

SENCOR®

SRM 0670WH
SRM 0671BK



RYŻOWAR LOW CARB
Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

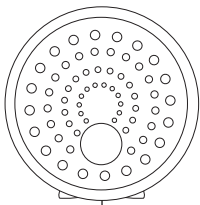
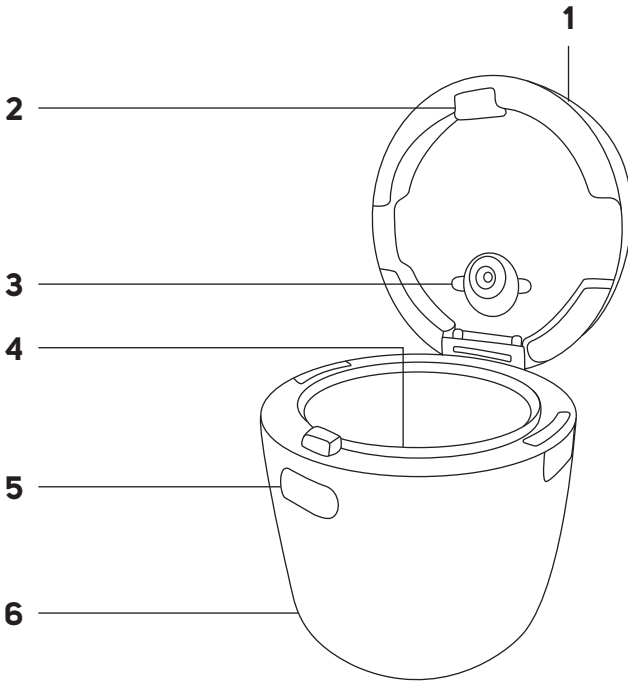


SENCOR®

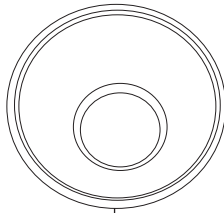
**SRM 0670WH
SRM 0671BK**



A



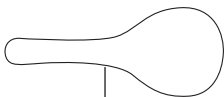
7



8



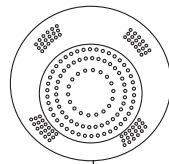
9



10

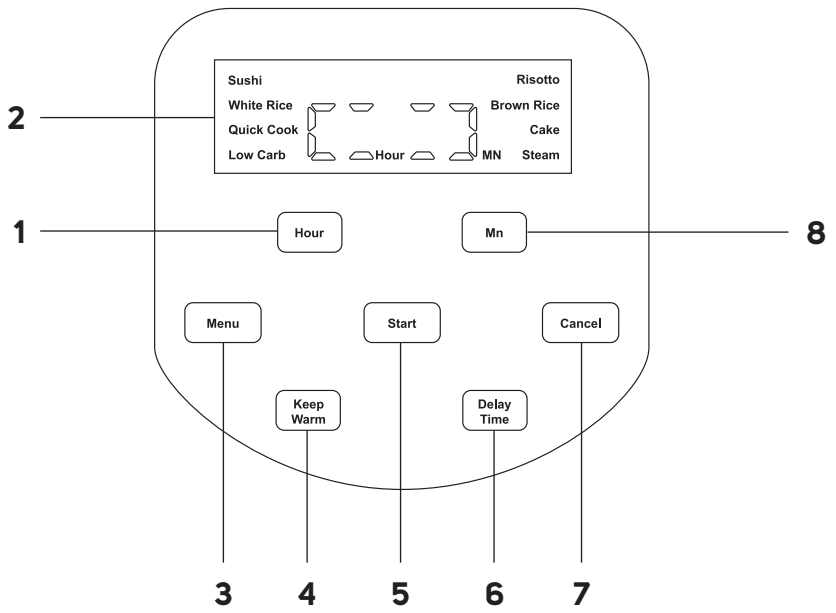


11



12

B



Istotne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

UWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ DO PÓŹNIEJSZEGO UŻYTKU.

- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych 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.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwację przeprowadzaną przez użytkownika można powierzyć dzieciom tylko, jeśli ukończyły 8 rok życia i są pod nadzorem.
- Dzieci poniżej 8 roku życia muszą pozostawać poza zasięgiem urządzenia i jego zasilania.
- Utrzymuj urządzenie i jego kabel z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego, jego wymianę należy zlecić wykwalifikowanemu serwisowi, aby zapobiec niebezpiecznym sytuacjom. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym.

- Podczas czyszczenia nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie.
- Urządzenia używaj tylko z dołączonym kablem zasilającym. Nie używaj innego przewodu zasilającego ani dostarczonego przewodu zasilającego do zasilania innego urządzenia.
- Naczynie do gotowania, szpatułkę, miarkę i nakładkę do gotowania na parze należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Opłucz w czystej wodzie i wytrzyj do sucha.
- Podczas napełniania naczynia do gotowania wodą i składnikami należy przestrzegać zaznaczonych tutaj maksymalnych linii napełniania.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub pilota.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Urządzenie służy także do osobistego użytku niekomercyjnego w miejscach takich jak:
 - aneksy kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - pomieszczenia w gospodarstwach rolnych;
 - hotele, motele i inne miejsca zakwaterowania, w których goście mogą z nich korzystać;
 - obiekty zapewniające nocleg ze śniadaniem.
- PRZESTROGA: Unikaj zalania wtyczki.
- PRZESTROGA: Przy niewłaściwym użytkowaniu istnieje potencjalne ryzyko obrażeń.
- Powierzchnia elementu grzewczego posiada po wyłączeniu ciepło resztkowe.

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego należy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w gniazdku.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazdka ze stykiem ochronnym. Nie używaj przedłużaczy.
- Nie podłączaj urządzenia do gniazdka sieciowego, jeżeli nie jest ono prawidłowo zmontowane.
- Przed użyciem rozwiń całkowicie kabel zasilający.
- Nie podłączaj ani nie odłączaj przewodu zasilającego urządzenia od gniazda sieciowego mokrymi rękami.
- Zadbaj o to, aby wtyczka kabla sieciowego nie dostała się do kontaktu z wodą lub wilgocią.
- Nie odłączaj urządzenia od gniazdka przez pociągnięcie za kabel sieciowy. Mogłoby dojść do uszkodzenia kabla zasilającego lub gniazdka. Przewód z gniazdka odłącza się ciągnąc za wtyczkę przewodu doprowadzającego.
- Nie kładź na kablu sieciowym ciężkich przedmiotów. Zadbaj o to, aby przewód sieciowy nie zwiślał przez krawędź stołu lub aby nie doszło do jego kontaktu z gorącymi powierzchniami lub ostrymi przedmiotami.
- Aby zapobiec ryzyku porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj obudowy urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innych cieczach.
- Urządzenie należy zawsze wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego po zakończeniu używania, jeżeli będzie pozostawione bez nadzoru, przed zmianą miejsca urządzenia, czyszczeniem lub konserwacją.
- To urządzenie jest przeznaczone do gotowania ryżu i gotowania na parze. Nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczone.
- Używaj urządzenia tylko z oryginalnymi akcesoriami dostarczonymi wraz z nim. Używanie nieoryginalnych akcesoriów może doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.
- Nie używaj urządzenia, jeśli nie działa prawidłowo, jeśli spadło na ziemię, jeśli zostało zanurzone w wodzie lub jest w jakikolwiek inny sposób uszkodzone. Urządzenie należy przekazać do naprawy lub sprawdzenia w autoryzowanym serwisie.
- Urządzenia nie należy uruchamiać bez żywności w środku.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów między płytę grzewczą w środku a wyjmowane naczynie do gotowania. Upewnij się, że dno naczynia jest czyste i suche przed włożeniem do urządzenia.
- Tylko naczynie do gotowania jest przeznaczone do przygotowywania żywności. Nigdy nie wlewaj wody ani nie wkładaj jedzenia bezpośrednio do urządzenia.
- Z urządzenia korzystaj wyłącznie na równej, suchej, czystej, stabilnej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni.
- Nie należy umieszczać urządzenia na krawędzi stołu, na ociekaczu zlewu, na niestabilnych, pochylonych lub nierównych powierzchniach, na kuchenkach elektrycznych lub gazowych oraz w pobliżu innych źródeł ciepła.
- Nie używaj urządzenia na powierzchni, która jest wrażliwa na działanie temperatury, ponieważ może potencjalnie dojść do uszkodzenia takiej powierzchni.
- Podczas używania urządzenia należy zapewnić dostateczną przestrzeń dla obiegu powietrza nad urządzeniem i wokół niego. Nie zakrywaj urządzenia ani nie zastawiaj jego otworu wentylacyjnego.
- Upewnij się, że otwór spustowy pary nie jest skierowany na materiały wrażliwe na ciepło lub na Ciebie bądź inne osoby. Gorąca para może spowodować poważne oparzenia.
- Nie dotykaj miejsc, w których unosi się gorąca para, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia.
- Przed czyszczeniem należy pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Podczas wyjmowania naczynia do gotowania po zakończeniu gotowania używaj rękawic kuchennych.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, jeśli jest ono wypełnione gorącą żywnością i płynami.
- Do mieszania i nabierania żywności używaj przyborów kuchennych wykonanych z tworzywa sztucznego lub drewna, ponieważ metalowe narzędzia mogą uszkodzić powierzchnię naczynia do gotowania.
- Czyść urządzenie po każdym użyciu zgodnie z instrukcją podaną w rozdziale Czyszczenie i konserwacja. Postępuj zgodnie z wytycznymi podanymi w niniejszym rozdziale.
- Żadna część urządzenia nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jakkolwiek jego część jest uszkodzona, popękana lub nie działa prawidłowo. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, unikaj samodzielnych napraw i przeróbek urządzenia. Wszelkie naprawy i regulacje tego urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerencja w urządzenie w okresie gwarancji może spowodować utratę gwarancji.

