



## PL ■ Ryżowar

*Tłumaczenie oryginalnej instrukcji*

**PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ W CELU SKORZYSTANIA  
W PRZYSZŁOŚCI****Ważne ostrzeżenia**

- Niniejsze urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku 8 lat oraz starsze, lub osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi lub psychicznymi lub też z niedostatecznym doświadczeniem lub wiedzą, o ile znajdują się pod nadzorem lub jeśli zostały pouczone o bezpiecznym sposobie eksploatacji urządzenia i uświadamiają sobie potencjalne niebezpieczeństwa.
- Dzieci nie mogą się bawić urządzeniem.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą wykonywać czyszczenia i konserwacji bez nadzoru osoby dorosłej.
- Jeżeli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, jego wymianę należy wykonać w specjalizowanym punkcie serwisowym, w celu uniknięcia pojawienia się niebezpiecznych sytuacji. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- Urządzenie oraz jego przewód zasilający należy przechowywać poza dostępem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Ryżowar jest przeznaczony do użytku w gospodarstwach domowych oraz:
  - aneksy kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy,
  - w rolnictwie,
  - dla gości w hotelach, motelach i innych obiektach noclegowych;
  - przedsiębiorstwa zapewniające nocleg ze śniadaniem.
- Powierzchnia elementu grzejnego pozostaje gorąca zakończeniu działania.
- Powierzchnie urządzenia będące w kontakcie z artykułami spożywczymi, należy czyścić zgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji.
- Chronić wtyczkę zasilania i gniazdko zasilania przed przyskającą wodą i innymi cieczami oraz przed gorącą parą wydostającą się z urządzenia. Jeżeli pomimo tego nastąpi kontakt tych elementów, odłącz ochronnik zasilania od gniazdka elektrycznego, po czym starannie należy wysuszyć gniazdo oraz wtyczkę przed następnym użyciem.



## **Ostrzeżenie:**

Eksploatacja niezgodna z niniejszą instrukcją może być przyczyną zranienia osób.

## **Bezpieczeństwo elektryczne**

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego upewnij się, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w Twoim gniazdku.
- Urządzenie podłączaj wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka sieciowego. Nie używaj przedłużaczy.
- Urządzenia nigdy nie podłączaj do gniazdka sieciowego, dopóki nie jest poprawnie zmontowane.
- Przed użyciem w pełni rozwiń przewód zasilający.
- Przewodu zasilającego urządzenia nie podłączaj ani nie odłączaj od gniazdka sieciowego mokrymi rękami.
- Przestrzegaj, aby wtyczka przewodu zasilającego nie była w kontakcie z wodą ani wilgocią.
- Nie odłączaj urządzenia z gniazdka zasilania poprzez pociąganie za przewód zasilający. Mogłoby to spowodować uszkodzenie przewodu zasilającego lub gniazdka. Przewód zasilający należy odłączyć od gniazdka elektrycznego pociągając za wtyczkę przewodu zasilającego.
- Nie kładź ciężkich przedmiotów na przewód zasilający. Dbaj o to, by przewód sieciowy nie zwisał przez krawędź stołu albo by nie dotykał gorącej powierzchni lub ostrych przedmiotów.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym, zabrania się wykonywania we własnym zakresie napraw, dostosowań i modyfikacji urządzenia. Wszelkie naprawy i regulację niniejszego urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerując w urządzenie w trakcie obowiązywania okresu gwarancyjnego, narażasz się na niebezpieczeństwo utraty prawa do gwarancji.
- Aby zapobiec niebezpieczeństwu porażenia prądem, nigdy nie zanurzaj obudowy urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki zasilania w wodzie ani innej cieczy.
- Urządzenie zawsze wyłącz i odłącz od gniazdka sieciowego po zakończeniu używania.

## Poprawny sposób eksploatacji ryżowaru

- Urządzenie jest przeznaczone do gotowania ryżu oraz do gotowania potraw na parze. Zabrania się używania urządzenia do innych celów, niż, do których jest przeznaczone.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach. Nigdy nie używaj go na zewnątrz lub w środowisku przemysłowym.
- Ryżowar należy eksploatować wyłącznie zgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji obsługi.
- Ryżowar używaj wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami, dostarczanymi wraz z urządzeniem.



### **Ostrzeżenie:**

Używanie nieoryginalnych akcesoriów może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

- Ryżowar nie jest przeznaczony do sterowania za pośrednictwem programatora, zewnętrznego wyłącznika czasowego lub zdalnego sterowania.
- Nie używaj produktu do ogrzewania pomieszczenia!
- Zawsze wyłączaj i odłączaj ryżowar od gniazdka elektrycznego, jeżeli urządzenie nie jest używane, jest pozostawione bez nadzoru, przed wyjęciem wewnętrznego naczynia lub kosza do gotowania na parze, przed czyszczeniem, konserwacją lub przemieszczeniem urządzenia. Nigdy nie przemieszczaj ryżowaru podczas pracy,
- Nie używaj urządzenia, jeśli nie działa ono poprawnie lub po jego upadku na podłogę, zanurzeniu w wodzie lub uległo uszkodzeniu w jakikolwiek inny sposób. Urządzenie przekaz do autoryzowanego serwisu w celu kontroli lub naprawy.
- Nie podłączaj ryżowaru do gniazdka elektrycznego, nie włączaj bez wyjmowanego kosza do gotowania na parze.
- Nie używaj ryżowaru z pustym naczyniem wewnętrznym do gotowania.
- Nie wkładaj przedmiotów pomiędzy grzałkę i wyjmowane naczynie.
- Zabrania się dostosowywać (modyfikować) powierzchni ryżowaru, np. z użyciem tapety samoklejącej, folii itp.



### **Ostrzeżenie:**

Do obudowy ryżowaru nie wlewaj wody ani nie wkładaj do niej żadnej żywności. Potrawy oraz wodę należy umieścić wyłącznie do wyjmowanego naczynia do gotowania.

