

INSTRUKCJA OBSŁUGI



Ryżowar Cuckoo CRP-CHSS1009FN

Nr produktu 2207676



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Uważnie przeczytaj tę instrukcję przed użytkowaniem urządzenia.
- Dzieci nie zdają sobie sprawy z niebezpieczeństw, które mogą powstać podczas używania urządzeń elektrycznych; dlatego trzymaj to urządzenie poza zasięgiem dzieci.
- Nie zanurzaj korpusu urządzenia w wodzie lub innych cieczach. Zanurzenie w wodzie może spowodować porażenie prądem elektrycznym.
- W przypadku zalania wodą zewnętrznych elementów urządzenia, przed ponownym włączeniem urządzenia do sieci dokładnie je wysusz.
- Nie używaj urządzenia, jeżeli wykazuje ono jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia przewodu przyłączeniowego lub jeżeli urządzenie zostało upuszczone na podłogę.
- Po użyciu zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazdka a także w przypadku jakiegokolwiek niewłaściwego działania oraz przed czyszczeniem.
- Przy wyciąganiu wtyczki z gniazdka ściennego nigdy nie ciągnij za przewód tylko za wtyczkę jednocześnie trzymając drugą ręką gniazdko sieciowe.
- Urządzenie jest wykonane w I klasie ochrony przeciwporażeniowej i dlatego gniazdo zasilające, do którego zostanie podłączony musi być bezwzględnie wyposażone w bolec ochronny.
- Nie próbuj usuwać żadnych części obudowy.
- Aby uniknąć uszkodzenia przewodu zasilającego nie umieszczaj go ponad ostrymi krawędziami, ani w pobliżu gorących powierzchni.
- Nie wystawiaj urządzenia na deszcz lub wilgoć i nie używaj urządzenia na zewnątrz. Nie obsługuj urządzenia mokrymi rękoma.
- Jeżeli przewód sieciowy lub wtyczka ulegną uszkodzeniu, to powinny one być wymienione przez specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.
- Nigdy nie zostawiaj urządzenia podłączonego do sieci bez nadzoru.
- Iniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby o braku doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazaną przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, by nie bawiły się urządzeniem.
- Używanie akcesoriów, które nie zostały dostarczone wraz z produktem może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
- Przed użyciem rozwinąć i wyprostować przewód sieciowy.
- Nie używaj przedłużacza, który nie spełnia obowiązujących norm i przepisów elektrycznych.
- Nie próbuj usuwać żadnych części obudowy albo wkładać jakichkolwiek obiektów do wnętrza urządzenia.
- Ustawiając urządzenie na podstawie sprawdź czy powierzchnia na której ustawia się podstawę jest stabilna.

- Urządzenie wytwarza duże ilości gorącej pary, do obsługi zawsze używaj rękawicy kuchennej w celu uniknięcia poparzenia. Pokrywę urządzenia zawsze podnoś powoli, w taki sposób by strumień pary skierować w inną stronę niż stoisz.
- Upewnij się, że pojemniki zostały ułożone na urządzeniu w odpowiedni sposób, są dobrze dopasowane i całość jest stabilna.
- Przed demontażem upewnij się, że urządzenie całkowicie ostygło.
- Nie należy przenosić urządzenia zawierającego gorącą żywność.
- Pod żadnym pozorem nie należy dotykać komory parowej, jest ona bardzo gorąca.
- Podczas procesu gotowania nie wkładaj rąk do urządzenia, w celu sprawdzenia temperatury wyciągnij żywność za pomocą długiej łyżki lub widelca, nie pochylaj się nad urządzeniem w czasie pracy.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu ścian lub szafek, gorąca para może uszkodzić powierzchnię.
- Nie używaj urządzenia bez zamontowanych wszystkich elementów.
- Urządzenie wytwarza wysoką temperaturę, zachowaj wszelkie szczególne środki ostrożności podczas pracy z urządzeniem.
- Przed czyszczeniem urządzenia odłącz je od zasilania i poczekaj aż całkowicie ostygnie.
- Urządzenie służy do gotowania żywności na parze, nie używaj urządzenia do innych celów.
- Żaden z elementów zestawu nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Nie dodawaj do wody żadnych dodatków takich jak, cukier, sól, pieprz, przypraw, wina, oliwy i innych tego typu dodatków. Może to spowodować trwałe uszkodzenie urządzenia.

JAK UŻYWAĆ PRZEDŁUŻACZA

UWAGA:

- Krótki przewód zasilający (lub zestaw przewodów) jest dostarczany w celu zmniejszenia niebezpieczeństwa związanego z możliwością splątania się z dłuższego przewodu.
- Przedłużacz powinien być używany we właściwy sposób.
- Zastosowanie przedłużacza z garnkiem do gotowania ryżu:
 1. Należy stosować odpowiednie napięcie znamionowe podczas pracy urządzenia do gotowania ryżu.
 2. Jeżeli urządzenie jest ustawione na ziemi, przedłużacz również powinien być umieszczony na ziemi.
 3. Przewody powinny być zawsze ułożone tak, aby nie stwarzały zagrożenia dla dzieci.

To urządzenie posiada spolaryzowaną wtyczkę: (jedno ostrze jest szersze niż drugie).

Ze względów bezpieczeństwa wtyczka ta pasuje do spolaryzowanego gniazdka tylko w jeden konkretny sposób. Jeśli wtyczka nie pasuje do gniazdka, spróbuj ją odwrócić. Jeśli nadal nie pasuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem. Prosimy o zachowanie tego elementu bezpieczeństwa.

SPECYFIKACJA

Nazwa modelu		CRP-CH10 Fuzzy Series
Napięcie zasilania		AC220~240V, 50Hz
Moc		1455 W
Pojemność gotowania	Ryż kleisty	0.36~1.8L (2~10 filiżanek)
	Ryż kleisty wysokotemperaturowy	
	Ryż mieszany	0.36~1.44L (2~8 filiżanek)
	Ryż mieszany wysokotemperaturowy	
	Ryż do sushi	
	Ryż kleisty - miękki	0.36~1.08L (2~6 filiżanki)
	Ryż kleisty - turbo	
	Ryż mieszany - turbo	
	Kiełkowany ryż brązowy	
	Ryż brązowy	
	Ryż brązowy wysokotemperaturowy	
	Ryż nutri	
	Ryż nutri wysokotemperaturowy	
	Owsianka	
Długość przewodu zasilającego		1 m
Ciśnienie		88.2KPa(0.9kgf/cm ²)
Waga		8.2 kg

Wymiary	Szerokość	30.3 cm
	Długość	41.9 cm
	Wysokość	29.0 cm

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

- Przeczytaj uważnie poniższą instrukcję bezpieczeństwa produktu, aby zapobiec wypadkom i/lub poważnym zagrożeniom.
- "Ostrzeżenie" i "Uwaga" różnią się w następujący sposób.



Ostrzeżenie - Oznacza to, że opisane w nim działania mogą spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.



Uwaga - Oznacza to, że opisane w nim działania mogą spowodować obrażenia ciała lub szkody materialne.



Znak ten ma na celu przypomnienie i ostrzeżenie, że coś może spowodować problemy w określonej sytuacji.

Proszę przeczytać instrukcję i postępować zgodnie z nią, aby uniknąć jakichkolwiek niebezpiecznych sytuacji.



Ostrzeżenie

Nie wolno zakrywać automatycznego wylotu pary lub wagi ciśnieniowej ręką lub twarzą.

- Może to spowodować oparzenia.
- Należy szczególnie uważać, aby przechowywać produkt w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Nie należy używać kuchenki w pobliżu gorących przedmiotów, takich jak piec, kuchenka gazowa lub w miejscu bezpośredniego działania promieni świetlnych.

- Może to spowodować porażenie prądem, pożar, deformację, nieprawidłowe działanie lub odbarwienie. Należy często sprawdzać przewód zasilający i wtyczkę.

Nie wolno dokonywać zmian, ponownego montażu, demontażu lub naprawy.

- Może to spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia ciała.
- W celu dokonania naprawy należy skontaktować się ze sprzedawcą lub centrum serwisowym.

Stosować pojedyncze gniazdo o prądzie znamionowym powyżej 15A.

- Używanie kilku przewodów w jednym gniazdku może spowodować przegrzanie lub pożar. Należy często sprawdzać przewód zasilający i wtyczkę.
- Należy używać przedłużacza o prądzie znamionowym powyżej 15A.
- Używaj tylko napięcia AC 220~240V.

Proszę uważać na wodę i chemikalia.

- Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.

Nie używać urządzenia do gotowania ryżu w miejscach, w których gromadzi się kurz lub znajdują się substancje chemiczne.

- Nie używaj w pobliżu produktu żadnych gazów palnych ani materiałów łatwopalnych.
- Może to spowodować wybuch lub pożar.

Nie należy używać uszkodzonego przewodu zasilającego, wtyczki lub obluzowanego gniazdka.

- Należy często sprawdzać, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony.
- Poważne uszkodzenie może spowodować porażenie prądem lub pożar.
- Jeśli wtyczka jest uszkodzona, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub centrum serwisowym.

Nie należy czyścić produktu wodą ani wlewać wody do produktu.

- Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.
- Jeśli urządzenie zetknie się z wodą, należy odłączyć przewód zasilający i skontaktować się ze sprzedawcą lub centrum serwisowym.

Nie przykrywać automatycznego wylotu pary ani wagi ciśnieniowej ściereczką, ręcznikiem, fartuchem itp.

- Może spowodować deformację lub awarię.
- Może spowodować wybuch pod wpływem ciśnienia.

Nie należy używać garnków, które nie są przeznaczone do tej kuchenki. Nie używać bez wewnętrznego garnka.

- Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.
- Nie wsypywać ryżu lub wody bez wewnętrznego naczynia.
- Jeśli ryż lub woda dostanie się do środka, nie należy odwracać produktu ani nim potrząsać, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub centrum serwisowym.

Nie należy zginać, wiązać ani ciągnąć przewodu zasilającego.

- Może to spowodować porażenie prądem lub zwarcie, a w konsekwencji pożar. Należy często sprawdzać przewód zasilający i wtyczkę.

Nie przekręcać uchwytu blokady/odblokowania w położenie "Unlock" podczas gotowania.

- Gorąca para lub gorąca zawartość garnka może spowodować poparzenia.
- Po zakończeniu gotowania nie należy otwierać garnka, aż do całkowitego wyparowania pary.

Nie należy odłączać i podłączać przewodu zasilającego zbyt często.

- Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.

Nie wkładać metalowych przedmiotów, takich jak szpilki i druty, ani żadnych innych substancji zewnętrznych do automatycznego wylotu pary lub innej szczeliny.

- Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.
- Należy szczególnie uważać, aby produkt nie był on dostępny dla dzieci.

Garenek należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

- Może to spowodować oparzenia, porażenie prądem lub obrażenia ciała.

Nie rozpylaj ani nie umieszczaj żadnych środków owadobójczych czy chemicznych.

- Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.
- Jeśli karaluchy lub inne insekty dostaną się do wnętrza kuchenki, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub centrum serwisowym.

Nie pozwól, aby ciała obce, takie jak igła, szpilka lub metal, dostały się lub zablokowały rurę wlotową/wylotową lub szczelinę.

- Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.
- Nie wkładać szpilki czyszczącej do szczeliny lub otworu w produkcie, z wyjątkiem sytuacji, gdy jest to konieczne w celu odprowadzenia pary.

Nie należy otwierać pokrywy podczas podgrzewania i gotowania.

- Może to spowodować oparzenia.
- Jeśli podczas gotowania konieczne jest otwarcie pokrywy, należy naciskać przycisk anulowania przez 2 sekundy i potwierdzić, że para wewnętrzna została uwolniona, całkowicie odwracając wagę ciśnieniową.

Usuwać obce substancje z przewodu i wtyczki za pomocą czystej szmatki.

- Może to spowodować pożar. Należy często sprawdzać przewód zasilający i wtyczkę.

Należy uważać, aby zarówno wtyczka, jak i przewód zasilający nie zostały uszkodzone przez zwierzęta lub ostre metalowe materiały.

- Uszkodzenia mogą spowodować porażenie prądem lub pożar. Należy często sprawdzać przewód zasilający i wtyczkę.

