

SENCOR®

SRM 3900BK



RYŻOWAR S OGRZEWANIEM INDUKCYJNYM

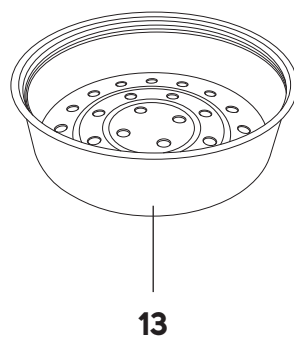
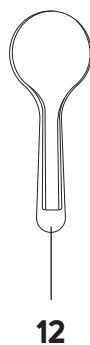
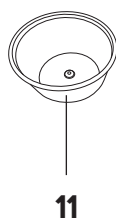
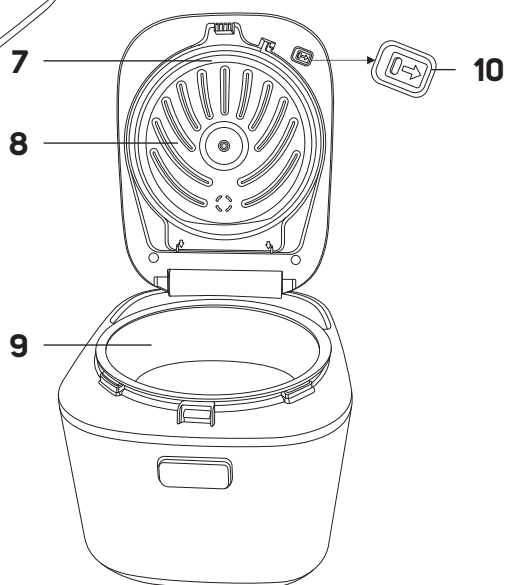
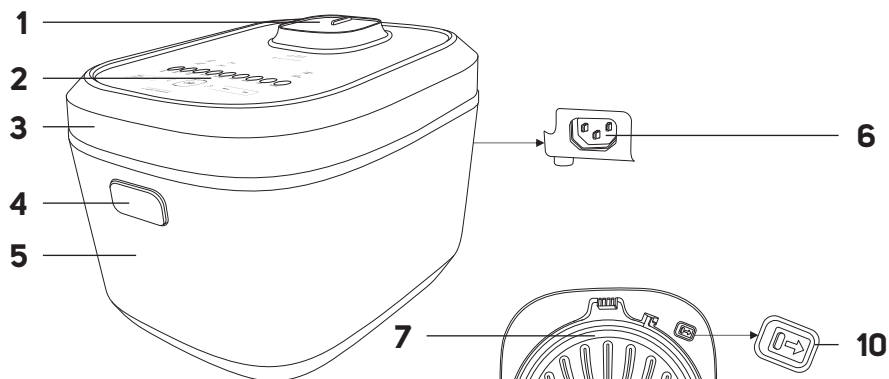
Tłumaczenie oryginalnej instrukcji



