

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Ryżowar Cuckoo CR-0631F, 580 W, 1.08 l, biały, różowy

Nr produktu 2207675



Bardzo dziękujemy za zakup elektrycznego urządzenia do gotowania/podgrzewania ryżu „CUCKOO”
Przed użyciem przeczytaj poniższą instrukcję obsługi. Zachowaj tę instrukcję obsługi do wykorzystania w przyszłości. Niniejsza instrukcja będzie przydatna, jeśli masz jakiegokolwiek pytania lub problemy z obsługą urządzenia do gotowania ryżu.

WAŻNE INFORMACJE

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa,

w tym:

- Przeczytaj wszystkie instrukcje.
- Nie dotykać gorących powierzchni. Użyj uchwytów lub gałek.
- W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym nie zanurzać przewodu, wtyczek w wodzie lub innej cieczy.
- Ścisły nadzór jest konieczny, gdy jakiegokolwiek urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka, gdy nie jest używana i przed czyszczeniem. Pozostaw do ostygnięcia przed założeniem lub zdjęciem części.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, lub gdy urządzenie nie działa prawidłowo lub zostało upuszczone lub uszkodzone w jakikolwiek sposób.
- Zwróć urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji elektrycznej lub mechanicznej.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić na specjalny przewód lub zestaw dostępny u producenta lub jego przedstawiciela serwisowego.
- Stosowanie akcesoriów może nie być zalecane przez producenta urządzenia.
- Nie używać na zewnątrz.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani nie dotykał gorących powierzchni.
- Nie stawiać na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego, na rozgrzanym piekarniku.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.
- Zawsze najpierw podłączać wtyczkę do urządzenia, a następnie podłączać przewód do gniazdka ściennego.
- Aby odłączyć, przestaw dowolne pokrętło na „off”, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.
- Nie używać urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem.
- Nie zasłaniać otworu wylotowego pary żadnymi przedmiotami, np. ściereczką.
- Podczas gotowania nie stawiać garnka wewnętrznego bezpośrednio nad płomieniem.

ZACHOWAJ INSTRUKCJE

TO URZĄDZENIE JEST WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO

- Unikać dotykania gorących części: pokrywy zewnętrznej, garnka wewnętrznego, zdejmowanej pokrywy, a zwłaszcza otworu wylotowego pary.
- Nie włączać, gdy główny korpus jest pusty.

- ▶ Za każdym razem, gdy wkładasz garnek wewnętrzny do kuchenki, upewnij się, że płyta grzewcza i przełącznik magnetyczny są czyste i suche.
- ▶ Nie używać ostrych narzędzi do czyszczenia naczyń wewnętrznych, ponieważ uszkodzą one powłokę zapobiegającą przywieraniu.
- ▶ Należy zapewnić krótki przewód zasilający, aby zmniejszyć ryzyko zaplątania się lub potknięcia o dłuższy przewód.
- ▶ Dłuższe odłączane przewody zasilające lub przedłużacze są dostępne i mogą być używane, jeśli zachowasz ostrożność podczas ich użytkowania.

KRÓTKIE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE PRZEWODU ZASILAJĄCEGO

Notatka:

A. Należy zapewnić krótki przewód zasilający (lub zestaw przewodów), aby zmniejszyć ryzyko wynikające z zaplątania się lub potknięcia o dłuższy przewód.

B. Dłuższy zestaw przewodów lub przedłużacze są dostępne i mogą być używane, jeśli zachowasz ostrożność podczas ich używania.

C. Jeśli używany jest zestaw długich przewodów lub przedłużacz.

(1) oznaczona wartość elektryczna zestawu przewodów lub przedłużacza powinna być co najmniej tak duża, jak parametry elektryczne urządzenia.

(2) jeśli urządzenie jest typu z uziemieniem, przedłużacz powinien być trójżyłowym przewodem z uziemieniem i

(3) dłuższy sznurek powinien być ułożony tak, aby nie zwisał na blacie lub blacie stołu, gdzie dzieci mogą go pociągnąć lub przypadkowo potknąć.

To urządzenie ma spolaryzowaną wtyczkę: (jedno ostrze jest szersze od drugiego).

Ze względów bezpieczeństwa wtyczka ta będzie pasować do spolaryzowanego gniazdka tylko w jeden sposób.

Jeśli wtyczka nie pasuje całkowicie do gniazdka, odwróć wtyczkę.

Jeśli nadal nie pasuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Nie próbuj naruszać tej funkcji bezpieczeństwa.

UWAGA: Podczas użytkowania wewnętrzne części urządzenia do gotowania ryżu i obszar wokół otworu parowego są GORAĆE.






Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci, aby uniknąć możliwych obrażeń.

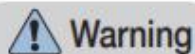
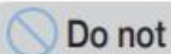
Specyfikacja techniczna

Nazwa Modelu		CR-0631F
Zasilanie		220V-240V~,50Hz
Pobór Energii	Gotowanie	580W
	Podgrzewanie	80W
Pojemność gotowania	Kleisty	2-6 filiżanek
	GABA	2-4 filiżanek
	Mieszany*Brązowy	2 – 4 filiżanek
	Owsianka	1-1,5 filiżanek
Długość kabla zasilającego		1,4 m
Wymiary	Długość x Szerokość x Wysokość	23,5 x 31,7 x 23,1 cm

Aby bezpiecznie i prawidłowo korzystać z produktu, aby zapobiec wypadkom i niebezpiecznym sytuacjom, należy przestrzegać następujących zasad.

„Ostrzeżenie” i „Uwaga” różnią się w następujący sposób

 <p>Ostrzeżenie</p> <p>Oznacza to, że opisane w nim działanie może skutkować śmiercią lub poważnymi obrażeniami.</p>	 <ul style="list-style-type: none"> • Ten znak ma przypominać, że w pewnych sytuacjach coś może powodować problemy. • Przeczytaj i postępuj zgodnie z instrukcją, aby uniknąć szkodliwych sytuacji.
 <p>UWAGA</p> <p>Oznacza to, że opisane w nim działanie może skutkować obrażeniami ciała lub uszkodzeniem mienia.</p>	 <ul style="list-style-type: none"> • Wskazuje zakaz  <ul style="list-style-type: none"> • Wskazuje instrukcję


Warning

Do not

Nie używaj kuchenki w pobliżu gorących miejsc, takich jak kuchenka, i unikaj bezpośredniego światła słonecznego.

- Może spowodować porażenie prądem, pożar, przemianę lub odbarwienie.



Proszę zwracać szczególną uwagę na wodę i chemikalia.

- Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.



Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez nikogo (w tym dzieci), które nie mają umiejętności fizycznych, sensorycznych, umysłowych lub doświadczenia i wiedzy

które nie mogą bezpiecznie korzystać z urządzenia bez nadzoru lub instrukcji.

- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
- Powoduje porażenie prądem, oparzenia itp.



Nie dopuść do kontaktu szybkowaru z wodą poprzez spryskiwanie szybkowaru wodą.

- Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.



Nie podłączaj ani nie ciągnij przewodu zasilającego mokrymi rękami.

- Może to spowodować porażenie prądem.



Wyciągając przewód zasilający, nie ciągnij za przewód zasilający. Proszę na pewno wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

- Może to spowodować porażenie prądem.

Nie zakrywaj automatycznego wylotu pary ręką ani twarzą.

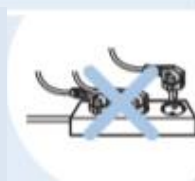
- Może powodować oparzenia.
- Zachowaj szczególną ostrożność, aby przechowywać go poza zasięgiem dzieci.



Użyj pojedynczego gniazda o prądzie znamionowym powyżej 15A.

- Używanie kilku linii w jednym gnieździe może spowodować przegrzanie i pożar.

- Użyj przedłużacza o prądzie znamionowym powyżej 15A.



Nie używaj uszkodzonego przewodu zasilającego, wtyczki lub luźnego gniazdka.

- Może to spowodować porażenie prądem, zwarcie lub pożar.

- Jeśli wtyczka została uszkodzona, skontaktuj się ze sprzedawcą lub centrum serwisowym.



Warning
Do not

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

- Może to spowodować porażenie prądem lub zwarcie prowadzące do pożaru.



Nie otwieraj pokrywy podczas podgrzewania i gotowania.

- Może powodować oparzenia.
- Jeśli musisz otworzyć pokrywę podczas gotowania, naciśnij przycisk anulowania przez 2 sekundy i potwierdź uwolnienie pary wewnętrznej



Usuń obcą substancję z wtyczki czystą szmatką.

- Może spowodować pożar.

Używaj produktu w płaskim miejscu. Nie stosować na poduszce. Unikaj używania go w niestabilnym miejscu, które można łatwo przewrócić

- Może spowodować przemianę lub pożar.
- Może powodować oparzenia lub awarie.



Nie stosować na skrzyni ryżowej lub półce.

- Nie wciskaj kodu zasilania między meblami.
- Może to spowodować porażenie prądem i pożar.
- Podczas używania na meblach automatyczne wydzielanie pary może spowodować uszkodzenie, pożar i porażenie



Nie spryskuj ani nie nakładaj żadnych środków owadobójczych ani chemikaliów.

- Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.



Usuń kurz lub obce substancje z czujnika temperatury, ogrzewania talerz i doniczka wewnętrzna.

- Może to spowodować problem z systemem lub pożar.



Nie zakrywaj automatycznego wylotu pary ściereczką do kurzu, ręcznik lub fartuch itp.

- Może spowodować transformację lub awarię.



Proszę wyczyścić korpus i inne części po ugotowaniu.

- Może powodować przemianę lub zapach.



Nie naciskaj ciężkich przedmiotów na przewód zasilający.

