

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Nr produktu 2895611

Ryżowar Cuckoo CR-1020F, 890 W, 1.8 l

Elektryczne urządzenie do gotowania/podgrzewania ryżu

CONRAD

Spis treści

INSTRUKCJA OBSŁUGI	1
.....	1
WAŻNE UWAGI	3
ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE!	4
TO URZĄDZENIE PRZEZNACZONE JEST WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO	4
WIĘCEJ WAŻNYCH UWAGI	4
DODATKOWE WAŻNE UWAGI	4
KRÓTKIE INSTRUKCJE/SPECYFIKACJE PRZEWODÓW	5
Dane techniczne	5
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI	6
Nazwy części	13
Jak czyścić i konserwować urządzenie do gotowania ryżu	15
Wyświetlacz panelowy	19
PRZED GOTOWANIEM RYŻU	21
DLA smaczniejszego ryżu	23
JAK ZACZAĆ GOTOWAĆ	24
JAK STOSOWAĆ „SCORCHED RICE”	26
JAK KORZYSTAĆ Z „MY MODE”	27
JAK KORZYSTAĆ Z „GABA”	29
JAK UŻYWAĆ „SOUP”	32
JAK STOSOWAĆ „SOY MILK”	33
JAK STOSOWAĆ „YOGURT”	34
JAK STOSOWAĆ „STEAM COOK”	35
JAK STOSOWAĆ „BABY FOOD”	36
JAK STOSOWAĆ „SLOW COOK”	39
JAK STOSOWAĆ „MULTI COOK”	41
JAK USTAWIĆ TIMER DO GOTOWANIA	42
ABY Ugotowany ryż był ciepły i smaczny	43
http://www.conrad.pl	47

WAŻNE UWAGI

1. Przeczytaj całą instrukcję przed użyciem tego urządzenia.
2. Nie dotykaj gorących powierzchni. Użyj uchwytów lub gałek.
3. Aby zabezpieczyć się przed pożarem, porażeniem prądem elektrycznym i/lub obrażeniami osób, nie zanurzaj przewodu, wtyczek ani korpusu szybkowaru w wodzie lub innym płynie.
4. Niezbędny jest ścisły nadzór, gdy urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez małe dzieci bez nadzoru.
5. Odłącz przewód od gniazdka, gdy nie jest używany i przed czyszczeniem. Przed założeniem lub zdjęciem części i przed czyszczeniem urządzenia poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
6. Nie używaj żadnego urządzenia, jeśli działa nieprawidłowo, ma uszkodzony przewód lub wtyczkę lub zostało uszkodzone w jakikolwiek sposób. Zwróć urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
7. Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować pożar, porażenie prądem i/lub obrażenia osób.
8. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić na specjalny przewód lub zespół dostępny u producenta lub w serwisie.
9. Nie stosować na zewnątrz.
10. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani nie dotykał gorących powierzchni.
11. Nie umieszczaj na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego, elektrycznego lub w nagrzanym piekarniku.
12. Zawsze najpierw podłączaj wtyczkę do urządzenia, a następnie podłączaj przewód do gniazdka ściennego. Aby odłączyć, ustaw wszystkie elementy sterujące na „wyłączone”, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
13. Nie używaj tego urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie.
14. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub jakiegokolwiek gorące płyny.
15. Do urządzenia nie wolno wkładać zbyt dużych artykułów spożywczych, opakowań z folii metalowej ani przyborów kuchennych, ponieważ może to spowodować pożar lub porażenie prądem.
16. Jeśli urządzenie zostanie przykryte lub dotknie podczas pracy materiałów łatwopalnych, takich jak zasłony, draperie, ściany itp., może dojść do pożaru.
17. Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, gotuj wyłącznie w dostarczonym naczyniu wewnętrznym.
18. To urządzenie gotuje pod ciśnieniem. Niewłaściwe użycie może spowodować oparzenia. Przed uruchomieniem urządzenia należy je odpowiednio zabezpieczyć i zamknąć. Patrz „Instrukcja obsługi”.
19. Nie gotuj potraw takich jak mus jabłkowy, żurawina, płatki zbożowe, makarony, spaghetti ani innych potraw. Produkty te mają tendencję do pienia się, pienia i pryskania oraz mogą blokować urządzenie zwalniające ciśnienie.
20. Przed użyciem należy zawsze sprawdzić urządzenie zwalniające ciśnienie pod kątem zatkania.
21. Nie otwieraj szybkowaru, dopóki urządzenie nie ostygnie, a ciśnienie wewnętrzne nie zostanie obniżone. Patrz „Instrukcja obsługi”.
22. Nie używaj szybkowaru do smażenia na oleju.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE!

TO URZĄDZENIE PRZEZNACZONE JEST WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO

WIĘCEJ WAŻNYCH UWAGI

OSTRZEŻENIE: To urządzenie generuje ciepło i uwalnia parę podczas użytkowania. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności, aby zapobiec ryzyku poparzeń, pożaru, obrażeń lub uszkodzenia mienia.

1. Podczas zwalniania ciśnienia trzymaj ręce i twarz z dala od ciśnieniowego zaworu spustowego.
2. Zachowaj szczególną ostrożność podczas otwierania pokrywy po gotowaniu. Parowanie znajdujące się wewnątrz może spowodować poważne oparzenia.
3. Nigdy nie otwieraj pokrywy podczas pracy urządzenia.
4. Nie używaj bez założonego pojemnika wewnętrznego.
5. Nie zakrywaj zaworu ciśnieniowego niczym, gdyż może nastąpić eksplozja.
6. Bezpośrednio po użyciu nie należy dotykać naczyń wewnętrznego ani żadnych części grzewczych. Najpierw poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych zastosowaniach, takich jak:

- kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
- Zagroda;
- przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów mieszkalnych;
- środowiska typu bed and breakfast.

DODATKOWE WAŻNE UWAGI

- ▶ Unikaj dotykania gorących części: pokrywy zewnętrznej, garnka wewnętrznego, pokrywki wewnętrznej, a zwłaszcza otworu odprowadzającego parę.
- ▶ Nie włączać, gdy korpus główny jest pusty.
- ▶ Zawsze, gdy wkładasz garnek wewnętrzny do szybkowaru, upewnij się, że płyta grzewcza i włącznik magnetyczny są czyste i suche.
- ▶ Do czyszczenia naczyń wewnętrznego nie używaj ostrych narzędzi, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę nieprzywierającą.
- ▶ Do zestawu dołączony jest krótki przewód zasilający, który zapobiega zaplątaniu się w dłuższy przewód lub potknięciu się o niego.
- ▶ Dostępne są dłuższe, odłączane kable zasilające lub przedłużacze, które można stosować, jeśli zachowa się ostrożność podczas ich używania.
- ▶ To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych zastosowaniach, takich jak:

- kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
- gospodarstwa domowe;
- przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów mieszkalnych;
- środowiska typu bed and breakfast.

KRÓTKIE INSTRUKCJE/SPECYFIKACJE PRZEWODÓW

Uwaga:

A. W zestawie znajduje się krótki przewód zasilający (lub zestaw przewodów), który zapobiega zaplątaniu się w dłuższy przewód lub potknięciu się o niego.

B. Dostępne są dłuższe zestawy przewodów lub przedłużacze, które można stosować, jeśli zachowa się ostrożność podczas ich używania.

C. Jeśli używany jest długi przewód lub przedłużacz.

(1) oznaczona moc elektryczna zestawu przewodów lub przedłużacza powinna być co najmniej równa wartości elektrycznej urządzenia.

(2) jeśli urządzenie jest typu uziemionego, przedłużacz powinien być kablem trójżyłowym z uziemieniem oraz

(3) dłuższy przewód powinien być ułożony tak, aby nie zwisał nad blatem lub blatem, gdzie dzieci mogłyby go pociągnąć lub przypadkowo się o niego potknąć.

UWAGA: Podczas użytkowania wewnętrzne części urządzenia do gotowania ryżu i obszar wokół otworu wylotowego pary są **GORĄCE**.

Przechowywać poza zasięgiem dzieci, aby uniknąć możliwych obrażeń.

Dane techniczne






Nazwa modelu		CR-1010F / CR-1020F
zasilanie		AC120V, 60Hz
Przybliżone zużycie energii	Gotowanie	890W
	Podgrzewanie	135W
Pojemność	Biały ryż	2~10 kubeczków
	Biały ryż (turbo)	2~6 kubeczków
	Ryż Gaba	2~6 kubeczków
	Ryż Nu Rung Ji	2~4 kubeczków
	Ryż mieszany/ brązowy	2~8 kubeczków
	Gęsta owsianka	1~2 kubeczków
	Rzadka owsianka	0.5~1.5 kubka
Długość kabla zasilania		1.2m
Wymiary	Szerokość	28.8cm
	Długość	37.8cm
	Wysokość	25.9cm
Waga produktu		4.5kg

JEŚLI PRODUKTY WYMAGAJĄ SERWISOWANIA

USA Dzielnice Wschodnie i Centralne Tel. nr 718 888 9144 Dzielnice Zachodnie i Centralne Tel. nr 323 780 8808	Kanada TORONTO Tel. Nr 905 707 8224 VANCOUVER Tel. nr 604 540 1004
--	---

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Przeczytaj uważnie poniższy przewodnik bezpieczeństwa produktu, aby zapobiec wypadkom i/lub poważnym niebezpieczeństwom.
- „Ostrzeżenie” i „Uwaga” różnią się w następujący sposób.

 Ostrzeżenie Oznacza to, że opisane w nim działanie może skutkować śmiercią lub poważnymi obrażeniami.	 <ul style="list-style-type: none"> •Ten znak ma przypominać i ostrzegać, że w określonej sytuacji coś może powodować problemy. •Proszę przeczytać i postępować zgodnie z instrukcją, aby uniknąć szkodliwych sytuacji.  <ul style="list-style-type: none"> •Wskazuje zakaz  <ul style="list-style-type: none"> •Wskazuje instrukcję
 Uwaga Oznacza to, że opisane w nim działanie może skutkować obrażeniami ciała lub uszkodzeniem mienia.	



Ostrzeżenie!



Tego nie robić!

Nie używaj uszkodzonego przewodu zasilającego, wtyczki ani luźnego gniazdka.

- Jeżeli osłona przewodu zasilającego odklei się lub zostanie zerwana w wyniku nieostrożności podczas użytkowania produktu, może to spowodować pożar lub porażenie prądem. Dlatego często sprawdzaj stan przewodu zasilającego, wtyczki i gniazdka.
- Jeśli przewód zasilający lub wtyczka zasilająca są uszkodzone, należy pozwolić producentowi, sklepowi lub wykwalifikowanemu technikowi (serwisantowi) wymienić przewód, aby zapobiec uszkodzeniom.
- Proszę pozwolić wyznaczonemu centrum serwisowemu bezproblemowo naprawić produkt.

Nie zakrywaj automatycznego wylotu pary dłonią ani twarzą.

- Może powodować oparzenia. Nie zakrywaj nasadki parowej dłonią ani twarzą.
- Szczególnie uważaj, aby trzymać go poza zasięgiem dzieci.

Nie używaj kuchenki w pobliżu gorących przedmiotów, takich jak kuchenka, kuchenka gazowa lub bezpośrednio promienie światła.

- Może to spowodować porażenie prądem, pożar, deformację, nieprawidłowe działanie lub odbarwienie.
- Nie umieszczaj przewodu zasilającego w pobliżu elektrycznego urządzenia grzewczego. Osłona przewodu może się stopić i spowodować pożar lub porażenie prądem. Należy często sprawdzać przewód zasilający i wtyczkę.

Nie rozpylaj ani nie nakładaj żadnych środków owadobójczych ani środków chemicznych.

