

Tefal[®] ARNO[®] IMUSA[®] *Moulinex[®]*



POP RICE COOKER

www.groupeseb.com

EN

AR

BG

BS

CS

DA

DE

EL

ES

ET

FI

FR

HE

HR

HU

IT

KK

LT

LV

MK

NO

NL

PL

PT

RO

SK

SL

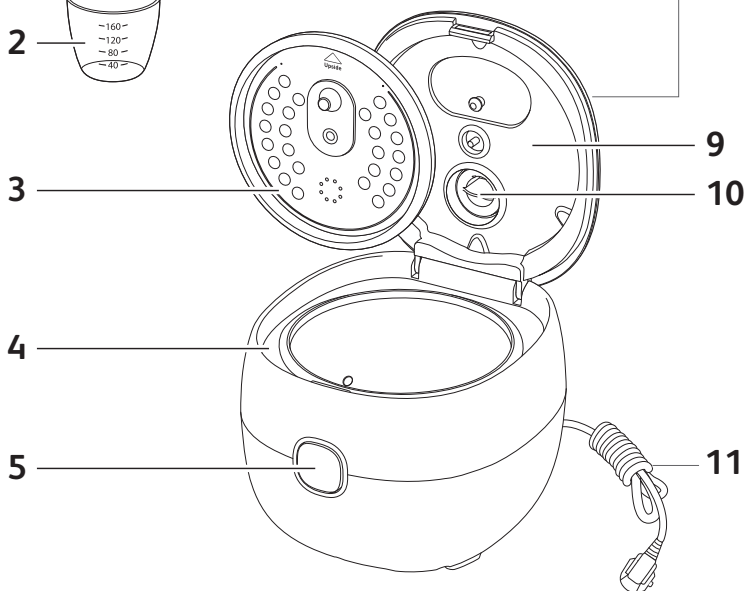
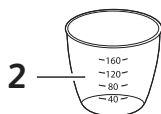
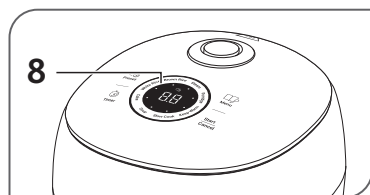
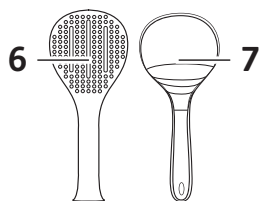
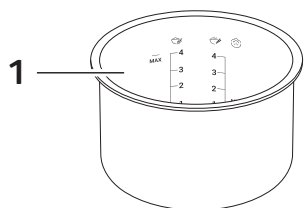
SQ

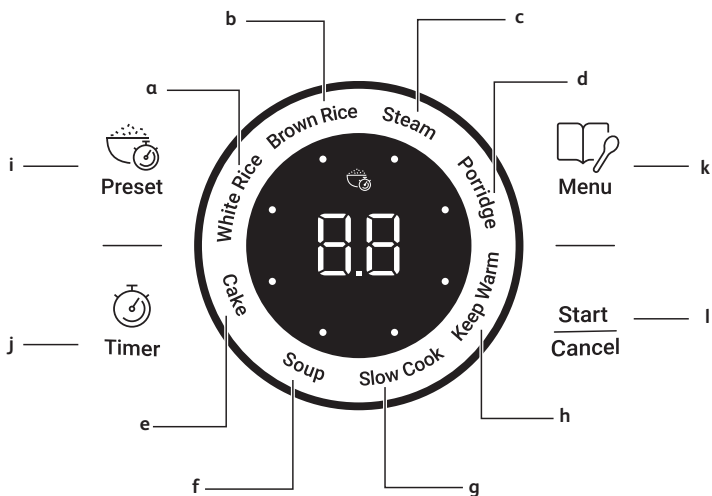
SR

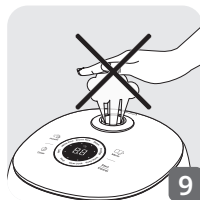
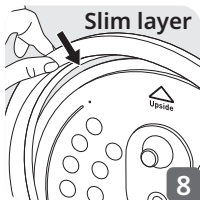
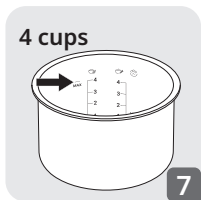
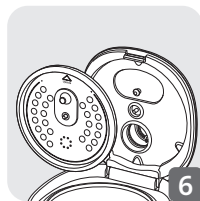
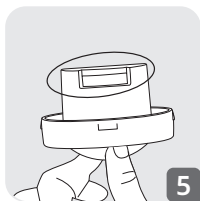
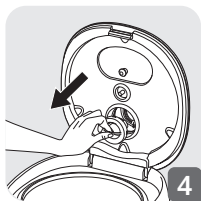
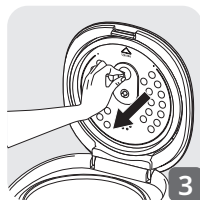
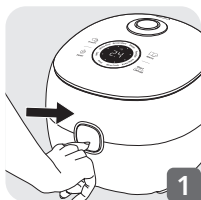
SV

TR

UK







DESCRIPTION

- | | |
|------------------------------|------------------------|
| 1 Cooking Pot | e. Cake |
| 2 Measuring cup | f. Soup |
| 3 Removable inner lid | g. Slow cook |
| 4 Housing | h. Keep Warm |
| 5 Lid opening button | i. Preset |
| 6 Rice spatula | j. Timer |
| 7 Soup spoon | k. Menu |
| 8 Control panel | l. Start/Cancel |
| a. White Rice | 9 Lid |
| b. Brown Rice | 10 Steam valve |
| c. Steam | 11 Power cord |
| d. Porridge | |

BEFORE FIRST USE

- Open the lid by pressing the opening button on the product – Fig. 1.
- Remove the pot – Fig. 2.
- Remove the inner lid by pushing outwards with the knob – Fig. 3.
- Remove the steam valve by pushing outwards – Fig. 4.
- Clean them with a sponge and washing liquid.
- Put the valve back with the steam outlet up (Fig. 5) until it is well installed.
- Put the inner lid back to position with Upside mark in the front. – Fig. 6.
- Wipe the outside of the appliance and the lid with a damp cloth.
- Dry off carefully.

USING YOUR RICE COOKER

Measuring the ingredients - Max capacity of the bowl

- The graduated markings on the inside of the bowl are given in cups, these are used for measuring the amount of water when cooking rice and other cereals.
- To cook any liquid recipes, the maximum quantity of all ingredients including water should not exceed MAX mark inside the bowl.
- The maximum quantity of water + rice should not exceed the 4 cups mark inside the bowl – Fig. 7.
- The plastic cup provided with your appliance is for measuring rice and other cereals.

COOKING GUIDE - White Rice For Example

Measuring cups of white rice	Water level in the bowl (+ rice)	Serving person
1	1	1-2
2	2	2-3
3	3	3-4
4	4	4-6

Note: Add water following up the water level mark. Always add the rice first otherwise you will have too much water.

To cook 0.5cup of white rice, you may add 130ml of water depending on your preference.



water line for
white rice



Minimum waterline
for steam program



water line for
Brown rice

MAX: Max water line for all liquid cooking program

MIN: Minimum waterline for steam cooking program

COOKING PROGRAMS

All the programs

- Program Selection: Press the "Menu" button to choose a program. The corresponding program indicator will illuminate.
- Then pressing the "Start/Cancel" button, a smiling face effect will appear on the display first, and then the cooking will begin.
- Automatic Keep-Warm: Once cooking is finished, the appliance will automatically enter keep-warm mode, indicated by the illuminated "Warm" light.

Note:

- Countdown logic for white rice, brown rice
- Countdown logic for Porridge, soup and cake: If the set time is greater than 1.5 hours, the countdown proceeds in hours; If the set time is 1.5 hours or less, the countdown proceeds in minutes.

Preset – Preset cooking finish time

You may set the cooking finish time in advance with “Preset” function.

- Select a cooking program. (Please note: Some programs do not support the “Preset” function. Refer to the chart below.)
- Press the “Preset” button to set the finish time. For example, setting “8.5” means your rice or meal will be ready in 8.5 hours.
- Press “Start/Cancel” button to complete the setting.

Note:

- The preset finish time must be set longer than the actual cooking time, or the product will begin cooking right away. All times are set in hours (h). You can adjust the time in 1-hour steps for 10-20 hours, and in 0.5-hour steps for less than 10 hours.

Keep Warm

- Tip: For best taste, do not exceed 6 hours in Keep Warm mode.
- Press “ Menu” to choose “Keep Warm”. The light of the chosen program will be on.
- The keep-warm duration increases as follows with each press:
 - Below 90 min: 1 minute.
 - 90 min – 10 hours: 30 minutes (0.5 hours).
 - 10 – 12 hours: 1 hour.
- Press “Start/Cancel” to start or cancel “Keep Warm” program.

Timer

You may set the cooking time with “Timer” function.

- Select a program (not all support Timer).
- Press “Timer” and set the duration (e.g., “1.0” for 1 hour).
- Press “Start/Cancel” button to complete the setting.

PROGRAMS

EN

Cooking Menus	Cooking Time			Temperature			Preset		Keep warm
	Default	Step	Range	Default	Adjustable	Range	Range	Step	
White Rice	AUTO	NA	37-48min	AUTO	NA	NA	Cooking time-24h	10-24h/1h <10h/0.5h	12H
Brown Rice (Multi-grain)	AUTO	NA	75-90min	AUTO	NA	NA	Cooking time-24h	10-24h/1h <10h/0.5h	12H
Steam	20min	1min	1-90min	100°C	NA	NA	Cooking time-24h	10-24h/1h <10h/0.5h	12H
Porridge	30 m	<90min/ 1 min; 90min-2h/0.5h	5 m - 2 h	100°C	NA	NA	Cooking time-24h	10-24h/1h <10h/0.5h	12H
Slow Cook	8h	30min	4h-12h	AUTO	NA	NA	Cooking time-24h	10-24h/1h <10h/0.5h	12H
Cake	30m	30mins	30min/ 60min/90min	125°C	NA	NA	NA	NA	NA
Soup	1h	<90min/ 1 min; 90-2h/0.5h	20m-2h	100°C	NA	NA	Cooking time-24h	10-24h/1h <10h/0.5h	12H

The cooking times for white and brown rice in the table are approximate and may vary by 1-2 minutes based on ambient temperature, water volume, and rice quantity. Please use them as a reference only.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Please ensure the rice cooker is unplugged and completely cooled down before cleaning and maintenance.
- It is strongly advised to clean the appliance after each use with a sponge.
- The accessories (Spoon / Spatula / Measuring Cup) are dishwasher safe. We don't recommended cooking pot to be washed in the dishwasher, we recommend you to use hand washing with soapy water and soft sponge. (Some dishwasher detergents are very corrosive and the edge of your pot could slightly change its aspect over time. This does not affect the cooking performances but could damage its cosmetic.)

Taking care of the pot

For the pot, carefully follow the instructions below:

- To ensure the maintenance of pot quality, it is recommended not to cut food in it.
- Use the plastic spoon provided or a wooden spoon (avoid metal spoon) so as to avoid damaging the pot surface.
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the pot.
- Scouring powders and abrasive sponges are not recommended.
- If food has stuck to the bottom, you may put water in the pot to soak for a while before washing.
- Dry the pot carefully.

Cleaning the inner lid and valve

- Remove the inner lid by pushing outwards with the knob – Fig. 3. You may also remove the silicon ring of the inner lid for cleaning.
- Remove the steam valve by pushing outwards – Fig. 4.
- Clean them with a sponge and washing up liquid.
- Put the valve back with the steam outlet up (Fig. – 5) until it is well installed.
- Put the silicon ring back: insert the lid with Upside mark in the front to the slim layer (the back layer) of the silicon ring. Make sure the front side facing outside. – Fig 8.
- Put the inner lid back to position with Upside mark in the front. – Fig. 6.

Cleaning and care of the other parts of the appliance

- Clean the outside of the Rice Cooker, the inside of the lid and the cord with a damp cloth and wipe dry. Do not use abrasive products.
- Do not use water to clean the interior of the appliance body as it could damage the heat sensor.

NOTE

- Do not open the lid during cooking as steam will escape and this will affect the cooking time and the taste.
- On completion of cooking, when the “Keep Warm” indicate light is on, stir the rice and then leave it in the rice cooker for a few minutes longer in order to get perfect rice with separate grains.
- **Do not touch the heating element when the product is powered on.**
- **Carefully wipe the outside of the pot (especially the bottom). Make sure that there are no foreign residues or liquid underneath the pot and on the heating element.**

- **Never place your hand on the steam outlet during cooking, as there is a danger of burns– Fig. 9.**
- **Only use the inner pot provided with the appliance.**
- **Do not pour water or put ingredients in the appliance without the pot inside.**
- **Do not use the appliance to fry food in oil. Do not use the appliance to Saute, Stir, Grill and browning the food.**

TROUBLESHOOTING

Malfunction description	Cause	Solution
Any indicator light off and no heating.	Appliance not plugged in.	Appliance not plugged in. Check the power cord is plugged in the socket and on the mains.
Any indicator light off and no heating.	Circuit board damage or has a connection error E0/E1.	Send to authorized service center for repair.
Steam leakage during use.	Lid is not properly closed.	Open and ensure the lid is closed properly.
	Steam valve incorrectly position or incomplete	Stop the cooking (unplug the product) and check the valve is complete (2 parts locked together) and well positioned
	Silicon ring is not properly installed.	Refer to IFU to install silicon ring correctly.
	Lid or steam valve gasket is damaged	Send to the authorized service center for repair.
Overflow	Circuit board or sensor damage	
E0	The sensor on the lid open or short circuit.	
E1	The sensor on the bottom open or short circuit.	

1 وعاء الطهي	d. Porridge (العصيدة)
2 كوب المعاييرة	e. Cake (الكعكة)
3 الغطاء الداخلي القابل للفك	f. Soup (الحساء)
4 الحاوية	g. Slow cook (الطهو البطيء)
5 زرّ فتح الغطاء	h. Keep Warm (حفظ السخونة)
6 ملعقة الأرز	i. Preset (الضبط المسبق)
7 ملعقة الحساء	j. Timer (المؤقت)
8 لوحة التحكم	k. Menu (القائمة)
a. White Rice (الأرز الأبيض)	l. Start/Cancel (البدء/الإلغاء)
b. Brown Rice (الأرز البني)	9 الغطاء
c. Steam (الطهو بالبخار)	10 صمام البخار
	11 سلك الطاقة

قبل الاستخدام للمرة الأولى

- افتح الغطاء بالضغط على زرّ الفتح الموحد على المنتج - الشكل. 1.
- أزل الوعاء - الشكل. 2.
- أزل الغطاء الداخلي عن طريق دفعه للخارج باستخدام المقبض - الشكل. 3.
- أزل صمام البخار عن طريق دفعه للخارج - الشكل. 4.
- نظّفهما باستخدام إسفنجة وسائل تنظيف.
- ضَع الصمام في مكانه مع توجيه منفذ البخار للأعلى (الشكل. 5) حتى يتم تثبيته بشكل صحيح.
- أعد الغطاء الداخلي إلى مكانه بحيث تكون العلامة العلوية للأمام - الشكل. 6.
- امسح السطح الخارجي للجهاز بقطعة قماش رطبة.
- حففها بعناية.

