

**INSTRUKCJA OBSŁUGI RYŻOWARU**

**Ryżowar Cuckoo CRP-P1009S, 1150 W, 1.8 l,  
z funkcją pary, ochrona przed przegrzaniem**

Nr produktu 2380122



## Spis treści

<b>INSTRUKCJA OBSŁUGI RYŻOWARU .....</b>	<b>1</b>
PRZED UŻYCIEM.....	3
DODATKOWE WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA.....	4
SPECYFIKACJA .....	5
OSTRZEŻENIE .....	5
Uwagi i zakazy .....	9
PRZEGLĄD POSZCZEGÓLNYCH CZĘŚCI .....	12
PIELĘGNACJA PRODUKTU .....	14
KORZYSTANIE Z FUNKCJI „AUTO CLEAN” (czyszczenie parowe) .....	18
USZCZELNIANIE RUCHEM PODWÓJNYM.....	19
PODCZAS UŻYWANIA.....	22
PRZYGOTOWANIE GOTOWANIA .....	23
JAK UGOTOWAĆ DOBRY RYŻ.....	25
JAK GOTOWAĆ.....	26
INSTRUKCJE DOTYCZĄCE PROGRAMÓW PIECZENIA .....	28
POJEMNOŚĆ I CZAS DLA KAŻDEGO PROGRAMU.....	29
Jak korzystać z Multi Cooka .....	31
JAK KORZYSTAĆ Z NIESTANDARDOWEJ FUNKCJI GOTOWANIA CUCKOO .....	37
JAK KORZYSTAĆ Z USTAWIEŃ GOTOWANIA.....	39
PRZEWODNIK GOTOWANIA .....	45
PRZEPISY .....	45

## PRZED UŻYCIEM

### WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

1. Przeczytaj uważnie instrukcję przed użyciem tego urządzenia.
2. Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia. Zamiast tego użyj uchwytów lub pokręteł.
3. Aby zabezpieczyć się przed pożarem, porażeniem prądem elektrycznym i/lub obrażeniami osób i urządzenia, nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innej cieczy.
4. Prosimy nie pozostawiać dzieci bez opieki w pobliżu urządzenia. Proszę nie pozwalać dzieciom korzystać z tego urządzenia bez nadzoru.
5. Jeśli nie chcesz korzystać z urządzenia lub chcesz je wyczyścić, odłącz wcześniej urządzenie. Pozwól urządzeniu ostygnąć przed demontażem jego części.
6. Nie używaj urządzenia, jeśli zauważysz jakiegokolwiek uszkodzenia urządzenia lub jego zasilania. Wyślij urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia i naprawy.
7. Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować nieprawidłowe działanie urządzenia i skutkować porażeniem prądem elektrycznym i/lub pożarem, co może skutkować obrażeniami ciała.
8. Jeśli zasilacz jest uszkodzony, należy go wymienić na zasilacz zweryfikowany przez producenta, dostępny u producenta lub przedstawiciela obsługi klienta.
9. Prosimy nie używać urządzenia na zewnątrz.
10. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu i nie dotykaj zasilacza gorącymi powierzchniami.
11. Proszę nie umieszczać urządzenia w pobliżu lub na gazowych lub elektrycznych kuchenkach i piekarnikach.
12. Zawsze najpierw podłączaj zasilacz do urządzenia przed podłączeniem go do gniazdka ściennego. Aby uzupełnić urządzenie  
Aby go wyłączyć należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
13. Proszę używać tego urządzenia wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
14. Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, jeśli w środku znajdują się gorące płyny  
stan : schorzenie.
15. W urządzeniu nie należy umieszczać zbyt dużych składników, opakowań z folii metalowej i innych przyborów kuchennych, ponieważ  
może to spowodować zagrożenie pożarowe.
16. Należy pamiętać, aby urządzenie nie zostało przykryte podczas pracy i nie dotykało żadnych materiałów łatwopalnych (np. zasłon) w celu zapobieżenia zagrożeniu pożarem.
17. Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym, gotuj wyłącznie w dostarczonym wyjmowanym garnku.
18. To urządzenie gotuje pod ciśnieniem. Niewłaściwe użycie może spowodować oparzenia. Zabezpiecz i zamknij prawidłowo urządzenie przed uruchomieniem. Patrz „Instrukcja obsługi”.
19. Nie gotuj potraw, takich jak mus jabłkowy, żurawina, granola, makaron, spaghetti lub inne podobne potrawy. Przygotowywanie tych potraw ma tendencję do pienienia się i w ten sposób może blokować urządzenie ograniczające ciśnienie
20. Przed użyciem zawsze sprawdzaj urządzenie zabezpieczające przed zanieczyszczeniami lub zatkaniami.
21. Nie otwieraj szybkowaru, dopóki urządzenie nie ostygnie i ciśnienie wewnętrzne nie zostanie uwolnione. Patrz „Instrukcja obsługi”.
22. Nie używaj dołączonego szybkowaru do smażenia na oleju.
23. Kanały w regulatorze ciśnienia, przez które wydostaje się para, powinny być regularnie sprawdzane pod kątem zatkania.
24. Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeżeli znajdują się one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
25. To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Urządzenie i jego zasilacz należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

### ZACHOWAJ INSTRUKCJĘ

### NINIEJSZE URZĄDZENIE PRZEZNACZONE JEST WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO

## DODATKOWE WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

**OSTRZEŻENIE:** To urządzenie wytwarza ciepło i parę podczas użytkowania. Podejmij odpowiednie środki ostrożności, aby uniknąć obrażeń ciała i uszkodzenia mienia na skutek wydostającej się pary lub ciepła.

1. Podczas spuszczenia ciśnienia trzymaj ręce i twarz z dala od zaworu bezpieczeństwa.
2. Zachowaj szczególną ostrożność podczas otwierania pokrywy po gotowaniu. Para znajdująca się wewnątrz jest gorąca i może spowodować oparzenia.
3. Nigdy nie otwieraj pokrywy podczas pracy urządzenia.
4. Nie używaj urządzenia bez naczynia wewnętrznego.
5. Nie zakrywaj zaworu wylotowego, ponieważ może to spowodować wzrost ciśnienia i wybuch.
6. Nie dotykaj naczynia wewnętrznego ani elementów grzejnych bezpośrednio po użyciu. Najpierw pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku w kuchniach, np:

- w gospodarstwach domowych;
- kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
- przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych.

## KORZYSTANIE Z PRZEDŁUŻACZA

### UWAGA:

1. Krótki przewód zasilający (lub zestaw przewodów) jest dostarczany w celu zmniejszenia ryzyka splątania z dłuższym przewodem.
2. Przedłużacz powinien być używany prawidłowo.
3. Zastosowanie przedłużacza do urządzenia do gotowania ryżu:
  - Do gotowania ryżu należy używać zasilacza o odpowiednim napięciu znamionowym (AC220-240V).
  - Jeśli urządzenie stoi na podłodze, przedłużacz powinien również znajdować się na podłodze.
  - Podczas układania kabli należy pamiętać o potencjalnym zagrożeniu dla dzieci. To urządzenie jest wyposażone we wtyczkę spolaryzowaną: (Jedno ostrze jest szersze niż drugie). Ze względów bezpieczeństwa ta wtyczka pasuje do spolaryzowanego gniazdka tylko w jeden sposób. Jeśli wtyczka nie pasuje prawidłowo do gniazdka, odwróć wtyczkę. Jeśli nadal nie pasuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem. Proszę zachować to urządzenie zabezpieczające.

## SPECYFIKACJA

Nazwa modelu		<b>Seria CRP-P10</b>	
Elektryka		AC 220~240V, 50Hz	
zużycie energii	Gotowanie	1150 W	
pojemność	RYŻ KLEISTY	0,36~1,8L (2~10 porcji)	
	RYŻ KLEISTY W WYSOKIEJ TEMPERATURZE		
	RYŻ MIESZANY	0,36~1,44L (2~8 porcji)	
	RYŻ MIESZANY W WYSOKIEJ TEMPERATURZE		
	BRAŹOWY RYŻ	0,36~1,08L (2~6 porcji)	
	BRAŹOWY RYŻ W WYSOKIEJ TEMPERATURZE		
	RYŻ GABA		
	LEPKI RYŻ TURBO		
		PALONY RYŻ (NURUNGI)	0,36~0,72L (2~4 porcje)
		OWSIANKA	0,18~0,36L (1~2 porcje)
długość kabla		1.0m	
Ciśnienie		78.4KPa (0.8kgf/cm <sup>2</sup> )	
waga produktu			
rozmiar produktu	Szerokość	29.4cm	
	Długość	39.5cm	
	Wysokość	29cm	

## OSTRZEŻENIE

- Przeczytaj uważnie poniższe ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, aby uniknąć wypadków i zagrożeń.
- Ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa dzieli się na „Ostrzeżenie” i „Uwaga”, a znaczenie Ostrzeżenia i Przystrogi jest następujące.

**Ostrzeżenie:** Działanie może spowodować poważne obrażenia lub śmierć.

**Uwaga:** Działanie może spowodować uszkodzenie mienia i/lub obrażenia ciała.

	Ten symbol zwraca uwagę na okoliczności, które w pewnych warunkach mogą stanowić zagrożenie.
	Przeczytaj uważnie ostrzeżenie i obsługuj urządzenie zgodnie z instrukcją.
	Ten symbol oznacza czynność „zabronioną”.
	Ten symbol oznacza działanie orientacyjne.

## Ostrzeżenia i zakazy

### **Nie zbliżaj rąk ani twarzy do ciężarka ciśnieniowego ani do automatycznego wylotu pary.**

- Wypuszczana para jest bardzo gorąca i w przypadku kontaktu ze skórą może spowodować oparzenia.
- Pamiętaj, aby chronić swoje dzieci przed tymi obszarami urządzenia.

### **Nie używaj kuchenki w bezpośrednim świetle słonecznym, w pobliżu kuchenek gazowych, zapalniczek lub piekarników i innych źródeł ciepła**

- Promieniowanie ciepłe może spowodować zwarcie elektryczne, odkształcenie, odbarwienie, porażenie prądem elektrycznym lub pożar.
- Dotyczy to również kabla, którego izolacja może się stopić pod wpływem ciepła. Proszę wielokrotnie sprawdzać zasilanie.

### **Nie demontować ani nie modyfikować pieca.**

- Niewłaściwy demontaż spowoduje uszkodzenie urządzenia.
- Zezwalaj tylko technikowi na demontaż lub naprawę urządzenia. W celu uzyskania porad dotyczących naprawy i usterek prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta.

### **Korzystaj wyłącznie z uziemionych gniazdek prądu zmiennego 220 V o natężeniu 15 A lub wyższym.**

#### **Nie podłączaj jednocześnie wielu produktów do tego samego gniazdka.**

- Używanie produktu może spowodować reakcję egzotermiczną, pożar lub porażenie prądem. Regularnie sprawdzaj stan gniazda.
- Jeśli na wtyczce znajdują się ciała obce lub wtyczka jest mokra, należy je dobrze wytrzeć przed użyciem.
- Użyj przedłużacza o natężeniu 15 A lub większym.

### **Nie używaj kuchenki w wilgotnych miejscach lub w pobliżu wody. Wnikanie cieczy może prowadzić do zwarcia i porażenia prądem elektrycznym.**

- Jeśli do kuchenki dostanie się woda, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.

### **Nie używaj urządzenia w zakurzonej otoczeniu. Nie przechowuj ani nie używaj chemikaliów w pobliżu urządzenia.**

- Stwarza to zagrożenie pożarowe.

### **Jeśli zauważysz uszkodzenie urządzenia, zasilacza lub gniazdka, posłuchaj obsługi kuchenki i skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.**

- Jeśli na skutek nieostrożnego użytkowania pieca zerwie się izolacja przewodu zasilającego, grozi to pożarem i porażeniem prądem elektrycznym, dlatego regularnie sprawdzaj stan urządzenia, zasilacza i gniazdka.
- Jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, należy zlecić wymianę przewodu producentowi, jego sprzedawcy lub wykwalifikowanemu technikowi, aby zapewnić prawidłową wymianę.
- Upewnij się, że naprawa pieca jest wykonywana wyłącznie w wyznaczonym punkcie serwisowym.

**Nie wkładaj urządzenia do zlewu, nie myj go i nie wlewaj wody do urządzenia.**

- W przeciwnym razie nie można wykluczyć uszkodzenia urządzenia i zagrożenia dla siebie.
- Jeśli do kuchenki dostanie się woda, przestań jej używać, odłącz przewód zasilający i skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.

**Nie blokuj obciążnika ani automatycznego wylotu pary i nie używaj ściereczki do naczyń, ozdobnej osłony ani innych przedmiotów na wylocie pary.**

- Może to spowodować wybuch ciśnienia.
- Może to spowodować deformację, odbarwienie lub nieprawidłowe działanie korpusu.

**Używaj wyłącznie oryginalnego niezmodyfikowanego naczynia wewnętrznego.**

- W przeciwnym razie nie można wykluczyć wadliwego działania i ryzyka pożaru.
- Jeśli doniczka wewnętrzna ulegnie deformacji, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.

**Nie używaj kuchenki bez naczynia wewnętrznego.**

- Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym i urządzenie nie będzie działać prawidłowo.
- Nie dodawaj wody ani składników do urządzenia, jeśli nie ma w nim naczynia wewnętrznego.
- Jeśli został dodany ryż lub woda, nie obracaj ani nie potrząśnij garnkiem i skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.

**Nie wkładaj ostrych ani twardych przedmiotów do wylotu pary ani nie blokuj go w inny sposób.**

- Uszkodzenie wylotu pary stwarza ryzyko pożaru i porażenia prądem.
- W przypadku dzieci wymagana jest szczególna ostrożność.

**Trzymaj kuchenkę poza zasięgiem dzieci.**

- Dzieci mogą spowodować pożar lub porażenie prądem przez nieostrożną obsługę.

**Nie rozpylać ani nie wlewać pestycydów ani chemikaliów do pieca.**

- Istnieje ryzyko pożaru.
- Jeśli karaluchy lub owady dostaną się do kuchenki, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.

**Proszę nie wkładać żadnych przedmiotów (igieł, pisaków czyszczących itp.) do otworów wlotowych/wylotowych lub szczelin urządzenia.**

- Może to spowodować nieprawidłowe działanie, w tym ryzyko pożaru i porażenia prądem.
- Pióra czyszczące należy używać wyłącznie do czyszczenia wylotu pary.

**Nigdy nie otwieraj pokrywy podczas gotowania.**

- Nigdy nie otwieraj najpierw pokrywy, jeśli podczas gotowania woda się zagotuje lub wydobywa się para.
- W przypadku otwarcia na siłę ciecz może się rozlać i spowodować oparzenia.
- Jeśli chcesz otworzyć pokrywę podczas gotowania, naciśnij przycisk anulowania (2 sekundy, jeśli temperatura wewnętrzna jest wysoka) i otwórz ją dopiero po potwierdzeniu, że ciśnienie wewnętrzne zostało całkowicie usunięte.

- W razie potrzeby przerwij pracę kuchenki, odłącz przewód zasilający i skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.

**Nie zginaj, nie wiąż ani nie ciągnij na siłę przewodu zasilającego.**

- Porażenie prądem elektrycznym lub zwarcie elektroniczne może spowodować pożar. Należy regularnie sprawdzać stan przewodu zasilającego.

**Nie należy wielokrotnie podłączać i odłączać przewodu zasilającego.**

- Istnieje ryzyko porażenia prądem.

Upewnij się, że zwierzęta domowe i ostre przedmioty nie uszkodzą zasilacza.

- Uszkodzenie może spowodować zwarcie elektroniczne, prąd elektryczny lub pożar. Regularnie sprawdzaj przewód zasilający i wtyczkę.

**Aby zapobiec zagrożeniu pożarem, wytrzyj ciała obce z przewodu i wtyczki suchą szmatką.**

- Należy regularnie sprawdzać zasilacz pod kątem zanieczyszczeń.

Nie używaj urządzenia w szczelnie zamkniętym miejscu, takim jak pojemnik lub półka.

- Jeśli przewód zostanie wepchnięty w szczelinę, może to spowodować uszkodzenie zasilacza i stworzyć ryzyko porażenia prądem i pożaru.

- Jeśli używasz urządzenia w pobliżu mebli, pamiętaj, że wydzielająca się para może uszkodzić drewno i urządzenia elektryczne.