### **Umieszczenie ryżowaru**

- Używaj ryżowaru wyłącznie na równej, suchej, czystej i stabilnej oraz odpornej na gorąco powierzchni.
- Nie ustawiaj ryżowaru na krawędzi stołu, na ociekacz zlewozmywaka, na niestabilnej, pochylonej lub nierównej powierzchni, jak również na kuchence elektrycznej lub gazowej lub innych źródłach ciepła, ani w ich pobliżu.
- Nie używaj ryżowaru na powierzchniach wrażliwych na ciepło, ponieważ może to spowodować ich uszkodzenie.
- W trakcie gotowania nie umieszczaj ryżowaru bezpośrednio na płycie roboczej wrażliwej na ciepło, jak na przykład kamienna płyta. Ten typ płyty roboczej jest wrażliwy na nierównomierne ciepło i w razie miejscowego ogrzewania może pęknąć. Jeśli chcesz używać ryżowaru na płycie roboczej wrażliwej na ciepło, włóż pod garnek deskę kuchenną lub materiał odporny na ciepło.
- Nie stawiaj ryżowaru w bliskości przedmiotów, powierzchni lub pod przedmiotami, które mogą ulec uszkodzeniu w wyniku działania pary wodnej, na przykład: ściany, szafki kuchenne, kredensy, obrazy, firany i zasłony.
- Ryżowar musi być umieszczony w stabilnej pozycji z uchwytami umieszczonymi tak, aby wykluczyć rozlanie gorących płynów.

### **Sposób manipulacji z wyjmowanym naczyniem do gotowania**

- Używaj wyłącznie naczynia do gotowania, która jest dostarczana z ryżowarem. Nigdy nie używaj innych naczyń.
- Nie używaj pękniętej, zgniecionej albo w inny sposób uszkodzonego naczynia do gotowania. Uszkodzone wyjmowane naczynie wewnętrzne należy zastąpić nowym oryginalnym naczyniem tego samego typu.
- Naczynie wewnętrzne do gotowania nie używaj bez ryżowaru, na przykład do przygotowywania potraw na kuchence elektrycznej, gazowej, indukcyjnej lub na otwartym ogniu.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do mycia w zmywarce do mycia naczyń.

## **Przed przystąpieniem do gotowania**

- Przed włożeniem wyjmowanego naczynia wewnętrznego do garnka do gotowania ryżu, sprawdź, czy zewnętrzna powierzchnia wyjmowanego naczynia i wewnętrzna powierzchnia garnka są całkowicie czyste i suche. Na powierzchni zewnętrznej naczynia do gotowania oraz powierzchni grzewczej nie mogą znajdować się resztki potraw itp. W odwrotnym przypadku występuje ryzyko pojawienia się awarii lub uszkodzenia ryżowaru.
- Przed podłączeniem ryżowaru do gniazdka elektrycznego, sprawdź, czy wyjmowane naczynie wewnętrzne jest prawidłowo osadzone w ryżowarze, czy wyjmowane naczynie wewnętrzne jest napełnione wodą i potrawami, a pokrywka jest prawidłowo umieszczona na wyjmowanym naczyniu wewnętrznym. Nie przepelniaj naczynia wewnętrznego.

## **Bezpieczeństwo podczas gotowania**

- Nie pozostawiaj włączonego ryżowaru bez nadzoru.
- Pokrywa ryżowaru musi być podczas gotowania prawidłowo umieszczona i zabezpieczona. Nie kładź na pokrywie żadnych przedmiotów (np. rękawice ochronne, ścierki), które mogłyby zakryć otwór do odprowadzania pary.
- Podczas pracy ryżowaru należy nad urządzeniem oraz wokół niego, należy zabezpieczyć wystarczająco dużo wolnego miejsca pozwalającego na obieg powietrza. Nie zakrywaj ryżowaru.
- Dopilnuj, aby otwór do odprowadzania pary nie był skierowany na materiały wrażliwe na ciepło, na użytkownika lub inne osoby. Gorąca para może spowodować poważne poparzenia.
- Nie dotykaj miejsc, z których uchodzi gorąca para, grozi niebezpieczeństwo popalenia i oparzenia.
- Nie pozostawiaj w naczyniu do gotowania żadnych pomocy kuchennych (np. łyżek do mieszania i podawania potraw), podczas aktywnej funkcji utrzymywania temperatury.
- Temperatura dostępnych dla użytkownika powierzchni ryżowaru jest wysoka podczas pracy ryżowaru oraz przez pewien okres po zakończeniu eksploatacji urządzenia.
- Zachowaj ostrożność podczas podnoszenia pokrywy i zawsze zdejmuj pokrywę w kierunku od siebie.

- Przestrzegaj, aby woda z podniesionej pokrywy skapywała wyłącznie do wyjmowanego naczynia do gotowania. Woda nie może ściekać do wewnątrz obudowy ryżowaru.

### **Po skończeniu gotowania.**

- Ryżowar musi całkowicie wystygnąć przed wyjęciem naczynia do gotowania lub kosza do gotowania na parze i przed przystąpieniem do czyszczenia ryżowaru.
- Kiedy pokrywa jest gorąca, nie kładź jej na powierzchniach wrażliwych na wysoką temperaturę.

### **Manipulacja z ryżowarem i jego częściami**

- Podczas manipulacji z ryżowarem po zakończeniu gotowania należy zachować ostrożność, aby nie dotykać obudowy ryżowaru ani innych części urządzenia, ponieważ mogą być one nadal gorące.
- Nie dotykaj gorącej powierzchni ryżowaru. Po odłączenia ryżowaru od gniazdka elektrycznego, używaj uchwytów obudowy ryżowaru do podnoszenia i przenoszenia urządzenia. W celu zachowania bezpieczeństwa, zalecamy użyć rękawic kuchennych.
- Podnoś i przenoś pokrywę za uchwyt. Podczas odchyłaniu pokrywy, aby zapobiec poparzeniu, uważaj, aby para wydostająca się z naczynia wewnętrznego nie była skierowana w stronę użytkownika. W celu zachowania bezpieczeństwa, zalecamy użyć rękawic kuchennych.
- Do wyjmowania naczynia do gotowania po zakończeniu gotowania używaj ochronnych rękawic kuchennych.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia ryżowaru wypełnionego gorącą potrawą lub gorącymi cieczami.
- Do mieszania lub podawania potraw używaj pomocy kuchennych wyłącznie z tworzywa sztucznego lub drewna, ponieważ pomoce kuchenne z metalu mogą uszkodzić powierzchnię naczynia do gotowania.

