

Tefal®



SPHERICOOK

www.tefal.com

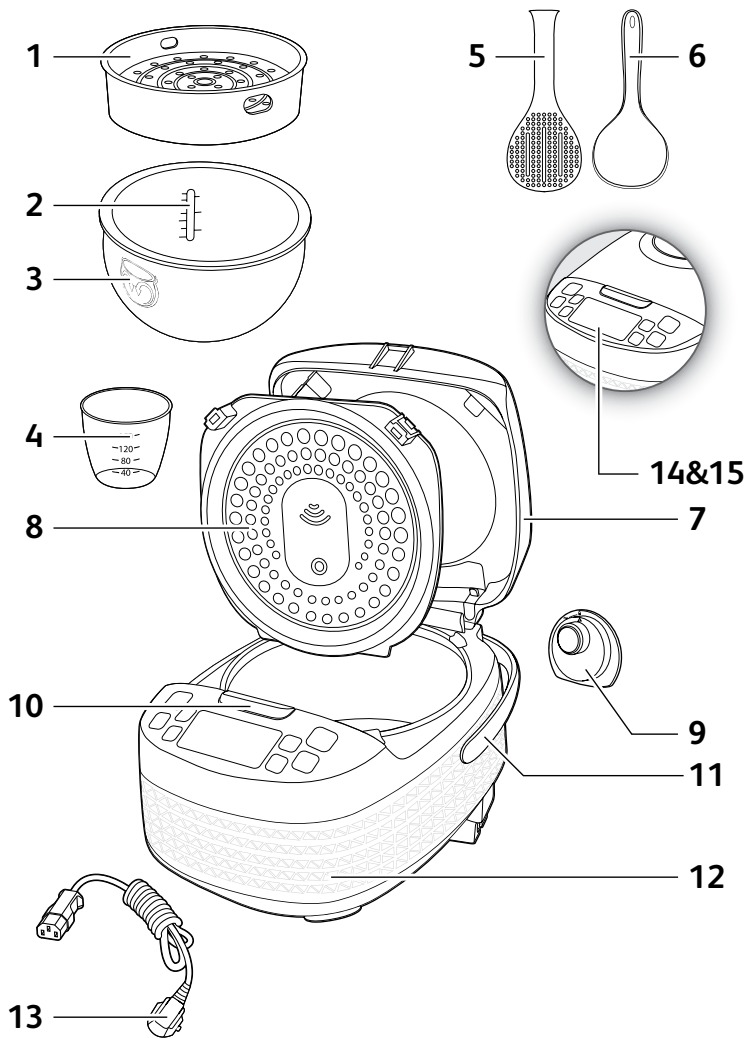




Fig.1



Fig.2



Fig.3a

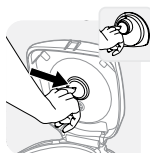


Fig.3b



Fig.4



Fig.5



Fig.6



Fig.7

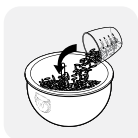


Fig.8



Fig.9



Fig.10



Fig.11



Fig.12



Fig.13



Fig.14



Fig.15

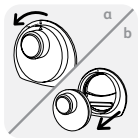


Fig.16

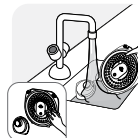


Fig.17

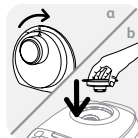


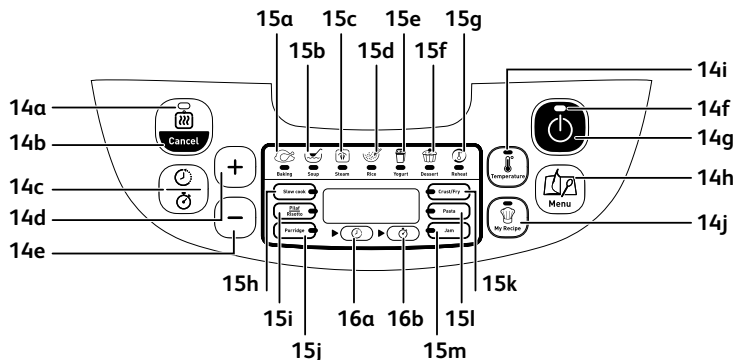
Fig.18



Fig.19

* W zależności od modelu:
Model RK745*** - max 10 miarek
Model RK740*** - max 8 miarek

PANEL STEROWANIA




OPIS

- 1 Koszyk do gotowania na parze
- 2 Oznaczenie poziomu wody, którą należy wlać w celu ugotowania ryżu
- 3 Wyjmowana miska do gotowania
- 4 Kubek z miarką
- 5 Łyżka do ryżu
- 6 Łyżka do zupy
- 7 Pokrywa
- 8 Wyjmowana wewnętrzna przegroda paroszczelna
- 9 Mikrozawór ciśnieniowy
- 10 Przycisk otwierania pokrywy
- 11 Uchwyt
- 12 Korpus urządzenia
- 13 Przewód zasilający
- 14 Panel sterowania
 - a Wskaźnik „Utrzymywanie ciepła”
 - b Przycisk „Utrzymywanie ciepła/Anuluj”
 - c Przycisk „Opóźnione gotowanie / Timer”
 - d Przycisk „+”
 - e Przycisk „-”
 - f Wskaźnik „Start”
 - g Przycisk „Start”
 - h Przycisk wyboru menu
 - i Przycisk „Temperatura”
 - j Przycisk „Mój przepis”
- 15 Wskaźniki funkcji
 - a Funkcja Piekarnik
 - b Funkcja Zupa
 - c Funkcja Para
 - d Funkcja Ryż
 - e Funkcja Jogurt
 - f Funkcja Deser
 - g Funkcja Odgrzewanie
 - h Funkcja Powolne gotowanie
 - i Funkcja Risotto/Piław
 - j Funkcja Owsianka
 - k Funkcja Smażenie (Przyrumienianie)
 - l Funkcja Makaron
 - m Funkcja Konfitura
- 16 Wskaźnik funkcji
 - a Opóźnienie startu
 - b Timer

Należy uważnie przeczytać i zachować niniejszą instrukcję obsługi.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze pod warunkiem, że są one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że są one w wieku powyżej 8 lat i znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej. Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Urządzenie może być użytkowane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo nieposiadające doświadczenia lub wiedzy pod warunkiem, że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją potencjalne zagrożenia.
- Dzieci nie powinny używać urządzenia w charakterze zabawki.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także przez osoby nieposiadające doświadczenia lub wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub otrzymały wcześniej instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego.
- Nie jest ono przeznaczone do użytku w następujących sytuacjach, które nie są objęte gwarancją: w pomieszczeniach kuchennych przeznaczonych dla personelu sklepów, biur i innych środowisk zawodowych,
 - w gospodarstwach rolnych,
 - przez gości w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych,
 - w środowiskach typu pensjonaty.