Nie należy obciążać przewodu zasilającego ciężkimi przedmiotami.

- Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.
- Należy często sprawdzać przewód zasilający i wtyczkę.

Nie należy zmieniać, przedłużać ani podłączać przewodu zasilającego bez konsultacji z fachowym doradcą.

- Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.

Czujnik temperatury i garnek wewnętrzny należy oczyścić z kurzu i substancji zewnętrznych.

- Może to spowodować awarię lub pożar.

Nie należy podłączać ani wyciągać przewodu zasilającego mokrymi rękami.

- Może to spowodować porażenie prądem.

W przypadku pojawienia się dziwnego zapachu lub dymu należy skontaktować się ze sprzedawcą lub centrum serwisowym.

- Najpierw należy odłączyć przewód zasilający. Następnie skontaktuj się ze sprzedawcą lub centrum serwisowym.

Nie używać urządzenia powyżej maksymalnej pojemności.

- Może to spowodować przepełnienie lub awarię.

Po zakończeniu gotowania lub podgrzewania nie należy dotykać metalowej powierzchni garnka wewnętrznego i wagi ciśnieniowej.

- Może to spowodować oparzenia.
- Pozostała gorąca para wodna może spowodować poparzenia w przypadku przechylenia wagi ciśnieniowej podczas i tuż po zakończeniu gotowania.

Nie używać urządzenia w pobliżu pola magnetycznego.

- Może to spowodować oparzenia lub awarię.

Nie należy upuszczać ani uderzać garnka.

- Może to spowodować problemy z bezpieczeństwem.

Używaj produktu na płaskiej powierzchni. Proszę unikać używania w niestabilnym miejscu, narażonym na upadek.

- Może to spowodować nieprawidłowe działanie lub pożar. Należy często sprawdzać przewód zasilający i wtyczkę.

Nie używaj do innego celu garnka wewnętrznego. Nie podgrzewać garnka wewnętrznego na kuchenke gazowej.

- Może to spowodować deformację naczynia wewnętrznego.
- Może to spowodować odpryskiwanie wewnętrznej powłoki.

Proszę wyjąć wtyczkę, gdy urządzenie nie jest używane.

- Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.

Po zakończeniu gotowania nie należy otwierać garnka, aż do całkowitego wyparowania pary.

- Gorąca para lub inna gorąca zawartość garnka może spowodować poparzenia.
- Ostrożnie otworzyć górną pokrywę po zakończeniu gotowania, aby uniknąć niebezpiecznej pary i poparzeń.

Jeśli wewnętrzna powłoka garnka odklei się, prosimy o kontakt z działem obsługi klienta.

- Wewnętrzna powłoka garnka może się ścierać po dłuższym użytkowaniu.
- Podczas czyszczenia wewnętrznego garnka, nie należy używać twardych materiałów czyszczących.

Nie należy trzymać urządzenia za wewnętrzny uchwyt garnka.

- Może to powodować problemy i niebezpieczeństwo. Na dole po prawej i lewej stronie garnka znajdują się przenośne uchwyty. Uchwyty należy trzymać obiema rękami i przenosić ostrożnie.

Zawsze ustawiaj dźwignię blokady/odblokowania w pozycji "Lock", gdy urządzenie nie jest używane.

- Może powodować odkształcenia poprzez utrzymujący się nacisk.

Po zakończeniu gotowania należy wytrzeć nadmiar wody z garnka.

- Może to powodować nieprzyjemny zapach i odbarwienia. Wytrzyj wodę, która pozostała po zakończeniu pracy.

Nie należy przenosić produktu ciągnąc za przewód zasilający.

- Zwarcie elektryczne może spowodować pożar.

W przypadku przerwy w dostawie prądu podczas gotowania, para z urządzenia do gotowania ryżu zostanie automatycznie uwolniona.

- Woda może się przelać, jeśli ilość wody w naczyniu przekroczy wskazany poziom.

Po zakończeniu gotowania należy wyczyścić korpus i inne części urządzenia.

- Podczas czyszczenia wewnętrznego garnka, nie należy używać twardych materiałów czyszczących.
- Proszę nie wyciągać na siłę odpowietrznika pary.

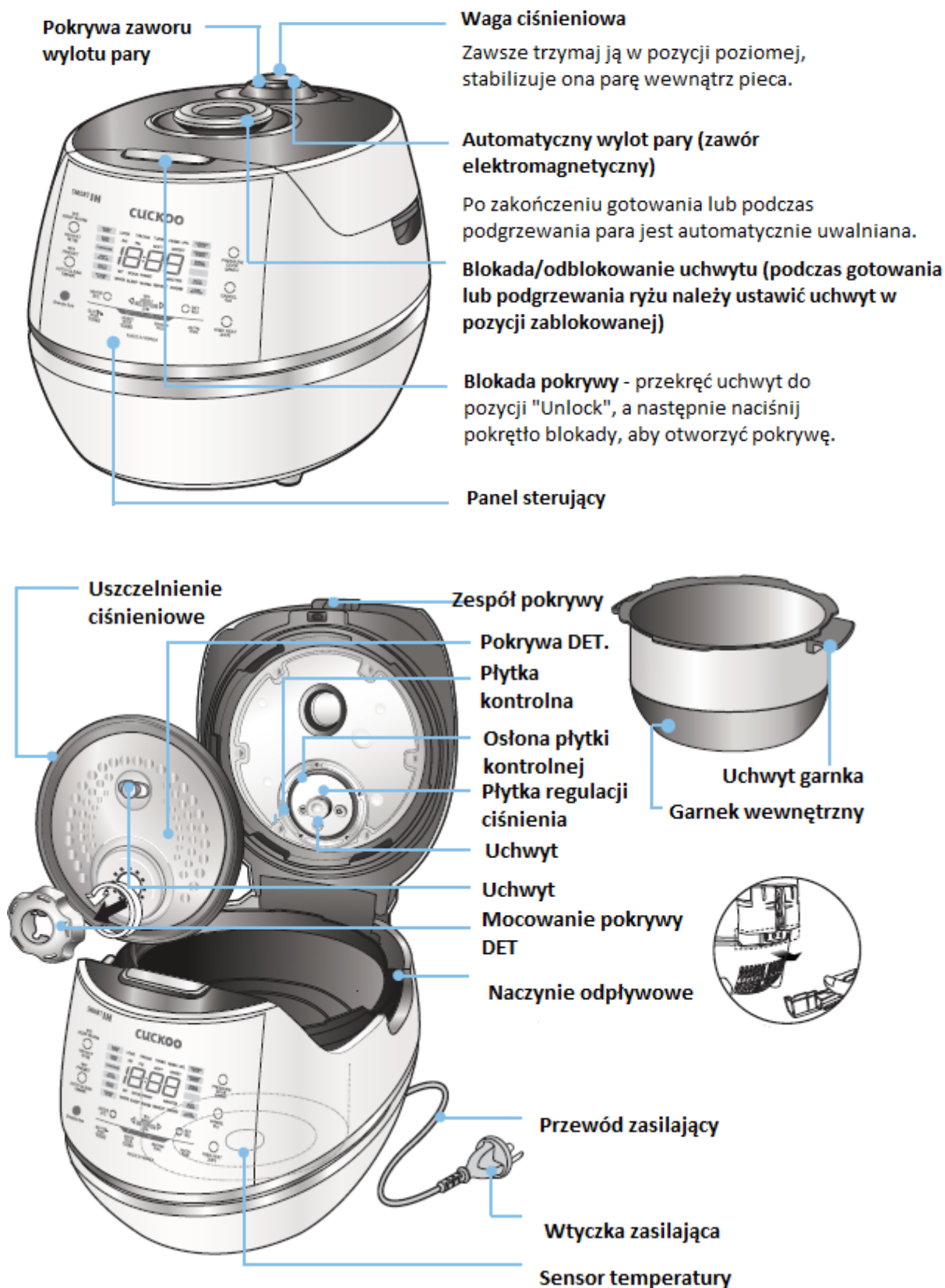
Zachować ostrożność podczas uwalniania pary.

- Nie zdziw się, gdy para zostanie uwolniona.
- Prosimy o przechowywanie garnka w miejscu niedostępnym dla dzieci.

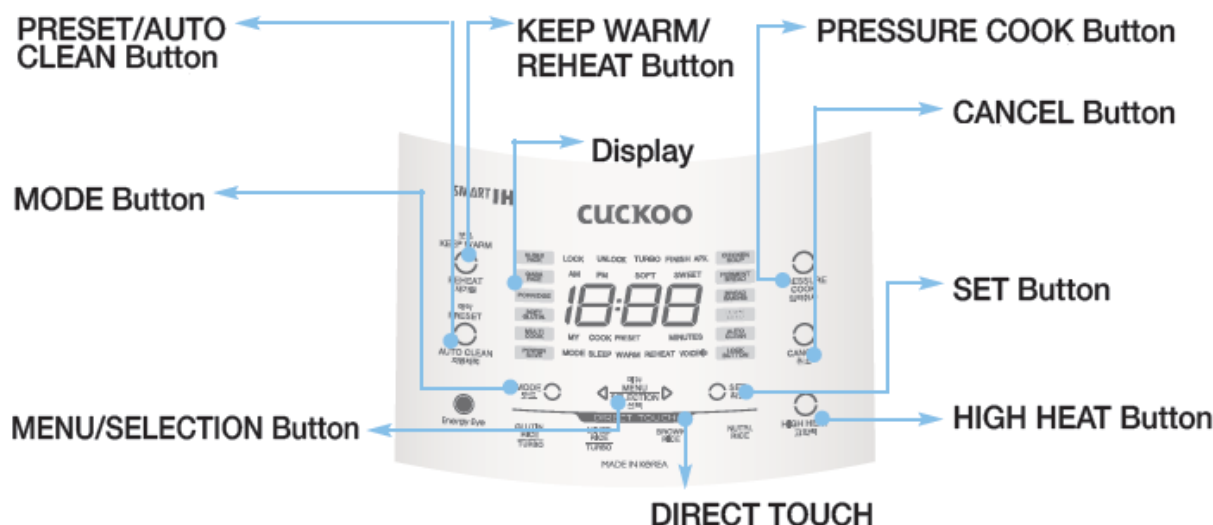
Jeśli to możliwe, podczas gotowania białego ryżu należy używać wyłącznie funkcji podgrzewania. Inne potrawy łatwo ulegają przebarwieniom.

Po wyciągnięciu wtyczki nie ciągnij za przewód zasilający. Proszę bezpiecznie wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

OPIS PRODUKTU



PANEL KONTROLNY



PRESET/AUTO CLEAN - Służy do zaprogramowania preferowanego czasu gotowania / Gdy używana jest funkcja automatycznego czyszczenia parą

KEEP WARM/REHEAT - Używany do ogrzewania lub ponownego podgrzewania.

PRESSURE COOK - Funkcja ta służy do rozpoczęcia gotowania.

MODE - Funkcja ta służy do dostosowywania indywidualnych preferencji gotowania, ustawienia czasu, ustawienia głośności, ustawienia temperatury utrzymywania ciepła oraz trybu oszczędzania energii.

DISPLAY - Wyświetlacz.

CANCEL - Funkcja ta służy do anulowania wyboru lub uwolnienia pary pozostałej w wewnętrznym garnku. Podczas korzystania z funkcji oszczędzania energii.

MENU/SELECTION - Funkcja ta służy do wyboru spośród SUSHI RICE, GABA RICE, PORRIDGE, SOFT GLUTIN., MULTI COOK, CHICKEN SOUP, FERMENT BREAD, BREAD BAKING, SMART MENU, AUTO CLEAN, GLUTIN. RICE, HIGH HEAT GLUTIN.RICE, MIXED RICE, HIGH HEAT MIXED RICE, BROWN RICE, HIGH HEAT BROWN RICE, NUTRI.RICE i HIGH HEAT NUTRI. RICE oraz do zmiany ustawionego czasu. Do ustawiania wybranej czynności za pomocą przycisku 'MODE' i ustawiania czasu GABA RICE, MULTI COOK, FERMENT BREAD i BREAD BAKING.