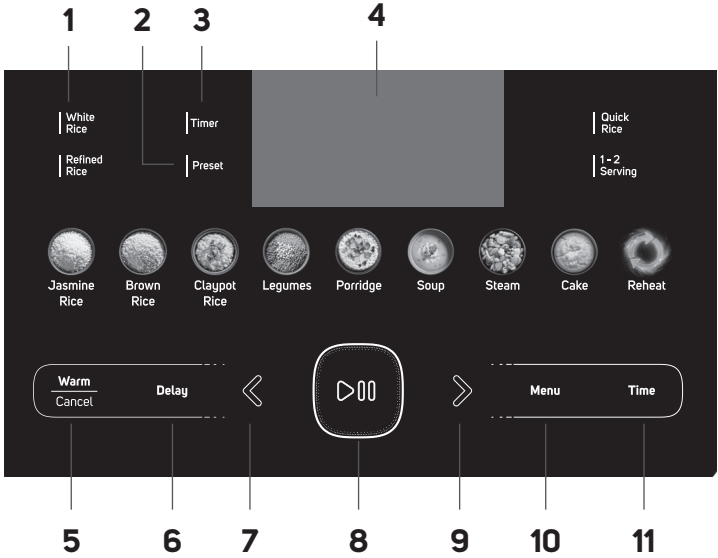
SENCOR®

SRM 3900BK

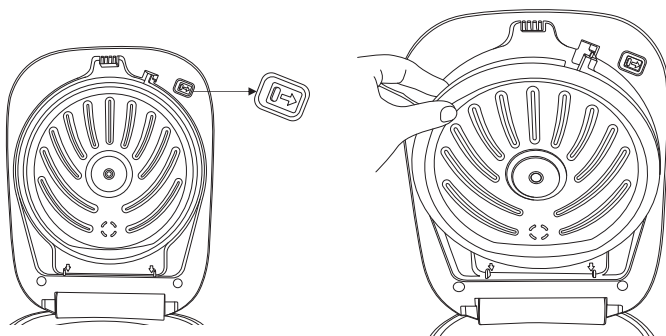
A



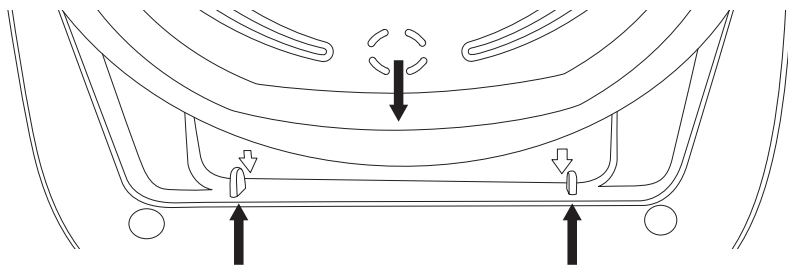
B



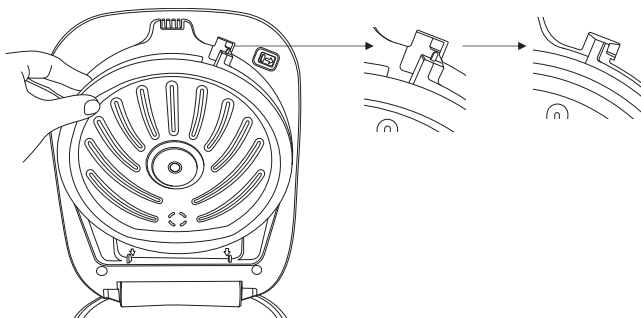
C1

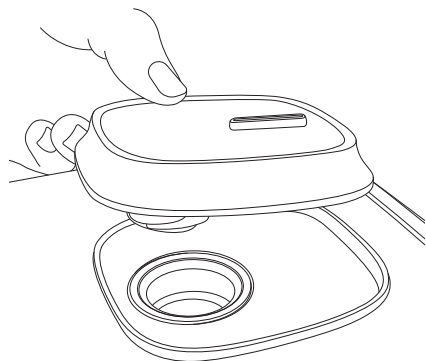
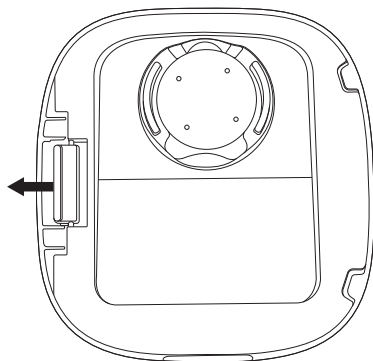
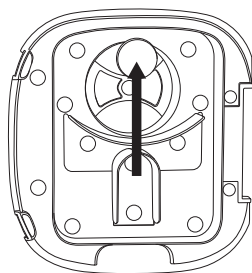
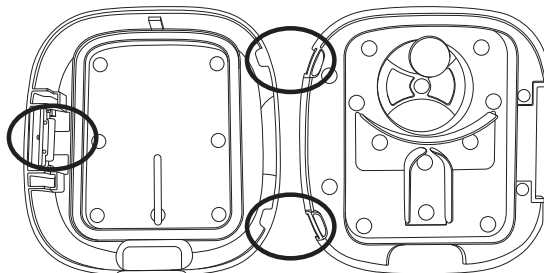


C2



C3



D1**D2****D3****D4**

Istotne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

UWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ DO PÓŹNIEJSZEGO UŻYTKU.

- Dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia, jeżeli jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenia i konserwacji wykonywanej przez użytkownika nie mogą przeprowadzać dzieci poniżej 8 roku życia oraz dzieci, nad którymi nie jest sprawowany nadzór.
- Dzieci poniżej 8 roku życia muszą pozostawać poza zasięgiem urządzenia i jego zasilania.
- Przechowuj urządzenie i jego kabel w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego, jego wymianę zleć 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.
- To 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 zapewniające nocleg ze śniadaniem.

