



RICE COOKER

Instructions for use
RICE COOKER

Návod k obsluze
RÝŽOVAR

Návod na obsluhu
RYŽOVAR

Használati útmutató
RIZSFŐZŐ

Instrukcja obsługi
RYŻOWAR



CR 600

RYŻOWAR

4	Twoje bezpieczeństwo na pierwszym miejscu
8	Poznaj swój ryżowar CR 600
8	8 Opis ryżowaru
9	9 Opis panelu sterującego
10	Używanie ryżowaru CR 600
10	10 Przed pierwszym użyciem
10	10 Umieszczenie
10	10 Pierwsze użycie
10	10 Pojemnik ceramiczny i pokrywki
11	11 Korzystanie z ryżowaru
13	13 Programy przygotowawcze
13	13 Przygotowywanie ryżu
15	15 Przygotowanie zupy (Soup)
15	15 Przygotowanie kaszki ryżowej (Congee)
15	15 Wolne gotowanie (Slow Cook)
15	15 Opóźniony start
16	16 Utrzymanie w ciepłe
16	16 Wskazówki i porady dotyczące bezpiecznego użytkowania ryżowaru
17	Konserwacja i czyszczenie
17	17 Naczynia ceramiczne, pokrywy i akcesoria
17	17 Garnek do gotowania ryżu
17	17 Przechowywanie



Gratulujemy

zakupu nowego ryżowaru CR 600.

TWOJE BEZPIECZEŃSTWO NA PIERWSZYM MIEJSCU

Wiemy, jak ważne jest bezpieczeństwo, i dlatego od samego początku projektowania do końca procesu produkcji zwracamy szczególną uwagę na bezpieczeństwo użytkownika. Pomimo to prosimy o zachowanie ostrożności podczas użytkowania urządzeń elektrycznych i przestrzeganie poniższych zaleceń:

- Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci od 8 roku życia oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Czyszczenie i konserwację przeprowadzaną przez użytkownika można powierzyć dzieciom tylko w przypadku, że ukończyły 8 rok życia i są pod nadzorem.
- Przechowuj urządzenie i jego kabel w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego jego wymianę należy zlecić wykwalifikowanemu serwisowi, aby zapobiec wystąpieniu zagrożenia. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym. Urządzenie jest

także przeznaczone do osobistego użytku niekomercyjnego w takim środowisku jak:

- aneksy kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - gospodarstwa rolne;
 - pokoje w hotelach, motelach i innych miejscach zakwaterowania;
 - lokale zapewniające nocleg ze śniadaniem.
- Aby zapobiec porażeniu prądem, nie należy zanurzać urządzenia ani jego przewodu zasilającego w wodzie lub innych płynach.

OSTRZEŻENIE: Nie dopuść do polania wtyczki.

Umyj wewnętrzny pojemnik ceramiczny w ciepłej wodzie z odrobiną kuchennego detergentu.

Opłucz w czystej wodzie i wytrzyj do sucha.

Utrzymuj urządzenie w czystości. Postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi czyszczenia zawartymi w rozdziale „Pielęgnacja i konserwacja”.

OSTRZEŻENIE: Przy niewłaściwym użytkowaniu istnieje ryzyko obrażeń.

Powierzchnia elementu grzewczego posiada po wyłączeniu ciepło resztkowe. Nie dotykaj rozgrzanej powierzchni. Istnieje ryzyko poważnych poparzeń.