- **Jeśli urządzenie jest wyposażone w odłączany przewód zasilający:** Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić na specjalny przewód lub zestaw dostępny u producenta lub w jego serwisie posprzedażnym.
- **Jeśli urządzenie jest wyposażone w stały przewód zasilający:** Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- Nigdy nie należy zanurzać urządzenia w wodzie.
- Do czyszczenia akcesoriów i części mających kontakt z żywnością należy używać wilgotnej ściereczki lub gąbki z płynem do mycia naczyń. Słukać z użyciem wilgotnej ściereczki lub gąbki. Akcesoria i części mające kontakt z żywnością należy osuszyć suchą ściereczką.
- Jeśli na urządzeniu wyświetlany jest symbol , oznacza on „Uwaga: powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania”.
- Uwaga: po użyciu powierzchnie elementu grzejjego mogą pozostać gorące.
- Uwaga: niebezpieczeństwo obrażeń w przypadku niewłaściwego użytkowania urządzenia.
- Uwaga: jeśli urządzenie jest wyposażone w odłączany przewód zasilający, nie należy wylewać płynu na złącze.
- Urządzenie należy zawsze odłączać od zasilania:
 - natychmiast po użyciu,
 - w celu jego przeniesienia,
 - każdorazowo przed konserwacją lub czyszczeniem,
 - jeżeli wykazuje jakiegokolwiek usterki.
- Podczas pracy urządzenia wytwarzane są wysokie temperatury, które mogą powodować oparzenia. Nie należy dotykać odstąpiętych części metalowych.
- Urządzenia do gotowania powinny być ustawione w stabilnej pozycji z uchwytami (jeśli są) na miejscu, aby zapobiec rozlaniu gorących płynów.
- Podczas gotowania urządzenie wydziela ciepło i parę. Nie należy zbliżać do niego ręki ani głowy. Nie należy kłaść mokrej szmatki na pokrywę zewnętrzną.

- W razie jakichkolwiek problemów należy skontaktować się z lokalnym serwisem lub z adresem podanym na stronie internetowej.
- Urządzenie może być używane na maksymalnej wysokości 4000 m.
- W trosce o bezpieczeństwo użytkownika, urządzenie spełnia obowiązujące normy i przepisy (Dyrektywy niskonapięciowej, Dyrektywy w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej, materiałów mających kontakt z żywnością, środowiska itp.).
- Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci odpowiada napięciu podanemu na urządzeniu (prąd zmienny).
- Ze względu na różne obowiązujące standardy, jeżeli urządzenie jest używane w kraju innym niż kraj zakupu, należy zlecić jego sprawdzenie w autoryzowanym serwisie.

PODŁĄCZENIE

- Nie należy używać urządzenia, jeśli:
 - urządzenie lub jego przewód zasilający jest uszkodzony,
 - urządzenie zostało upuszczone i wykazuje widoczne uszkodzenia lub nieprawidłowe działanie,
 - W takich przypadkach urządzenie należy przestać do najbliższego autoryzowanego serwisu.
- Nie wolno dopuścić, aby przewód zasilający zwisał w dół.
- Urządzenie należy zawsze podłączać do gniazdka z uziemieniem.
- Nie należy używać przedłużacza. Jeśli bierzesz na siebie odpowiedzialność, używaj tylko przedłużacza w dobrym stanie, podłączonego do uziemienia i dostosowanego do mocy urządzenia.
- Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, pociągając go za przewód.

EKSPLOATACJA

- Należy używać stabilnej, płaskiej powierzchni roboczej, która jest zabezpieczona przed rozpryskującą się wodą.
- Nigdy nie próbować obsługiwać urządzenia z pustą miską lub bez miski.

- Sterowanie pozycją gotowania musi zapewniać swobodną eksploatację. Nie należy jej wymuszać ani blokować żadnym zewnętrznym przedmiotem.
- Nigdy nie wyjmować miski, gdy urządzenie pracuje
- Nigdy nie stawiać miski bezpośrednio na płomieniu ani na innym źródle ciepła.
- Miska i płyta grzewcza muszą być w bezpośrednim kontakcie. Użycie uszkodzonej miski lub obecność jakiegokolwiek przedmiotu czy produktu spożywczego między tymi dwoma elementami może doprowadzić do awarii.
- Nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, ponieważ może to spowodować jego poważne uszkodzenie.
- Nie należy wkładać płynów ani żywności do urządzenia, gdy miska nie jest założona.
- Przestrzegać poziomów zalecanych w przepisach.
- Jeżeli dojdzie do zapalenia się jakichkolwiek części urządzenia, nigdy nie próbować gasić ich wodą. Zdusić płomień wilgotną ściereczką.
- Wszelkie prace mogą być wykonywane wyłącznie przez autoryzowany serwis z użyciem oryginalnych części zamiennych.
- W przypadku użytkowania urządzenia w ramach działalności gospodarczej bądź użycia niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją obsługi, producent nie ponosi odpowiedzialności i jego gwarancja nie obowiązuje.

OCHRONA ŚRODOWISKA

- Urządzenie zostało zaprojektowane do działania przez wiele lat. Zastanawiając się jednak nad wymianą urządzenia, nie wolno zapominać, że możemy przyczynić się do ochrony środowiska.
- Przed utylizacją urządzenia należy wyjąć baterię timera i przekazać ją do wyspecjalizowanego punktu zbiórki odpadów lub autoryzowanego serwisu (zależnie od modelu).
- Autoryzowane serwisy przyjmują zużyte urządzenia w celu ich przyjaznej dla środowiska utylizacji.