**Upewnij się, że ani urządzenie, ani inne ciężkie przedmioty nie wywierają nacisku na przewód zasilający.**

- Naprężenie przewodu może go uszkodzić, stwarzając ryzyko porażenia prądem i pożaru.

**Proszę nie podłączać urządzenia do wielu gniazdek lub przedłużaczy, które są ze sobą połączone.**

- Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym i pożaru.

**Przed użyciem wyczyść czujnik temperatury, wewnętrzne powierzchnie urządzenia oraz powierzchnie elementu grzejnego.**

- Przed użyciem pieca upewnij się, że nie zostały usunięte ciała obce.

- Dokładne wykrycie temperatury nie jest możliwe, jeśli czujnik temperatury jest zasłonięty, co może spowodować awarię i zagrożenie pożarowe z powodu niewłaściwie wyregulowanego ogrzewania naczynia wewnętrznego.

**Podczas podłączania lub odłączania wtyczki należy używać suchych rąk.**

- Odłączanie przewodu zasilającego mokrymi rękoma może spowodować porażenie prądem.

- Wyciąganie na siłę może spowodować awarię przewodu zasilającego, powodując zwarcie lub porażenie prądem.

**Podczas przenoszenia pieca nie należy podnosić ani ciągnąć za przewód zasilający.**

- Uszkodzenie zasilacza sieciowego stwarza ryzyko porażenia prądem elektrycznym i pożaru.



## Uwagi i zakazy

**Zawsze ustawiaj uchwyt pokrywy w pozycji zablokowanej, nawet jeśli wtyczka sieciowa jest wyjęta z gniazdka.**

- Ciepło reszkowe może wypaczyć wnętrze urządzenia. Jest to niezależne od zasilania urządzenia.

**Po gotowaniu wytrzyj nagromadzoną wodę w korpusie, aby zapobiec powstawaniu nieprzyjemnego zapachu.**

- W przeciwnym razie mikroorganizmy w płynie mogą powodować zapach i odbarwienie.
- Wytrzyj wodę nagromadzoną w tacce ociekowej korpusu.

**Jeśli przycisków nie można nacisnąć lub nie działają przed i po użyciu;**

- Skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.

**W przypadku przerwy w dostawie prądu podczas gotowania, automatyczne uwalnianie pary zostanie uruchomione i para będzie uwalniana w kontrolowany sposób.**

- Proszę gotować ryż i wodę tylko w podanych ilościach.
- Jeśli jest za dużo wody, urządzenie może się przelać podczas pracy.
- Proszę zawsze gotować z założoną nakrętką regulującą parę.

**Proszę wyczyścić urządzenie po każdym użyciu.**

- Jeśli nie wyczyścisz urządzenia, zapach wytwarzany przez mikroorganizmy może zepsuć smak potraw.
- Pamiętaj o czyszczeniu wewnętrznej pokrywy garnka gąbką lub suchą ściereczką, ponieważ czyszczenie wewnętrznej pokrywy garnka szorstkim lub metalowym pędzelkiem/gąbką może spowodować złuszczenie powłoki.
- Patrz strony od 12 do 16 i nie zapomnij wyczyścić garnka wewnętrznego, pokrywki garnka wewnętrznego i uszczelki.
- Powłoka na wewnętrznej pokrywie garnka może się łuszczyć w zależności od środowiska lub metody działania produktu. W takim przypadku prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta.

**Proszę nie zbliżać żadnych części ciała do wylotu pary podczas pracy urządzenia.**

- Bądź ostrożny i uprzedzony, ponieważ para jest uwalniana z dużą prędkością. W tym czasie można usłyszeć typowy dźwięk „chuchu”.
- Szczególną uwagę należy zwrócić na dzieci, ponieważ para może spowodować oparzenia.

**Jeśli to możliwe, nie przechowuj żywności (z wyjątkiem białego ryżu), takiej jak czerwona fasola, potrawy mieszane, krokiety, zapiekanki itp. w ciepłe, ponieważ mogą się zepsuć, jeśli są utrzymywane w ciepłe zbyt długo.**

**Podczas odłączania przewodu zasilającego należy trzymać za wtyczkę, a nie za przewód zasilający.**

- Porażenie przewodem zasilającym może go uszkodzić i spowodować ryzyko pożaru i porażenia prądem.

**Umyj ryż w oddzielnym pojemniku, włóż go do garnka wewnętrznego i nie stukaj w garnek wewnętrzny, aby rozpuścić pozostały ryż.**

- W przypadku zarysowania lub łuszczenia się powłoki doniczki wewnętrznej z winy klienta istnieje możliwość naprawy w ramach darmowego serwisu za opłatą.

**Proszę nie używać naczynia wewnętrznego do innych celów ani nie wystawiać go na bezpośrednie działanie ognia.**

- Wewnętrzna powłoka garnka może zostać zdeformowana lub zdarta, co może spowodować awarię.

**Jeśli wewnętrzna powłoka garnka złuszczy się, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.**

- Jeśli używasz urządzenia przez dłuższy czas, wewnętrzna powłoka garnka może się odkleić.
- Należy pamiętać o umyciu naczynia wewnętrznego neutralnym środkiem do mycia naczyń i miękką gąbką. Mycie grubą szczotką lub wełną metalową może spowodować zdercie powłoki.
- Jeśli w naczyniu wewnętrznym myte są ostre przybory (widelce, łyżki, pałeczki itp.), powłoka naczynia wewnętrznego może ulec zarysowaniu.
- W przypadku zarysowania lub łuszczenia się powłoki doniczki wewnętrznej z winy klienta istnieje możliwość naprawy w ramach darmowego serwisu za opłatą.

#### **Zalecane szczotki do czyszczenia miski wewnętrznej (wewnątrz i na zewnątrz)**

<b>Nadająca się do użytku</b>	<b>Nie nadająca się do użytku</b>
Szczotka bawełniana, szczotka gąbkowa, szczotka z mikrofibry, szczotka siatkowa	Niebieska szczotka, zielona szczotka (materiał ścierny), szczotka żelazna, szczotka ze stali nierdzewnej, inna szczotka metalowa.

- Używanie nienadających się do użytku szczotek może uszkodzić i zedrzeć wewnętrzną powłokę garnka.
- W przypadku zarysowania lub łuszczenia się powłoki doniczki wewnętrznej z winy klienta istnieje możliwość naprawy w ramach darmowego serwisu za opłatą.

**Proszę nie używać urządzenia na nierównych powierzchniach.**

- Może to prowadzić do uszkodzenia produktu i obrażeń ciała.
- Uważaj, aby nie przytrzasnąć rąk, stóp lub innych przedmiotów przewodem zasilającym i nie upuścić produktu.

**Jeśli podczas użytkowania pojawi się dziwny hałas, zapach lub dym, natychmiast odłącz przewód zasilający, całkowicie usuń ciśnienie wewnętrzne i skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.**

**Proszę nie gotować na więcej niż maksymalna podana pojemność.**

- Może to spowodować awarie, takie jak przelewanie się wody z ryżu lub złe gotowanie.
- Jeśli pojemność podana w instrukcji gotowania zostanie przekroczona, zawartość może się przelać z powodu ciężaru ciśnieniowego i „miękkiej nasadki do gotowania na parze”.
- Proszę o tym pamiętać podczas gotowania owsianki.

**Chroń piec przed uderzeniami.**

- Uderzenie może uszkodzić urządzenie i spowodować nieprawidłowe działanie.
- W przypadku deformacji doniczki wewnętrznej spowodowanej zaniedbaniem klienta, uszkodzenie to może zostać usunięte w ramach bezpłatnego okresu serwisowego za opłatą.

**Jeśli podczas obracania uchwyty pokrywy wyczuwalny jest opór, np. Np. podczas gotowania pod wysokim ciśnieniem, więc nie próbuj robić tego na siłę.**

- W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia produktu lub poparzeń.
- Upewnij się, że ciężarek dociskowy jest przechylony, a para całkowicie wypuszczona, zanim przekręcisz uchwyt zatrzasku pokrywy.
- Uważaj, otwierając pokrywę po zakończeniu gotowania, ponieważ para może spowodować obrażenia.

**Ryz z pojemnika wewnętrznego należy zbierać tylko plastikową lub drewnianą łyżką, a nie metalową łyżką.****W naczyniu wewnętrznym nie należy również przechowywać ostrych metalowych przyborów kuchennych, takich jak noże i nożyczki.**

- Wewnętrzna powłoka garnka może ulec uszkodzeniu i odpadnięciu.
- Jeżeli powłoka doniczki wewnętrznej zostanie uszkodzona w wyniku zaniedbania klienta, istnieje możliwość jej naprawy w ramach bezpłatnego okresu serwisowego za opłatą.

**Nie dotykaj gorącego naczynia wewnętrznego, wnętrza, płyty grzewczej i obciążnika podczas lub bezpośrednio po użyciu.**

- Może to spowodować poparzenia gorącymi powierzchniami.
- Ciężnik może się przewrócić, co może spowodować poparzenia wydobywającą się parą.

**Nie podnosić produktu za uchwyt zatrzasku pokrywy lub wewnętrzny uchwyt garnka.**

- Jeśli pociągniesz za uchwyt zatrzasku pokrywy lub wewnętrzny uchwyt garnka, istnieje ryzyko, że pokrywa się otworzy.
- Do bezpiecznego transportu używaj uchwytów po bokach urządzenia.

**Nie używaj napięcia innego niż 200 V AC.**

- W przeciwnym razie może dojść do porażenia prądem elektrycznym lub pożaru.
- Produkt nie będzie działał normalnie.
- Nie używaj wzmacniacza do 220V z zasilaczem 110V.

**Nie używaj podkładek, poduszek ani elektrycznych podkładek grzewczych pod piecem.**

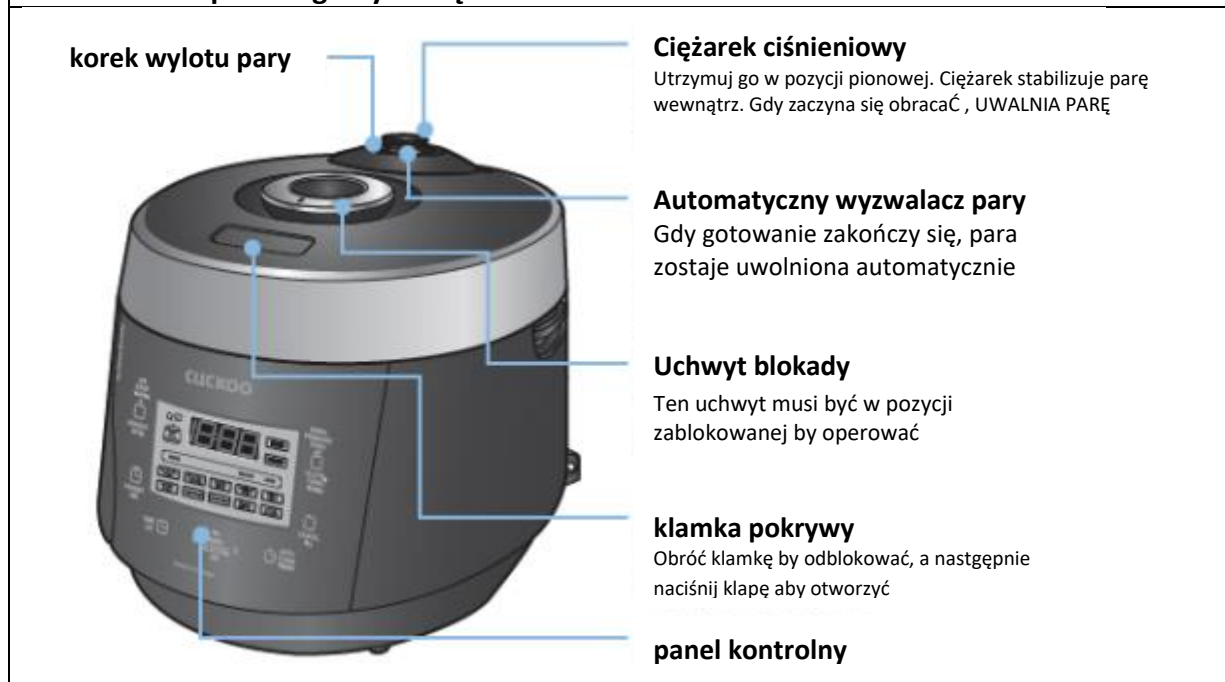
- Może to zdeformować urządzenie, a nawet spowodować pożar. Prosimy o regularne sprawdzanie stanu produktu.

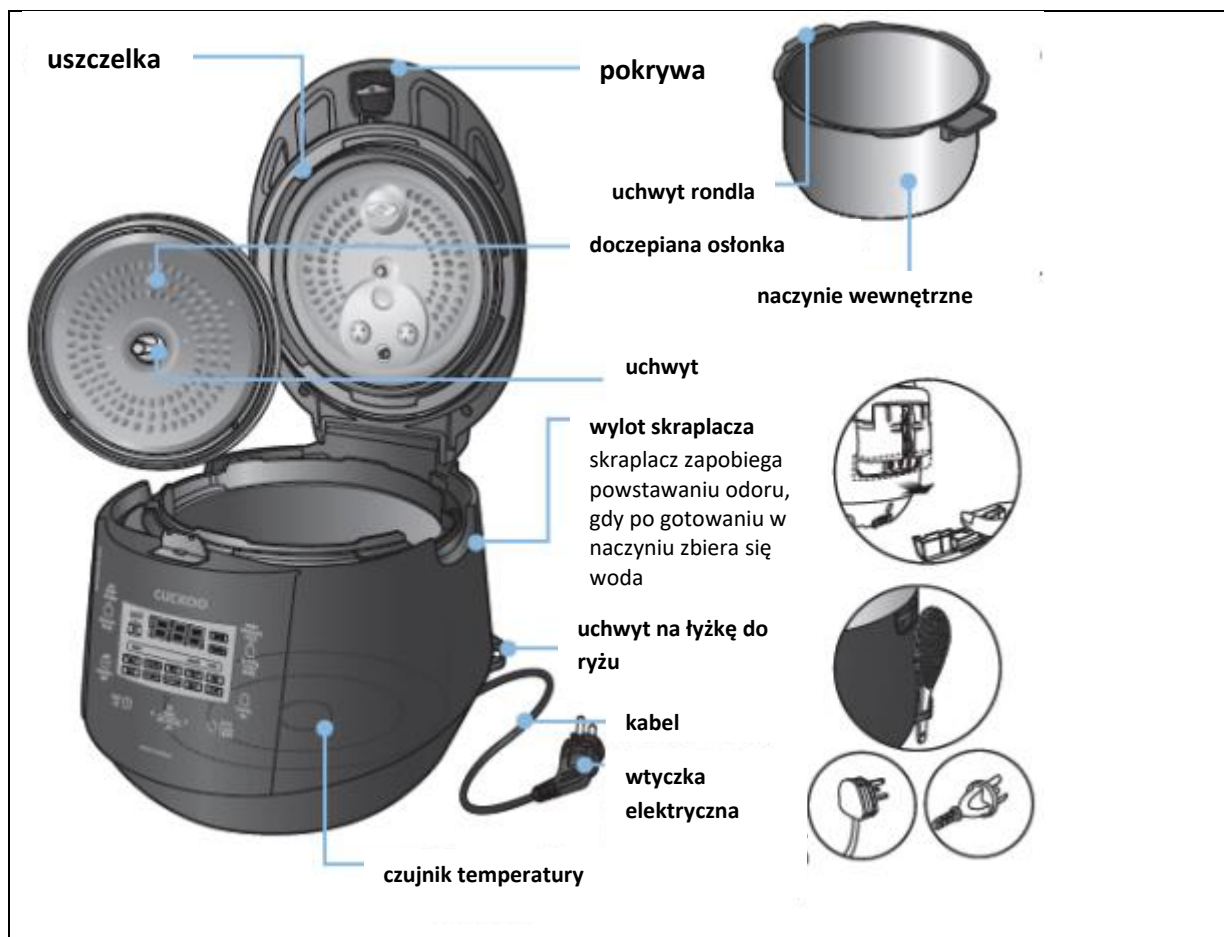
**Kuchenki należy używać wyłącznie do gotowania, ogrzewania i wskazanych menu**

- Każde inne zastosowanie może prowadzić do wadliwego działania urządzenia, zanieczyszczenia lub zagrożenia dla ludzi. Gdy nie jest używany, wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
- Słaba izolacja może spowodować porażenie prądem, zwarcie elektryczne lub pożar.