- Może to spowodować porażenie prądem lub pożar



Proszę na pewno wyciągnąć wtyczkę, gdy nie jest używana.

- Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.



Należy uważać, aby zarówno wtyczka, jak i przewód zasilający nie zostały porażone atakiem zwierząt lub ostrymi metalowymi materiałami.



- Niedbałe czyszczenie może powodować nieprzyjemny zapach, jednocześnie utrzymując ryż w ciepłe. Często czyść pokrywę (Czyść garnek do ryżu po wyciągnięciu wtyczki i odczekaniu, aż główny korpus ostygnie.)

- Wytrzyj korpus i pokrywę suchą ściereczką do naczyń. Nie używaj benzenu ani rozcieńczalników.

- Woda z ryżu pozostawiona na wewnętrznej pokrywie lub w wewnętrznym garnku może tworzyć film skrobiowy, ale jest nieszkodliwa.

Inner Pot



Wewnętrzna Misa

Wytrzyj obce materiały i wilgoć z zewnętrznej i dolnej części doniczki wewnętrznej.

Używanie szorstkiej gąbki, pędzla lub materiału ściernego może spowodować łuszczenie się

Powłoka.

Użyj płynu do mycia naczyń i miękkiej szmatki lub gąbki

Pot Water Groove



Rynienka na wodę

Woda ryżowa wytwarzana podczas gotowania ma być zebrane w naczyniu drenażowym.

Po ugotowaniu wyczyść suchą ściereczką

Inner Lid



Wewnętrzna pokrywa

Jeśli woda ryżowa pozostaje na wewnętrznej pokrywie, wytrzyj ją suchą ściereczką do naczyń.

Ponieważ krawędź pokrywy jest wykonana z metalu, należy ją dokładnie wyczyścić.

Inside the main body



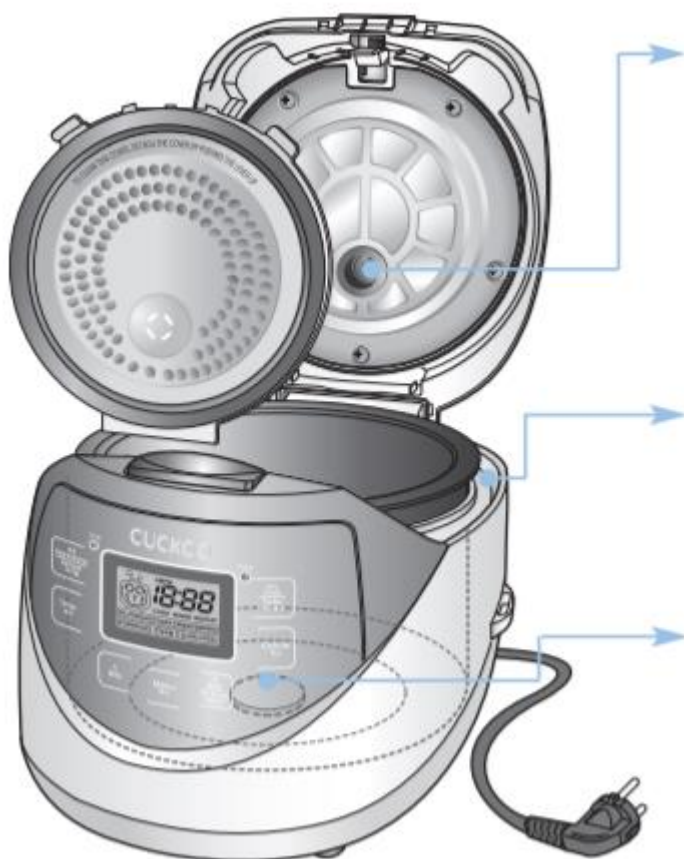
Wewnątrz głównego korpusu

Jeśli obce materiały przykleją się do czujnika temperatury, usuń je unikając uszkodzenia metalowej płyty.

Wytrzyj obce materiały lub wilgoć z płyty termicznej.

Jak czyścić

- ▶ Nigdy nie używać niebezpiecznych chemikaliów.
(np. benzen, lakier itp.)



Przed czyszczeniem odłącz korek parowy.

Po ugotowaniu wytrzyj wodę wilgotną szmatką ze względu na zapach.

Jeśli na czujniku temperatury znajduje się jakakolwiek obca substancja

wytrzyj bez zawilgocenia metalowej płytki.

Nakrycie parowe

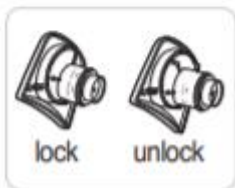
1. Zdejmij nasadkę parową, po prostu zdejmując ją z wieczka po każdym użyciu.



2. Rozdziel nasadkę parową na 2 części i zanurz je w letniej wodzie. Umyj gąbką lub miękką szmatką.



3. Złóż 2 części, łącząc je ze sobą.



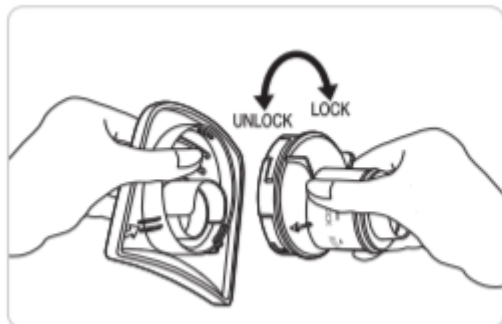
4. Mocno przymocuj nasadkę parową do pokrywki i obracaj w obu kierunkach, aby upewnić się, że jest prawidłowo zamocowana

NAZWA KAŻDEJ CZĘŚCI

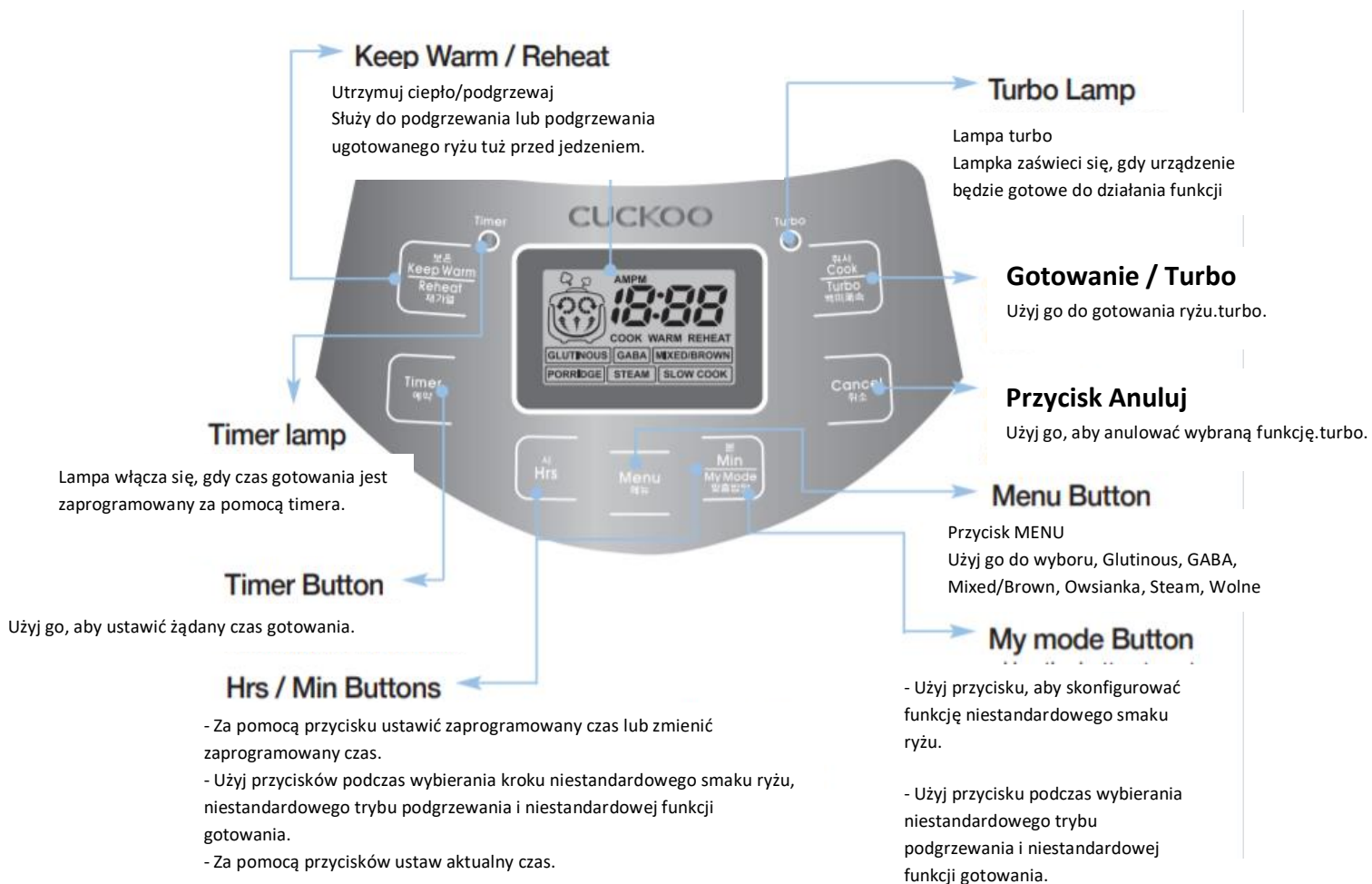

- Uchwyt
- Zdemontowana dźwignia pokrywki
- Zdemontowane opakowanie pokrywki
- Odpinany pokrowiec
- Nasadka parowa
- Doniczka wewnętrzna
- Naczynie odpływowe
- Po ugotowaniu lub podgrzaniu wylej wodę z naczynia odciekowego. Pozostała woda ryżowa w naczyniu odpływowym może powodować nieprzyjemny zapach. (Typ wtyczki może różnić się od rzeczywistego.)
- Pokrętło zaciskowe
- Panel sterowania
- Uchwyt na łyżkę do ryżu
- Czujnik temperatury
- Kabel zasilający
- Wtyczka zasilania (Typ wtyczki może różnić się od rzeczywistej.)