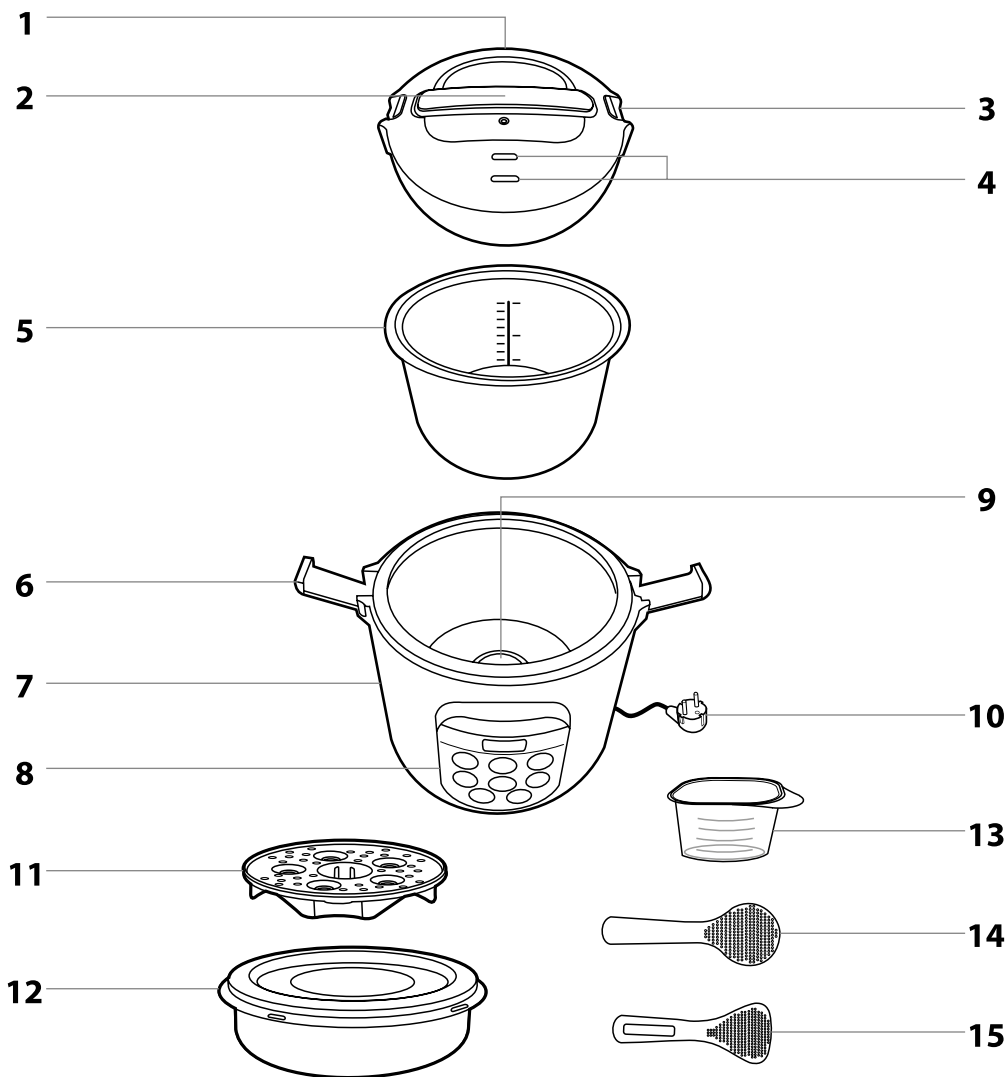
### **Bezpieczeństwo podczas konserwacji**

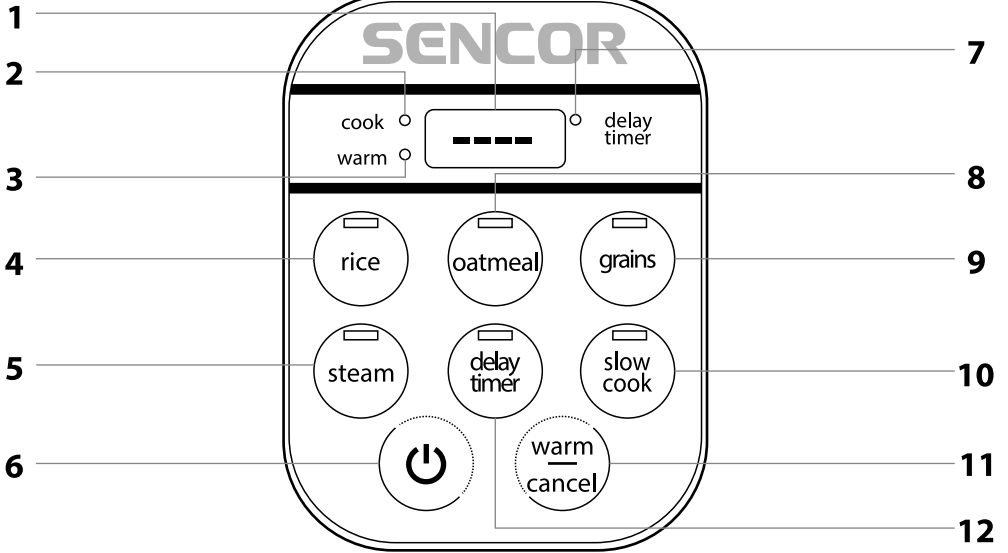
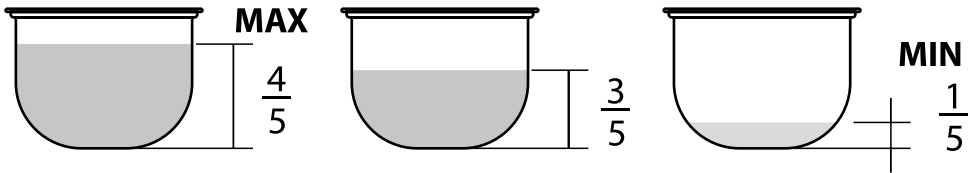
- Ryżowar należy czyścić regularnie po każdym użyciu zgodnie z zaleceniami w rozdziale Konserwacja i czyszczenie. Nie wykonuj żadnych czynności konserwacyjnych lub naprawczych dotyczących ryżowaru, poza procedurą czyszczenia opisaną w rozdziale Konserwacja i czyszczenie.

- Aby zapobiec porysowaniu powierzchni nieprzywierającej powłoki wyjmowanego naczynia do gotowania, używaj do czyszczenia drewnianych, silikonowych lub plastikowych narzędzi.
- Żadnej części ryżowaru nie myj w zmywarce.
- Jeżeli pokrywa i wyjmowane naczynie do gotowania są gorące, nie zanurzaj ich w zimnej wodzie i nie myj pod strumieniem zimnej wody. Nagła zmiana temperatury może być przyczyną uszkodzenia.