PL Ryżowar low carb

Instrukcja obsługi

- Dziękujemy, że wybrali Państwo produkt marki SENCOR i mamy nadzieję, że będą Państwo z niego zadowoleni.
- Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używają Państwo produktu podobnego typu. Z urządzenia należy korzystać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Instrukcję należy zachować do ewentualnego zastosowania w przyszłości.
- Co najmniej w okresie obowiązywania rekówmi lub gwarancji zalecamy przechowywać oryginalne opakowanie transportowe, opakowanie, dowód zakupu i potwierdzenie zakresu odpowiedzialności sprzedawcy lub kartę gwarancyjną. W razie konieczności wysyłki urządzenie zalecamy zapakować do oryginalnego pudełka.

OPIS GARNKA DO GOTOWANIA RYŻU

- | | |
|---|---|
| A1 Pokrywa ryżowaru | A7 Wewnętrzna pokrywa |
| A2 Przycisk zwalniania pokrywy wewnętrznej | A8 Naczynie do gotowania |
| A3 Zawór pary | A9 Kabel zasilający |
| A4 Element grzewczy (wewnątrz garnka) | A10 Łopata do ryżu |
| A5 Przycisk otwierania pokrywy | A11 Miarka do ryżu |
| A6 Korpus ryżowaru | A12 Nakładka do gotowania na parze |

OPIS PANELU STERUJĄCEGO

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| B1 Przycisk Hour | B5 Przycisk Start |
| B2 Wyświetlacz | B6 Przycisk Delay Time |
| B3 Przycisk Menu | B7 Przycisk Cancel |
| B4 Przycisk Keep Warm | B8 Przycisk Min |

PRZEZNACZENIE

Ryżowar Sencor SRM 067x przeznaczony jest do gotowania różnego rodzaju ryżu i przygotowywania potraw na parze.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem wyjmij urządzenie i jego akcesoria z opakowania i usuń wszystkie materiały reklamowe i etykiety. Sprawdź, czy urządzenie ani żadna jego część nie są uszkodzone.
- Naciśnij przycisk otwierania pokrywy i wyjmij naczynie do gotowania.
- Naczynie do gotowania, szpatułkę, miarkę i nakładkę do gotowania na parze należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Opłucz w czystej wodzie i wytrzyj do sucha.
- Przed ponownym włożeniem naczynia do gotowania do ryżowaru należy zawsze upewnić się, że jego zewnętrzna dno jest czyste i suche.
- Przetrzyj zewnętrzną powierzchnię urządzenia i el. grzewczy lekko wilgotną gąbką i wytrzyj do sucha.