Talerz grzejny

Jak zamontować nasadkę parową



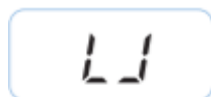
- ▶ Przytrzymaj nasadkę parową, a następnie załóż ją, aby ZABLOKOWAĆ zgodnie z kierunkiem strzałki, jak na rysunku.
- ▶ Po dokładnym zamontowaniu nasadki parowej, włóż ją do korpusu



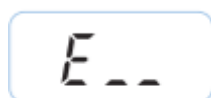
*Naciskaj przyciski, aż usłyszysz dźwięk brzęczyka. Projekt tego szablonu może różnić się od rzeczywistego produktu.

Kody błędów i możliwe przyczyny

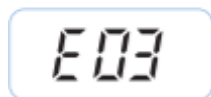
Gdy produkt ma jakiś problem lub używa go niewłaściwie, możesz zobaczyć poniższy znak.



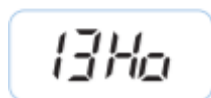
Gdy doniczka wewnętrzna nie jest umieszczona w urządzeniu.



Problem z czujnikiem temperatury.
(Skonsultuj się z centrum serwisowym i sprzedawcą)



Kiedy operacja nie kończy się przez długi czas.
(Skonsultuj się z centrum serwisowym i sprzedawcą)



Przy nastawieniu zadanego czasu dłuższego niż 13 godzin.
Ustaw zadany czas w ciągu 13 godzin.

<http://www.conrad.pl>

JAK USTAWIĆ CZAS?

Postępuj zgodnie z instrukcją, aby ustawić aktualny czas. Np. w przypadku, gdy aktualna godzina to 8:25.



1. Podłącz wtyczkę zasilania.
Naciśnij przycisk „Hrs”, „Min/My Mode” dłużej niż 1 sekundę.



- 2 Ustaw aktualny czas za pomocą przycisków „Godz.”, „Min/Mój tryb”. Naciśnij przycisk dłużej niż 1 sekundę.



- ▶ Upewnij się, że nie zmieniasz rano i po południu
- ▶ Każde naciśnięcie przycisku „Godz.” powoduje zwiększenie czasu po 1 godzinie.
- ▶ Każde naciśnięcie przycisku „Min/My Mode” powoduje zwiększenie czasu po 1 minucie.



- ▶ W przypadku godziny 12:00 w południe będzie ona wyświetlana o godzinie 12:00.

▶ Po ustawieniu czasu dwukropek (:) nie miga, a ustawiony czas jest wyświetlany z brzęczykiem.

▶ Ustawiony czas jest zapisywany po naciśnięciu innych przycisków z wyjątkiem przycisków „Godz”, „Min/Mój tryb” i „Anuluj”.

Jak ustawić aktualny czas podczas podtrzymania ogrzewania

1. Jeśli chcesz zmienić aktualny czas podczas podtrzymania ogrzewania, naciśnij przycisk „Anuluj” a następnie ustaw aktualny czas.

2. Po zakończeniu ustawiania aktualnego czasu naciśnij przycisk „Podgrzewanie/Podgrzewanie”. W tym czasie wyświetlany jest znak „ ”.

■ O baterii litowej

1. Ten produkt zawiera baterię litową, która poprawia kompensację i czas zaciemnienia. Bateria litowa wystarcza na 3 lata w zależności od warunków użytkowania.

2. Gdy na ekranie nie wyświetla się aktualny czas, oznacza to, że bateria jest wyczerpana. Powinien zostać wymieniony na nowy.

■ Co to kompensacja od przerwy w dostawie prądu

1. Ten produkt pamięta poprzedni stan i proces. Po zakończeniu blackoutu działa natychmiast.

2. Jeśli podczas gotowania dojdzie do zaciemnienia, czas gotowania zostanie opóźniony w zależności od czasu zaciemnienia.

3. Jeśli ryż ostygnie z powodu zaciemnienia, ogrzewanie zostanie anulowane.

PRZED GOTOWANIEM RYŻU

1. Wyczyść garnek wewnętrzny i usuń wilgoć.

- ▶ Wyczyścić garnek wewnętrzny ściereczką do naczyń.
- ▶ Użycie szorstkiej gąbki może spowodować łuszczenie wewnętrznej powierzchni wewnętrzna doniczka.

2. Odmierz ryż prawidłowo za pomocą miarki.

- ▶ Poziom ryżu z limitem miarki odpowiada osobie. (Przykład: 3 osoby na 3 filiżanki, 3 osoby na 6 filiżanek)

3. Ryż czyścić w osobnym pojemniku, aż woda stanie się czysta.

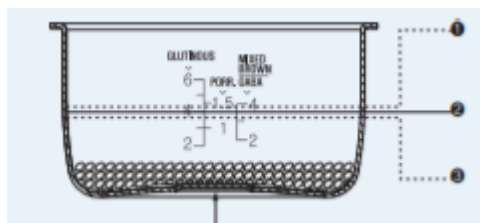
4. Dostosuj ilość wody zgodnie z menu.

- ▶ Postawić garnek wewnętrzny na płaskiej powierzchni i wyregulować ilość wody do linii poziomu wody.
- ▶ Linia poziomu wody jest zaznaczona na doniczce wewnętrznej.
- ▶ Regulacja wysokości wody
 - Glutinous : Dostosuj wodę w oparciu o linię poziomu wody „Glutinous”. Dostępnych jest maksymalnie 6 osób dla glutinous
 - Mieszane/Brązowe, GABA: Wyreguluj bazę wody na linii poziomu wody „Mieszane/Brązowe, GABA”. Dostępne są maksymalnie 4 osoby dla mieszanych/brązowych i GABA
 - Owsianka: Wyreguluj bazę wody na linii poziomu wody „Owsianka”. Maks. Dostępne 1,5 osoby na owsiankę



Na przykład

Produkt dla 6 osób (1,08 l)



1. Aby ugotować lepki ryż lub stary ryż: Wlej więcej wody niż wymagany poziom wody
2. Na ryż dla 4 osób (4 miarki): Wlej wodę do poziomu
3. Gdy ryż jest wystarczająco namoczony lub aby go rozgotować: Wlej mniej wody niż wymagany poziom wody

Ryż zwykły dla 4 osób (4 miarki)

Włóż garnek wewnętrzny do korpusu głównego i zamknij pokrywkę.

- Ostrożnie włóż doniczkę wewnętrzną.

▶ Jeśli obce materiały, takie jak ryż, zostaną przymocowane do dna garnka wewnętrznego, ryż może się nie ugotować lub kuchenka może nie działać prawidłowo.

NA SMACZNY RYŻ

Jak gotować smaczny ryż?

Przestrzegaj następujących instrukcji dotyczących smacznego ryżu:

<p>Odmierz ryż miarką. Wlej wodę do linii poziomu wody w doniczce wewnętrznej.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Zawsze prawidłowo mierz ryż miarką. (Ilość ryżu mierzona przez komercyjny pojemnik na ryż może się różnić w zależności od produktów.) • Dostosuj ilość wody do linii poziomu wody po umieszczeniu doniczki wewnętrznej na płaskiej powierzchni. 	<p>Jeśli ilość wody jest nieprawidłowa dla ilości ryżu, ryż może być niedogotowane lub przypalone.</p>
<p>Przechowuj ryż prawidłowo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kupuj ryż w jak najmniejszej ilości i unikaj bezpośredniego światła słonecznego lub gorących i wilgotnych miejsc, aby zapobiec parowaniu wilgoci z ryżu. • W przypadku suszonego ryżu rozpakowanego przez dłuższy czas, lepiej gotować z większą ilością wody (około połowy linii poziomu wody). 	<p>Jeśli ryż był wysuszony, może być twardy lub niedogotowany.</p>
<p>Lepiej skrócić czas gotowania.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • W przypadku wysuszonego ryżu unikaj gotowania z timerem, jeśli to możliwe, i 	<p>Gotowanie z timerem przez 10 godzin lub z suszonym ryżem może powodować niedogotowanie, przypalenie</p>

	dodaj wodę (około połowy linii poziomu wody).	lub nierównomierne ugotowanie ryżu
Lepiej skrócić ciepły czas.	• Zaleca się utrzymywanie ryżu w ciepłe przez mniej niż 12 godzin.	Utrzymywanie ryżu w ciepłe przez długi czas może spowodować jego odbarwienie lub powstanie nieprzyjemnego zapachu.
Zawsze czyść ryżowar.	• Często czyść szybkowar. W szczególności często wycieraj obce materiały z pokrywki	Niedbałe czyszczenie może powodować nieprzyjemny zapach, jednocześnie utrzymując ryż w ciepłe.

1. Naciśnij przycisk „Menu” i wybierz żądane menu.

- Za każdym razem, gdy naciśniesz przycisk „Menu”, menu zmienia się w kolejności: Glutinous, GABA, Mixed/Brown, Owsianka, Steam, Slow Cook.
- Gdy ugotujesz ryż kleisty, GABA i ryż mieszany/brazowy, ich menu są zapamiętywane. Dlatego nie możesz wybierać menu dla tego samego menu.