استخدام جهاز طهو الأرز

قياس المكونات - أقصى سعة للوعاء

- تم وضع علامات المعاييرة الموحدة داخل الوعاء حسب عدد الأكواب، وتُستخدم لقياس كمية الماء عند طهو الأرز والحبوب الأخرى.
- لطهو أي وصفة تحتوي على سوائل، يجب ألا تتجاوز كمية المكونات الإجمالية بما فيها الماء علامة الحد الأقصى (MAX) داخل الوعاء.
- يجب ألا تتجاوز أقصى كمية للماء + الأرز علامة 4 أكواب داخل الوعاء - الشكل. 7.
- الكوب البلاستيكي المتوفر مع الجهاز مخصص لقياس كمية الأرز والحبوب الأخرى.

دليل الطهو - على سبيل المثال الأرز الأبيض

عدد الحصص للشخص	مستوى الماء في الوعاء (+ الأرز)	أكواب المعايرة من الأرز الأبيض
1-2	1	1
2-3	2	2
3-4	3	3
4-6	4	4

ملاحظة: أضف الماء وفقًا لعلامة مستوى الماء. احرص دائمًا على وضع الأرز أولاً وإلا فستكون كمية الماء كبيرة للغاية.
لطهو نصف كوب من الأرز الأبيض، يمكنك إضافة 130 مل من الماء حسب رغبتك.



علامة مستوى
الماء
لبرنامج الأرز البني



علامة الحد الأدنى
لمستوى الماء
الخاصة ببرنامج الطهو
بالبخار



علامة مستوى
الماء
لبرنامج الأرز
الأبيض

الحد الأقصى (MAX): علامة الحد الأقصى لمستوى الماء لجميع برامج طهو السوائل
الحد الأدنى (MIN): علامة الحد الأدنى لمستوى الماء الخاصة ببرنامج الطهو بالبخار

برامج الطهو

جميع البرامج

- اختيار البرنامج: اضغط على زر "Menu" (القائمة) لاختيار برنامج. سيضيء مؤشر البرنامج المقابل.
- بعد الضغط على زر "Start/Cancel" (بدء/إلغاء)، يعرض الجهاز رمز وجه مبتسم على الشاشة، يلي ذلك بدء عملية الطهو.
- حفظ الحرارة التلقائي: عند الانتهاء من برنامج الطهو، يقوم الجهاز تلقائيًا بتفعيل وضع الحفاظ على الحرارة، ويظهر ذلك من خلال مؤشر "Warm" (دافئ) المضاء.

ملاحظة:

- آلية العد التنازلي عند طهو الأرز الأبيض أو البني
- آلية العد التنازلي عند طهو العصيدة، والحساء والكعك: عند ضبط وقت يزيد عن 1.5 ساعة، يعتمد النظام عرض العد التنازلي بالساعات؛ عند ضبط وقت 1.5 ساعة أو أقل، يُعرض العد التنازلي بالدقائق.

الإعداد المسبق - تحديد وقت انتهاء الطهو

- يمكنك تحديد وقت انتهاء الطهو مسبقًا باستخدام وظيفة "Preset" (الإعداد المسبق).
- حدّد برنامج طهو. (يُرجى الملاحظة: بعض البرامج لا تدعم وظيفة "Preset" (الإعداد المسبق). يُرجى الاطلاع على الجدول أدناه).
- اضغط على زرّ "Preset" (الإعداد المسبق) لتعيين وقت الانتهاء. على سبيل المثال، ضبط "8.5" كوقت انتهاء الطهو يشير إلى أن البرنامج سيكتمل خلال 8.5 ساعة.
- اضغط على زرّ "Start/Cancel" (بدء/إلغاء) لإكمال الإعداد.

ملاحظة:

- يجب أن يكون وقت انتهاء الطهو المسبق أطول من مدة الطهو الفعلية لتجنب بدء الطهو فورًا. جميع الأوقات بوحدة الساعات (h). مع خطوات تعديل 1 ساعة للمدة 10-20 ساعة، 0.5 ساعة للمدة أقل من 10 ساعات.

حفظ الحرارة

- نصيحة: الحد الأقصى لوضع الحفاظ على الحرارة لضمان أفضل نكهة وجودة للوجبة هو 6 ساعات.
- اضغط على "Menu" (القائمة) لاختيار "Keep Warm" (حفظ الحرارة). سيكون ضوء البرنامج المختار مضاءً.
- تزداد مدة وضع الحفاظ على الحرارة كما يلي مع كل ضغط على الزرّ:
 - إذا كانت المدة أقل من 90 دقيقة: إضافة دقيقة واحدة.
 - إذا كانت المدة بين 90 دقيقة و10 ساعات: زيادة بمقدار 30 دقيقة (0.5 ساعة).
 - إذا كانت المدة بين 10 و12 ساعة: زيادة بمقدار ساعة واحدة.
- اضغط على "Start/Cancel" (بدء/إلغاء) لبدء برنامج "Keep Warm" (حفظ الحرارة) أو إلغائه.

المؤقت

- باستخدام وظيفة "Timer" (المؤقت)، يمكنك تحديد مدة الطهو مسبقًا.
- حدّد برنامجًا (ليست كل البرامج تدعم وظيفة المؤقت).
- اضغط على "Timer" (المؤقت) وحدّد الوقت المطلوب (على سبيل المثال، "1.0" لساعة واحدة).
- اضغط على زرّ "Start/Cancel" (بدء/إلغاء) لإكمال الإعداد.

حفظ الحرارة	الإعداد المسبق		درجة الحرارة			وقت الطهو			قوائم الطهو
	الخطوة	النطاق	النطاق	قابلية التعديل	افتراضي	النطاق	الخطوة	افتراضي	
12 ساعة	24-10 ساعة واحدة >10 ساعات/0.5 ساعة	مدة الطهو 24 ساعة	لا يوجد	لا يوجد	تلقائي	37-48 دقيقة	لا يوجد	تلقائي	White Rice (الأرز الأبيض)
12 ساعة	24-10 ساعة واحدة >10 ساعات/0.5 ساعة	مدة الطهو 24 ساعة	لا يوجد	لا يوجد	تلقائي	90-75 دقيقة	لا يوجد	تلقائي	الأرز البني (مع الحبوب المتعددة)
12 ساعة	24-10 ساعة واحدة >10 ساعات/0.5 ساعة	مدة الطهو 24 ساعة	لا يوجد	لا يوجد	100 درجة مئوية	90-1 دقيقة	دقيقة واحدة	20 دقيقة	Steam (الطهو بالبخار)
12 ساعة	24-10 ساعة واحدة >10 ساعات/0.5 ساعة	مدة الطهو 24 ساعة	لا يوجد	لا يوجد	100 درجة مئوية	5 دقائق - ساعتان	>90 دقيقة/دقيقة واحدة؛ 90 دقيقة - ساعتان/0.5 ساعة	30 دقيقة	Porridge (العصيدة)
12 ساعة	24-10 ساعة واحدة >10 ساعات/0.5 ساعة	مدة الطهو 24 ساعة	لا يوجد	لا يوجد	تلقائي	4 ساعات - 12 ساعة	30 دقيقة	8 ساعات	Slow Cook (الطهو البطيء)
لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	لا يوجد	125 درجة مئوية	30 دقيقة/60 دقيقة/90 دقيقة	30 دقيقة	30 دقيقة	Cake (الكعكة)
12 ساعة	24-10 ساعة واحدة >10 ساعات/0.5 ساعة	مدة الطهو 24 ساعة	لا يوجد	لا يوجد	100 درجة مئوية	20 دقيقة - ساعتان	>90 دقيقة/دقيقة واحدة؛ 90 دقيقة - ساعتان/0.5 ساعة	ساعة واحدة	Soup (الحساء)

أوقات الطهو للأرز الأبيض والبني في الجدول تقريبية وقد تختلف من 1-2 دقيقة حسب درجة الحرارة المحيطة، وكمية الماء، وكمية الأرز. يُرجى استخدام هذه القيم كمرجع فقط.

- يُرعى التأكد من فصل جهاز طهو الأرز عن مقبس الطاقة وتركه يبرد تمامًا قبل تنظيفه وصيانته.
- يوصى بشدة بتنظيف الجهاز باستخدام إسفنجة بعد كل استخدام.
- الملحقات المرفقة (الملعقة / الملعقة المسطحة / كوب المعايرة) آمنة للغسل في غسالة الأطباق. لا نوصي بغسل وعاء الطهو في غسالة الأطباق. وننصح بغسله يدويًا باستخدام ماء وصابون وإسفنجة ناعمة. (بعض منظفات غسالات الأطباق قد تكون شديدة التأثير، وقد يتغير شكل حافة وعاء الطهو قليلاً مع مرور الوقت. هذا لا يؤثر على أداء الطهو، لكنه قد يضر بالمظهر الخارجي للوعاء).

الاعتناء بالوعاء

- بالنسبة إلى الوعاء، احرص على اتباع التعليمات أدناه:
- لضمان الحفاظ على جودة الوعاء، يوصى بعدم تقطيع الطعام بداخله.
- استخدم الملعقة البلاستيكية المتوفرة أو ملعقة خشبية (لا تستخدم ملعقة معدنية) لتجنب إتلاف سطح الوعاء.
- لتجنب أي خطر تآكل، لا تسكب الخل في الوعاء.
- لا ينصح باستخدام مساحيق التنظيف وإسفنجات التنظيف الكاشطة.
- إذا التصق الطعام بقاع الوعاء، فيمكن وضع الماء فيه وتركه منقوعًا بعض الوقت قبل غسله.
- خفف الوعاء بعناية.

تنظيف الغطاء الداخلي والصمام

- أزل الغطاء الداخلي عن طريق دفعه للخارج باستخدام المقبض - الشكل 3.
- يمكنك أيضًا إزالة حلقة السيليكون الخاصة بالغطاء الداخلي لأغراض التنظيف.
- أزل صمام البخار عن طريق دفعه للخارج - الشكل 4.
- نظّفهما باستخدام إسفنجة وسائل تنظيف.
- ضَع الصمام في مكانه مع توجيه منفذ البخار للأعلى (الشكل 5 - حتى يتم تثبيته بشكل صحيح).
- إعادة تركيب حلقة السيليكون: أعد تركيب الغطاء بتوجيه العلامة العلوية للأمام إلى الطبقة الرفيعة (الخلفية) لحلقة السيليكون. تأكد من أن الحانب الأمامي متجه للخارج. - الشكل 8.
- أعد الغطاء الداخلي إلى مكانه بحيث تكون العلامة العلوية للأمام. - الشكل 6.

تنظيف أجزاء الجهاز الأخرى والعناية بها

- نظّف السطح الخارجي لجهاز طهو الأرز والجزء الداخلي من الغطاء والسلك بقطعة قماش مبللة، ثم امسحها حتى تجف. ولا تستخدم المنتجات الكاشطة.
- لا تستخدم الماء لتنظيف الجزء الداخلي لهيكل الجهاز إذ قد يؤدي ذلك إلى تلف مستشعر الحرارة.

- لا تفتح الغطاء في أثناء الطهو؛ حيث سيؤدي ذلك إلى تسرب البخار، ما يؤثر سلبًا في وقت الطهو ومذاق الطعام.
- عند اكتمال الطهو، عندما يومض مؤشر "mraW peek" (حفظ الحرارة)، قم بتقليب الأرز واتركه في جهاز الطهو بضع دقائق إضافية للحصول على أرز مثالي بحبوب منفصلة.
- لا تلمس عنصر التسخين عندما يكون المنتج قيد التشغيل.**
- امسح الجهة الخارجية من الوعاء بعناية (وخاصة الجهة السفلية)، تأكد من عدم وجود بقايا غريبة أو سوائل تحت الوعاء وعلى عنصر التسخين.**
- لا تضع يدك على منفذ تصريف البخار في أثناء الطهو، فقد تتعرض لخطر الإصابة بالحرق - الشكل 9.**
- استخدم فقط الوعاء الداخلي المتوفر مع الجهاز.**
- لا تصب الماء أو تضع المكونات في الجهاز مع عدم وجود الوعاء بداخله.**
- لا تستخدم هذا الجهاز لقلي الطعام في الزيت. الجهاز غير مخصص للقلي، أو التقليب، أو الشوي أو تحمير الطعام.**

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

وصف العطل	السبب	الحل
مصباح المؤشر مطفأ والجهاز لا يسخن.	الجهاز غير موصل بالطاقة.	الجهاز غير موصل بالطاقة. تأكد من توصيل سلك الطاقة بمقبس الجهاز وبمأخذ الطاقة.
مصباح المؤشر مطفأ والجهاز لا يسخن.	تعطل لوحة الدائرة أو وجود خطأ في الاتصال الخطأ 0/1.	أرسل الجهاز إلى مركز الخدمة المعتمد لإصلاحه.
يتسرب البخار في أثناء الاستخدام.	لم يتم إغلاق الغطاء بإحكام.	قم بفتح الغطاء ثم تحقق من إغلاقه بإحكام.
	صمام البخار في وضع غير صحيح أو غير مثبت بالكامل	أوقف عملية الطهو (افصل المنتج عن الطاقة) وتحقق من اكتمال الصمام (يجب غلق جزأه مقلًا) ومن أنه في مكانه الصحيح
	حلقة السيليكون غير مثبتة بشكل صحيح.	راجع تعليمات الاستخدام لتركيب حلقة السيليكون بشكل صحيح.
	الغطاء أو حشية صمام البخار تالفان	أرسل الجهاز إلى مركز الخدمة المعتمد للإصلاح.
ارتفاع السائل عن الحد المسموح	تلف لوحة الدائرة أو المستشعر	الخطأ 0
الخطأ 1	المستشعر الموجود على الغطاء مفتوح أو يوجد به قصر كهربائي.	
	المستشعر الموجود في أسفل الجهاز مفتوح أو يوجد به قصر كهربائي.	

ОПИСАНИЕ

- | | |
|-------------------------------|--|
| 1 Съд за готвене | f. Soup (Супа) |
| 2 Мерителна чаша | g. Slow cook (Бавно готвене) |
| 3 Подвижен вътрешен капак | h. Keep Warm (Поддържане на топлина) |
| 4 Корпус | i. Preset (Предварително зададена настройка) |
| 5 Бутон за отваряне на капака | j. Timer (Таймер) |
| 6 Шпатула за ориз | k. Menu (Меню) |
| 7 Супена лъжица | l. Start/Cancel (Стартиране/отмяна) |
| 8 Контролен панел | 9 Капак |
| a. White Rice (Бял ориз) | 10 Клапан за пара |
| b. Brown Rice (Кафяв ориз) | 11 Захранващ кабел |
| c. Steam (Готвене на пара) | |
| d. Porridge (Каша) | |
| e. Cake (Кекс) | |

BG

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

- Отворете капака, като натиснете бутона за отваряне на продукта – Фиг. 1.
- Извадете съда – Фиг. 2.
- Отстранете вътрешния капак, като натиснете навън с копчето – Фиг. 3.
- Извадете парния клапан, като го натиснете навън – Фиг. 4.
- Почистете ги с гъба и препарат за миене на съдове.
- Поставете обратно клапана с изхода за пара нагоре (фиг. 5), докато застане добре на мястото си.
- Поставете вътрешния капак обратно на мястото му с маркировката за посока нагоре отпред. – Фиг. 6.
- Избършете външната част на уреда и капака с влажна кърпа.
- Подсушете внимателно.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ВАШИЯ УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ НА ОРИЗ

Измерване на съставките – макс. капацитет на купата

- Градуираните маркировки от вътрешната страна на купата са дадени в чаши и се използват за измерване на количеството вода при готвене на ориз и други зърнени храни.
- Когато готвите течни ястия, максималното количество на всички съставки, включително водата, не трябва да надвишава маркировката MAX (МАКС.) в купата.
- Максималното количество вода + ориз не трябва да надвишава маркировката за 4 чаши във вътрешната част на купата. – Фиг. 7.
- Пластмасовата чаша, предоставена с Вашия уред, служи за измерване на ориз и други зърнени храни.

РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ - Например бял ориз

Мерителни чаши бял ориз	Ниво на водата в купата (+ ориза)	Порции
1	1	1-2
2	2	2-3
3	3	3-4
4	4	4 - 6

BG

Забележка: Добавете вода, като спазвате маркировката за ниво на водата. Винаги добавяйте първо ориза, в противен случай водата ще е твърде много.

За да сготвите 0,5 чаша бял ориз, можете да добавите 130 ml вода в зависимост от предпочитанията си.



линия за
водата за
бял ориз



Линия за
минималното
количество вода
за програма за пара



линия за
водата за
кафяв ориз

MAX (МАКС.): Линия за максималното количество вода за всички програми за готвене с течности

MIN (МИН.): Линия за минималното количество вода за програма за готвене на пара

ПРОГРАМИ ЗА ГОТВЕНЕ

Всички програми

- Избор на програма: Натиснете бутона „Menu“ (Меню), за да изберете програма. Индикаторът за съответната програма ще светне.
- След това натиснете бутона „Start/Cancel“ (Старт/Отмяна), на дисплея първоще се появи ефект на усмихнато лице, а след това готвенето ще започне.
- Automatic Keep-Warm (Автоматично поддържане на топлина): След като готвенето приключи, уредът автоматично ще влезе в режим на поддържане на топлината, което ще бъде обозначено със светеща лампичка „Warm“ (Поддържане на топлина).

Забележка:

- Логика за обратно броене за бял ориз, кафяв ориз
- Логика за обратно броене за каша, супа и кекс: ако зададеното време е по-голямо от 1,5 часа, обратното броене продължава в часове; Ако зададеното време е 1,5 часа или по-малко, обратното броене продължава в минути.

**Preset (Предварително зададена настройка) –
Предварително зададено време за край на готвенето**

Можете да зададете предварително времето за край на готвенето с функцията „Preset“ (Предварително зададена настройка).

- Изберете програма за готвене. (Моля, обърнете внимание: някои програми не поддържат функцията „Preset“ (Предварително зададена настройка). Вижте таблицата по-долу.)
- Натиснете бутона „Preset“ (Предварително зададена настройка), за да зададете времето за край. Например, ако зададете „8,5“, оризът или ястието Ви ще бъдат готови след 8,5 часа.
- Натиснете бутона „Start/Cancel“ (Старт/отмяна), за да завършите настройката.

Забележка:

- Предварително зададеното време за край трябва да бъде зададено по-дълго от действителното време за готвене, в противен случай продуктът ще започне да се готви веднага. Всички времена се задават в часове (h). Можете да регулирате времето на стъпки от 1 час за 10 – 20 часа и на стъпки от 0,5 часа за по-малко от 10 часа.

Keep Warm (Поддържане на топлина)

- Съвет: за най-добър вкус не надвишавайте 6 часа в режим „Keep Warm“ (Поддържане на топлина).
- Натиснете „Menu“ (Меню), за да изберете „Keep Warm“ (Поддържане на топлина). Лампичката на избраната програма ще свети.
- Продължителността на времето за поддържане на топлината се увеличава, както следва, с всяко натискане:
 - Под 90 мин: с 1 минута.
 - 90 мин. – 10 часа: с 30 минути (0,5 часа).
 - 10 – 12 часа: с 1 час.

- Натиснете „Start/Cancel“ (Старт/отмяна), за да стартирате или отмените програмата „Keep Warm“ (Поддържане на топлина).

BG

Timer (Таймер)

Можете да изберете времето за готвене с функцията „Timer“ (Таймер).

- Изберете програма (не всички поддържат функцията за таймер).
- Натиснете „Timer“ (Таймер) и задайте продължителността (напр. „1,0“ за 1 час).
- Натиснете бутона „Start/Cancel“ (Старт/отмяна), за да завършите настройката.

ПРОГРАМИ

Менюта за готвене	Време за готвене			Temperature (Температура)			Preset (Предварително зададена настройка)		Keep warm (Поддържане на топлина)
	Default (По подразбиране)	Step (Съпка)	Range (Диапазон)	Default (По подразбиране)	Adjustable (Регулируемо)	Range (Диапазон)	Range (Диапазон)	Step (Съпка)	
White Rice (Бял ориз)	AUTO (АВТОМАТИЧЕН РЕЖИМ)	Неизвестно	37-48 мин	AUTO (АВТОМАТИЧЕН РЕЖИМ)	Неизвестно	Неизвестно	Време за готвене-24 ч	10 - 24 ч/1 ч < 10 ч/0,5 ч	12 ч
Кафявориз (многосъдестни храни)	AUTO (АВТОМАТИЧЕН РЕЖИМ)	Неизвестно	75 - 90 мин	AUTO (АВТОМАТИЧЕН РЕЖИМ)	Неизвестно	Неизвестно	Време за готвене-24 ч	10 - 24 ч/1 ч < 10 ч/0,5 ч	12 ч
Steam (Готвене на пара)	20 мин	1 минута	1 - 90 мин	100°C	Неизвестно	Неизвестно	Време за готвене-24 ч	10 - 24 ч/1 ч < 10 ч/0,5 ч	12 ч
Каша	30 мин	<90 мин/1 мин; 90 мин-2 ч/0,5 ч	5 мин - 2 ч	100°C	Неизвестно	Неизвестно	Време за готвене-24 ч	10 - 24 ч/1 ч < 10 ч/0,5 ч	12 ч
Slow Cook (Бавно готвене)	8 ч	30 мин	4 ч - 12 ч	AUTO (АВТОМАТИЧЕН РЕЖИМ)	Неизвестно	Неизвестно	Време за готвене-24 ч	10 - 24 ч/1 ч < 10 ч/0,5 ч	12 ч
Cake (Кекс)	30 мин	30 мин	30 мин/60 мин/90 мин	125°C	Неизвестно	Неизвестно	Неизвестно	Неизвестно	Неизвестно
Soup (Супа)	1 ч	<90 мин/1 мин; 90-2 ч/0,5 ч	20 мин - 2 ч	100°C	Неизвестно	Неизвестно	Време за готвене-24 ч	10 - 24 ч/1 ч < 10 ч/0,5 ч	12 ч

Времената за готвене на бял и кафяв ориз в таблицата са приблизителни и може да варират с 1-2 минути в зависимост от температурата на околната среда, обема на водата и количеството ориз. Моля, използвайте ги само като справка.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Моля, уверете се, че уредът за готвене на ориз е изключен от контакта и е напълно охладен преди почистване и поддръжка.
- Силно се препоръчва да почиствате уреда след всяка употреба с гъба.
- Аксесоарите (лъжица / шпатула / мерителна чаша) могат да се мият в съдомиялна машина. Не препоръчваме миенето на съда в съдомиялна машина, препоръчваме Ви да измивате на ръка със сапунена вода и мека гъба. (Някои препарати за съдомиялни машини са силно корозивни и ръбът на съда може леко да промени вида си с течение на времето. Това не влияе на способностите му за готвене, но може да влоши външния му вид.)

Грижи за съда за готвене

Следвайте внимателно инструкциите по-долу, отнасящи се до съда за готвене:

- За да се гарантира поддържането на качеството на съда за готвене, се препоръчва да не се реже храна в него.
- Използвайте предоставената пластмасова лъжица или дървена лъжица (избягвайте да използвате метална лъжица), за да избегнете повреда на повърхността на съда за готвене.
- За да избегнете всякакъв риск от корозия, не наливайте оцет в съда за готвене.
- Не се препоръчват абразивни прахообразни почистващи препарати и абразивни гъби.
- Ако на дъното е залепнала храна, може да поставите вода в съда за готвене, за да се накисне за известно време преди измиване.
- Подсушете внимателно съда за готвене.

Почистване на вътрешния капак и клапана

- Отстранете вътрешния капак, като натиснете навън с копчето – Фиг. 3. Можете също да свалите силиконовия пръстен на вътрешния капак за почистване.
- Извадете парния клапан, като го натиснете навън – Фиг. 4.
- Почистете ги с гъба и препарат за миене на съдове.

- Поставете обратно клапана с изхода за пара нагоре (фиг. - 5), докато застане добре на мястото си.
- Поставете обратно силиконовия пръстен: Поставете капака с маркировката за посока нагоре отпред към тънкия слой (задния слой) на силиконовия пръстен. Уверете се, че предната страна е обърната навън. – Фиг.8.
- Поставете вътрешния капак обратно на мястото му с маркировката за посока нагоре отпред. – Фиг. 6.

Почистване и грижи за другите части на уреда

- Почистете външната част на уреда за готвене на ориз, вътрешната част на капака и кабела с влажна кърпа, след което подсушете чрез забърсване. Не използвайте абразивни продукти.
- Не използвайте вода за почистване на вътрешността на корпуса на уреда, тъй като това може да повреди сензора за топлина.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Не отваряйте капака по време на готвене, тъй като парата ще излезе и това ще повлияе на времето за готвене и вкуса.
- След приключване на готвенето, когато индикаторната лампичка „Keep Warm“ (Поддържане на топлина) светне, разбъркайте ориза и след това го оставете в уреда за готвене на ориз за още няколко минути, за да получите перфектен ориз с отделени зърна.
- **Не докосвайте нагревателния елемент, когато храненето на продукта е включено.**
- **Внимателно избършете външната част на съда (по-специално дъното). Уверете се, че под съда и върху нагревателния елемент няма чужди остатъци или течност.**
- **Никога не поставяйте ръката си върху изхода за пара по време на готвене, тъй като съществува опасност от изгаряния – Фиг. 9.**
- **Използвайте само вътрешния съд за готвене, предоставен с уреда.**
- **Не наливайте вода и не поставяйте съставки в уреда, без съдът за готвене да е вътре в него.**
- **Не използвайте уреда, за да пържите храна в мазнина. Не използвайте уреда за сотиране, разбъркване, печене на грил и запичане на храната.**

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

IG

BG

Описание на неизправността	Причина	Решение
Всички индикаторни лампички са изключени и не се извършва нагряване.	Уредът не е включен в контакта.	Уредът не е включен в контакта. Проверете дали захранващият кабел е включен в контакта и в електрическата мрежа.
Всички индикаторни лампички са изключени и не се извършва нагряване.	Повреда на печатната платка или грешка в свързването E0/E1.	Изпратете на оторизиран сервизен център за ремонт.
Изпускане на пара по време на употреба.	Капакът не е правилно затворен.	Отворете и се уверете, че капакът е затворен правилно.
	Клапанът за пара е поставен неправилно или му липсват части	Спрете готвенето (изключете уреда от контакта) и проверете дали всички части на клапана са налице (2 части са заключени заедно) и дали е правилно поставен.
	Силиконовият пръстен не е правилно поставен.	Вижте инструкциите за употреба, за да монтирате правилно силиконовия пръстен.
	Уплътнението на капака или клапана за пара е повредено.	Изпратете на оторизиран сервизен център за ремонт.
Има преливане	Повреда на печатната платка или сензора	
E0	Сензорът на капака е с отворена верига или е свързан накъсо.	
E1	Сензорът на дъното е с отворена верига или е свързан накъсо.	

OPIS

- | | | | |
|----|------------------------------|----|--|
| 1 | Lonac za pripremu hrane | f. | Soup (Supa) |
| 2 | Mjerna posuda | g. | Slow cook (Sporo kuhanje) |
| 3 | Odvojivi unutrašnji poklopac | h. | Keep Warm (Održavanje toplote) |
| 4 | Kućište | i. | Preset (Unaprijed postavljeno vrijeme) |
| 5 | Tipka za otvaranje poklopca | j. | Timer (Mjerač vremena) |
| 6 | Lopatica za rižu | k. | Menu (Meni) |
| 7 | Kašika za supu | l. | Start/Cancel (Pokretanje/ otkazivanje) |
| 8 | Kontrolna ploča | 9 | Poklopac |
| a. | White Rice (Bijela riža) | 10 | Ventil za paru |
| b. | Brown Rice (Smeđa riža) | 11 | Kabal za napajanje |
| c. | Steam (Kuhanje na pari) | | |
| d. | Porridge (Kaša) | | |
| e. | Cake (Kolač) | | |

BS

PRIJE PRVE UPOTREBE

- Otvorite poklopac tako da pritisnete tipku za otvaranje na aparatu – sl. 1.
- Izvadite posudu – sl. 2.
- Izvadite unutrašnji poklopac tako da ga gurnete prema vani pomoću ručice – sl. 3.
- Izvadite ventil za paru tako da ga gurnete prema vani – sl. 4.
- Očistite ih spužvom i sredstvom za pranje.
- Vratite ventil na mjesto s otvorom za paru okrenutim prema gore (sl. 5).
- Vratite unutrašnji poklopac na mjesto s oznakom Upside (Gore) s prednje strane. – sl. 6.
- Vanjsku stranu aparata i poklopac obrišite vlažnom krpom.
- Pažljivo osušite.

KORIŠTENJE APARATA ZA RIŽU

Mjerenje sastojaka - maks. kapacitet posude

- Mjerne oznake s unutrašnje strane posude označavaju broj šolja i služe za mjerenje količine vode za kuhanje riže ili drugih žitarica.
- Prilikom pripreme recepta s tečnošću, maksimalna količina svih sastojaka, uključujući vodu, ne smije prekoračiti oznaku MAX u posudi.
- Maksimalna količina vode i riže ne smije premašiti oznaku za 4 šolje u posudi –sl. 7.
- Plastična šolja isporučena s aparatom namijenjena je za mjerenje riže i drugih žitarica.

VODIČ ZA PRIPREMU HRANE - npr. bijele riže

Mjerne šolje bijele riže	Nivo vode u posudi (+ riža)	Broj osoba
1	1	1 - 2
2	2	2 - 3
3	3	3 - 4
4	4	4 - 6

Napomena: dodajte vodu do oznake za nivo vode. Uvijek najprije dodajte rižu jer ćete inače dodati previše vode.

Da biste pripremili pola šolje bijele riže, možete dodati 130ml vode, ovisno o preferencijama.



oznaka količine
vode za
bijelu rižu



Oznaka minimalne količine
vode za program za
pripremu hrane na pari



oznaka nivoa
vode za
smeđu rižu

MAX: oznaka za maksimalnu količinu vode za sve programe za pripremu hrane s tečnošću

MIN: oznaka za minimalnu količinu vode za program za pripremu hrane na pari

PROGRAMI ZA PRIPREMU HRANE

Svi programi

- Odabir programa: pritisnite tipku „Menu” (Meni) kako biste odabrali program. Zasvijetlit će indikator odgovarajućeg programa.
- Zatim pritisnite tipku „Start/Cancel” (Pokretanje/otkazivanje). Na displeju će se najprije pojaviti efekt nasmijanog lica, a zatim će početi priprema hrane.
- Automatsko održavanje toplote: kada priprema hrane završi, aparat će automatski preći u način rada za održavanje toplote, na koji pokazuje svjetlo „Warm” (Toplo) koje će početi svijetliti.

Napomena:

- Logika odbrojanja vremena za bijelu rižu i smeđu rižu
- Logika odbrojanja za kašu, supu i kolač: ako se postavi vrijeme duže od 1,5 sati, odbrojanje se nastavlja u satima; Ako se postavi vrijeme od 1,5 sat ili kraće, odbrojanje se nastavlja u minutama.