Pomóżmy chronić środowisko!

① Urządzenie zawiera wiele materiałów, które można odzyskać lub poddać recyklingowi.

➔ Należy zanieść je do punktu zbiórki w celu ich przetworzenia.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Rozpakowywanie urządzenia

- Wyjmij urządzenie z opakowania i rozpakuj wszystkie akcesoria oraz wydrukowane dokumenty.
- Otwórz pokrywę, naciskając przycisk otwierania znajdujący się z przodu urządzenia – rys. 1.

Przeczytaj instrukcję obsługi i przestrzegaj uważnie metody użytkowania.

Czyszczenie urządzenia

- Wyjmij miskę do gotowania – rys. 2, wewnętrzną ostonę paroszczelną i zawór ciśnieniowy – rys. 3a i 3b.
- Wyczyść miskę do gotowania, zawór i wewnętrzną ostonę paroszczelną przy użyciu gąbki i płynu do mycia naczyń.
- Przetrzyj pokrywę i zewnętrzną stronę urządzenia wilgotną szmatką.
- Starannie je wysusz.
- Włóż wszystkie elementy z powrotem na miejsce. Zamontuj pokrywę wewnętrzną we właściwym miejscu wewnątrz górnej pokrywy urządzenia. Następnie umieść wewnętrzną ostonę paroszczelną za dwoma wycięciami znajdującymi się na spodzie pokrywy i nasuń ją na górną część, aż będzie dobrze zamocowana. Podłącz odłączany przewód do gniazdka w podstawie urządzenia.

URZĄDZENIE I WSZYSTKIE FUNKCJE

- Dokładnie wytrzyj zewnętrzną część miski do gotowania (zwłaszcza dno). Upewnij się, że pod miską i na elemencie grzewczym nie pozostały żadne resztki lub płyn – rys. 5.

- Umieść miskę do gotowania w urządzeniu, zwracając uwagę na jej prawidłowe ustawienie – rys. 6.
- Sprawdź, czy pokrywa wewnętrzna jest prawidłowo umieszczona.
- Upewnij się, że dobrze zamknąłeś pokrywę, aż usłyszysz kliknięcie.
- Włóż przewód zasilający do gniazdka w podstawie multicookera i podłącz go do gniazdka elektrycznego. Urządzenie wyemituje jeden długi sygnał dźwiękowy i wszystkie kontrolki na panelu sterowania zaświecą się na krótko. Następnie na wyświetlaczu pojawi się komunikat „----” i zgasną wszystkie kontrolki. Urządzenie przetączy się w tryb czuwania, można wybrać żądane menu i parametry gotowania.
- Nie należy dotykać elementu grzewczego, gdy urządzenie jest włączone lub po zakończeniu gotowania. Nie należy przenosić urządzenia w trakcie pracy lub bezpośrednio po zakończeniu gotowania.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.

Nigdy nie wkładaj ręki do wylotu pary podczas gotowania, ponieważ istnieje ryzyko oparzenia – rys. 10.

Jeśli po rozpoczęciu gotowania chcesz zmienić wybrane menu z powodu błędu, naciśnij przycisk „UTRZYMYWANIE CIEPŁA/ANULUJ” i ponownie wybierz żądane menu.

Należy używać wyłącznie miski do gotowania dostarczonej z urządzeniem.

Nie należy wlewać wody ani wkładać żadnych składników do urządzenia, jeśli nie ma w nim miska do gotowania.

Maksymalna ilość wody i składników nie może wykraczać poza najwyższe oznaczenie znajdujące się wewnątrz miski do gotowania – rys. 7.

TABELA PROGRAMÓW GOTOWANIA

Programy	Czas gotowania			Opóźniony start		Temperatura		Położenie pokrywy		Utrzymywanie ciepła
	Domyślny czas trwania	Zakres	Regulowany	Zakres	Regulowany	Domyślna	Zakres [°C]	Zamknięta	Otwarta	
Piekarnik	45 min	5 min-4 h	5 min	Czas gotowania ~ 24 h	5 min	160°C	120/140/160	•		•
Smażenie (Przyrumienianie)	20 min	5 min-1 h 30 min	1 min			160°C	120/130/140/150/160	•	•	•
Zupa	1 h	5 min-3 h	5 min	Czas gotowania ~ 24 h	5 min	Automatyczny		•		•
Powolne gotowanie	4 h	20 min-9 h	5 min	Czas gotowania ~ 24 h	5 min	100°C	80/100/120	•		•
Para	30 min	5 min-3 h	5 min	Czas gotowania ~ 24 h	5 min	100°C		•		•
Ryż	Automatyczny	Automatyczny		Czas gotowania ~ 24 h	5 min	Automatyczny		•		•
Risotto/Pilaw	Automatyczny	Automatyczny		Czas gotowania ~ 24 h	5 min	Automatyczny		•		•
Deser	45 min	5 min-2 h	5 min	Czas gotowania ~ 24 h	5 min	130°C	100/130/160	•		
Owsianka	25 min	5 min-2 h	5 min	Czas gotowania ~ 24 h	5 min	Automatyczny		•		•
Jogurt	8 h	1 h-12 h	15 min			40°C		•		
Konfitura	1 h	5 min-3 h	5 min	Czas gotowania ~ 24 h	5 min	105°C		•	•	
Makaron	10 min	3 min-3 h	1 min	Czas gotowania ~ 24 h	5 min	100°C		•	•	
Odgrzewanie	25 min	5 min-1 h	5 min			100°C		•		•
Utrzymywanie ciepła	Automatyczny	Automatyczny				75°C		•		•
Mój przepis	30 min	5 min-9 h	5 min	Czas gotowania ~ 24 h	5 min	100°C	40-160 [10°C na przedział]	•	•	

1. PRZYCISK START

- Naciśnij ten przycisk, aby rozpocząć proces gotowania.