- To urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania ryżu, zup, sosów i innych potraw zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji. Urządzenie przeznaczone jest do przetwarzania popularnych surowców domowych. Nie używaj urządzenia w środowisku przemysłowym lub na zewnątrz ani do celów innych niż te, do których jest przeznaczone.
- Nie umieszczaj urządzenia na parapetach okien, ociekaczach lub na niestabilnych powierzchniach, nie umieszczaj go na kuchence elektrycznej lub gazowej, ani w pobliżu otwartego ognia lub urządzenia będącego źródłem ciepła. Nie wystawiaj urządzenia na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- Urządzenie należy umieszczać wyłącznie na suchej, czystej i stabilnej powierzchni, gdzie nie może się przewrócić.
- Urządzenia należy używać wyłącznie z oryginalnym wyposażeniem producenta.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka upewnij się, czy napięcie nominalne podane na tabliczce znamionowej urządzenia jest zgodne z napięciem elektrycznym gniazdka. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazdka ze stykiem ochronnym. Nie należy używać adapterów.
- Prosimy pamiętać, aby kabel sieciowy nie przechodził przez krawędzi stołu lub, aby nie dotykał gorącej powierzchni.
- Nie należy używać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak zasłony, firanki, ręczniki itp. Minimalna odległość od ścian, mebli lub innych powierzchni wrażliwych na ciepło wynosi 30 cm.
- Nie przykrywaj urządzenia. W przeciwnym razie istnieje ryzyko pożaru, jeśli urządzenie jest zakryte i uruchomi się automatycznie za pomocą wbudowanego timera.
- Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, że jest prawidłowo zmontowane. Nie wkładaj do urządzenia folii aluminiowej, folii spożywczej itp. ani nie uruchamiaj go na pusto.
- Jeżeli urządzenie pracuje, temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa. Unikaj kontaktu z rozgrzаныmi powierzchniami i gorącą parą, która może wydostawać się z otworów wentylacyjnych.
- Należy używać wyłącznie wewnętrznego pojemnika ceramicznego dostarczonego wraz z urządzeniem.
- Nie narażaj pojemnika ceramicznego ani pokrywek na szok termiczny. Istnieje ryzyko uszkodzenia.
- Podczas obsługi gorących urządzeń i części należy zawsze używać ochronnych rękawic do piekarnika, aby zapobiec poważnym poparzeniom.
- Zachowaj szczególną ostrożność, jeżeli przenosisz urządzenie z gorącą zawartością.
- Utrzymuj otwory wentylacyjne w czystości. Nie należy wkładać do nich żadnych przedmiotów.
- Zawsze wyłączaj urządzenie, wyjmij wtyczkę z gniazda sieciowego i pozwól mu ostygnąć po użyciu, przed przeniesieniem lub czyszczeniem, jeżeli nie zamierzasz go używać lub pozostawiasz urządzenie bez nadzoru.
- Przewód sieciowy odłączaj od gniazdka sieciowego poprzez pociągnięcie za wtyczkę, a nie za przewód. W przeciwnym razie mogłoby dojść do uszkodzenia kabla lub gniazdka.
- Nie dotykaj wtyczki mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Nie płucz urządzenia pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj go w wodzie lub innych płynach.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać drucianych ściereczek, ściernych środków czyszczących, rozcieńczalników, benzyny, rozpuszczalników ani innych podobnych produktów.

- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie naprawiaj urządzenia sam ani w żaden sposób go nie przerabiaj. Wszelkie naprawy należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi.

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO KORZYSTANIA ZE WSZYSTKICH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH

- Przed użyciem rozwiń całkowicie kabel zasilający.
- Nie przewieszaj kabla zasilającego przez krawędź stołu lub blatu roboczego. Zadbaj o to, aby nie dotykał gorących powierzchni ani się nie splątał. Nie kładź ciężkich przedmiotów na kablu zasilającym.
- Ze względów bezpieczeństwa zaleca się podłączenie urządzenia do obwodu elektrycznego oddzielonego od innych urządzeń. Do podłączenia urządzenia do gniazdka sieciowego nie używaj rozdzielników ani przedłużaczy.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj urządzenia, podstawy, kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innych cieczach.
- Zaleca się regularną kontrolę urządzenia. Nie należy używać urządzenia, jeżeli jest ono w jakikolwiek sposób uszkodzone, jeżeli jego akcesoria są uszkodzone lub jeżeli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Wszelkie naprawy należy powierzyć najbliższemu autoryzowanemu serwisowi Catler.
- Jakąkolwiek konserwację wykraczającą poza zwykłe czyszczenie należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi Catler.
- Zaleca się zainstalowanie ochronnika przepięciowego (standardowy włącznik w gniazdku), aby zagwarantować zwiększoną ochronę podczas użytkowania urządzenia. Zaleca się, aby w obwodzie elektrycznym, w którym urządzenie będzie użytkowane, zainstalowany był ochronnik przepięciowy (z nominalnym prądem szczytowym max. 30 mA). Zwróć się do swego elektryka o specjalistyczną pomoc.

Instrukcje dotyczące przewodu zasilającego

- Urządzenie dostarczane jest z odłączanym przewodem zasilającym. Należy używać wyłącznie dostarczonego przewodu zasilającego.
- Długość kabla zasilającego jest skrócona, aby uniknąć splątania lub potknięcia się o niego.
- Przedłużacz może być używany tylko w następujących warunkach:
 - Moc przedłużacza musi być co najmniej równa mocy wejściowej urządzenia.
 - Przedłużacz nie może zwiisać nad krawędzią urządzenia, stołu lub blatu. Musi być umieszczony tak, aby nie można było się o niego potknąć, aby się nie zaplątał i aby dzieci nie mogły go dosięgnąć.

Instrukcja dostępna jest również na stronie www.catler.eu.