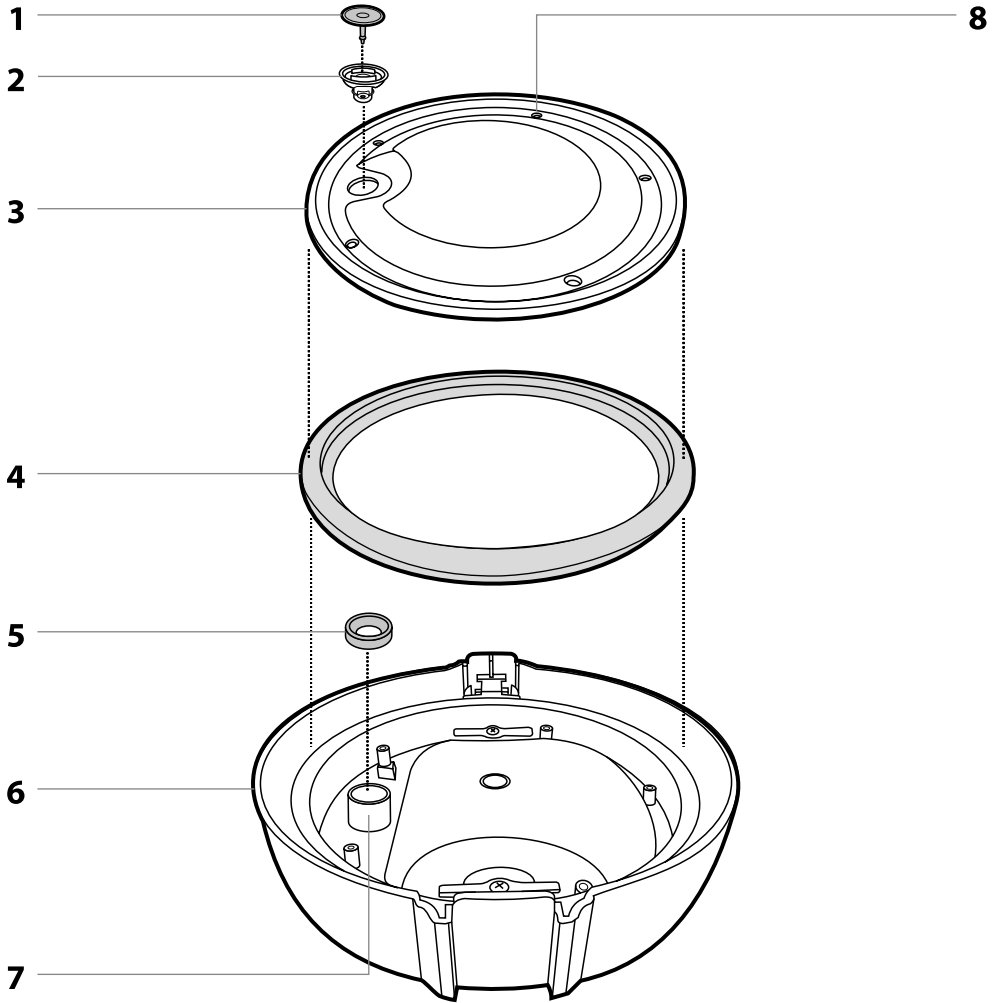


**A**



**B****C**

D



- Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używają Państwo produktu podobnego typu. Używaj urządzenia zgodnie z treścią niniejszej instrukcji obsługi. Zachowaj niniejszą instrukcję obsługi do zastosowania w przyszłości. Jeśli będziesz przekazywać urządzenie innej osobie, zapewni, aby była załączona z urządzeniem niniejsza instrukcja obsługi.
- Rozpakuj uważnie urządzenie, zwracając przy tym uwagę, abyś nie wyrzucił żadnej części materiału opakowaniowego, zanim nie znajdziesz wszystkich części urządzenia. Minimum przez okres ustawowej rękojmi za wady produktu lub gwarancji na jakość zalecamy przechować oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowaniowy, paragon oraz potwierdzenie o zakresie odpowiedzialności, lub kartę gwarancyjną. Przed transportem, zalecamy urządzenie ponownie zapakować w oryginalny karton producenta.

### OPIS URZĄDZENIA

- A1** Pokrywa  
**A2** Uchwyty  
 Jest wytrzymała na działanie podwyższonej temperatury i umożliwia manipulację z gorącym ryżowarem, nawet bez skorzystania z rękawic ochronnych.
- A3** Zatrzaśki do zabezpieczenia/zwolnienia zapadki  
**A4** Otwory wylotu pary  
**A5** Wyjmowane naczynie do gotowania o pojemności 0,6 l (450 g ryżu)  
 Jest wyposażona w nieprzylegającą powłokę wewnętrzną i jego ściany gwarantują równomierne rozprowadzenie temperatury.
- A6** Zapadnie zabezpieczające  
**A7** Część zewnętrzna z obudową ze stali nierdzewnej, stosowaną w przemyśle spożywczym
- B1** Wyświetlacz cyfrowy  
**B2** Wskaźnik trybu gotowania  
**B3** Wskaźnik trybu utrzymywania temperatury  
**B4** Tryb do przygotowania ryżu  
**B5** Tryb gotowania na parze  
**B6** Przycisk do uruchomienia gotowania  
**B7** Wskaźnik trybu opóźnienia uruchomienia gotowania
- D1** Uszczelnienie zaworu  
**D2** Zawór pływakowy  
**D3** Osłona dolna  
**D4** Pierścień uszczelniający duży
- A8** Panel sterowania  
**A9** Element grzewczy  
**A10** Przewód zasilający  
 Przewód można owinać wokół podstawy ryżowaru
- A11** Standardowy kosz do gotowania na parze  
 Służy do gotowania na parze (warzywa, mięso itp.).  
**A11** Standardowy kosz do gotowania na parze  
 Służy do gotowania na parze i jednocześnie jako naczynie przenośne. Naczynie jest wykonane z materiału bezpiecznego dla zdrowia, niezawierającego szkodliwego bisfenolu A (BPA).
- A13** Miarka do ryżu/wody  
**A14** Łyżka do ryżu głęboka  
**A14** Łyżka do ryżu płytka
- B8** Tryb do przygotowania kaszy owsianej  
**B9** Tryb do gotowania nasion roślin strączkowych  
**B10** Tryb gotowania powolnego  
**B11** Przycisk do uruchomienia utrzymywania temperatury/anulowanie  
**B12** Przycisk do ustawienia opóźnienia uruchomienia
- D5** Pierścień uszczelniający mały  
**D6** Korpus pokrywy  
**D7** Otwór wylotu pary  
**D8** Śruby mocujące (5x)

### ZASTOSOWANIE RYŻOWARU

- Ryżowar jest przeznaczony do gotowania ryżu, kaszy owsianej, nasion roślin strączkowych, nadaje się do powolnego gotowania i następnego utrzymywania w cieple.
- Kosz do gotowania na parze umożliwia przygotowanie mięsa oraz warzyw, w celu zachowania maksimum wartości odżywczych potrawy.