Programy ryżowaru

Program	Czas przyrządzenia	Funkcja podtrzymywania temperatury	Opóźnione uruchomienie	Uwaga
Sushi	--	Tak maks. 12 godzin	Tak 30 minut do 12 godzin	Program do gotowania ryżu sushi.
White Rice	--			Program pieczenia ryżu białego.
Quick Cook	--			Przyspieszony program gotowania ryżu. Zalecamy używanie ryżu o krótkim czasie gotowania.
Low Carb	--			Program do gotowania specjalnego niskokalorycznego ryżu. Przygotowanie w przystawce parowej.
Risotto	--			Program gotowania Risotto.
Brown Rice	--	Program do gotowania brązowego lub pełnoziarnistego ryżu.		
Cake	1 godzina			Program do pieczenia puszystych i delikatnych ciast.
Steam	od 5 minut do 1 godziny	Nie	Nie	Program do gotowania na parze.

LOKALIZACJA

- Umieść ryżowar w pozycji poziomej na stabilnej, suchej i płaskiej powierzchni, np. na blacie stołu. Należy zapewnić wystarczającą ilość wolnej przestrzeni wokół ryżowaru, co najmniej 10 cm po bokach i 50 cm nad pokrywą urządzenia.
- Umieść ryżowar z dala od materiałów wrażliwych na ciepło i wilgoć (np. zasłony lub kotary), innych urządzeń, źródeł ciepła (np. kuchenka lub grzejnik). Nie wystawiaj urządzenia na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.

OBŚLUGA

Podstawowa obsługa

1. Naciśnij przycisk, aby otworzyć pokrywę i umieścić ryż lub składniki, które chcesz przygotować, w naczyniu do gotowania. Wytrzyj rozlaną wodę lub inne płyny z krawędzi naczynia do gotowania.
2. Zamknij pokrywę i delikatnie dociśnij, aby usłyszeć kliknięcie.
3. Wtóż końcówkę przewodu zasilającego do wtyczki z tyłu ryżowaru i podłącz widełki do gniazdka elektrycznego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i na krótko włączy się podświetlenie panelu sterowania.
4. Naciśnij kilkakrotnie przycisk **Menu** aby wybrać jeden z trybów pracy. Wybrany program zaświeci się.
5. W przypadku programu **Steamy** ustaw czas przygotowania od 5 minut do 1 godziny za pomocą przycisków **Hour** i **Min**.
6. Naciśnij przycisk **Start** a wybrany program uruchomi się. Najpierw rozpocznie się podgrzewanie. Gdy na wyświetlaczu pojawi się czas przygotowania, rozpocznie się odliczanie.
7. Po zakończeniu przygotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a ryżowar automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła. Zaświecą się przyciski **Keep Warm** i **Cancel**.
8. Naciśnij przycisk **Cancel**, aby anulować tryb podtrzymywania temperatury.
9. Naciśnij przycisk otwierania pokrywy i wyjmij naczynie do gotowania. Podczas wyjmowania zawsze używaj ochronnych rękawic kuchennych. Naczynie i jego zawartość są bardzo gorące.
10. Wyczyść urządzenie zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.

Ostrzeżenie:

Należy uważać, aby podczas zdejmowania pokrywy nie poparzyć się gorącą parą. Zaleca się przytrzymanie pokrywy z tyłu przed naciśnięciem przycisku, aby otworzyć pokrywę. Przed całkowitym otwarciem pokrywy należy odczekać, aż para się wydostanie.



Uwaga:

Po przygotowaniu zalecamy wymieszanie ugotowanego ryżu, aby nie przywierał do siebie nadmiernie i pozostał elastyczny.