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

Proszę uważać na wodę i chemikalia.

- Może to spowodować porażenie prądem, pożar, deformację, nieprawidłowe działanie lub odbarwienie.
- Jeżeli do produktu dostanie się woda, należy skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta.

Nie otwieraj pokrywy podczas podgrzewania i gotowania.

- Jeśli otworzysz pokrywę podczas gotowania lub gotowania na parze, para może spowodować oparzenia.
- Zachowaj ostrożność podczas otwierania pokrywy zaraz po zakończeniu gotowania. Para może spowodować oparzenia.

Użyj pojedynczego gniazdka o prądzie znamionowym powyżej 15A. Użycie kilku linii może spowodować przepiętnienie lub awarię.

- Używanie kilku linii w jednym gnieździe może spowodować przegrzanie lub pożar. Należy często sprawdzać przewód zasilający i wtyczkę.
- Jeśli na wtyczce zasilania znajduje się obca substancja lub wilgoć, wytrzyj ją przed użyciem.
- Użyj przedłużacza o prądzie znamionowym powyżej 15A.

Nie używaj zdeformowanego garnka wewnętrznego ani garnka wewnętrznego inne niż przeznaczone wyłącznie dla produktu.

- Użycie innego naczynia wewnętrznego może spowodować błąd w działaniu lub pożar.
- W przypadku upuszczenia naczynia wewnętrznego lub zdeformowania naczynia wewnętrznego należy skontaktować się z centrum obsługi klienta.

Nie używaj urządzenia do gotowania ryżu w miejscu, w którym gromadzi się kurz lub znajdują się substancje chemiczne.

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

Nie używaj go bez naczynia wewnętrznego.

- Może to spowodować porażenie prądem lub nieprawidłowe działanie.
- Nie nalewaj ryżu ani wody bez naczynia wewnętrznego.
- Jeżeli do wnętrza korpusu dostanie się ryż lub woda, nie odwracaj produktu ani nim nie potrząsaj. Skontaktuj się ze sprzedawcą lub centrum serwisowym.

Nie zakrywaj automatycznego wylotu pary ścierką do kurzu, ręcznikiem, fartuchem itp.

- Może to spowodować pożar lub awarię.
- Może spowodować eksplozję pod ciśnieniem.

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

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

Usuń zewnętrzne substancje z wtyczki czystą szmatką.

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

Nie zmieniaj, nie przedłużaj ani nie podłączaj przewodu zasilającego bez konsultacji ze specjalistą technicznym.

- Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.

Nie przesuвай produktu ciągnąc za przewód zasilający.

- Zwarcie elektryczne może spowodować pożar.

Nie czyść produktu wodą ani nie wlewać wody do produktu.

- Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.

Nie modyfikuj, nie montuj ponownie, nie demontuj ani nie naprawiaj.

- Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.
- Produkt może demontować lub naprawiać wyłącznie technik serwisu. W sprawie naprawy lub nieprawidłowego działania skontaktuj się z centrum obsługi klienta.

Nie wkładaj obcych substancji, takich jak metalowy patyk, do nasadki parowej lub produktu. (Dodatkowa ostrożność w przypadku dzieci.)

- Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.

Nie odłączaj i nie podłączaj nadmiernie przewodu zasilającego.

- Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.

Należy uważać, aby wtyczka i przewód zasilający nie zostały ugryzione przez zwierzęta lub przekłute ostrymi metalowymi przedmiotami.

• Uszkodzenia spowodowane uderzeniem mogą spowodować porażenie prądem lub pożar. Należy często sprawdzać przewód zasilający i wtyczkę.

Nie wkładać do urządzenia żadnych igieł, czyścików itp wentylatora lub jakiegokolwiek szczeliny w kuchence.

• Może to spowodować porażenie prądem lub pożar

Trzymaj kuchenkę poza zasięgiem dzieci.

• Może to spowodować oparzenia, porażenie prądem lub obrażenia.



Ostrzeżenie!



Zapamiętaj!

Nie używać na skrzyni z ryżem ani na półce.

• Nie używać pomiędzy meblami. Należy często sprawdzać przewód zasilający i wtyczkę.
• W przypadku użycia na meblach automatyczne uwalnianie pary może spowodować uszkodzenie, pożar i porażenie prądem.

Założ zdejmowaną osłonę przed użyciem produktu

• Używanie produktu bez zdejmowanej pokrywy może spowodować porażenie prądem, pożar, wyciek pary i uszkodzenie produktu

Podczas otwierania pokrywy należy zachować ostrożność, aby nie uszkodzić dłoni.

• Nie zostawiaj otwartej pokrywy. Może to spowodować wypadek.

Oczyść czujnik temperatury i garnek wewnętrzny z kurzu i substancji zewnętrznych.

• Może to spowodować problem z systemem lub pożar.

Nie kładź ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilającym.

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

Nie podłączaj ani nie wyciągaj przewodu zasilającego mokrymi rękami.

• Wyciągnięcie wtyczki zasilania mokrą ręką może spowodować porażenie prądem.

- Nadmierne pociąganie za wtyczkę zasilania może spowodować zwarcie i porażenie prądem na skutek uszkodzenia przewodu zasilającego.

**Uwaga!****Tego nie robić!**

Nie używaj produktu do celów innych niż gotowanie, podgrzewanie i zgodnie z wyznaczonym menu, np. gotowanie wody, słodki napój ryżowy, zupa z wodorostów, curry, smażenie itp.

- Może to spowodować awarię lub nieprzyjemny zapach.

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

Proszę ostrożnie wyciągnąć wtyczkę, gdy nie jest używana.

- Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.
- Używaj wyłącznie prądu przemiennego 120 V.

Nie upuszczaj ani nie uderzaj kuchenki.

- Może to spowodować zagrożenie bezpieczeństwa.
- Nie używaj nadmiernej siły i nie upuszczaj produktu.

Nie używać powyżej maksymalnej pojemności.

- Może to spowodować przepełnienie lub awarię.
- Nie przygotuj owsianki w ilości przekraczającej wyznaczoną ilość.

Nie umieszczaj na szorstkim lub pochyłym wierzchu.

- Może to spowodować pożar lub awarię.
- Uważaj, aby nie wplątać się w przewód zasilający rękami, stopami lub innymi przedmiotami i nie spaść na produkt.

Proszę wyciągnąć wtyczkę, gdy nie jest używana.

- Może to spowodować porażenie prądem, zwarcie elektryczne i pożar ze względu na obniżenie właściwości izolacyjnych.

Nie dotykaj metalowej powierzchni garnka wewnętrznego i płyty grzewczej po ugotowaniu lub podgrzaniu

- Możesz się poparzyć.

NIE używać w pobliżu ścian lub mebli. W przeciwnym razie ściana lub meble mogą zostać uszkodzone, odbarwione lub zdeformowane pod wpływem pary lub ciepła.

- W przypadku używania w szufladzie, szafce itp. należy upewnić się, że nie przedostają się do nich opary.

Jeśli to możliwe, używaj funkcji podgrzewania wyłącznie podczas gotowania białego ryżu. Inne produkty spożywcze łatwo ulegają odbarwieniu.

Przed ogrzaniem wyjmij łopatę do ryżu.

- Może powodować nieprzyjemny zapach lub odbarwienie.

Należy unikać używania go w niestabilnym miejscu, gdzie urządzenie do gotowania ryżu może łatwo spaść.

- Może to spowodować deformację lub pożar.
- Może to spowodować oparzenia lub awarie.
- Uważaj, aby zainstalować przewód zasilający w miejscu, które nie jest łatwo zakłócone.

Nie używaj garnka wewnętrznego do różnych celów. I nie podgrzewaj garnka wewnętrznego na kuchence gazowej.

- Naczynie wewnętrzne może zostać zdeformowane lub powłoka może zostać zdarta, co może spowodować nieprawidłowe działanie.

Powłokę garnka wewnętrznego można oderwać.

- Wewnętrzna powłoka garnka może się zetrzeć po długim użytkowaniu.
- Podczas czyszczenia naczynia wewnętrznego nie używaj szorstkiej szorowarki, szorowarki metalowej, szczotki, metalicznego materiału ściernego itp.



Uwaga!



Zapamiętaj!

Nie podłączaj ani nie wyciągaj przewodu zasilającego mokrymi rękami.

- Uderzenie przewodu zasilającego może spowodować porażenie prądem i pożar.

Po ugotowaniu należy oczyścić korpus i inne części.

- Jeśli gotujesz i podgrzewasz ryż po przygotowaniu potrawy na parze, ryż może przenikać przez zapach.

Podczas nagrzewania zamknij pokrywę i następnie podłącz zasilanie.

- Długi okres podgrzewania może spowodować zapach ryżu lub odbarwienie.

Proszę całkowicie podłączyć przewód zasilający do gniazdka elektrycznego.

Aby wyczyścić produkt, poczekaj, aż ostygnie.

- Nagrzane obszary mogą spowodować oparzenia.

Po ugotowaniu wytrzeć wodę pozostałą w produkcie.

- Nagrzane obszary mogą spowodować oparzenia
- Wytrzyj wodę pozostałą na tacy produktu

Podczas czyszczenia produktu umyj garnek wewnętrzny i

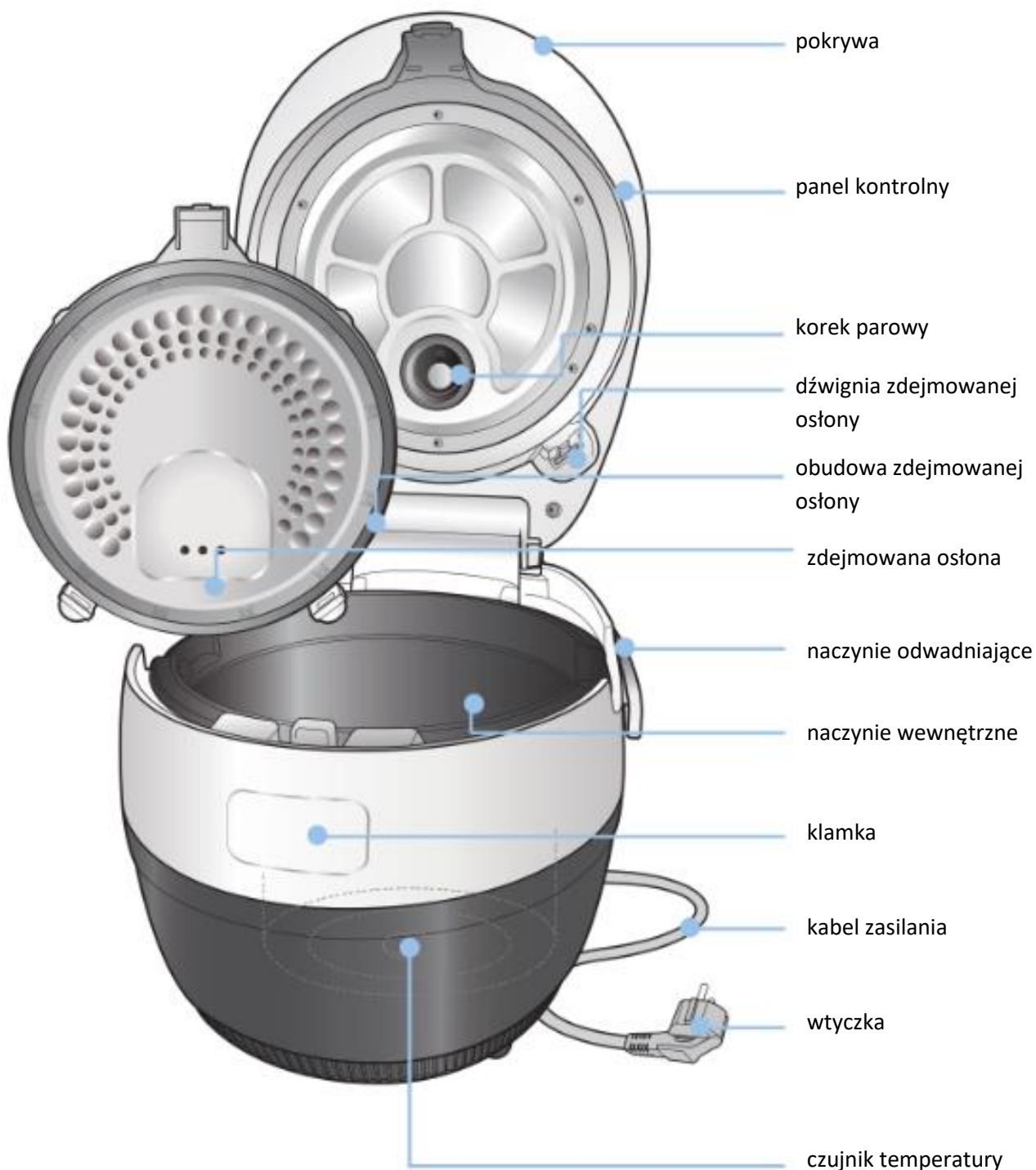
Zdejmowane pokrycie za pomocą neutralnego detergentu i wysusz je.