Preset – unaprijed postavljeno vrijeme završetka pripreme hrane

Možete unaprijed postaviti vrijeme završetka pripreme hrane uz pomoć funkcije „Preset“ (Unaprijed postavljeno vrijeme).

- Odaberite program za pripremu hrane. (Napomena: neki programi ne podržavaju funkciju „Preset“-unaprijed postavljeno vrijeme. Pogledajte tabelu u nastavku.)
- Pritisnite tipku „Preset“ (Unaprijed postavljeno vrijeme) kako biste postavili vrijeme završetka. Na primjer, postavka „8,5“ znači da će riža ili neko drugo jelo biti gotovi za 8,5 sati.
- Pritisnite tipku „Start/Cancel“ (Pokretanje/otkazivanje) kako biste dovršili postavljanje.

BS

Napomena:

- Unaprijed postavljeno vrijeme završetka pripreme hrane mora biti duže od stvarnog trajanja pripreme hrane jer će inače aparat odmah početi s pripremom hrane. Sva vremena se postavljaju u satima. Vrijeme možete podešavati u koracima od jednog sata za trajanja pripreme od 10 do 20 sati i u koracima od pola sata za trajanje pripreme kraće od 10 sati.

Održavanje toplote

- Savjet: za najbolji ukus nemojte prekoračiti 6 sati u načinu rada za održavanje toplote.
- Pritisnite „Menu“ (Meni) i odaberite „Keep Warm“ (Održavanje toplote). Počet će svijetliti svjetlo odabranog programa.
- Trajanje održavanje toplote povećava se svakim pritiskom na sljedeći način:
 - Ispod 90 min: 1 min.
 - 90 min–10 sati: 30 min (0,5 sats).
 - 10–12 sati: 1 sat.
- Pritisnite „Start/Cancel“ (Pokretanje/ponišćavanje) kako biste pokrenuli ili poništili program „Keep Warm“ (Održavanje toplote).

Mjerač vremena

Možete postaviti vrijeme kuhanja uz pomoć funkcije „Timer“ (Mjerač vremena).

- Odaberite program (ne podržavaju svi mjerač vremena).
- Pritisnite „Timer“ (Mjerač vremena) i postavite trajanje (npr. „1,0“ za 1 sat).
- Pritisnite tipku „Start/Cancel“ (Pokretanje/otkazivanje) kako biste dovršili postavljanje.

PROGRAMI

Meniji za kuhanje	Vrijeme kuhanja			Temperatura			Unaprijed postavljeno vrijeme		Održavanje toplote
	Zadano	Korak	Raspon	Zadano	Podesivo	Raspon	Raspon	Korak	
White Rice (Bijela riža)	AUTOMATSKI	N/D	37-48 min	AUTOMATSKI	N/D	N/D	Vrijeme pripreme hrane - 24 h	10 - 24 h / 1 h <10 h / 0,5 h	12 h
Brown Rice (Multi-grain) (Smeđa riža (integralna))	AUTOMATSKI	N/D	75 - 90 min	AUTOMATSKI	N/D	N/D	Vrijeme pripreme hrane - 24 h	10 - 24 h / 1 h <10 h / 0,5 h	12 h
Kuhanje na paru	20 min	1 min	1 - 90 min	100 °C	N/D	N/D	Vrijeme pripreme hrane - 24 h	10 - 24 h / 1 h <10 h / 0,5 h	12 h
Porridge (Kaša)	30 m	<90 min / 1 min; 90 min - 2 h / 0,5 h	5 m - 2 h	100 °C	N/D	N/D	Vrijeme pripreme hrane - 24 h	10 - 24 h / 1 h <10 h / 0,5 h	12 h
Slow Cook (Sporo kuhanje)	8 h	30 min	4 h - 12 h	AUTOMATSKI	N/D	N/D	Vrijeme pripreme hrane - 24 h	10 - 24 h / 1 h <10 h / 0,5 h	12 h
Cake (Kolač)	30 m	30 min	30 min / 60 min / 90 min	125 °C	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D
Soup (Supa)	1 h	<90 min / 1 min; 90-2h/0,5h	20 m - 2 h	100 °C	N/D	N/D	Vrijeme pripreme hrane - 24 h	10 - 24 h / 1 h <10 h / 0,5 h	12 h

Vremena pripreme za bijelu i smeđu rižu u tabeli su približna i mogu se razlikovati za 1 - 2 min ovisno o temperaturi okoline, količini vode i količini riže. Koristite ih samo kao orijentir.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Prije čišćenja i održavanja kuhalo za rižu mora biti iskopčano iz utičnice i u potpunosti suho.
- Preporučujemo da aparat nakon svake upotrebe očistite spužvom.
- Pribor (kašika / lopatica / posuda za mjerenje) smije se prati u mašini za posuđe. Ne preporučujemo pranje posude za pripremu hrane u mašini za posuđe. Preporučujemo da je ručno operete vodom sa sredstvom za pranje i mekom spužvom. (Neka sredstva za pranje za mašine za suđe su vrlo korozivna i izgled ruba posude mogao bi se s vremenom promijeniti. To neće uticati na učinkovitost pripreme hrane, već samo na izgled posude.)

Održavanje posude

Za posudu pažljivo pratite dolje navedena uputstva:

- Da biste zadržali kvalitet posude, preporučuje se da ne režete hranu u njoj.
- Koristite priloženu plastičnu kašiku ili drvenu kašiku (izbjegavajte korištenje metalne kašike) da ne biste oštetili površinu posude.
- Da ne bi nastala hrđa, u posudu nemojte ulijevati sirće.
- Prašak za ribanje i abrazivne spužvice se ne preporučuju.
- Ako se hrana zalijepi za dno, možete sipati vodu u posudu da bi se namakala prije pranja.
- Pažljivo osušite posudu.

BS

Čišćenje unutrašnjeg poklopca i ventila

- Izvadite unutrašnji poklopac tako da ga gurnete prema vani uz pomoć ručice – sl. 3. Možete izvaditi i silikonski prsten unutrašnjeg poklopca kako biste ga očistili.
- Izvadite ventil za paru tako da ga gurnete prema vani – sl. 4.
- Očistite ih spužvom i sredstvom za pranje.
- Vratite ventil na mjesto s otvorom za paru okrenutim prema gore (sl. 5).
- Vratite silikonski prsten na mjesto: umetnite poklopac s oznakom „Upside” (Gore) s prednje strane u tanki sloj (stražnji sloj) silikonskog prstena. Prednja strana mora biti okrenuta prema vani. – sl. 8.
- Vratite unutrašnji poklopac na mjesto s oznakom Upside (Gore) s prednje strane. – sl. 6.

Čišćenje i održavanje ostalih dijelova aparata

- Očistite vanjski dio kuhala za rižu, unutrašnju stranu poklopca i kabal vlažnom krpom te ih prebrišite suhom krpom. Nemojte koristiti abrazivne proizvode.
- Za čišćenje unutrašnjeg dijela kućišta aparata nemojte koristiti vodu jer tako možete oštetiti senzor za temperaturu.

NAPOMENA

- Nemojte otvarati poklopac tokom pripreme hrane jer će izaći para, a to će uticati na vrijeme kuhanja i okus.
- Po završetku pripreme hrane, kada zasvijetli svjetlosni indikator „Keep Warm” (Održavanje toplote), promiješajte rižu i ostavite je u kuhalu za rižu još nekoliko minuta kako biste dobili savršenu rižu koja nije slijepljena.
- **Nemojte dodirivati grijač dok je aparat uključen.**
- **Pažljivo obrišite vanjsku stranu posude (posebno dno).**
Provjerite ima li ispod posude i na grijaču ostataka ili tečnosti.

- **Nikad tokom pripreme hrane nemojte stavljati ruku na otvor za paru jer postoji opasnost od opekotina –sl. 9.**
- **Koristite samo unutrašnju posudu koja je isporučena s aparatom.**
- **U aparat nemojte sipati vodu niti stavljati sastojke ako posuda nije umetnuta.**
- **Nemojte koristiti aparat za prženje hrane u ulju. Aparat nemojte koristiti za sotiranje, miješanje, grilanje i pečenje hrane.**

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Opis kvara	Uzrok	Rješenje
Svi indikatori su isključeni i nema grijanja.	Aparat nije ukopčan u struju.	Aparat nije ukopčan u struju. Provjerite je li kabal priključen u utičnicu i na električnu mrežu.
Svi indikatori su isključeni i nema grijanja.	Oštećenje štampane pločice ili greška u spoju E0/E1.	Pošaljite aparat na popravak u ovlašteni servis.
Aparat tokom upotrebe propušta paru.	Poklopac nije pravilno zatvoren.	Otvorite poklopac pa ga pravilno zatvorite.
	Ventil za paru nije pravilno postavljen ili je nepotpun	Prekinite pripremu hrane (iskopčajte proizvod iz utičnice) i provjerite je li ventil potpun (2 međusobno spojena dijela) i pravilno postavljen
	Silikonski prsten nije pravilno postavljen.	Upute za pravilno postavljanje silikonskog prstena potražite u uputama za korištenje.
	Oštećen je poklopac ili gumica na ventilu za paru	Pošaljite aparat na popravak u ovlašteni servis.
Preljevanje	Oštećenje štampane pločice ili senzora	
E0	Otvoren je senzor na poklopcu ili je došlo do kratkog spoja.	
E1	Otvoren je donji senzor ili je došlo do kratkog spoja.	

POPIS

- | | | | |
|---|----------------------------|----|----------------|
| 1 | Hrnc | e. | Cake |
| 2 | Odměrka | f. | Soup |
| 3 | Odnímatelné vnitřní víko | g. | Slow cook |
| 4 | Kryt | h. | Keep Warm |
| 5 | Tlačítko pro otevření víka | i. | Preset |
| 6 | Naběračka na rýži | j. | Timer |
| 7 | Naběračka | k. | Menu |
| 8 | Ovládací panel | l. | Start/Cancel |
| | a. White Rice | 9 | Víko |
| | b. Brown Rice | 10 | Parní ventil |
| | c. Steam | 11 | Napájecí kabel |
| | d. Porridge | | |

CS

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Otevřete víko stisknutím tlačítka pro otevření na produktu – obr. 1.
- Vyjměte hrnc – obr. 2.
- Vyjměte vnitřní víko zatlačením knoflíku směrem ven – obr. 3.
- Vyjměte parní ventil zatlačením směrem ven – obr. 4.
- Vyčistěte je houbičkou a mycím prostředkem.
- Nasadte ventil zpět s výstupem páry směřujícím nahoru (obr. 5) tak, aby byl správně usazen.
- Nasadte vnitřní víko zpět do správné polohy tak, aby značka „Upside“ směřovala dopředu. – obr. 6.
- Otřete vnější povrch spotřebiče a víka navlhčeným hadříkem.
- Pečlivě vše osušte.

POUŽITÍ RÝŽOVARU

Množství surovin – maximální kapacita nádoby

- Značky hladin na vnitřní straně nádoby jsou uvedeny v odměrkách. Odměrka se používá k odměřování množství vody při vaření rýže a jiných obilovin.
- Při přípravě tekutých pokrmů nesmí maximální množství všech ingrediencí včetně vody přesáhnout rysku MAX uvnitř nádoby.
- Maximální množství vody společně s rýží nesmí překročit značku 4 odměrky uvnitř nádoby – obr. 7.
- Plastová odměrka, která je součástí balení spotřebiče, slouží k odměřování rýže a jiných obilovin.

PRŮVODCE PŘÍPRAVOU- například bílé rýže

Počet odměrek bílé rýže	Hladina vody v nádobě (+ rýže)	Počet porcí
1	1	1-2
2	2	2-3
3	3	3-4
4	4	4-6

Poznámka: Přidejte vodu až po rysku hladiny vody. Vždy nejprve přidejte rýži, jinak budete mít příliš mnoho vody.

Při přípravě 0,5 odměrky bílé rýže můžete přidat přibližně 130 ml vody podle preferencí.



ryska hladiny
vody
pro bílou rýži



Ryska minimální hladiny
vody pro program vaření
v páře



ryska hladiny
vody pro
hnědou rýži

MAX: Ryska maximální hladiny vody pro všechny programy vaření tekutin

MIN: Ryska minimální hladiny vody pro program vaření v páře

PROGRAMY VAŘENÍ

Všechny programy

- Výběr programu: Stiskněte tlačítko „Menu“ pro výběr programu. Rozsvítí se odpovídající kontrolka programu.
- Pak stiskněte tlačítko „Start/Cancel“ („Spustit/Zrušit“). Na displeji se nejprve zobrazí animace usměvavého obličeje a následně se spustí vaření.
- Automatické udržování teploty: Po dokončení vaření se spotřebič automaticky přepne do režimu udržování teploty, což je signalizováno rozsvícením kontrolky „Warm“ („Udržování teploty“).

Poznámka:

- Logika odpočítávání pro bílou a hnědou rýži
- Logika odpočítávání pro kaše, polévky a koláče: Pokud je nastavený čas delší než 1,5 hodiny, odpočítávání probíhá v hodinách; Pokud je nastavený čas do 1,5 hodiny, odpočítávání probíhá v minutách.

Preset (Předvolba) – přednastavený čas dokončení vaření

Pomocí funkce „Preset“ („Předvolba“) můžete předem nastavit čas dokončení vaření.

- Vyberte program přípravy. (Upozornění: Některé programy funkci „Preset“ („Předvolba“) nepodporují. Viz tabulka níže.)
- Stiskněte tlačítko „Preset“ („Předvolba“) a nastavte čas dokončení. Například nastavení „8.5“ znamená, že rýže nebo pokrm budou hotové za 8,5 hodiny.
- Stisknutím tlačítka „Start/Cancel“ („Spustit/Zrušit“) dokončete nastavení.

CS

Poznámka:

- Přednastavený čas dokončení musí být delší než skutečná doba vaření, jinak se vaření spustí okamžitě. Všechny časy se nastavují v hodinách (h). Čas lze nastavovat v krocích po 1 hodině v rozsahu 10–20 hodin a v krocích po 0,5 hodiny u časů kratších než 10 hodin.

Udržování teploty

- Tip: Pro dosažení nejlepšího výsledku v režimu udržování teploty nepřekračujte dobu 6 hodin.
- Stiskněte tlačítko „Menu“ a zvolte „Keep Warm“ („Udržování teploty“). Rozsvítí se kontrolka zvoleného programu.
- Doba udržování teploty se s každým stisknutím prodlužuje následovně:
 - Do 90 minut: 1 minuta.
 - 90 minut až 10 hodin: 30 minut (0,5 hodiny).
 - 10–12 hodin: 1 hodina.
- Stisknutím tlačítka „Start/Cancel“ („Spustit/Zrušit“) spustíte nebo zrušíte program „Keep Warm“ („Udržování teploty“).

Časovač

Pomocí funkce „Timer“ („Časovač“) můžete nastavit dobu vaření.

- Vyberte program (ne všechny programy funkci Timer podporují).
- Stiskněte tlačítko „Timer“ („Časovač“) a nastavte dobu trvání (např. „1.0“ pro 1 hodinu).
- Stisknutím tlačítka „Start/Cancel“ („Spustit/Zrušit“) dokončete nastavení.