2. PRZYCISK „MENU”

- W trybie czuwania naciśnij przycisk „Menu”, aby przewijać poniższe funkcje: Baking (Piekarnik) → Soup (Zupa) → Steam (Para) → Rice (Ryż) → Yogurt (Jogurt) → Dessert (Deser) → Reheat (Odgrzewanie) → Slow Cook (Powolne gotowanie) → Risotto/Pilaw → Porridge (Owsianka) → Crust Fry (Smażenie/Przrumienianie) → Pasta (Makaron) → Jam (Konfitura).
- Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas gotowania dla każdej funkcji (z wyjątkiem funkcji Ryż, Pilaw/Risotto). Będzie migać kontrolka na przycisku „Start”, a wybrane menu zostanie podświetlone.

Uwaga:

Jeśli chcesz wyłączyć sygnał dźwiękowy, przytrzymaj wciśnięty przycisk „Menu”, dopóki nie pojawi się dłuższy sygnał dźwiękowy.

Jeśli chcesz z powrotem włączyć sygnał dźwiękowy, ponownie przytrzymaj wciśnięty przycisk „Menu”, dopóki nie pojawi się ten sam długi sygnał dźwiękowy.

3. PRZYCISK „Opóźnienie startu/Timer”

- Timer: Czas gotowania można zmienić (z wyjątkiem funkcji Ryż, Risotto/Pilaw) w trakcie wybierania trybu gotowania i na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się wówczas domyślny czas gotowania. Naciśnij jeden raz przycisk „Opóźnienie startu/Timer” (rys. 14c) (zaświeci się kontrolka timera (rys. 16b)), a następnie użyj przycisków +/- do ustawienia czasu gotowania.
- Opóźnienie uruchomienia: Wstępnie ustawiony czas to czas do końca procesu gotowania. Opóźnienie uruchomienia (opóźnienie rozpoczęcia gotowania) nie jest możliwe dla programów Crust Fry (Smażenie), Yogurt (Jogurt) i Reheat (Odgrzewanie). Po wybraniu żądanego trybu gotowania, naciśnij dwukrotnie przycisk „Opóźnienie startu/Timer” (rys. 14c) (zaświeci się kontrolka opóźnienia startu (rys. 16a)), a następnie użyj przycisku +/- do ustawienia timera. Gotowanie rozpoczyna się po upływie wstępnie ustawionego czasu.

- Po ustawieniu czasu opóźnionego startu, naciśnij przycisk „Start” (rys. 14g). Kontrolki „Start” (rys. 14f) i „Opóźnienie startu” (rys. 16a) będą świecić na stałe, a na wyświetlaczu pojawi się czas pozostały do zakończenia gotowania.
- Gdy multicooker rozpocznie tryb gotowania, kontrolka opóźnienia startu (rys. 16a) zgaśnie, a kontrolka timera (rys. 16b) zaświeci się.
- Czas gotowania można ustawić z wyprzedzeniem do 24 h. Jeśli wstępnie ustawiony czas jest krótszy od czasu gotowania, gotowanie rozpocznie się natychmiast.

4. PRZYCISKI „+/-”

- Za pomocą tych przycisków można regulować czas gotowania (+/- 1, 5 lub 15 min) oraz wstępnie ustawiony czas (+/- 5 min). Nie można regulować czasu gotowania w trybach „Ryż”, „Risotto/Pilaw” i nie można regulować wstępnie ustawionego czasu w trybach „Smażenie/Przysmażanie”, „Jogurt”, „Odgrzewanie”.

5. Przycisk „Utrzymywanie ciepła/Anuluj”

- W trybie czuwania naciśnij przycisk „Utrzymywanie ciepła/Anuluj” (rys. 14b), aby podgrzać potrawy i utrzymać ich temperaturę.
- Naciśnij przycisk „Utrzymywanie ciepła/Anuluj” (rys. 14b), aby zatrzymać proces pieczenia lub anulować wszystkie ustawienia. Multicooker powróci do trybu czuwania.
- Więcej informacji na ten temat można znaleźć w rozdziale „Utrzymywanie ciepła/Anuluj”.

6. Przycisk „Temperatura”

- Przed ustawieniem temperatury należy najpierw wybrać program i czas gotowania (dostępne tylko dla Baking (Pieczenie), Crust Fry (Smażenie), Slow Cooking (Powolne gotowanie), Dessert (Deser) i My Recipe (Mój przepis, tryb konfigurowalny). Następnie naciśnij przycisk „Temperatura” (rys. 14i) i wybierz temperaturę. Domyślna temperatura gotowania zmienia się w zależności od wybranego programu gotowania. Przyciski „+” i „-” służą do zwiększania i zmniejszania temperatury.
- Po ustawieniu temperatury, naciśnij przycisk „Start” (rys. 14g), aby rozpocząć proces gotowania, kontrolka „Start” (rys.14f) pozostanie zapalona.

- Temperaturę można zmienić podczas gotowania, naciskając przycisk „Temperatura”. Po wybraniu temperatury i braku działania przez 5 sekund multicooker wznowi gotowanie z nowym ustawieniem.

FUNKCJA OWSIANKA

- Naciśnij przycisk „Menu”, aby wybrać funkcję „Owsianka”. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas gotowania, a kontrolka „Start” będzie migać na czerwono.
- Czas gotowania można zmienić, naciskając najpierw przycisk „Opóźnienie startu/Timer” (rys. 14c), a następnie przyciski „+” i „-”.
- Naciśnij przycisk „Start”. Multicooker rozpocznie program gotowania „Owsianka” i zapali się na stałe kontrolka „Start”. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas gotowania.
- Po zakończeniu gotowania multicooker wyemituje trzy sygnały dźwiękowe i uruchomi program utrzymywania ciepła, zapali się kontrolka „Utrzymywanie ciepła” (rys. 14a), a na wyświetlaczu pojawi się czas, w jakim funkcja utrzymywania ciepła będzie aktywna.