Przykład) Wybór ryżu mieszanego/brazowego

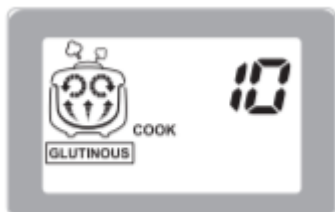
2. Naciśnij przycisk „Gotowanie/Turbo”, aby rozpocząć gotowanie.



Przykład) Gotowanie kleistego ryżu

3. Gotowany ryż na parze (przykład: Ryż kleisty)

- Pozostały czas gotowania jest pokazywany na wyświetlaczu z procesu gotowania gotowanego ryżu na parze.
- Pozostały czas może się różnić w zależności od menu.



4. Zakończenie gotowania

Po zakończeniu gotowania i usłyszeniu sygnału dźwiękowego uruchomi się funkcja utrzymywania ciepła.

- Gdy ryż jest ugotowany, szybko go zamieszac. Jeśli ryż nie jest mieszany, ryż może się odbarwić lub wytworzyć nieprzyjemny zapach.
- Nie naciskaj przycisku „Anuluj” podczas gotowania. Gotowanie zostanie anulowane.



Czas gotowania wg menu

Menu /Kategoria	Kleisty	Turbo	GABA	Zmieszany/brązowy	Owsianka	Wolno gotowany
Ilość do gotowania	2-6 osób	2-4 osób	2-4 osób	2-4 osób	1-1,5 osoby	Patrz strona 21.
Czas gotowania	36-53 min	33-41 min	80-88 min	52-63 min	90 minut	

- ▶ Jeśli gotujesz ryż po ugotowaniu dania na parze, ryż może przenikać zapach. (Wyczyść pokrywę zgodnie ze stroną 7.)
- ▶ Czas gotowania według menu może się różnić w zależności od środowiska pracy.

Wybór menu

Kleisty	Kiedy gotujesz biały ryż	Owsianka	Gotuje kleiste w owsiankę
Zmieszany/brązowy	Kiedy gotujesz długi ryż lub brązowy ryż	Para	Urządzenie gotuje wszystkie rodzaje gulaszu, ustawiając czas gotowania
Turbo	Naciśnij dwukrotnie przycisk „Gotowanie/Turbo” po wybraniu „Glutinous” i przełączy się na szybkie gotowanie. Zajmuje to około 31~36 minut dla osoby.		

GABA		Wolno gotowany	Dzięki tej funkcji można gotować kaszę, zupę i zdrową herbatę przy gotowaniu w niskiej temperaturze.
------	--	----------------	--

Efekt melanizujący

Ugotowany ryż może być jasnożółty na dnie piekarnika, ponieważ ten produkt ma na celu poprawę przyjemnego smaku i smaku.

Zwłaszcza melanizacja jest poważniejsza w „gotowaniu wstępnym” niż tylko „gotowaniu”. Nie oznacza to awarii

Co to jest „MÓJ TRYB”?

Opatentowana technologia Cuckoo oparta na zmiennym projekcie obwodu. Użytkownik może wybrać stopień „miękości” i „kleistości i smakowitości”, aby zaspokoić specyficzny gust użytkownika.

MÓJ TRYB Funkcja

Dłuższy czas „NAMACZANIA” : ryż staje się miękki i lepki. (do wyboru w 4 krokach)

Dłuższy czas „HEAT” : ryż staje się smaczny (do wyboru w 4 krokach) [nastąpi melanizacja]

※ Powyżej 2 funkcji można wybrać obie lub pojedynczo.

Jak korzystać z „MOJEGO TRYBU”

1 Ekran ustawień

▶ Jeśli naciśniesz przycisk „Min/My mode”, pojawi się „ ” wraz z dźwiękiem brzęczyka, jak pokazano na poniższym rysunku

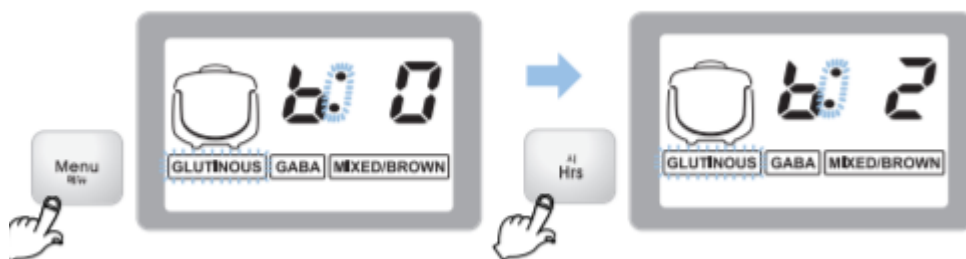
※ To zdjęcie jest przykładowe.



Ustawienie „MÓJ TRYB” i rozszerzone „NAMACZANIE”

▶ Naciśnięcie przycisk „menu” i wybrać „Glutinous” lub „GABA” lub „Mixed/Brown”

▶ Naciśnij przycisk „Godz.”, aby ustawić „Namaczenie”



Ustaw „OGRZEWANIE” i zapisz

- ▶ Za pomocą przycisku „W/Mój tryb” można ustawić „OGRZEWANIE”
- ▶ Wcisnąć przycisk „Gotowanie/Turbo”, aby zapisać, a następnie ponownie nacisnąć przycisk „Gotowanie/Turbo”.



- ▶ Jeśli naciśniesz przycisk Anuluj lub minie 7 sekund bez wprowadzania danych, funkcja zostanie anulowana, a tryb powróci do trybu gotowości.

Ostrzeżenia

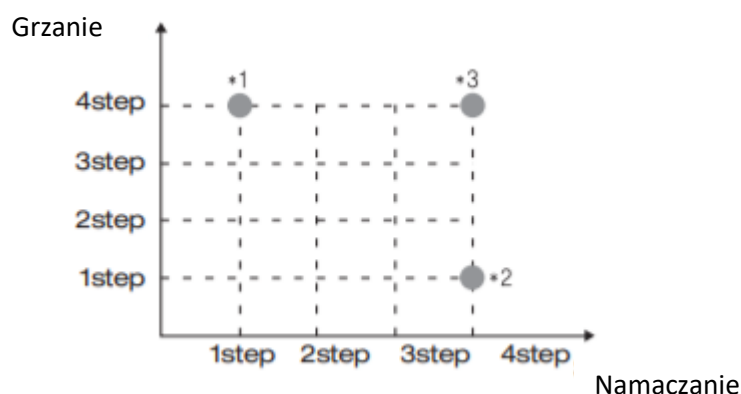
1. Funkcja „MÓJ TRYB” może wpływać na jakość przypalania lub gotowania. Upewnij się, że czas gotowania nie jest zmieniany przez dzieci.

*Domyślne ustawienia to „SOAK”Czas 0 min („6:0”), „HEAT”Czas 0 min („h:0”).

2. Funkcja „MÓJ TRYB” może wydłużyć czas gotowania w zależności od czasu konfiguracji.

3. Przypalenie ryżu może nastąpić po dłuższym czasie „HEAT”(„h:”).

Jest to wykres 16 funkcji smaku ryżu na zamówienie z kukułką



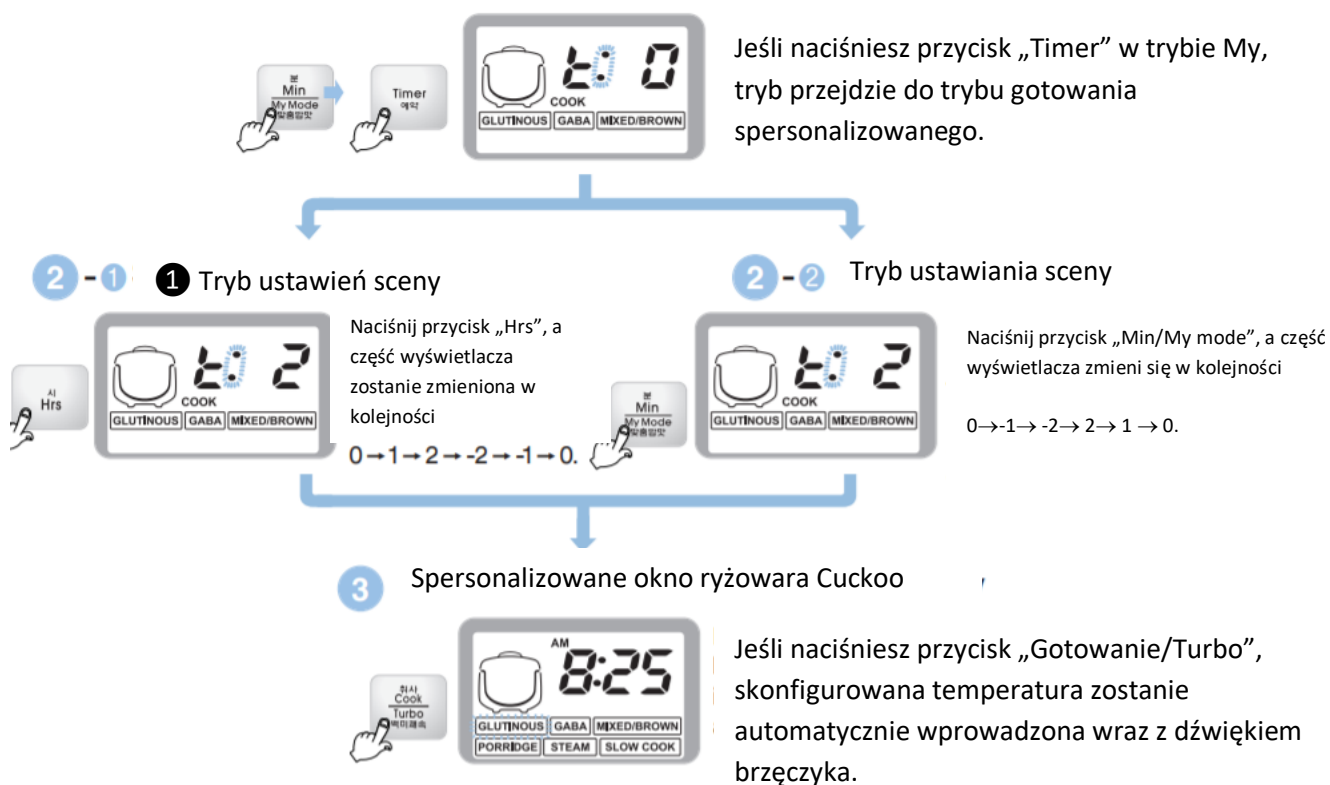
- *1. Ryż staje się twardy i lepki.
- *2. Ryż staje się miękki i dobrze pęczniejący.
- *3. Ryż staje się miękki i lepki

JAK KORZYSTAĆ Z „MOJEGO TRYBU”

Dostosowana funkcja gotowania

Jest to unikalna technologia Cuckoo umożliwiająca dostosowanie stopni temperatury gotowania do gustu klienta.