PROGRAMY

Způsoby přípravy pokrmů	Doba přípravy pokrmu			Teplota			Předvolba		Udržování teploty
	Výchozí	Krok	Rozsah	Výchozí	Nastavitelné	Rozsah	Rozsah	Krok	
Bílá rýže	AUTOMATICKÝ REŽIM	–	37–48 min	AUTOMATICKÝ REŽIM	–	–	Doba přípravy pokrmu – 24 h	10 až 24 h / 1 h <10 h / 0,5 h	12 h
Hnědá rýže (vícezrná)	AUTOMATICKÝ REŽIM	–	75–90 min	AUTOMATICKÝ REŽIM	–	–	Doba přípravy pokrmu – 24 h	10 až 24 h / 1 h <10 h / 0,5 h	12 h
Vaření v páře	20 min	1 min	1–90 min	100 °C	–	–	Doba přípravy pokrmu – 24 h	10 až 24 h / 1 h <10 h / 0,5 h	12 h
Kaše	30 min	<90 min / 1 min; 90 min až 2 h / 0,5 h	5 min až 2 h	100 °C	–	–	Doba přípravy pokrmu – 24 h	10 až 24 h / 1 h <10 h / 0,5 h	12 h
Pomalé vaření	8 h	30 min	4 až 12 h	AUTOMATICKÝ REŽIM	–	–	Doba přípravy pokrmu – 24 h	10 až 24 h / 1 h <10 h / 0,5 h	12 h
Koláč	30 min	30 min	30 min / 60 min / 90 min	125 °C	–	–	–	–	–
Polévka	1 h	<90 min / 1 min; <90 min až 2 h / 0,5 h	20 min až 2 h	100 °C	–	–	Doba přípravy pokrmu – 24 h	10 až 24 h / 1 h <10 h / 0,5 h	12 h

Doby vaření bílé a hnědé rýže uvedené v tabulce jsou orientační a mohou se lišit o 1–2 minuty v závislosti na okolní teplotě, množství vody a množství rýže. Používejte je pouze jako orientační hodnoty.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním a údržbou zkontrolujte, že je rýžovar odpojen od zásuvky a zcela vychladlý.
- Po každém použití důrazně doporučujeme spotřebič očistit houbičkou.
- Příslušenství (naběračka / naběračka na rýži / odměrka) lze mýt v myčce nádobí. Nádobu nedoporučujeme mýt v myčce nádobí, doporučujeme jej mýt ručně v mýdlové vodě pomocí měkké houbičky. (Některé mycí prostředky jsou velmi korozivní a okraj nádoby může časem mírně změnit svůj charakter. To nemá vliv na výkon vaření, ale může to narušit vzhled rýžovaru.)

Péče o nádobu

U nádoby pečlivě dodržujte následující pokyny:

- K zachování kvality nádoby nedoporučujeme, abyste v ní krájeli potraviny.
- Používejte plastovou nebo dřevěnou naběračku (nikoli kovovou naběračku), aby nedošlo k poškození povrchu nádoby.
- Nelijte do nádoby ocet, aby nedošlo ke korozi.
- Nedoporučujeme používat agresivní prostředky a abrazivní houby.
- Pokud se na dno nádoby přichytí potraviny, nalijte do ní vodu a před mytím nechte odmočit.
- Opatrně nádobu osušte.

CS

Čištění vnitřního víka a ventilu

- Vyjměte vnitřní víko zatlačením knoflíku směrem ven – obr. 3. Pro čištění můžete také sejmut silikonový kroužek z vnitřního víka.
- Vyjměte parní ventil zatlačením směrem ven – obr. 4.
- Vyčistěte je houbičkou a mycím prostředkem.
- Nasadte ventil zpět s výstupem páry směřujícím nahoru (obr. 5) tak, aby byl správně usazen.
- Nasadte silikonový kroužek zpět: vložte víko se značkou „Upside“ směřující dopředu do tenké (zadní) vrstvy silikonového kroužku. Ujistěte se, že přední strana směřuje ven. – obr. 8.
- Nasadte vnitřní víko zpět do správné polohy tak, aby značka „Upside“ směřovala dopředu. – obr. 6.

Čištění a péče o ostatní části spotřebiče

- Očistěte vnější povrch rýžovaru, vnitřní stranu víka a kabel navlhčeným hadříkem a poté je otřete do sucha. Nepoužívejte abrazivní prostředky.
- K čištění vnitřních částí těla spotřebiče nepoužívejte vodu, protože by mohlo dojít k poškození snímače teploty.

POZNÁMKA

- Během vaření neotevírejte víko, protože unikne pára, což ovlivní dobu vaření a chuť.
- Jakmile vaření skončí a rozsvítí se kontrolka „Keep Warm“ („Udržování teploty“), promíchejte rýži a poté ji nechte v rýžovaru ještě několik minut odstát, díky čemuž bude mít dokonalou chuť a oddělená zrnka.
- **Nedotýkejte se topného tělesa, když je spotřebič zapnutý.**
- **Pečlivě otřete vnější povrch nádoby (zejména dno). Ujistěte se, že pod nádobou a na topném tělese nejsou žádné zbytky potravin nebo tekutiny.**

- **Během přípravy pokrmu nikdy nepokládejte ruku na otvor pro odvod páry, protože hrozí nebezpečí popálení – obr. 9.**
- **Používejte pouze vnitřní nádobu dodanou se spotřebičem.**
- **Nenalévejte vodu ani nevkládejte ingredience do spotřebiče, pokud v něm není vložena nádoba.**
- **Nepoužívejte spotřebič ke smažení jídla v oleji. Nepoužívejte spotřebič k restování, míchání, grilování ani k opékání potravin.**

V PŘÍPADĚ PROBLÉMU

Popis poruchy	Příčina	Řešení
Nesvítí nějaká kontrolka a spotřebič se neohřívá.	Spotřebič není připojen k elektrické síti.	Spotřebič není připojen k elektrické síti. Zkontrolujte, zda je napájecí kabel zapojen do zásuvky a připojen k elektrické síti.
Nesvítí nějaká kontrolka a spotřebič se neohřívá.	Poškození řídicí desky nebo chyba připojení E0/E1.	Zašlete spotřebič do autorizovaného servisního střediska k opravě.
Při použití dochází k úniku páry.	Víko není správně zavřené.	Otevřete víko a správně ho zavřete.
	Parní ventil je nesprávně nasazen nebo není kompletní.	Zastavte vaření (odpojte spotřebič ze sítě) a zkontrolujte, zda je ventil kompletní (obě části jsou správně spojeny) a správně nasazen.
	Silikonový kroužek není správně nasazen.	Nasadte silikonový kroužek správně podle návodu k použití.
	Těsnění víka nebo parního ventilu je poškozené.	Zašlete spotřebič do autorizovaného servisního střediska k opravě.
Přetečení	Poškození řídicí desky nebo snímače	
E0	Došlo k přerušení obvodu nebo ke zkratu snímače na víku.	
E1	Došlo k přerušení obvodu nebo ke zkratu snímače na spodní straně.	

BESKRIVELSE

- | | | | |
|---|---------------------------|----|--------------|
| 1 | Tilberedningsgryde | e. | Cake |
| 2 | Målekop | f. | Soup |
| 3 | Aftageligt indvendigt låg | g. | Slow cook |
| 4 | Kabinet | h. | Keep Warm |
| 5 | Knap til åbning af låg | i. | Preset |
| 6 | Risspatel | j. | Timer |
| 7 | Suppeske | k. | Menu |
| 8 | Betjeningspanel | l. | Start/Cancel |
| | a. White Rice | 9 | Låg |
| | b. Brown Rice | 10 | Dampventil |
| | c. Steam | 11 | Elledning |
| | d. Porridge | | |

DA

INDEN FØRSTE IBRUGTAGNING

- Åbn låget ved at trykke på åbneknappen på produktet – Fig. 1.
- Fjern gryden – Fig. 2.
- Fjern det indvendige låg ved at trykke knappen udad – Fig. 3.
- Fjern dampventilen ved at trykke udad – Fig. 4.
- Rengør dem med en svamp og vaskemiddel.
- Sæt ventilen tilbage med dampudgangen opad (fig. 5), indtil den er monteret korrekt.
- Sæt det indvendige låg på plads, så "Opad"-markeringen er foran. – Fig. 6.
- Tør apparatets yderside og låget af med en fugtig klud.
- Aftør den omhyggeligt.

BRUG AF RISKOGEREN

Afmåling af ingredienser – skålens maksimale kapacitet

- Mængdemarkeringerne på indersiden af skålen er angivet i antal kopper og bruges til at måle vandmængden ved tilberedning af ris og andre kornprodukter.
- Når du skal tilberede opskrifter med væske, må den maksimale mængde af alle ingredienser inkl. vand ikke overstige MAX-markeringen på indersiden af skålen.
- Den maksimale mængde vand og ris må ikke tilsammen overstige mærket for 4 kopper på indersiden af skålen – Fig. 7.
- Den medfølgende plastikkop er beregnet til afmåling af ris og andre kornprodukter.

TILBEREDNINGSGVEJLEDNING – f.eks. hvide ris

Målekop for hvide ris	Vandniveau i skålen (+ ris)	Antal portioner
1	1	1-2
2	2	2-3
3	3	3-4
4	4	4-6

Bemærk: Tilsæt vand i henhold til vandniveaumarkeringen. Tilsæt altid risene først, ellers får du for meget vand.

Når du skal tilberede 0,5 kop hvide ris, kan du tilsætte 130 ml vand, afhængigt af hvad du foretrækker.



vandniveau for
hvide ris



Mindste vandniveau for
dampprogram



vandniveau for
Brune ris

MAX: Maksimalt vandniveau for alle tilberedningsprogrammer med væske

MIN: Minimalt vandniveau for damptilberedningsprogram

TILBEREDNINGSPROGRAMMER

Alle programmerne

- Valg af program: Tryk på knappen "Menu" for at vælge et program. Den tilsvarende programindikator vil lyse op.
- Hvis der derefter trykkes på "Start/Cancel" (Start/annuller), vises der først en effekt med et smilende ansigt på displayet, og tilberedningen går i gang.
- Automatisk hold-varm-funktion: Når tilberedningen er færdig, skifter apparatet automatisk til hold-varm-tilstand, hvilket vises ved, at lampen "Warm" (Varm) lyser.

Bemærk:

- Nedtællingslogik for hvide ris, brune ris
- Nedtællingslogik for grød, suppe og kage: Hvis den indstillede tid er over 1,5 time, fortsætter nedtællingen i timer; Hvis den indstillede tid er 1,5 time eller mindre, fortsætter nedtællingen i minutter.

Preset – Forudindstil tilberedningstiden

Du kan indstille tilberedningstiden på forhånd med "Preset"-funktionen.

- Vælg et tilberedningsprogram. (Bemærk: Nogle programmer understøtter ikke "Preset"-funktionen. Se diagrammet nedenfor.)
- Tryk på knappen "Preset" for at indstille afslutningstidspunktet. For eksempel betyder indstillingen "8.5", at dine ris eller dit måltid vil være færdigt om 8,5 timer.
- Tryk på knappen "Start/Cancel" for at fuldføre indstillingen.

DA

Bemærk:

- Det indstillede afslutningstidspunkt skal angives som længere end den faktiske tilberedningstid, ellers vil produktet påbegynde tilberedningen med det samme. Alle tider er angivet i timer (hours – h). Du kan indstille tiden i 1-times intervaller for 10 til 20 timer, og i trin på 0,5 time for mindre end 10 timer.

Keep Warm

- Tip: Den bedste smag opnås ved ikke at overstige 6 timer i Keep Warm-tilstand.
- Tryk på "Menu", og vælg "Keep Warm". Lampen for det valgte program vil være tændt.
- Varigheden af Keep-Warm-tilstand stiger med følgende intervaller for hvert tryk:
 - Under 90 min.: 1 minut.
 - 90 min.-10 timer: 30 minutter (0,5 time).
 - 10-12 timer: 1 time.
- Tryk på "Start/Cancel" for at starte eller annullere "Keep Warm"-programmet.

Timer

Du kan indstille tilberedningstiden med "Timer"-funktionen.

- Vælg et program (ikke alle understøtter timer).
- Tryk på "Timer", og indstil varigheden (f.eks. "1.0" for 1 time).
- Tryk på knappen "Start/Cancel" for at fuldføre indstillingen.

PROGRAMMER

Tilberedningsmenuer	Tilberedningstid			Temperatur			Indstilling		Hold varm
	Standard	Trin	Interval	Standard	Justerbar	Interval	Interval	Trin	
Hvide ris	AUTO	N/A	37-48 min	AUTO	N/A	N/A	Tilbered.-tid-24t	10-24t/1t <10t/0,5t	12t
Brune ris (flere typer)	AUTO	N/A	75-90min	AUTO	N/A	N/A	Tilbered.-tid-24t	10-24t/1t <10t/0,5t	12t
Damp	20 min	1 min	1-90 min	100°C	N/A	N/A	Tilbered.-tid-24t	10-24t/1t <10t/0,5t	12t
Grød	30 m	<90 min/ 1 min; 90 min- 2t/0,5t	5 m - 2 t	100°C	N/A	N/A	Tilbered.-tid-24t	10-24t/1t <10t/0,5t	12t
Slow Cook	8 t	30 min	4 t-12 t	AUTO	N/A	N/A	Tilbered.-tid-24t	10-24t/1t <10t/0,5t	12t
Kage	30 m	30 min	30 min/ 60 min/90 min	125°C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Suppe	1 t	<90 min/ 1 min; 90-2t/0,5t	20 m-2 t	100°C	N/A	N/A	Tilbered.-tid-24t	10-24t/1t <10t/0,5t	12t

Tilberedningstiderne for hvide og brune ris i tabellen er omtrentlige og kan variere med 1-2 minutter afhængigt af rumtemperatur, vandmængde og risenes kvalitet. Brug kun tiderne som reference.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Sørg for, at riskogeren er taget ud af stikkontakten og kølet helt af, før du rengør og vedligeholder den.
- Det anbefales kraftigt, at apparatet rengøres med en svamp efter hver brug.
- Tilbehøret (ske, spatel, målekop) kan vaskes i opvaskemaskine. Vi anbefaler ikke, at tilberedningsgryden vaskes i opvaskemaskine, men anbefaler at vaske den op i hånden med vand, opvaskemiddel og en blød svamp. (Nogle opvaskemidler er meget ætsende, og kanten af din gryde kan ændre udseende en smule over tid. Dette påvirker ikke tilberedningseffekten, men det kan gå ud over det kosmetiske udtryk)

Vedligeholdelse af gryden

Følg omhyggeligt nedenstående instruktioner for gryden:

- Før at sikre, at grydens kvalitet bevares, anbefales det ikke at skære mad i den.
- Brug den medfølgende plasticske eller en træske (undgå metalskeer) for at forebygge beskadigelse af grydens overflade.
- Undgå at hælde eddike i gryden, da du kan risikere korrosion.
- Skurepulver og skuresvampe anbefales ikke.
- Hvis der har sat sig mad fast i bunden, kan du hælde vand i gryden og lade den stå i blød, før du vasker den.
- Tør gryden forsigtigt af.

DA

Rengøring af det indvendige låg og ventilen

- Fjern det indvendige låg ved at trykke knappen udad – Fig. 3. Du kan også fjerne silikoneringen på det indvendige låg i forbindelse med rengøring.
- Fjern dampventilen ved at trykke udad – Fig. 4.
- Rengør dem med en svamp og opvaskemiddel.
- Sæt ventilen tilbage med dampudgangen opad (fig. 5), indtil den er monteret korrekt.
- Sæt silikoneringen på plads: Indsæt låget med opad-markeringen foran til det smalle lag (det bageste lag) af silikoneringen. Sørg for at forsiden vender udad. – Fig 8.
- Sæt det indvendige låg på plads med opad-markeringen foran. – Fig. 6.

Rengøring og vedligeholdelse af apparatets andre dele

- Rengør riskogerens yderside, indersiden af låget og ledningen med en fugtig klud, og aftør med en tør klud. Brug ikke slibemidler.
- Undlad at rengøre det indvendige af apparatet med vand, da det kan beskadige varmesensoren.