FUNKCJA ZUPA

- Naciśnij przycisk „Menu”, aby wybrać funkcję „Zupa”. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas gotowania, a kontrolka „Start” będzie migać na czerwono.
- Czas gotowania można zmienić, naciskając najpierw przycisk „Opóźnienie startu/Timer” (rys. 14c), a następnie przyciski „+” i „-”.
- Naciśnij przycisk „Start”. Multicooker rozpocznie program gotowania „Zupa” i zapali się kontrolka „Start”. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas gotowania.
- Po zakończeniu gotowania multicooker wyemituje trzy sygnały dźwiękowe i uruchomi program utrzymywania ciepła, zapali się

w kontrolka „Utrzymywanie ciepła”, a na wyświetlaczu pojawi się czas, w jakim funkcja utrzymywania ciepła będzie aktywna.

FUNKCJA STEAM (PARA WODNA)

- Naciśnij przycisk „Menu”, aby wybrać funkcję „Para”. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas gotowania, a kontrolka „Start” będzie migać na czerwono.
- Czas gotowania można zmienić, naciskając najpierw przycisk „Opóźnienie startu/Timer” (rys. 14c), a następnie przyciski „ + ” i „ - ”.
- Naciśnij przycisk „Start”. Multicooker rozpocznie program gotowania „Para” i zapali się kontrolka „Start”. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas gotowania.
- Po zakończeniu gotowania multicooker wyemituje trzy sygnały dźwiękowe i przełączy się automatycznie w tryb utrzymywania ciepła. Zapali się kontrolka „Utrzymywanie ciepła”, a na wyświetlaczu pojawi się czas, w jakim tryb utrzymywania ciepła będzie aktywny.

FUNKCJA BAKING (PIEKARNIK)

- Naciśnij przycisk „Menu”, aby wybrać funkcję „Piekarnik”. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas gotowania, a wskaźnik „Start” będzie migać na czerwono.
- Czas gotowania można zmienić, naciskając najpierw przycisk „Opóźnienie startu/Timer” (rys. 14c), a następnie przyciski „ + ” i „ - ”. Naciśnij przycisk „Temperatura”, aby wybrać temperaturę.
- Naciśnij przycisk „Start”. Multicooker rozpocznie program „Piekarnik” i zapali się kontrolka „Start”. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas gotowania.
- Po zakończeniu gotowania multicooker wyemituje trzy sygnały dźwiękowe i uruchomi program utrzymywania ciepła, zapali się kontrolka „Utrzymywanie ciepła”, a na wyświetlaczu pojawi się czas, w jakim funkcja utrzymywania ciepła będzie aktywna.

FUNKCJA JAM (KONFITURA)

- Naciśnij przycisk „Menu”, aby wybrać funkcję „Konfitura”. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas gotowania, a kontrolka „Start” będzie migać na czerwono.
- Czas gotowania można zmienić, naciskając najpierw przycisk „Opóźnienie startu/Timer” (rys. 14c), a następnie przyciski „+” i „-”.
- Naciśnij przycisk „Start”. Multicooker rozpocznie program gotowania „Konfitura” i zapali się kontrolka „Start”. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas gotowania.
- Po zakończeniu procesu gotowania multicooker wyemituje trzy sygnały dźwiękowe.

Uwaga: Brak funkcji utrzymywania ciepła dla tej funkcji.

FUNKCJA CRUST FRY (SMAŻENIE/PRYZUMIENIANIE)

- Naciśnij przycisk „Menu”, aby wybrać funkcję „Smażenie (Przyrumienianie)”. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas gotowania, a kontrolka „Start” będzie migać na czerwono.
- Czas gotowania można zmienić, naciskając najpierw przycisk „Opóźnienie startu/Timer” (rys. 14c), a następnie przyciski „+” i „-”. Naciśnij przycisk „Temperatura”, aby wybrać temperaturę.
- Naciśnij przycisk „Start”. Multicooker rozpocznie program gotowania „CRUST FRY” (Smażenie/Przyrumienianie) i zapali się kontrolka „Start”. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas gotowania.
- Po zakończeniu gotowania multicooker wyemituje trzy sygnały dźwiękowe i uruchomi program utrzymywania ciepła, zapali się kontrolka „Utrzymywanie ciepła”, a na wyświetlaczu pojawi się czas, w jakim funkcja utrzymywania ciepła będzie aktywna.

Uwaga: Funkcję tę należy zawsze stosować z olejem i żywnością. Użycie wyłącznie oleju może spowodować nieprawidłowe działanie lub stwarzać zagrożenie.

FUNKCJA SLOW COOK (POWOLNE GOTOWANIE)

- Naciśnąć przycisk „Menu”, aby wybrać funkcję „Powolne gotowanie”. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas gotowania, a kontrolka „Start” będzie migać na czerwono.
- Czas gotowania można zmienić, naciskając najpierw przycisk „Opóźnienie startu/Timer” (rys. 14c), a następnie przyciski „+” i „-”. Naciśnij przycisk „Temperatura”, aby wybrać temperaturę.
- Naciśnij przycisk „Start”. Multicooker rozpocznie program „Slow Cook” (Powolne gotowanie) i zapali się kontrolka „Start”. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas gotowania.
- Po zakończeniu gotowania multicooker wyemituje trzy sygnały dźwiękowe i uruchomi program utrzymywania ciepła, zapali się kontrolka „Utrzymywanie ciepła”, a na wyświetlaczu pojawi się czas, w jakim funkcja utrzymywania ciepła będzie aktywna.

FUNKCJA SLOW COOK (POWOLNE GOTOWANIE)

- Naciśnij przycisk „Menu”, aby wybrać funkcję „Jogurt”. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas gotowania, a kontrolka „Start” będzie migać na czerwono.
- Czas gotowania można zmienić, naciskając najpierw przycisk „Opóźnienie startu/Timer” (rys. 14c), a następnie przyciski „+” i „-”.
- Naciśnij przycisk „Start”. Multicooker rozpocznie program gotowania „Jogurt” i zapali się kontrolka „Start”. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas gotowania.
- Po zakończeniu procesu gotowania multicooker wyemituje trzy sygnały dźwiękowe.

Uwaga: Pod koniec procesu gotowania nie działa funkcja utrzymywania ciepła. Umożliwia przygotowanie jogurtu w żaroodpornych szklanych słoikach.