**Uwaga:**

Czas przygotowania programów Sushy, White Rice, Quick Cook, Low Carb, Risotto i Brown Rice jest obliczany automatycznie na podstawie ilości włożonego ryżu i wody.

Opóźnione uruchomienie

Funkcja ta umożliwia uruchomienie ryżowaru o żądanej godzinie, tj. po upływie ustawionego czasu. Na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas przyrządzania a nie godziny.

1. Umieść ryż lub potrawy, które chcesz przygotować, w naczyniu do gotowania. Zamknij pokrywę.
2. Włóż końcówkę przewodu zasilającego do wtyczki z tyłu ryżowaru i podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i na krótko włączy się podświetlenie panelu sterowania.
3. Naciśnij kilkakrotnie przycisk **Menu** aby wybrać jeden z trybów pracy. Wybrany program zaświeci się.
4. Naciśnij przycisk **Delay Time** a przy pomocy przycisków **Hour** i **Min** ustaw czas opóźnionego startu, po upływie którego uruchomi się ryżowar. Użyj przycisku **Hour**, aby ustawić zegar, przycisku **Min**, aby ustawić minuty. Domyślny czas opóźnionego startu wynosi 30 minut. Domyślny czas opóźnionego startu można ustawić w zakresie od 30 minut do 12 godzin.
5. Naciśnij przycisk **Start**, a przycisk **Delay Time** zaświeci się. Jednocześnie rozpocznie się odliczanie ustawionego czasu.
6. Przygotowanie rozpoczyna się automatycznie po upływie ustawionego czasu.

Jeśli chcesz anulować proces ogrzewania, naciśnij przycisk **Cancel**. Nie używaj tej funkcji, jeśli używasz świeżych składników (np. mleka, jaj itp.). Mogłoby dojść do ich zepsucia.

W miesiącach letnich zalecamy ustawienie opóźnionego czasu rozpoczęcia na maksymalnie 8 godzin, aby użyte składniki nie zepsuły się.

Podtrzymywanie temperatury

Tryb podtrzymywania temperatury jest dostępny dla wszystkich programów i jest automatycznie aktywowany po zakończeniu gotowania. Wyświetlacz odczytuje czas, jaki upłynął od przejścia w tryb podtrzymywania temperatury.

Tryb ten zapewnia, że przygotowana potrawa jest ciepła i dlatego regularnie podgrzewa się do optymalnej temperatury.

Maksymalny czas podtrzymywania temperatury wynosi 12 godzin.

Następnie garnek się wyłączy.

Jeśli chcesz anulować tryb podtrzymywania temperatury, naciśnij przycisk **Cancel**.

Rady dotyczące przygotowania ryżu

- Przygotowując ryż, musisz dobrać odpowiednią proporcję ryżu i wody. Zalecany stosunek ryżu do wody jest zapisany na opakowaniu ryżu, dlatego ważne jest, aby go przestrzegać. Uzyskana konsystencja i smak zależą od kilku czynników, a mianowicie od świeżości ryżu, warunków przechowywania, marki, pochodzenia i, co nie mniej ważne, od osobistych preferencji.
- Zalecany stosunek ryżu do wody to 1: 1,1. Ryż okrągły zazwyczaj wymaga większej ilości wody. Temperatura wody powinna wynosić od 5 do 35°C. Należy używać wody z kranu. Nie używaj wody destylowanej ani przefiltrowanej.
- Zawsze używaj tej samej miarki do odmierzenia ryżu i wody.
- Ten garnek jest przeznaczony do przygotowania maksymalnie 3 miarek ryżu.
- Do pomiaru wody można również użyć wskaźników na wewnętrznej ścianie naczynia do gotowania. Znajdziesz tu linie do przygotowywania białego ryżu (White Rice), risotto (Risotto), ryżu sushi (Sushi), brązowego ryżu (Brown Rice) lub Quick Cook
- Przygotowując mieszankę białego ryżu i brązowego ryżu, użyj linii, której stosunek jest większy w mieszance, tj. jeśli w mieszance jest więcej białego ryżu, użyj linii White Rice i na odwrót. Jeśli stosunek białego do brązowego ryżu jest taki sam, użyj wskaźnika White Rice i mocz ryż w czystej wodzie przez 2 do 3 godzin.
- Do garnka włóż miarkę ryżu i dodaj wodę zawsze do danego wskaźnika. Na przykład, jeśli umieścisz 2 miarki ryżu, dodaj wodę do wskaźnika „2”.
- Przed gotowaniem zalecamy dokładne wypłukanie ryżu (co najmniej 10 minut) pod zimną bieżącą wodą, aby usunąć nadmiar skrobi i wszelkie zanieczyszczenia.