**OSTRZEŻENIE:**

Unikaj zalania wtyczki.

**OSTRZEŻENIE:**

Przy niewłaściwym użytkowaniu istnieje potencjalne ryzyko obrażeń. Powierzchnia elementu grzewczego posiada po wyłączeniu ciepło resztkowe.



OSTRZEŻENIE:

Wylot gorącej pary. Istnieje ryzyko oparzenia.

Zachowaj szczególną ostrożność.

Inne ważne informacje bezpieczeństwa dotyczące korzystania z urządzenia

- 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 odłączaj 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 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 oczekaczu 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 Czyszczenia 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 regulacje tego urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerencja w urządzenie w okresie gwarancji może spowodować utratę gwarancji.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI UMIESZCZONYCH NA PRODUKCIE LUB W DOKUMENTACJI TOWARZYSZĄCEJ



Ten produkt spełnia wszelkie dotyczące go podstawowe wymagania dyrektyw UE.



Ten symbol umieszczony na produkcie lub w jego dokumentacji towarzyszącej oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłymi odpadami komunalnymi.

PL Ryżowar s ogrzewaniem indukcyjnym

Instrukcja obsługi

- Dziękujemy, że wybrałeś produkt marki SENCOR i mamy nadzieję, że będziesz z niego zadowolony.
- Przed użyciem urządzenia zapoznaj się z instrukcją jego obsługi, nawet w przypadku, jeśli masz doświadczenie z użytkowaniem urządzeń podobnego typu. Z urządzenia korzystaj wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Zachowaj instrukcję na przyszłość. Jeżeli urządzenie zostanie przekazane innej osobie, zapewni, aby wraz z urządzeniem została przekazana również niniejsza instrukcja obsługi.
- Rozpakuj uważnie urządzenie, zwracając przy tym uwagę, aby nie wyrzucić żadnej części materiału opakowaniowego, zanim nie znajdziesz wszystkich jego części. Co najmniej w okresie obowiązywania rękojmi lub gwarancji zalecamy zachowanie oryginalnego kartonu transportowego, opakowania, dowodu zakupu i potwierdzenia zakresu odpowiedzialności sprzedawcy lub karty gwarancyjnej. W razie konieczności wysyłki urządzenia zalecamy zapakować do oryginalnego pudełka.

OPIS GARNKA DO GOTOWANIA RYŻU

A1 Wylot pary	A8 Zdejmowana wewnętrzna pokrywa
A2 Panel sterowania	A9 Naczynie do gotowania
A3 Pokrywa ryżowaru	A10 Suwak do zwalniania pokrywy
A4 Przycisk otwierania pokrywy	A11 Miarka do ryżu
A5 Korpus ryżowaru	A12 Łopatką do ryżu
A6 Gniazdo do podłączenia końca kabla ładującego (znajduje się z tyłu)	A13 Nakładka do gotowania na parze/Koszyk wewnętrzny pokrywy
A7 Uszczelka wewnętrznej pokrywy	

OPIS PANELU STERUJĄCEGO

B1 Ikony programów	B7 Przycisk <
B2 Ikona Preset	B8 Przycisk >00
B3 Ikona Timer	B9 Przycisk >
B4 Wyświetlacz numeryczny	B10 Przycisk Menu
B5 Przycisk Warm/Cancel	B11 Przycisk Time
B6 Przycisk Delay	

PRZEZNACZENIE

- Ryżowar Sencor SRM 3900BK przeznaczony jest do gotowania różnego rodzaju ryżu, strączków, 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. Opłucz 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.