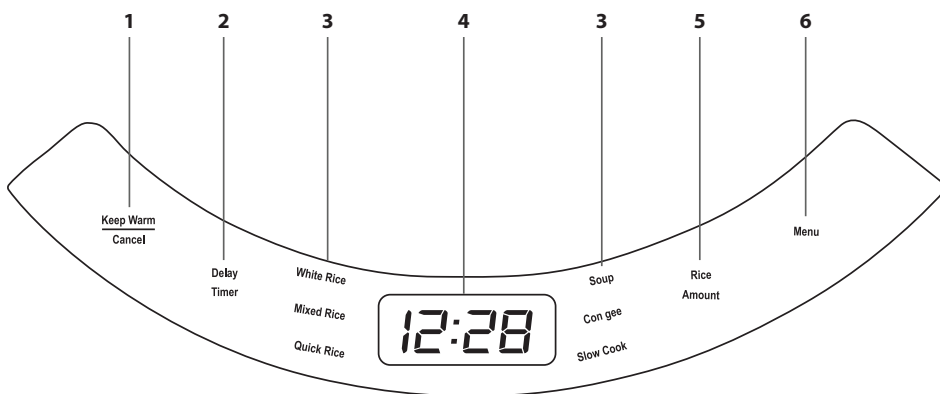
POZNAJ SWÓJ RYŻOWAR CR 600

OPIS RYŻOWARU



1. Ceramiczne naczynie do gotowania z miarką
2. Pokrywa wewnętrzna
3. Pokrywa zewnętrzna
4. Korpus ryżowaru
5. Panel sterowania
6. Główny przełącznik i wtyczka (z tyłu)
7. Miarka
8. Miarka do serwowania
9. Łyżki do serwowania
10. Odłączany przewód zasilający (nie pokazano)

OPIS PANELU STERUJĄCEGO



1. Przycisk **Keep Warm/Cancel** - służy do anulowania funkcji utrzymywania ciepła lub do anulowania przygotowania.
2. Przycisk **Delay Timer** - służy do ustawiania timera
3. Ikony programów przygotowawczych
4. Wyświetlacz
5. Przycisk **Rice Amount** - służy do ustawienia ilości filiżanek ryżu
6. Przycisk **Menu** - służy do wyboru programu przygotowania

UŻYWANIE RYŻOWARU CR 600

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem zdejmij z urządzenia wszystkie elementy opakowania i naklejki/etykiety reklamowe.

Zdejmij zewnętrzną i wewnętrzną pokrywę i ostrożnie wyjmij ceramiczny pojemnik.

Pokrywę i pojemnik ceramiczny umyj w ciepłej wodzie z niewielką ilością neutralnego detergentu kuchennego. Następnie porządnie spłucz czystą wodą i wysusz.



OSTRZEŻENIE!

Należy uważać, aby nie połamania pokrywek i ceramicznego pojemnika podczas ich przenoszenia.

Przetrzyj korpus ryżowaru i jego wnętrze lekko wilgotną ściereczką i wytrzyj do sucha. Przed włożeniem pojemnika ceramicznego do ryżowaru należy upewnić się, że dno jest suche i czyste.

UMIESZCZENIE

Umieść ryżowar na płaskiej, suchej i czystej powierzchni. Nie należy używać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak zasłony, draperie, ręczniki itp. Minimalna odległość od ścian, mebli lub innych powierzchni wrażliwych na ciepło wynosi 30 cm.

Nie zalecamy umieszczania ryżowaru pod górną częścią szafki kuchennej, półki lub szafy, ponieważ wydostająca się para może uszkodzić powierzchnię.

Ryżowar należy ustawić z dala od gniazdka sieciowego. Upewnij się, że gniazdo sieciowe jest swobodnie dostępne, aby w razie potrzeby można było odłączyć wtyczkę.

PIERWSZE UŻYCIĘ

Podczas pierwszego użycia ryżowaru zalecamy gotowanie ryżu zgodnie z poniższymi instrukcjami, aby upewnić się, że ryżowar działa prawidłowo, aby wypalić pojemnik i usunąć nieprzyjemny zapach wewnątrz pojemnika.

1. Napełnij ceramiczny pojemnik w $\frac{3}{4}$ wodą i dodaj jedną miarkę ryżu.
2. Umieść ceramiczny pojemnik w ryżowarze i załóż obie pokrywy.
3. Wybierz program **Slow Cook** i temperaturę od 70 do 80°C.
4. Pozwól, aby ryżowar pracował przez około 60 minut, następnie wyłącz go i pozwól mu ostygnąć.
5. Wylej ryż i wodę. Czyść ryżowar zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Pielęgnacja i konserwacja”.

Ryżowar jest gotowy do regularnego użytku.



OSTRZEŻENIE!