Jeśli naciśniesz przycisk „Mój tryb”, pojawi się Mój tryb wraz z dźwiękiem brzęczyka, jak pokazano na poniższym rysunku:



1. Zastosowano funkcję My mode Ryż kleisty, GABA, Ryż mieszany/brązowy, Owsianka, Gotowanie na parze, Wolne gotowanie.

menu w partii.

2. W oparciu o „0:00”, ustaw stopnie temperatury gotowania zgodnie ze swoimi upodobaniami. Ryż może być przypalony w długim etapie ogrzewania.

3. Po ustawieniu każdego etapu stan gotowania może się różnić w zależności od stanu ryżu w stanie gotowania i procentowej zawartości wody.

Funkcja resetowania (dostosowanie/funkcja)

1. Ta funkcja służy do resetowania wszystkich wartości ustawień, takich jak spersonalizowany smak ryżu, spersonalizowane gotowanie, spersonalizowane ogrzewanie i utrzymywanie ciepła podczas snu.

2. Naciśnij przycisk Anuluj przez 5 sekund w trybie gotowości.

3. Aktualny czas jest inicjowany o godzinie 12:00. Informacje na temat ustawiania aktualnego czasu znajdują się na stronie 10.

Co to jest kiełkujący brązowy ryż?

▶ Ryż brązowy ma bogatsze składniki odżywcze niż ryż polerowany. Jednak brązowy ryż jest raczej twardy i trudniejszy do strawienia.

Przy najmniejszym kiełkowaniu enzymy w brązowym ryżu są aktywowane, wytwarzając składniki odżywcze i bardziej strawne.

Wskazówki dotyczące kupowania wysokiej jakości brązowego ryżu

Wskazówki dotyczące kupowania wysokiej jakości brązowego ryżu

1. Sprawdź daty zbiorów i omlotów.

▶ Daty powinny przypadać w ciągu 1 roku od zbioru, 3 miesiące od omlotów.

2. Przyjrzyj się ryżowi oczami.

- sprawdź, czy embriion żyje
- Powierzchnia ryżu powinna być jasnożółta i glazurowana. Biała pomieszana powierzchnia lub ciemny brąz Brązowy ryż nie nadaje się do kiełkowania
- Unikaj złamań, niecałkowicie zrogowaciałych lub pustych ucha. Puste ucho może wytwarzać nieprzyjemny zapach podczas kiełkowania, a niebieskawy ani peklowany Brązowy ryż nie może być kiełkowany.

Cechy kiełkowanego brązowego ryżu

Kiełkujący brązowy ryż zwiększa składniki odżywcze i poprawia smak, co jest słabym punktem brązowego ryżu.

Kiełkujący brązowy ryż poprawia również strawność.

▶ Smak zostanie znacznie wzmocniony.

- ▶ Trawienny i bogaty w składniki odżywcze.
- Wytwarzany jest hormon dietylowy poprawiający trawienie.
- ▶ Dobra jako zdrowa żywność dla dzieci lub studentów.
- Bogaty w błonnik pokarmowy.
- ▶ Kiełkujący brązowy ryż ma bogaty GABA (kwas gamma-aminomasłowy) - GABA wspomaga metabolizm w wątrobie i nerkach, hamuje obojętny tłuszcz, obniża ciśnienie krwi, wspomaga metabolizm w komórkach mózgowych - te efekty zostały udowodnione przez nauki medyczne.

JAK UŻYWAĆ „GABA”

Korzystanie z menu „GABA”

1. Aby promować kiełkowanie, moczyć brązowy ryż przez 16 godzin w wodzie.

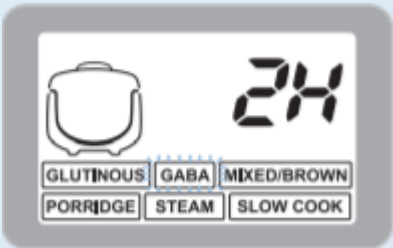

Metoda wstępnego kiełkowania

- ▶ Umyty brązowy ryż włożyć do odpowiedniego pojemnika, wlać tyle wody, aby ryż namoczył.
- ▶ Kiełkowanie wstępne nie powinno przekraczać 16 godzin. Pamiętaj, aby umyć ryż do czysta bieżącą wodą przed użyciem menu „GABA”. Uważaj, aby zbyt mocne mycie mogło usunąć zarodki, które powodują kiełkowanie.
- ▶ Niepowtarzalny zapach może być generowany w zależności od czasu namaczania wstępnego kiełkowania.
- ▶ Po zakończeniu pro-kiełkowania umyj ryż i włóż do garnka wewnętrznego (piekarnika).

Wlej odpowiednią ilość wody i użyj menu „GABA”.

- ▶ Latem lub w wysokiej temperaturze otoczenia może wytwarzać się nieprzyjemny zapach. Skróć czas kiełkowania i umyj czysto podczas gotowania

2. Naciśnij przycisk „Menu”, aby wybrać „GABA”.	3. Naciśnij przyciski „Godz. i Min./Mój tryb”, aby ustawić czas.	4. Naciśnij przycisk „Gotowanie/Turbo”.
---	--	---

 <p>Ustawienie domyślne: 2 godziny</p> <p>▶ Po wybraniu „GABA” na wyświetlaczu pojawi się „2H”</p>	<p>▶ Naciśnięcie przycisku „Hrs” wydłuża czas kiełkowania o 2 godziny.</p> <p>▶ Naciśnięcie przycisku „Min/My Mode” skraca czas kiełkowania o 2 godziny.</p> <p>▶ Czas „GABA” można ustawić na 0, 2, 4, 6 godzin.</p> <p>☞ Jeśli czas „GABA” jest ustawiony na „0” godzin, naciśnięcie przycisku Cook/Turbo spowoduje natychmiastowe rozpoczęcie gotowania. Aby gotować bez kiełkowania lub gotować kiełkujący brązowy ryż, ustaw czas na „0”.</p>	 <p>3 godziny więcej na kiełkowanie</p> <p>▶ Naciśnięcie przycisku „Gotowanie/Turbo” rozpocznie proces „GABA”, po którym gotowanie rozpocznie się natychmiast.</p> <p>▶ W trybie „GABA” świeci się wskaźnik „Gotowanie” wraz z pozostałym czasem kiełkowania.</p>
---	--	---

Środki ostrożności dotyczące gotowania „GABA” (niedozwolony czas prasowania gotowania)

- ▶ Jeśli preferowany jest mniejszy zarodek, należy pominąć proces wstępnego kiełkowania. Wybierz menu „GABA”, ustaw odpowiedni czas kiełkowania i rozpocznij gotowanie (składniki odżywcze nie różnią się znacząco w zależności od wielkości kiełków).
- ▶ W gorących porach roku dłuższy czas kiełkowania może powodować nieprzyjemny zapach. Skróć czas kiełkowania.
- ▶ Gotowanie GABA jest dozwolone dla maksymalnie 4 osób.

▶ Do kiełkowania można użyć wody miejskiej. Zalecana jest jednak woda źródlana. Kiełkowanie może nie być prawidłowo przeprowadzone w gorącej lub przegotowanej wodzie, nawet po schłodzeniu.

▶ Szybkość kiełkowania, rozwój drobnoustrojów mogą się różnić w zależności od rodzaju ryżu brązowego, stanu lub okresu przechowywania itp.

- Kiełkowany brązowy ryż to kiełkujący brązowy ryż. Szybkość kiełkowania i wzrost mogą różnić się w zależności od rodzaju ryżu brązowego.

Brązowy ryż powinien być w ciągu 1 roku od zbioru i niedługo po utarciu.

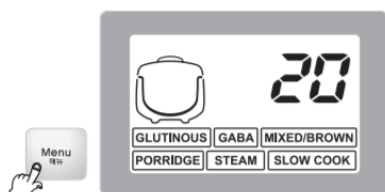
▶ W trybie GABA ustawienie 4H, 5H, 6H może nie być możliwe. Jeśli chcesz wstępnie ustawić GABA, ustaw „04”

▶ W zależności od stanu otaczającego środowiska lub stanu/rodzaju ryżu kiełki ryżu mogą być niewidoczne lub niewidoczne.

Jak korzystać z funkcji Steam i ustawionego czasu

1. Naciśnij przycisk "Menu" i wybierz menu Steam.

▶ Jeśli wybrane jest menu Steam, na wyświetlaczu pojawi się „20 min”.



2. Naciśnij przyciski „Godz.” i „Min/Mój tryb”, aby ustawić żądany czas.



Jeśli naciśniesz przycisk „Hrs”, czas gotowania na parze wydłuży się o 5 minut.