Wytrzyj produkt suchą i czystą szmatką

Należy zachować ostrożność podczas otwierania urządzenia do gotowania ryżu bezpośrednio po ugotowaniu, ponieważ para i ciepło wydobywające się z wnętrza produktu mogą spowodować oparzenia.

Nazwy części

Nazwa każdej części



Jak zamontować nasadkę parową

<p>1. Przytrzymaj nasadkę korka parowego, jak pokazano na rysunku.</p>	<p>2. Włóż w pozycję blokującą. ※ Aby go rozdzielić, wykonaj powyższe kroki w odwrotnej kolejności.</p>	<p>3. Zamontuj miękką nasadkę parową na górze urządzenia do gotowania ryżu</p>

Akcesoria



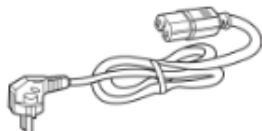
instrukcja obsługi



łyżka do ryżu



kubeczek z miarką







kabel zasilania



talerz na ryżowar

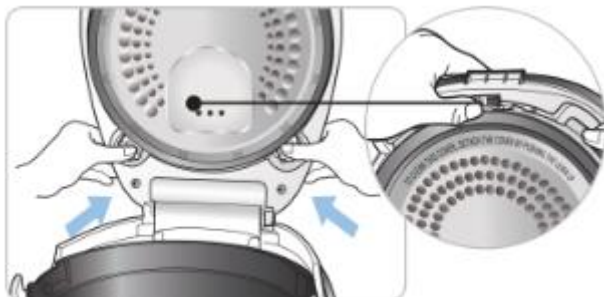
Jak czyścić i konserwować urządzenie do gotowania ryżu

- Okresowo czyść produkt, aby utrzymać urządzenie do gotowania ryżu. (Podczas czyszczenia produktu upewnij się, że jest on odłączony od zasilania) Wytrzyj obudowę i pokrywę suchą ściereczką. Nie używaj żadnych komercyjnych środków czyszczących.

Naczynie wewnętrzne	Wnętrze pokrywy	Korpus	Wnętrze
			
<p>Wytrzyj resztki jedzenia i wilgoć ze wszystkich obszarów garnka zewnętrznego i wewnętrznego. **Używanie szorstkiej gąbki, pędzla lub materiału ściernego może spowodować uszkodzenie naczynia wewnętrznego. Aby zapewnić optymalne czyszczenie, używaj płynu do mycia naczyń i miękkiej gąbki.</p>	<p>Jeśli na wewnętrznej pokrywie zgromadzi się wilgoć, wytrzyj pokrywę suchą ściereczką</p> <p>✘ Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia garnka wewnętrznego Nie używaj ostrych sztućców (widelców, łyżek itp.) w garnku. - Może to spowodować uszkodzenie wewnętrznej powłoki garnka.</p>	<p>Wewnętrzną pokrywę, wytrzyj ją suchą ściereczką. ✘ Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia garnka wewnętrznego Woda ryżowa powstająca podczas gotowania jest przeznaczona do zbierania w naczyniu na rosę. Po ugotowaniu wyczyść go suchą szmatką</p>	<p>Jeżeli do czujnika temperatury wewnątrz korpusu przyłgnął jakiś materiał, należy go usunąć i uważać, aby nie uszkodzić metalowej płytki. Wytrzyj materiał spożywczy lub wilgoć z płyty termicznej.</p>

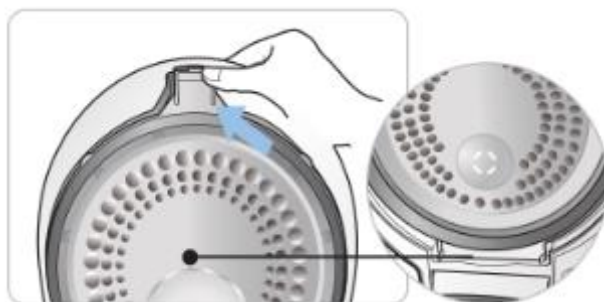
Jak zdjąć/zamocować zdejmowaną osłonę

1. Jak zdjąć zdejmowaną osłonę



- ▶ Delikatnie pociągnij zdejmowaną pokrywę do siebie, chwytając za wypustki na dole pokrywy

2. Jak założyć zdejmowaną osłonę



- ▶ Delikatnie włóż występ zdejmowanej pokrywy w obudowę urządzenia do gotowania ryżu



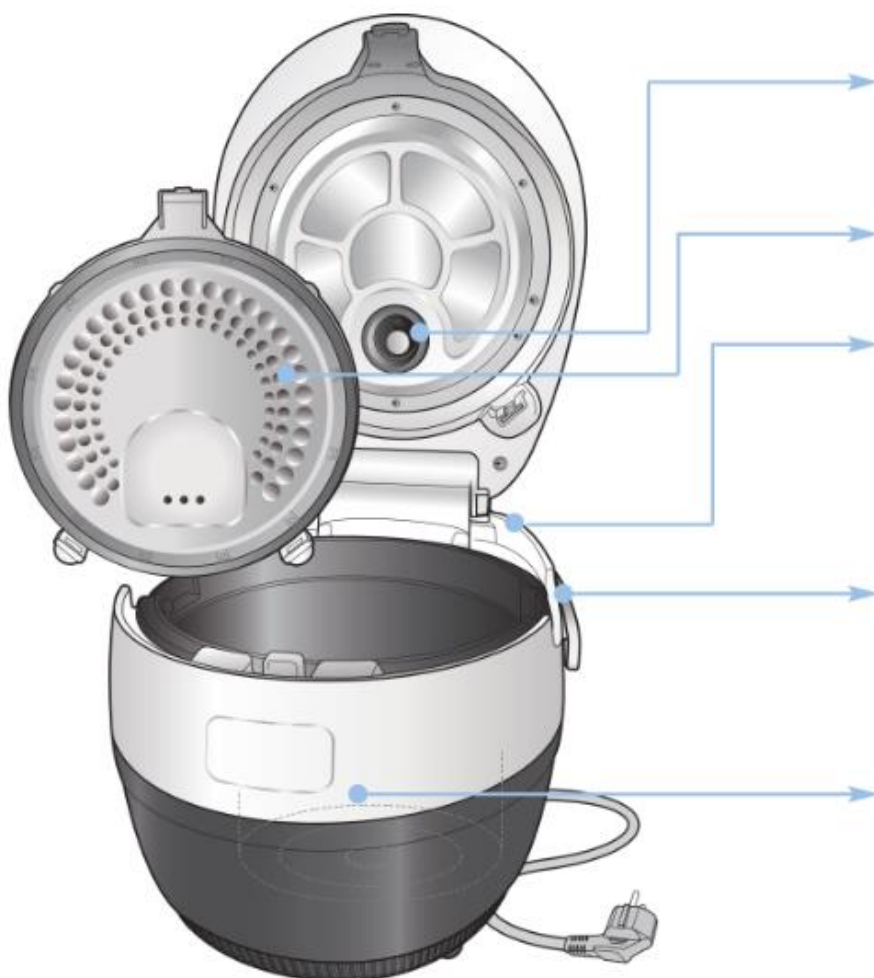
- ▶ Po prostu wsuń pokrywę w obudowę, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.

✘ **PRZESTROGA:** Jeśli założysz zdejmowaną pokrywę w przeciwnym kierunku, może to spowodować uszkodzenie urządzenia do gotowania ryżu.

Konserwacja urządzenia do gotowania ryżu

Wewnętrzny garnek posiada nieprzywierającą powłokę fluorowęglową, która zapobiega przywieraniu ryżu do garnka.

- Używaj łopatkę do ryżu wyłącznie w naczyniu wewnętrznym.
- Nie używaj w produkcie żadnych metalowych przyborów ani naczyń.
- Nie używaj żadnych dostępnych w handlu środków czyszczących.
- Jeżeli w naczyniu wewnętrznym użyłeś przyprawy, umyj produkt natychmiast po użyciu.
- Podczas użytkowania mogą pozostać pewne plamy, ale nie ma to wpływu na czystość.



Korek parowy

<p>1. Nasadkę parową należy czyścić po każdym użyciu. Zdejmij nasadkę parową, po prostu wyciągając ją z pokrywy.</p>	<p>2. Podziel nasadkę parową na dwie części i namocz je w letniej wodzie. Myć gąbką lub miękką ściereczką</p>	<p>3. Złóż ze sobą obie części aż do usłyszenia kliknięcia</p>

Wyświetlacz panelowy

Wyświetlacz panelowy

Przytrzymaj przycisk

WARM/REHEAT

Naciśnij, aby ogrzać lub podgrzać wcześniej ugotowane jedzenie.

Przycisk PRESET

Użyj go, aby ustawić żądany czas zakończenia gotowania.

przycisk TRYB

Ten przycisk służy do wybierania temperatur gotowania.

przycisk WYBÓR

Naciśnij, aby wybrać żądany tryb gotowania.

Przycisk

GOTOWANIE/TURBON

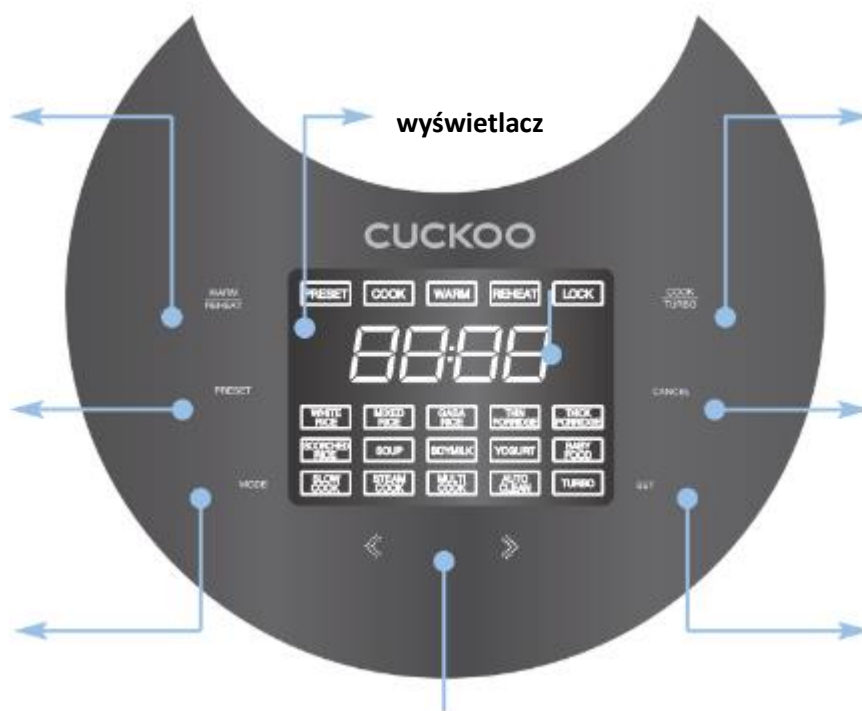
aciśnij, aby rozpocząć proces gotowania w trybie Turbo lub normalnym.

przycisk ANULUJ

Naciśnij, aby anulować wybrany tryb.

przycisk USTAW

Naciśnij, aby zakończyć/zablokować żądany tryb gotowania.