DIRECT TOUCH - Funkcja ta jest używana podczas gotowania GLUTIN. RICE/TURBO GLUTIN. RICE, MIXED RICE/TURBO MIXED RICE, BROWN RICE/NUTRI. RICE

HIGH HEAT - Funkcja ta służy do aktywacji trybu gotowania w wysokiej temperaturze dla funkcji gotowania takich jak GLUTIN. RICE, RICE MIXED, BROWN RICE lub NUTRI.RICE.



Ekran stanu gotowości

* Jeśli przy podłączonym przewodzie zasilającym nie zostanie wykonana żadna czynność, system będzie w trybie gotowości, jak pokazano na rysunku. (Menu na ekranie trybu gotowości, czas, głoś i etap dostosowywania smaku ryżu mogą się różnić w zależności od używanej konfiguracji).

* Jeśli podczas gotowania wciśnięty zostanie przycisk anulowania, urządzenie do gotowania ryżu przejdzie w tryb gotowości.

* Naciśnij przycisk aż do usłyszenia brzęczyka, obraz może się różnić w zależności od modelu.

Regulacja głośności asystenta głosowego (Funkcja umożliwiająca regulację głośności i anulowanie)







Aby uruchomić tę funkcję, należy 2 razy nacisnąć przycisk MODE. Przycisk 'MODE' musi być wciśnięty przez ponad 1 sekundę za pierwszym razem. Znak "3" jest wyświetlany po wejściu w tryb regulacji głośności poprzez dwukrotne naciśnięcie przycisku 'MODE'.

- Przycisk "MENU/SELECTION" miga, a przyciski "MODE", "SET" i "CANCEL" włączają się.
- Jeśli ustawiona wartość zmieni się na "OFF" po naciśnięciu przycisku 'MENU/SELECTION', napis "VOICE" będzie migał, a funkcja asystenta głosowego będzie wyłączona.
- Naciśnij przycisk "MENU/SELECTION", aby zmienić poziom głośności od "1" do "5".
- Ustawić żądaną głośność asystenta i nacisnąć przycisk 'SET'.
- Jeśli minie ponad 7 sekund bez wciśnięcia przycisku 'SET', czas ustawiania zostanie anulowany komunikatem głosowym - "Function setting has been cancelled with overtime".

Ustawienia dźwięku

Wciśnij przycisk 'MODE' 11 razy w stanie czuwania, a przejdiesz do trybu obsługi głosowej. Po naciśnięciu przycisku 'MODE'

Ustawienie aktualnego czasu

1. Wciśnij przycisk 'MODE' jeden raz.
 - Przycisk 'MODE' musi być wciśnięty przez ponad 1 sekundę za pierwszym razem.
 - Pojawia się komunikat "Setting mode for current time". Ustaw aktualny czas za pomocą przycisku 'MENU/SELECTION', a następnie naciśnij przycisk 'SET'."
2. Ustaw godzinę i minuty naciskając przycisk 'MENU/SELECTION'.
 - 1 min w górę przycisk "  ", 1 min w dół przycisk "  "
 - 10 min w górę lub w dół "  ", "  " przytrzymaj wciśnięty przycisk
 - Ostrożnie z ustawieniem am, pm.
3. Po zakończeniu ustawiania czasu należy wcisnąć przycisk 'SET'.
 - Jeśli minie ponad 7 sekund bez wciśnięcia przycisku 'SET', czas ustawiania zostanie anulowany komunikatem głosowym - "Function setting has been cancelled with overtime".

Informacje o baterii litowej

- Produkt zawiera baterię litową dla poprawy kompensacji wyłączenia i czasu. Bateria litowa wystarcza na 3 lata.
- Jeśli na ekranie nie jest wyświetlany aktualny czas, oznacza to, że bateria jest wyczerpana. Należy ją wymienić.

Kompensacja czasu

- Produkt ten zapamiętuje i zachowuje poprzedni stan i procesy.
- Jeśli wyłączenie nastąpi podczas gotowania, czas gotowania zostanie opóźniony w zależności od czasu wyłączenia.
- Jeśli z powodu przerwy w dopływie prądu ryż stanie się zimny, podgrzewanie zostanie anulowane.

Ustawianie aktualnego czasu w trybie utrzymywania ciepła

1. Wciśnij przycisk 'CANCEL', aby anulować funkcję 'KEEP WARM/REHEAT', a następnie wciśnij przycisk 'MODE' kilka razy, aby ustawić aktualny czas.
2. Po ustawieniu czasu, naciśnij przycisk 'KEEP WARM/REHEAT', aby ponownie uruchomić funkcję utrzymywania ciepła.

Ustawienie głośności komunikatów nocnych

Funkcja służy do ustawiania głośności komunikatów w godzinach nocnych (22:00 PM ~ 05:59 AM). Funkcja ta działa tylko w nocy.



1. Tryb ustawienia głośności komunikatów nocnych .
2. Naciśnij przycisk "MENU/SELECTION", aby ustawić głośność głosu od "OFF" do "5", a następnie naciśnij przycisk "SET", aby potwierdzić zmianę.
3. Po wybraniu opcji "OFF " jako głośności, pojawi się komunikat głosowy "Night time volume has been cancelled" (Komunikaty nocne zostały wyłączone). Naciśnij przycisk "SET", aby potwierdzić anulowanie komunikatów nocnych.
4. Jeżeli po wejściu w tryb redukcji głośności głosu w nocy nie zostanie naciśnięty przycisk 'Set' lub przez 7 sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, funkcja zostanie dezaktywowana wraz z komunikatem głosowym " Function setting has been cancelled with overtime. ", a system powróci do trybu czuwania.

PRZED UGOTOWANIEM RYŻU

1. Za pomocą suchej szmatki wyczyścić garnek wewnętrzny.
 - Użyj miękkiej ściereczki do mycia garnka wewnętrznego.
 - Nie należy używać szorstkich lub metalowych przedmiotów do mycia. Powłoka może ulec zniszczeniu.
 - Podczas czyszczenia nie należy wkładać do wewnętrznego garnka żadnych metalowych i ostrych przedmiotów. (Widelec, łyżka, pałeczki, nóż i inne).



2. Użyj miarki, aby odmierzyć pożądaną ilość do gotowania.
 - Wypełnij ryż po brzegi miarki, wówczas jest to porcja dla 1 osoby. (np.: na 1 porcję → 1 filiżanka, na 3 porcje → 3 filiżanki).



3. Użyj innego pojemnika do płukania ryżu.
4. Napełnij urządzenie odpowiednią ilością wody.
 - Umieść garnek wewnętrzny na płaskiej powierzchni, aby uzyskać odpowiedni poziom wody.
 - Zaznaczone linie w naczyniu wewnętrznym oznaczają poziom wody. Jeśli chcesz ugotować stary lub miękki ryż, wlej więcej wody niż wskazuje podziałka.
5. Podłącz przewód zasilający przed włożeniem garnka wewnętrznego do urządzenia do gotowania ryżu.
 - Wytrzeć lub usunąć wszelkie substancje znajdujące się na czujniku temperatury lub dnie garnka wewnętrznego.
 - Garnek wewnętrzny należy prawidłowo umieścić w urządzeniu do gotowania ryżu.
6. Podłącz przewód zasilający i obróć pokrętko do pozycji "Lock".
 - Zapalenie się lampki oznacza, że urządzenie jest szczelnie zamknięte.

GOTOWANIE

1. Wybierz menu za pomocą przycisku 'MENU/SELECTION'.

- Proszę zamontować odłączaną pokrywę.
- Utrzymuj "wagę ciśnieniową" w pozycji poziomej.
- Po każdym naciśnięciu przycisku 'MENU/SELECTION' wybór przelączy się w następującej kolejności, GLUTIN.RICE→HIGH HEAT GLUTIN.RICE→MIXED RICE→HIGH HEAT MIXED RICE→BROWN RICE→HIGH HEAT BROWN RICE→NUTRI.RICE HIGH HEAT NUTRI.RICE→SUSHI RICE→GABA RICE→PORRIDGE→SOFT GLUTIN.→MULTI COOK→CHICKEN SOUP→FERMENT BREAD→BREAD BAKING→SMART MENU →AUTO CLEAN.
- Jeśli przycisk zostanie naciśnięty wielokrotnie, menu przelączy się w sposób ciągły w kolejności sekwencyjnej.
- Jeden z następujących trybów menu gotowania: GLUTIN. RICE, MIXED RICE, BROWN RICE, NUTRI.RICE zostanie natychmiast rozpoczęte po naciśnięciu przycisku 'DIRECT TOUCH' dla każdego trybu menu gotowania.
- Naciśnięcie przycisku 'HIGH HEAT' w ciągu 5 sekund po przejściu do jednego z następujących trybów menu gotowania: GLUTIN. RICE, MIXED RICE, BROWN RICE, NUTRI. RICE uruchomi gotowanie w wysokiej temperaturze dla każdego trybu menu gotowania.
- W przypadkach GLUTIN. RICE, HIGH HEAT GLUTIN. RICE, MIXED RICE, HIGH HEAT MIXED RICE, SOFT GLUTIN., BROWN RICE, HIGH HEAT BROWN RICE, GABA RICE, SUSHI RICE, NUTRI. RICE oraz HIGH HEAT NUTRI.RICE menu jest zapamiętywane po każdym gotowaniu.



W przypadku wyboru SUSHI RICE usłyszysz komunikat głosowy - SUSHI RICE.

2. Rozpocznij gotowanie, naciskając przycisk Pressure Cook.

- Przed rozpoczęciem gotowania należy zablokować uchwyt pokrywy. Następnie nacisnąć przycisk Cook/Turbo.
- Jeśli pokrywa nie zostanie zablokowana, pojawi się alarm "E01" i komunikat głosowy "turn lid handle to lock".



3. Gotowanie.

- Na wyświetlaczu pojawia się pozostały czas gotowania, czas gotowania jest różny w zależności od menu.
- Należy uważać, aby nie poparzyć się od automatycznego wylotu pary.



4. Koniec gotowania

- Po zakończeniu gotowania komunikat "cuckoo completed glutinous" oznajmi rozpoczęcie podgrzewania.
- Jeśli nie chcesz, aby ugotowany ryż był podgrzewany, naciśnij przycisk Cancel (Anuluj) i przytrzymaj go przez 2 sekundy.
- Jeśli uchwyt pokrywy nie działa prawidłowo, należy całkowicie usunąć parę z wewnętrznego garnka poprzez przekręcenie wagi ciśnieniowej.
- Podczas gotowania nie należy naciskać przycisku "Cancel".



Jak korzystać z AUTO CLEAN (czyszczenie parą)



Nalej wody do uzyskania poziomu 2, upewnij się, że zamknęłeś i zablokowałeś pokrywę.

Metoda 1 - po wybraniu menu automatycznego czyszczenia poprzez naciśnięcie przycisku 'MENU/SELECTION', należy nacisnąć przycisk 'PRESSURE COOK'.

Metoda 2 - po wybraniu funkcji automatycznego czyszczenia poprzez dwukrotne naciśnięcie przycisku "PRESET/AUTO CLEAN" w trybie gotowości, należy nacisnąć przycisk "PRESSURE COOK".