## PRZEGLĄD POSZCZEGÓLNYCH CZĘŚCI

### Nazewnictwo poszczególnych części













**Akcesoria**

Instrukcja i książka kucharska	Łyżka do ryżu	Kubeczek z miarką	Naczynie do odparowywania	Szpilka do czyszczenia

## PIELĘGNACJA PRODUKTU

### JAK CZYŚCIĆ POSZCZEGÓLNE CZĘŚCI

- Jeśli czyszczenie nie zostanie wykonane prawidłowo, po podgrzaniu może wydzielać się zapach. Często czyść pokrywę, aby uniknąć nieprzyjemnego zapachu. Wyczyść pokrywę po ostygnięciu garnka do gotowania ryżu i odłączeniu go od zasilania.
- Wyczyść korpus i pokrywę garnka do gotowania ryżu suchym ręcznikiem. Nie używać benzenu ani rozcieńczalnika. Warstwa skrobi pozostała po gotowaniu ryżu może pojawić się na zdejmowanej pokrywie lub wewnątrz garnka do gotowania ryżu. Ta warstwa nie jest szkodliwa i może być nawet spożywana.
- Nie wkręcaj śrub ani podobnych elementów w otwory zdejmowanej pokrywy. Regularnie sprawdzaj tylną i przednią okładkę.

<p><b>NACZYNIĘ WEWNĘTRZNE</b></p> 	<p>Usuń wszelkie zabrudzenia z wnętrza i z zewnątrz naczynia. ✘ Powierzchnia styku naczynia z uszczelką dociskową musi być zawsze czysta, co zwiększa trwałość produktu.</p>	<p><b>WNĘTRZE POKRYWY</b></p> 	<p>Usuń resztki wody z ryżu i upewnij się, że do czyszczenia używasz tylko wilgotnej szmatki, w przeciwnym razie metalowe wkładki pokrywki mogą zostać uszkodzone.</p>
<p><b>USZCZELKA</b></p> 	<p>Podczas czyszczenia upewnij się, że uszczelka dociskowa jest prawidłowo osadzona. Wyczyść go delikatnie przecierając. Jeśli uszczelka dociskowa jest częściowo zamocowana, naciśnij odłączoną część i przywróć ją ręką do pierwotnego położenia</p>	<p><b>USZCZELKA</b></p> 	<p>Pamiętaj o wyczyszczeniu otworu wylotu pary przed i po użyciu. Zachowaj szczególną ostrożność podczas czyszczenia otworu wylotu pary. Nie ciągnij za odpowietrznik.</p>
<p><b>POJEMNIK</b></p> 	<p>Jeśli pojemnik jest poplamiony bulionem z gotowanego ryżu lub ciałami obcymi, wytrzyj jednostkę główną wilgotną ściereczką. Używanie szorstkiego zmywaka, szczotki itp. może spowodować uszkodzenie produktu. Jeśli przyciski nie działają prawidłowo, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.</p>	<p><b>KOMORA</b></p> 	<p>Wyczyść również czujnik temperatury i płytę grzewczą wilgotną ściereczką. Jeśli ciała obce blokują czujnik temperatury, prowadzi to do awarii urządzeń.</p>
<p><b>PANEL STEROWANIA</b></p> 	<p>Ta część służy do zbierania wody, która przepływa przez otwór na parę po gotowaniu. Po zakończeniu gotowania wytrzyj do czysta suchą ściereczką.</p>	<p><b>PRZYCISK OTWIERANIA</b></p> 	<p>Przed lub po użyciu wytrzyj gałkę pokrywy i zetrzyj wilgotną ściereczką skropliny lub inne ciała obce. Skontaktuj się z obsługą klienta przed lub po użyciu, jeśli przycisk otwierania pokrywy nie działa.</p>

## Zdejmowana pokrywa i uszczelka ciśnieniowa

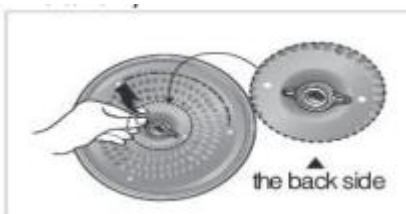
Regularnie sprawdzaj tylną i przednią okładkę.

Jeśli zdejmowana pokrywa jest zdemontowana, nie można wykonać zaprogramowanego gotowania.

(Podczas utrzymywania ciepła może zabrzmieć alarm.)



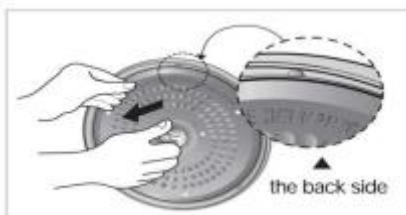
1. Delikatnie oddziel zdejmowaną pokrywę, wskazaną strzałką, od reszty pokrywy.



2. Podczas czyszczenia zdejmowanej osłony chwyć obie strony osłony i wyciągnij gumowy uchwyt. Następnie oddziel uchwyt i gumową uszczelkę od pokrywy.



3. Często czyść pokrywę gąbką i neutralnym detergencem



4. Włóż uchwyt zdejmowanej pokrywy z tyłu i pociągnij go od przodu zdejmowanej pokrywy w kierunku wskazanym strzałką.



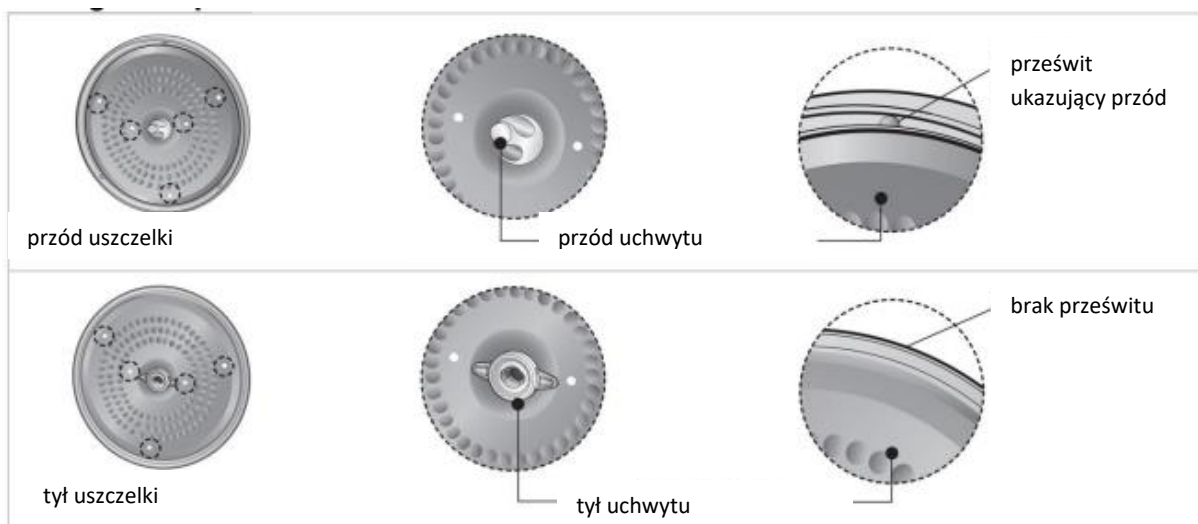
5. Podczas mocowania gumowej przelotki do zdejmowanej pokrywy, przytrzymaj ją nad pokrywą i pociągnij okrężnymi ruchami po krawędzi.



6. Podczas zakładania osłony naciśnij uchwyt osłony po umieszczeniu uchwyty w zagłębieniu wskazanym strzałką.



## Przykład prawidłowego ułożenia uszczelki



✘ Nie wkładaj innych przedmiotów, takich jak Np. Śruby w otworach zdejmowanej pokrywy.

✘ Sprawdź tylną i przednią część pokrywy pod kątem uszkodzeń.

### Jak czyścić dyszę obciążnika zaworu

Jeśli zawór części ciśnieniowej jest zatkany, wyczyść go igłą czyszczącą.

• Para może wydostawać się przez otwór zaworu ciężarka ciśnieniowego. Regularnie sprawdzaj, czy nie jest zablokowany. Jeśli otwór zaworu ciężarka ciśnieniowego jest zatkany, gorąca para i zawartość wewnątrz urządzenia mogą spowodować poważne obrażenia. Pióra czyszczącego należy używać wyłącznie do czyszczenia otworu zaworu ciężarka dociskowego.



### Jak zdemontować obciążnik zaworu

• Jeśli uchwyt blokady/odblokowania jest zablokowany (znajduje się na pozycji „Zablokowany”), obróć obciążnik uciskowy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, ciągnąc go w górę, a następnie wyciągnij.

• Przebij zatkany otwór zaworu szpilką czyszczącą i zmontuj ponownie, umieszczając obciążnik i obracając zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

- Nigdy nie używaj igły czyszczącej do innych celów ani nie próbuj przebijać innych otworów w urządzeniu. Może to zagrazić bezpiecznemu działaniu urządzenia.

• Jeśli prawidłowo zamontujesz ciężarek dociskowy, powinien on swobodnie się obracać.



### Jak czyścić „Miękką nasadkę parową”

Nie dotykaj „miękkiej nasadki do gotowania na parze” bezpośrednio po zakończeniu gotowania. Możesz się poparzyć ciepłem resztkowym.

<p>1. Zdejmij „Soft Steam Cap”, jak pokazano na rysunku.</p>	<p>2. Zdejmij nakładkę Soft Steam z tyłu, naciskając haczyk w kierunku wskazanym przez strzałkę, i często myj ją neutralnym detergentem i gąbką.</p>	<p>3. Zdemontować uszczelnienie gumowe w kierunku wskazanym strzałką.</p>	<p>4. Podczas wkładania gumowego uszczelnienia do płytki, upewnij się, że uszczelnienie jest skierowane we właściwym kierunku.</p>

<p>5. Podczas zakładania miękkiej nasadki parowej wyreguluj szczelinę u dołu i mocno włóż nasadkę, popychając ją w kierunku wskazanym strzałką.</p>	<p>6. Podczas zakładania miękkiej nasadki parowej włóż ją mocno, naciskając w kierunku pokazanym na rysunku.</p>

### Jak zainstalować gumową uszczelkę

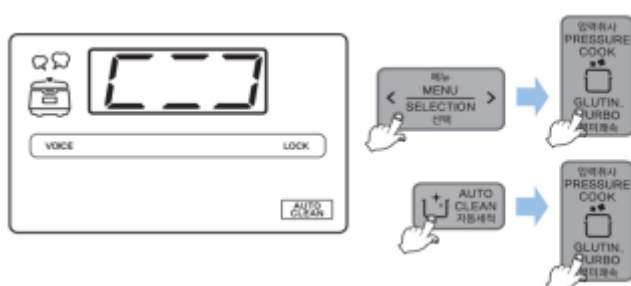


Ostrożnie, w odpowiedni sposób włóż osłonę spowrotem.

## Jak czyścić tackę ociekową

1. Zdejmij spód, jak pokazano.	2. Odkręć korek zbiornika spustowego wody, naciskając w dół.	3. Wyczyść korek i zbiornik mydłem do naczyń i gąbką.	4. Wyczyść zbiornik spustowy wody za pomocą zestawu szczotek do czyszczenia	5. Po wyczyszczeniu zmontować bezpiecznie w odwrotnej kolejności.

## KORZYSTANIE Z FUNKCJI „AUTO CLEAN” (czyszczenie parowe)



Wlej wodę do poziomu 2, zamknij pokrywę i zatrzaśnij pokrywę.

- Metoda 1: Po wybraniu menu automatycznego czyszczenia naciśnij przycisk „MENU /WYBÓR”, a następnie naciśnij przycisk „GOTOWANIE CIŚNIENIOWE”.
- Metoda 2: Po aktywowaniu funkcji automatycznego czyszczenia przez naciśnięcie przycisku „PRESET / AUTO CLEAN” w trybie czuwania, naciśnij przycisk „PRESSURE COOK”.


## Pozycje uchwytu pokrywy

1. Podczas gotowania uchwyt musi znajdować się w pozycji „” (zablokowanej). Gdy lampka się zaświeci, proces gotowania jest zakończony. Jest to funkcja bezpieczeństwa, nie próbuj otwierać pokrywy, jeśli lampka jeszcze się nie świeci.
2. Po zakończeniu gotowania obróć uchwyt z „” (zablokowany) do „” (odblokowany). Jeśli w naczyniu wewnętrznym znajduje się niewolniona para, obrócenie uchwytu może być trudne. Jeśli tak się stanie, obróć obciążnik i wypuść nadmiar pary. Nigdy nie próbuj otwierać pokrywy na siłę.
3. Klamka musi znajdować się w pozycji „” (odblokowanej) podczas otwierania i zamykania.
  - Jeśli lampka nie znajduje się powyżej „” (Zablokowany), nie można używać przycisków „GOTOWANIE” i „PRESET”. Upewnij się, że uchwyt znajduje się w pozycji „” (Zablokowany).



### Jeśli pokrywa nie zamyka się idealnie

Nie próbuj zamykać pokrywy na siłę. Może to spowodować uszkodzenie produktu. Sprawdź następujące elementy:

1. Upewnij się, że doniczka wewnętrzna jest prawidłowo osadzona w głównym korpusie.
2. Aby zamknąć pokrywę, uchwyt musi znajdować się w pozycji „” (odblokowanej).
3. Jeśli w garnku wewnętrznym znajduje się nadmiar pary, zamknięcie pokrywy może być trudne. Obróć obciążnik i wypuść nadmiar pary. Następnie spróbuj ponownie obrócić uchwyt.

### USZCZELNIANIE RUCHEM PODWÓJNYM

- Właściwa konserwacja uszczelki ciśnieniowej zapewnia szczelność szybkowaru i przedłuża żywotność uszczelki, zapewniając doskonały smak potraw.
- Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje, aby prawidłowo zainstalować uszczelkę.



1. Odłącz przewód zasilający od gniazdka i poczekaj, aż garnek ostygnie. Następnie otwórz górną pokrywę.

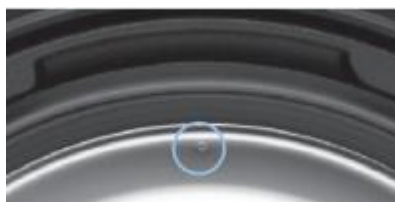


2. Aby zdjąć uszczelkę dociskową, przytrzymaj ją w sposób pokazany na rysunku i wyciągnij uszczelkę.



3. Po zdjęciu uszczelki dociskowej ręcznie z przewodem neutralnym. Jeśli detergent urósł, wytrzyj uszczelkę dobrze wysuszoną ściereczką.

### 2. Montaż uszczelnienia dociskowego



Standardowe nacięcia na wewnętrznej pokrywie



Standardowe punkty na uszczelce dociskowej.

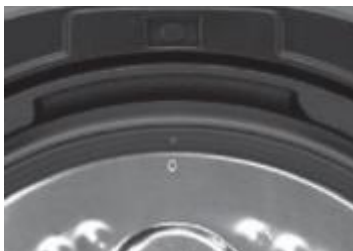
Najpierw dopasuj standardowe nacięcia na wewnętrznej pokrywie do standardowych kropek na uszczelce ciśnieniowej w kolejności numerycznej (1,2,3,4,5,6). Następnie naciśnij zewnętrzną krawędź uszczelki, aby włożyć ją do rowka. Aby zamontować uszczelnienie dociskowe, postępuj zgodnie z sekwencją opisaną poniżej:

<p>1. Jak pokazano na rysunku 1, zamontuj uszczelkę dociskową ze standardowym wycięciem nr 1 na wewnętrznej pokrywie przed naciśnięciem zewnętrznej krawędzi uszczelki i włożeniem jej do rowka. Powtórz z punktami od 2 do 6.</p>	<p>2. Po osiągnięciu standardowych punktów od 1 do 6 wcisnąć uszczelkę w rowek naciskając na zewnętrzną krawędź.</p>

3. Sprawdź, czy uszczelka jest dobrze zamontowana. Źle zamontowana uszczelka może spowodować, że ryż lub żywność będą niedogotowane lub spalone z powodu wycieku pary. Dlatego dokładnie sprawdź uszczelkę, jak opisano poniżej.

• Oględziny

jeśli został prawidłowo zainstalowany



- Dokładnie sprawdź cały obwód pod kątem pęknięć lub uszkodzeń między wewnętrzną osłoną a uszczelką ciśnieniową.