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed przystąpieniem do eksploatacji należy dokładnie opłukać naczynie do gotowania **A5** wraz z wyposażeniem od **A11** do **A15**, w ciepłej wodzie z zastosowaniem delikatnego płynu do mycia naczyń. Następnie opłukaj w czystej wodzie i dokładnie wytrzyj delikatną ściereczką. Naczynie do gotowania można użyć w zmywarce.
- Za pomocą lekko nawilżonej miękkiej ściereczki wytrzyj również wewnętrzną i zewnętrzną części ryżowaru **A7** oraz pokrywę **A1** i następnie wytrzyj do sucha. Nigdy nie zanurzaj ryżowaru **A7** w wodzie lub w innej cieczy!

### PRZYGOTOWANIE DO EKSPLOATACJI

#### WKLADANIE SUROWCÓW

- Wyjmij z ryżowaru naczynie do gotowania **A5**, następnie znajdź potrzebne składniki i zgodnie z przepisem zapełnij wodą.
- Do określenia ilości ryżu, użyj miarki **A13**. Na miarce znajdują się dwie podziałki. Jedna podziałka służy do odmierzenia ilości ryżu (1/4, 1/2, 3/4 miarki lub jedna cała miarka), druga podziałka służy do odmierzenia ilości wody (od 20 do 80 ml). Jedna płaska miarka to 70 g sypanego niegotowanego ryżu.
- Ryż wysp do cedzaka i wypłucz pod czystą bieżącą wodą. Wypłukany ryż przesyj do wyjmowanego naczynia i równomiernie rozmieść w naczyniu, od środka w kierunku

ścian pojemnika. Dodaj odpowiednią ilość wody. Zalecany stosunek ryż : wody wynosi standardowo 1 : 1,2. Stosunek można dostosować według swojego smaku i doświadczenia.

- Poprawne zapalenie naczyń **A5** pokazano na ilustracji **C**. Całkowita ilość surowców i wody musi sięgać maksymalnie do 4/5 pojemności naczynia lub do kreski maksimum na podziałce. Przy przygotowaniu potrawy, która podczas gotowania zwiększa swoją objętość, można napęlić naczynie do maksymalnie 3/5. Minimalna ilość gotowanej potrawy nie może być mniejsza niż 1/5 pojemności naczynia lub nie mniej niż kreska minimum na podziałce.



#### Ostrzeżenie:

Nie wkładaj potraw bezpośrednio do ryżowaru **A7**, zawsze wyłącznie do naczynia do gotowania **A5**. Nigdy nie krój potraw bezpośrednio w naczyniu do gotowania.

- Krawędzie górna oraz wszystkie części ryżowaru, które zostały zabrudzone resztkami potrawy podczas wkładania składników do naczynia, wyczyść dokładnie ściereczką z tkaniny lub papieru.
- Przed włożeniem naczynia do gotowania do ryżowaru należy przekonać się, że jego wewnętrzne części i przede wszystkim element grzejny **A9** oraz jego otoczenie są czyste i pozbawione resztek potraw. Jeśli na powierzchniach stykowych są jakieś zanieczyszczenia, to trzeba je usunąć.
- Włóż naczynie do gotowania do ryżowaru. Po włożeniu, lekko przekręć naczynie do gotowania w obie strony, aby dobrze dotykało się powierzchni elementu grzejnego.



#### Ostrzeżenie:

Nie używaj ryżowaru bez włożonego naczynia do gotowania. Nie używaj samodzielnego naczynia do gotowania, na przykład do gotowania lub ogrzewania na butlach, na kuchenkach gazowych, elektrycznych i ceramicznych lub w piekarniku.

- Na naczynie do gotowania połóż pokrywę **A1** a zatrzaśnij do zapadkę **A3** pokrywy. Lekko podnosząc ryżowar za uchwyty **A2** skontroluj, czy pokrywa jest poprawnie założona. Ryżowar jest w ten sposób przygotowany do pracy.

### UŻYWANIE KOSZÓW DO GOTOWANIA NA PARZE

- Koszki do gotowania na parze są przeznaczone do gotowania potraw o większej objętości (warzywa, mięso itp.) w trybie gotowania na parze.
- Do wybranego koszyka do gotowania na parze włóż potrawę a koszyk włóż do naczynia.
- Do naczynia do gotowania **A5** wlej wodę, aby poziom wody był bezpośrednio pod poziomem koszyka do gotowania na parze. Woda nie może dotykać się potrawy. Na naczynie do gotowania połóż i zabezpiecz pokrywę **A1**.
- Jeżeli podczas gotowania na parze należy uzupełnić wodę, ostrożnie zdejmij pokrywę i uzupełnij wodę według potrzeby. W wyniku zdjęcia pokrywy nastąpi duży unik ciepła, z tego powodu należy liczyć się z wydłużeniem czasu potrzebnego do przygotowania potrawy.

### UMIESZCZENIE RYŻOWARU

- Ryżowar należy umieścić na równej, suchej, czystej i przede wszystkim stabilnej powierzchni, odpornej na działanie wysokich temperatur. Jeśli chcesz używać ryżowaru na płycie roboczej wrazliwej na ciepło, włącz do garnek deskę kuchenną lub materiał odporny na ciepło.
- W pobliżu ryżowaru nie mogą znajdować się przedmioty lub powierzchnie, które mogą ulec zniszczeniu w wyniku wydostającej się pary, np.: ściany, szafki kuchenne, kredensy, obrazy, zasłony itp.
- Uchwyty ryżowaru należy skierować tak, aby nikt nie zawadził o urządzenie i w ten sposób nie spowodował wsunięcia lub przewrócenia ryżowaru lub wylania gorącej zawartości.