Jak korzystać z menu gotowania

GLUTIN. RICE	Gdy masz ochotę na kleisty i odżywczy biały ryż.	SOFT GLUTIN.	Kiedy chcesz mieć trochę bardziej kleisty i odżywczy biały ryż.
MIXED RICE	Menu to służy do przyrządzania wariantu ryżu mieszanego lub brązowego.	GABA RICE	Służy do gotowania kiełkującego brązowego ryżu.
SMART MENU (BLACK BEAN RICE)	Kiedy masz ochotę na czarny ryż.	CHICKEN SOUP	To menu umożliwia automatyczne gotowanie samgyetang.
		FERMENT BREAD / BREAD BAKING	To menu jest używane do fermentacji lub pieczenia chleba.
SUSHI RICE	Kiedy chcesz mieć trochę bardziej kleisty i odżywczy biały ryż.	NUTRI. RICE	Służy do gotowania odżywczego ryżu.
PORRIDGE	Do gotowania owsianki.	MULTI COOK	Temperatura oraz czas ustawiane ręcznie.
AUTO CLEAN (Steam Cleaning)	To menu służy do eliminowania drobnych zabrudzeń powstałych po gotowaniu lub podgrzewaniu.	HIGH HEAT (GLUTIN.RICE / MIXED RICE / GABA RICE / NUTRI.RICE)	Użyj podczas gotowania bardziej kleistego i łagodnego ryżu.
BROWN RICE	To menu służy do przyrządzania brązowego ryżu.		
TURBO GLUTIN. RICE	<ul style="list-style-type: none"> Dwukrotne naciśnięcie przycisku "PRESSURE COOK" spowoduje przełączenie na szybkie gotowanie i skrócenie czasu gotowania. Funkcji gotowania turbo należy używać tylko do gotowania ryżu dla mniej niż 6 osób. Jeśli przed gotowaniem ryżu namoczysz go w wodzie przez około 20 minut, a następnie ugotujesz go w trybie turbo, ryż będzie smakował dobrze. 		
TURBO MIXED RICE	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli wybrano turbo mixed rice, całkowity czas gotowania zostanie skrócony. Gotowanie w trybie turbo ryżu mieszanego obniża jakość potraw, dlatego należy go używać tylko dla mniej niż 6 osób. Aby uzyskać lepszy smak ugotowanego ryżu, należy gotować ryż w trybie turbo po uprzednim macerowaniu ryżu przez ok. 20 minut przed gotowaniem. 		





Po ugotowaniu białego ryżu w trybie turbo lub ugotowaniu małej porcji należy wylać wodę.

W przypadku gotowania małych porcji ryżu białego w trybie turbo, może być wymagane więcej wody niż w przypadku innych menu.

MENU	POZIOM WODY	POJEMNOŚĆ	CZAS GOTOWANIA
GLUTIN. RICE	GLUTIN. RICE	2 porcje~10 porcji	Okolo 28 min~Okolo 38 min
TURBO GLUTIN. RICE		2 porcje~6 porcji	Okolo 13 min~Okolo 21 min
HIGH HEAT GLUTIN. RICE		2 porcje~10 porcji	Okolo 30 min~Okolo 39 min
MIXED RICE	MIXED RICE	2 porcje~8 porcji	Okolo 44 min~Okolo 54 min
TURBO MIXED RICE		2 porcje~6 porcji	Okolo 26 min~Okolo 36 min
HIGH HEAT MIXED RICE		2 porcje~8 porcji	Okolo 46 min~Okolo 54 min
SMART MENU(BLACK BEAN RICE)		2 porcje~6 porcji	Okolo 40 min~Okolo 49 min
SUSHI RICE		2 porcje~8 porcji	Okolo 40 min~Okolo 51 min
SOFT GLUTIN.	SOFT GLUTIN	2 porcje~6 porcji	Okolo 50 min~Okolo 59 min
BROWN RICE	GABA RICE	2 porcje~6 porcji	Okolo 55 min~Okolo 61 min
HIGH HEAT BROWN RICE		2 porcje~6 porcji	Okolo 56 min~Okolo 62 min
NUTRI. RICE	GLUTIN. RICE	2 porcje~6 porcji	Okolo 29 min~Okolo 33 min
HIGH HEAT NUTRI. RICE		2 porcje ~6 porcji	Okolo 30 min~Okolo 35 min
CHICKEN SOUP		1 kurczak (okolo 1 kg)	Okolo 70 minut
PORRIDGE		1 porcja ~2 porcje	Okolo 28 min~Okolo 38 min
FERMENT BREAD/BREAD BAKING		Zobacz szczegółowy przewodnik po gotowaniu według menu.	
MULTI COOK		Sprawdź odpowieni punkt instrukcji.	
AUTO CLEAN(Steam Cleaning)		Do 2 poziomu wody.	Okolo 20 minut

* Podczas podtrzymywania ciepła naciśnij przycisk Cancel, aby zatrzymać i wybrać żadaną funkcję.

* Czas gotowania dla każdej opcji może się różnić w zależności od środowiska użytkowania, np. napięcia, ilości/temperatury wody itp.

* Gdy na wyświetlaczu pojawi się "  ", przekręć uchwyt blokady w kierunku "  " (Unlock), a następnie przekręć go z powrotem w kierunku "  " (Lock), aby działał prawidłowo. (Nie dotyczy to sytuacji, gdy przekręciłeś uchwyt w kierunku "  " (Unlock) raz lub więcej po zakończeniu poprzedniego gotowania).

MY MODE (funkcja indywidualnego smaku) / FUNKCJA ENENERGY EYE

Czym jest "MY MODE"?

Użytkownik może wybrać stopień "miękości" oraz "kleistości i smaku", aby spełnić swoje pragnienie.

Funkcja MY MODE

- Dłuższy czas "SOFT" : ryż staje się miękki i kleisty (wybierany w 4 krokach).
- Dłuższy czas "SWEET" : ryż staje się smaczniejszy (do wyboru w 4 krokach).
- Obie powyższe funkcje mogą być wybrane jednocześnie lub oddzielnie.

Jak korzystać z funkcji "MY MODE"

Aby przejść do "Customized Rice Taste Setting Mode" (Trybu ustawień niestandardowego smaku ryżu) wybierz menu, w którym obsługiwany jest niestandardowy smak ryżu, takie jak GLUTIN. RICE, HIGH HEAT GLUTIN. RICE, MIXED RICE, HIGH HEAT MIXED RICE, BROWN RICE, HIGH HEAT BROWN RICE, GABA RICE i naciśnij przycisk "MODE" przez 1 sekundę lub dłużej. Następnie należy przejść do "Setting mode for my mode". Po wybraniu preferowanego ryżu za pomocą przycisku 'MODE' lub 'MENU/SELECTION', należy wcisnąć przycisk 'SET'".

1. Ekran ustawień "MENU".



2. Ekran ustawień "MY MODE"



Aby wejść w tryb ustawień niestandardowego smaku ryżu, należy wybrać żądane menu i nacisnąć przycisk "MODE" raz przez 1 sekundę lub dłużej.

3. Tryb łagodnej regulacji czasu



Wybrać żądany czas pieczenia, naciskając przycisk. Przycisk 'SET' zacznie migać, a przyciski 'MODE', 'CANCEL' i 'MENU/SELECTION' zaświecą się.

4. Tryb kontroli czasu chłodzenia



Wybrać żądany czas przedłużenia ogrzewania naciskając przycisk, a następnie nacisnąć przycisk "SET". Przycisk 'SET' będzie migał, a przyciski 'MODE', 'CANCEL' i 'MENU/SELECTION' zaświecą się.

5. Ekran ustawień końcowych



Ustawić żądany, indywidualny smak ryżu. Naciśnij przycisk "PRESSURE COOK" (jeśli naciśniesz przycisk "CANCEL" lub nie naciśniesz żadnego przycisku w ciągu 7 sekund, funkcja zostanie wyłączona i powróci do trybu gotowości).

Funkcja Energy Eye

Czujnik poziomu luminancji automatycznie rozpoznaje jasność otoczenia podczas trybu gotowości, gotowania, podgrzewania i zaprogramowanego timera, aby zminimalizować zużycie energii przez produkt. Jeśli chcesz, aby tryb oszczędzania energii uruchamiał się, gdy jest ciemniej niż aktualny poziom (Krok 2), ustaw tryb na Krok 1. Jeśli chcesz, aby tryb uruchamiał się, gdy jest jaśniej niż aktualny poziom, ustaw tryb na Krok 3. (Fabrycznie tryb oszczędzania energii CUCKOO jest ustawiony na Krok 2).



Podczas wybierania funkcji Energy Eye



W przypadku wyłączenia funkcji Energy Eye

1. Wciśnij przycisk 'MODE' 12 razy w stanie czuwania, a przejdziesz do trybu Energy Eye. Przycisk 'MODE' musi być wciśnięty przez ponad 1 sekundę za pierwszym razem.
2. Po wejściu w tryb ustawień Energy Eye, pojawia się komunikat głosowy "This is the Energy Eye Setting Mode". Ustaw lub wyłącz tryb Energy naciskając przycisk wyboru. Następnie,

naciśnij przycisk OK". Przycisk 'MENU/SELECTION' zacznie migać, a przyciski 'MODE', 'SET' i 'CANCEL' zaświecą się.

3. Po każdym naciśnięciu przycisku "MENU/WYBÓR", funkcja Energy Eye zmienia się z OFF (Wył.) na Step 1 (Krok 1), Step 2 (Krok 2), Step 3 (Krok 3). Kiedy wyświetlany jest napis OFF, pojawia się komunikat głosowy "The Energy Eye function is canceled". Przycisk "SET" miga, a przyciski "MODE", "MENU/SELECTION" i "CANCEL" świecą się.
4. Po wybraniu preferowanego kroku proszę nacisnąć przycisk "SET". Pojawi się komunikat "The Energy Eye mode has been set", Twój wybór zostanie zapisany.
5. Zostanie on anulowany po naciśnięciu przycisku 'CANCEL' lub po 7 sekundach bez naciskania żadnego przycisku. W tym przypadku pojawi się komunikat "Function setting has been cancelled with overtime".

Indywidualne ustawienia gotowania

Podczas gotowania można regulować temperaturę grzania (zarówno wysoką, jak i niską) w zależności od preferencji. Ustawienie początkowe to „0”, można je regulować skokowo.

- Wysoki stopień: do gotowania zbóż, starego ryżu i ryżu gotowanego na miękko.
- Niski stopień: do gotowania ryżu z tegorocznych zbiorów.

Jak korzystać z indywidualnych ustawień gotowania

Jeśli naciśniesz przycisk 'MODE' 5 razy, ustawiona zostanie funkcja gotowania dostosowana do potrzeb użytkownika. W tym czasie pojawi się komunikat "Setting mode for My Cook" (Ustawianie trybu dla funkcji My Cook). Wybrać menu przyciskiem 'MENU/SELECTION', a następnie wcisnąć przycisk 'SET'. Na wyświetlaczu można zobaczyć wszystkie ustawienia z funkcją gotowania dostosowanego do indywidualnych potrzeb.

1. Wyświetlacz indywidualnych ustawień gotowania



Jeśli przycisk zostanie naciśnięty 5 razy, zostanie ustawiony wyświetlacz dla funkcji gotowania dostosowanej do potrzeb użytkownika. Inicjowanie odbywa się jak na powyższym zdjęciu. Przycisk 'MENU/SELECTION' będzie migał, a przyciski 'MY', 'COOK', 'MODE', 'SET' i 'CANCEL' zaświecą się.

2. Tryb wysoki



Zmiana ekranu następuje po naciśnięciu przycisku 'MENU/SELECTION'. Przycisk 'SET' będzie migał, a przyciski 'MY', 'COOK', 'MODE', 'MENU/SELECTION' i 'CANCEL' będą się świecić. Naciskaj dalej przycisk, a menu będzie się przelączać w sposób ciągły.

3. Tryb niski



Wciśnij przycisk 'MENU/SELECTION', ekran zmieni się jak na powyższym zdjęciu. Przycisk 'SET' będzie migał, a przyciski 'MY', 'COOK', 'MODE', 'MENU/SELECTION' i 'CANCEL' będą się świecić. Naciskaj dalej przycisk, a menu będzie się przelączać w sposób ciągły.

4. Ekran ustawień końcowych



Wciśnij przycisk "SET", aby zakończyć gotowanie według własnych upodobań. (Jeśli naciśniesz przycisk 'CANCEL' lub nie naciśniesz żadnego przycisku w ciągu 7 sekund, funkcja zostanie dezaktywowana i powróci do trybu gotowości).

Funkcja indywidualnych ustawień gotowania GLUTIN. RICE, HIGH HEAT GLUTIN. RICE, TURBO GLUTIN. RICE, MIXED RICE, HIGH HEAT MIXED RICE, TURBO MIXED RICE, SUSHI RICE, BROWN RICE, HIGH HEAT BROWN RICE, GABA RICE, NUTRI. RICE, HIGH HEAT NUTRI. RICE.

Wybierz odpowiedni tryb gotowania. Podczas gotowania w trybie wysokim może dojść do przypalenia.

W zależności od procentowej zawartości wody i stanu ryżu, czas gotowania może być ustawiony na różny sposób.