Poszukaj części wystających z wewnętrznej krawędzi

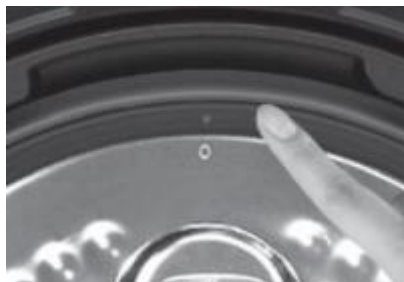
Poszukaj części wystających z zewnętrznej krawędzi

Poszukaj części wystających z uszkodzonych części

jeśli jest nieprawidłowo zainstalowany



## Kontrola fizyczna



Sprawdź, czy uszczelka dociskowa jest dokładnie osadzona w rowku, pocierając palcem wewnętrzną krawędź uszczelki na całym obwodzie, jak pokazano na powyższym obrazku.



Sprawdź, czy uszczelka dociskowa jest prawidłowo osadzona w rowku pokrywy wewnętrznej, przesuwając palcem zewnętrzną krawędź po całym obwodzie, jak pokazano na rysunku.



Sprawdź, czy uszczelka dociskowa jest całkowicie osadzona w rowku, przesuwając palcem wewnątrz uszczelki obręczy po całym obwodzie, jak pokazano na ilustracji.

### • Test wrzącej wody

- Wlej wodę do naczynia wewnętrznego do drugiego znaku na skali (dla „ryżu”) i naciśnij przycisk MENU/WYBÓR, aby wybrać tryb automatycznego czyszczenia. Następnie naciśnij przycisk „PRESSURE COOK/Turbo”, aby rozpocząć.

- W ciągu 10 minut ciężarek regulatora zaczyna grzechotać i syczeć. Jeśli z garnka nie wydostaje się para poza ciężarkiem regulatora ciśnienia, uszczelka jest prawidłowo zamontowana.

- Jeśli para wydostaje się z innych części, przerwij test i odłącz przewód zasilający od gniazdka. Poczekaaj, aż garnek ostygnie, zanim zdejmiesz uszczelkę z pokrywy. Powtórz test wrzenia po ponownej instalacji.

- Aby uzyskać dokładniejszy test wrzenia wody, możesz owinąć plastik wokół obwodu zamkniętej górnej pokrywy. W ten sposób możesz łatwo sprawdzić, gdzie jest wyciek pary.

jeśli został  
prawidłowo  
zainstalowany



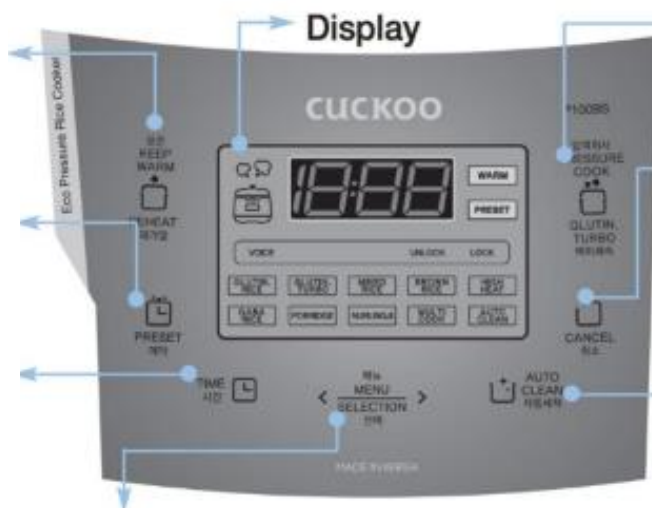
jeśli jest  
nieprawidłowo  
zainstalowany



- Jeśli nadal masz problemy z montażem uszczelki, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.

# PODCZAS UŻYWANIA

## PRZYCISKI OPERACYJNE I WYŚWIETLACZ



### Przycisk „utrzymaj ciepło”/”ogrzej ponownie”

Służy do podgrzewania lub ponownego ogrzewania

### Przycisk ustawień wstępnych

Służy do wstępnego ustawiania czasu

### Przycisk czasu

Służy do modyfikowania ustawień wstępnych czasu. Służy do wyboru GABA i czasu uniwersalnego gotowania

### Menu/przycisk wyboru

służy do wyboru: ryż kleisty, ryż kleisty do wysokiej temperatury, ryż kleisty turbo, ryż mieszany, ryż mieszany do wysokiej temperatury, ryż brązowy, ryż brązowy do wysokiej temperatury, ryż brązowy kielkujący, pożywna owsianka, NU RUNG JI, multi-cook, uniwersalne gotowanie na parze i automatycznej sterylizacji

### Gotowanie ciśnieniowe/ przycisk „turbo”

używany do rozpoczynania gotowania

### Przycisk „anuluj”

Służy do anulowania wybranego trybu lub uwolnienia pary zalegającej wewnątrz ryżowaru

### Przycisk automatycznego czyszczenia

Służy do obsługi funkcji automatycznego czyszczenia parą. Służy do ustawiania głośności głosu, ustawień głosu, temperatury w trybie „Rozgrzewanie”. Służy do ustawiania Nurungi

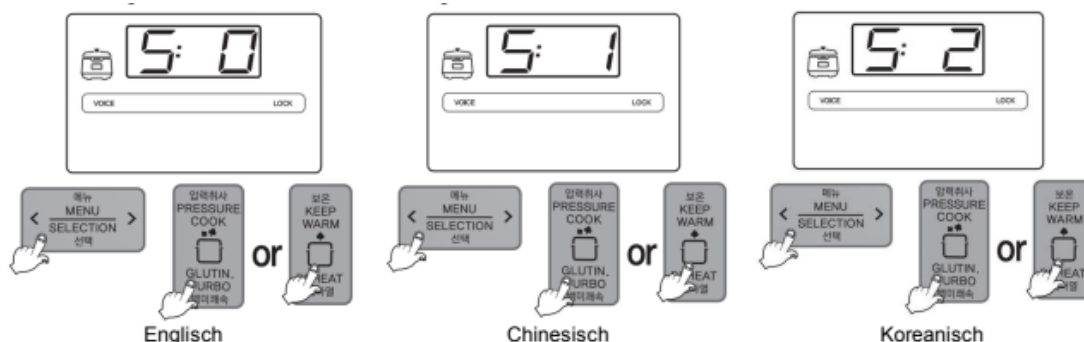
※ Naciskaj przycisk, aż rozlegnie się dźwięk brzęczyka. Obraz może się różnić w zależności od modelu.

## USTAWIANIE STEROWANIA GŁOSOWEGO

### ustawienie języka

Możesz wybrać, czy chcesz, aby urządzenie mówiło do Ciebie po angielsku, chińsku czy koreańsku.

Domyślnie urządzenie jest ustawione na język koreański.



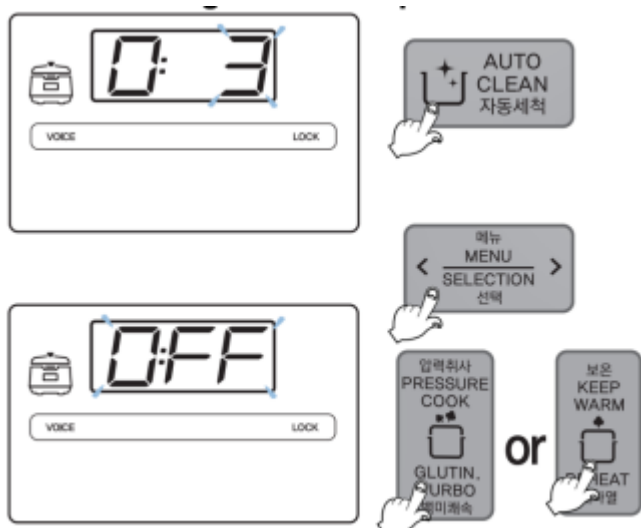
1. Przytrzymaj przycisk „AUTO CLEAN” przez co najmniej 1 sekundę, a następnie naciśnij przycisk 5 razy, aby włączyć sterowanie głosowe.



- Jeśli żaden klawisz nie zostanie naciśnięty przez 7 sekund po wprowadzeniu ustawienia, funkcja zostanie wyłączona, a system powróci do stanu gotowości.

2. Naciśnij przycisk CIŚNIENIOWE GOTOWANIE/TURBO lub przycisk KEEP WARM/REHEAT, aby wybrać preferowany język.

### Regulacja głośności asystenta głosowego



Aby uzyskać dostęp do tej funkcji, naciśnij dwukrotnie przycisk „AUTO CZYSZCZENIE”. Przycisk „AUTO CLEAN” musi być przytrzymany przez ponad 2 sekundy za pierwszym razem.

Gdy asystent głosowy jest wyłączony, migają napisy „VOICE” i „OFF”, w przeciwnym razie wyświetlana jest wartość liczbowa od 1 do 5, wskazująca aktualną głośność.

- Głośność mowy może wynosić od 1 do 5.
- Aby powrócić do trybu czuwania po ustawieniu, naciśnij przycisk CIŚNIENIOWE GOTOWANIE/TURBO lub KEEP WARM/REHEAT.

## PRZYGOTOWANIE GOTOWANIA

### 1. Dokładnie opłucz naczynie wewnętrzne i dobrze je wysusz.

- Użyj miękkiej ściereczki do czyszczenia naczynia wewnętrznego.
- Jeśli użyjesz szorstkiego pędzla, powłoka naczynia wewnętrznego może się odkleić.
- Nie płucz ani nie wkładaj ostrych przedmiotów (takich jak widelec, łyżka, pałeczka itp.) do naczynia wewnętrznego.

### 2. Za pomocą miarki przenieś pożądaną liczbę porcji do oddzielnego pojemnika.

- Gdy ryż przylega płasko do górnej krawędzi miarki, jest to jedna porcja. Liczba porcji odpowiada wtedy liczbie miarek wyczuwalnych w ten sposób.

(np. na 1 porcję → 1 szklanka, na 3 porcje → 3 szklanka)

### 3. Umyj ryż, aż woda będzie czysta. (Nie zalecamy używania naczynia wewnętrznego do mycia ziaren.)

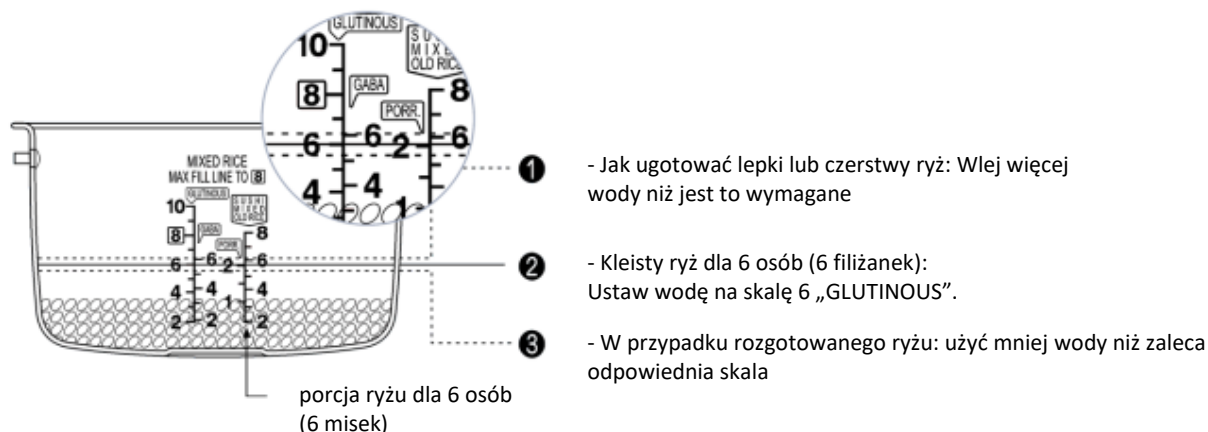
### 4. Włóż umyty ryż do naczynia wewnętrznego.

### 5. Dostosuj ilość wody zgodnie z menu.

- W celu odmierzenia umieść naczynie wewnętrzne na płaskiej powierzchni i wlej odpowiednią ilość wody.
- Zaznaczone linie na naczyniu wewnętrznym wskazują skalę wody dla odpowiednich funkcji gotowania urządzenia.
- Wagi wodne są następujące

Dostosuj poziom wody do skali	Menu	Pojemność
RYŻ KLEISTY/RYŻ MIESZANY	RYŻ KLEISTY	Maks. 10 porcji
	WYSOKO TEMPERATUROWY RYŻ KLEISTY	Maks. 10 porcji
	RYŻ TURBO KLEISTY	Maks. 6 porcji
	RYŻ MIESZANY	Maks. 8 porcji
	WYSOKO TEMPERATUROWY RYŻ MIESZANY	Maks. 8 porcji
	NURUNGJI	Maks. 4 porcje
RYŻ BRĄZOWY MIESZANY	RYŻ BRĄZOWY MIESZANY	Maks. 8 porcji
	WYSOKO TEMPERATUROWY RYŻ BRĄZOWY	Maks. 8 porcji
RYŻ GABA MIESZANY	RYŻ BRĄZOWY	Maks. 6 porcji
	WYSOKO TEMPERATUROWY RYŻ MIESZANY	Maks. 6 porcji
	RYŻ GABA	Maks. 6 porcji
OWSIANKA	OWSIANKA	Maks. 2 porcje

✂ Podczas gotowania z menu zbożowym twarde ziarna, takie jak czerwona fasola, mogą nie zostać ugotowane optymalnie w zależności od składnika.



## 6. Umieść garnek wewnętrzny w szybkowarze i zamknij pokrywę.

Włóż prawidłowo naczynie wewnętrzne.

- Jeśli na czujniku temperatury lub na dnie naczynia wewnętrznego znajduje się brud, usuń go przed włożeniem garnka do urządzenia.
- Pokrywa nie zamknie się, jeśli naczynie wewnętrzne nie zostanie prawidłowo umieszczone.



(Umieść garnek wewnętrzny w odpowiednich zagłębieniach pieca.)

### 7. Podłącz wtyczkę zasilania i przekręć uchwyt do pozycji „Lock” (zablokowany)

- Poszukaj kontrolki nad „Lock”, powinna się świecić.
  - Jeżeli naciśniesz przycisk „COOK” bez obrócenia uchwyty w położenie „Lock” (zablokowane), program nie uruchomi się. Usłyszysz sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „E01”.
  - ✘ Jeśli chcesz wybrać inną funkcję podczas gotowania, naciśnij przycisk „ANULUJ”.
  - Jeśli w innym przypadku pojawi się 'E00', przekręć klamkę w położenie „Otwarte” (odblokowane) i z powrotem w położenie „Zablokowane” (zablokowane). Następnie kuchenka działa normalnie. (Funkcja urządzenia wykrywającego blokadę pokrywy może zawierać błąd.)
- ✘ Uwaga: Ta instrukcja nie ma zastosowania, jeśli uchwyt został obrócony w kierunku „Open” (odblokowany) co najmniej raz podczas programu po zakończeniu.**

## JAK UGOTOWAĆ DOBRY RYŻ

### Jak ugotować dobry ryż w kuchence

Aby ugotować dobry ryż w kuchence, należy zwrócić uwagę na następujące kwestie.

- Zmierz ryż miarką! Przestrzegaj wagi wody w naczyniu wewnętrznym! Ryż należy dokładnie odmierzyć miarką. (Ilość ryżu może się nieznacznie różnić w zależności od pojemników na ryż w wielu produktach). Umieść garnek wewnętrzny na płaskiej powierzchni i wlej do garnka wodę do odpowiedniej skali. Jeśli ilość ryżu nie odpowiada ilości wody, ryż może stać się kruchy, na wpół ugotowany lub ugotować się na miękko.
- Przechowywanie ryżu jest ważne! Jeśli to możliwe, kupuj ryż w małych ilościach i przechowuj go w chłodnym miejscu z dobrą wentylacją i z dala od bezpośredniego światła słonecznego. Ryż przechowuj w szczelnych pojemnikach. Jeśli ryż jest suchy, ponieważ był otwarty przez długi czas, przed gotowaniem dodaj o pół miarki więcej wody. Jeśli ryż jest bardzo suchy, może być częściowo ugotowany, chociaż ilość została odmierzona prawidłowo.
- Im krótszy ustawiony czas gotowania, tym lepiej!  
Jeśli ryż jest bardzo suchy, unikaj używania wstępnie ustawionej funkcji gotowania i dodaj o pół skali więcej wody przed gotowaniem. Jeśli nastawisz więcej niż 10 godzin lub użyjesz suchego ryżu, ryż może stać się na wpół ugotowany lub miękki, a w najgorszym przypadku ryż może być ugotowany inaczej w różnych warstwach. Im dłuższy ustawiony czas, tym bardziej może wystąpić melanizacja (drobne zwęglenie ryżu).
- Im krótszy czas nagrzewania, tym lepiej!  
Zaleca się utrzymywanie ryżu w ciepłe maksymalnie przez 12 godzin.