BEMÆRK

- Åbn ikke låget under tilberedning, da dampen kan slippe ud, hvilket vil påvirke tilberedningstiden og smagen.
- Når tilberedningen er færdig, og lyset "Keep Warm"-indikatorlyset er tændt, skal du røre i risene og derefter lade dem være i riskogeren i et par minutter for at få perfekte og adskilte ris.
- **Rør ikke ved varmeelementet, når apparatet er tændt.**
- **Aftør omhyggeligt ydersiden af gryden (særligt bunden). Sørg for, at der ikke er madrester eller væske under gryden og på varmeelementet.**

- **Sæt aldrig hånden på varmeudgangen under tilberedningen, da der er risiko for forbrænding – Fig. 9.**
- **Brug kun den indre gryde, der følger med apparatet.**
- **Hæld ikke vand eller ingredienser i apparatet uden gryden i.**
- **Brug ikke apparatet til stegning af mad i olie. Brug ikke apparatet til sautering, lynstegning, grillning eller bruning af maden.**

A

DA

FEJLFINDING

Fejlbeskrivelse	Årsag	Løsning
Hvis indikatorlampen ikke lyser, og der ikke varmes.	Apparatet er ikke sat i stikkontakten.	Apparatet er ikke sat i stikkontakten. Tjek, at strømledningen er sat i stikkontakten og til strømforsyningen.
Hvis indikatorlampen ikke lyser, og der ikke varmes.	Skade på kredsløbskortet eller en forbindelsesfejl E0/E1.	Send til et autoriseret servicecenter til reparation.
Dampudslip under brug.	Låget er ikke lukket korrekt.	Åbn låget, og sørg for at lukke det korrekt.
	Dampventilen er placeret forkert eller er ikke sat helt i.	Afbryd tilberedningen (tag produktets stik ud af stikkontakten), og tjek, at ventilen er hel (2 dele låst sammen) og placeret korrekt.
	Silikoneringen er ikke monteret korrekt.	Følg brugervejledningen, og monter silikoneringen korrekt.
	Låget eller dampventilens pakning er beskadiget	Send til det autoriserede servicecenter til reparation.
Overløb	Skade på kredsløbskort eller sensor	
E0	Sensoren på låget er åben, eller der er kortslutning.	
E1	Sensoren på bunden er åben, eller der er kortslutning	

BESCHREIBUNG

- | | | | |
|---|---------------------------------|----|--------------------------------------|
| 1 | Kochbehälter | d. | Porridge (Haferbrei) |
| 2 | Messbecher | e. | Cake (Kuchen) |
| 3 | Herausnehmbarer
Innendeckel | f. | Soup (Suppe) |
| 4 | Gehäuse | g. | Slow Cook (Schmoren) |
| 5 | Taste zum Öffnen des
Deckels | h. | Keep Warm (Warmhalten) |
| 6 | Spatel für Reis | i. | Preset (Voreinstellung) |
| 7 | Suppenlöffel | j. | Timer |
| 8 | Bedienfeld | k. | Menu (Menü) |
| | a. White Rice (Weißer Reis) | l. | Start/Cancel (Starten/
Abbrechen) |
| | b. Brown Rice (Brauner Reis) | 9 | Deckel |
| | c. Steam (Dampfgaren) | 10 | Dampfventil |
| | | 11 | Netzkabel |

DE

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Öffnen Sie den Deckel, indem Sie die Taste zum Öffnen auf dem Gerät drücken – Abb. 1.
- Nehmen Sie den Kochbehälter heraus – Abb. 2.
- Nehmen Sie den Innendeckel heraus, indem Sie ihn mit dem Knopf herausdrücken – Abb. 3.
- Drücken Sie das Dampfventil heraus – Abb. 4.
- Reinigen Sie die Teile mit einem Schwamm und etwas Spülmittel.
- Setzen Sie das Ventil mit dem Dampfauslass nach oben (Abb. 5) wieder in Position, sodass es einrastet.
- Setzen Sie den Innendeckel wieder ein, wobei die Markierung „Upside“ (Oben) nach vorne zeigen sollte – Abb. 6.
- Wischen Sie die Außenseite des Geräts und den Deckel mit einem feuchten Tuch ab.
- Trocknen Sie alles sorgfältig ab.

VERWENDUNG DES REISKOCHERS

Abmessen der Zutaten – maximale Kapazität der Schüssel

- Die abgestuften Markierungen auf der Innenseite der Schüssel sind in Tassen angegeben. Sie werden verwendet, um die Wassermenge beim Kochen von Reis und anderem Getreide abzumessen.
- Bei der Zubereitung flüssiger Speisen darf die maximale Menge aller Zutaten (inkl. Wasser) die Markierung „MAX“ an der Schüssel nicht überschreiten.
- Die maximale Menge an Wasser und Reis darf die Markierung für 4 Tassen in der Schüssel nicht überschreiten – Abb. 7.
- Der mit dem Gerät mitgelieferte Kunststoffbecher dient zum Abmessen von Reis und anderem Getreide.

GARANLEITUNG – Beispiel: Weißer Reis

Anzahl Messbecher weißer Reis	Wasserstand in der Schüssel (+ Reis)	Portionen
1	1	1–2
2	2	2–3
3	3	3–4
4	4	4–6

Hinweis: Füllen Sie Wasser entsprechend der Markierung ein. Fügen Sie immer zuerst den Reis hinzu und passen dann die Wassermenge an. Um eine halbe Tasse weißen Reis zuzubereiten, können Sie je nach Präferenz 130 ml Wasser hinzufügen.



Wasserfüllmenge
für weißen Reis



Mindestwassermenge
für das Dampfgaren



Wasserfüllmenge
für braunen Reis

MAX: Maximale Füllmenge für alle Garprogramme für flüssige Speisen

MIN: Mindestwassermenge für das Dampfgaren

GARPROGRAMME

Alle Programme

- Programmwahl: Drücken Sie die Taste „Menu“ (Menü), um ein Programm zu wählen. Die entsprechende Programmanzeige leuchtet.
- Drücken Sie dann die Taste „Start/Cancel“ (Starten/Abbrechen). Auf dem Display wird ein lachendes Gesicht angezeigt, anschließend beginnt der Garvorgang.
- Automatisches Warmhalten: Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, wechselt das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus. Dies wird durch die Leuchte bei „Warm“ angezeigt.

Hinweis:

- Countdown-Logik für weißen Reis, braunen Reis
- Countdown-Logik für Haferbrei, Suppe und Kuchen: Wenn der auf mehr als 1,5 Stunden eingestellt ist, wird der Countdown in Stunden angezeigt. Wenn 1,5 Stunden oder weniger verbleiben, wird der Countdown in Minuten angezeigt.

Voreinstellung – Voreingestellte Endzeit für den Garvorgang

Sie können mit der Voreinstellungsfunktion vorab festlegen, wann der Garvorgang abgeschlossen sein soll.

- Wählen Sie ein Garprogramm aus. (Hinweis: Einige Programme unterstützen die Voreinstellungsfunktion nicht. Beziehen Sie sich auf die Tabelle unten.)
- Drücken Sie die Taste „Preset“ (Voreinstellung), um die Endzeit festzulegen. Beispiel: Wenn Sie „8,5“ auswählen, ist Ihr Reis oder Gericht in 8,5 Stunden fertig gegart.
- Drücken Sie die Taste „Start/Cancel“ (Starten/Abbrechen), um die Einstellung vorzunehmen.

DE

Hinweis:

- Die Zeitspanne bis zur Endzeit für die Voreinstellung muss länger sein als die eigentliche Gardauer. Andernfalls beginnt das Gerät sofort mit dem Garvorgang. Alle Zeiten werden in Stunden (Std.) festgelegt. Sie können die Zeit in 1-Stunden-Schritten festlegen, wenn die Endzeit 10–20 Stunden entfernt ist. Zeiten von weniger als 10 Stunden können Sie in 0,5-Stunden-Schritten einstellen.

Keep Warm (Warmhalten)

- Tipp: Für optimale Resultate sollten Sie 6 Stunden Warmhaltedauer nicht überschreiten.
- Drücken Sie „Menü“ (Menu) und wählen Sie „Keep Warm“ (Warmhalten). Die Leuchte des gewählten Programms leuchtet.
- Die Warmhaltedauer verlängert sich mit jedem Tastendruck wie folgt:
 - Unter 90 Min.: 1 Minute.
 - 90 Min.–10 Std.: 30 Minuten (0,5 Stunden).
 - 10–12 Std.: 1 Stunde.
- Drücken Sie auf „Start/Cancel“ (Starten/Abbrechen), um das Warmhalteprogramm zu starten oder abzubrechen.

Timer

Die Garzeit können Sie mit der Timer-Funktion einstellen.

- Wählen Sie ein Programm aus (nicht alle unterstützen die Timer-Funktion).
- Drücken Sie auf „Timer“ und stellen Sie die Dauer ein (z.B. „1,0“ für 1 Stunde).
- Drücken Sie die Taste „Start/Cancel“ (Starten/Abbrechen), um die Einstellung vorzunehmen.

PROGRAMME

Garprogramme	Garzeit			Temperatur			Preset (Voreinstellung)		Keep Warm (Warmhalten)
	Standard	Schritt	Spanne	Standard	Einstellbar	Spanne	Spanne	Schritt	
White Rice (Weißer Reis)	AUTOM.	n. z.	37-48 Min.	AUTOM.	n. z.	n. z.	Garzeit - 24 Std.	10-24 Std./1 Std. <10 Std./0,5 Std.	12 Std.
Brauner Reis (Mehrkorn)	AUTOM.	n. z.	75-90 Min.	AUTOM.	n. z.	n. z.	Garzeit - 24 Std.	10-24 Std./1 Std. <10 Std./0,5 Std.	12 Std.
Steam (Dampfgaren)	20 Min.	1 Min.	1-90 Min.	100 °C	n. z.	n. z.	Garzeit - 24 Std.	10-24 Std./1 Std. <10 Std./0,5 Std.	12 Std.
Porridge (Haferbrei)	30 Min.	<90 Min./ 1 Min., 90 Min.-2 Std./0,5 Std.	5 Min.-2 Std.	100 °C	n. z.	n. z.	Garzeit - 24 Std.	10-24 Std./1 Std. <10 Std./0,5 Std.	12 Std.
Slow Cook (Schmoren)	8 Std.	30 Min.	4-12 Std.	AUTOM.	n. z.	n. z.	Garzeit - 24 Std.	10-24 Std./1 Std. <10 Std./0,5 Std.	12 Std.
Cake (Kuchen)	30 Min.	30 Min.	30 Min./ 60 Min./90 Min.	125 °C	n. z.	n. z.	n. z.	n. z.	n. z.
Soup (Suppe)	1 Std.	<90 Min./ 1 Min., 90 Min.-2 Std./0,5 Std.	20 Min.-2 Std.	100 °C	n. z.	n. z.	Garzeit - 24 Std.	10-24 Std./1 Std. <10 Std./0,5 Std.	12 Std.

Die Garzeiten für weißen und braunen Reis in der Tabelle sind ungefähre Angaben und können je nach Umgebungstemperatur, Wassermenge und Reismenge um 1-2 Minuten abweichen. Nutzen Sie sie nur als Referenzangaben.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Stellen Sie vor der Reinigung und Wartung sicher, dass der Stecker abgezogen und der Reiskocher vollständig abgekühlt ist.
- Es wird dringend empfohlen, das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem Schwamm zu reinigen.
- Das Zubehör (Löffel/Spatel/Messbecher) ist spülmaschinenfest. Es wird nicht empfohlen, den Kochbehälter in der Spülmaschine zu reinigen. Waschen Sie ihn besser von Hand mit einem weichen Schwamm und etwas Spülmittel. (Einige Geschirrspülmittel sind ätzend und können das Erscheinungsbild des Kochbehälters mit der Zeit leicht verändern. Dies hat keinen Einfluss auf die Garleistung, kann aber das Aussehen des Geräts beeinträchtigen.)

Pflege des Kochbehälters

Befolgen Sie für den Kochbehälter sorgfältig die folgenden Anweisungen:

- Um die Qualität des Kochbehälters zu wahren, wird empfohlen, keine Lebensmittel darin zu schneiden.
- Verwenden Sie den mitgelieferten Kunststofflöffel oder einen Holzlöffel (vermeiden Sie Metalllöffel), um eine Beschädigung der Behälteroberfläche zu vermeiden.
- Um Korrosion zu vermeiden, füllen Sie keinen Essig in den Kochbehälter.
- Scheuerpulver und kratzende Schwämme sind nicht zu empfehlen.
- Wenn Lebensmittel am Boden haften, können Sie Wasser in den Kochbehälter geben, um ihn vor der Reinigung für eine Weile einzuweichen.
- Trocknen Sie den Kochbehälter sorgfältig ab.

DE

Reinigung von Innendeckel und Ventil

- Nehmen Sie den Innendeckel heraus, indem Sie ihn mit dem Knopf herausdrücken – Abb. 3. Zur Reinigung können Sie auch den Silikonring vom Innendeckel abnehmen.
- Drücken Sie das Dampfventil heraus – Abb. 4.
- Reinigen Sie die Teile mit einem Schwamm und etwas Spülmittel.
- Setzen Sie das Ventil mit dem Dampfauslass nach oben (Abb. 5) wieder in Position, sodass es einrastet.
- Setzen Sie den Silikonring wieder ein: Setzen Sie dabei den Innendeckel mit der Markierung „Upside“ (Oben) nach vorne zur dünnen (rückseitigen) Schicht des Silikonrings zeigend ein. Die Vorderseite muss nach außen zeigen – Abb. 8.
- Setzen Sie den Innendeckel wieder ein, wobei die Markierung „Upside“ (Oben) nach vorne zeigen sollte – Abb. 6.

Reinigung und Pflege der übrigen Geräteteile

- Reinigen Sie die Außenseite des Reiskochers, die Innenseite des Deckels und das Kabel mit einem feuchten Tuch und wischen Sie sie anschließend trocken. Verwenden Sie keine scheuernden Produkte.
- Verwenden Sie kein Wasser, um das Innere des Gerätegehäuses zu reinigen, da dies den Wärmesensor beschädigen könnte.

HINWEIS

- Öffnen Sie den Deckel während des Garens nicht, da Dampf austritt und dadurch die Garzeit und der Geschmack beeinträchtigt werden.
- Rühren Sie nach dem Garen, wenn die Leuchte für „Keep Warm“ (Warmhalten) leuchtet, den Reis um und lassen Sie ihn dann noch einige Minuten länger im Reiskocher, um perfekten Reis ohne verklebte Körner zu erhalten.
- Berühren Sie das Heizelement nicht, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
- Wischen Sie vorsichtig die Außenseite des Kochbehälters ab (insbesondere den Boden). Achten Sie darauf, dass keine Fremdkörper oder Flüssigkeiten unter dem Kochbehälter und auf dem Heizelement vorhanden sind.
- Legen Sie Ihre Hand während des Kochens nie auf das Dampfauslassventil, da Verbrennungsgefahr besteht – (Abb. 9).
- Verwenden Sie nur den im Lieferumfang des Geräts bereitgestellten Kochbehälter.
- Geben Sie erst dann Wasser oder Zutaten in das Gerät, wenn der Kochbehälter eingesetzt ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Anschwitzen, Umrühren, Grillen und Bräunen von Lebensmitteln.