WYBÓR SKŁADNIKÓW NA JOGURT

Mleko

Jakiego mleka używać?

Wszystkie nasze przepisy (o ile nie podano inaczej) są przygotowywane na bazie mleka krowiego. Można użyć mleka roślinnego, np. sojowego, albo mleka owczego lub koziego, lecz konsystencja jogurtu może się różnić w zależności od użytego mleka. Mleko surowe, mleko o przedłużonej trwałości i wszystkie mleka opisane poniżej są odpowiednie dla tego urządzenia:

- **Mleko sterylizowane o przedłużonej trwałości:** Mleko pełne UHT pozwala uzyskać bardziej gęsty jogurt. Mleko półtłuste pozwala uzyskać mniej gęsty jogurt. Można też użyć mleka półtłustego i dodać jeden lub dwa łyżeczki mleka w proszku.
- **Mleko pasteryzowane:** z tego mleka uzyskuje się bardziej kremowy jogurt z niewielkim kożuchem na powierzchni.
- **Mleko surowe (mleko z gospodarstwa):** ten rodzaj mleka musi być przegotowany. Zaleca się również pozostawienie go w stanie wrzenia przez dłuższy czas. Używanie tego mleka bez przegotowania byłoby niebezpieczne. Przed użyciem w urządzeniu należy odczekać, aż ostygnie. Nie zaleca się hodowania jogurtu z surowego mleka.
- **Mleko w proszku:** z tego rodzaju mleka uzyskuje się bardzo kremowy jogurt. Należy postępować zgodnie z instrukcjami producenta podanymi na opakowaniu.

Wybieraj mleko pełne, najlepiej UHT o przedłużonej trwałości. Mleko surowe (świeże) i mleko pasteryzowane muszą być przegotowane, a następnie schłodzone i bez kożucha.

FUNKCJA DESER

- Nacisnąć przycisk „Menu”, aby wybrać funkcję „Deser”. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas gotowania, a wskaźnik „Start” będzie migać na czerwono.
- Czas gotowania można zmienić, naciskając najpierw przycisk „Opóźnienie startu/Timer” (rys. 14c), a następnie przyciski „+” i „-”. Naciśnij przycisk „Temperatura”, aby wybrać temperaturę.

- Naciśnij przycisk „Start”. Multicooker rozpocznie program gotowania „Deser” i zapali się kontrolka „Start”. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas gotowania.
- Po zakończeniu procesu gotowania multicooker wyemituje trzy sygnały dźwiękowe.

Uwaga: Brak funkcji utrzymywania ciepła dla tej funkcji.

FUNKCJA RICE (RYŻ)

- Wsyp wymaganą ilość ryżu do miski, używając dołączonego kubka z miarką – rys. 4. Następnie napełnij zimną wodą do odpowiedniego oznaczenia „CUP” (MIARKA) znajdującego się na misce – rys. 2.
- Zamknij pokrywę.

Uwaga: Zawsze najpierw wsypuj ryż, w przeciwnym razie będzie za dużo wody. Naciśnij przycisk „Menu”, aby wybrać funkcję „Ryż”. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „---”, kontrolka „Start” będzie migać, a następnie naciśnij przycisk „Start”. Multicooker rozpocznie program gotowania „Rice” (Ryż) i zapali się kontrolka „Start”. Na wyświetlaczu pojawi się migający napis „--”. Czas nie jest wyświetlany, ponieważ program automatycznie dostosowuje czas i temperaturę, które mogą się zmieniać podczas gotowania.

- Po zakończeniu gotowania multicooker wyemituje trzykrotnie sygnały dźwiękowe i uruchomi program utrzymywania ciepła, zapali się kontrolka „Utrzymywanie ciepła”, a na wyświetlaczu pojawi się czas, w jakim funkcja utrzymywania ciepła będzie aktywna.

FUNKCJA RISOTTO/PILAW

- Naciśnij przycisk „Menu”, aby wybrać funkcję „Risotto/Pilaw”. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „---”, kontrolka „Start” będzie migać, a następnie naciśnij przycisk „Start”. Multicooker rozpocznie program gotowania „Risotto/Pilaw” i zapali się kontrolka „Start”. Na wyświetlaczu pojawi się migający napis „--”. Czas nie jest wyświetlany, ponieważ multicooker robi to automatycznie i może się on zmieniać podczas gotowania.

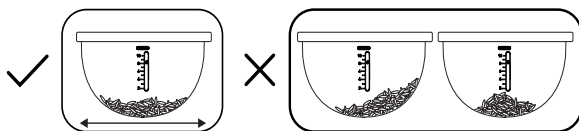
- Po zakończeniu gotowania multicooker wyemituje trzy sygnały dźwiękowe i uruchomi program utrzymywania ciepła, zapali się kontrolka „Utrzymywanie ciepła”, a na wyświetlaczu pojawi się czas, w jakim funkcja utrzymywania ciepła będzie aktywna.

ZALECENIA DOTYCZĄCE OPTIMALNEGO GOTOWANIA RYŻU (funkcje Ryż i Risotto/Pilaw)

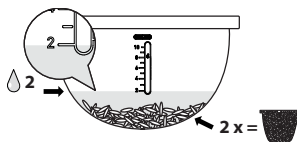
- Przed gotowaniem odmierz ryż przy użyciu dołączonego kubka z miarką i optucz go (nie należy płukać ryżu do risotto).



- Optukany ryż rozłóż równomiernie na całej powierzchni miski.



- Na przykład, jeśli gotujesz 2 miarki ryżu, po optukaniu i równomiernym rozłożeniu ryżu w misce, nalej wody do wysokości poziomu 2.



- Gdy ryż będzie gotowy, zapali się kontrolka „Utrzymanie ciepła” (rys. 14a), wymieszaj wówczas ryż i pozostaw go w multicookerze jeszcze na kilka minut, aby uzyskać idealnie ugotowany ryż z oddzielonymi ziarnami.