Jeśli naciśniesz przycisk „Min/My mode”, czas gotowania na parze skróci się o 5 minut.

3.

Czas gotowania na parze można skonfigurować do 10 ~ 60 minut.

3. Naciśnij przycisk „Gotowanie/Turbo”, aby uruchomić menu Steam.

▶ Po uruchomieniu funkcji pary stan gotowania jest zaznaczony a pozostały czas jest pokazywany na wyświetlaczu.

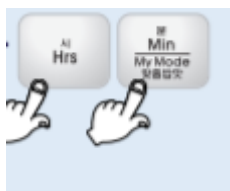


4. Jak ustawić funkcję gotowania na parze?

- a) Sprawdź, czy aktualny czas jest prawidłowy.
- b) Naciśnij przycisk „Timer”.



c) Ustaw zaprogramowany czas, naciskając przyciski „Hr/Min”.



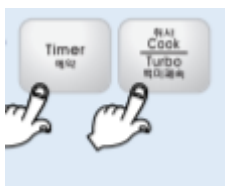
d) Naciśnij przycisk "Menu", aby wybrać menu Steam.



e) Naciśnij przyciski „Hr/Min”, aby ustawić czas gotowania na parze.



- f) Naciśnij przycisk „Timer” lub przycisk „Gotowanie/Turbo”.



JAK UŻYWAĆ „WOLNEGO GOTOWANIA”

Jak korzystać z funkcji Slow Cook i ustawionego czasu

1. Naciśnij przycisk „Menu” i wybierz menu Slow Cook.

- ▶ Po wybraniu menu Slow Cook na wyświetlaczu pojawi się „3 godziny.



2. Naciśnij przyciski „Godz.” i „Min/Mój tryb”, aby ustawić żądany czas.
 - a) Jeśli naciśniesz przycisk „Hrs”, czas Slow Cook wydłuży się o 1 godzinę.
 - b) Po naciśnięciu przycisku „Min/My mode” czas Slow Cook skraca się o 10 minut.
 - c) Czas powolnego gotowania można skonfigurować do 1 ~ 10 godzin.
3. Naciśnij przycisk „Gotowanie/Turbo”, aby uruchomić menu Slow Cook.



Jeśli uruchomi się funkcja Slow Cook, stan pieczenia zostanie zaznaczony, a na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.

4. Jak zaprogramować funkcję Slow Cook

1. Sprawdź, czy aktualny czas jest prawidłowy.
2.  Naciśnij przycisk „Timer”.
3.  Ustaw zaprogramowany czas, naciskając przyciski „Hr/Min”.
4.  Naciśnij przycisk „Menu”, aby wybrać menu Slow Cook.
5.  Naciśnij przyciski „Hr/Min”, aby ustawić czas.
6.  Naciśnij przycisk „Timer” lub przycisk „Gotowanie/Turbo”.

Jak korzystać z funkcji powolnego gotowania

Jedzenie	Menu	Przygotowanie	Procedura
Owsianka dyniowa	SLOW COOK	500g obranych dyni 100g mąki z kleistego ryżu łyżeczka cukru, łyżeczka soli	1. Obrane dynie pokroić w cienkie plasterki. 2. Wlej 3 szklanki wody i kleistej mąki ryżowej do wewnętrznego garnka. 3. Włóż pokrojone dynie do wewnętrznego garnka i wybierz [WOLNE GOTOWANIE], naciskając przycisk „menu”. Ustaw czas Slow Cook na 3 godziny. I naciśnij przycisk „Gotowanie/Turbo”. 4. Po powolnym gotowaniu zmiel go za pomocą sita lub blendera, a następnie dodaj trochę cukru i soli według uznania.
Owsianka warzywna		Ryż 1 osoba, 50g marchewki 50g cebuli, 30g zielonej cebuli łyżeczka soli, łyżeczka pieprzu	1. Marchewki, cebulę i zieloną cebulę pokroić w cienkie plasterki. 2. Włóż 1 porcję ryżu, Julienne Marchewki, cebulę, zieloną cebulę do wewnętrznego garnka. Następnie wlej 2½

			szklanki wody do wewnętrznego garnka. 3. Zamknij pokrywę i wybierz opcję [WOLNE GOTOWANIE], naciskając przycisk „menu”. Ustaw czas Slow Cook na 5 godzin. I naciśnij przycisk Cook/Turbo”. 4. Po zakończeniu powolnego gotowania dodaj trochę soli i pieprzu do smaku.
Zupa warzywna		30g marchewki, 30g cebuli, 30g ziemniaków 30g pieczarek, 20g polędwicy 100g vichyssoise 1 łyżka oliwy z oliwek, łyżeczka soli	1. Cebulę, ziemniaki i marchewki pokroić w cienkie plasterki. 2. Posiekaj pieczarki w normalnym rozmiarze. 3. Smaż posiekane składniki na 1 łyżce oliwy z oliwek. 4. Zamknąć pokrywę i wlać 3 szklanki wody i wsypać zupę kremową w proszku do wewnętrznego garnka. Włóż upieczone składniki, a następnie zamknij pokrywę. 5. Po powolnym gotowaniu zmiel go za pomocą sita lub blendera, a następnie dodaj trochę cukru i soli według uznania.
Herbata Jujube		180g jujuby, ½ziarna imbiru, łyżeczka miodu	1. Oczyszczyć i obierz imbir. następnie pokroić w cienkie plasterki 2. Włóż jujube, obrane imbiry do wewnętrznego garnka. I wlej wodę do poziomu 4 dla Glutinous. 3. Zamknij pokrywę i wybierz opcję [WOLNE GOTOWANIE], naciskając przycisk

			<p>„menu”. Ustaw czas Slow Cook na 8 godzin. I naciśnij przycisk „Gotowanie/Turbo”.</p> <p>4. Po Powolnym gotowaniu Dodaj trochę miodu według uznania. I zamieszaj jedzenie.</p>
--	--	--	--

Jak zaprogramować

1. Sprawdź, czy aktualna godzina i menu są prawidłowe.

- ▶ Patrz strona 10, aby zapoznać się z metodą ustawiania czasu.
- ▶ Jeśli aktualna godzina nie jest ustawiona prawidłowo, zaprogramowany czas również będzie nieprawidłowy. (Upewnij się, że nie zmieniasz rano i po południu)
- ▶ Jeśli menu jest nieprawidłowe, naciśnij przycisk „Menu” i wybierz żądane menu.



2. Naciśnij przycisk „Timer”.

- ▶ Domyślny czas to 6:30. Jeśli chcesz to wstępnie ustawić czas, nie trzeba ustawiać ustawionego czasu.
 - ▶ Jeśli naciśniesz przycisk „Timer”, wyświetlony zostanie wcześniej wprowadzony czas, a kontrolka timera zaświeci się.
 - ▶ Za pomocą przycisków „Godz.”, „Min/Mój tryb” ustawić czas zakończenia gotowania.
- ✘ Ustaw wstępnie ustawiony czas w ciągu 7 sekund po naciśnięciu przycisku Timer

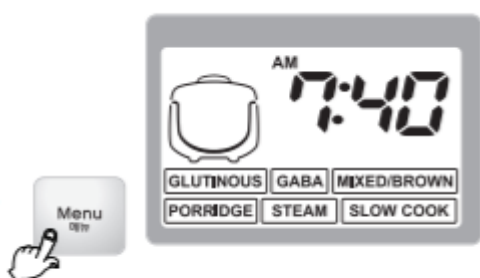


3. Ustaw wstępnie ustawiony czas.

▶ Ustawić wstępnie ustawiony czas za pomocą przycisków „Godziny” i „Min/Mój tryb”.

※ Jeśli ustawiony czas jest już prawidłowy, nie ma potrzeby ponownego ustawiania czasu.

Przykład) Gdy chcesz zjeść ryż o 7:30. Naciśnij przycisk „Timer”, a następnie naciśnij przycisk „Min/My mode”, ustaw czas na 7 godzin. I naciśnij przycisk „Min/My mode”, ustaw czas na 30 minut. (Jednostką przycisku „Hrs” jest 1 godzina, a jednostką przycisku „Min/My mode” 1 minuta.)



Naciśnij przycisk „Timer”.

▶ Po zakończeniu programowania zaświeci się lampka czasu.

▶ Ustawiony czas zostanie zapisany. Jeśli chcesz ugotować ryż

do ustawionego czasu, który został już wprowadzony, naciśnij „Timer” przycisk.



Środki ostrożności dotyczące wstępnie ustawionego gotowania

1. Jeśli chcesz skorzystać z gotowego ustawienia

- Jeśli ryż był wysuszony, może być twardy lub niedogotowany.
- W zależności od ustawionego czasu i warunków gotowania istnieje możliwość przypieczenia twardego lub niedogotowania.

2. Jeśli chcesz zmienić ustawiony czas

- Jeśli chcesz zmienić ustawiony czas, naciśnij przycisk anulowania i rozpocznij jako nowy.

3. Jeśli czas konfiguracji jest krótszy niż ustawiony czas

- Jeśli czas ustawiania jest krótszy niż ustawiony czas, gotowanie rozpoczyna się natychmiast.

4. Jeśli czas konfiguracji przekracza 13 godzin

- Ustawiony czas zostanie automatycznie zmieniony i wyświetli „ ”, gdy czas konfiguracji przekroczy 13 godzin.

Np. Jeśli chcesz zakończyć gotowanie o 7 rano, 14 godzin później, końcowy czas gotowania będzie zmieniono o 6 rano, 13 godzin później. W tym momencie wyświetlany jest znak „ ”.

※ Jeśli chcesz zakończyć gotowanie o 12:00 w południe, ustaw godzinę 12:00.