※ Naciskaj przyciski, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy. Wygląd tego szablonu może różnić się od rzeczywistego produktu.



<Ekran trybu gotowości>

Powiadomienia o błędach

Jeśli produkt nie działa prawidłowo, mogą pojawić się powiadomienia o błędach.

	Gdy naczynie wewnętrzne nie jest prawidłowo umieszczone w urządzeniu.
--	---

E..	Problem z czujnikiem temperatury. (Skontaktuj się z centrum serwisowym i sprzedawcą)
E03	Gdy tryb gotowania nie został zakończony przez dłuższy czas. (Skontaktuj się z naszym centrum serwisowym i sprzedawcą)
EUF	Problem z pamięcią micom.
EEP	Oznacza to, że pamięć micom nie działa prawidłowo. (Biuro obsługi klienta).
E.P	Oznacza to, że czujnik środowiskowy nie zadziałał. (Skontaktuj się z naszym Działem Obsługi Klienta).

PRZED GOTOWANIEM RYŻU

1) Wyczyść naczynie wewnętrzne i usuń wilgoć.

- ▶ Wyczyścić naczynie wewnętrzne ściereczką.
- ▶ Używanie szorstkiej gąbki może spowodować uszkodzenie powierzchni naczynia wewnętrznego.



2) Zmierz ryż prawidłowo za pomocą miarki.

- ▶ Zalecana porcja: 1 pełna szklanka ryżu przypada na jedną osobę.
- (Przykład: 2 osoby na 2 filiżanki, 4 osoby na 4 filiżanki)

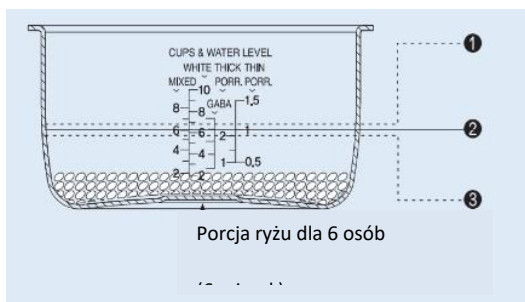


3) Wyczyść ryż w oddzielnym pojemniku, aż woda stanie się przejrzysta.

4) Włóż opłukany ryż do wewnętrznego garnka.

Wlej wodę do garnka wewnętrznego, aż uzyskasz odpowiedni stosunek ryżu do wody.

- ▶ Postaw naczynie wewnętrzne na płaskiej powierzchni i dostosuj ilość wody do linii poziomu wody.
- ▶ Linia poziomu wody jest zaznaczona w naczyniu wewnętrznym.
- ▶ Regulacja wysokości wody
 - WHITERICE, TURBO BIAŁY RYŻ, RYŻ PALONY: Dostosuj wodę w oparciu o linię poziomu wody „BIAŁY RYŻ”.
 - Maks. 10 osób na BIAŁY RYŻ.
 - Maks. 6 osób na TURBO BIAŁY RYŻ.
 - Maks. 4 osoby na RYŻ PALONY
 - RYŻ MIESZONY: Dostosuj wodę w oparciu o linię poziomu wody „RYŻ MIESZANY”. Maks. 8 osób dla RYŻU MIESZANEGO.
 - RYŻ GABA: Dostosuj wodę w oparciu o „RYŻ GABA”.
 - Maks. 6 osób na RYŻ GABA.
 - GĘSTA OWSIANKA: Dostosuj wodę w oparciu o linię poziomu wody „THICK PORRIDGE”. Maks. 2 filiżanki na GĘSTA OWSIANKA.
 - Cienka owsianka: Dostosuj wodę w oparciu o linię poziomu wody „THIN PORRIDGE”. Maks. 1,5 filiżanki na RZADKA OWSIANKA.
- Produkt na 10 osób (1,8 l).



- ❶ Aby ugotować kleisty ryż lub stary ryż: Włać więcej wody niż wymagany poziom wody
- ❷ Aby ugotować ryż dla 6 osób (6 miarek): Włać wodę do poziomu 6.
- ❸ Gdy ryż jest wystarczająco namoczony lub jest zbyt ugotowany: Włać mniej wody niż wymagany poziom wody
- ❹ Gdy ryż jest rozgotowany lub niedogotowany: wynik gotowania może się różnić w zależności od zawartości wilgoci w ryżu (stary ryż). Jeśli ryż jest przegotowany lub

niedogotowany, przed rozpoczęciem gotowania należy wlać do garnka 1–10% więcej wody.

6) Włóż naczynie wewnętrzne do głównego korpusu i przykryj wewnętrzną pokrywkę.

- Upewnij się, że naczynie wewnętrzne jest całkowicie włożone.
- ▶ Jeśli na dnie urządzenia do gotowania ryżu znajduje się żywność lub inne przedmioty, garnek nie będzie działał prawidłowo.

DLA smaczniejszego ryżu

Jak ugotować smaczniejszy ryż

► Aby uzyskać smaczny ryż, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

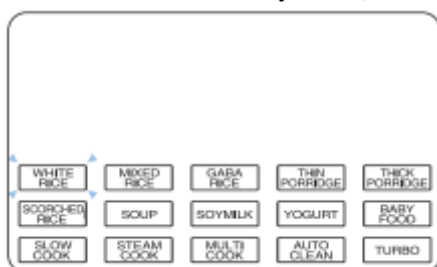
<p>Odmierz ryż za pomocą miarki. Wlać wodę do poziomu wody w naczyniu wewnętrznym.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wsyp ryż według miarki. (Ilość ryżu mierzona w dostępnym w handlu pojemniku na ryż może się różnić w zależności od produktu.) • Po ustawieniu garnka wewnętrznego na płaskiej powierzchni, wyreguluj ilość wody do linii poziomu wody. 	<p>Jeśli ilość wody jest nieodpowiednia do ilości ryżu, ryż może być niedogotowany lub rozgotowany.</p>
<p>Prawidłowe przechowywanie ryżu.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kupuj ryż w małych ilościach, aby zapewnić jego świeżość. • W przypadku ryżu suszonego rozpakowanego przez dłuższy czas lepiej jest gotować w większej ilości wody (około połowy poziomu wody). 	<p>Jeśli ryż jest wyjątkowo suchy, dodaj więcej wody, aby zwiększyć prawdopodobieństwo lepszego smaku ryżu.</p>
<p>Lepiej ustawić krótki czas gotowania.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • W przypadku suszonego ryżu, jeśli to możliwe, unikaj gotowania na czas i dodaj wodę (około połowy poziomu wody). 	<p>Gotowanie z timerem powyżej 10 godzin lub z suszonym ryżem może spowodować niedogotowanie, przypalenie lub nierównomierne ugotowanie ryżu.</p>
<p>Nie przekraczaj 12 godzin w trybie „Utrzymuj ciepło”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Przekroczenie 12 godzin w trybie „Utrzymuj ciepło” może obniżyć jakość ugotowanego ryżu. 	<p>Przekroczenie limitu czasu „Utrzymuj ciepło” wynoszącego 12 godzin może spowodować odbarwienie ryżu.</p>
<p>Utrzymuj kuchenkę w czystości przez cały czas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Często czyść kuchenkę Często wycieraj pokrywę z ciał obcych. 	<p>Nieczyszczenie szybkowaru może pogorszyć jakość ryżu.</p>

JAK ZACZAĆ GOTOWAĆ

1) Naciśnij przycisk „WYBÓR”, aby wybrać żądany tryb gotowania.

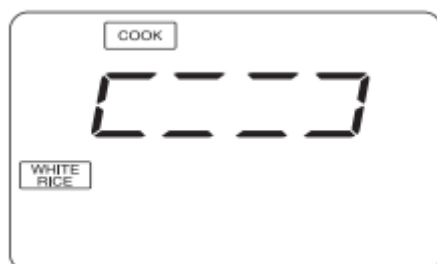
Po każdym naciśnięciu przycisku „WYBÓR” opcje gotowania zostaną podświetlone w kolejności: RYŻ BIAŁY, RYŻ MIESZANY, RYŻ GABA, CIENKA OWSIANKA, GRUBA OWSIANKA, RYŻ PALONY, ZUPA, MLEKO SOJOWE, JOGURT, POKARM DLA DZIECI, WOLNE GOTOWANIE, NA PARZE GOTOWANIE, MULTI COOK, AUTO CLEAN, TURBO BIAŁY RYŻ.

·Po użyciu ustawień RYŻ BIAŁY, RYŻ GABA i RYŻ MIESZANY, kuchenka zapamięta Twoje preferencje. Pomiń ten krok i naciśnij COOK/TURBO



Przykład) Wybór BIAŁEGO RYŻU

2) Naciśnij przycisk „COOK/TURBO”, aby rozpocząć gotowanie.



Przykład) Gotowanie BIAŁEGO RYŻU.

3) Gotowany na parze ryż (przykład: BIAŁY RYŻ)

·Pozostały czas gotowania pokazany jest na wyświetlaczu w ramach procesu gotowania ryżu na parze.

·Pozostały czas może się różnić w zależności od menu.



4) Zakończenie

Po zakończeniu gotowania zostaniesz o tym poinformowany sygnałem dźwiękowym, a następnie automatycznie uruchomi się tryb „Utrzymuj ciepło”.

• Gdy ryż będzie gotowy, pamiętaj o jego zamieszaniu.

• Nie naciskaj przycisku „ANULUJ” podczas gotowania. Chyba, że zdarzy się sytuacja awaryjna.



Czas gotowania według menu

	Biały ryż	Biały ryż turbo	Ryż mieszany	Ryż GABA	Ryż palony	Gęsta owsianka	Rzadka owsianka	Zupa	Mleko sojowe	Jogurt	Pokarm dla dzieci	Wolne gotowanie	Gotowanie na parze	Gotowanie multi	Samoczyszczenie
Ilość	2-10 osób	2-6 osób	2-8 osób	2-6 osób	2-4 osób	1-2 miarki	0.5-1.5 miarki	Odnieś się do strony 27	Odnieś się do strony 28	Odnieś się do strony 29	Odnieś się do strony 31	Odnieś się do stron 32-33	Odnieś się do strony 30	Odnieś się do stron 34	Do 2 poziomów wody
Czas przygotowania	39-60 min.	31-41 min.	42-63 min.	76-101 min.	46-51 min.	90 min.	105 min.								Okolo 25 minut

► Pamiętaj o dokładnym wyczyszczeniu szybkowaru przed gotowaniem: ZUPY, MLEKA SOJOWEGO, JOGURTU, funkcji SLOW COOK. (Wyczyść pokrywę zgodnie ze str. 15)

► Czas gotowania może się różnić w zależności od wybranego trybu gotowania.