Poniższa tabela zawiera wskazówki dotyczące gotowania ryżu:

INSTRUKCJA GOTOWANIA RYŻU BIAŁEGO			
Ilość ryżu do ugotowania (w ilości miarek)	Ilość ryżu do ugotowania (wagowo)	Poziom wody w misce (+ ryż)	Liczba porcji
2	300 g	Poziom 2	3 os. – 4 os.
4	600 g	Poziom 4	5 os. – 6 os.
6	900 g	Poziom 6	8 os. – 10 os.
8*	1200 g	Poziom 8	13 os. – 14 os.
10**	1500 g	Poziom 10	16 os. – 18 os.

* Maksymalna ilość dla modelu RK740

** Maksymalna ilość dla modelu RK745

Temperatura i czas gotowania ryżu są regulowane automatycznie przez urządzenie.

Należy pamiętać, że program składa się z 7 etapów:

Wstępne podgrzewanie => Wchłanianie wody => Szybki wzrost temperatury => Utrzymywanie w stanie wrzenia => Odparowywanie wody => Gotowanie ryżu na wolnym ogniu => Utrzymywanie ciepła.

Czas gotowania zależy od ilości i rodzaju ryżu.

FUNKCJA PASTA (MAKARON)

- Podczas gotowania makaronu ważne jest, aby przed wsypaniem makaronu poczekać, aż woda osiągnie odpowiednią temperaturę.
- Naciśnij przycisk „Menu”, aby wybrać funkcję „Makaron”. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas gotowania, a kontrolka „Start” będzie migać na czerwono.
- Czas gotowania można zmienić, naciskając najpierw przycisk „Preset/Timer”, a następnie przyciski „+” i „-”.
- Naciśnij przycisk „Start”. Multicooker rozpocznie program gotowania „Makaron” i zapala się kontrolka „Start”. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas gotowania.

- Multicooker wyemituje sygnał dźwiękowy, gdy woda osiągnie idealną temperaturę. Wsyp makaron do wody i ponownie naciśnij przycisk „Start”, aby rozpocząć proces gotowania. Podczas gotowania makaronu pokrywa musi pozostać otwarta.
- Po zakończeniu procesu gotowania multicooker wyemituje trzy sygnały dźwiękowe.

Uwaga: Brak funkcji utrzymywania ciepła dla tej funkcji.

FUNKCJA REHEAT (ODGRZEWANIE)

- Funkcja ta służy wyłącznie do odgrzewania ugotowanych potraw.
- Naciśnij przycisk „Menu”, aby wybrać funkcję „Odgrzewanie”. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas gotowania, a kontrolka „Start” będzie migać na czerwono.
- Czas gotowania można zmienić, naciskając najpierw przycisk „Opóźnienie startu/Timer” (rys. 14c), a następnie przyciski „+” i „-”.
- Naciśnij przycisk „Start”. Multicooker rozpocznie program gotowania „Odgrzewanie” i zapali się kontrolka „Start”. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas gotowania.
- Po zakończeniu gotowania multicooker wyemituje trzy sygnały dźwiękowe i uruchomi program utrzymywania ciepła, zapali się kontrolka „Utrzymywanie ciepła”, a na wyświetlaczu pojawi się czas, w jakim funkcja utrzymywania ciepła będzie aktywna.

UWAGA:

Objętość zimnych potraw nie powinna przekraczać połowy pojemności multicookera. Jeśli jedzenia jest zbyt dużo, nie zostanie ono odpowiednio odgrzane. Jeżeli ilość jedzenia jest niewystarczająca lub jeśli funkcja „Odgrzewanie” jest używana wielokrotnie, jedzenie przypali się, a na dnie powstanie twardy osad.

Nie zaleca się podgrzewania gęstej owsianki, w przeciwnym razie może stać się papkowata.

Nie podgrzewaj zimnej żywności, która była przechowywana przez dłuższy czas, aby uniknąć nieprzyjemnych zapachów.

FUNKCJA UTRZYMYWANIE CIEPŁA/ANULUJ

- Naciśnij przycisk „Utrzymywanie ciepła/Anuluj”, gdy multicooker znajduje się w trybie czuwania, aby uruchomić program „Utrzymywanie ciepła”. Będzie migać kontrolka „Utrzymywanie ciepła/Anuluj”, a na wyświetlaczu pojawi się informacja, jak długo funkcja utrzymywania ciepła będzie aktywna.
- Pozostały czas odgrzewania jest wyświetlany na wyświetlaczu i świeci się kontrolka „Utrzymywanie ciepła”.
- Naciśnij przycisk „Utrzymywanie ciepła/Anuluj”, gdy multicooker jest w trakcie programu, aby zresetować ustawienia i powrócić do trybu czuwania.
- Funkcję automatycznego utrzymywania ciepła można wyłączyć podczas następnego programu gotowania, naciskając przycisk „Utrzymywanie ciepła/Anuluj” przez 5 sekund, kontrolka „Utrzymywanie ciepła/Anuluj” zgaśnie. Aby ponownie włączyć funkcję automatycznego utrzymywania ciepła, należy ponownie nacisnąć przycisk „Utrzymywanie ciepła/Anuluj” i przytrzymać go przez 5 sekund.
- Maksymalny czas utrzymywania ciepła wynosi 24 godziny.

Zalecenie: w celu zachowania walorów smakowych potraw należy je przechowywać maksymalnie przez 12 godzin.

FUNKCJA MY RECIPE (MÓJ PRZEPIS)

- Menu „My Recipe” (Mój przepis, tryb konfigurowalny) umożliwia ustawienie czasu i temperatury gotowania, zapewniając większą elastyczność gotowania, a także zapisuje ostatnie ustawienia czasu i temperatury, aby można było ich użyć następnym razem.
- Naciśnij przycisk „My Recipe” (Mój przepis) Rys. 14j, gdy multicooker jest w trybie czuwania, aby uruchomić ustawienia własne. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas gotowania, a kontrolka „Start” będzie migać.
- Jeśli chcesz wybrać temperaturę i czas dla swojego programu, naciśnij „Preset/Timer” i „Temperatura”, aby określić ustawienia.

- Po zakończeniu procesu gotowania multicooker wyemituje trzy sygnały dźwiękowe.