- Po zakończeniu przygotowania zalecamy wymieszanie ryżu w celu usunięcia nagromadzonej pary i ciepła.

Program Low Carb

Niskokaloryczny ryż do programu Low Carb musi być przygotowany w przystawce parowej, którą umieszcza się w pojemniku do gotowania. W tym programie można przygotować maksymalnie 1 miarkę ryżu.

Wysyp przepłukany ryż do nakładki do gotowania na przele i wlej wodę do linii 1, która jest oznaczona na nakładce.

Wskaźniki dotyczące gotowania na parze

To urządzenie umożliwia gotowanie składników na parze.

Wlej czystą wodę do naczynia do gotowania do linii 1 i włóż nakładkę do gotowania na parze, do której należy włożyć składniki.

W poniższej tabeli znajduje się zestawienie podstawowych informacji o potrawach i zalecanym czasie ich przygotowania.

Produkty	Czas przyrządzania
Warzywa liściaste (kapusta itp.)	20 minut
Papryka, brokuły, szparagi itp.	25 minut
Warzywa korzeniowe (marchew, seler, pietruszka itp.)	25 minut
Grzyby	20 minut
Ziemniaki, topinambur itp.	40 minut

Wskaźniki dotyczące pieczenia ciast

Naczynie do gotowania służy wyłącznie do przygotowywania, a nie do obróbki składników. Nie należy ubijać ani mieszać składników w naczyniu do gotowania.

Zalecamy nasmarowanie garnka olejem przed pieczeniem.

Maksymalna ilość użytego ciasta nie może przekraczać 2/3 całkowitej objętości naczynia do gotowania.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć przewód zasilający od gniazdka i pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Do czyszczenia części urządzenia nie używaj nigdy ściernych środków czyszczących, rozpuszczalników itp., które mogłyby uszkodzić powierzchnię urządzenia. Żadnej części urządzenia nie można myć w zmywarce do naczyń.

**Ostrzeżenie:**

Aby zapobiec ryzyku porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innych cieczach.

Naczynie do gotowania i akcesoria

Naczynie do gotowania, szpatułkę, miarkę i nakładkę do gotowania na parze należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Opłucz w czystej wodzie i wytrzyj do sucha.

Jeśli składniki przylepiły się do dna naczynia, wlej do niego ciepłą wodę i dodaj trochę płynu do mycia naczyń. Odstaw, a następnie umyć. Przed ponownym włożeniem naczynia do gotowania do ryżowaru należy zawsze upewnić się, że jego zewnętrzna dna jest czyste i suche.

Powierzchnia zewnętrzna

Przetrzyj zewnętrzną powierzchnię urządzenia i el. grzewczy lekko wilgotną gąbką i wytrzyj do sucha.

Pokrywa wewnętrzna

Naciśnij przycisk, aby zwolnić wewnętrzną pokrywę i wyjąć ją z ryżowaru. Umyj wewnętrzną pokrywę w ciepłej wodzie z odrobina płynu do mycia naczyń. Opłucz w czystej wodzie i wytrzyj do sucha. Obszar, w którym znajduje się pokrywa wewnętrzna, należy wytrzeć suchą ściereczką. Załóż wewnętrzną pokrywę, najpierw wkładając dolną część pokrywy, którą wyrównujesz z dwoma zatrzaskami, a następnie wkładając górną część pokrywy. Lekko dociśnij, aż usłyszysz kliknięcie. Podczas zakładania pokrywy należy również upewnić się, że otwory w pokrywie są wyrównane z zaworem pary.