Przed włożeniem pojemnika ceramicznego do ryżowaru należy zawsze upewnić się, że jego zewnętrzna powierzchnia jest czysta i sucha.

POJEMNIK CERAMICZNY I POKRYWKI

Prawidłowe umieszczenie pojemnika ceramicznego i pokrywy jest ważne dla efektywnego przygotowania i użytkowania ryżowaru.

W przypadku stosowania obu pokrywek należy upewnić się, że otwory wentylacyjne nie znajdują się nad sobą.

Idealne położenie otworów wentylacyjnych przedstawiono na poniższym rysunku.



Należy uważać, aby nie uszczypnąć palców podczas wkładania pojemnika ceramicznego do korpusu ryżowaru.

Zewnętrzna powierzchnia pojemnika ceramicznego musi być czysta i sucha, zanim zostanie włożona do ryżowaru. Brud, resztki jedzenia (np. ziarenka ryżu) itp. mogą zostać zapieczone na zewnętrznym dnie ceramicznego pojemnika lub na elemencie grzewczym w korpusie ryżowaru. Mogłoby to następnie spowodować zadymienie, nieprzyjemny zapach i zwarcie młyna ryżowego. Ceramiczny pojemnik nadaje się również do krótkotrwałego przechowywania żywności. Należy jednak pozwolić, aby ceramiczny pojemnik całkowicie ostygł przed włożeniem go do lodówki. Szoki termiczne mogą spowodować erozję wykończenia powierzchni i pęknięcie zbiornika. Ceramiczny pojemnik nie nadaje się do stosowania w zamrażarce.



OSTRZEŻENIE!

Nie narażaj ceramicznego pojemnika i pokrywek na działanie skrajnych temperatur, np. nie wkładaj ciepłego pojemnika do lodówki ani nie wlewaj wrzątku do zimnego pojemnika.

KORZYSTANIE Z RYŻOWARU

1. Ryżowar należy ustawić na płaskiej, suchej i czystej powierzchni, z dala od gniazdka elektrycznego.
2. Umieść składniki w ceramicznym pojemniku, załóż wewnętrzną, a następnie zewnętrzną pokrywkę. Włóż pojemnik ceramiczny do korpusu ryżowaru.



OSTRZEŻENIE!

Ilość surowców załadowanych do pojemnika ceramicznego nie może przekroczyć linii MAX, która widnieje na wewnętrznej ścianie pojemnika ceramicznego, w przeciwnym razie istnieje ryzyko przelania się surowców do korpusu ryżowaru i jego uszkodzenia.

3. Włóż końcówkę przewodu zasilającego do wtyczki z tyłu ryżowaru i podłącz widełki do prawidłowo uziemionego gniazdka elektrycznego.
4. Przełącz wyłącznik główny na pozycję I (włączony). Panel sterowania zapala się na krótko i rozlega się ostrzeżenie dźwiękowe.
5. Następnie urządzenie do gotowania ryżu przechodzi w tryb czuwania, na wyświetlaczu pojawia się „----” a przyciski **Keep Warm/Cancel** i **Menu** zaświecą się.
6. Za pomocą przycisku **Menu** należy wybrać żądany program przygotowania. Po każdym naciśnięciu przycisku na panelu sterowania zapala się odpowiedni program. Szczegółowe informacje dotyczące poszczególnych programów szkoleniowych znajdują się w tabeli „**Programy przygotowawcze**” poniżej.

7. W przypadku programów ryżu i **Congee** przycisk **Rice Amount** będzie migał. Naciśnij go kilkakrotnie, aby dostosować ilość miarek.
8. W programie **Soup** przycisk **Rice Amount** służy do ustawienia czasu gotowania; w programie **Slow Cook** przycisk **Rice Amount** służy do ustawienia temperatury i czasu przygotowania – patrz tabela „**Programy przygotowawcze**” poniżej.
9. Po wprowadzeniu ustawień należy odczekać około 5 sekund, a przygotowanie rozpocznie się automatycznie. Przycisk **Keep Warm/Cancel**, zapali się ikona wybranego programu przygotowania, a na wyświetlaczu pojawi się czas przygotowania.
10. W przypadku konieczności anulowania ustawień lub przerwania uruchomionego już programu należy długo nacisnąć przycisk **Keep Warm/Cancel**, a ryżowar przejdzie w tryb czuwania.
11. Po zakończeniu przygotowania rozlega się 5-krotny sygnał dźwiękowy, a ryżowar automatycznie przełącza się w tryb utrzymywania ciepła. Przycisk **Keep Warm/Cancel** zacznie migać, a na wyświetlaczu zacznie być odczytywany czas utrzymywania ciepła od 00:00 do maksymalnie 02:00. Ryżowar wyłącza się i przechodzi w tryb czuwania.
12. Jeżeli w trybie czuwania naciśniesz przycisk **Keep Warm/Cancel**, ryżowar przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.
13. W celu całkowitego wyłączenia ryżowaru należy przełączyć wyłącznik główny w pozycję 0 (wyłączony) i odłączyć końcówkę przewodu zasilającego od ryżowaru oraz wtyczkę od gniazdka sieciowego.