Jeśli ryż będzie utrzymywany w ciepłe przez dłuższy czas, kolor ryżu może się zmienić, a ryż może wydzielać zapachy.

- Używaj kuchenki w czystości!

Często czyść urządzenie, zwłaszcza pokrywę, na której szybko gromadzą się zanieczyszczenia. Jeśli często nie czyścisz szybkiwaru, mikroorganizmy mogą się namnażać, a ryż może wydzielać nieprzyjemny zapach, gdy jest utrzymywany w ciepłe.

## JAK GOTOWAĆ

### 1. Wybierz żądany program przyciskiem „MENU/WYBÓR”.

- Funkcje gotowania wybiera się przyciskiem „MENU/WYBÓR”, który można wybrać w następującej kolejności za każdym naciśnięciem:

STUCKY RYŻ → WYSOKA TEMP. LEPKI RYŻ → TURBO LEPKI RYŻ

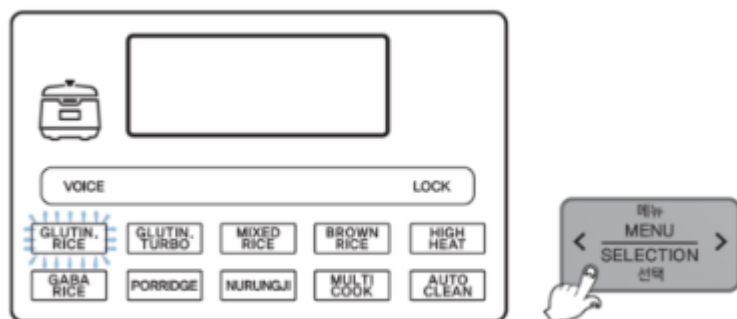
→ RYŻ MIESZANY → WYSOKA TEMP. RYŻ MIESZANY

→ RYŻ BRĄZOWY → WYSOKA TEMP. BRĄZOWY RYŻ

→ RYŻ GABA → OWSIANKA → NURUNGJI → MULTICOOK

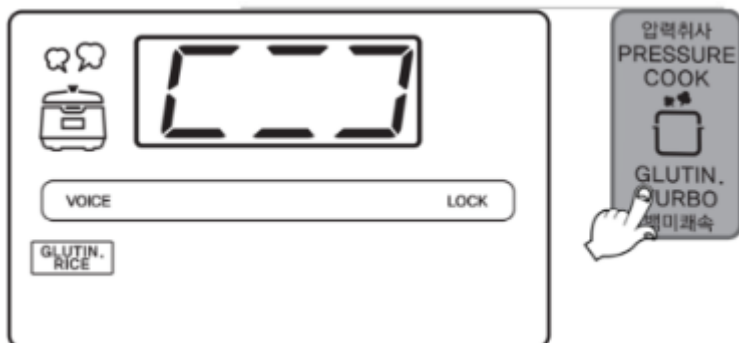
→ AUTOCZYSZCZENIE

- Po wielokrotnym naciśnięciu przycisku menu zmienia się w sposób ciągły w kolejności sekwencyjnej.
- W przypadku RYŻU LEPKIEGO, RYŻU TURBO, RYŻU MIESZANEGO, RYŻU BRĄZOWEGO i RYŻU GABA menu jest zapamiętywane przy każdym gotowaniu, dzięki czemu możliwe jest ciągłe korzystanie z tego samego menu.



Np. podczas gotowania kleistego ryżu. Usłyszysz głos mówiący „Glutinous Rice”.

### 2. Uruchomić program przyciskiem „PRESSURE COOK/TURBO”.



- Kłamka musi być chwilowo ustawiona na „LOCK”. Dopiero wtedy uruchom program.
- Jeśli przed uruchomieniem programu nie ustawisz uchwytu w pozycji „ZABLOKOWANEJ”, włączy się alarm „ ” i usłyszysz głos „Przekręć uchwyt pokrywy w położenie zablokowane”.

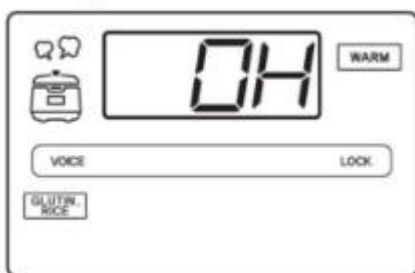
### 3. Czas gotowania.



- Pozostały czas gotowania jest pokazany na wyświetlaczu. Może się to różnić w zależności od wybranej funkcji.
- Uważaj, aby nie poparzyć się o automatyczny wylot pary.

Np. zostało 14 minut

### 4. Gotowanie zakończone.



- Po zakończeniu funkcji gotowania można usłyszeć „Cu~ Cu~, Cuckoo, [birdsong]”, a po wyświetleniu komunikatu „Cuckoo complete Glutinous” uruchamia się funkcja podgrzewania.
- Jeśli nie chcesz podgrzewać ryżu, kliknij przycisk „ANULUJ” na dwie sekundy.
- Bezpośrednio po ugotowaniu równo wymieszaj ryż. Jeśli ryż nie jest mieszany, stwardnieje i odbarwi się, co może zmienić jego zapach.
- Jeśli uchwyt pokrywy nie działa prawidłowo, przechyl ciężarek, aby usunąć resztki pary z szybkaru.
- Nie naciskaj przycisku „ANULUJ” podczas gotowania. W przeciwnym razie proces gotowania zostanie natychmiast przerwany.

## INSTRUKCJE DOTYCZĄCE PROGRAMÓW PIECZENIA

<b>LEPKI RYŻ (kleisty ryż)</b>	Jeśli chcesz ugotować lepki i pożywny biały ryż, program STICKY RICE jest idealny. W tym programie można na przykład ugotować indyjski ryż basmati, perski sadri lub ryż jaśminowy, uzyskując doskonały smak ryżu.
<b>RYŻ MIESZANY/ BRĄZOWY RYŻ (Mieszany/Brązowy Ryż)</b>	Ten program może być używany do gotowania odmian ryżu mieszanego lub ryżu brązowego.
<b>RYŻ GABA</b>	Do gotowania kiełkującego brązowego ryżu.
<b>PALONY RYŻ (Nurungji)</b>	Do gotowania palonego ryżu (nurungji)
<b>OWSIANKA</b>	Do gotowania owsianki.
<b>MULTICOOK</b>	Tutaj możesz gotować ręcznie w żądanej temperaturze i czasie.
<b>AUTOMATYCZNE OCZYSZCZANIE</b>	Ten program to funkcja samooczyszczania Twojego urządzenia.
<b>WYSOKA TEMPERATURA (LEPKI RYŻ/ RYŻ GE./RYŻ BRĄZOWY)</b>	Za pomocą tego programu można ugotować kleisty i lekkostrawny ryż. (Dzięki temu można zwiększyć efekt melanizacji.)
<b>TURBO LEPKI RYŻ (Turbo Glu. Ryż)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dwukrotne naciśnięcie przycisku „PRESSURE COOK/GLUTIN TURBO” w wybranym programie przełącza na gotowanie pod ciśnieniem i skraca czas gotowania (zalecana wartość: około 19</li> </ul>

	<p>minut na 2 porcje lepkiego ryżu)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tej funkcji gotowania turbo należy używać wyłącznie do gotowania ryżu dla mniej niż 4 osób. Większa ilość nie zapewni optymalnego rezultatu.</li> <li>• Aby poprawić smak, namocz ryż w ciepłej wodzie przez 20 minut przed gotowaniem z tą funkcją.</li> </ul>
--	--

✂ Programy „GABA Rice”, „NURUNGI” i „MULTI COOK” mają specjalne etapy przygotowania. Z innych programów wymienionych w tabeli można korzystać, wykonując kroki od 1 do 4 na poprzedniej stronie w części „JAK GOTOWAĆ”.

### Efekt melanizujący

Ryż na dnie szybkowaru może zmienić kolor na jasnożółty, ponieważ pochłania wilgoć, która przesącza się, nadając ryżowi niepowtarzalny aromat i smak. W szczególności, gdy ziarna ryżu osadzają się przez długi czas, na przykład podczas gotowania, drobna skrobia opada na dno naczynia wewnętrznego, co prowadzi do silniejszej melanizacji.

✂ Mieszanie ryżu wieloziarnistego z białym ryżem może zwiększyć efekt melanizacji. Spróbuj, jeśli uznasz, że w ten sposób smakuje lepiej.

## POJEMNOŚĆ I CZAS DLA KAŻDEGO PROGRAMU

Menu	Ryż kleisty	Wysoko temperatury ryż kleisty	Ryż turbo kleisty	Ryż mieszany	Wysoko temperatury ryż mieszany	Ryż brązowy mieszany	Wysoko temperatury ryż brązowy mieszany	Ryż brązowy	Wysoko temperatury ryż brązowy	Ryż GABA	Owsianka	Nurungi	Autoczyszczenie
Pojemność ( w porcjach )	2-10	2-10	2-6	2-8	2-8	2-8	2-8	2-6	2-6	2-6	1-2	2-4	Woda do 2 stopnia w skali
Czas przygotowania	30-39 min	31-44min	17-22 min	46-59min	49-64min	46-59min	49-64min	52-64min	57-69min	80-88 min	71-98min	38-41min	23 min

✂ W przypadku ponownego gotowania bez czyszczenia urządzenia w międzyczasie, zapach może przenieść się na następne naczynie (Patrz rozdział dotyczący pielęgnacji produktu, aby wyczyścić uszczelkę i pokrywę oraz użyć funkcji automatycznej sterylizacji, aby zabić mikroorganizmy).

✂ Czas gotowania może się różnić w zależności od środowiska użytkownika, takiego jak napięcie, objętość/temperatura wody itp.

### PROGRAM GABA RYŻ (BRĄZOWY RYŻ)

Co to jest kiełkujący brązowy ryż?

- Ryż brązowy ma więcej składników odżywczych niż ryż długoziarnisty. Jednak brązowy ryż jest dość twardy i trudny do strawienia. Kiełkowanie aktywuje enzymy w brązowym ryżu, które rozkładają brązowy ryż i sprawiają, że jest on bardziej strawny.

### **Właściwości kiełkującego brązowego ryżu**

Kiełkujący brązowy ryż jest doskonałym źródłem łatwostrawnych składników odżywczych.

Kiełkowanie otwiera zarówno wartości odżywcze, jak i nieco szorstki smak pełnoziarnistego ryżu.

- Będziesz cieszyć się bardziej miękkim smakiem ryżu niż pełnoziarnisty ryż niespryskany.
- GABA jest wysoce strawny i bogaty w składniki odżywcze – Białko glikozylacyjne jest wytwarzane podczas procesu kiełkowania i pomaga w trawieniu i wchłanianiu pokarmu.
- To zdrowa dieta dla każdego, ponieważ ryż GABA jest bogaty w błonnik.
- Kiełkujący brązowy ryż zawiera dużą ilość GABA (kwasu gamma-aminomasłowego).

GABA wspomaga metabolizm wątroby i nerek. Potwierdzono medycznie, że ma dobry wpływ na organizm, taki jak hamowanie wzrostu trójglicerydów, zapobieganie wzrostowi ciśnienia krwi i wspomaganie metabolizmu.

## **Jak korzystać z programu GABA**

1. Aby jeszcze bardziej przyspieszyć kiełkowanie, wstępnie wykiełkuj brązowy ryż, mocząc go w wodzie 16 godzin wcześniej. proces przed kiełkowaniem

- Umieść umyty brązowy ryż w standardowym domowym pojemniku, dodaj wystarczającą ilość wody i pozwól mu wstępnie wykiełkować.
- Kiełkowanie wstępne powinno nastąpić w ciągu 16 godzin. Ryż należy umyć pod bieżącą wodą przed użyciem programu GABA. Mycie z nadmiernym szorowaniem może spowodować odpadanie oczek ryżu (pąki) uniemożliwiając kiełkowanie podczas programu.
- W zależności od długości czasu, podczas wstępnego kiełkowania może pojawić się typowy zapach, jest to normalne.
- Po umyciu wstępnie wykiełkowanego brązowego ryżu umieść go w naczyniu wewnętrznym, zalej wodą stosownie do ilości gotowania i użyj programu GABA.
- Podczas wstępnego kiełkowania mogą wydzielać się zapachy w zależności od metody przechowywania (temperatura itp.), dlatego należy maksymalnie skrócić czas wstępnego kiełkowania i dokładnie umyć ryż.

2. Ustaw uchwyt pokrywy w pozycji „LOCK” i za pomocą przycisku „MENU” wybierz GABA.

- Jeśli gotujesz brązowy ryż z kiełkami lub bez, w obu przypadkach użyj opcji „Brown Rice”.

3. Nacisnąć przycisk „GOTOWANIE CIŚNIENIOWE”.

- Po naciśnięciu przycisku „PRESSURE COOK” rozpoczyna się czas kiełkowania ryżu. Następnie rozpoczyna się gotowanie. Wyświetlany jest pozostały czas kiełkowania.

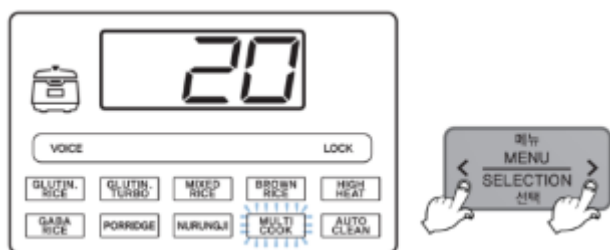
## Instrukcja gotowania kiełkującego ryżu pełnoziarnistego

1. Jeśli wolisz mniejsze sadzonki, pomiń wstępne kiełkowanie. Wybierz menu GABA, ustaw żądany czas kiełkowania i uruchom program. (Zawartość składników odżywczych nie koreluje z wielkością zarasków)
2. Jeśli mają długi czas kiełkowania w wysokiej temperaturze pokojowej, może pojawić się zapach. W takim przypadku należy ustawić krótszy czas kiełkowania.
3. Podczas gotowania z programem GABA użyj maksymalnie 6 porcji.
4. Do kiełkowania możesz użyć wody z kranu. Jeśli jednak nie masz dostępu do czystej wody, skorzystaj z wody butelkowanej. Nawet po przegotowaniu zanieczyszczona woda nie gwarantuje kiełkowania.
5. W zależności od rodzaju ryżu i warunków przechowywania, po pewnym czasie kiełkujące nasiona mogą mieć różną długość, zawartość składników odżywczych w skiełkowanych nasionach nie zmienia się istotnie wraz z wielkością.
  - Brązowy ryż może wykazywać różnice w szybkości kiełkowania i długości zarodków, w zależności od rodzaju brązowego ryżu. Użyj brązowego ryżu, który został zebrany w ciągu roku i był przechowywany tylko przez krótki czas po polerowaniu.
6. W programie GABA nie można ustawić 3 godzinnego czasu oczekiwania. Jeśli chcesz opóźnić gotowanie GABA, użyj programu brązowego ryżu.
7. W zależności od rodzaju brązowego ryżu mogą występować różnice w „melanizacji” lub charakterystyce. Dostosuj ilość wody według własnego uznania lub skorzystaj z funkcji „MÓJ TRYB”, która umożliwi również ręczne ustawienie temperatury i czasu gotowania.
8. Może się również zdarzyć, że zaraski są zbyt małe, aby je zobaczyć.

## Program „MULTI COOK”.

### Jak korzystać z Multi Cooka

1. Ustaw górny uchwyt w pozycji „LOCK” i wybierz „MULTI COOK” przyciskiem „MENU/WYBÓR”.



- Jeśli wybrana jest funkcja „MULTI COOK”, na wyświetlaczu pojawi się czas gotowania wynoszący 20 minut.
2. Ustaw czas przyciskiem „MENU/WYBÓR” i przyciskiem SET, aby potwierdzić.
- Każde naciśnięcie przycisku „MENU/WYBÓR” powoduje zwiększenie/zmniejszenie czasu o 5 minut

- Możliwy do wybrania czas gotowania wynosi od 10 do 90 minut.
3. Nacisnąć przycisk „GOTOWANIE CIŚNIENIOWE/Glutin Turbo”.