Szczegółowe ustawienia dla każdej opcji gotowania

BIAŁY RYŻ	Do ryżu białego krótkoziarnistego.	RYŻ MIESZANY	Podczas gotowania długiego ryżu lub brązowego ryżu.
RYŻ GABA	Ta funkcja będzie używana w przypadku	RYŻ PALONY	Do SCORCHED RICE.

	kiełkującego ryżu brązowego.		
GOTOWANIE NA PARZE	Do gotowania na parze. *Ustaw czas ręcznie	GĘSTA OWSIANKA	Do THICK PORRIDGE.
SLOW COOK	Do owsianki, zupy, herbaty itp. *Aby uzyskać optymalne wykorzystanie, ustaw niską temperaturę	RZADKA OWSIANKA	Do THIN PORRIDGE.
		POKARM DLA DZIECI	Do BABY FOOD.
MULTICOOK	Wymagane są ręczne ustawienia mocy cieplnej, temperatury i czasu gotowania.	ZUPA	Do przygotowania/gotowania zupy
MLEKO SOJOWE	Do gotowania ziaren soi.	JOGURT	Do rozpoczęcia procesu fermentacji jogurtu.
FUNKCJA TURBO	Naciśnij dwukrotnie „COOK/TURBO” po wybraniu „BIAŁY RYŻ”, a nastąpi przełączenie na „szybkie gotowanie”. Zajmie to około 31 ~ 33 minut (dla 2 osób) *Tryb TURBO BIAŁEGO RYŻU, zaprogramowana funkcja nie jest dostępna.		

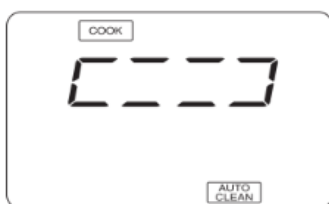
※ Pamiętaj, aby opróżnić pojemnik na wilgoć znajdujący się z tyłu kuchenki.

Efekt wypieczenia

Podczas gotowania ryż na dnie garnka wewnętrznego może lekko zżółknąć, ale jest to normalne. Jest to bardziej powszechne w przypadku „Ustawień wstępnych” niż tylko przy użyciu zwykłych opcji gotowania. Nie oznacza to, że kuchenka jest uszkodzona.

Jak korzystać z automatycznej sterylizacji (czyszczenie parą)

Dodaj wodę do poziomu 2, a następnie zamknij i zablokuj pokrywę.



Metoda 1. Aby skorzystać z menu automatycznego czyszczenia, naciśnij przycisk „Menu”, a następnie wybierz przycisk „COOK/TURBO”.

Metoda 2. Aby skorzystać z trybu automatycznego czyszczenia, w trybie gotowości naciśnij dwukrotnie przycisk „PRESET”, a następnie naciśnij przycisk „COOK/TURBO”, aby rozpocząć.

JAK STOSOWAĆ „SCORCHED RICE”

Jak korzystać z opcji PALONEGO RYŻU

Wybierz opcję gotowania RYŻ PALONY naciskając przycisk WYBÓR.

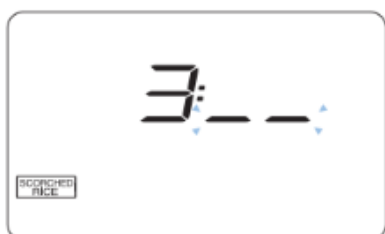
Naciśnij przycisk COOK/TURBO, aby rozpocząć gotowanie.

Po zakończeniu gotowania otwórz pokrywkę, wyjmij ryż i ciesz się PRZYPALONYM RYŻEM.

- ▶ RYŻ PALONY można ugotować na maksymalnie 4 porcje.
- ▶ Ustawić ilość wody do gotowania „BIAŁEGO RYŻU”.
- ▶ Nie myć ryżu zbyt czysto do ugotowania. (Wystarczająco, aby woda była nieprzezroczysta)
- ▶ W przypadku RYŻU PRZYPARZONEGO włóż ryż i wodę do garnka wewnętrznego i pozostaw go na około 30 minut przy zamkniętej pokrywie przed gotowaniem.

Jak ustawić funkcję spalania RYŻU PALONEGO

- ▶ Jak ustawić ulepszone spalanie RYŻU PALONEGO (w celu zwiększenia spalania RYŻU PALONEGO).



1. Jeśli w stanie spoczynku naciśniesz przycisk trybu 4 razy, zostanie ustawiony tryb zwiększonego spalania PALONEGO RYŻU
2. Pamiętaj, aby nacisnąć i przytrzymać przycisk MODE przez co najmniej jedną sekundę, aby ustawić tryb początkowy.
3. Wyświetlacz pojawi się powyżej, gdy szybkowar znajdzie się w trybie spalania PALONEGO RYŻU. Po wybraniu opcji „Wzmocnione spalanie PALONEGO RYŻU” naciśnij przycisk SET, naciskając przycisk MENU/WYBÓR.
4. Jeśli w ciągu 7 sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, tryb wzmocnionego spalania PALONEGO RYŻU zostanie anulowany i powróci do trybu gotowości.

JAK KORZYSTAĆ Z „MY MODE”

Niestandardowa funkcja gotowania „Cuckoo”

Podczas gotowania możesz kontrolować temperaturę ogrzewania (zarówno wysoką, jak i niską) w zależności od preferencji.

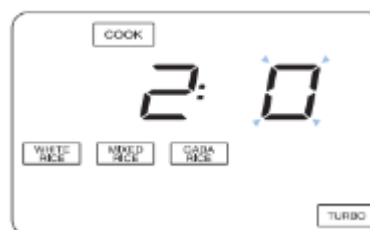
Inicjalizacja jest konfigurowana „0”, w zależności od przypadku, krok po kroku.

- Wysoki stopień: do gotowania płatków zbożowych, ryżu na miękko.
- Niski stopień: do gotowania całorocznego zbioru ryżu.

Indywidualna funkcja gotowania

1) Wejdź do „MY MODE”, naciskając trzykrotnie przycisk MODE. Pamiętaj, aby nacisnąć MODE przez co najmniej jedną sekundę

2) W początkowych ustawieniach „MY MODE” wyświetlany jest następujący ekran



3) Wybierz żądany tryb i naciśnij przycisk SET.

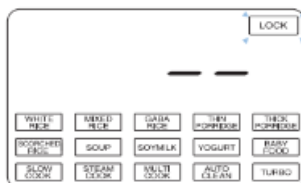
▶ -2→1 →0 →1 →2

4) Powraca do trybu gotowości, jeśli naciśniesz przycisk ANULUJ lub nie przez 7 sekund w menu ustawień MY MODE

- Jego ustawienie fabryczne to Krok 0 i można go ustawić według potrzeb.

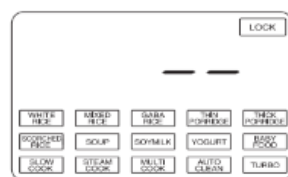
Jak ustawić „Przyciski BLOKOWANIA”

Można ustawić blokadę przycisku dotykowego, aby zapobiec przypadkowemu dotknięciu podczas czyszczenia lub przez dzieci.



▶ Metoda ustawiania

1. Naciśnięcie przycisku SET przez trzy sekundy lub dłużej w trybie gotowania, programowania, podgrzewania lub odgrzewania spowoduje zablokowanie przycisków.
2. Po ustawieniu na wyświetlaczu zaświeci się wskaźnik blokady.



▶ Jak aktywować i deaktywować trybu

1. Naciśnięcie przycisku SET na kolejne trzy sekundy w trybie gotowania, programowania, podgrzewania i odgrzewania spowoduje odblokowanie przycisków.
2. Wskaźnik blokady przycisków gaśnie po anulowaniu.

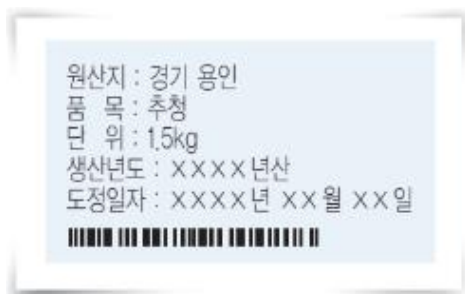
- ✘ Jeśli naciśniesz inny przycisk niż „WSTECZ”, gdy wybrana jest blokada przycisków, zabrmi sygnał dźwiękowy i wyświetli się ekran informujący o zablokowaniu przycisków.
- ✘ Możesz odblokować przyciski, naciskając przycisk „WSTECZ” przez trzy sekundy lub dłużej.
- ✘ Jeśli wyciągniesz i ponownie włożysz wtyczkę zasilania po ustawieniu blokady przycisków, funkcja blokady przycisków zostanie anulowana.

JAK KORZYSTAĆ Z „GABA”

Co to jest kiełkujący ryż brązowy?

► Ryż brązowy jest bogaty w składniki odżywcze. Jednak brązowy ryż jest trudniejszy do strawienia. Kiełkujący brązowy ryż aktywował enzymy, wytwarzając składniki odżywcze, które są bardziej strawne

Wskazówki dotyczące zakupu wysokiej jakości brązowego ryżu



1) Sprawdź daty zbiorów i ubijania.

▶ Daty powinny przypadać w okresie nie dłuższym niż 1 rok od zbioru i 3 miesiące od ubijania.

2) Przyjrzyj się ryżowi.

- Powierzchnia ryżu powinna być jasnożółta i szklista. Biało zabrudzona powierzchnia lub ciemno zabarwiony ryż brązowy nie nadaje się do kiełkowania
- Unikaj złamanego, niecałkowicie zrogowaciałego lub pustego ziarna. Puste kłosa mogą wydzielać nieprzyjemny zapach podczas kiełkowania, a ryż brązowy nie może kiełkować.

Cechy kiełkującego brązowego ryżu

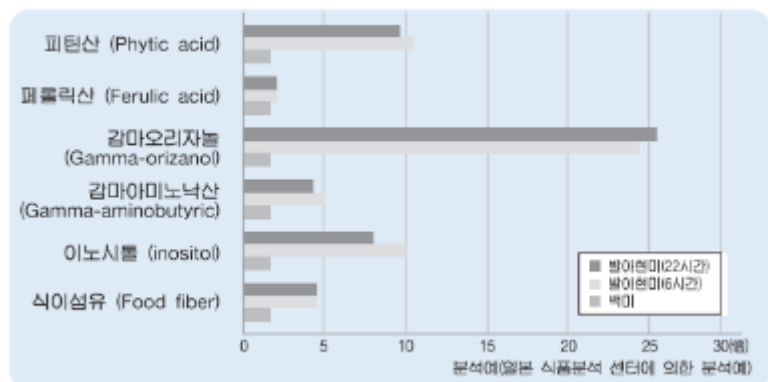
Kiełkujący brązowy ryż promuje zdrowsze składniki odżywcze i poprawia smak. Kiełkujący brązowy ryż poprawia również strawność.

- ▶ Wzmocniony smak
 - ▶ Lepsze trawienie i bogactwo składników odżywczych.
 - ▶ Bogaty w błonnik pokarmowy.
 - ▶ Kiełkujący brązowy ryż zawiera bogaty GABA (kwas gamma-aminomasłowy)
- GABA wspomaga wydolność metaboliczną w wątrobie i nerkach, obniża ciśnienie krwi, wspomaga pracę mózgu – efekty te zostały udowodnione badaniami medycznymi

Porównanie wartości odżywczej kiełkującego ryżu brązowego i ryżu kleistego (6 godzin)

- ▶ Kwas fitynowy 10,3 razy więcej
- ▶ Kwas ferulowy 1,4 razy więcej
- ▶ Gamma-oryzanol 23,9 Timemore
- ▶ Kwas gamma-aminomasłowy 5 razy więcej

- ▶ Inozytol 10 razy więcej
- ▶ Błonnik spożywczy 4,3 razy więcej



Korzystanie z opcji gotowania „GABA”.