OSTRZEŻENIE!

Podczas przygotowania z otworu wentylacyjnego może wydobywać się gorąca para. Należy uważać, aby się nie poparzyć. Gorąca para może wydostawać się nawet po zakończeniu przygotowania. Należy upewnić się, że ryżowar znajduje się wystarczająco daleko od materiałów łatwopalnych oraz materiałów wrażliwych na wysoką temperaturę i wilgoć.



OSTRZEŻENIE!

Ryżowar nagrzewa się podczas użytkowania. Nie należy dotykać rozgrzanych części gołymi rękami. Zalecamy używanie rękawic kuchennych lub ściereczek do obsługi gorących elementów.

UWAGA:

Jeżeli w programach przygotowania ryżu i **Congee** nie ustawisz liczby miarek, rozlegnie się ostrzeżenie dźwiękowe, a ryżowar nie uruchomi się.

PROGRAMY PRZYGOTOWAWCZE

Program przygotowawczy	Ilość ryżu	Czas przyrządzenia	Temperatura	Uwaga
White Rice (ryż biały)	1 do 4 miarek	Ustawia się automatycznie w zależności od ilości miarek.	--	Użyj przycisku Menu , aby wybrać program, użyj przycisku Rice Amount , aby ustawić liczbę gałek.
Mixed Rice (ryż mieszany)				
Quick Rice (szybkie przygotowywanie ryżu)				
Soup (zupa)	--	00:30 do 05:00	--	Użyj przycisku Menu , aby wybrać program, użyj przycisku Rice Amount , aby ustawić czas gotowania od 00:30 (czas domyślny) do 05:00.
Congee (kaszka ryżowa)	0,5 do 1,5 miarek	01:10 do 01:30	--	Użyj przycisku Menu , aby wybrać program, użyj przycisku Rice Amount , aby ustawić liczbę gałek.
Slow Cook (wolne gotowanie)	--	00:30 do 05:00	60 do 90°C	Za pomocą przycisku Menu wybierz program, za pomocą przycisku Rice Amount ustaw temperaturę od 60 °C (temperatura domyślna) do 90 °C. Naciśnij długo przycisk Rice Amount , aby ustawić czas gotowania od 00:30 (czas domyślny) do 05:00.

PRZYGOTOWYWANIE RYŻU

Przed przygotowaniem ryżu w ryżowarce zalecamy przepłukanie go pod zimną, bieżącą wodą, aż woda będzie czysta. Dzięki temu usuniemy nadmierną ilość skrobi, którą zawiera ryż i nie spowodujemy, że ryż będzie się pienił podczas gotowania. Następnie krótko odcedź ryż. Można namoczyć ryż w wodzie przez 5-10 minut. Dzięki temu ryż będzie bardziej miękki. Ten krok nie jest konieczny w przypadku wstępnie ugotowanego ryżu.

Zalecamy użycie dołączonej miarki do odmierzenia ilości ryżu i wody.

1. Oplukany i odsączony ryż należy umieścić w ceramicznym naczyniu.
2. Dodaj odpowiednią ilość wody w zależności od ilości pomiarów ryżu - patrz tabela poniżej.
3. Delikatnie wymieszaj ryż, aby równomiernie rozprowadzić go w pojemniku.

ZALECANY STOSUNEK RYŻU DO WODY:

Biały ryż		Szybkie przygotowywanie ryżu	
Ilość miarek	Ilość wody	Ilość miarek	Ilość wody
1	220 ml	1	220 ml
2	400 ml	2	400 ml
3	570 ml	3	570 ml
4	740 ml	4	740 ml
Mieszanek ryżowa		Kaszka ryżowa (Congee)	
Ilość miarek	Ilość wody	Ilość miarek	Ilość wody
1	190 ml	0,5	650 g
2	420 ml	1	980 g
3	620 ml	1,5	1500 g
4	800 ml		

UWAGA:

Informacje zawarte w powyższej tabeli podają zalecane proporcje ryżu do wody i mają służyć jako wskazówki do przygotowania ryżu. Jednocześnie należy przestrzegać wskazówek producenta ryżu umieszczonych na opakowaniu. Dostosuj proporcje do osobistych preferencji.