- Uruchomić program przyciskiem „PRESSURE COOK/Turbo”. Wyświetlany jest pozostały czas.

#### 4. Gotowanie z ustawieniem „Multi Cook”.

- Ustaw uchwyt w pozycji zablokowanej i naciśnij przycisk „PRESET”.
- Za pomocą przycisku „MENU/WYBÓR” i przycisku „SET” ustaw zaprogramowany czas.
- Następnie naciśnij przycisk „MENU/WYBÓR” i wybierz MULTI COOK i potwierdź przyciskiem SET.
- Naciśnij przycisk „MENU/WYBÓR”, aby ustawić czas gotowania. Przycisk MENU zmniejsza czas gotowania i przycisk WYBÓR zwiększa czas gotowania.
- Naciśnij przycisk SET i naciśnij CIŚNIENIOWE GOTOWANIE, aby rozpocząć.

## NU RUNG JI (PALONY RYŻ)

### Jak gotować spalony ryż (nurungji) za pomocą urządzenia

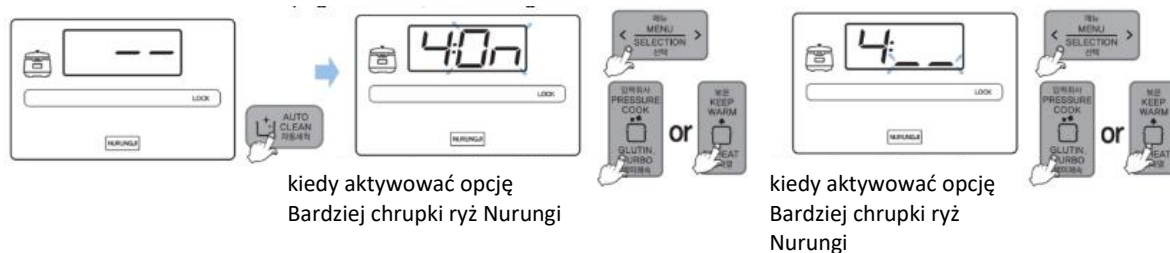
1. Ustaw uchwyt w pozycji „LOCK” i wybierz za pomocą przycisku „MENU” „PALONY RYŻ” wyłączony.
2. Naciśnij przycisk „PRESSURE COOK/Glutin Turbo”, aby rozpocząć gotowanie.
3. Po zakończeniu gotowania otwórz pokrywę i wyjmij ugotowany ryż. Spalony ryż jest gotowy do spożycia.
  - „Palony ryż” można przygotować dla maksymalnie 4 osób.
  - Podczas gotowania „RYŻ PRZYPALONY” należy ustawić ilość wody zgodnie ze skalą „GLUTYN”.
  - Nie musisz tak często uprawiać ryżu. (Jeśli woda do mycia jest półprzezroczysta, ryż został wystarczająco umyty.)
  - Jeśli chcesz uzyskać wyższą jakość, gotuj ryż po namoczeniu go w wodzie przez 30 minut.

#### Jak ugotować bardziej chrupiący przypalony ryż

Korzystając z funkcji Nu Rung Ji, możesz podsmażyć ugotowany ryż na różnych poziomach według własnego uznania.

- W razie potrzeby uzyskasz bardziej chrupiący ryż





1. Wejdź w tryb ustawiania języka, naciskając przycisk „AUTO CLEAN” przez co najmniej 2 sekundy w trybie gotowości. Jeśli chcesz, aby przypalony ryż był bardziej chrupiący, naciśnij przycisk „AUTO CLEAN” 4 razy.
2. Aby uzyskać bardziej chrupiący wariant, użyj przycisku „MENU/WYBÓR”, aby wybrać żądany tryb. Naciskać Naciśnij przycisk „PRESSURE COOK/GLUTIN. Turbo” lub „WARM/REHEAT”, aby potwierdzić wybór.
3. Jeśli nie naciśniesz przycisku „ANULUJ” lub nic przez 7 sekund, funkcja zostanie anulowana, a urządzenie powróci do trybu czuwania.

## JAK UTRZYMAĆ CIEPŁO RYŻU

### Jak ustawić temperaturę utrzymywania ciepła

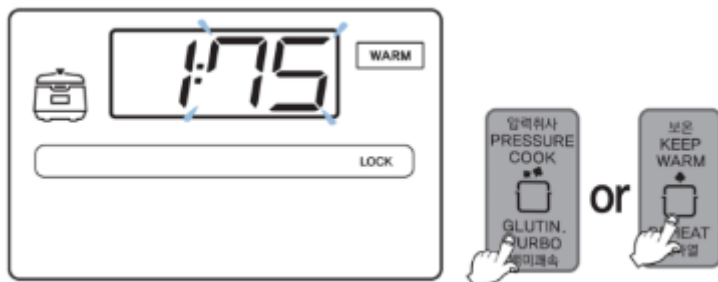
Jeśli w urządzeniu pojawi się nieprzyjemny zapach, pojawi się nadmierna wilgotność lub ryż odbarwi się pomimo częstego czyszczenia i dezynfekcji wrzącą wodą, oznacza to, że temperatura utrzymywania ciepła nie jest ustawiona prawidłowo i należy ją wyregulować.



1. W trybie czuwania naciśnij i przytrzymaj przycisk „AUTO CLEAN” przez 2 sekundy, aby wejść w tryb ustawiania języka. Wyświetlacz pokaże, jak pokazano na rysunku. W tym przykładzie aktualna temperatura przetrzymywania wynosi 74°C.

2. Naciśnij przycisk „MENU/WYBÓR”, aby wybrać żądaną temperaturę:

74. → 75. → 76. → 77. → 78. → 79. → 80. → 69. → 70. → 71. → 72. → 73.



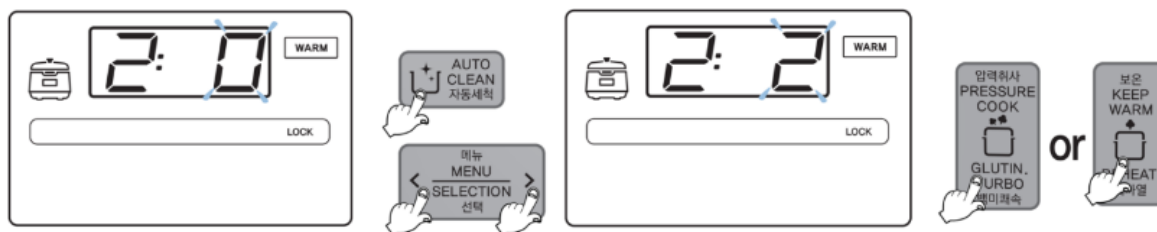
3. Po ustawieniu żądanej temperatury naciśnij przycisk „PRESSURE COOK/Glutin Turbo” lub przycisk „WARM/REHEAT”, aby zapisać ustawioną wartość i ponownie przejść do trybu czuwania. (Jeśli nie naciśniesz przycisku „ANULUJ” lub nic przez 7 sekund, funkcja zostanie anulowana, a urządzenie powróci do trybu czuwania.)

## Przewodnik po orientacji: Kiedy należy ustawić jaką temperaturę?

1. Jeśli pojawia się zapach i gromadzi się dużo wody, oznacza to, że używasz zbyt niskiej temperatury przetrzymywania. Zwiększ temperaturę przetrzymywania o 1~2°C.
2. Jeśli kolor ryżu jest bardzo żółty, a ryż wysycha i pachnie, używasz zbyt wysokiej temperatury przetrzymywania. Obniż temperaturę przetrzymywania o 1~2°C.

## Jak skonfigurować niestandardową funkcję podgrzewania CUCCOO.

Należy tego użyć, jeśli podczas podgrzewania zbiera się zbyt dużo wody lub ryż staje się zbyt miękki.



1. W trybie gotowości naciśnij 2 razy przycisk „AUTO CLEAN”. Urządzenie poinformuje Cię po angielsku, że jest to ręczny tryb rozgrzewania. Pozwala to na ustawienie funkcji rozgrzewania zgodnie z potrzebami.

2. Naciśnij przycisk „MENU/WYBÓR”, aby wybrać temperaturę w następujący sposób:

0 → 1 → 2 → -2 → -1 → 0

3. Wybierz żądany program i naciśnij przycisk CIŚNIENIOWE GOTOWANIE/Glutin Turbo lub WARM/REHEAT. Czas konfiguracji jest wprowadzany automatycznie za pomocą brzęczyka. (Jeśli minie 7 sekund bez naciśnięcia przycisku ANULUJ lub dowolnego przycisku, funkcja zostanie anulowana i powróci do trybu czuwania.) (Jeśli naciśniesz przycisk AUTO CLEAN, wejdiesz w tryb ustawień własnego smaku bez zmienionej wartości zapisać.)

※ Jeśli gromadzi się dużo wody, zwiększ temperaturę rozgrzewania.

※ Jeśli ryż rozlewa się na brzegach i wydaje się suchy, obniż temperaturę podgrzewania.

### Podczas jedzenia

- Jeśli chcesz, aby ryż był ciepły podczas jedzenia, naciśnij przycisk „WARM/REHEAT” po zakończeniu. Świeci się kontrolka blokady. Uruchamia się funkcja „WARM/REHEAT” i po 9 minutach gorący ryż można podawać tak, jakby był świeżo ugotowany.

Aby korzystać z ogrzewania w trybie czuwania, wtyczka sieciowa musi być podłączona. Obróć uchwyt do pozycji „LOCK” i naciśnij 2 razy przycisk „WARM/REHEAT”.

<Rozgrzewanie w toku>

<Rozgrzewanie w toku>

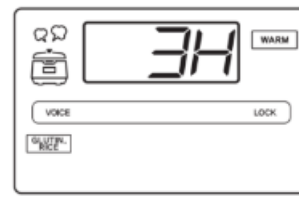
<Rozgrzewka zakończona>



„3H” na wyświetlaczu oznacza, że  
Czas nagrzewania wynosi 3  
godziny.




Lampka nagrzewania miga, a  
symbol „0” na wyświetlaczu  
obraca się. Pozostały czas jest  
wyświetlany w minutach.



Po zakończeniu rozgrzewki  
usłyszysz głos i napis „3H”.  
Urządzenie powraca do trybu  
utrzymywania ciepła i

- Jeśli używasz funkcji podgrzewania zbyt często, ryż może się odbarwić lub wyschnąć. Proszę używać tej funkcji tylko raz lub dwa razy dziennie.
- Jeśli gotujesz ryż oddzielnie, umieść go w garnku i naciśnij jeden raz przycisk „REHEAT/KEEP WARM”, aby utrzymać ciepło. Na wyświetlaczu pojawi się „0H”. (Włożenie gorącego ryżu do zimnej kuchenki, a następnie utrzymywanie go w cieple może spowodować, że ryż zacznie wydzielać nieprzyjemny zapach lub odbarwi się.)

### Środki ostrożności podczas utrzymywania ciepła

- Czasami otwarcie pokrywy natychmiast po zakończeniu gotowania lub podczas utrzymywania ciepła może być trudne ze względu na ciśnienie wewnątrz naczynia. Przed otwarciem pokrywy przechyl ciężarek dociskowy, aby całkowicie usunąć ciśnienie przed otwarciem. Podczas utrzymywania ciepła lub podgrzewania pamiętaj, aby dokręcić uchwyt zatrzasku pokrywy w kierunku „LOCK” (  ; zablokowany). (W przeciwnym razie nie można prawidłowo obsługiwać przycisku otwierania pokrywy ani funkcji utrzymywania ciepła.) Jeśli ryż będzie utrzymywany w cieple przez długi czas, ryż może się odbarwić i może wydzielać się zapach, dlatego zalecamy utrzymywanie ryżu w cieple tylko przez maksymalnie 12 godzin. Ryż gotowany pod ciśnieniem odbarwia się szybciej niż ryż gotowany w jakikolwiek inny sposób. Po 24 godzinach trzymania, czas trzymania, który upłynął, zacznie migać, wskazując, że przedmiot był trzymany przez dłuższy czas.
- Lepiej jest dokładnie wymieszać ryż, utrzymując go w cieple. (Aby utrzymać mniejsze porcje ryżu w cieple, zberz ryż w wybrzuszeniu pośrodku naczynia wewnętrznego.)
- Jeśli podczas utrzymywania ciepła w garnku wewnętrznym nie ma (już) ryżu, naciśnij przycisk „ANULUJ”, aby anulować funkcję utrzymywania ciepła lub odłączyć przewód zasilający z gniazdka.
- Jeśli to możliwe, unikaj utrzymywania w cieple ryżu wieloziarnistego i ryżu brązowego, ponieważ te odmiany są trudniejsze do utrzymania w cieple niż ryż biały. Podczas podgrzewania ryż może częściowo zbieleć i pęcznić na krawędzi naczynia wewnętrznego lub na dnie wylotu pary. W takim przypadku dobrze wymieszaj ryż.

- Proszę nie podgrzewać ryżu w garnku za pomocą łypatki do ryżu. Szczególnie drewniane szpatułki mogą przenosić zarazki i powodować nieprzyjemne zapachy.
- Nie podgrzewaj zbyt małej ilości ryżu i nie mieszaj resztek ryżu w różnym wieku ani zimnego ryżu z ciepłym ryżem. Może to prowadzić do zapachu ryżu. (Użyj kuchenki mikrofalowej do zimnego ryżu.)

### **Jeśli smród pojawia się podczas utrzymywania ciepła**

- Należy często czyścić urządzenie. W szczególności, jeśli pokrywa nie została odpowiednio wyczyszczona, zarazki mogą się namnażać i mogą wydzielać się nieprzyjemne zapachy, gdy pokrywa jest utrzymywana w cieple.
- Bakterii często nie widać. Jeśli urządzenie wydaje się czyste, a zapach nadal jest wyczuwalny, użyj programu „Automatyczne czyszczenie”, a następnie dokładnie umyj naczynie wewnętrzne.
- Jeśli chcesz utrzymać ciepło innych potraw, wyczyść garnek wewnętrzny przed i po. W ten sposób zapobiegasz przenoszeniu zapachów na ryż.

## **JAK KORZYSTAĆ Z NIESTANDARDOWEJ FUNKCJI GOTOWANIA CUCKOO**

### **„Funkcja przycisku spersonalizowanego”**

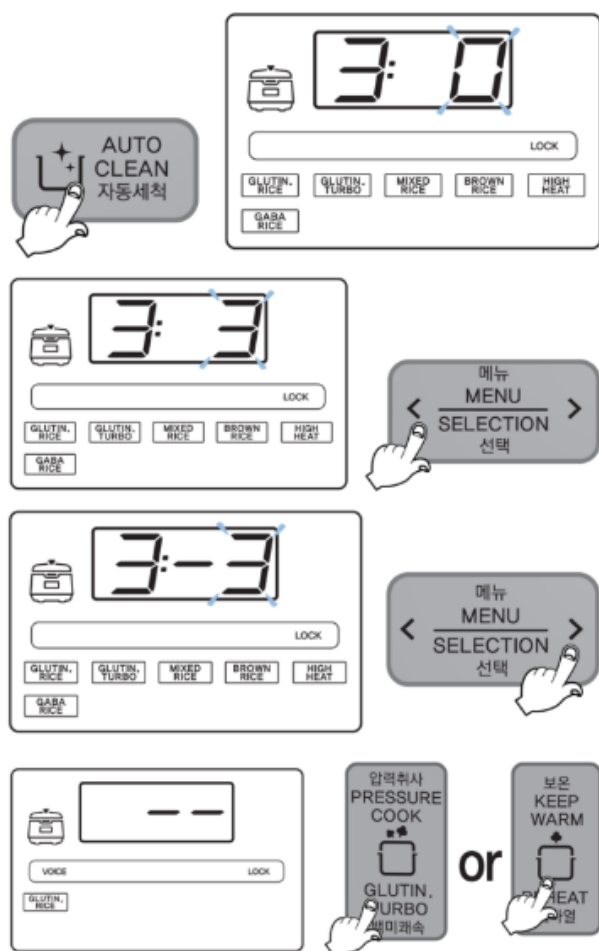
Ta funkcja umożliwia wybór preferowanego poziomu temperatury podczas gotowania. W porównaniu z poprzednim modelem, ustawienie poziomu temperatury zostało zmienione i możesz ustawić temperaturę zgodnie z własnymi preferencjami.