FEHLERBEHEBUNG

Beschreibung der Störung	Ursache	Lösung
Anzeigen leuchten nicht, kein Heizen	Gerät nicht eingesteckt	Gerät nicht eingesteckt Überprüfen Sie, ob das Netzkabel mit dem Gerät und der Stromversorgung verbunden ist.
Anzeigen leuchten nicht, kein Heizen	Platine beschädigt oder Verbindungsfehler E0/E1	Senden Sie das Gerät zur Reparatur an ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
Während der Benutzung tritt Dampf aus	Deckel nicht richtig geschlossen	Öffnen Sie den Deckel und vergewissern Sie sich, dass er richtig geschlossen wird.
	Falsch eingesetztes oder unvollständiges Dampfventil	Unterbrechen Sie den Garvorgang (ziehen Sie den Netzstecker) und überprüfen Sie, ob das Ventil vollständig (aus zwei Teilen zusammengesetzt) und richtig positioniert ist.
	Silikonring nicht richtig eingesetzt	Sehen Sie in der Gebrauchsanweisung nach, wie der Silikonring richtig eingesetzt wird.
	Deckel oder Dampfventildichtung beschädigt	Senden Sie das Gerät zur Reparatur an ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
Überlaufen	Platine oder Sensor beschädigt	
E0	Sensor am Deckel offen oder Kurzschluss	
E1	Sensor am Boden offen oder Kurzschluss	

DE

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- | | | | |
|---|-----------------------------|----|---------------------|
| 1 | Δοχείο μαγειρέματος | d. | Porridge |
| 2 | Δοσομετρική κούπα | e. | Cake |
| 3 | Αποσπώμενο εσωτερικό καπάκι | f. | Soup |
| 4 | Περίβλημα | g. | Slow cook |
| 5 | Κουμπί ανοίγματος καπακιού | h. | Keep Warm |
| 6 | Σπάτουλα για ρύζι | i. | Preset |
| 7 | Κουτάλα σούπας | j. | Timer |
| 8 | Πίνακας ελέγχου | k. | Menu |
| | a. White Rice | l. | Start/Cancel |
| | b. Brown Rice | 9 | Καπάκι |
| | c. Steam | 10 | Βαλβίδα ατμού |
| | | 11 | Καλώδιο τροφοδοσίας |

EL

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Ανοίξτε το καπάκι πατώντας το κουμπί ανοίγματος στο προϊόν – Εικ. 1.
- Αφαιρέστε το δοχείο – Εικ. 2.
- Αφαιρέστε το εξωτερικό καπάκι σπρώχνοντάς το προς τα έξω με το κουμπί – Εικ. 3.
- Αφαιρέστε τη βαλβίδα ατμού σπρώχνοντάς προς τα έξω – Εικ. 4.
- Καθαρίστε τα με σφουγγάρι και υγρό πιάτων.
- Τοποθετήστε τη βαλβίδα καλά στη θέση της με την έξοδο ατμού προς τα επάνω (Εικ. 5).
- Τοποθετήστε το εσωτερικό καπάκι στη θέση του με την ένδειξη της επάνω πλευράς προς τα εμπρός. – Εικ. 6.
- Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής και το καπάκι με ένα βρεγμένο πανί.
- Στεγνώστε προσεκτικά.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΡΥΖΙΟΥ

Μέτρηση των συστατικών – Μέγιστη χωρητικότητα του δοχείου

- Οι διαβαθμισμένες ενδείξεις στο εσωτερικό του δοχείου αναφέρονται σε κούπες και χρησιμοποιούνται για τη μέτρηση της ποσότητας νερού κατά το μαγείρεμα ρυζιού και άλλων δημητριακών.
- Για να μαγειρέψετε οποιαδήποτε υγρή παρασκευή, η μέγιστη ποσότητα όλων των συστατικών μαζί με το νερό δεν πρέπει να υπερβαίνει την ένδειξη MAX μέσα στο δοχείο.
- Η μέγιστη ποσότητα νερού και ρυζιού δεν πρέπει να υπερβαίνει την ένδειξη για 4 κούπες μέσα στο δοχείο – Εικ. 7.
- Η πλαστική κούπα που παρέχεται με τη συσκευή σας προορίζεται για τη μέτρηση ρυζιού και άλλων δημητριακών.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ - Παράδειγμα λευκού ρυζιού

Δοσομετρικές κούπες Λευκού ρυζιού	Στάθμη νερού στο δοχείο (+ ρύζι)	Μερίδες
1	1	1-2
2	2	2-3
3	3	3-4
4	4	4-6

EL

Σημείωση: Προσθέστε νερό σύμφωνα με την ένδειξη στάθμης νερού. Πάντα προσθέτετε πρώτα το ρύζι, αλλιώς θα υπάρχει υπερβολική ποσότητα νερού.

Για να μαγειρέψετε 0,5 κούπα λευκού ρυζιού, μπορείτε να προσθέσετε 130 ml νερό ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.



Γραμμή νερού
για λευκό ρύζι



Γραμμή ελάχιστης στάθμης
νερού για το πρόγραμμα
μαγειρέματος στον ατμό



Γραμμή νερού
για καστανό ρύζι

MAX: Γραμμή μέγιστης στάθμης νερού για όλα τα προγράμματα υγρών παρασκευών

MIN: Γραμμή ελάχιστης στάθμης νερού για το πρόγραμμα μαγειρέματος στον ατμό

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Όλα τα προγράμματα

- Επιλογή προγράμματος: Πατήστε το κουμπί «Menu» για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα. Η αντίστοιχη ενδεικτική λυχνία προγράμματος θα ανάψει.
- Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί «Start/Cancel». Αρχικά θα εμφανιστεί στην οθόνη ένα εφέ χαμογελαστού προσώπου και έπειτα θα αρχίσει το μαγείρεμα.
- Αυτόματη διατήρηση θερμοκρασίας: Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η συσκευή θα μεταβεί αυτόματα σε λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας και η ενδεικτική λυχνία «Warm» θα ανάψει.

Σημείωση:

- Λογική αντίστροφης μέτρησης για λευκό ρύζι, καστανό ρύζι
- Λογική αντίστροφης μέτρησης για πόριτζ, σουπιά και κέικ: Αν ο καθορισμένος χρόνος είναι πάνω από 1,5 ώρα, η αντίστροφη μέτρηση γίνεται σε ώρες. Αν ο καθορισμένος χρόνος είναι 1,5 ώρα ή λιγότερος, η αντίστροφη μέτρηση γίνεται σε λεπτά.

Preset – Προεπιλογή χρόνου ολοκλήρωσης μαγειρέματος

Μπορείτε να ορίσετε τον χρόνο ολοκλήρωσης μαγειρέματος εκ των προτέρων με τη λειτουργία «Preset».

- Επιλέξτε ένα πρόγραμμα μαγειρέματος. (Λάβετε υπόψη ότι ορισμένα προγράμματα δεν υποστηρίζουν τη λειτουργία «Preset». Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα.)
- Πατήστε το κουμπί «Preset» για να ορίσετε τον χρόνο ολοκλήρωσης. Για παράδειγμα, η ρύθμιση «8.5» σημαίνει ότι το ρύζι ή το γεύμα σας θα είναι έτοιμο σε 8,5 ώρες.
- Πατήστε το κουμπί «Start/Cancel» για να ολοκληρώσετε τη ρύθμιση.

Σημείωση:

- Η προεπιλογή χρόνου ολοκλήρωσης πρέπει να οριστεί σε διάστημα μεγαλύτερο από τον χρόνο μαγειρέματος, διαφορετικά το προϊόν θα αρχίσει το μαγείρεμα αμέσως. Όλοι οι χρόνοι ορίζονται σε ώρες. Μπορείτε να προσαρμόσετε τον χρόνο ανά 1 ώρα για 10-20 ώρες και ανά 0,5 ώρα για λιγότερες από 10 ώρες.

Keep Warm

- Συμβουλή: Για βέλτιστη γεύση, μην υπερβαίνετε τις 6 ώρες σε λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας.
- Πατήστε «Menu» για να επιλέξετε τη λειτουργία «Keep Warm». Η ενδεικτική λυχνία του επιλεγμένου προγράμματος θα ανάψει.
- Η διάρκεια διατήρησης θερμοκρασίας αυξάνεται με κάθε πάτημα ως εξής:
 - Κάτω από 90 λεπτά: 1 λεπτό.
 - 90 λεπτά – 10 ώρες: 30 λεπτά (0,5 ώρα).
 - 10 – 12 ώρες: 1 ώρα.
- Πατήστε «Start/Cancel» για να ξεκινήσετε ή να ακυρώσετε το πρόγραμμα «Keep Warm».

Timer

Μπορείτε να ορίσετε τον χρόνο μαγειρέματος με τη λειτουργία «Timer».

- Επιλέξτε ένα πρόγραμμα (δεν υποστηρίζουν όλα τα προγράμματα τη λειτουργία «Timer»).
- Πατήστε «Timer» και ορίστε τη διάρκεια (π.χ. «1.0» για 1 ώρα).
- Πατήστε το κουμπί «Start/Cancel» για να ολοκληρώσετε τη ρύθμιση.

EL

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Μενού μαγειρέματος	Χρόνος μαγειρέματος			Θερμοκρασία			Preset		Keep warm
	Προεπιλεγμένος	Προσαύξηση	Εύρος	Προεπιλεγμένος	Ρυθμιζόμενη	Εύρος	Εύρος	Προσαύξηση	
White Rice	ΑΥΤΟΜΑΤΑ	M/Δ	37-48 λεπτά	ΑΥΤΟΜΑΤΑ	M/Δ	M/Δ	Χρόνος μαγειρέματος - 24 ώρες	10-24 ώρες /1 ώρα <10 ώρες / 0,5 ώρα	12 ώρες
Brown Rice (Διάφορα δημητριακά)	ΑΥΤΟΜΑΤΑ	M/Δ	75-90 λεπτά	ΑΥΤΟΜΑΤΑ	M/Δ	M/Δ	Χρόνος μαγειρέματος - 24 ώρες	10-24 ώρες /1 ώρα <10 ώρες / 0,5 ώρα	12 ώρες
Steam	20 λεπτά	1 λεπτό	1-90 λεπτά	100°C	M/Δ	M/Δ	Χρόνος μαγειρέματος - 24 ώρες	10-24 ώρες /1 ώρα <10 ώρες / 0,5 ώρα	12 ώρες
Porridge	30 λεπτά	<90 λεπτά / 1 λεπτό, 90 λεπτά-2 ώρες / 0,5 ώρα	5 λεπτά - 2 ώρες	100°C	M/Δ	M/Δ	Χρόνος μαγειρέματος - 24 ώρες	10-24 ώρες /1 ώρα <10 ώρες / 0,5 ώρα	12 ώρες
Slow Cook	8 ώρες	30 λεπτά	4-12 ώρες	ΑΥΤΟΜΑΤΑ	M/Δ	M/Δ	Χρόνος μαγειρέματος - 24 ώρες	10-24 ώρες /1 ώρα <10 ώρες / 0,5 ώρα	12 ώρες
Cake	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά / 60 λεπτά / 90 λεπτά	125°C	M/Δ	M/Δ	M/Δ	M/Δ	M/Δ
Soup	1 ώρα	<90 λεπτά / 1 λεπτό, <90 λεπτά-2 ώρες / 0,5 ώρα	20 λεπτά - 2 ώρες	100°C	M/Δ	M/Δ	Χρόνος μαγειρέματος - 24 ώρες	10-24 ώρες /1 ώρα <10 ώρες / 0,5 ώρα	12 ώρες

Οι χρόνοι μαγειρέματος για λευκό και καστανό ρύζι στον πίνακα είναι κατά προσέγγιση και ενδέχεται να διαφέρουν κατά 1-2 λεπτά ανάλογα με τη θερμοκρασία περιβάλλοντος, τον όγκο του νερού και την ποσότητα του ρυζιού. Χρησιμοποιήστε τους μόνο ενδεικτικά.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Πριν από τον καθαρισμό και τη συντήρηση βεβαιωθείτε ότι η συσκευή μαγειρέματος ρυζιού είναι αποσυνδεδεμένη από την πρίζα και έχει κρυώσει τελείως.
- Συνιστάται ο καθαρισμός της συσκευής με ένα σφουγγάρι μετά από κάθε χρήση.
- Τα αξεσουάρ (κουτάλα/σπάτουλα/δοσομετρική κούπα) πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Δεν συνιστούμε το πλύσιμο του δοχείου μαγειρέματος στο πλυντήριο πιάτων. Συνιστούμε το πλύσιμο στο χέρι με νερό και σαπούνι και μαλακό σφουγγάρι. (Ορισμένα απορρυπαντικά πλυντηρίου πιάτων είναι πολύ διαβρωτικά και η άκρη του δοχείου ενδέχεται να αλλοιωθεί με την πάροδο του χρόνου. Αυτό δεν επηρεάζει τις επιδόσεις όσον αφορά το μαγείρεμα, αλλά μπορεί να αλλοιώσει την εμφάνισή του.)

L

EL

Φροντίδα του δοχείου

Για το δοχείο ακολουθήστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες:

- Για τη διατήρηση της καλής κατάστασης του δοχείου συνιστούμε να μην κόβετε τα τρόφιμα μέσα σε αυτό.
- Χρησιμοποιήστε την πλαστική κουτάλα που παρέχεται ή ένα ξύλινο κουτάλι (αποφύγετε τα μεταλλικά κουτάλια), ώστε να μην προκαλέσετε ζημιά στην επιφάνεια του δοχείου.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο διάβρωσης, μην βάζετε ξύδι μέσα στο δοχείο.
- Δεν συνιστάται να χρησιμοποιούνται διαβρωτικές σκόνες καθαρισμού και σκληρά σφουγγάρια.
- Εάν έχει κολλήσει φαγητό στον πάτο του δοχείου, μπορείτε να βάλετε νερό στο δοχείο για να μουλιάσει για ένα διάστημα προτού το πλύνετε.
- Στεγνώστε το δοχείο προσεκτικά.

Καθαρισμός του εσωτερικού καπακιού και της βαλβίδας

- Αφαιρέστε το εξωτερικό καπάκι σπρώχνοντάς το προς τα έξω με το κουμπί – Εικ. 3. Μπορείτε επίσης να αφαιρέσετε τον δακτύλιο σιλικόνης από το εσωτερικό καπάκι για να το καθαρίσετε.
- Αφαιρέστε τη βαλβίδα ατμού σπρώχνοντας προς τα έξω – Εικ. 4.
- Καθαρίστε τα με σφουγγάρι και υγρό πιάτων.
- Τοποθετήστε τη βαλβίδα καλά στη θέση της με την έξοδο ατμού προς τα επάνω (Εικ. 5).
- Τοποθετήστε τον δακτύλιο σιλικόνης στη θέση του: τοποθετήστε το καπάκι με την ένδειξη επάνω πλευράς προς τα εμπρός μέσα στο λεπτό επίπεδο (πίσω επίπεδο) του δακτυλίου σιλικόνης.

Φροντίστε η μπροστινή πλευρά να είναι στραμμένη προς τα έξω.
– Εικ. 8.

- Τοποθετήστε το εσωτερικό καπάκι στη θέση του με την ένδειξη της επάνω πλευράς προς τα εμπρός. – Εικ. 6.

Καθαρισμός και φροντίδα των άλλων εξαρτημάτων της συσκευής

- Καθαρίστε εξωτερικά τη συσκευή μαγειρέματος ρυζιού, την εσωτερική επιφάνεια του καπακιού και το καλώδιο τροφοδοσίας με ένα νωπό πανί και μετά σκουπίστε για να τα στεγνώσετε. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα.
- Μην χρησιμοποιείτε νερό για να καθαρίσετε το εσωτερικό της συσκευής, καθώς μπορεί να προκαλέσει βλάβη στον αισθητήρα θερμότητας.