### WŁĄCZENIE I TRYB CZUWANIA

- Podłącz przewód zasilający **A10** do gniazdka elektrycznego. Pojawi się sygnał dźwiękowy, po czym urządzenie przejdzie w trybu czuwania.
- Tryb czuwania oznacza, że ryżowar jest przygotowany do pracy. Wskaźnik przycisku **B6** migie a na wyświetlaczu **B1** pojawią się 4 kresczki.
- Ryżowar można wprowadzić w tryb czuwania naciskając przycisk **B12**, kiedykolwiek podczas gotowania lub w innych trybach podczas zmiany czasu gotowania.

### GOTOWANIE

#### SZYBKI PRZEGLĄD TRYBÓW GOTOWANIA

TRYB	ZMIANA CZASU GOTOWANIA	NOTATKA:
rice (ryż)	Nie można - czas jest ustawiony automatycznie	5 miarek ryżu gotuje się około 35 minut.
oatmeal (kasza owsiana)	Zakres 30 minut – 2 godzin Krok: 5 minut	Zalecamy jedną miarkę kaszy na 5 miarek wody.
grains (nasiona roślin strączkowych)	Nie można - czas jest ustawiony automatycznie	3 miarki ryżu gotuje się około 70 minut.
steam (para)	Zakres 10 minut – 1 godzina Krok: 5 minut	Odliczenie czasu zostanie uruchomione dopiero po zagotowaniu się wody
slow cook (powolne gotowanie)	Zakres 10 minut – 1 godzina Krok: 5 minut	Temperatura maksymalna wynosi 98 °C.

## TRYB RYZ

- Naciśnij przycisk **B4**. Kontrolka przycisku zacznie migać. Jeżeli do 30 sekund nie zostanie wyszczęta żadna czynność, wskaźnik zgaśnie a ryżowar przejdzie w tryb czuwania
- Ryżowar zostanie wyłączony przez naciśnięcie przycisku **B6**. Kontrolki przycisków **B2**, **B4** i **B6** będą świeciły ciągłym światłem a na wyświetlaczu od lewej do prawej strony będzie rysowany prostokąt z kreszeczek cyfrowych.
- Ostatnich dziesięć minut gotowania będzie odliczanych na wyświetlaczu.

## TRYB KASZA OWSIANA

- Naciśnij przycisk **B8**. Kontrolka przycisku zacznie migać. Jeżeli do 30 sekund nie zostanie wyszczęta żadna czynność, wskaźnik zgaśnie a ryżowar przejdzie w tryb czuwania
- Na wyświetlaczu pojawi się wartość czasu 1:00. Domyślną wartość czasu można zmienić naciskając przycisk **B8** w zakresie 00:30 do 02:00 w krokach 5 minutowych.
- Ryżowar zostanie wyłączony przez naciśnięcie przycisku **B6**. Kontrolki przycisków **B2**, **B6** i **B8** będą świeciły ciągłym światłem a na wyświetlaczu pojawi się odliczanie ustawionego czasu.

## TRYB NASIONA ROŚLIN STRĄCZKOWYCH

- Naciśnij przycisk **B9**. Kontrolka przycisku zacznie migać. Jeżeli do 30 sekund nie zostanie wyszczęta żadna czynność, wskaźnik zgaśnie a ryżowar przejdzie w tryb czuwania
- Ryżowar zostanie wyłączony przez naciśnięcie przycisku **B6**. Kontrolki przycisków **B2**, **B4** i **B9** będą świeciły ciągłym światłem a na wyświetlaczu od lewej do prawej strony będzie rysowany prostokąt z kreszeczek cyfrowych.
- Ostatnich dziesięć minut gotowania będzie odliczanych na wyświetlaczu.

## TRYB PARA

- Naciśnij przycisk **B5**. Kontrolka przycisku zacznie migać. Jeżeli do 30 sekund nie zostanie wyszczęta żadna czynność, wskaźnik zgaśnie a ryżowar przejdzie w tryb czuwania
- Na wyświetlaczu pojawi się wartość czasu 00:30. Domyślną wartość czasu można zmienić naciskając przycisk **B5** w zakresie 00:10 do 01:00 w krokach 5 minutowych.
- Ryżowar zostanie wyłączony przez naciśnięcie przycisku **B6**. Kontrolki przycisków **B2**, **B5** i **B6** będą świeciły ciągłym światłem. Ryżowar w pierwszej kolejności zagotuje wodę, następnie na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie ustawionego czasu.

## Tryb gotowania powolnego

- Naciśnij przycisk **B10**. Kontrolka przycisku zacznie migać. Jeżeli do 30 sekund nie zostanie wyszczęta żadna czynność, wskaźnik zgaśnie a ryżowar przejdzie w tryb czuwania
- Na wyświetlaczu pojawi się wartość czasu 02:00. Domyślną wartość czasu można zmienić naciskając przycisk **B10** w zakresie 02:00 do 10:00 w krokach po 1 godz.
- Ryżowar zostanie wyłączony przez naciśnięcie przycisku **B6**. Kontrolki przycisków **B2**, **B6** i **B10** będą świeciły ciągłym światłem. Na wyświetlaczu zostanie odliczany ustawiony czas.

## TRYB UTRZYMYWANIA TEMPERATURY

- Tryb utrzymywania temperatury służy do utrzymywania temperatury podawania potraw w przedziale czasu 12 godzin.
- Tryb zostanie uruchomiony automatycznie po skończeniu gotowania w którymkolwiek trybie lub można go włączyć ręcznie za pomocą przycisku **B11** w trybie czuwania. Na wyświetlaczu pojawi się wartość czasu 00:00 godz.
- Aktywny tryb utrzymywania temperatury jest sygnalizowany poprzez rozświetlenie kontrolki przycisku **B3**.
- Po upływie 12 godzin, ryżowar zostanie automatycznie wprowadzony do trybu czuwania.

## TRYB OPÓŹNIONE URUCHOMIENIE GOTOWANIA

- Tryb opóźnionego uruchomienia trybu gotowania umożliwia ustawienia czasu rozpoczęcia gotowania w ryżowaru. Maksymalna wartość czasu opóźnionego uruchomienia gotowania wynosi 15 godzin.
- Naciśnij wymagany tryb gotowania i następnie przycisk **B12**. Czasy opóźnionego uruchomienia są następujące:

TRYB	MIN – MAX CZAS
rice (ryż)	01:00 - 15:00
oatmeal (kasza owsiana)	
grains (nasiona roślin strączkowych)	02:00 - 15:00
steam (para)	
Slow Cook (powolne gotowanie)	

- Tryb opóźnionego uruchomienia gotowania można dowolnie przerwać ponownie naciskając przycisk **B12**.