- Wysoka: Do gotowania płatków śniadaniowych, czerstwego ryżu i ryżu na miękko.
- Niski poziom: Do gotowania zbiorów ryżu w roku.

### Korzystanie z „Dostosowanej funkcji przycisku” CUCKOO

W trybie czuwania naciśnij przycisk „AUTO CLEAN” przez 2 sekundy, aby przejść do trybu ustawiania języka. Naciśnij trzykrotnie przycisk „AUTO CLEAN”, aby wejść w tryb funkcji „Customized Key”. Wyświetlane są wszystkie opcje obsługiwane przez CUCCOO „Customized Taste”.

※ Ustawienie na poniższym rysunku opiera się na menu Sticky Rice.



CUCKOO-Wyświetlanie niestandardowych smaków Pomysł

Jeśli naciśniesz przycisk AUTO CLEAN 4 razy, wyświetlacz zostanie ustawiony na funkcję gotowania niestandardowego. Pokazany obraz jest ustawieniem domyślnym.

2-1 Ustawienie dla trybu wysokiego poziomu  
Naciśnij lewą stronę przycisku MENU/WYBORU, aby wybrać żądany poziom lub tryb wyższego poziomu.

2-2 Ustawienie dla trybu niskiego poziomu  
Naciśnij prawą stronę przycisku MENU/WYBORU, aby wybrać żądany poziom lub tryb niższego poziomu

3. Zakończenie ekranu ustawień  
Naciśnij przycisk CIŚNIENIOWE GOTOWANIE lub KEEP WARM/REHEAT, aby zakończyć gotowanie według własnego uznania.

(Jeśli naciśniesz ANULUJ lub nie naciśniesz żadnego przycisku w ciągu 7 sekund, funkcja zostanie anulowana i powróci do trybu gotowości.) (Jeśli naciśniesz przycisk AUTO CLEAN, wejdiesz w tryb mocnego utrzymywania ciepła bez zapisywania zmienionej wartości. )

1. Funkcja „CUCKOO Customed Taste” dotyczy następujących opcji: Ryż kleisty, Ryż kleisty do wysokiej temperatury, Ryż kleisty Turbo, Ryż mieszany, Ryż mieszany do wysokiej temperatury, Ryż brązowy, Ryż brązowy do wysokiej temperatury i Ryż GABA.
2. Rozsądnie ustaw poziom funkcji „Gotowanie na zamówienie”. Ryż może się palić podczas gotowania w trybie dużej mocy.

3. Wynik może się różnić w zależności od ustawionego poziomu, zawartości wody i stanu ryżu.

## JAK KORZYSTAĆ Z USTAWIEŃ GOTOWANIA

### Jak gotować gotowe

1. Obróć uchwyt pokrywy do pozycji „LOCK”. Na wyświetlaczu pojawi się symbol kłódki. Następnie naciśnij przycisk „PRESET”.

- Ustaw zaprogramowany czas na 7 sekund po naciśnięciu przycisku „PRESET”.
- Aby wybrać zaprogramowany czas w trybie rozgrzewania, zatrzymaj tryb rozgrzewania, naciskając przycisk „ANULUJ” przed wybraniem zaprogramowanego czasu.

2. Naciśnij przycisk „CZAS”, aby zmienić ustawiony czas.

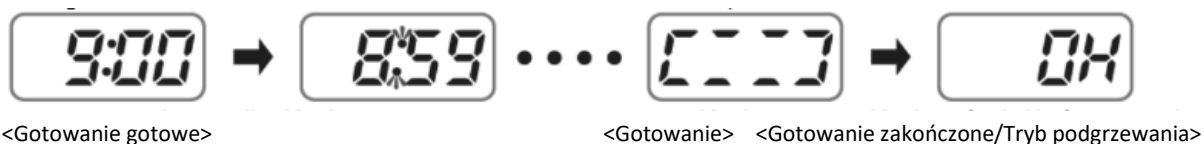
- Wstępnie ustawiony czas wynosi od 1 godziny do 12 godzin i 50 minut.
- Zwiększa się o 10 minut po każdym naciśnięciu przycisku „CZAS”.

3. Naciśnij przycisk „MENU/WYBIERZ”, aby wybrać menu.

- W menu „GABA RICE” należy wybrać 0H, aby użyć funkcji zaprogramowanego timera.
- Opcję „MULTI COOK” można ustawić po ustawieniu czasu dla tej opcji. Jeśli czas „MULTI COOK” jest dłuższy niż 60 minut, ustawiony czas zostanie ustawiony na 2 godziny.
- Jeśli nie wybrano żadnej funkcji gotowania, urządzenie automatycznie uruchomi funkcję gotowania kleistego ryżu domyślnie wyłączone.

4. Naciśnij przycisk „GOTOWANIE CIŚNIENIOWE”.

- Jeśli nie wprowadzisz niczego w ciągu 7 sekund od naciśnięcia przycisku „PRESET”, tryb zaprogramowany rozpocznie się automatycznie.
- Po uruchomieniu trybu zaprogramowanego, wyświetlacz przestanie migać i rozpocznie się odliczanie ustawionego czasu, a po jego zakończeniu rozpocznie się wybrana funkcja gotowania. (Podczas trwania zaprogramowanego gotowania znak „:” będzie migać między godziną a minutą.)



### Środki ostrożności dotyczące wstępnego gotowania

1. Z zaprogramowanym gotowaniem.

- Jeśli ryż jest stary i suchy, wynik gotowania może nie być dobry.
- Jeśli ryż nie jest dobrze ugotowany, dodaj około 1/2 łyżki więcej.
- Jeżeli ustawiony czas jest dłuższy, można zwiększyć melanizację.

2. Zmiana ustawionego czasu


- Naciśnij przycisk „ANULUJ” przez ponad 2 sekundy i rozpocznij (ponownie) od punktu 1, aby zmienić ustawiony czas.

## PRZED SKONTAKTOWANIEM SIĘ Z NASZYM SERWISEM PROSZĘ PRZECZYTAĆ TĘ TABELĘ

▼ Jeśli występuje problem z urządzeniem, przed wymianą sprawdź następujące elementy

Problem	lista kontrolna	Spróbuj wykonać następujące
---------	-----------------	-----------------------------



		<b>czynności</b>
Jeśli ryż nie był ugotowany	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czy został naciśnięty przycisk „PRESSURE COOK/GLUTIN TURBO”?</li> <li>• Czy wystąpiła awaria zasilania podczas gotowania?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Naciśnij jeden raz przycisk „PRESSURE COOK” i sprawdź znak „” na wyświetlaczu.</li> <li>• Naciśnij ponownie przycisk „PRESSURE COOK”.</li> <li>• Patrz strona dla funkcji awarii zasilania</li> </ul>
Jeśli ryż nie był dobrze ugotowany.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czy używałeś miarki do ryżu?</li> <li>• Czy wlałeś odpowiednią ilość wody?</li> <li>• Czy myłeś ryż przed gotowaniem?</li> <li>• Czy długo moczyłeś ryż w wodzie?</li> <li>• Czy ryż jest stary lub suchy?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Patrz strona 21.</li> <li>• Dodaj około pół szklanki więcej wody podczas ponownego gotowania.</li> </ul>
Ryż jest zbyt wodnisty lub twardy.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czy menu nie zostało wybrane prawidłowo?</li> <li>• Czy prawidłowo odmierzyłeś wodę?</li> <li>• Czy otworzyłeś urządzenie przed zakończeniem gotowania?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wybierz odpowiednie menu.</li> <li>• Prawidłowo mierz wodę.</li> <li>• Pokrywę otwierać dopiero po zakończeniu gotowania.</li> </ul>
Kiedy woda się przelewa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czy użyłeś miarki?</li> <li>• Czy użyłeś wystarczającej ilości wody?</li> <li>• Czy menu zostało wybrane prawidłowo?</li> </ul>	Sprawdź na stronie 21
Jeśli podczas ogrzewania wydzielają się zapachy.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czy zamknięto górną pokrywę?</li> <li>• Sprawdź, czy przewód zasilający jest podłączony.</li> <li>• Czy był podgrzewany przez ponad 12 godzin?</li> <li>• Czy w kuchence pozostawiono jakiś przedmiot?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Całkowicie zamknij pokrywę.</li> <li>• Zawsze włączaj urządzenie podczas nagrzewania.</li> <li>• Ustaw czas ogrzewania na maksymalnie 12 godzin.</li> <li>• Podgrzewaj jedzenie i tylko jedzenie.</li> </ul>
Na wyświetlaczu pojawia się „E _ _ ”.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czujnik temperatury nie działa prawidłowo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Odłącz przewód zasilający i skontaktuj się z centrum serwisowym.</li> </ul>
Podczas utrzymywania ciepła znacznik czasu ponownego nagrzewania będzie migać.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Podczas utrzymywania ciepła upłynęły mniej niż 24 godziny.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ta funkcja włącza alarm, jeśli ryż pozostaje ciepły przez ponad 24 godziny.</li> </ul>
Utrzymuj ciepło: Ryż jest zimny lub zbiera się dużo wody.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funkcja Keep Warm została przełączona w tryb uśpienia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utrzymuj ciepło ponownie po anulowaniu lub ustawieniu trybu utrzymywania ciepła w</li> </ul>

		trybie uśpienia w razie potrzeby.
<p>Gotowanie jeszcze się nie skończyło. Gdy na wyświetlaczu LCD pojawi się symbol „E03”.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sprawdź napięcie znamionowe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Może to oznaczać awarię produktu (płyta grzewcza jest uszkodzona lub objętość grzania jest niska). Jeśli ryż nie jest prawidłowo ugotowany przez dłuższy czas, wyłącz zasilanie i skontaktuj się z centrum serwisowym.</li> <li>• To normalne, że podczas nalewania tylko wody pojawia się „E03”.</li> <li>• Dotyczy to tylko napięcia znamionowego 220~240 V.</li> </ul>

▼ Jeśli występuje problem z urządzeniem, przed skontaktowaniem się ze sprzedawcą w celu naprawy należy sprawdzić następujące punkty. Czasami przy niewłaściwym użytkowaniu urządzenie nie działa zgodnie z przeznaczeniem.

Problem	lista kontrolna	Spróbuj wykonać następujące czynności
Jeśli przyciski działają, zostanie wyświetlony symbol "LJ".	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czy naczynie wewnętrzne zostało włożone?</li> <li>• Sprawdzić napięcie znamionowe?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proszę włożyć naczynie wewnętrzne.</li> <li>• Ten produkt ma tylko 220~240V.</li> </ul>
Jeśli przycisk timera ciśnieniowego „Cook/Turbo” nie działa, zostanie wyświetlony symbol „E01”.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czy przekręciłeś uchwyt pokrywy w położenie „Zablokuj”?</li> <li>• Czy kontrolka blokady jest włączona?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proszę obrócić uchwyt pokrywy do pozycji „Zablokuj”.</li> </ul>
Jeśli ryż jest bardzo lepki.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czy na czujniku temperatury lub na dnie naczynia wewnętrznego nie ma ryżu lub innych zanieczyszczeń?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wyczyść czujnik temperatury i dno naczynia wewnętrznego.</li> </ul>
Gotowanie jeszcze się nie skończyło. Gdy na wyświetlaczu LCD pojawi się symbol „E03”.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sprawdź napięcie znamionowe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Może to oznaczać awarię produktu (płyta grzewcza jest uszkodzona lub objętość grzania jest niska). Jeśli ryż nie jest prawidłowo ugotowany przez dłuższy czas, wyłącz zasilanie i skontaktuj się z centrum serwisowym.</li> <li>• To normalne, że podczas nalewania tylko wody pojawia się „”.</li> <li>• Dotyczy to tylko napięcia znamionowego 220~240 V.</li> </ul>
Zapach pojawia się po gotowaniu lub podczas utrzymywania ciepła?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czy wyczyściłeś urządzenie po gotowaniu?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Postępuj zgodnie z instrukcją obsługi, aby wyczyścić zdejmowaną pokrywę i inne części.</li> </ul>
Jeśli nie można zamknąć pokrywy.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czy uchwyt na pokrywie górnej jest ustawiony na „Zablokuj”?</li> <li>• Czy w naczyniu wewnętrznym znajduje się ciepłe jedzenie?</li> <li>• Czy naczynie wewnętrzne jest prawidłowo włożone do głównego korpusu?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proszę obrócić klamkę „Zablokuj / Otwórz” w położenie „Zablokuj”.</li> <li>• Przechyl obciążnik druku i zamknij pokrywę</li> <li>• Włóż prawidłowo naczynie wewnętrzne.</li> </ul>
Jeśli klamki nie można obrócić do pozycji „Otwarte”.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czy obróciłeś uchwyt przed całkowitym wypuszczeniem pary?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nie otwieraj pokrywy podczas gotowania. Jeśli chcesz otworzyć pokrywę podczas gotowania, naciśnij przycisk przycisk „ANULUJ” przez ponad 2 sekundy i wypuść parę.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pociągnij uchwyt ciśnieniowy jeden raz w bok i całkowicie wypuść parę.</li> </ul>
<p>Jeśli pokrywy nie można otworzyć, mimo że uchwyt pokrywy jest ustawiony na „Otwarty”.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ciśnienie w szybkowarze pozostaje.</li> <li>• Pociągnij uchwyt ciśnieniowy jeden raz w bok i całkowicie wypuść parę.</li> </ul>
<p>Jeśli para wydostaje się między pokrywą a głównym korpusem.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czy uszczelka jest brudna?</li> <li>• Czy uszczelka nie jest zbyt stara i prawdopodobnie uszkodzona?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dokładnie oczyść uszczelkę.</li> <li>• Utrzymuj uszczelkę w czystości.</li> <li>• Jeśli para przedostaje się przez szczeliny urządzenia, odłącz przewód zasilający i skontaktuj się z centrum serwisowym i sprzedawcą.</li> <li>• Pieczęć trwa 12-36 miesięcy. Zaleca się wymianę uszczelki co roku.</li> </ul>
<p>Jeśli przycisk „ANULUJ” nie działa podczas gotowania.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czy naczynie wewnętrzne jest gorące?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ze względów bezpieczeństwa naciśnij i przytrzymaj przycisk „ANULUJ” przez 2 sekundy, jeśli chcesz anulować podczas procesu gotowania.</li> <li>• Podczas anulowania należy uważać na gorącą parę wydobywającą się z automatycznego odpowietrznika oraz zawartość urządzenia, która może być gorąca.</li> </ul>
<p>Brązowy ryż nie kielkuje prawidłowo</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czy ilość ryżu przekracza określoną maksymalną pojemność?</li> <li>• Czy ryż nie jest zbyt suchy?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Użyj podanej maksymalnej pojemności dla brązowego ryżu.</li> <li>• Stary lub zanieczyszczony ryż może nie kielkować prawidłowo.</li> </ul>