PRZECHOWYWANIE

- Jeżeli urządzenie nie będzie eksploatowane przez dłuższy czas, należy odłączyć wtyczkę od gniazdka elektrycznego, pozostawić urządzenie do ostygnięcia i wyczyścić zgodnie z instrukcją w rozdziale „**Czyszczenie i konserwacja**”.
- Przed odłożeniem do przechowania upewnij się, że urządzenie oraz wszystkie akcesoria są czyste i suche.
- Przechowuj urządzenie w suchym, czystym i dobrze wentylowanym miejscu, gdzie nie będzie ono narażone na ekstremalne temperatury i będzie poza zasięgiem dzieci lub zwierząt.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Po ugotowaniu ryż jest twardy/suchy.	Za mało wody.	Dodaj 0,5 do 1 miarki wody, w zależności od stanu ryżu, i wybierz program gotowania ryżu. Po zakończeniu gotowania sprawdź stan ugotowania i w razie potrzeby powtórz gotowanie.
Ugotowany ryż jest zbyt wilgotny i lepkii.		Otwórz pokrywę i odpowiednio wymieszaj ryż, aby usunąć nadmiar wilgoci. Zamknij pokrywę i pozostaw ryż w trybie utrzymywania temperatury na 10 do 30 minut, regularnie otwierając pokrywę i mieszając ryż.
Składniki przypaliły się na ściankach naczynia do gotowania i są trudne do usunięcia.		Wlej wodę do naczynia do gotowania i dodaj odrobinę płynu do mycia naczyń. Odstaw, a następnie umyj. Jeśli trudno jest usunąć spaloną pozostałość, nałóż niewielką ilość płynu do mycia naczyń bezpośrednio na spaloną pozostałość, odstaw i zalej gorącą wodą.
Ryż jest lekko przypalony na dole.	Ryż nie został odpowiednio wyptakany.	Oplucz ryż pod bieżącą wodą, aby usunąć jak najwięcej skrobi. Przemieszaj ryż po ugotowaniu.
Woda wewnątrz ryżowaru wrze.	Wewnętrzna pokrywa lub zawór pary nie są prawidłowo ustawione. Wybrałeś program Steam do gotowania ryżu.	Włóż prawidłowo pokrywę wewnętrzną i zawór pary. Zmień program.
Nie można włączyć ryżowaru, przyciski nie reagują.	Kabel zasilający nie jest podłączony poprawnie.	Sprawdź podłączenie przewodu zasilającego w gniazdku.
Nie można włączyć urządzenia.	W tym samym obwodzie elektrycznym są podłączone i działają inne urządzenia.	Zalecamy podłączenie urządzenia do oddzielnego obwodu elektrycznego.



Uwaga:

Jeśli problem będzie się powtarzał lub nie ma go na liście, należy zaprzestać korzystania z ryżowaru i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

DANE TECHNICZNE

Zakres napięcia znamionowego.....	220–240 V~
Częstotliwość nominalna.....	50–60 Hz
Znamionowy pobór mocy.....	350 W
Maksymalna objętość naczynia do gotowania.....	2 l

Zmiany w tekście i parametrach technicznych zastrzeżone.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYMI OPAKOWANIAM

Zużyte opakowanie należy przekazać do punktu wyznaczonego przez lokalny urząd w celu składowania odpadów.

UTYLIZACJA ZUŻYTYCH 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, przekaż te wyroby do właściwych punktów zbiórki odpadów.

W niektórych państwach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich produkt można zwrócić lokalnemu sprzedawcy przy zakupie nowego równoważnego produktu. Prawidłowo utylizując produkt, pomagasz zachować cenne zasoby surowców naturalnych i przeciwdziałasz negatywnemu oddziaływaniu na

środowisko naturalne oraz zdrowie ludzkie, do czego mogłoby dochodzić nieodpowiedniej utylizacji odpadów. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy lokalny urząd lub najbliższy punkt zbiórki odpadów. Za nieprawidłową utylizację tego rodzaju odpadów mogą być nakładane kary zgodnie z lokalnymi przepisami.