1) Aby przyspieszyć kiełkowanie, namocz brązowy ryż przez 16 godzin w wodzie.

Przed użyciem trybu gotowania „GABA”.

Brązowy ryż opłucz i włóż do pojemnika, zalej wodą tak, aby była zakryta.

▶ Moczyć przez 16 godzin (nie przekraczać limitu 16 godzin). Po 16 godzinach pamiętaj o ponownym przepłukaniu namoczonego ryżu, uważając, aby nie uszkodzić kiełkujących pędów na ziarnie.

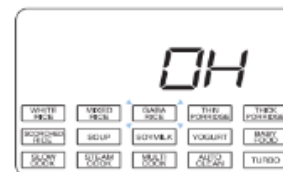
▶ Po wypłukaniu namoczonego ryżu wsyp ryż do garnka wewnętrznego. Włącz odpowiednią ilość wody i skorzystaj z menu „GABA”.

* Latem lub w cieplejszym klimacie może występować nieprzyjemny zapach.

2) Aby skorzystać z ustawienia „GABA”:

Obróć uchwyt do pozycji „Zablokuj”, naciśnij przycisk „WYBÓR”, aby wybrać „GABA”.

▶ Po wybraniu „GABA” na wyświetlaczu pojawi się „OH”.



3) Naciśnij przyciski wyboru, aby ustawić czas.

<p>1. Przycisk strzałki w prawo zwiększa czas gotowania GABA o dwie godziny.</p>	<p>2. Przycisk strzałki w lewo skraca czas gotowania GABA o dwie godziny.</p>	<p>3. Naciśnij przycisk SET, aby wejść w tryb ustawień czasu kiełkowania.</p>	<p>4. Ustawić godzinę za pomocą przycisku MENU/WYBÓR. Czas kiełkowania można ustawić na 0, 2, 4 lub 6 godzin. Ryż jest gotowany w trybie gotowania ryżu brązowego, gdy czas jest ustawiony na 0.</p>
--	---	---	--

4) Naciśnij przycisk „GOTOWANIE/TURBO”.

▶ Naciśnięcie przycisku „COOK/TURBO” rozpocznie proces „GABA”, po którym nastąpi. gotowanie rozpocznie się natychmiast.

▶ W trybie „GABA” wyświetli się wskaźnik „Gotowanie” wraz z pozostałym czasem gotowania.



Zaprogramuj brązowy GABA w następujący sposób

1. Wybierz GABA naciskając przycisk MENU/WYBÓR.
2. Naciśnij SET, a następnie za pomocą przycisku MENU/WYBORU ustaw czas na 0. Naciśnij USTAW. Trybu ustawień wstępnych nie można używać w przypadku ustawień czasu 2H, 4H i 6H.
3. Za pomocą przycisku MENU/WYBORU ustaw czas gotowania do zakończenia.
4. Naciśnij przycisk Preset lub COOK / TURBO.

JAK UŻYWAĆ „SOUP”

Jak używać i zaprogramować SOUP



Strona 32 z 47



1) Wybierz menu ZUPA i naciśnij SET.

► Po wybraniu menu ZUPA na wyświetlaczu pojawiają się 2 godziny.

2) Ustaw czas gotowania.

► Domyślny czas to 2 godziny i można go ustawić w zakresie od 1 do 4 godzin.

(Czas zwiększa się lub zmniejsza o jednostkę 10 minut.)

3) Naciśnij przycisk COOK/TURBO.

► Po rozpoczęciu trybu ZUPA na wyświetlaczu pojawi się ikona gotowania i pozostały czas gotowania.

4) Zaprogramuj gotowanie ZUPY w następujący sposób:

1. Naciśnij przycisk PRESET.

2. Wybierz żądane menu i naciśnij przycisk SET.

3. Wybierz żądany czas gotowania i naciśnij przycisk SET.

4. Ustaw czas zakończenia gotowania, naciskając przycisk WYBÓR.

5. Naciśnij przycisk Preset lub COOK/TURBO.

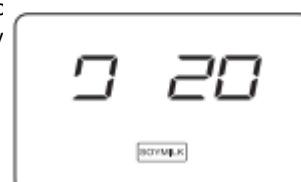
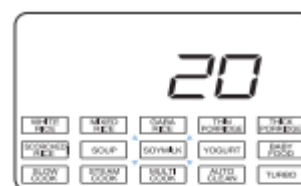
Przepis na ZUPĘ

MENU DO GOTOWANIA	UŻYWANA OPCJA	SKŁADNIKI	WSKAZÓWKI
Zupa z kurczaka	SOUP	kurczak (1 kg) 2 korzenie świeżego żeń-szenia, Jujube 10EA, 1 szklanka kleistego ryżu, trochę mielonego pieprzu, trochę czosnku	<p>1) Przykryj spód przygotowanego kurczaka, tworząc dwie małe dziurki.</p> <p>2) Nafaszeruj kurczaka kleistym ryżem namoczonym w wodzie dłużej niż 2 godziny i czosnkiem. (Jeśli ryż nie jest namoczony, może nie zostać całkowicie ugotowany.)</p> <p>3) Aby przygotować gęsty bulion, napełnij kurczaka 1/2 ryżu, a drugą połowę wyjmij z kurczaka do garnka.</p> <p>4) Skrzyżuj obie nogi i przymocuj każdą nogę do wcześniej wyciętego otworu.</p> <p>5) Umieść kurczaka w naczyniu wewnętrznym z umyętym żeń-szeniem i daktylami. Zalać około 7 szklankami wody.</p> <p>6) Zamknij pokrywę i naciśnij przycisk WYBÓR, aby ustawić opcję duszenia. Ustaw czas na 2 godziny i naciśnij przycisk Przycisk GOTOWANIE/TURBO.</p> <p>- Uwaga - Uważaj, żeby nie nalać za dużo wody. Może to spowodować wyparowanie zupy podczas rozładowywania ciśnienia.</p>

JAK STOSOWAĆ „SOY MILK”

Jak używać i wstępnie ustawiać SOYMILK

1) Wybierz menu MLEKO SOJOWE i naciśnij przycisk SET.



► Po wybraniu menu MLEKO SOJOWE na wyświetlaczu pojawi się 20 minut.

2) Ustaw czas gotowania.

► Domyślny czas to 20 minut i można go ustawić w zakresie od 10 minut do 1:30 godzin.
(Czas zwiększa się lub zmniejsza w odstępach co 10 minut.)

3) Naciśnij przycisk COOK/TURBO.

► Po rozpoczęciu trybu MLEKO SOJOWE na wyświetlaczu pojawia się ikona gotowania i pozostały czas gotowania.

4) Ustawić gotowanie MLEKA SOJOWEGO w następujący sposób:

1. Naciśnij przycisk PRESET.
2. Wybierz żądane menu i naciśnij przycisk SET.
3. Wybierz żądany czas gotowania i naciśnij przycisk SET.
4. Ustaw czas zakończenia gotowania, naciskając przycisk WYBÓR.
5. Naciśnij przycisk Preset lub COOK/TURBO.

Przepis na MLEKO SOJOWE

MENU DO GOTOWANIA	UŻYWANA OPCJA	SKŁADNIKI	WSKAZÓWKI
Mleko sojowe	SOY MILK	- FASOLA: 250g - Woda pierwotna: 500g - Woda wtórna: 950g - Sól, trochę cukru	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fasolę namoczyć w wodzie około dwukrotnie większej niż dzień wcześniej. (Namocz je, aż skórka delikatnie odejdzie ręcznie.) 2. Do garnka wewnętrznego włóż namoczoną i obraną fasolę wraz z 500 g wody (początkowo). Zamknij pokrywę, wybierz menu „MLEKO SOJOWE”, ustaw czas na 20 minut i naciśnij przycisk COOK/TURBO. (Gotowana fasola jest chrupiąca.) Gotowana fasola, którą można łatwo zmiażdżyć ręką, może pachnieć meju – sfermentowaną soją. 3. Fasolę wydrążyć przez sitko i umyć pod bieżącą wodą. (Może mieć rybi zapach, jeśli nie usuniesz bąbelków powstałych podczas gotowania fasoli.) 3. Fasolę włożyć do blendera i zmielić, dodając stopniowo (dodatkowo) 950 g wody. 4. Odcedź zmieloną fasolę. 5. Dopraw je cukrem lub solą według własnych upodobań. <p><Środki ostrożności> * Przed gotowaniem całkowicie usuń łupiny fasoli. (Łuska fasoli może blokować wylot pary, powodując przelanie się wody podczas gotowania.) * Po zakończeniu gotowania umyj zdejmowaną pokrywkę.</p>

JAK STOSOWAĆ „YOGURT”

Jak używać i wstępnie ustawiać YOGURT

1) Wybierz menu JOGURT i naciśnij SET.

► Po wybraniu menu JOGURT na wyświetlaczu pojawia się godzina 6:00.

2) Ustaw czas gotowania.

► Domyślny czas wynosi 6 godzin i można go ustawić w zakresie od 30 minut do 12 godzin.
(będzie rosnąć i zmniejszać się co 30 minut)

3) Naciśnij przycisk COOK/TURBO.

► Po rozpoczęciu gotowania JOGURTU na wyświetlaczu pojawi się ikona gotowania i pozostały czas gotowania.

4) Po zakończeniu menu JOGURT na ekranie pojawi się komunikat „END”.

*Nie przechodzi to w automatyczny tryb rozgrzewania.

5) Ustaw gotowanie JOGURTU w następujący sposób:

1. Naciśnij przycisk PRESET.
2. Wybierz żądane menu i naciśnij przycisk SET.
3. Wybierz żądany czas gotowania i naciśnij przycisk SET.
4. Ustaw czas zakończenia gotowania, naciskając przycisk WYBÓR.
5. Naciśnij przycisk Preset lub COOK/TURBO.

Przepis na JOGURT

MENU DO GOTOWANIA	UŻYWANA OPCJA	SKŁADNIKI	WSKAZÓWKI
JOGURT	YOGURT	Mleko 1L, Jogurt jogurtowy 290g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Umieść wszystkie składniki w naczyniu wewnętrznym i lekko wymieszaj. 2. Zamknij pokrywę, wybierz [JOGURT], ustaw czas gotowania na 6 godzin i naciśnij przycisk COOK/TURBO. <p>-NOTATKA-</p> <ul style="list-style-type: none"> • Używaj zwykłego, niesmakowego mleka. (Mleko o wysokiej zawartości wapnia, o niskiej zawartości tłuszczu lub sterylizowane nie może być poddawane fermentacji.) • Należy pamiętać, że jogurt może się zepsuć po zmieszaniu z innymi składnikami. • Po przygotowaniu jogurt włóż do lodówki i zjedz na zimno. - Do jogurtu możesz dodać świeże owoce, płatki zbożowe i dżem.

JAK STOSOWAĆ „STEAM COOK”

Jak używać i ustawiać STEAM COOK

1) Wybierz menu GOTOWANIE NA PARZE i naciśnij SET.



► Po wybraniu menu GOTOWANIE NA PARZE na wyświetlaczu pojawia się 20 minut.

2) Ustaw czas gotowania

► Domyślny czas to 20 minut i można go ustawić w zakresie od 10 do 90 minut

3) Naciśnij przycisk COOK/TURBO.

► Po rozpoczęciu trybu GOTOWANIA NA PARZE na wyświetlaczu pojawia się ikona gotowania i pozostały czas gotowania.