Jak aktywować tryb "SLEEPING"

Podczas utrzymywania ryżu w ciepłe przez długi czas, ustaw niską temperaturę, aby zapobiec następującym efektom: brzydki zapach, suchość, zmiana koloru; od PM10:00 ~ AM 04:00.



1. Przytrzymaj przycisk 'MODE' przez jedną sekundę, a następnie wciśnij przycisk 'MODE' 6 razy, aby ustawić tryb uśpienia. Jeśli tryb uśpienia nie jest wyświetlany, naciskaj przycisk MODE, aż zostanie wyemitowany komunikat głosowy lub zostanie on wyświetlony.
2. Gdy jesteś w trybie spania, pojawia się napis "Setting mode for Sleeping Keep Warm". Wybierz lub anuluj funkcję Sleeping Keep Warm za pomocą przycisku 'MENU/SELECTION', a następnie naciśnij przycisk 'SET'. W tym momencie przycisk "MENU/SELECTION" zacznie migać, a przyciski "MODE", "SET" i "CANCEL" zostaną włączone.
3. Wciśnij przycisk 'MENU/SELECTION', pojawi się komunikat "Sleeping Keep Warm has been selected. Then press 'SET' button". Następnie należy wcisnąć przycisk 'SET'.
4. W trybie SLEEP/KEEP WARM, jeśli naciśniesz przycisk 'CANCEL', pojawi się komunikat głosowy: "Function setting has been cancelled with overtime". Jeśli żaden przycisk nie zostanie naciśnięty przez ponad 7 sekund, nastąpi powrót do trybu czuwania.

Jeśli chcesz, aby ryż był ciepły podczas snu, nie używaj tej funkcji. Ta funkcja sprawia, że ryż jest chłodniejszy niż normalnie. W lecie ryż może się zepsuć i może mieć nieprzyjemny zapach z powodu wysokiej temperatury. Jeśli to możliwe, nie należy używać trybu "Custom-made warming" podczas snu.

Jak korzystać z funkcji "GABA RICE (RYŻ BRĄZOWY)"

Co to jest kiełkujący ryż brązowy?

Ryż kiełkujący powstaje poprzez długie moczenie (około 24h) ziaren ryżu brązowego. W ten sposób rozpoczyna się kiełkowanie. Ryż jest następnie suszony i łuskany. Ryż kiełkujący cechuje łatwiejsza strawność oraz biodostępność składników odżywczych czyli zawartych w ryżu białek, witamin, minerałów.

Właściwości kiełkującego ryżu brązowego

- W ziarnach moczonych przez 8 do 24 godzin wzrasta zawartości kwasu γ -aminomasłowego.
- Spożywanie GABA przez 8 tygodni z rzędu wpływa na obniżenie ciśnienia krwi, poprawia jakość snu, redukuje objawy menopauzy.
- Ryż kiełkujący może być też skuteczny przy leczeniu uszkodzeń wątroby.
- Regularne spożywanie ryżu kiełkującego redukuje bóle głowy, niweluje zaparcia, zapobiega rakowi okrężnicy, reguluje poziom cukru we krwi, zapobiega chorobom serca oraz chorobie Alzheimerera.

Używanie menu "GABA"

1. W celu ułatwienia kiełkowania ryżu brązowego należy moczyć przez 16 godzin w wodzie.

Metoda kiełkowania wstępnego:

- Do odpowiedniego naczynia włożyć umyty brązowy ryż, zalać odpowiednią ilością wody, aby ryż dobrze się namoczył.
- Wstępne kiełkowanie nie może przekraczać 16 godzin. Przed użyciem menu "GABA" należy przepłukać ryż bieżącą wodą. Należy uważać, aby nie płucać zbyt mocno, w przeciwnym razie zarodki, które są wymagane do kiełkowania, mogą się zetrzeć.
- W zależności od czasu namaczania w procesie wstępnego kiełkowania może powstać specyficzny zapach.
- Po zakończeniu wstępnego kiełkowania, umyć ryż i włożyć do wewnętrznego naczynia. Włączyć odpowiednią ilość wody i skorzystać z menu "GABA".
- W okresie letnim lub w gorącym środowisku może powstawać nieprzyjemny zapach. Skrócić czas kiełkowania i wypłukać podczas gotowania.

2. Ustaw dźwignię Lock/Unlock w pozycji Lock, naciśnij przycisk Menu, aby wybrać "GABA".

- W przypadku gotowania ryżu brązowego z lub bez kiełkowania należy wybrać opcję "Brown Rice" i rozpocząć gotowanie.

3. Naciśnij przycisk Pressure Cook.

- Po naciśnięciu przycisku Pressure Cook (Gotowanie pod ciśnieniem) brązowy ryż zacznie kiełkować przez ustawiony czas, a gotowanie rozpocznie się po zakończeniu kiełkowania.
- Podczas kiełkowania brązowego ryżu na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.

Po wybraniu opcji "GABA" na wyświetlaczu pojawia się "3H".

1. Jeśli preferowane są mniejsze kielki, należy pominąć proces wstępnego kiełkowania. Wybrać menu "GABA", ustawić odpowiedni czas kiełkowania i rozpocząć gotowanie (składniki odżywcze nie zmieniają się znacząco w zależności od wielkości kielków).
2. W gorących porach roku dłuższy czas kiełkowania może powodować wydzielanie się nieprzyjemnego zapachu. Skróć czas kiełkowania.
3. Tryb GABA służy do gotowania dla maksymalnie 6 osób.
4. Do kiełkowania może być używana woda miejska. Zalecana jest jednak woda filtrowana lub zdatna do picia. Kiełkowanie może nie przebiegać prawidłowo w gorącej lub przegotowanej wodzie.
5. Szybkość kiełkowania i wzrost zarodków mogą się różnić w zależności od rodzaju ryżu brązowego, stanu i okresu przechowywania. Ryż brązowy powinien pochodzić z okresu nie dłuższego niż rok od zbiorów.
6. W trybie GABA ustawienie wstępne na 3H może nie być możliwe. Jeśli chcesz wstępnie ustawić GABA, ustaw menu BROWN RICE.
7. Smak ryżu może być różny w zależności od rodzaju brązowego ryżu.
8. W zależności od otoczenia użytkownika lub stanu ryżu, kielki mogą być niewidoczne.

PIECZYWO FERMENTOWE / PIECZENIE CHLEBA

Jak korzystać z menu FERMENT BREAD?



1. Przekręć górny uchwyt na "Lock", naciśnij menu, aby wybrać FERMENT BREAD.
2. Wcisnąć przycisk 'SET' i przycisk 'MENU/SELECTION', aby ustawić czas fermentacji. Dostępny czas ustawienia to 5~120 minut (od 90 minut lub więcej, czas fermentacji zwiększa się lub zmniejsza o 10 minut).
3. Naciśnąć przycisk "PRESSURE COOK".
4. Kiedy pierwsza fermentacja jest zakończona, naciśnij delikatnie ciasto, aby usunąć gaz i powtórz proces ②, ③ aby przeprowadzić drugą fermentację. Po drugiej fermentacji, otwórz pokrywę i upewnij się, że wielkość ciasta jest 1,5 do 2 razy większa.

Jak korzystać z menu BREAD BAKING (PIECZENIE CHLEBA)?



1. Wcisnąć przycisk 'MENU/SELECTION', aby wybrać menu BREAD BAKING.
2. Wcisnąć przycisk 'SET' i przycisk 'MENU/SELECTION', aby ustawić czas pieczenia. Dostępny czas pieczenia to 1~80 minut.
3. Naciśnij przycisk "PRESSURE COOK".

* Kiedy proces pieczenia chleba jest zakończony, natychmiast wyjmij chleb z wewnętrznego naczynia.

* Po zakończeniu pieczenia chleb jest gorący i należy zachować ostrożność.

Jeśli wystąpił problem z pieczeniem FERMENT BREAD/BREAD BAKING, sprawdź następujące szczegóły.

	Problem	Sprawdź	Możliwe rozwiązanie
Ciasto	Gdy ciasto nie urosło odpowiednio.	Czy ilość składników była odpowiednia? Czy czas fermentacji nie był zbyt krótki lub długi?	Sprawdź ilość składników i dobrze zagnieć ciasto.
Chleb upieczony	Gdy chleb jest mały i sztywny. Gdy chleb jest chropowaty i chrupiący. Kiedy chleb był niedopieczony. Kiedy chleb był przepieczony.	Czy ilość składników była odpowiednia? Czy czas pieczenia został ustawiony prawidłowo? Czy czas fermentacji nie był zbyt krótki lub długi?	Przestrzegać właściwych ilości składników i wskazówek dotyczących fermentacji i czasu pieczenia.
	Gdy spód chleba nie jest wypieczony. Gdy chleb jest zbyt kleisty i pomarszczony.	Czy położyłeś ciasto na środku wewnętrznego garnka? Czy ustawiłeś zbyt krótki czas pieczenia? Czy natychmiast usunąłeś chleb?	Po zakończeniu drugiej fermentacji ciasto należy pozostawić w środku wewnętrznego naczynia. Wydłużyć czas pieczenia.

Jak korzystać z funkcji SZYBKIEGO GOTOWANIA / MULTI-COOK?

Jak ustawić timer do gotowania?

1. Przekręcić uchwyt pokrywy do pozycji blokady, a na ekranie pojawi się ikona blokady. Następnie należy nacisnąć przycisk "PRESET/AUTO CLEAN".

W chwili dostarczenia produktu z fabryki zaprogramowany czas jest ustawiony na 06:30 rano. Jeśli chcesz zaprogramować odgrzewanie na ten czas, nie jest wymagane ustawianie czasu.

Gdy urządzenie znajduje się w trybie utrzymywania ciepła, naciśnij przycisk Anuluj, aby wyjść z trybu utrzymywania ciepła, a następnie wybierz żądany zaprogramowany czas.

2. Wybrać menu za pomocą przycisku 'MENU/SELECTION'.



3. Ustaw czas.

- Ustawiony czas jest wydłużany o 10 minut po każdym naciśnięciu przycisku "0".
- Ustawiony czas jest skracany o 10 minut po każdym naciśnięciu przycisku "0".

Jeżeli będziesz naciskał ciągle przycisk czas będzie się zmieniał w sposób ciągły. Proszę uważać, aby nie zmieniać z AM na PM.



4. Nacisnąć przycisk "PRESSURE COOK".

- Po zakończeniu gotowania w zaprogramowanym czasie, zaprogramowany czas zostaje zapisany w pamięci.
- Nie trzeba ponownie ustawiać czasu.

Jeśli gotuje się niewielka ilość ryżu, może on być gotowy wcześniej niż czas, który został zaprogramowany.

Środki ostrożności w przypadku gotowania wstępnie zaprogramowanego

- Jeśli ryż jest stary i suchy, wynik gotowania może nie być dobry.
- Jeśli ryż nie jest dobrze ugotowany, dodaj więcej wody.
- Jeśli ustawiony czas jest dłuższy, melanizacja może się nasilić.

Zmiana zaprogramowanego czasu

- Naciśnij przycisk "cancel" na dłużej niż 2 sekundy, aby zrestartować czas i ustawić go na nowo.

Jak korzystać z funkcji Multi-Cook?

1. Przekręcić górny uchwyt do pozycji "Lock" i nacisnąć menu, aby wybrać opcję Multi-cook.



W przypadku wybrania opcji Multi-cook na wyświetlaczu pojawia się informacja, że czas gotowania wynosi 20 minut

2. Ustaw czas przyciskiem Time. Dostępny czas ustawienia to 10 ~ 120 minut.
3. Naciśnąć przycisk "Pressure cook".



Pozostały czas zostanie wyświetlony po rozpoczęciu trybu Multi-cook.

FUNKCJA WSTĘPNIE USTAWIONEGO PODGRZEWANIA

Użyj tej funkcji, gdy chcesz się gorącym posiłkiem w dogodnym dla siebie momencie. Pełne nagrzanie trwa trzy godziny: Proszę korzystać z funkcji co najmniej trzy godziny przed spożyciem posiłku.

1. Ustawić uchwyt pokrywy w pozycji "Lock" i nacisnąć przycisk "PRESET/ AUTO CLEAN", gdy wyświetlana jest ikona blokady.
2. Wcisnąć przycisk "KEEP WARM/REHEAT" aby rozpocząć tryb wstępnie ustawionego podgrzewania.