※ Użyj trybu ustawień wstępnych, aby zakończyć gotowanie od 1 godziny później do 13 godzin później.

✂ Jeśli chcesz sprawdzić aktualny czas, naciśnij przycisk Hrs lub Min. Aktualny czas będzie wyświetlany przez 2 sekundy.

Korzystanie z zakresu czasu gotowania dla każdego menu						
Menu /Kategoria	Kleisty	Turbo	GABA	Zmieszany/brązowy	Owsianka	Wolno gotowany
Korzystanie z zakresu zaprogramowanego timera	Od 53min (+Mój tryb) do 13 godzin	Od 63min (+Mój tryb) do 13 godzin	Od 88min (+Mój tryb) do 13 godzin	Od 90min do 13 godzin	Od czasu wiązania + 1 min do 13 godzin	Od czasu wiązania + 1 min do 13 godzin

Do jedzenia

Jeśli chcesz ciepły ryż, naciśnij przycisk Keep „Warm/Reheat”, aby rozpocząć podgrzewanie. Po 9 minutach podgrzany ryż smakuje jak przed chwilą ugotowany

O utrzymywaniu ciepła

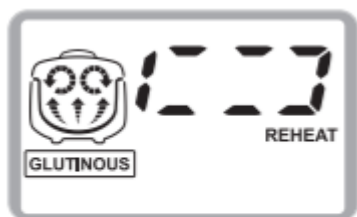


Symbol „3H” na wyświetlaczu oznacza, że ugotowany ryż jest utrzymywany w ciepłe przez 3 godziny.

Jeśli naciśniesz hr. podczas utrzymywania ryżu w ciepłe, na wyświetlaczu pokazywany jest czas, który upłynął.

Po naciśnięciu przycisku „Min/My mode” wyświetlany jest aktualny czas.

1. podgrzewaniu



Znak „” obraca się w kółko podczas podgrzewania.

2. Zakończenie podgrzewania



Po ponownym podgrzaniu funkcja utrzymywania ciepła zostaje ponownie uruchomiona i wyświetlany jest czas, który upłynął.

✘ Po ustawieniu statusu wyświetlacza, status jest zapamiętywany do momentu zmiany. Dlatego nie możesz ustawiać statusu przy każdym ociepleniu.

✘ Po ugotowaniu temperatura ugotowanego ryżu może być wyższa niż ustawiona temperatura podgrzewania.

✘ Aby zmienić aktualną godzinę podczas utrzymywania ciepła, patrz strona 10.

▶ Częste używanie funkcji Podgrzewanie może spowodować odbarwienie lub wysuszenie ugotowanego ryżu. Używaj go raz lub dwa razy dziennie.

▶ Jeśli do gotowania ryżu używane jest oddzielne urządzenie grzewcze lub palnik gazowy, włóż ugotowany ryż do szybkowaru i naciśnij przycisk „Podtrzymuj/podgrzewaj”, aby ryż był ciepły.

W tym momencie na wyświetlaczu pojawia się „”. (W ten sposób przenoszenie gorącego ryżu do zimnej kuchenki może spowodować odbarwienie ryżu lub powstanie nieprzyjemnego zapachu.

▶ 24 godziny po utrzymywaniu ugotowanego ryżu w ciepłe, upływający czas miga na wyświetlaczu, sygnalizując ostrzeżenie o długim czasie.

Jak dostosować ciepłą temperaturę?

▶ Jeśli pojawi się nieprzyjemny zapach, tworzą się krople wody lub ugotowany ryż odbarwia się pomimo częstego czyszczenia i użycia sterylizowanej wody. Ciepła temperatura może być nieprawidłowa. Dostosuj temperaturę.



① Naciśnij przycisk „Keep Warm” w trybie Keep Warm lub Standby przez ponad 5 sekund. Wyświetlacz zostanie zmieniony i rozlegnie się brzęczyk, jak pokazano na powyższym rysunku. Na rysunku oznacza aktualną ciepłą temperaturę.

※Ustawienie fabryczne temperatury może różnić się od podanej w niniejszej instrukcji.

②-① Naciśnij przycisk „Hrs”, aby kolejno zmienić część wyświetlacza

74c → 75c → 76c → 77c → 78c

③ Po ustawieniu żądanej temperatury naciśnij przyciski „Gotowanie, utrzymywanie ciepła” i „Timer”, aby automatycznie wprowadzić wartość. W tym momencie rozlega się brzęczyk.

Jeśli naciśniesz przycisk Anuluj lub 7 sekund przepływu bez wejścia, funkcja zostanie anulowana i tryb powróci do trybu gotowości.

②-② Naciśnij przycisk „Min”, aby kolejno zmienić wyświetlanie

74c → 73c → 72c → 71c → 70c → 69c

Aby dostosować ciepłą temperaturę, jednocześnie utrzymując ryż w ciepłe, naciśnij przycisk „Keep Warm” przez ponad 5 sekund i dostosuj ciepłą temperaturę.

1. Powstaje nieświeży zapach i tworzy się dużo kropeł wody: Ciepła temperatura jest niska. Podnieś temperaturę o 1 ~ 2 °C.

2. Ugotowany ryż żółknie, ryż wysycha i pojawia się zapach: Ciepła temperatura jest wysoka. Obniż temperaturę o 1 ~ 2 °C.

Jak dostosować funkcję dostosowywania ciepła?

Ta funkcja jest używana w przypadku, gdy woda płynie po otwarciu pokrywki podczas utrzymywania ciepła lub ugotowany ryż pęcznieje.

②-① Naciśnij przycisk „Hrs”, aby kolejno zmienić część wyświetlacza

0 → 1 → 2 → -2 → -1 → 0

Po ustawieniu żądanej wartości, naciśnij przycisk „Gotowanie/Turbo”, aby

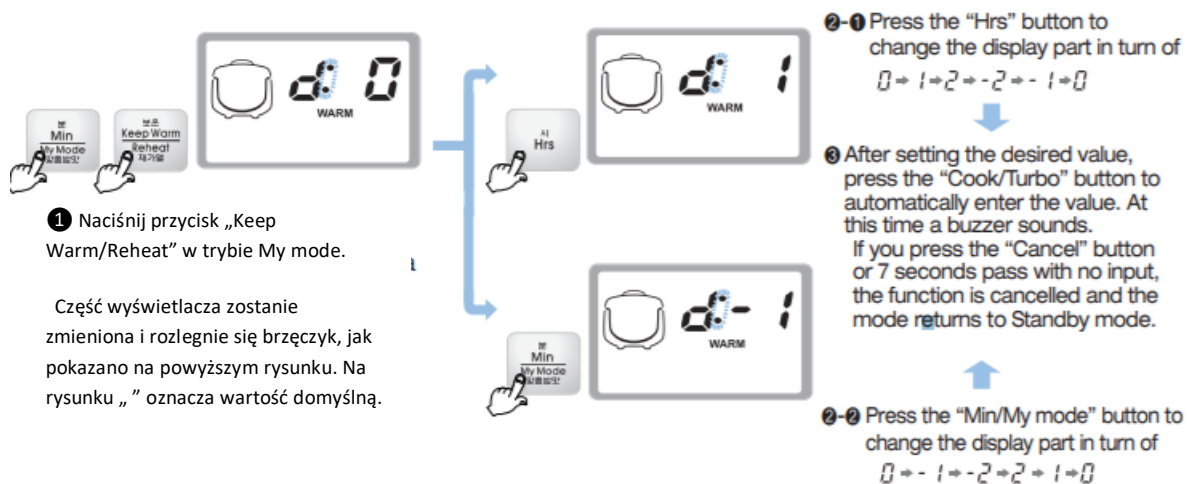
automatycznie wprowadzić wartość. W tym momencie rozlega się brzęczyk.

Jeśli naciśniesz przycisk „Anuluj” lub minie 7 sekund bez wprowadzania,

funkcja zostaje anulowana, a tryb powraca do trybu gotowości.

②-② Naciśnij przycisk „Min/My mode”, aby po kolei zmienić część wyświetlacza

0 → -1 → -2 → 2 → 1 → 0



1. Jeśli po otwarciu pokrywy wyczerpie się dużo wody: Naciśnij przycisk „godz”, aby zwiększyć tryb ustawień o 1 lub 2 stopnie.

2. Jeśli ugotowany ryż spuchł wokół krawędzi ryżu: Naciśnij przycisk „Min/My mode”, aby obniżyć tryb ustawiania o 1 lub 2 stopnie.

Jak ustawić utrzymywanie ciepła w trybie uśpienia?

▶ Gdy ugotowany ryż jest utrzymywany w ciepłe przez długi czas, jakość ryżu pogarsza się (odbarwienie, wysychanie i zapach). Aby zapobiec pogorszeniu się jakości, podczas snu (od 22:00 do 04:00) należy ustawić niską temperaturę w czasie snu, zgodnie z potrzebami.

▶ Jak ustawić



1. Naciśnij dwukrotnie przycisk „Utrzymuj ciepło” w trybie My, aby przejść do trybu „Utrzymuj ciepło podczas snu”.

2. Naciśnij przycisk „Godz.” w trybie „Utrzymuj ciepło podczas snu” i naciśnij przycisk „Gotowanie”, aby ustawić funkcję, gdy litery „SLP” są stałe na wyświetlaczu.
3. Jeśli naciśniesz przycisk „Anuluj” lub minie 7 sekund bez wprowadzania danych w trybie „Utrzymuj ciepło podczas snu”, funkcja zostanie anulowana, a tryb powróci do trybu gotowości.
4. Ta funkcja jest wyłączona w ustawieniach fabrycznych. Aktywuj tę funkcję do swoich potrzeb.