Alternatywnie można również użyć miarki znajdującej się na wewnętrznej stronie ceramicznego pojemnika, która wskazuje liczbę miarek ryżu białego (White Rice), liczbę miarek kaszki ryżowej (Rice Congee) oraz liczbę miarek ryżu mieszanego (Mixed Rice). Zawsze dodawaj wody do ilości miarek, które zostały włożone do pojemnika.

1. Biały ryż

W ryżowarce można przygotować do 4 miarek białego ryżu, gdzie 1 miarka stanowi około 150 g ryżu. Domyślny czas gotowania wynosi 50 minut, jednak czas ten może się nieznacznie różnić w zależności od proporcji ryżu do wody, temperatury wody i jakości

ryżu. Zalecany stosunek ryżu do wody to 1:1. Zalecamy przestrzeganie wskazówek zawartych w tabeli ilości, a także instrukcji producenta na opakowaniu.

2. Mieszanek ryżowa

W ryżowarce można przygotować do 4 miarek mieszanek ryżowej. Mieszanek ryżu oznacza:

- mieszanek ryżu białego i brązowego w proporcjach 2:1 lub 1:1;
- mieszanek białego i brązowego ryżu oraz innych ziaren lub fasoli w proporcji 2:1:1;
- mieszanek białego i brązowego ryżu oraz ziemniaków w proporcji 2:1:1;
- mieszanek białego i brązowego ryżu oraz innych fasoli lub ziaren i ziemniaków w stosunku 2:1:1:1

Jeżeli wolisz słodszy lub delikatniejszy smak ryżu, dodaj orzeszki ziemne, nasiona sezamu, rodzynki, daktyle itp.

3. Szybkie przygotowywanie ryżu

W ryżowarce można przygotować do 4 miarek białego ryżu w celu szybkiego przygotowania. Domyślny czas gotowania wynosi 35 minut, jednak czas ten może się nieznacznie różnić w zależności od proporcji ryżu do wody, temperatury wody i jakości ryżu.

PRZYGOTOWANIE ZUPY (SOUP)

Wybierz program **Soup** i użyj przycisku **Rice Amount**, aby ustawić żądany czas gotowania. Domyślny czas przygotowania to 00:30. Każde naciśnięcie przycisku **Rice Amount** wydłuża czas przygotowania o 30 minut aż do 05:00.

W przypadku tego programu przygotowania nie jest konieczne używanie wewnętrznej pokrywy.



OSTRZEŻENIE!

Ilość surowców załadowanych do pojemnika ceramicznego nie może przekroczyć linii MAX, która widnieje na wewnętrznej ścianie pojemnika ceramicznego, w przeciwnym razie istnieje ryzyko przelania się surowców do korpusu ryżowaru i jego uszkodzenia.

PRZYGOTOWANIE KASZKI RYŻOWEJ (CONGEE)

Przygotowując kaszkę ryżową należy dokładnie odmierzyć ilość ryżu i wody. Nie jest konieczne używanie wewnętrznej pokrywy do tego programu.

Wybierz program **Congee** i użyj przycisku **Rice Amount**, aby wybrać ilość miarek: 0,5 – 1 – 1,5. Do ceramicznego pojemnika wsypujemy odmierzoną ilość ryżu, a następnie dodajemy wodę do momentu, aż poziom wody wyrówna się z linią odmierzonej ilości ryżu (np. jeśli odmierzyliśmy 1 miarkę, dodajemy wodę do linii 1 na miarce „Congee”).

Czas przygotowania jest ustawiany automatycznie w zależności od ustawionej liczby miarek:

- dla 0,5 miarki czas przygotowania wynosi 01:10;
- dla 1 miarki czas przygotowania wynosi 01:20;

- dla 1,5 miarki czas przygotowania wynosi 01:30.



OSTRZEŻENIE!

Należy zawsze obserwować ilość wody. Nigdy nie wlewaj większej ilości wody, ponieważ woda może przelać się do korpusu urządzenia do gotowania ryżu i uszkodzić go.

WOLNE GOTOWANIE (SLOW COOK)

Wybierz program **Slow Cook** i za pomocą przycisku **Rice Amount** ustaw żądaną temperaturę od 60°C (temperatura domyślna) do 90°C.

Naciśnij długo przycisk **Rice Amount**, aby ustawić czas gotowania od 00:30 (czas domyślny) do 05:00. Każde naciśnięcie zwiększa czas przygotowania o 0,5 godziny. Jeżeli nie ustawisz czasu gotowania, przycisk **Rice Amount** będzie migać i emitować alarm dźwiękowy do momentu ustawienia czasu gotowania. Ryż rozpocznie się dopiero po ustawieniu czasu gotowania.