3. Wcisnąć przycisk "MENU/SELECTION", aby zaprogramować czas zakończenia podgrzewania.
 - Ustawiony czas jest wydłużany o 10 minut po każdym naciśnięciu przycisku "▷".
 - Ustawiony czas jest skracany o 10 minut po każdym naciśnięciu przycisku "◁".

Jeżeli będziesz naciskał ciągle przycisk czas będzie się zmieniał w sposób ciągły. Proszę uważać, aby nie zmieniać z AM na PM.



4. Naciśnij przycisk SET.
5. Wcisnąć przycisk "KEEP WARM/REHEAT".
 - Dogrzewanie zostało zakończone zgodnie z planem.
 - Urządzenie zapamiętuje ustawioną wcześniej godzinę: Mogą Państwo bezpośrednio wcisnąć przycisk "KEEP WARM/REHEAT" bez konieczności ponownego ustawiania godziny od początku.



Środki ostrożności przy wstępnie ustawionym podgrzewaniu

1. Przy dłuższym pozostawieniu ugotowanego ryżu w temperaturze otoczenia następuje odparowanie wilgoci z ugotowanego ryżu. W takim przypadku wstępne ustawienie podgrzewania może spowodować osuszenie lub lekkie przypalenie ugotowanego ryżu.
2. Jeśli w garnku znajduje się zbyt duża ilość ugotowanego ryżu, może on nie zostać wystarczająco podgrzany. Zaleca się ustawienie odgrzewania dla nie więcej niż sześciu osób (około połowy wewnętrznego garnka).
3. Ponowne podgrzewanie przechowywanego w zimnie lub zamrożonego ugotowanego ryżu może spowodować niedostateczne podgrzanie, osuszenie lub lekkie przypalenie po zakończeniu podgrzewania.
4. Do wewnętrznego garnka włożyć przechowywany w chłodzie ugotowany ryż, ubić ryż za pomocą łyżki, a następnie ponownie podgrzać.
5. Ponowne podgrzewanie przechowywanego w stanie zamrożonym ryżu gotowanego przeprowadza się wyłącznie po jego rozmrożeniu.

Zmiana zaprogramowanego czasu

1. Naciśnij przycisk "cancel" na dłużej niż 2 sekundy, aby zrestartować czas i ustawić go na nowo.

Jeśli ustawiony czas jest krótszy niż dostępny zakres

1. Jeśli ustawiony czas jest krótszy niż dostępny zakres (50 minut), ponowne podgrzewanie rozpocznie się natychmiast.

W przypadku, gdy ustawiony czas jest dłuższy niż 13 godzin.

1. Na wyświetlaczu pojawi się "13Ho", a zaprogramowany czas zostanie automatycznie zmieniony na 13 godzin. Jeśli gotowanie zostało zaprogramowane na 07:00 rano następnego dnia o 17:00 PM dnia, w którym zaprogramowany czas wynosi 14 godzin, na wyświetlaczu pojawi się "13Ho", a zaprogramowany czas automatycznie zmieni się na 06:00 rano. (Maksymalny ustawiony czas to 13 godzin)

Starannie zapoznaj się z poniższymi punktami, aby uzyskać najlepszy smak ryżu

Ugotuj smaczny ryż z szybkowarem do ryżu Cuckoo

Do odmierzania ryżu należy użyć miarki (Ilość ryżu może się różnić w zależności od jakości ryżu). Umieść wewnętrzny garnek na płaskiej powierzchni i wlej odpowiednią ilość wody.

Jeżeli to możliwe, kup niewielką ilość ryżu i trzymaj go w miejscu, dobrze wentylowanym i pozbawionym bezpośredniego promieniowania światła. Może to zapobiec odparowywaniu wilgoci z ryżu. Jeśli ryż nie był szczelnie zamknięty przez długi czas, ryż może być suchy i nieświeży. W takim przypadku należy użyć większej ilości wody.

Jeśli to możliwe, nie należy używać funkcji zaprogramowanego czasu, gdy ryż jest zbyt suchy; należy również użyć większej ilości wody. Jeśli ustawisz "Preset" powyżej 10 godzin lub "Preset" suszonego ryżu, ryż może być chrupiący lub w połowie ugotowany.

Jeśli ryż jest przechowywany w cieple przez dłuższy czas, kolor ryżu zmieni się, podobnie jak jego zapach.

Wytrzeć dobrze górną część grzewczą pokrywy z ryżu lub substancji zewnętrznych.

Jeśli ryż jest przechowywany w cieple przez dłuższy czas, kolor i zapach ryżu ulegną zmianie. Lepiej jest ustawić "warm" na mniej niż 12 godzin.

Jeśli ilość wody lub ilość ryżu jest nieodpowiednia, ryż może być kruchy lub twardy.

Ryż może być zbyt suchy, nawet jeśli został prawidłowo odmierzony.

Środki ostrożności dotyczące utrzymywania ciepła

Pokrywę trudno będzie otworzyć w trakcie podgrzewania lub zaraz po zakończeniu gotowania, dlatego należy przesunąć wagę ciśnieniową na bok i pozwolić na uwolnienie pary.

Upewnij się, że podczas podgrzewania lub odgrzewania uchwyt znajduje się w pozycji "Lock".

Zaleca się równomiernie wymieszać ugotowany ryż po ugotowaniu. Smak ryżu będzie lepszy. (W przypadku niewielkiej ilości ryżu, ułóż go na środkowej części wewnętrznego garnka, aby utrzymać ciepło).

Podczas podgrzewania ryżu nie należy trzymać łyżki wewnątrz garnka. Używanie drewnianej łopatkki może powodować tworzenie się groźnych bakterii i nieprzyjemnych zapachów.

Nie należy mieszać małych ilości ryżu lub resztek z ryżem utrzymywanym w cieple. Może to spowodować nieprzyjemny zapach. (Do zimnego ryżu używać kuchenki mikrofalowej).

Ryż lepiej jest podgrzewać krócej niż 12 godzin ze względu na nieprzyjemny zapach i zmianę koloru. Ryż ugotowany w szybkowarze jest bardziej podatny na zmianę koloru niż ryż ugotowany w zwykłym garnku.

Po 24 godzinach utrzymywania ciepła miga lampka ostrzegawcza.

Ze względu na swoje właściwości ryż mieszany i brązowy nie może być zbyt długo przechowywany w funkcji ogrzewania. Nie należy przechowywać mieszanego i brązowego ryżu w tej funkcji przez dłuższy czas.

Pojawiające się brzydkie zapachy

- Należy często czyścić pokrywę. Mogą się na niej rozwijać bakterie i powstawanie nieprzyjemnych zapachów.
- Nawet jeśli urządzenie wygląda na czyste mogą w nim rozwijać się bakterie powodujące nieprzyjemne zapachy. Do czyszczenia należy używać menu automatycznej sterylizacji (czyszczenie parą). Po zakończeniu funkcji automatycznego czyszczenia należy całkowicie wyczyścić garnek wewnętrzny.
- Po ugotowaniu zup i dań na parze należy dokładnie wyczyścić garnek wewnętrzny, aby zapobiec nieprzyjemnemu zapachowi ryżu.

Kontrola temperatury podgrzewania

Jeśli temperatura w urządzeniu do gotowania ryżu nie jest prawidłowo ustawiona, może dojść do zmiany zapachu lub koloru ryżu, nawet jeśli jest on często czyszczony i gotowany. Temperatura musi zostać odpowiednio ustawiona.



1. Wciśnij przycisk 'MODE' jeden raz(1) podczas trybu nagrzewania, lub wciśnij przycisk 'Mode' trzy(3) razy podczas trybu czuwania. Na wyświetlaczu pojawi się obrazek z brzęczykiem. W tym czasie oznacza aktualną temperaturę ogrzewania.
2. Nacisnąć przycisk Menu/Selection, aby wyświetlacz zaczął się zmieniać

77_c → 78_c → 79_c → 80_c → 69_c → 70_c → 71_c → 72_c → 73_c

- Po ustawieniu temperatury należy nacisnąć przycisk wyboru 'SET'. Ustawiona temperatura zostanie zapisana, a brzęczyk wyda dźwięk. (Zapis zostanie anulowany po naciśnięciu przycisku 'CANCEL' lub po 7 sekundach bez naciskania żadnego przycisku).

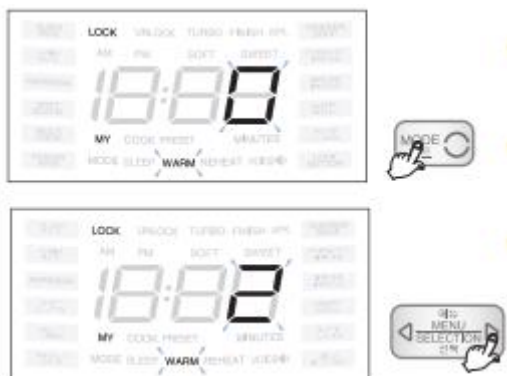
Temperatura zaprogramowana w momencie wysyłki produktu może różnić się od tej podanej w instrukcji.

Kontrola temperatury urządzenia

- Gdy wyczuwasz nieprzyjemne zapachy, a ryż jest zbyt wodnisty: Temperatura utrzymywania w ciepła jest zbyt niska. W takim przypadku należy zwiększyć temperaturę "Keep Warm" o 1-2 °C.
- Gdy ryż ma żółtawy kolor lub jest zbyt suchy: Temperatura Keep Warm jest zbyt wysoka. W tym przypadku zmniejszyć temperaturę "Keep Warm" o 1-2 °C.

Jak korzystać z funkcji My Mode

Stosuj ją podczas otwierania pokrywy, gdy w garnku jest zbyt dużo wody lub ryż staje się zbyt miękki.



- W trybie gotowości, naciśnij przycisk "MODE" 4 razy. Pojawi się komunikat głosowy, że jest zaprogramowany tryb podgrzewania, należy ustawić żądaną temperaturę.
- Nacisnąć przycisk Menu/Selection, aby wyświetlacz zaczął się zmieniać
0 → 1 → 2 → -2 → -1 → 0
- Wybierz żądane menu, następnie naciśnij przycisk 'SET', a ustawiony czas zostanie automatycznie wprowadzony za pomocą brzęczyka. (Jeśli naciśniesz przycisk 'CANCEL' lub nie naciśniesz żadnego przycisku w ciągu 7 sekund, funkcja zostanie anulowana i powróci do trybu czuwania).

1. Jeżeli po otwarciu pokrywy wylewa się zbyt dużo wody, należy nacisnąć przycisk "Menu/Selection", aby przejść do trybu ustawień.
2. Jeśli brzegi ryżu są zbyt miękkie: Naciśnij przycisk "Menu/Selection", aby zmienić ustawienia.

Spożywanie posiłku

Jeśli chcesz mieć ciepły ryż, naciśnij przycisk "Reheat/keep warm". Funkcja "Reheat/keep warm" zostanie uruchomiona i w ciągu 9 minut będzie można zjeść świeży ryż.

<Keep warming>



"3H" na wyświetlaczu oznacza, że ugotowany ryż był utrzymywany w cieple przez 3 godziny.

<Reheating>



Pozostały czas podgrzewania będzie wyświetlany w minutach, podczas gdy kontrolka Keep Warm będzie migać, a znak "0" na wyświetlaczu będzie się obracać.

<Finishing reheat>



Po zakończeniu podgrzewania, funkcja Keep Warm uruchomi się po komunikacie głosowym "3H", a na wyświetlaczu pojawi się czas działania funkcji Keep Warm.

- Częste korzystanie z funkcji "Reheat" (Odgrywanie) może spowodować odbarwienie lub wysuszenie ugotowanego ryżu. Należy używać jej raz lub dwa razy dziennie.
- Jeśli do gotowania ryżu używane jest oddzielne urządzenie grzewcze lub palnik gazowy, należy włożyć ugotowany ryż do urządzenia do gotowania ryżu i nacisnąć przycisk "Keep Warm/Reheat" (utrzymywanie ciepła/odgrzewanie), aby ryż pozostał ciepły. W tym czasie na wyświetlaczu pojawia się "0H". (Przeniesienie gorącego ryżu do zimnego garnka może spowodować przebarwienie ryżu lub pojawienie się nieprzyjemnego zapachu).