Jak anulować



1. Naciśnij dwukrotnie przycisk „Utrzymuj ciepło” w trybie spersonalizowanego smaku ryżu, aby przejść do trybu „Utrzymuj ciepło podczas snu”.
2. Naciśnij przycisk „Min” w trybie „Utrzymuj ciepło podczas snu” i naciśnij przycisk „Gotowanie”, aby anulować funkcję, gdy na wyświetlaczu migają litery „S--”.
3. Jeśli naciśniesz przycisk „Anuluj” lub minie 7 sekund bez wprowadzania danych w trybie „Utrzymuj ciepło podczas snu”, funkcja zostanie anulowana, a tryb powróci do trybu gotowości.

Jeśli ta funkcja jest ustawiona, podczas snu ciepła temperatura jest utrzymywana na niskim poziomie. Jeśli chcesz się ogrzać, nie włączaj tej funkcji.

W lecie ugotowany ryż może odbarwić się lub mieć nieprzyjemny zapach. Nie włączaj trybu „Utrzymuj ciepło podczas snu”, jeśli to w ogóle możliwe.

Zapach rozwija się, utrzymując ciepło

Często czyścić szybkowar. W szczególności niedbałe czyszczenie części wieczka może powodować powstawanie nieprzyjemnego zapachu podczas utrzymywania ciepła z powodu namnażania się bakterii.

Mimo że produkt jest pozornie czysty, mogą być obecne bakterie. Jeśli pojawią się silne zapachy, zagotuj wodę do sterylizacji.

Napełnij wodą do linii poziomu zwykłego ryżu dla 2 osób i dodaj dużą łyżkę imbiru. Następnie zamknij pokrywkę i naciśnij przycisk Cook/Turbo, aby zagotować wodę.

Naciśnij przycisk Anuluj 30 ~ 40 minut po zagotowaniu. Po ugotowaniu zawsze wyczyść garnek wewnętrzny.

▶ Jeśli ugotowany ryż będzie utrzymywany w ciepłe bez czyszczenia garnka wewnętrznego po gotowaniu na parze, do ryżu może przenikać zapach.



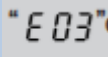
Przestrogi dotyczące utrzymywania ciepła

<p>Po ugotowaniu zaleca się równomierne wymieszanie ugotowanego ryżu. Poprawia się smak ryżu. (W przypadku niewielkiej ilości ryżu utóż ryż na środku doniczki wewnętrznej, aby się ogrzał)</p>	<p>Utrzymywanie ryżu w ciepłe przez długi czas może spowodować odbarwienie ryżu lub powstanie nieprzyjemnego zapachu. Dlatego zaleca się utrzymywanie ciepła przez mniej niż 12 godzin. 24 godziny po utrzymywaniu ugotowanego ryżu w ciepłe, upływający czas miga na wyświetlaczu.</p>
<p>Nie trzymaj łyżki do ryżu w garnku wewnętrznym, jednocześnie utrzymując ugotowany ryż w ciepłe. W szczególności drewniana łyżka może generować bakterie i powodować powstawanie nieprzyjemnego zapachu.</p>	<p>Stan ocieplenia ryżu mieszanego/brązowego jest gorszy niż zwykłego ryżu. Nie trzymaj go w ciepłe, jeśli to w ogóle możliwe. Ryż na krawędzi garnka wewnętrznego lub na dnie wylotu pary może stać się gładki i spuchnięty. W takim przypadku wymieszaj i wymieszaj ryż.</p>
<p>Nie mieszaj zbyt małej ilości ryżu lub resztek z ryżem pod utrzymywanie ciepła. Może to spowodować nieprzyjemny zapach. (Użyj kuchenki mikrofalowej do zimnego ryżu.)</p>	

SPRAWDŹ PRZED ZAMÓWIENIEM SERWISU

▼ Jeśli wystąpi problem z ryżowarem, przed wezwaniem serwisu do sprzedawcy należy sprawdzić następujące szczegóły. Czasami kuchenka może nie działać zgodnie z oczekiwaniami, jeśli jest używana nieprawidłowo.

Przypadek	Sprawdź punkty	Wykonaj następujące czynności
Kiedy ryż nie jest ugotowany	<ul style="list-style-type: none"> • Naciśnięto przycisk „Gotowanie/Turbo”? • Czy podczas gotowania występuje przerwa w dostawie prądu? 	<ul style="list-style-type: none"> • Naciśnij raz przycisk „Gotowanie/Turbo”. I sprawdź znak „” na wyświetlaczu. • Ponownie naciśnij przycisk „Gotowanie/Turbo”
Gdy ryż nie jest dobrze ugotowany.	<ul style="list-style-type: none"> • Czy używałeś miarki do mierzenia ryżu? • Czy zmierzyłeś właściwą wodę? • Czy oczyściłeś ryż przed gotowaniem? • Czy ryż wrzucałeś zbyt długo do wody? • Czy ryż jest stary lub suchy? 	<ul style="list-style-type: none"> • Patrz strony 11~12. • Wlej trochę więcej wody (około połowy 1 poziomu)
Fasola (inne zboża) jest w połowie ugotowany.	<ul style="list-style-type: none"> • Czy fasola (inne ziarna) jest zbyt sucha? 	<ul style="list-style-type: none"> • Namoczone lub ugotowane na parze ziarna innych ziaren przed gotowaniem w urządzeniu do gotowania ryżu, aby uniknąć częściowo ugotowanych ziaren lub ziaren. Fasola powinna być moczona z minuty na minutę lub gotowana na parze z minuty na minutę przed gotowaniem, w zależności od gustu.
Ryż jest zbyt wodnisty lub zbyt sztywny.	<ul style="list-style-type: none"> • Czy poprawnie wybrano menu? • Czy zmierzyłeś właściwą wodę? • Czy otworzyłeś pokrywkę przed zakończeniem gotowania? 	<ul style="list-style-type: none"> • Wybierz właściwe menu. • Odmierz odpowiednią ilość wody. • Otwórz pokrywkę po zakończeniu gotowania.
Kiedy woda się przeleje.	<ul style="list-style-type: none"> • Czy używałeś miarki? • Czy zmierzyłeś właściwą wodę? • Czy otworzyłeś pokrywkę przed zakończeniem gotowania? 	<ul style="list-style-type: none"> • Patrz strony 11~12.
Kiedy poczujesz coś podczas rozgrzewania.	<ul style="list-style-type: none"> • Czy zamknąłeś pokrywkę. • Sprawdź podłączenie przewodu zasilającego do gniazodka ściennego. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dokładnie zamknij pokrywkę. • Zawsze włączaj zasilanie podczas podgrzewania.

	<ul style="list-style-type: none"> • Czy było ciepło przez 12 godzin? • Czy jest jakaś inna substancja, taka jak łyżka do ryżu lub ryż na zimno. 	<ul style="list-style-type: none"> • O ile to możliwe, ponieważ czas nagrzewania wynosi 12 godzin. • Nie podgrzewaj ryżu inną substancją.
 "pojawia się znak	<ul style="list-style-type: none"> • Wystąpił problem z czujnikiem temperatury. 	<ul style="list-style-type: none"> • Skontaktuj się ze sprzedawcą lub centrum serwisowym.
W czasie ciepła wyświetlacz „czasu” świeci	<ul style="list-style-type: none"> • Czy program „ciepły” trwał ponad 24 godziny? 	<ul style="list-style-type: none"> • Świejący wyświetlacz informuje
Ryż na ciepło jest zimny lub mokry	<ul style="list-style-type: none"> • Czy ustawiłeś tryb „ciepły sen”? 	<ul style="list-style-type: none"> • Zmieniasz tryb lub ustawiasz ciepłą temperaturę.
Gdy przycisk nie działa z 	<ul style="list-style-type: none"> • Czy jest pojemnik wewnętrzny? • Czy używasz 120V? 	<ul style="list-style-type: none"> • Proszę włożyć misę wewnętrzną. • Ten produkt używa tylko 220V-240V.
Ryż jest zbyt wodnisty lub zbyt sztywny.	<ul style="list-style-type: none"> • Czy poprawnie wybrano menu? • Czy zmierzyłeś właściwą wodę? 	<ul style="list-style-type: none"> Wybierz właściwe menu. • Odmierz odpowiednią wodę.
Kiedy nie można ustawić czasu.	<ul style="list-style-type: none"> • Czy aktualny czas jest prawidłowy? • Czy to w porządku przed południem? czy po południu? • Czy ustawiłeś czas rezerwacji na ponad 13 godzin? 	<ul style="list-style-type: none"> • Ustaw aktualną godzinę. (patrz strona 10) • Sprawdź rano, po południu. • Maksymalny czas rezerwacji to 13 godzin.
Kiedy czujesz zapach po i przed gotowaniem?	<ul style="list-style-type: none"> • Czy wyczyściłeś go po ugotowaniu? 	<ul style="list-style-type: none"> • Proszę wyczyścić po ugotowaniu
Gdy podczas gotowania i podgrzewania pojawia się dźwięk „cyk, cyk”.	<ul style="list-style-type: none"> • Czy to dźwięk przełącznika gotowania? • Czy wytarłeś wilgoć z dna doniczki wewnętrznej? 	<ul style="list-style-type: none"> To normalne, że dźwięk przełącznika „tick, tik” jest operacją włączania i wyłączenia. • Wilgoć na dnie doniczki wewnętrznej może powodować dźwięk „cyk, tyk”. Proszę wytrzeć wilgoć.
Gdy operacja nie kończy się przez długi czas i wyświetla się 	<ul style="list-style-type: none"> • Czy twoje napięcie wynosi 120V? 	<ul style="list-style-type: none"> • Ten produkt musi być zasilany napięciem 220V-240V. • Skonsultuj się z centrum serwisowym i sprzedawcą.