Uwaga:

Multicooker zapamiętuje ostatnie ustawienia temperatury i czasu gotowania do następnego użycia.

PO ZAKOŃCZENIU PROCESU

- Otwórz pokrywę – rys. 1.
- Podczas obsługi miski do gotowania i koszyka do gotowania na parze należy nosić rękawice – rys. 11.
- Podawaj potrawę z użyciem łyżki dostarczonej z urządzeniem, a następnie zamknij z powrotem pokrywę.
- Maksymalny czas utrzymywania ciepła wynosi 24 godziny.
- Naciśnij przycisk „Utrzymywanie ciepła/Anuluj”, aby wyłączyć tryb utrzymywania ciepła.
- Odłącz urządzenie od zasilania.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem lub konserwacją należy upewnić się, że multicooker jest odłączony od zasilania i całkowicie wystudzony.
- Zdecydowanie zaleca się czyszczenie urządzenia za pomocą gąbki po każdym użyciu – rys. 12.
- Miska, kubek z miarką, łyżka do ryżu i łyżka do zupy nadają się do mycia w zmywarce – rys. 13.

Miska do gotowania, koszyk do gotowania na parze

- Nie zaleca się używania proszków do szorowania i metalowych gąbek.
- Jeśli jedzenie przywarło do dna, nalej wody do miski i zostaw ją na jakiś czas w celu odmoczenia przed umyciem.
- Dokładnie wysusz miskę do gotowania.

Pielęgnacja miski do gotowania

W przypadku miski do gotowania należy postępować dokładnie według poniższych instrukcji:

- Aby utrzymać miskę w dobrym stanie, nie należy kroić w niej jedzenia.
- Upewnij się, że miska została włożona z powrotem do multicookera.
- Używaj plastikowej łyżki dołączonej w zestawie lub drewnianej łyżki, nie używaj metalowych przyborów, aby nie uszkodzić powierzchni miski – rys. 14.
- Aby uniknąć ryzyka korozji, nie należy wlewać octu do miski do gotowania.
- Kolor powierzchni miski może ulec zmianie po pierwszym użyciu lub po dłuższym czasie użytkowania. Ta zmiana koloru jest spowodowana działaniem pary i wody, nie ma ona wpływu na użytkowanie multicookera i nie jest niebezpieczna dla zdrowia. Można go nadal bezpiecznie używać.

Czyszczenie mikrozaworu ciśnieniowego

- Podczas czyszczenia mikrozaworu ciśnieniowego należy wyjąć go z pokrywy – rys. 15 i otworzyć, przekręcając w kierunku wskazanym za pomocą napisu „otwórz” – rys. 16a i 16b. Po oczyszczeniu mikrozawór należy wysuszyć, ponownie zamontować dwa trójkąty w dwóch częściach, obrócić go w kierunku wskazanym za pomocą napisu „zamknij”, a następnie zamontować z powrotem na pokrywie multicookera – rys. 18a i 18b.

Czyszczenie pokrywy wewnętrznej

- Zdejmij pokrywę wewnętrzną, wypychając ją obiema rękami na zewnątrz. Oczyść ją przy użyciu gąbki i płynu do mycia naczyń (rys. 17). Następnie należy ją wysuszyć, umieścić z powrotem za dwoma żebkami i docisnąć do górnej części, aż będzie dobrze zamocowana.

Czyszczenie i konserwacja innych części urządzenia

- Zewnętrzną część multicookera – rys. 19, wewnętrzną stronę pokrywy i przewód oczyść wilgotną szmatką, a następnie wysusz. Nie należy używać produktów ściernych.
- Do czyszczenia wnętrza urządzenia nie należy używać wody, ponieważ może to spowodować uszkodzenie czujnika termicznego.

PRZEWODNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW TECHNICZNYCH

Opis nieprawidłowego działania	Przyczyny	Rozwiązania
Wszystkie kontrolki są wyłączone, a urządzenie nie nagrzewa się.	Urządzenie nie jest podłączone.	Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka i włączone.
Wszystkie kontrolki są wyłączone, a urządzenie się nagrzewa.	Problem z podłączeniem kontrolki lub kontrolka jest uszkodzona.	Wyślij urządzenie do autoryzowanego serwisu w celu jego naprawy.
Wyciek pary podczas użytkowania.	Pokrywa nie została prawidłowo zamknięta.	Otwórz pokrywę, a następnie ją zamknij.
	Mikrozawór ciśnieniowy jest nieprawidłowo umieszczony lub niewłaściwie zmontowany.	Przerwij gotowanie (odłącz urządzenie od zasilania) i sprawdź, czy zawór jest prawidłowo zmontowany (jego 2 części muszą być ze sobą połączone) i czy jest prawidłowo ustawiony.
	Uszkodzona jest uszczelka pokrywy lub mikrozaworu ciśnieniowego.	Wyślij urządzenie do autoryzowanego serwisu w celu jego naprawy.
Ryż jest niedogotowany lub rozgotowany.	Zbyt dużo lub zbyt mało wody w stosunku do ilości ryżu.	Ilość wody została podana w tabeli.
	Niedostatecznie ugotowany.	Wyślij urządzenie do autoryzowanego serwisu w celu jego naprawy.
Usterka automatycznej funkcji utrzymywania ciepła (urządzenie pozostaje w programie gotowania lub nie nagrzewa się w trybie utrzymywania ciepła).	Funkcja utrzymywania ciepła została anulowana przez użytkownika podczas wprowadzania ustawień. Patrz rozdział poświęcony funkcji Utrzymywanie ciepła.	
E0	Czujnik w górnej części jest otwarty lub zwarty.	
E1	Czujnik w dolnej części jest otwarty lub zwarty.	Zatrzymaj urządzenie i ponownie uruchom program. Jeśli problem nie ustępuje, wyślij urządzenie do autoryzowanego serwisu w celu jego naprawy.
E3	Wykryto wysoką temperaturę.	

Uwaga: Jeśli wewnętrzna miska do gotowania jest zdeformowana, należy zaprzestać jej używania i zwrócić się do autoryzowanego punktu naprawczego o jej wymianę.