## Ostrzeżenie:

Obudowa ryżowaru jest podczas przygotowania potraw w wszystkich trybach bardzo gorąca, z tego powodu nie dotykaj urządzenia bez pomocy ochronnych. Podczas pracy urządzenia można dotykać przelężone elementów sterowania na panelu **A8** i uchwytu **A2**. Przestrzegaj, aby gorącego ryżowaru nie dotykały się zwłaszcza dzieci.  
Podczas gotowania i przy zdejmowaniu pokrywy po skończeniu gotowania należy zachować ostrożność, ponieważ wydostająca się para z otworów **A4** jest bardzo gorąca. Pokrywe należy zawsze przechylić w kierunku od siebie, aby para nie poparzyła użytkownika a woda ściekała do ryżowaru.

## RADY PRZY GOTOWANIU

- Ilość przetworzonych surowców należy dobrać tak, aby nie została przekroczona maksymalna dozwolona pojemność naczynia do gotowania. Po potrawę należy zawsze wlać dostateczną ilość wody, w odwrotnym przypadku ryżowar mógłby się przed skończeniem procesu gotowania przegrzać się bez wody.
- Do przygotowania większego kawałka mięsa, należy podać go większą ilością wody. Z mięsa zawsze odkroj tkankę tłuszczową. Mięso, ryby i dary morza należy gotować przez dłuższy okres czasu.
- Potrawę należy pokroić w jednakowe kawałki, aby zostały przygotowane (ugotowane) w jednakowym czasie.
- Proces przygotowania warzyw na przykład marchwi, cebuli, bruwki itd. jest dłuższy niż w przypadku mięsa, z tego powodu należy warzywa te pokroić w mniejsze kawałki.
- Zmrożone warzywa należy w pierwszej kolejności rozmrozić i dodać w ostatniej półgodzinie, do godziny do procesu przygotowania potrawy. W ten sposób, warzywa zachowają kolor i strukturę. Jednocześnie potrawa (mieszanka) wewnątrz ryżowaru nie ochłodzi się zbyttno.
- Wstępnym opieczeniem mięsa i obsmażeniem warzyw na patelni, nastąpi umieszczenie tłuszczu z mięsa i jednocześnie nastąpi podwyższenie wyglądu oraz smaku mięsa i warzyw.
- U nabiału np. śmietany, kwaśnej śmietany lub jogurtu, podczas powolnego gotowania następuje skrzepnięcie (warzenie) nabiału lub rozłożenie struktury makaronu, z tego powodu surowce te należy dodać do gotowania dopiero na końcu procesu.
- Nie musisz używać w ogóle tłuszczu, na przykład oleje, masło, smalec, zwłaszcza jeżeli chcesz, aby pokarm był dietetyczny. Jeżeli nie objedziesz się bez tłuszczu, wystarczy 2-3 łyżki oleju, według ilości przygotowywanych porcji.
- Podczas gotowania podnoś pokrywę jak najmniej, ponieważ podnosząc pokrywę następuje wydzielanie się ciepła i wyparowywanie zawarty cieczy. Jeżeli podczas gotowania podniesiesz pokrywę lub zdejmiesz ją z ryżowaru na dłuższy okres czasu, należy wziąć pod uwagę, że urządzenie wydłuży czas gotowania potrawy.

## OCHRONA PRZED PRZEGRZANIEM

- Ryżowar wyposażony jest w bezpiecznik termiczny przeciwko przegrzaniu. Jeżeli w naczyniu nie ma wody lub sosu i w skutek czego nastąpi znaczący wzrost temperatury, ryżowar wyłączy się samoczynnie. W takim przypadku wyciągnij wtyczkę z gniazodka elektrycznego i pozostaw urządzenia do schłodzenia. Po czym, urządzenie można ponownie włączyć.

## ZAKOŃCZENIE GOTOWANIA I WYŁĄCZENIE

- Po skończeniu gotowania, zabrzmi sygnalizacja dźwiękowa (5x sygnał) i rozświeci się kontrolka przycisków **B3** i **B11**. Ryżowar przejdzie automatycznie w tryb utrzymywania temperatury a na wyświetlaczu pojawi się czas utrzymywania.
- Zwolnij pokrywę naciskając zapadki **A3** i odchylając blokady **A6**. Ostrożnie zdejmij pokrywę i odczekaj, aby para wydostała się z naczynia. Do mieszania i wyjmowania potraw zalecamy używać wyłącznie łyżki dostarczonej wraz z urządzeniem, która nie uszkodzi nieprzypływającej powłoki powierzchni naczynia do gotowania.
- Odłącz wtyczkę przewodu zasilającego od gniazdka elektrycznego, ryżowar wystycie według instrukcji podanych w rozdziale CZYSZCZENIE I KONSERWACJA, następnie postaw w odpowiednim miejscu.

## PROBLEMY I ICH ROZWIĄZANIE

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Po podłączeniu do sieci elektrycznej nie rozświeci się żadna kontrolka na wyświetlaczu.	Brak zasilania lub panel sterowania jest uszkodzony.	Skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Element grzejny nie grzeje.	Panel sterowania lub element grzejny jest uszkodzony lub bezpiecznik jest wyłączony.	Skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Ryż jest niedogotowany lub na odwrót rozgotowany.	Zbyt mała lub zbyt duża ilość ryżu.	Dostosuj stosunek ryżu i wody. Nie napełniaj naczynia do gotowania ponad $\frac{3}{4}$ jego pojemności.
	Stosunek ryżu i wody jest nieprawidłowy.	Dostosuj stosunek ryżu i wody.
	Zanieczyszczenia znajdują się pomiędzy naczyniem do gotowania i elementem grzejnym.	Usuń nieczystości.
Naczynie do gotowania lub czujnik gotowania jest uszkodzony.		Skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Z pod pokrywy wycieka większa ilość wody.	Stosunek ryżu i wody jest nieprawidłowy.	Dostosuj stosunek ryżu i wody, obniż ilość wody.
Ryżownik wydał 10x sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu pojawił się komunikat błędny E1 lub E3. Urządzenie nie reaguje na naciski żadnego przycisku.	Uszkodzony panel sterowania lub czujnik.	Odłącz zasilanie i pozostaw ryżownik do wystygnięcia. Jeśli błąd trwa w dalszym ciągu, skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



### Ostrzeżenie:

Przed przystąpieniem do wykonania jakiegokolwiek czyszczenia lub konserwacji, należy odłączyć ryżownik od sieci elektrycznej. Przed zdjęciem pokrywy i wyjęciem naczynia do gotowania, pozostaw szybkozwar do całkowitego wystygnięcia.