4) Ustaw gotowanie na parze w następujący sposób:

1. Naciśnij przycisk PRESET.

2. Wybierz żądane menu i naciśnij przycisk SET.

3. Wybierz żądany czas gotowania i naciśnij przycisk SET.

4. Ustaw czas zakończenia gotowania, naciskając przycisk WYBÓR.

5. Naciśnij przycisk Preset lub COOK/TURBO.

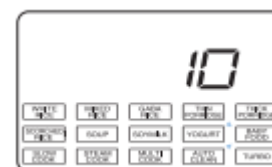
Przepisy na gotowanie na parze

MENU DO GOTOWANIA	UŻYWANA OPCJA	SKŁADNIKI	WSKAZÓWKI
Kluski na parze	STEAM COOK	Pierogi: 15szt Woda: 3/4 szklanki	<ol style="list-style-type: none"> 1. Przygotuj składniki. 2. Wlej 3/4 do 1 i 1 1/2 szklanki wody do garnka wewnętrznego i umieść na nim talerz do gotowania na parze. 3. Umieść przygotowane składniki na talerzu. 3. Zamknij pokrywę, wybierz opcję GOTOWANIE NA PARZE za pomocą przycisku [MENU], ustaw czas gotowania na 30 minut (50 minut w przypadku słodkich ziemniaków lub ziemniaków) i naciśnij przycisk GOTOWANIE/TURBO.
Słodki ziemniak na parze		Słodkie ziemniaki: 3EA (ponad 150g) Woda: 1 1/2 szklanki	
Ziemniak na parze		Ziemniak: 3EA (ponad 200g) Woda: 1 1/2 szklanki	

JAK STOSOWAĆ „BABY FOOD”



Jak używać i ustawiać BABY FOOD

1. Naciśnij przycisk „WYBÓR”, aby wybrać ŻYWNOŚĆ DLA DZIECI.



► Po wybraniu ŻYWNOŚĆ DLA DZIECI na wyświetlaczu pojawi się 10 minut.

2. Naciśnij przyciski „WYBÓR”, aby ustawić żądany czas.

<p>1. Przycisk strzałki w prawo zwiększa czas gotowania ŻYWNOŚCI DLA DZIECI o 5 minut.</p> 	<p>2. Przycisk strzałki w lewo skraca czas gotowania ŻYWNOŚCI DLA DZIECI w odstępach co 5 minut.</p> 	<p>3. Czas gotowania ŻYWNOŚCI DLA DZIECI można ustawić w zakresie od 10 do 50 minut.</p>
--	--	--

3. Naciśnij przycisk „COOK / TURBO”, aby uruchomić menu ŻYWNOŚĆ DLA DZIECI.

► Po uruchomieniu trybu ŻYWNOŚĆ DLA DZIECI zostanie wyświetlony stan gotowania i pozostały czas.



4. Jak zaprogramować menu ŻYWNOŚĆ DLA DZIECI.

1. Naciśnij przycisk PRESET.
2. Wybierz żądane menu i naciśnij przycisk SET.
3. Wybierz żądany czas gotowania i naciśnij przycisk SET.
4. Ustaw czas zakończenia gotowania naciskając przycisk WYBÓR.
5. Naciśnij przycisk Preset lub COOK/TURBO.

PRZEPISY NA ŻYWNOŚĆ DLA DZIECI

Danie	Używana opcja	Składniki	Procedura
-------	---------------	-----------	-----------

Owsianka ze słodkich ziemniaków i jabłek	BABY FOOD	Bata 70g, jabłko 70g, woda 1 szklanka i trochę miodu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Obierz skórkę z jabłek i słodkich ziemniaków i pokrój je w cienkie plasterki. 2. Włóż przepis nr 1 i zalej 1/4 szklanki wody w naczyniu wewnętrznym 3. Po zamknięciu pokrywy i wybraniu w PRZYCISKU WYBORU [ŻYWNOŚĆ DLA DZIECI], wciśnij przycisk [COOK/TURBO] po ustawieniu czasu gotowania na parze uniwersalnej na 45 minut. 4. Po ugotowaniu rozgnieć go łyżką do ryżu i wymieszaj z odrobiną miodu.
Miękki ryż z tuńczykiem i warzywami		50g ryżu, 30g tuńczyka (puszka), 10g papryki, 10g marchewki, 1/2 szklanki wody, masło, odrobina lawendy	<ol style="list-style-type: none"> 1. Z tuńczyka odlać olej, rozerwać go pałeczkami na drobne kawałki. 2. Drobno posiekaj paprykę i marchewkę. 3. Wymieszaj ryż, tuńczyka, paprykę i marchewkę. 4. Na dno garnka wewnętrznego rozsmaruj masło, włóż składniki 3. i zalej wodą. 5. Zamknij pokrywę, wybierz menu [POKARM DLA DZIECI] naciskając PRZYCISK WYBORU, ustaw uniwersalny czas gotowania na parze na 15 minut i naciśnij przycisk [COOK/TURBO]. 6. Po zakończeniu wytwarzania pary uniwersalnej dobrze wymieszaj ją szpatułką.



JAK STOSOWAĆ „SLOW COOK”

Jak korzystać z funkcji SLOW COOK i ustawionego czasu

1. Naciśnij przycisk „WYBÓR” i wybierz menu WOLNE GOTOWANIE.

► Jeśli zostanie wybrany tryb WOLNE GOTOWANIE, na wyświetlaczu pojawią się 3 godziny.

2. Naciśnij przyciski „WYBÓR”, aby ustawić żądany czas.

 <p>1. Przycisk strzałki w prawo zwiększa czas gotowania w trybie SLOW COOK w odstępach co 10 minut.</p>	 <p>2. Przycisk strzałki w lewo skraca czas gotowania w trybie SLOW COOK w krokach co 10 minut.</p>	<p>3. Czas gotowania w trybie SLOW COOK można ustawić w zakresie od 1 do 10 godzin</p>
---	--	--

3. Naciśnij przycisk „COOK/TURBO”, aby uruchomić menu SLOW COOK.

► Po uruchomieniu trybu SLOW COOK zostanie wyświetlony stan gotowania i pozostały czas.

4. Jak ustawić funkcję SLOW COOK

1. Naciśnij przycisk PRESET.

2. Wybierz żądane menu i naciśnij przycisk SET.

3. Wybierz żądany czas gotowania i naciśnij przycisk SET.

4. Ustaw czas zakończenia gotowania, naciskając przycisk WYBÓR.

5. Naciśnij przycisk Preset lub COOK/TURBO.

Przepisy z użyciem SLOW COOK

Jedzenie	Funkcja	Przygotowanie	Procedura
Owsianka Dyniowa	SLOW COOK	500g obranych dyni 100g mąki ryżowej kleistej, łyżeczka cukru, łyżeczka soli	<ol style="list-style-type: none"> Obrane dynie pokroić w cienkie plasterki. Do garnka wewnętrznego wlej 3 szklanki wody i mąki z kleistego ryżu. Włóż pokrojone dynie do garnka wewnętrznego i wybierz opcję [WOLNE GOTOWANIE], naciskając przycisk „WYBÓR”. Ustaw czas gotowania wielofunkcyjnego na 3 godziny. <ol style="list-style-type: none"> I naciśnij przycisk „COOK/TURBO”. Po ugotowaniu wellbeing zmiel go za pomocą sitka lub blendera, a następnie dodaj trochę cukru i soli według własnego uznania.
Owsianka warzywna		Ryż na 1 osobę, 50 g marchewki 50g cebuli, 30g zielonej cebuli, łyżeczka soli, łyżeczka pieprzu	<ol style="list-style-type: none"> Marchewkę, cebulę i zieloną cebulę pokroić w cienkie plasterki. Do garnka wewnętrznego włóż 1 porcję ryżu, marchewki julienne, cebuli i zielonej cebuli. Następnie wlej 2 1/2 szklanki wody do garnka wewnętrznego. Zamknij pokrywę i wybierz [WOLNE GOTOWANIE], naciskając przycisk „WYBÓR”. Ustaw czas na 5 godzin. I naciśnij przycisk „COOK/TURBO”. Po zakończeniu SLOW COOK dodaj trochę soli i pieprzu do smaku.
Zupa warzywna		30g marchewki, 30g cebuli, 30g ziemniaków 30g Pieczarek, 20g polędwicy 100 g vichyssoise 1 łyżka oliwy z oliwek, łyżeczka soli	<ol style="list-style-type: none"> Cebulę, ziemniaki i marchewkę pokroić w cienkie plasterki. Pokrój grzyby normalnej wielkości. Posiekane składniki podsmaż na 1 łyżce oliwy z oliwek. Zamknij pokrywę, zalać 3 szklankami wody i do garnka wewnętrznego wsypać proszek zupy-krem. Włóż upieczone składniki i zamknij pokrywę. Po ugotowaniu zmiel go za pomocą sitka lub blendera, a następnie dodaj trochę cukru i soli według własnego uznania.
Herbata Jujube		180 g jujuby, 1/2 ziarenka imbiru, łyżeczka miodu	<ol style="list-style-type: none"> Oczyść i obierz imbir. następnie pokroić w cienkie plasterki Do garnka wewnętrznego włóż jujube i obrany imbir. I wlej wodę do poziomu 4 dla Glutinous. Spójrz na wewnętrzną pokrywę i wybierz [WOLNE GOTOWANIE], naciskając przycisk „WYBÓR”. Ustaw czas SLOW COOK na 8 godzin. I naciśnij przycisk „COOK/TURBO”. Po dobrym gotowaniu Dodaj trochę miodu według własnego uznania. I zamieszaj jedzenie.

JAK STOSOWAĆ „MULTI COOK”

Jak korzystać z MULTI COOK

1. Za pomocą przycisku WYBÓR wybierz opcję MULTI COOK i naciśnij przycisk SET.

► Po wybraniu trybu MULTI COOK na wyświetlaczu pojawi się 20 minut.



2. Ustawić czas gotowania za pomocą przycisku WYBÓR.

► Po ustawieniu czasu i naciśnięciu przycisku SET następuje przejście do menu ustawiania temperatury.

► Domyślny czas gotowania wynosi 20 minut i można go ustawić w zakresie od 10 minut do 1 godziny i 30 minut.

(Czas zwiększa się lub zmniejsza o 10 minut.)



3. Naciśnij przycisk SET, aby ustawić temperaturę gotowania.

► Po ustawieniu żądanej temperatury gotowania i naciśnięciu przycisku COOK/TURBO rozpocznie się proces gotowania.

► Domyślna temperatura wynosi 100°C i można ją ustawić w zakresie od 35°C do 130°C.

(Temperatura zwiększa się lub zmniejsza o 1 jednostkę.)

Wyświetlana temperatura może różnić się od rzeczywistej temperatury w zależności od otoczenia i zawartości.



4. Naciśnij przycisk GOTOWANIE / TURBO.

► Po uruchomieniu trybu MULTI COOK zostanie wyświetlony stan gotowania i pozostały czas.



5. Zaprogramuj MULTI COOK w następujący sposób:

1. Naciśnij przycisk PRESET.

2. Wybierz opcję MULTI COOK naciskając przycisk WYBÓR i naciśnij przycisk SET.

3. Ustaw czas gotowania naciskając przycisk WYBÓR i naciśnij SET.

4. Ustaw temperaturę gotowania i naciśnij SET.

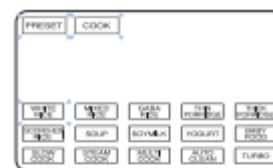
5. Ustaw czas zakończenia gotowania, naciskając przycisk WYBÓR.

6. Naciśnij przycisk PRESET lub COOK/TURBO.

JAK USTAWIĆ TIMER DO GOTOWANIA

Jak ustawić timer do gotowania

1. Naciśnij przycisk PRESET.
2. Wybierz żądane menu i naciśnij przycisk SET.
3. Ustaw czas zakończenia gotowania, naciskając przycisk WYBÓR.
4. Naciśnij przycisk GOTOWANIE/TURBO.
 - ▶ Po zakończeniu ustawiania wstępnego na panelu wyświetlacza trzykrotnie miga napis „PRESET” i pozostaje on włączony. - to musi być w tym samym wierszu, co zdanie powyżej
 - ▶ Gotowanie zakończy się o ustawionej godzinie. (Może wystąpić niewielka różnica czasu w zależności od ilości zawartości i warunków użytkowania.)



