zaprzestać korzystania ryżowaru i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

KOMUNIKAT O BŁĘDACH

Komunikaty błędów	Znaczenie	Rozwiązanie
E1	Zwarcie dolnego czujnika	Wyłącz ryżowar, odłącz go od źródła zasilania, odczekaj chwilę, a następnie ponownie podłącz go do źródła zasilania i włącz. Jeśli problem się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E2	Przerwany obwód dolnego czujnika	
E3	Zwarcie górnego czujnika	
E4	Przerwany obwód górnego czujnika	
E5	Ochrona przed przegrzaniem.	Temperatura w dolnej części przekroczyła 150°C. Wyłącz ryżowar, odłącz urządzenie od zasilania i pozostaw do wystygnięcia. Jeśli problem się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

DANE TECHNICZNE

Zakres napięcia znamionowego 220–240 V~
Częstotliwość nominalna 50–60 Hz
Znamionowy pobór mocy 500 W
Maksymalna objętość naczynia do gotowania 2 l

Zmiany w tekście i parametrach technicznych zastrzeżone.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYMI OPAKOWANIAM

Zużyte opakowanie należy przekazać do punktu wyznaczonego przez lokalny urząd w celu składowania odpadów.

UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol umieszczony na produkcie lub w jego dokumentacji przewodniej oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłym odpadem komunalnym. Aby je prawidłowo zutylizować, odnowić lub poddać recyklingowi, przekaż te wyroby do właściwych punktów zbiórki odpadów.

Alternatywnie, w niektórych krajach UE lub innych krajach europejskich można zwrócić produkty do lokalnego sprzedawcy detalicznego przy zakupie równoważnego nowego produktu. Prawidłowo utylizując produkt, pomagasz zachować cenne zasoby surowców naturalnych i przeciwdziałasz negatywnemu oddziaływaniu na środowisko naturalne oraz zdrowie ludzkie, do czego mogłoby dochodzić nieodpowiedniej utylizacji odpadów. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy lokalny urząd lub najbliższy punkt zbiórki odpadów. Za nieprawidłową utylizację tego rodzaju odpadów mogą być nakładane kary zgodne z lokalnymi przepisami.

Dotyczy podmiotów gospodarczych z krajów Unii Europejskiej
Jeżeli chcesz zutylizować urządzenia elektryczne i elektroniczne, po potrzebne informacje zwróć się do sprzedawcy lub dostawcy produktu.

Utylizacja wyrobów w krajach spoza Unii Europejskiej
Ten symbol obowiązuje w Unii Europejskiej. Przed utylizacją tego produktu w innym miejscu, po stosowne informacje dotyczące prawidłowej utylizacji zgłoś się do odpowiednich urzędów lokalnych lub sprzedawcy.



Ten produkt spełnia wszelkie podstawowe wymogi dyrektyw UE, które go dotyczą.

SZYBKI RYŻ Z KURCZAKIEM

Czas gotowania: 35-45 minut

Produkty:

1 średniej wielkości cebula
2 ząbki czosnku
1,5 miarki ryżu
2 łyżki stołowe masła
2 miarki bulionu drobiowego lub warzywnego
400 g pokrojonych pomidorów (z puszki)
450 g piersi z kurczaka, pokrojonych w paski
szczypta mielonego kminku
szczypta rozmarynu
sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

1. Drobną pokrój cebulę, pokrój czosnek na małe kawałki i włóż wszystko do naczynia do gotowania.
2. Dodaj dobrze przepłukany ryż, masło i wlej bulion drobiowy. Zamieszaj.
3. Dodaj pokrojone pomidory z puszki i mięso kurczaka.
4. Dopraw do smaku rozmarynem, kminkiem, solą i pieprzem i wszystko dokładnie wymieszaj.
5. Zamknij pokrywę i wybierz program **Slow Cook**. Podawaj bezpośrednio po ugotowaniu.

Rada:

Aby uzyskać bardziej intensywny smak, możesz zastąpić miarkę bulionu miarką białego wina.

.....

OWSIANKA Z JABŁKAMI I CYNAMONEM

Czas gotowania: 10-15 minut

Produkty:

1 jabłko
1 szklanka płatków owsianych
½ łyżeczki cynamonu
1 łyżka stołowa miodu
1 i 3/4 szklanki wody

Sposób przygotowania:

1. Zalej płatki owsiane wodą, dopraw startym jabłkiem, cynamonem lub miodem.
2. Zamknij pokrywę i wybierz program **Porridge** (około 10–15 minut), aż do uzyskania żądanej konsystencji.
3. Następnie ręcznie wyłącz ryżowar (nie trzeba czekać na koniec ustawionego czasu) i w razie potrzeby dopraw owsiankę.

Rada:

Jabłka można również zastąpić innymi owocami według własnego uznania, takimi jak na przykład maliny.

.....

ZUPA Z GROSZKU

Czas gotowania: 70 minut

Produkty:

450 g mrożonego groszku
1 średniej wielkości cebula
1 por (tylko biała część)
600 ml bulionu drobiowego lub warzywnego
100 g boczku
sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

1. Cebulę drobną pokrój, por pokrój w cienkie krążki, boczki w kostkę i wszystko przetóż do pojemnika.
2. Dodaj mrożony groszek i zalej go bulionem drobiowym lub warzywnym. Dopraw solą i pieprzem do smaku.
3. Zamknij pokrywę i wybierz program **Soup** (60 min).
4. Po zakończeniu gotowania przelej wszystko do innego pojemnika lub garnka i zmiksuj za pomocą blendera ręcznego.

Rada:

Polecamy serwowanie z grzankami chlebowymi.