## RYŻOWAR I NACZYNIĘ DO GOTOWANIA

- Wytomisz naczynie do gotowania oraz wszelkie wyposażenie należy opłukać w gorącej wodzie z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń i dokładnie wysusz za pomocą delikatnej ściereczki.



### Ostrzeżenie:

Jeżeli pokrywa i wyjmowane naczynie do gotowania są gorące, nie zanurzaj ich w zimnej wodzie i nie myj pod strumieniem zimnej wody. Ryzyko uszkodzenia nieprzywierającej powłoki naczynia.

- Jeżeli wewnątrz naczynia znajdują się resztki potrawy, pozostaw w pierwszej kolejności przez 20-30 minut rozmięknąć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Resztki jedzenia możesz następnie łatwo usunąć za pomocą miękkiej szczytki kuchennej.
- Za pomocą lekko nawilżonej miękkiej ściereczki wytrzyj również wewnętrzne i zewnętrzne części ryżownika i następnie wytrzyj do sucha.



### Ostrzeżenie:

Zadna z części ryżownika nie nadaje się do mycia w zmywarce. Obudowa ryżownika oraz przewód zasilający nie są przeznaczone do mycia w zmywarce.

Obudowę ryżownika ani jego przewodu zasilającego nie spryskuj wodą ani inną cieczą ani nie zanurzaj ich w wodzie lub innej cieczy.

### Ostrzeżenie:

Do czyszczenia obudowy ryżownika lub naczynia do gotowania, nigdy nie używaj substancji chemicznych, druciaka do naczyń, druciaka metalowego ani środków czyszczących ze składnikami ściernymi, ponieważ mogą one uszkodzić obudowę ryżownika lub naczynie do gotowania.



## POKRYWA

- Za pomocą lekko nawilżonej miękkiej ściereczki wytrzyj również wewnętrzne i zewnętrzne części pokrywy i następnie wytrzyj do sucha.
- Po każdym zastosowaniu skontroluj dolną stronę pokrywy, czy pomiędzy korpusem D6 i dużym pierścieniem uszczelniającym D4 nie ma resztek potrawy. Skontroluj również zawór pływakowy D2 i jego uszczelnienie D1, a w przypadku konieczności wytrzyj.
- Regularnie lub według stopnia zanieczyszczenia skontroluj stan wszystkich uszczelek pokrywy. Wykręć osłonę dolną D3, usuń wszelkie uszczelkę D4, po czym opłukaj i wysusz. Z osłony wysuń zawór pływakowy D2 i wyjmij uszczelnienie D1. Zdemontuj również małe uszczelnienia D5 z otworu D7 do wyjścia para. Po kontroli stanu i wyczyszczeniu zamontuj wszystkie części ponownie na swoje miejsce. Przestrzegaj poprawnej orientacji uszczelnienia D4 i D5. Wpusty obu uszczelek muszą pasować do odpowiednich miejsc w pokrywie.



### Notatka:

Jeżeli uszczelka jest uszkodzona, należy skontaktować się z punktem serwisowym w celu zamówienia dostawy nowej uszczelki. Zabrania się eksploatacji ryżownika z uszkodzoną jakąkolwiek uszczelką.

## PRZECHOWYWANIE

- Ryżownik należy przechowywać w całkowicie ostygniętym stanie.
- Do naczynia do gotowania należy włożyć kosze do gotowania na parze a naczynie do gotowania wóół do ryżownika. Pokrywek załóż na ryżownik.
- Ryżownik postawić w czystym, suchym miejscu poza dostępem dzieci.



### Ostrzeżenie:

Przechowywany ryżownik nie narażaj na ekstremalne temperatury, bezpośrednie działanie promieni słonecznych, nadmierną wilgotność ani nie umieszczaj go w nadmiernie zapylonym środowisku. Wystrzegaj się stawiania przedmiotów na urządzeniu.

## DANE TECHNICZNE

Nominalny zakres napięcia.....	230 V
Częstotliwość znamionowa.....	50-60 Hz
Nominalny pobór mocy.....	350 W
Wymiary (wysokość x głębokość x szerokość).....	200 x 190 x 190 mm
Masa.....	1,4 kg
Pojemność wyjmowanego naczynia do gotowania.....	0,6 l

Zmiany tekstu i parametrów technicznych zastrzeżone.

## WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Wykorzystany materiał opakowaniowy odłóż w miejsce przeznaczone lokalnie do oddładania odpadów.

## UTYLIZACJA WYKORZYSTANYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Symbol ten, umieszczony na produkcie lub w załączonej dokumentacji oznacza, iż użytych produktów elektrycznych i elektronicznych nie można wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami z gospodarstw domowych. Aby zagwarantować poprawny sposób utylizacji, odnowy i recyklingu produktów tego rodzaju, należy je przekazać do wyznaczonych punktów zbiorczych elektroodpadu. W niektórych krajach Unii Europejskiej lub w innych krajach europejskich możesz zwrócić swoje produkty lokalnemu sprzedawcy w przypadku zakupu podobnego nowego produktu. Poprawną utylizacją produktu pomagasz zachować cenne źródła naturalne i przyczyniasz się do zapobiegania potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko naturalne i zdrowie człowieka, które mogłyby być następstwem niewłaściwej utylizacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub punktem zbioru surowców wtórnych. W przypadku niedotrzymania postępowania utylizacji tego rodzaju odpadów, zgodnie krajowymi przepisami, mogą zostać nałożone kary.

### Dla jednostek gospodarczych w krajach Unii Europejskiej

Jeżeli chcesz poddać utylizacji urządzenia elektryczne i elektroniczne, zażądaj potrzebnych informacji od swojego sprzedawcy lub dostawcy.

### Utylizacja w pozostałych krajach poza obszarem Unii Europejskiej

Symbol obowiązuje w Unii Europejskiej. Przed przystąpieniem do utylizacji produktu, zażądaj w lokalnych urządzeniach lub od sprzedawcy potrzebnych informacji o poprawnym sposobie utylizacji.



Niniejszy produkt spełnia wszelkie właściwe podstawowe wymagania dyrektyw UE.