## PRZEWODNIK GOTOWANIA

### PRZEPISY

przepis	czas	program	Składniki	Instrukcja
Gotowany ryż	-	Ryż kleisty	Ryż 4 filiżanki * „Filiżanka” w składnikach oznacza miarkę w garnku do gotowania ryżu. 1 kubek (180 cm <sup>3</sup> ) jest przeznaczony dla jednej osoby.	1. Włóż czysty, umyty ryż do naczynia wewnętrznego i wlej wodę do linii oznaczonej ryżem glutenowym. (Gotowany Ryż: 4, Ryż Grochowy: 2)
ryż grochowy			3 szklanki ryżu, 1/2 szklanki grochu, 1 łyżka sake, 1 1/2 łyżeczki soli. ✘ Gotuj groszek przed gotowaniem.	2. Zamknij pokrywę i naciśnij przycisk Pressure Glutinous Rice.
Gotowany Jęczmień	-	Mieszany ryż	2 szklanki ryżu, szklanka jęczmienia	1. Po umyciu odcedź ziarna.
pięcioziarnisty ryż			Ryż 1,5 szklanki, kasza jaglana 1/3 szklanki, ryż kleisty 1/2 szklanki, czerwona fasola 1/3 szklanki, sorgo 1/3 szklanki i sól 1 łyżeczka	2. Czysty ryż z przygotowanymi składnikami wsypujemy z odrobiną soli i zalewamy wodą do kreski 3 dla ryżu kleistego i mieszanego. 3. Zamknij pokrywę i wybierz inteligentne menu za pomocą przycisku menu/wyboru. Naciśnij przycisk gotowania pod ciśnieniem
Gotowany brązowy ryż z czerwoną fasolą		Ryż GABA	Brązowy ryż 1 szklanka, ryż 2 szklanki i czerwona fasola 1/3 szklanki	1. Umyj i dodaj brązowy ryż do naczynia wewnętrznego. Wlej wodę do kreski 3 dla ryżu GABA. 2. Zamknij pokrywę i wybierz [GABA RICE] za pomocą przycisku Menu/Select. Naciśnij przycisk Szybki / Glutin Turbo.
Gotowany świeżo kiełkujący brązowy ryż	4 godziny		Brązowy ryż 4 szklanki	1. Umyj brązowy ryż i przygotowane składniki i dodaj do garnka wewnętrznego. Wlej wodę do kreski 4 dla ryżu GABA. 2. Zamknij pokrywę i wybierz [GABA RICE] za pomocą przycisku Menu/Select. Naciśnij

				przycisk Szybki / Glutin Turbo.
Ryż z zielonej herbaty zmieszany z mięsem z piersi kurczaka			2 szklanki brązowego ryżu, 3 g liści zielonej herbaty, 10 g zielonej herbaty w proszku, 4 kawałki mięsa z piersi kurczaka, trochę oliwy z oliwek, trochę soli, trochę pieprzu, 5 g selera, trochę limonki, trochę rozmarynu	1. Umyj i umieść brązowy ryż i przygotowane składniki w naczyniu wewnętrznym. Wlej wodę do kreski 2 dla ryżu GABA. 2. Zamknij pokrywę i wybierz [GABA RICE] za pomocą przycisku Menu/Select. Naciśnij przycisk Szybki / Glutin Turbo.
grzyb Tian			2 szklanki brązowego ryżu, 20 g brązowego sosu, trochę soli, 2 liście sezamu, 1/3 kawałka dyni, paczka grzybów shimeji ※ Grzyb można dowolnie wybierać w rodzinie.	
Saessak Bibimbap (ryż z kiełkami i warzywami)			2 szklanki brązowego ryżu i trochę kiełków i warzyw. ※ Pasta przyprawowa z czerwonej papryki: pasta z czerwonej papryki 1/2 szklanki, wołowina (rozdrobiona) 40g, olej sezamowy 1 łyżka, miód 1 łyżka i cukier 1 łyżka, 1/3 szklanki wody	
owsianka z orzeszkami piniowymi	-	Porridge	Ryż 1 szklanka, orzeszki piniowe 1/2 szklanki i trochę soli	1. Włóż przygotowane składniki do naczynia wewnętrznego i wlej wodę do odpowiedniej linii zgodnie z ilością żywności, która ma zostać wydana. (Poziom wody) [Kaszka orzeszkowa: owsianka 1,5, Owsianka Abalone: Owsianka 1, Kasza z kurczakiem z czarnego ryżu: owsianka 1,5, Zwykła Kaszka Ryżowa: Owsianka 1, Przecier z Czerwonej Fasoli: Przecier 1,5] (*Uwaga: congee gotuje maksymalnie 1,5 porcji)
Owsianka Abalone			Szklanka ryżu, 1 łyżka oleju sezamowego, 1 kawałek uchowca, trochę soli	
Specjalna owsianka z kurczaka			Ryż 1 szklanka, kurczak 200 g, rosół 600 cm <sup>3</sup> , zielona papryka 1 szt., czerwona papryka 1 szt. i trochę soli ※ Przyprawy: posiekana zielona cebula 1 łyżka, rozgnieciony czosnek 1 łyżka, sos sojowy 2 łyżki, trochę mielonego sezamu zmieszanego z solą, olej sezamowy 2 łyżeczki i trochę mielonego pieprzu	

mięsz biał			Ryż 1 szklanka	2. Zamknij pokrywę i naciśnij przycisk miązgi.
Makaron Z Czerwonej Fasoli			Ryż 1 szklanka, 1/3 szklanki czerwonej fasoli, 1 szklanka kleistego ryżu	

Przepis	Czas (w minutach)	Program	Składniki	Instrukcja
Słodka Zupa Dyniowa	10	BABY FOOD	Słodka dynia 100g, bułka tarta 1 łyżka, woda 1/3 szklanki, trochę soli i trochę mleka	1. Napełnij garnek wewnętrzny przygotowanymi składnikami. 2. Zablokować pokrywę i wybrać przyciskiem „PRESSURE COOK”. Naciśnij przycisk „GOTOWANIE CIŚNIENIOWE”.
Owsianka z batatami i jabłkami	15		70 g batatów, 70 g jabłek, 3 łyżki wody, trochę miodu	
Miękki ryż z tuńczykiem i warzywami	10		50 g ryżu, 30 g tuńczyka (z puszki), 10 g papryki, 10 g marchwi, 1/2 szklanki wody, masło, trochę lawendy w proszku	
Ryż duszony z tofu i warzywami	15		50g ryżu, 30g tofu, 10g marchewki, 10g zielonej dyni, 1/2 jajka, 4 łyżki mleka	
Kleik ryżowy z warzywami i ryżem.	25		1/2 szklanki ryżu, 30 g brokułów, 1,5 szklanki wody, trochę soli	
Ciasto Ryżowe Na Parze	45	MULTI-COOK	2,5 szklanki niekleistego ryżu, 2 szklanki fasoli adzuki, 1/2 łyżki soli, 2,5 łyżki cukru i 1,5 łyżki wody	1. Umieść przygotowane składniki w naczyniu wewnętrznym. 2. Ustaw prawą pokrywę i użyj przycisku menu/wyboru. Uwierz w smak szybkowaru.



<p>Żeberko na parze</p>	<p>35</p>		<p>Żeberko (Porto Rib) 700g, sake 2 łyżki, dobrze przyprawiony sos sojowy 3 łyżki, rozdgnięty czosnek 1/2 łyżki, olej sezamowy 1/2 łyżeczki, sok z cebuli 1 łyżka, sok gruszkowy 1 łyżka, cukier 1 łyżka, posiekana zielona cebula 3 łyżki, mielony sezam wymieszany z solą 1/2 łyżki, pieprz mielony 1/2 łyżeczki, marchewka 1/2 szt., kasztan 3 szt., mięszki japoński 6 szt. i mielone orzeszki piniowe 1/2 szt.</p>	<p>1. Umieść przygotowane składniki w naczyniu wewnętrznym. 2. Ustaw prawą pokrywą i użyj przycisku menu/wyboru. Uwierz w smak szybkowaru.</p>
<p>Kurczak Na Parze</p>	<p>40</p>		<p>1 kurczak (700 g), ziemniak 50 g, marchewka 50 g, cukier 1 łyżka, posiekana szalotka 1 łyżeczka, rozdgnięty czosnek 1 łyżeczka, dobrze dojrzały sos sojowy 3 łyżki, sok imbirowy 1 łyżeczka, pieprz mielony 1/2 łyżeczki, sezam mielony zmieszany z solą 1 łyżeczka, olej sezamowy 1 1/2 łyżeczki</p>	
<p>Gotowana wieprzowina</p>	<p>30</p>		<p>Schab (golonka lub boczek wieprzowy) 400g, imbir 1 szt., trochę czosnku, cebula 1 szt., dymka 1 szt. i trochę kimchi</p>	<p>1. Wlej 1,5 szklanki wody do naczynia wewnętrznego i umieść w nim przygotowane składniki. 2. Zamknij pokrywą i wybierz [MULTICOOK] za pomocą przycisku Menu/Select. Przycisk szybkowaru / Glutin Turbo.</p>
<p>Pięć smaków wieprzowiny</p>			<p>400 g wieprzowiny, 1/3 szklanki sosu sojowego, 2 łyżki cukru, trochę jedwabnej przędzy Pięć smaków: 4 ziarenka czarnego pieprzu, 5 cm cynamonu, 2 kawałki anyżu gwiaździstego</p>	<p>1. Umieść przygotowane składniki w naczyniu wewnętrznym. 2. Zamknij pokrywą i wybierz [MULTICOOK] za pomocą przycisku Menu/Select. Przycisk szybkowaru / Glutin Turbo.</p>

Kalamarnica gotowana na twardo	20		1 kalmar, 70g szpinaku, 80g marchwi, 1 jajko, trochę soli, trochę oleju sezamowego, trochę pszenicy w proszku Sosy przyprawowe: 1 łyżka pasty z czerwonej papryki, 1 łyżka sosu sojowego, 1 łyżka cukru, 1 łyżka rafinowanego wina ryżowego, 1 rafinowane wina ryżowe, 1/2 łyżeczki oleju sezamowego, 1/2 łyżeczki czerwonej papryki w proszku	1. Umieść przygotowane składniki w naczyniu wewnętrznym. 2. Zamknij pokrywę i wybierz [MULTICOOK] za pomocą przycisku Menu/Select. Przycisk szybkowaru / Glutin Turbo.
stek			Wołowina (na stek) 200 g, trochę sosu stekowego, trochę soli, trochę mielonego pieprzu	1. Poczuj wewnętrzny garnek z kubkiem wody i składnikami. 2. Zablokować pokrywę, za pomocą przycisku „MENU/WYBÓR” wybrać „MULTI COOK” i nacisnąć przycisk „PRESSURE COOK”.
Niebieski krab gotowany na parze	30		Krab niebieski 1 szt., wołowina 150 g, tofu 1/4 bloku, papryka czerwona/zielona po 1/2 szt., żółtko 1/2 szt. i trochę mąki	1. Wlej 1,5 szklanki wody do naczynia wewnętrznego i umieść w nim przygotowane składniki. 2. Zamknij pokrywę i wybierz [MULTICOOK] za pomocą przycisku Menu/Select. Przycisk szybkowaru / Glutin Turbo.
Ryba Na Parze	30		Lucjan 1szt, wołowina 50g, shiitake 3szt, pieczarka 2szt, czerwona papryka 1szt, jajko 1szt, trochę zielonej cebuli, trochę czosnku, trochę sosu sojowego, trochę mielonego sezamu zmieszanego z solą, trochę oleju jadalnego, trochę oleju sezamowego, trochę soli i trochę pieprz mielony	1. Wlej 1,5 szklanki wody do naczynia wewnętrznego i umieść w nim przygotowane składniki. 2. Zamknij pokrywę i wybierz [MULTICOOK] za pomocą przycisku Menu/Select. Przycisk szybkowaru / Glutin Turbo.
małże gotowane na parze	35		2 małże, 15g wołowiny, 1/2 szt. białka, 1/2 szt. jajka, 1 łyżeczka posiekanej cebuli walijskiej, 1/2 łyżeczki posiekanego czosnku, 1/4 łyżeczki soli, trochę mielonego pieprzu	
Twaróg fasolowy gotowany na parze	30		1 zestaw twarogu fasolowego, trochę soli Sosy przyprawowe: 1 łyżka czerwonego pieprzu w proszku, 1 łyżka mielonego czosnku,	

			<p>korzeń cebuli walijskiej, trochę oleju sezamowego, trochę zmielonego sezamu zmieszanego z solą, trochę rozgniecionej czerwonej papryki, 3 łyżki gęstej soi</p>	
Lepki ryż o wielu smakach	35		<p>3 szklanki kleistego ryżu, 60 g rodzynek, 15 kasztanów, 10 daktyli, 1 łyżka orzeszków pinii, 100 g czarnego cukru, 1 łyżka gęstej soi, 3 łyżki oleju sezamowego, trochę soli, 1/2 łyżki proszek cynamonowy</p>	<p>1. Umieść przygotowane składniki w naczyniu wewnętrznym. 2. Zamknij pokrywę i wybierz [MULTICOOK] za pomocą przycisku Menu/Select. Przcisk szybkoaru / Glutin Turbo.</p>
Japchae (pieczone warzywa i szatkowane mięso)	30		<p>150 g każdy celofan, papryka (zielona, czerwona) 1/2szt, 70 g marchwi, 70 g cebuli, trochę szpinaku, 70 g grzyba enoki, 70 g ciasta rybnego, olej jadalny 1 łyżka ※ Sos przyprawowy: trochę cukru, trochę sosu sojowego, trochę oleju sezamowego, trochę soli sezamowej</p>	

Przepis	Czas (w minutach)	program	składniki	Instrukcja
zapiekanka z ciasta ryżowego	20	MULTI-COOK	50 g ciasta ryżowego dla Tteokguka, 1 jajko na twardo, 1 batat, 40 g mozzarelli, 1 plaster sera cheddar, trochę oliwy z oliwek, 1/2 szklanki białego sosu, trochę pietruszki w proszku Sos biały: 10g mąki, 10g masła, 100g mleka, szczypta soli i białego pieprzu (Rozpuść masło, dodaj mąkę i wymieszaj, dodaj mleko i gotuj, aż zgęstnieje, dopraw solą i białym pieprzem.)	1. Umieść przygotowane składniki w naczyniu wewnętrznym. 2. Zamknij pokrywę i użyj przycisku Menu/Wyberania, aby wybrać [MULTICOOK]. Przycisk szybkowaru / Glutin Turbo.
Krewetkowy ketchup smażony ryż	15		10 średnich krewetek, 1/4 zielonej cebuli, 20g cebuli, 20g marchwi ✂ Sos ketchupowy: 3 łyżki ketchupu, 1 łyżka cukru, 1 łyżka skrobi w proszku, 1 łyżka wody, szczypta soli, sos sojowy i pieprz w proszku	
ryżowa pizza	20		Składniki na ciasto: 100 g ryżu. Składniki na nadzienie: 2 plastry szynki, 2 gałki pieczarek, kukurydza z puszki 2 łyżki, 1 paluszek mięsa kraba, 40g mozzarelli, sos do pizzy 4 łyżki	
Tteokbokki (pikantne i słodkie ciasto ryżowe)	20		200 g batoników ryżowych (miękkich), 2 sztuki ciastek rybnych, 1/4 cebuli, 1/4 zielonej cebuli, 40 g marchwi przyprawa sos: pasta z czerwonej papryki 2 łyżki, syrop kukurydziany 1 łyżka, cukier 1 łyżka sos sojowy 1 łyżeczka, 1/3 szklanki wody z anchois, trochę soli sezamowej	

Świeży kremowy tort	40		Mąka (mąka słaba) 1/2 szklanki, 2 jajka, masło 2 łyżki, mleko 1/2 łyżki, trochę perfum waniliowych, 1/2 szklanki cukru, trochę soli ✘ Owoce: 1 wiśnia, 3 truskawki, 1/4 puszki mandarynki, 1 kiwi	
Pierogi na parze	20		Pierogi 10szt	1. Wlej 1,5 szklanki wody do naczynia wewnętrznego i umieść w nim przygotowane składniki. 2. Zamknij pokrywę i wybierz [MULTICOOK] za pomocą przycisku Menu/Select. Przycisk szybkowaru / Glutin Turbo.
Bakłażan Na Parze	15		2 kawałki bakłażana Sosy przyprawowe: 1 łyżka gęstego sosu, 1/2 czerwonej papryki, 1/2 zielonego chili, 1/4 łyżki czerwonej papryki w proszku, 1/2 łyżki octu, trochę mielonego sezamu zmieszanego z solą, 1/4 sztuki cebuli walijskiej, 2 kawałki czosnku 1 łyżeczka cukru	
dynia na parze			1/2 dyni Sosy przyprawowe: 1 łyżka gęstej soi, 1 łyżeczka zdegradowanej cebuli walijskiej, 1/4 łyżki oleju sezamowego, 1/4 stołu łyżki papryki w proszku, trochę mielonej czerwonej papryki, 1/2 łyżeczki cukru, 1 łyżeczka mielonego czosnku, 1/4 łyżki mielonego sezamu wymieszanego z solą	
Kasztan na parze	20		kasztan 15szt	
słodki ziemniak	25		Batat 3szt. ✘ Jeśli słodki ziemniak jest duży (ponad 150 g), pokrój go na dwie części.	
Ziemniak	30		Ziemniak (poniżej 200 g) 3szt.	
kukurydza	30		kukurydza 2 szt	

Ugotowane jajko	20		6 jajek, 2 szklanki wody, 1 ~ 2 krople octu	1. Umieść przygotowane składniki w naczyniu wewnętrznym. 2. Zamknij pokrywę i wybierz [MULTICOOK] za pomocą przycisku Menu/Select. Przycisk szybkowaru / Glutin Turbo.
Jajko Na Parze	15		2 jajka, 1 szklanka wody lub wody z wodorostów, solone krewetki 2 łyżeczki, trochę soli, 10 g marchwi, 10 g zielonej cebuli	

<http://www.conrad.pl>