OPÓŹNIONY START

Ryżowar pozwala na ustawienie opóźnionego czasu startu dla każdego programu, do 24 godzin.

1. Wybierz program gotowania i dostosuj ustawienia (liczba miarek ryżu, czas gotowania itp.).
2. Naciśnij krótko przycisk **Timer**. Na wyświetlaczu pojawi się 00:30 (domyślny czas opóźnionego startu). Naciśnij kilkakrotnie przycisk **Timer**, aby ustawić żądany czas opóźnionego startu. Każde naciśnięcie przycisku **Timer** wydłuża czas o 30 minut. Maksymalny czas to 24 godziny. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **Timer**, aby przyspieszyć ustawienie.

- Po ustawieniu czasu opóźnionego startu jest on zapisywany w pamięci i rozpoczyna się odliczanie. Przycisk **Timer** pozostanie podświetlony.
- Po upływie czasu opóźnionego startu, ryżowar uruchamia się automatycznie.
- Jeżeli musisz anulować opóźniony start, długo naciśnij przycisk **Keep Warm/Cancel**. Opóźniony start zostaje anulowany i ryżowar rozpoczyna pracę.

UWAGA:

Przycisk Timer musi zostać wciśnięty w ciągu 5 sekund od ustawienia programu przygotowawczego, w przeciwnym razie ryżowar uruchomi się i nie będzie można ustawić opóźnionego startu.

UWAGA:

Opóźnienie startu to czas, po którym ryżowar uruchamia się. Czas ten nie obejmuje samego czasu przygotowania.

UTRZYMANIE W CIEPLE

Po zakończeniu każdego programu gotowania, ryżowar do gotowania ryżu automatycznie przełącza się w tryb utrzymywania ciepła. W tym trybie ryżowar utrzymuje przygotowany ryż/pokarm w cieple przez 2 godziny. Jeżeli chcesz anulować tryb utrzymania ciepła i wyłączyć ryżowar, należy długo naciśnąć przycisk **Warm/Cancel**. Tryb utrzymywania ciepła może być również ustawiony automatycznie. Ważne jest jednak, aby ryżowar znajdował się w trybie czuwania. Po zakończeniu trybu utrzymywania ciepła ryżowar przełącza się automatycznie w tryb gotowości.

Jeżeli ryżowar znajduje się w trybie **Keep Warm**, należy nacisnąć przycisk **Keep Warm/Cancel**, aby anulować tryb utrzymywania ciepła i przełączyć ryżowar w tryb gotowości. Teraz naciśnij przycisk **Keep Warm/Cancel**, a ryżowar przełączy się w tryb utrzymywania ciepła. Ryżowar może pozostawać w tym trybie do 24 godzin.

WSKAZÓWKI I PORADY DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA RYŻOWARU

Ryżowar należy ustawić na płaskim i stabilnym blacie roboczym w odpowiedniej odległości od wrażliwych materiałów (np. firanek, zasłon).

Zewnętrzna powierzchnia pojemnika ceramicznego musi być sucha i czysta, aby uniknąć przypalenia brudu i resztek jedzenia. Przed użyciem należy sprawdzić wnętrze ryżowaru i usunąć wszelkie zabrudzenia i resztki jedzenia.

Nie należy zdejmować zewnętrznej ani wewnętrznej pokrywy podczas przygotowywania. Istnieje ryzyko poparzenia się bardzo gorącą parą. Jeżeli jednak musisz sprawdzić stan przygotowania, zawsze używaj rękawic kuchennych, aby zdjąć pokrywę i podnieść ją z dala od siebie. Pozwól, aby para ulotniła się, zanim zbliżysz ręce do pojemnika ceramicznego. Zawsze używaj rękawic kuchennych lub ściereczek przy obsłudze gorących pojemników ceramicznych, gorących pokrywek. Nie należy dotykać gorących części gołymi rękami, ponieważ istnieje ryzyko poważnych poparzeń. Nie należy używać ryżowaru, gdy jest on pusty.

Nie narażaj pojemnika ceramicznego ani pokrywek na szok termiczny.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed czyszczeniem urządzenia należy zawsze najpierw odłączyć przewód zasilający i pozwolić mu wystarczająco ostygnąć. Ryżowar należy czyścić po każdym użyciu.



OSTRZEŻENIE!

URZĄDZENIA, JEGO
KABLA ZASILAJĄCEGO
ANI WTYCZKI NIE MYJ POD BIEŻĄCĄ
WODĄ I NIE ZANURZAJ W WODZIE ANI
WINNYCH CIECZACH.



UWAGA!