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. zasłony 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. Wytłrzyj rozlaną wodę lub inne płyny z krawędzi naczynia do gotowania.
2. Zamknij pokrywę i delikatnie dociśnij, aby usłyszeć kliknięcie.
3. Włóż końcówkę przewodu zasilającego do wtyczki z tyłu ryżowaru i podłącz wtyczkę do gniazda elektrycznego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i na krótko włączy się podświetlenie panelu sterowania. Na wyświetlaczu numerycznym pojawi się „---”.
4. Naciśnij jeden raz przycisk **Menu**.
5. Następnie naciskając kilkakrotnie przycisk **Menu** lub przyciski < oraz > wybierz jeden z ustawionych programów. Zaświeci się ikona wybranego programu. Przycisk >00 zacznie migać.
6. Dla wybranych programów istnieje możliwość dostosowania czasu przygotowania – postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami.
7. Naciśnij przycisk >00 a wybrany program uruchomi się. W zależności od wybranego programu, wyświetlacz numeryczny pokazuje czas przygotowania lub ruchome segmenty ikony 88:88.
8. Gdy rozpocznie się odliczanie, zapali się ikona **Timer** a na wyświetlaczu numerycznym będzie migać dwukropek.
9. Po zakończeniu przygotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy (1 długie sygnały dźwiękowe), a ryżowar automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła. Zapali się przycisk **Warm/Cancel**. Na wyświetlaczu numerycznym pojawi się informacja o tym, jak długo ryżowar pracuje w trybie zachowania temperatury.
10. Naciśnij przycisk **Warm/Cancel** aby anulować tryb podtrzymywania temperatury.
11. Naciśnij przycisk otwierania pokrywy i wyjmij naczynie do gotowania. Podczas wyjmowania zawsze używaj ochronnych rękawic kuchennych. Naczynie i jego zawartość są bardzo gorące.
12. Wyczyszczenie urządzenia zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale „Wyczyszczenie i konserwacja”.



Ostrzeżenie:

Należy uważać, aby podczas zdejmowania pokrywy nie poparzyć się gorącą parą. Zaleca się przetrzymanie 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.



Uwaga:

Jeśli nie wybierzesz programu lub nie uruchomisz kuchenki do ryżu, po 1 minucie beczynności przełączy się ona w tryb czuwania, a panel sterowania wyłączy się. Po naciśnięciu dowolnego przycisku panel sterowania zaświeci się, a tryb czuwania zostanie anulowany.

Programy ryżowaru

Program	White Rice (Biały ryż)	Refined Rice (Ryż nietuskany)	Quick Rice (Szybkie przygotowanie ryżu)	1–2 Serving (1–2 porcji)
Domyślny czas przyrządzania	0:42	0:52	--	0:20
Modyfikacja czasu przygotowywania	--	--	--	--
Liczba minut podczas zmiany czasu przygotowania	----	----	----	----
Uwaga	Po włączeniu rozpocznie się odliczanie	Po włączeniu rozpocznie się odliczanie	Odliczanie rozpocznie się w ciągu ostatnich 7 minut	Po włączeniu rozpocznie się odliczanie
Program	Jasmine Rice (Ryż jaśminowy)	Brown Rice (Ryż brązowy)	Claypot Rice (Ryż claypot)	Legumes (Rośliny strączkowe)
Domyślny czas przyrządzania	0:32	--	0:42	01:00
Modyfikacja czasu przygotowywania	--	--	--	0:10–2:00
Liczba minut podczas zmiany czasu przygotowania	--	--	--	Po 5 minutach
Uwaga	Po włączeniu rozpocznie się odliczanie	Odliczanie rozpocznie się w ciągu ostatnich 12 minut	Po włączeniu rozpocznie się odliczanie	Po włączeniu rozpocznie się odliczanie
Program	Porridge (Owsianka)	Soup (Zupa)	Steam (Gotowanie na parze)	Cake (Ciasto)
Domyślny czas przyrządzania	01:00	01:00	0:10	01:00
Modyfikacja czasu przygotowywania	01:00–3:00	0:40–2:00	0:01–1:00	0:40–2:00
Liczba minut podczas zmiany czasu przygotowania	Po 10 minutach	Po 10 minutach	Po 1 minucie	Po 1 minucie
Uwaga	Po włączeniu rozpocznie się odliczanie	Po włączeniu rozpocznie się odliczanie	Dopóki woda nie zagotuje się, wyświetli się „88:88”. Gdy woda się zagotuje (osiągnie temperaturę parę), rozpocznie się odliczanie.	Po włączeniu rozpocznie się odliczanie
Program	Reheat (Podgrzewanie)			
Domyślny czas przyrządzania	0:15			
Modyfikacja czasu przygotowywania	--			
Liczba minut podczas zmiany czasu przygotowania	----			
Uwaga	Po włączeniu rozpocznie się odliczanie			



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

Modyfikacja czasu przygotowywania

- Wybierz program, dla którego możliwe jest dostosowanie czasu przygotowania – patrz tabela powyżej.
- Naciśnij przycisk **Time** a na wyświetlaczu numerycznym zaczniesz migać czas przygotowania.
- Przy pomocy przycisków « oraz » ustaw czas przygotowania. Po każdym naciśnięciu przycisku czas przygotowania jest zwiększany lub zmniejszany o ustawioną liczbę minut (jest to