ABY Ugotowany ryż był ciepły i smaczny

► Jeżeli chcesz podgrzać ryż, wciśnij przycisk „ROZGRZEWANIE/ODGRZEWANIE”, aby rozpocząć proces podgrzewania. Po 9 minutach ryż powinien być gotowy do spożycia.



1. Aby się ogrzać

Aby wyregulować temperaturę podgrzewania, przytrzymaj przycisk MODE przez 3 sekundy.



2. Aby podgrzać

Podczas podgrzewania będzie krążyć znak „0”.



3. Zakończenie podgrzewania

Po ponownym podgrzaniu funkcja utrzymywania ciepła uruchamia się ponownie i wyświetlany jest czas, który upłynął.

► Częste korzystanie z funkcji podgrzewania 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 Utrzymuj WARM/REHEAT, aby utrzymać ryż w cieple. W tym momencie na wyświetlaczu pojawi się „04”. (W ten sposób przeniesienie gorącego ryżu do zimnej kuchenki może spowodować odbarwienie ryżu lub pojawienie się nieprzyjemnego zapachu.

► Jeśli tryb „Keep Warm” przekroczy 24 godziny, wyświetlacz zacznie migać, informując o jego wyczerpaniu.

Zachowaj ostrożność

Zaleca się równomierne zamieszanie ugotowanego ryżu po ugotowaniu. (W przypadku małej ilości ryżu ułóż go w środkowej części garnka wewnętrznego, aby utrzymać ciepło)

Nie trzymaj łyżki do ryżu ani drewnianej łyżki w naczyniu wewnętrznym, utrzymując ugotowany ryż w cieple. Może to spowodować rozwój bakterii.

Nie mieszaj zbyt małej ilości ryżu lub jego resztek z ryżem, utrzymując go w cieple. Może to spowodować pojawienie się nieprzyjemnego zapachu. (Do zimnego ryżu użyj kuchenki mikrofalowej.)

Utrzymywanie ryżu w cieple przez dłuższy czas może spowodować jego odbarwienie lub pojawienie się nieprzyjemnego zapachu. Dlatego zaleca się utrzymywanie ciepła przez mniej niż 12 godzin. Po 24 godzinach od utrzymania ugotowanego ryżu w cieple, na wyświetlaczu zaczną migać upływający czas.

Stopień ocieplenia ryżu mieszanego/brazowego jest gorszy niż zwykłego ryżu. Jeśli to możliwe, nie utrzymuj go w cieple. Ryż na krawędzi naczynia wewnętrznego lub na dnie wylotu pary może stać się gładki i spuchnięty. W takim przypadku zamieszaj i wymieszaj ryż.

Jak wyregulować ciepłą temperaturę

► Jeśli ustawienie temperatury „ciepłej” jest nieprawidłowe, istnieje ryzyko odbarwienia ryżu. Jeśli tak się stanie, po prostu dostosuj temperaturę.

1. Aby wejść w tryb ustawień „Ciepła temperatura” w trybie gotowości, naciśnij przycisk MODE na jedną sekundę.
2. W trybie ustawień „Ciepła temperatura” wyświetlana jest aktualnie ustawiona temperatura.
3. Wybierz żadaną temperaturę naciskając WYBÓR i naciśnij przycisk SET lub COOK/TURBO.
4. Powraca do trybu gotowości, jeśli w menu „Ciepła temperatura” naciśniesz przycisk ANULUJ lub nie przez 7 sekund.



✂ Ustawienie fabryczne to 74°C i można je ustawić według potrzeb.

Aby wyregulować ciepłą temperaturę, utrzymując ryż w cieple, naciśnij przycisk „Keep Warm” na ponad 5 sekund i wyreguluj ciepłą temperaturę. Jeśli pojawi się nieświeży zapach i wilgoć, oznacza to, że ciepła temperatura jest niska. Podnieś temperaturę o 1 ~ 2°C.

Jak dostosować funkcję Customized Warm

Z tej funkcji korzysta się w przypadku, gdy po otwarciu wewnętrznej pokrywy podczas utrzymywania ciepła wypływa woda lub gdy ugotowany ryż spęcznieje.

1. Aby przejść do trybu ustawień „Customized Warm” w trybie gotowości, naciśnij dwukrotnie przycisk MODE. 1
2. W trybie ustawień „Customized Warm” wyświetlana jest aktualnie ustawiona temperatura. 2
3. Wybierz żadaną, niestandardową temperaturę, naciskając przycisk WYBÓR i naciśnij przycisk SET lub GOTOWANIE/TURBO.
4. Powraca do trybu gotowości, jeśli naciśniesz przycisk ANULUJ lub nie przez 7 sekund w menu „Customized Warm”.

✂ Ustawienie fabryczne to 0 kroków i można je ustawić według potrzeb.



1. Jeśli po otwarciu pokrywy wypływa za dużo wody, ustaw niestandardową opcję podgrzewania o 1 do 2 poziomów wyżej.
2. Jeśli ryż na brzegach jest rozgotowany, ustaw niestandardową opcję podgrzewania o 1 do 2 poziomów wyżej.

Jeśli nieprzyjemny zapach pojawi się podczas utrzymywania ciepła

- ▶ Często czyścić szybkowar. Zaniedbanie czyszczenia pokrywy może spowodować powstawanie nieprzyjemnego zapachu.
- ▶ Nawet jeśli produkt jest pozornie czysty, bakterie nadal mogą się w nim znajdować. Jeśli pojawi się silny zapach, zagotuj wodę w celu sterylizacji. Napełnij naczynie wewnętrzne do poziomu wody dla dwóch osób. Dodaj łyżkę imbiru. Następnie zamknij pokrywę i naciśnij przycisk COOK/TURBO, aby zagotować wodę. Naciśnij przycisk anulowania po 30–40 minutach cyklu. Po ugotowaniu zawsze wyczyść naczynie wewnętrzne.
- ▶ Jeśli gotowany ryż będzie utrzymywany w ciepłe bez czyszczenia wewnętrznego garnka po gotowaniu na parze, ryż może wydzielać nieprzyjemny zapach.

OGRANICZONA GWARANCJA ELEKTRYCZNEGO URZĄDZENIA DO RYŻU CUCKOO

KEY Company, P&K USA TRADING CORP i Cuckoo Trading Canada naprawią według własnego uznania, bezpłatnie wymienią produkt, który okaże się wadliwy pod względem materiału lub wykonania w normalnych warunkach użytkowania, w okresie gwarancji podanym poniżej, licząc od daty pierwotnego zakupu. Niniejsza gwarancja obowiązuje wyłącznie pierwotnego nabywcę produktu w okresie gwarancyjnym. P&K USA TRADING CORP. obejmuje dystrykty wschodnie i centralne, firma KEY obejmuje dystrykty zachodnie i centralne, a Cuckoo Trading Canada obejmuje całą Kanadę.

MODEL: CR-1010F/ CR-1020F

CZAS PRACY: 1 ROK

CZĘŚCI: 1 ROK

OKRES GWARANCJI

JAK REALIZOWANA JEST USŁUGA

Dzielnice Wschodnie i Centralne

Zadzwoń: 718 888 9144

5-48 46. Rd. Long Island City, Nowy Jork 11101

Dzielnice Zachodnie i Centralne.

Zadzwoń: 323 780 8808

Adres: 1137 E. 1st Street, LA, CA 90033, USA

Kanada (TORONTO)

Zadzwoń: 905 707 8224

Adres: #D8-7398 Yonge Street Thornhill Ontario Kanada L4J 8J2

Kanada (VANCOUVER)

Zadzwoń: 604 540 1004

Adres: 945 Lougheed Hwy Coquitlam BC Kanada V3K 3T4

Na ten produkt nie ma zastosowania żadna inna wyraźna gwarancja. **CZAS TRWANIA JAKIKOLWIEK DOROZUMIANYCH GWARANCJI, W TYM DOROZUMIANYCH GWARANCJI WARTOŚCI HANDLOWEJ, JEST OGRANICZONY DO CZASU TRWANIA WYRAŻNEJ GWARANCJI ZAWARTEJ W NINIEJSZEJ UMIE. CUCKOO ELECTRONICS CO.,LTD NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA UTRATĘ, WYKORZYSTANIE PRODUKTU, NIEDOGODNOŚCI, STRATY LUB INNE SZKODY BEZPOŚREDNIE LUB WYNIKOWE, WYNIKAJĄCE Z UŻYWANIA LUB NIEMOŻNOŚCI KORZYSTANIA Z TEGO PRODUKTU LUB Z JAKIEGOKOLWIEK NARUSZENIE JAKIKOLWIEK WYRAŻNYCH LUB DOROZUMIANYCH GWARANCJI, W TYM DOROZUMIANEJ GWARANCJI WARTOŚCI HANDLOWEJ MAJĄCEJ ZASTOSOWANIE DLA TEGO PRODUKTU.**

Niektóre stany nie zezwalają na wyłączenie lub ograniczenie szkód przypadkowych lub wynikowych lub ograniczenie czasu trwania gwarancji dorozumianej: zatem te ograniczenia lub wyłączenia mogą dotyczyć użytkownika. Niniejsza gwarancja przyznaje Ci określone prawa, ale możesz mieć także inne prawa, które różnią się w zależności od stanu.

POWYŻSZA GWARANCJA NIE MA ZASTOSOWANIA W TYCH PRZYPADKACH:

* Za szkody powstałe na skutek dostawy lub nieprawidłowej instalacji.

* Do uszkodzeń, które wynikają z niewłaściwego użycia, nadużycia, wypadku, modyfikacji lub nieprawidłowego prądu lub napięcia elektrycznego.

* Aby służyć wezwaniu, które nie wiąże się z wadliwym wykonaniem lub materiałem i wyjaśnieniem działania urządzenia.

Dlatego koszty te ponosi konsument. Numery obsługi klienta:

Aby udowodnić zakres gwarancji:

-Zachowaj dowód sprzedaży, aby potwierdzić datę zakupu

- Kopię dowodu sprzedaży należy przedłożyć w momencie świadczenia usługi gwarancyjnej.

Aby uzyskać pomoc dotyczącą produktu, klienta lub serwisu oraz najbliższego autoryzowanego centrum serwisowego, dystrybutora części lub sprzedawcy:

Informacje dotyczące utylizacji**a) Produkt**

Urządzenie elektroniczne są odpadami do recyklingu i nie wolno wyrzucać ich z odpadami gospodarstwa domowego. Pod koniec okresu eksploatacji, dokonaj utylizacji produktu zgodnie z odpowiednimi przepisami ustawowymi. Wyjmij włożony akumulator i dokonaj jego utylizacji oddzielnie

b) Akumulatory

Ty jako użytkownik końcowy jesteś zobowiązany przez prawo (rozporządzenie dotyczące baterii i akumulatorów) aby zwrócić wszystkie zużyte akumulatory i baterie.

Pozbywanie się tych elementów w odpadach domowych jest prawnie zabronione.

Zanieczyszczone akumulatory są oznaczone tym symbolem, aby wskazać, że unieszkodliwianie odpadów w domowych jest zabronione. Oznaczenia dla metali ciężkich są następujące: Cd = kadm, Hg = rtęć, Pb = ołów (nazwa znajduje się na akumulatorach, na przykład pod symbolem kosza na śmieci po lewej stronie).

<http://www.conrad.pl>