Dotyczy podmiotów gospodarczych z krajów Unii Europejskiej

Jeżeli chcesz zutylizować urządzenia elektryczne i elektroniczne, po potrzebne informacje zwróć się do sprzedawcy lub dostawcy produktu.

Utylizacja wyrobów w krajach spoza Unii Europejskiej

Ten symbol obowiązuje w Unii Europejskiej. Przed utylizacją tego produktu w innym miejscu, po stosowne informacje dotyczące prawidłowej utylizacji zgłoś się do odpowiednich urzędów lokalnych lub sprzedawcy.



Ten produkt spełnia wszelkie podstawowe wymagania dyrektywy UE, które go dotyczą.

PRZEPISY

.....

KREMOWE RISOTTO Z CUKINIĄ, ŻÓŁTYMI POMIDORAMI I BAZYLIĄ

Czas gotowania: 30-40 minut

Składniki (na 2 porcje):

1 średniej wielkości cukinia
2-3 żółte pomidorki koktajlowe
świeża bazylia
1,5 miarki ryżu basmati lub ryżu jaśminowego
suszone zioła prowansalskie
szczypta soli
1 łyżka oliwy z oliwek
woda

Sposób obsługi:

1. Dokładnie wypłucz ryż i wsyp go do ryżowaru.
2. Dodaj pokrojoną w kostkę cukinię, całe umyte pomidory, liście bazylii, olej, zioła prowansalskie i przykryj.
3. Włącz ryżowar na program **Risotto** i pozostaw, aby potrawa się gotowała.
4. Na koniec wymieszaj risotto, aby rozpuścić pomidory.

Rada: Podawaj ze świeżymi warzywami lub sałatką.

.....

SZYBKI RYŻ Z KURCZAKIEM

Czas gotowania: 35-45 minut

Produkty:

500 g piersi z kurczaka, pokrojonych w paski
1 średniej wielkości cebula
3 ząbki czosnku
1,5 miarki ryżu
2 miarki bulionu z kurczaka
400 g pokrojonych pomidorów (z puszki)
1 łyżka masła
1 łyżeczka mielonego kminku
2 łyżeczki posiekanej świeżej pietruszki
sól i pieprz do smaku

Sposób obsługi:

1. Drobną pokrój cebulę. Czosnek pokrój na małe kawałki. Umieść w naczyniu do gotowania.
 2. Dodaj przepłukany ryż, masło, mielony kminek i zalej bulionem z kurczaka.
 3. Dopraw solą i pieprzem do smaku. Dokładnie wymieszaj.
 4. Dodaj posiekane pomidory i połóż kurczaka na wierzchu. Nie mieszaj ponownie.
 5. Zamknij pokrywę i wybierz program **Quick Cook**. Poczekaj aż ryżowar zakończy program.
 6. Po ugotowaniu dokładnie wymieszaj, dopraw w razie potrzeby i podawaj na ciepło, posypane posiekaną pietruszką.
-

MIODOWNIK

Produkty:

4 jajka
10-30 g drobnego cukru (wg uznania)
20 ml mleka
100 g mąki pszennej
10-20 g miodu (wg uznania)
olej roślinny do posmarowania pojemnika

Sposób obsługi:

1. Oddziel żółtka od białek.
2. W misce ubij białka jajek na sztywno. Podczas ubijania stopniowo dodawaj cukier, na trzy razy.
3. Dodaj kolejno trzy żółtka. Dokładnie ubij każde żółtko.
4. Następnie dodaj mąkę, na trzy razy, i dokładnie wymieszaj.
5. Na koniec dodaj mleko i miód i ponownie dokładnie wymieszaj.
6. Posmaruj naczynie do gotowania olejem roślinnym i wlej gotowe ciasto do naczynia do gotowania.
7. Włóż naczynie do gotowania do ryżowaru, zamknij pokrywę i wybierz program **Cake**.
8. Poczekaj aż ryżowar zakończy program.

Rada: Do miodownika możesz dodać rodzynki, orzechy, kawałki czekolady lub kandyzowane owoce.