- pokazane w powyższej tabeli). Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby przyspieszyć regulację czasu przygotowania.
- Po ustawieniu czasu gotowania naciśnij przycisk **▷00** aby uruchomić ryżowar.
- Jeśli naciśniesz przycisk **Warm/Cancel** lub **Menu**, podczas regulacji czasu, regulacja czasu przygotowania zostanie anulowana. Jeśli nie naciśniesz żadnego przycisku w ciągu 1 minuty podczas ustawiania czasu, proces ustawiania czasu gotowania zostanie anulowany.
- Opóźniony start**
- Funkcja ta umożliwia przesunięcie czasu uruchomienia i zakończenia przygotowania po upływie ustawionego czasu. Opóźniony czas przygotowania obejmuje zatem również samo przygotowanie.

1. Wybierz program przygotowawczy i w razie potrzeby dostosuj czas jego przygotowania.
2. Naciśnij przycisk **Delay**. Na wyświetlaczu zacznie migać „01:00” (domyślny czas opóźnienia rozpoczęcia programu), a ikona **Preset** zacznie migać.
3. Użyj przycisków **◀** oraz **▶** aby ustawić opóźniony czas rozpoczęcia od 01:00 do 24:00. Każde naciśnięcie przycisku skracaa lub wydłuża czas opóźnionego uruchomienia o 30 minut. Długie naciśnięcie przycisku spowoduje przyspieszenie zmiany czasu opóźnionego startu.
4. Naciśnij przycisk **▷00** aby rozpocząć odliczanie ustawionego czasu przygotowania. Ikona **Preset** zaświeci się.
5. W zależności od wybranego programu i ustawionego czasu przygotowania oraz opóźnionego uruchomienia, ryżowar uruchomi się w określonym momencie.

Funkcja opóźnionego startu jest niedostępna dla programu: 1–2 Serving (1–2 porcje), Claypot Rice (Ryż Claypot), Cake (Ciasto), Soup (Zupa) i Reheat (Podgrzewanie).

Jeśli naciśniesz przycisk **Warm/Cancel** lub **Menu**, podczas ustawiania opóźnionego startu, ustawienie zostanie anulowane.

Jeśli chcesz anulować opóźniony start, naciśnij przycisk **Warm/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 wyłączyć 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. Zalecany 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. 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 linie do przygotowywania ryżu sushi (Sushi Rice), białego ryżu (White Rice), brązowego ryżu (Brown Rice).
- 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.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed przystąpieniem do czyszczenia odłącz przewód zasilający od gniazdka i pozostaw 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.

Jeśli składniki przypiekiły 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 powierzchnię zewnętrznie urządzenia i el. grzewczy lekko wilgotną gąbką i wytrzyj do sucha.

Pokrywa wewnętrzna

1. Naciśnij przycisk, aby zwolnić wewnętrzną pokrywę w kierunku strzałki – patrz rysunek **C1**, i wyjmij ją z ryżowaru.
2. Umij wewnętrzną pokrywę oraz uszczelki wraz zagięciami w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń. Opłucz w czystej wodzie i wytrzyj do sucha.
3. Obszar, w którym znajduje się pokrywa wewnętrzna, należy wytrzeć suchą ściereczką.
4. Załóż z powrotem wewnętrzną pokrywę. Najpierw włóż dolną część wewnętrznej pokrywy za występy w komorze wewnętrznej pokrywy – patrz rysunek **C2**. Docisnij mocno górną część. Występ w górnej części pokrywy wewnętrznej powinien pasować do wycięcia w przestrzeni przeznaczonej na pokrywę wewnętrzną – patrz rysunek **C3**. Prawidłowe zamocowanie pokrywy wewnętrznej sygnalizowane jest zatrzaśnięciem.

Wylot pary

Regularnie czyść wylot pary (**A1**).