Czym jest tryb POWER SAVE?

Jeśli przewód zasilający nie zostanie odłączony, niewielka ilość energii elektrycznej będzie nadal zużywana. Jest to tak zwana energia elektryczna w stanie czuwania. Tryb power SAVE jest technologią, która minimalizuje to zużycie energii elektrycznej.

Metoda automatyczna POWER SAVE

Jeśli w trybie automatycznego oszczędzania energii wybrano czas czuwania inny niż "WYŁĄCZONY", funkcja automatycznego oszczędzania energii będzie działać. Jeśli przed upływem czasu oczekiwania zostanie przesunięty uchwyt pokrywy lub naciśnięty dowolny przycisk, skrócony czas oczekiwania powróci do poprzedniego ustawienia.

Jak powrócić do ustawień początkowych?



1. Wciśnięcie przycisku 'MODE' 7 razy w stanie czuwania spowoduje włączenie trybu automatycznego oszczędzania energii. Przycisk 'MODE' musi być wciśnięty przez ponad 1 sekundę za pierwszym razem.
2. Jeśli za pomocą przycisku 'MENU/SELECTION' wybierzesz opcję OFF, automatyczne oszczędzanie zostanie anulowane. Po ustawieniu żądanego czasu oczekiwania, wcisnąć przycisk 'SET'.

Tryb wyświetlacza POWER SAVE SCREEN LIGHT

Ten tryb umożliwi regulację jasności wyświetlacza podczas gotowania, podgrzewania lub przygotowywania potrawy z wyprzedzeniem.



1. W trybie czuwania, naciśnij przycisk 'MODE' 8 razy, aby włączyć tryb wyświetlacza POWER SAVE SCREEN LIGHT. (Przycisk 'MODE' musi być wciśnięty przez ponad 1 sekundę za pierwszym razem).

- Po naciśnięciu przycisku 'MENU/SELECTION', komunikat głosowy poda jedno z tych dwóch twierdzeń : The Display the POWER SAVE SCREEN LIGHT Function is selected (Funkcja została włączona). Proszę nacisnąć przycisk 'SET'. "lub" The Display POWER SAVE SCREEN LIGHT Function is canceled (Funkcja została anulowana). Proszę nacisnąć przycisk "SET".
- Po naciśnięciu przycisku "SET" usłyszysz komunikat głosowy "Power save screen light has been set" (Ustawiono funkcję POWER SAVE SCREEN LIGHT).

Jak ustawić "LOCK BUTTON" ("PRZYCISK BLOKADY")

Dla przycisków dotykowych można ustawić blokadę, aby zapobiec przypadkowemu dotknięciu podczas czyszczenia lub przez dzieci.



- Przyciski zostaną zablokowane, jeśli przycisk "SET" zostanie naciśnięty przez 3 sekundy lub dłużej podczas gotowania, ustawiania wstępnego, podgrzewania, odgrzewania lub w stanie gotowości.
- Gdy przyciski są zablokowane, rozlegnie się komunikat głosowy mówiący "Button lock has been selected" (Wybrano blokadę przycisków). W tym czasie na ekranie wyświetlana jest informacja o zablokowaniu przycisku.

* Wciśnięcie jakiegokolwiek przycisku poza przyciskiem 'SET' w trybie blokady przycisków spowoduje włączenie brzęczyka.

* Żądana funkcja może być ustawiona po anulowaniu blokady przycisków.

* Funkcja blokady przycisków jest automatycznie anulowana po wyłączeniu zasilania.

Tryb wyświetlania pozostałego czasu gotowania

Funkcja ta włącza lub wyłącza wyświetlanie pozostałego czasu gotowania, który pojawia się okresowo podczas gotowania. (Wyświetlany pozostały czas gotowania może różnić się od rzeczywistego w zależności od objętości i procesu gotowania).



1. W trybie gotowości należy nacisnąć przycisk 'MODE' 9 razy, aby włączyć tryb wyświetlania pozostałego czasu gotowania. Za pierwszym razem przycisk 'MODE' musi być wciśnięty przez ponad 1 sekundę.
2. Po naciśnięciu przycisku 'MENU/SELECTION', komunikat głosowy poda jedno z tych dwóch stwierdzeń: "Remained cooking time has been selected. Then press 'SET' button" (Wybrano pozostały czas gotowania. Następnie wciśnij przycisk 'SET') lub "Remained cooking time has been deselected. Then press 'SET' button" (Pozostały czas gotowania został wyłączony. Następnie nacisnąć przycisk 'SET'). Po wybraniu jednej z tych opcji należy wciśnąć przycisk 'SET'.

Czyszczenie i konserwacja

- W celu uniknięcia nieprzyjemnego zapachu należy po schłodzeniu i odłączeniu urządzenia wyczyścić zespół pokrywy.
- Korpus urządzenia do gotowania ryżu oraz pokrywę należy czyścić suchym ręcznikiem. Do czyszczenia urządzenia do gotowania ryżu nie należy używać benzenu ani rozcieńczalnika. Na zdejmowanej pokrywie lub wewnątrz urządzenia do gotowania ryżu może pojawić się warstwa skrobi, która jest pozostałością po gotowaniu ryżu. Warstwa ta nie stanowi zagrożenia dla zdrowia.
- Nie należy wkładać materiałów takich jak śruby do otworów w zdejmowanej pokrywie. Sprawdź tylną i przednią pokrywę.

Zdejmowana pokrywa i uszczelka ciśnieniowa

Po oczyszczeniu zdejmowanej pokrywy założyć ją z powrotem na obudowę. Jeśli zdejmowana pokrywa nie jest zamontowana, nie można przeprowadzić wstępnego gotowania. (Podczas utrzymywania ciepła może rozlegać się alarm).



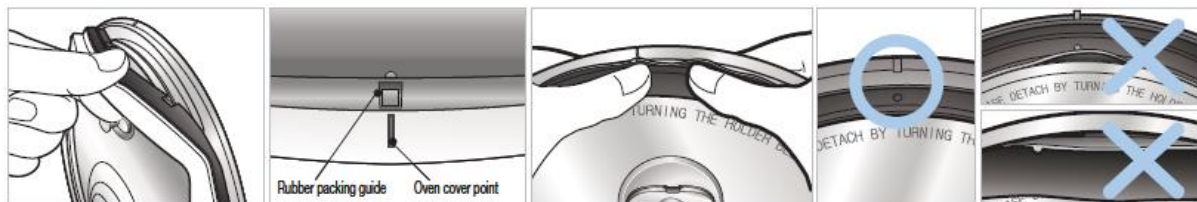
1. Obróć uchwyt w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, dzięki czemu pokrywę będzie można łatwo oddzielić od urządzenia i umyć.
2. Pokrywę należy często myć neutralnym detergentem i gąbką, a następnie wytrzeć do sucha chusteczką papierową. Proszę utrzymywać w czystości krawędź gumowego uszczelnienia, wtedy urządzenie do gotowania ryżu będzie działało dłużej.
3. Podczas zakładania należy przytrzymać pokrętko zdejmowanej pokrywy i wyrównać je z otworem w pokrywie, a następnie mocno docisnąć.



4. Jak pokazano na rysunku, ustawić środek zdejmowanej pokrywy w jednej linii ze środkiem elementu wystającego i mocno nacisnąć lewą i prawą stronę zdejmowanej pokrywy, tak aby elementy wystające wyszły jak najdalej.

5. Wyrównaj uchwyt ze znakiem strzałki i obróć go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby go zamocować.
6. Jak pokazano na zdjęciu, proszę wyrównać uchwyt z oznaczeniem strzałki, aby otworzyć i zamknąć.

Po umyciu lub wymianie gumowej uszczelki należy ją całkowicie wsunąć do obudowy.



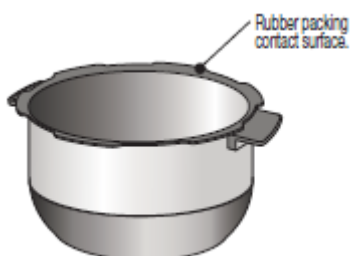
1. W celu oddzielenia gumowego uszczelnienia, proszę wyciągnąć je z pokrywy, jak pokazano na zdjęciu.
2. Aby założyć z powrotem gumową uszczelkę, proszę dopasować ją do każdego z 6 występow i otworów, jak pokazano na zdjęciu.
3. Po dopasowaniu 6 elementów wystających do otworów, proszę docisnąć gumową uszczelkę na całej jej długości.
4. Należy sprawdzić, czy gumowa uszczelka przylega całkowicie do płyty pokrywy.
W przeciwnym razie para wodna może wydostawać się ze szczeliny pomiędzy uszczelnieniem a obudową.

Odpowietrznik pary



Upewnij się, że po/przed użyciem wyczyścisz wylot pary. Nie próbuj wyciągać głowicy pary czystej i osłony zabezpieczającej, wyczyść je ostrożnie. Po/przed użyciem należy upewnić się, że odpowietrznik pary i osłona zabezpieczająca są całkowicie zainstalowane. Jeśli odpowietrznik pary jest odłączony lub nie jest całkowicie zamocowany, prosimy o kontakt z działem obsługi klienta.

Garnek wewnętrzny



Wytrzyj wodę na zewnątrz i na dnie naczynia wewnętrznego. Szorstka gąbka, szczotka lub materiał ścierny mogą spowodować zarysowania powłoki. Użyj płynu do mycia naczyń i miękkiej ściereczki lub gąbki.

Uszczelnienie ciśnieniowe



Przetrzeć urządzenie główne wilgotną ściereczką.

Wnętrze urządzenia



Czyść parownicę przed i po użyciu.

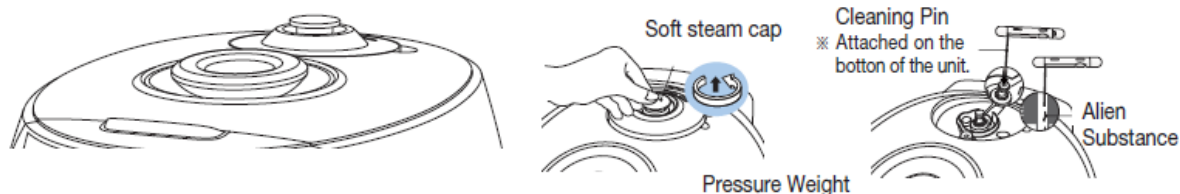
1. Podczas gotowania uchwyt musi być obrócony do pozycji "Lock". Gdy lampka się zapala, oznacza to, że urządzenie jest gotowe do gotowania.
2. Po zakończeniu gotowania przekręć uchwyt z pozycji "(Lock)" na "(Unlock)", przekręć uchwyt, aby otworzyć. Jeśli w garnku wewnętrznym znajduje się nieuwolniona para, może być trudno przekręcić uchwyt. W takim przypadku należy przekręcić wagę ciśnieniową i wypuścić nadmiar pary. Nie należy otwierać na siłę.
3. Podczas otwierania i zamykania klamka musi być obrócona do pozycji "(Unlock)".
4. Jeśli lampka nie zaświeci się, nie będzie można obsługiwać przycisków "PRESSURE COOK" i "PRESET/AUTO CLEAN". Upewnij się, że uchwyt znajduje się w pozycji "(Lock)".



Jeśli zawór części ciśnieniowej jest zatkany, przebić go za pomocą szpilki do czyszczenia

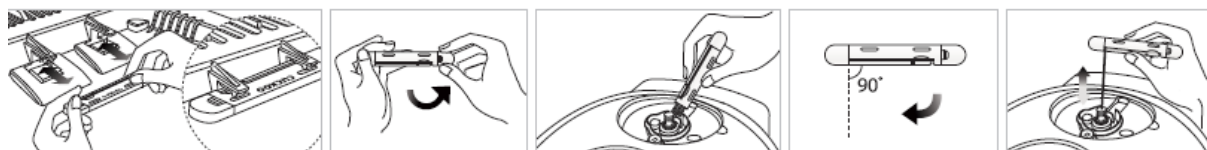
Otwór zaworu wagi ciśnieniowej umożliwia uwalnianie pary. Należy regularnie sprawdzać, czy nie jest on zatkany. W przypadku zatkania otworu zaworu parowego, gorąca para oraz gorąca zawartość urządzenia mogą spowodować poważne obrażenia.