Do czyszczenia nie
używaj ostrych
przedmiotów, środków chemicznych,
rozpuszczalników, benzyny ani innych
podobnych substancji. W żadnym
przypadku nie czyść urządzenia przy
pomocy urządzeń parowych.

NACZYNIA CERAMICZNE, POKRYWY I AKCESORIA

Przed czyszczeniem ceramicznych instrukcji i pokrywek należy upewnić się, że są one wystarczająco chłodne.

Umyj ceramiczny pojemnik, pokrywkę, miarkę i łyżkę do serwowania w ciepłej wodzie z niewielką ilością neutralnego detergentu kuchennego. Następnie porządnie spłucz czystą wodą i wysusz.



OSTRZEŻENIE!

Należy uważać, aby nie połamać pokrywek i ceramicznego pojemnika podczas ich przenoszenia.

Jeżeli jedzenie się przypaliło, wlej do ceramicznego pojemnika ciepłą wodę i dodaj odrobinę neutralnego detergentu kuchennego. Pozostaw pojemnik na chwilę, a następnie za pomocą nylonowego drutu ostrożnie usuń przypalone jedzenie.



OSTRZEŻENIE!

Żadna część ryżowaru nie jest przeznaczona do mycia w zmywarce do naczyń.

GARNEK DO GOTOWANIA RYŻU

Przetrzyj korpus ryżowaru i jego wnętrze lekko wilgotną ściereczką i wytrzyj do sucha. Przed włożeniem pojemnika ceramicznego do ryżowaru należy upewnić się, że dno jest suche i czyste.

PRZECHOWYWANIE

Przed odstawieniem upewnij się, że urządzenie jest czyste, suche i całkowicie zimne. Umieść je w dobrze wentylowanym i suchym miejscu niedostępnym dla dzieci. W ceramicznym pojemniku możesz przechowywać akcesoria i przewód zasilający.

Na ryżowarze nie należy stawiać żadnych przedmiotów.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ŻUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyte opakowanie należy przekazać na miejsce wyznaczone do składowania odpadu przez lokalny urząd.

UTYLIZACJA ŻUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol umieszczony na produkcie lub w jego dokumentacji przewodniej oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłym odpadem komunalnym. Aby je prawidłowo zutylizować, odnowić lub poddać recyklingowi, przeaż te wyroby do właściwych punktów zbiórki odpadów. W niektórych państwach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich można zwrócić produkt lokalnemu sprzedawcy przy zakupie nowego produktu będącego jego odpowiednikiem. Prawidłowo utylizując produkt, pomagasz zachować cenne źródła surowców naturalnych i przeciwdziałasz ich negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, który mógłby być wynikiem nieodpowiedniej utylizacji odpadów. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy lokalny urząd lub najbliższy punkt zbiórki odpadów. Za nieprawidłową utylizację tego rodzaju odpadów mogą być nakładane kary zgodne z lokalnymi przepisami.

Dotyczy podmiotów gospodarczych z krajów Unii Europejskiej

Chcąc zutylizować urządzenia elektryczne i elektroniczne, zwróć się o potrzebne informacje do sprzedawcy lub dostawcy wyrobu.

Utylizacja wyrobów w krajach spoza Unii Europejskiej

Ten symbol obowiązuje w Unii Europejskiej. Chcąc zutylizować ten wyrób, zwróć się o potrzebne informacje dotyczące prawidłowego sposobu utylizacji do lokalnych urzędów lub sprzedawcy.



Ten produkt spełnia wszelkie podstawowe wymogi dyrektyw UE, które go dotyczą.

Zastrzegamy sobie możliwość dokonywania zmian tekstu, designu i danych technicznych wyrobu bez uprzedzenia.

Językiem oryginału jest język czeski.

Adres producenta: FAST ČR, a.s., U Sanitatu 1621, Říčany CZ-251 01

Because of continuous improvement of design and other properties, your product may slightly differ from the one shown on the pictures in this manual.

Z dôvodu neustáleho zdokonaľovania dizajnu a ďalších vlastností sa môže vámi zakúpený výrobek mírně lišit od výrobku uvedeného na obrázcích v tomto návode.

Z dôvodu neustáleho zdokonaľovania dizajnu a ďalších vlastností sa môže vami kúpený výrobok mierne líšiť od výrobku uvedeného na obrázkoch v tomto návode.

A kivitel és más jellemzők állandó fejlesztése miatt a megvásárolt termék enyhén eltérhet az ezen útmutatóban található képeken mutatott terméktől.

Ze względu na ciągłe udoskonalanie designu i innych właściwości, zakupiony produkt może się nieznacznie różnić od produktu przedstawionego na rysunkach w niniejszej instrukcji.



WWW.CATLER.EU