1. Wyjmij wylot pary z pokrywy, pociągając go do góry – patrz rysunek **D1**.
2. Obróć wylot pary spodem do góry.
3. Zwolnij blokadę, wyciągając ją na zewnątrz – patrz rysunek **D2**, i ostrożnie oddziel dno wylotu pary. Po rozłożeniu metalowy sworzeń może poluzować się na dnie wylotu pary. Jest to normalne zjawisko. Uważaj, aby się go nie zgubić.
4. Umij obie części w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń. Opłucz w czystej wodzie i wytrzyj do sucha.
5. Włóż metalowy kolek od wewnątrz do otworu w dolnej części wylotu pary – patrz rysunek **D3**.
6. Jedną ręką chwyć górną część wylotu pary, drugą chwyć dolną część wylotu pary i połącz ze sobą dwie części tak, aby wycięcia w dolnej części weszły w występy w górnej części – patrz rysunek **D4**. Blokadę należy pociągnąć do góry (nie należy jej upuszczać), aby można było przymocować obie części do siebie.
7. Zabezpiecz obie części zamkiem, aż usłyszysz kliknięcie.

PRZECHOWYWANIE

- Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, odłącz wtyczkę od gniazdka elektrycznego, pozostaw urządzenie do ostygnięcia i wyczyść zgodnie z instrukcją w rozdziale „**Czyszczenie i konserwacja**”.
- Przed odtóżeniem 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.

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.	
Grzałka nie grzeje.	Awaria płyty głównej.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
	Bezpiecznik jest spalony.	
	Awaria grzałki.	
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.

SZYBKI RYŻ Z KURCZAKIEM

Czas gotowania: 42 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 puszek)
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 puszek i mięso kurczaka.
4. Dopraw do smaku rozmarynem, kminkiem, solą i pieprzem i wszystko dokładnie wymieszaj.
5. Zamknij pokrywę i wybierz program **Claypot Rice**. Podawaj bezpośrednio po ugotowaniu.

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

OWSIANKA Z JABŁKAMI I CYNAMONEM

Czas gotowania: 15–20 minut

Produkty:
1 jabłko
1 szklanka płatków owsianych
½ łyżeczki cynamonu
1 łyżka stołowa miodu
1 i ¾ filiżanki 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.

WSKAZÓWKA:
Jabłko 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, boczek 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.

WSKAZÓWKA:
Polecamy serwowanie z grzankami chlebowymi.

MIODOWNIK

Produkty:

- 4 jajka
- 10–30 g drobnego cukru (wg uznania)
- 20 ml mleka
- 100 g mąki pszennej
- 10–20 g miodu (wg uznania)
- olej roślinny do posmarowania pojemnika

Sposób przygotowania:

1. Oddziel żółtka od białek.
2. W misce ubij białka jajek na sztywno. Podczas ubijania stopniowo dodawaj cukier, na trzy razy.
3. Dodaj kolejno trzy żółtka. Dokładnie ubij każde żółtko.
4. Następnie dodaj mąkę, na trzy razy, i dokładnie wymieszaj.
5. Na koniec dodaj mleko i miód i ponownie dokładnie wymieszaj.
6. Posmaruj naczynie do gotowania olejem roślinnym i wlej gotowe ciasto do naczynia do gotowania.
7. Włóż naczynie do gotowania do ryżowaru, zamknij pokrywę i wybierz program **Cake**.
8. Poczekaj aż ryżowar zakończy program.

Rada:

Do miodownika możesz dodać rodzynki, orzechy, kawałki czekolady lub kandyzowane owoce.

.....

DANE TECHNICZNE

Zakres napięcia znamionowego.....	220–240 V~
Częstotliwość nominalna	50–60 Hz
Znamionowy pobór mocy.....	1000 W
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania.....	<0,8 W
Czas potrzebny do osiągnięcia przez urządzenie w tryb czuwania.....	1 minuta
Maksymalna objętość naczynia do gotowania.....	3 l

Zmiany w tekście i parametrach technicznych zastrzeżone.

.....

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE
ZUŻYTYMI OPAKOWANIAM

Zużyte opakowanie oddaj do punktu wyznaczonego przez gminę do składowania odpadów.

UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH
I ELEKTRONICZNYCH

Zużytych produktów elektrycznych i elektronicznych nie wyrzucaj do zwykłych odpadów komunalnych. 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 zgodnie 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 w krajach spoza Unii Europejskiej

Przed utylizacją tego produktu w innym miejscu, po stosowne informacje dotyczące prawidłowej utylizacji zgłoś się do odpowiednich urzędów lokalnych lub sprzedawcy.

.....

Zmiany w tekście i parametrach technicznych zastrzeżone.