Szpilki czyszczącej nie należy używać do innych celów niż czyszczenie otworu zaworu ciśnieniowego.



- Gdy uchwyt blokady/odblokowania jest zablokowany (znajduje się na "Lock"), przekręć wagę ciśnieniową w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, pociągając ją do góry, a następnie wyciągnij ją.
- Przebić zatkany otwór zaworu trzpieniem czyszczącym i ponownie zamontować obracając go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Po prawidłowym zamontowaniu wagi ciśnieniowej można ją swobodnie obracać.

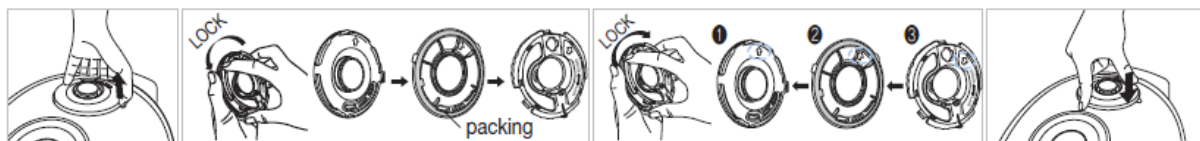
Jak używać szpilki do czyszczenia i zestawu szczotek



1. Oddzielić szpilkę do czyszczenia dołączoną na spodzie urządzenia od głównego korpusu, jak pokazano na rysunku.
2. Oddzielić pokrywę tak, jak wskazuje strzałka.
3. Użyj zestawu pędzli do wyczyszczenia odpywów.
4. W przypadku stosowania szpilki czyszczącej, należy wyciągnąć szpilkę czyszczącą i ustawić ją pod kątem prostym.
5. Stosować tylko do otworu wentylacyjnego wagi ciśnieniowej.

Jak czyścić miękką nasadkę parową

Nie należy dotykać powierzchni miękkiej nakładki parowej bezpośrednio po gotowaniu. Można się poparzyć.



1. Zdejmij miękką nakładkę parową, jak na rysunku.
2. Naciśnij haczyk z tyłu i podążaj za strzałką, aby odłączyć i wyczyścić. Czyść często za pomocą gąbki lub neutralnego detergentu.
3. Zamontować wentyle tak, aby idealnie pasowały do rowka.
4. Po założeniu miękkiej nakładki parowej, aby pasowała do rowka, należy mocno nacisnąć część "A", aby zamontować miękką nakładkę parową w urządzeniu.

Czyszczenie naczynia na zbierającą się wodę



1. Wysuń naczynie na wodę.
2. Zdejmij pokrywę kanału spustowego, popychając ją w dół.
3. Wyczyść pokrywę kanału odpływowego i naczynie neutralnym detergentem.
4. Oczyszczyć pokrywę kanału odpływowego za pomocą zestawu szczotek.
5. Po wyczyszczeniu umieścić uważnie w urządzeniu.

Gdy pokrywa nie zamyka się dokładnie

Nie należy próbować zamykać pokrywy na siłę. Może to spowodować problemy.

1. Sprawdź, czy garnek wewnętrzny jest prawidłowo umieszczony wewnątrz korpusu.
2. Aby zamknąć pokrywę, należy przekręcić uchwyt w celu odblokowania.
3. Jeśli w garnku wewnętrznym znajduje się nadmiar pary, może być trudno zablokować uchwyt. Przekręć wagę ciśnieniową i pozwól, aby uwolnił się nadmiar pary. Następnie spróbuj ponownie przekręcić uchwyt.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW TECHNICZNYCH

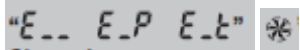


Usterka	Sprawdź	Możliwe rozwiązanie
Gdy nie można obrócić na "Unlock".	<p>Czy przekręciłeś uchwyt "pokrywki" podczas gotowania?</p> <p>Czy przekręciłeś uchwyt "pokrywki" przed całkowitym wydaleniem pary?</p>	<p>Nie należy otwierać pokrywy podczas gotowania. Jeśli chcesz otworzyć pokrywę podczas gotowania, naciśnij przycisk "CANCEL" dłużej niż 2 sekundy i wypuść parę.</p> <p>Pociągnąć uchwyt ciśnieniowy w bok i pozwolić parze całkowicie odparować.</p>
Gdy pokrywa nie może się otworzyć, mimo że uchwyt pokrywy jest ustawiony w pozycji "Unlock".		<p>Z powodu ciśnienia.</p> <p>Jednorazowo odciągnąć uchwyt ciśnieniowy na bok i całkowicie wydalić parę.</p>
Gdy para wodna wydobywa się pomiędzy pokrywką.	<p>Czy na uszczelce znajdują się jakieś zanieczyszczenia?</p> <p>Czy uszczelka nie jest zbyt stara?</p>	<p>Oczyszczyć uszczelkę z wszelkich zanieczyszczeń. Uszczelkę utrzymywać w czystości.</p> <p>Jeśli para wydobywa się przez pokrywę, należy wyłączyć zasilanie i skontaktować się z centrum serwisowym lub sprzedawcą.</p> <p>Cykl życia uszczelki wynosi 12 miesięcy, należy wymieniać ją co 1 rok.</p>
Jeśli przycisk "CANCEL" nie działa podczas gotowania.	<p>Czy wewnętrzny garnek jest gorący?</p> <p>Czy obecnie ustawiony jest tryb blokady?</p>	<p>Jeżeli chcesz anulować tryb gotowania, naciśnij przycisk "CANCEL" przez 2 sekundy.</p> <p>Należy uważać na emisję gorącej pary lub gorącą zawartość rozpryskującą się z automatycznego wylotu pary podczas anulowania.</p> <p>Proszę nacisnąć przycisk "SET" przez ponad 3 sekundy, aby zwolnić.</p>
Jeśli podczas gotowania i podgrzewania słychać dziwne odgłosy	<p>Czy podczas gotowania ryżu słychać odgłos jakby wiatru?</p> <p>Czy podczas podgrzewania ryżu słychać dźwięk "Chi"?</p>	<p>Czy włożono garnek wewnętrzny?</p> <p>Sprawdzić napięcie znamionowe?</p>

Ryż brązowy nie kiełkuje prawidłowo	<p>Czy ilość ryżu przekracza określoną maksymalną pojemność?</p> <p>Czy ziarna nie są zbyt suche?</p>	<p>Włóż podaną maksymalną pojemność brązowego ryżu.</p> <p>Stary ryż lub zanieczyszczony ryż może nie kiełkować prawidłowo.</p>
-------------------------------------	---	---

Usterka	Sprawdź	Możliwe rozwiązanie
Gdy przycisk nie działa z błędem "E1"	<p>Czy włożono garnek wewnętrzny?</p> <p>Sprawdzić napięcie znamionowe?</p>	<p>Proszę włożyć wewnętrzny garnek.</p> <p>Produkt zasilany jest tylko napięciem 220~240V.</p>
Nie działa przycisk Timer ciśnieniowy "Cook/Turbo" Błąd "E01".	<p>Czy przekreśliłeś dźwignię pokrywy do pozycji "Lock"?</p> <p>Czy świeci się lampka "Lock"?</p>	<p>Proszę przekreślić uchwyt pokrywy do pozycji "Lock".</p>
Gdy ryż jest bardzo kleisty.	<p>Czy na czujniku temperatury lub na powierzchni dna wewnętrznego garnka znajduje się ryż lub inna obca substancja?</p>	<p>Wyczyść wszystkie obce substancje znajdujące się na czujniku temperatury lub na powierzchni dna garnka wewnętrznego.</p>
Gdy na wyświetlaczu LCD pojawi się napis "E03".	<p>Sprawdzić napięcie znamionowe?</p>	<p>Produkt zasilany jest tylko napięciem 220~240V.</p> <p>Odciąć zasilanie i skontaktować się z działem obsługi klienta.</p> <p>Normalnym zjawiskiem jest pojawienie się napisu "E03" przy wlewaniu samej wody.</p>
Gdy nie można zaprogramować godziny.	<p>Czy aktualny czas jest prawidłowy?</p> <p>Czy AM lub PM są ustawione prawidłowo?</p> <p>Czy ustawiłeś czas oczekiwania powyżej 13 godzin?</p>	<p>Ustawić aktualny czas.</p> <p>Sprawdź AM i PM.</p> <p>Maksymalny czas oczekiwania to 13 godzin.</p>
Kiedy czujesz zapach po i przed gotowaniem?	<p>Czy garnek wewnętrzny jest prawidłowo umieszczony w korpusie?</p> <p>Czy uchwyt na pokrywie górnej jest ustawiony w pozycji "Lock"?</p> <p>Czy w naczyniu wewnętrznym znajduje się gorące jedzenie?</p>	<p>Proszę włożyć prawidłowo naczynie wewnętrzne.</p> <p>Proszę przekreślić uchwyt pokrywy do pozycji "Lock".</p> <p>Jednorazowo pociągnąć uchwyt ciśnieniowy na bok.</p>

Gdy "E_U", "00" są wyświetlane na LCD	Brak zasilania Micom	Proszę odłączyć zasilanie i skontaktować się z działem obsługi klienta
Gdy "E_P", "00" są wyświetlane na LCD	Uszkodzony czujnik	Proszę odłączyć zasilanie i skontaktować się z działem obsługi klienta
Podczas pracy produktu pojawia się znak "E_UF".	Pamięć Micom jest wyczerpana	Proszę odłączyć zasilanie i skontaktować się z działem obsługi klienta
Gdy "HP_", "HF_" są wyświetlane na LCD		Czy podczas gotowania następuje przerwa w dostawie prądu?

Usterka	Sprawdź	Możliwe rozwiązanie
Gdy ryż nie jest ugotowany.	Czy przycisk "PRESSURE COOK" jest wciśnięty? Czy podczas gotowania następuje przerwa w dostawie prądu?	Nacisnąć jeden raz przycisk "PRESSURE COOK". Sprawdź, czy na wyświetlaczu pojawił się znak "C_C". Ponownie nacisnąć przycisk "PRESSURE COOK".
Gdy ryż nie jest dobrze ugotowany.	Czy używałeś miarki do ryżu? Czy wlałeś/aś odpowiednią ilość wody? Czy optukałeś ryż przed gotowaniem? Czy włożyłeś ryż do wody na długi czas? Czy ryż jest stary lub suchy?	Dodajemy wodę mniej więcej do połowy karbownicy i gotujemy.
Fasola (inne ziarna) jest ugotowana w połowie.	Czy była (inne zboża) zbyt suche?	Fasolę i inne ziarna przed gotowaniem w szybkowarze należy namoczyć lub ugotować na parze, aby uniknąć częściowego ugotowania fasoli lub ziaren. W zależności od upodobań fasolę należy przed gotowaniem namoczyć przez -2 minuty lub gotować na parze przez 2-3 minuty.
Ryż jest zbyt wodnisty lub sztywny.	Czy menu jest prawidłowo wybrane? Czy prawidłowo odmierzono wodę? Czy otworzyłeś górną pokrywę przed zakończeniem gotowania?	Wybierz prawidłowe menu. Prawidłowo odmierzając wodę. Po zakończeniu gotowania otworzyć pokrywę górną.

<p>Pojawiają się znaki </p>	<p>Czujnik temperatury lub silnik wentylatora nie działa prawidłowo.</p>	<p>Odłącz przewód zasilający i skontaktuj się z centrum serwisowym.</p>
<p>Pojawia się znak </p>	<p>Pojawia się on na wyświetlaczu po ponownym naciśnięciu przycisku "Start" lub po zakończeniu gotowania, jeśli jeszcze nie przekręciliśmy uchwyty do pozycji "Unlock".</p>	<p>Problem można rozwiązać przekręcając uchwyt do pozycji "Unlock", a następnie przekręcić do pozycji "Lock".</p>
<p>Pojawia się znak </p>	<p>Zdejmowana pokrywa nie jest zamontowana</p>	<p>Zamontuj zdejmowaną pokrywę</p> <p>Jeżeli znak jest wyświetlany w sposób ciągły, mimo że osłona została już zamontowana, należy skontaktować się z działem obsługi klienta.</p>