EL

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Μην ανοίγετε το καπάκι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, επειδή θα διαφύγει ατμός και αυτό θα επηρεάσει τον χρόνο μαγειρέματος και τη γεύση.
- Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα και ανάψει η ενδεικτική λυχνία «Keep Warm», ανακατέψτε το ρύζι και έπειτα αφήστε το στη συσκευή μερικά λεπτά ακόμη, προκειμένου να επιτύχετε ένα τέλειο σπειρωτό ρύζι.
- **Μην αγγίζετε το θερμαντικό στοιχείο όταν το προϊόν βρίσκεται σε λειτουργία.**
- **Σκουπίστε προσεκτικά το εξωτερικό του δοχείου (ειδικά το κάτω μέρος). Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ξένα υπολείμματα ή υγρά κάτω από το δοχείο ή στο θερμαντικό στοιχείο.**
- **Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας στην έξοδο ατμού κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, καθώς υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων – Εικ. 9.**
- **Χρησιμοποιείτε μόνο το εσωτερικό δοχείο που παρέχεται με τη συσκευή σας.**
- **Μην βάζετε νερό ή άλλα υλικά στη συσκευή αν το δοχείο δεν βρίσκεται στη θέση του.**
- **Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να τηγανίσετε φαγητό σε λάδι. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για σοτάρισμα, ανακάτεμα, ψήσιμο και καβούρδισμα τροφίμων.**

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Περιγραφή δυσλειτουργίας	Αιτία	Επίλυση
Οι ενδεικτικές λυχνίες είναι σβηστές και η συσκευή δεν θερμαίνεται.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε ρεύμα.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε ρεύμα. Ελέγξτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας είναι συνδεδεμένο στην πρίζα και ότι η πρίζα έχει ρεύμα.
Οι ενδεικτικές λυχνίες είναι σβηστές και η συσκευή δεν θερμαίνεται.	Βλάβη της πλακέτας κυκλώματος ή σφάλμα σύνδεσης Ε0/Ε1.	Πρέπει να σταλεί σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επισκευή.
Διαρροή ατμού κατά τη διάρκεια της χρήσης.	Το καπάκι δεν έχει κλείσει σωστά.	Ανοίξτε και ξανακλείστε σωστά το καπάκι.
	Η βαλβίδα ατμού έχει τοποθετηθεί εσφαλμένα ή ελλιπώς	Διακόψτε το μαγείρεμα (αποσυνδέστε το προϊόν από την πρίζα) και ελέγξτε εάν η βαλβίδα είναι ασφαλισμένη στη θέση της (τα δύο τμήματα έχουν κλειδώσει μαζί) και καλά τοποθετημένη
	Ο δακτύλιος σιλικόνης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Ανατρέξτε στις οδηγίες χρήσης για να τοποθετήσετε σωστά τον δακτύλιο σιλικόνης.
	Ο σύνδεσμος στεγανοποίησης του καπακιού ή της βαλβίδας ατμού έχει υποστεί βλάβη	Πρέπει να σταλεί στο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επισκευή.
Υπερχείλιση	Βλάβη πλακέτας κυκλώματος ή αισθητήρα	
Ε0	Ο αισθητήρας στο καπάκι. Ανοικτό κύκλωμα ή βραχυκύκλωμα.	
Ε1	Ο αισθητήρας στο κάτω μέρος. Ανοικτό κύκλωμα ή βραχυκύκλωμα.	

L

EL

DESCRIPCIÓN

- | | | | |
|---|------------------------------|----|-----------------------|
| 1 | Recipiente de cocción | e. | Cake |
| 2 | Vaso medidor | f. | Soup |
| 3 | Tapa interior extraíble | g. | Slow cook |
| 4 | Carcasa | h. | Keep Warm |
| 5 | Botón de apertura de la tapa | i. | Preset |
| 6 | Espátula para el arroz | j. | Timer |
| 7 | Cuchara de sopa | k. | Menu |
| 8 | Panel de control | l. | Start/Cancel |
| | a. White Rice | 9 | Tapa de la |
| | b. Brown Rice | 10 | válvula de vapor |
| | c. Steam | 11 | Cable de alimentación |
| | d. Porridge | | |

ES

ANTES DEL PRIMER USO

- Abre la tapa pulsando el botón de apertura que hay en el producto – Fig. 1.
- Retira el recipiente – Fig. 2.
- Retira la tapa interior empujando hacia fuera con el mando – Fig. 3.
- Retira la válvula de vapor empujando hacia fuera – Fig. 4.
- Límpialas con una esponja y detergente líquido.
- Vuelve a colocar la válvula con la salida de vapor hacia arriba (Fig. 5) hasta que quede bien instalada.
- Vuelve a colocar la tapa interior en su lugar con la marca Upside en la parte delantera. – Fig. 6.
- Limpia el exterior del aparato y la tapa con un paño húmedo.
- Seca con cuidado.

USO DE LA ARROCERA

Medición de los ingredientes: capacidad máxima del recipiente

- Las marcas graduadas en el interior del recipiente se expresan en vasos, y se utilizan para medir la cantidad de agua necesaria para cocinar arroz y otros cereales.
- Para cocinar cualquier receta con líquido, la cantidad máxima de todos los ingredientes, incluida el agua, no debe superar la marca MAX dentro del recipiente.
- La cantidad máxima de agua + arroz no debe superar la marca de 4 vasos del recipiente – Fig. 7.
- El vaso de plástico suministrado con el aparato sirve para medir arroz y otros cereales.

GUÍA DE COCINA -Arroz blanco, por ejemplo

Vasos medidores de arroz blanco	Nivel de agua en el recipiente (+ arroz)	Comensales
1	1	1-2
2	2	2-3
3	3	3-4
4	4	4-6

S Nota: Añade agua hasta alcanzar la marca del nivel de agua. Añade siempre el arroz primero, de lo contrario habrá demasiada agua. Para cocinar 0,5 vasos de arroz blanco, puedes añadir 130 ml de agua, según tus preferencias.

ES



nivel de agua para
arroz blanco



Nivel mínimo de agua
para el programa de
vapor



nivel de agua para
Arroz integral

MAX: Nivel máximo de agua para todos los programas de cocción con líquidos

MIN: Nivel mínimo de agua para el programa de cocción al vapor

PROGRAMAS DE COCCIÓN

Todos los programas

- Selección de programas: Pulsa el botón "Menu" para elegir un programa. El indicador correspondiente del programa se iluminará.
- A continuación, al pulsar el botón "Start/Cancel" aparecerá primero un efecto de cara sonriente en la pantalla y, a continuación, comenzará la cocción.
- Conservación automática del calor: Una vez finalizada la cocción, el aparato entrará automáticamente en modo Mant, lo que se indicará mediante la luz "Warm" iluminada.

Nota:

- Lógica de cuenta atrás para arroz blanco, arroz integral
- Lógica de cuenta atrás para gachas, sopa y pasteles: si el tiempo establecido es superior a 1,5 horas, la cuenta atrás

se realiza en horas; Si el tiempo establecido es de 1,5 horas o menos, la cuenta atrás se realiza en minutos.

Preset: tiempo de finalización de la cocción preestablecido

Puedes configurar la hora de finalización de la cocción por adelantado con la función "Preset".

- Selecciona un programa de cocción. (Nota: algunos programas no son compatibles con la función "Preset". Consulta la siguiente tabla).
- Pulsa el botón "Preset" para ajustar la hora de finalización. Por ejemplo, si se establece "8,5", el arroz u otros ingredientes estarán listos en 8,5 horas.
- Pulsa el botón "Start/Cancel" para completar la configuración.

ES

Nota:

- El tiempo de finalización preestablecido debe ser mayor que el tiempo real de cocción, o el producto comenzará a cocinarse inmediatamente. Todas las horas se indican en horas (h). Puedes ajustar la hora en intervalos de 1 hora para 10-20 horas, y en intervalos de 0,5 horas para menos de 10 horas.

Mantener caliente

- Consejo: Para obtener el mejor sabor, no excedas las 6 horas en el modo Keep Warm.
- Pulsa " Menu" para elegir la función "Keep Warm". La luz del programa seleccionado se encenderá.
- La duración de la función Keep Warm aumenta de la siguiente manera con cada pulsación:
 - Menos de 90 minutos: 1 minuto.
 - 90 minutos – 10 horas: 30 minutos (0,5 horas).
 - 10 – 12 horas: 1 hora.
- Pulsa el botón "Start/Cancel" para iniciar o cancelar el programa "Keep Warm".

Temporizador

Puedes ajustar el tiempo de cocción con la función "Timer".

- Selecciona un programa (no todos son compatibles con Timer).
- Pulsa "Timer" y ajusta la duración (por ejemplo, "1,0" para 1 hora).
- Pulsa el botón "Start/Cancel" para completar la configuración.

PROGRAMAS

Menús de comidas	Tiempo de cocción			Temperatura			Preset		Mantener caliente
	Predeterminado	Pasos	Rango	Predeterminado	Ajustable	Rango	Rango	Pasos	
White Rice	AUTOMÁTICO	N/A	37-48 min	AUTOMÁTICO	N/A	N/A	Tiempo de cocción-24 h	10-24 h/1 h <10 h/0,5 h	12 h
Brown Rice (Multicereales)	AUTOMÁTICO	N/A	75/90 min	AUTOMÁTICO	N/A	N/A	Tiempo de cocción-24 h	10-24 h/1 h <10 h/0,5 h	12 h
Steam	20 min	1 min	1-90 min	100 °C	N/A	N/A	Tiempo de cocción-24 h	10-24 h/1 h <10 h/0,5 h	12 h
Porridge	30 m	<90 min/ 1 min; 90 min- 2 h/0,5 h	5 m - 2 h	100 °C	N/A	N/A	Tiempo de cocción-24 h	10-24 h/1 h <10 h/0,5 h	12 h
Slow Cook	8 h	30 min	4 h-12 h	AUTOMÁTICO	N/A	N/A	Tiempo de cocción-24 h	10-24 h/1 h <10 h/0,5 h	12 h
Cake	30 min	30 min	30 min/ 60 min/90 min	125 °C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Soup	1 h	<90 min/ 1 min; 90-2 h/0,5 h	20 m-2 h	100 °C	N/A	N/A	Tiempo de cocción-24 h	10-24 h/1 h <10 h/0,5 h	12 h

Los tiempos de cocción del arroz blanco y el arroz integral que figuran en la tabla son aproximados y pueden variar entre 1 y 2 minutos en función de la temperatura ambiente, el volumen de agua y la cantidad de arroz. Utilízalos únicamente como referencia.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Asegúrate de que la arrocera está desenchufada y se ha enfriado por completo antes de limpiarla y realizar tareas de mantenimiento.
- Se recomienda encarecidamente limpiar el aparato con una esponja después de cada uso.
- Los accesorios (cuchara/espátula/vaso medidor) se pueden lavar en el lavavajillas. No recomendamos lavar la arrocera en el lavavajillas, sino a mano con agua jabonosa y una esponja suave. (Algunos detergentes para lavavajillas son muy corrosivos y el borde de la olla puede cambiar ligeramente su aspecto con el tiempo. Esto no afecta el rendimiento de la cocción, pero podría dañar su estética).

Cuidado del recipiente

Para el recipiente, sigue cuidadosamente las instrucciones que se indican a continuación:

- Para garantizar el mantenimiento de la calidad del recipiente, se recomienda no cortar los alimentos en él.
- Utiliza la espátula de plástico suministrada o una cuchara de madera (evita el uso de cucharas metálicas) para no dañar la superficie del recipiente.
- Para evitar cualquier riesgo de corrosión, no viertas vinagre en el recipiente.
- No se recomienda el uso de agentes desengrasantes o estropajos abrasivos.
- Si se ha quedado pegada comida al fondo, puedes dejar el recipiente en remojo durante un rato antes de lavarlo.
- Seca el recipiente con cuidado.

Limpieza de la tapa interior y la válvula

- Retira la tapa interior empujando hacia fuera con el mando – Fig. 3. También puedes retirar el anillo de silicona de la tapa interior para limpiarlo.
- Retira la válvula de vapor empujando hacia fuera – Fig. 4.
- Límpialos con una esponja y detergente líquido.
- Vuelve a colocar la válvula con la salida de vapor hacia arriba (Fig. 5) hasta que quede bien instalada.
- Vuelve a colocar el anillo de silicona: Inserta la tapa con la marca Upside en la parte delantera de la capa delgada (la capa trasera) del anillo de silicona. Asegúrate de que la parte delantera quede hacia fuera. – Fig 8.
- Vuelve a colocar la tapa interior en su lugar con la marca Upside en la parte delantera. – Fig. 6.

Limpieza y cuidado de las otras piezas del aparato

- Limpia el exterior de la arrocera, el interior de la tapa y el cable con un paño húmedo y sécalos. No utilices productos abrasivos.
- No limpies el interior del cuerpo del aparato con agua, ya que podría dañarse el sensor térmico.

NOTA

- No abras la tapa durante la cocción, ya que se escapará el vapor y esto afectará al tiempo de cocción y al sabor.
- Una vez finalizada la cocción, cuando se enciende la luz indicadora de "Keep Warm", remueve el arroz y déjalo en la arrocera durante unos minutos más para conseguir un arroz perfecto con granos sueltos.
- **No toques la resistencia cuando el aparato esté encendido.**
- **Limpia con cuidado el exterior del recipiente (especialmente la parte inferior). Asegúrate de que no hay restos extraños ni líquidos debajo del recipiente ni sobre la resistencia.**

- **Nunca toques la salida de vapor durante la cocción, ya que existe peligro de quemaduras- Fig. 9.**
- **Utiliza únicamente el recipiente interior suministrado con el aparato.**
- **No viertas agua ni pongas ingredientes en el aparato sin el recipiente interior.**
- **No utilices el aparato para freír alimentos en aceite. No utilices el aparato para saltear, remover, asar a la parrilla ni dorar los alimentos.**

S

ES

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Descripción del problema	Causa	Solución
Los indicadores luminosos están apagados y el aparato no emite calor.	El aparato no está enchufado.	El aparato no está enchufado. Comprueba que el cable eléctrico está enchufado a la toma y a la red eléctrica.
Los indicadores luminosos están apagados y el aparato no emite calor.	La tabla de circuito está dañada o tiene un error de conexión E0/E1.	Envía el aparato a un servicio técnico oficial para su reparación.
El vapor se fuga durante el uso.	La tapa no está bien cerrada.	Ábrelo y asegúrate de que la tapa esté bien cerrada.
	Válvula de vapor mal colocada o incompleta	Detén la cocción (desenchufa el aparato) y comprueba que la válvula está completa (2 piezas unidas) y bien colocada.
	El anillo de silicona no está correctamente instalado.	Consulta las instrucciones de uso para instalar correctamente el anillo de silicona.
	La tapa o la válvula de vapor están dañadas	Envía el aparato a un servicio técnico oficial para su reparación.
Desbordamiento	Daño en la placa de circuito o en el sensor	
E0	El sensor de la tapa está abierto o hay un cortocircuito.	
E1	El sensor de la parte inferior está abierto o hay un cortocircuito.	

KIRJELDUS

- | | | | |
|---|--------------------------|----|---------------------------|
| 1 | Keedupott | e. | Kook |
| 2 | Mõõtetops | f. | Supp |
| 3 | Eemaldatav sisemine kaas | g. | Aeglane toiduvalmistamine |
| 4 | Korpus | h. | Soojashoidmine |
| 5 | Kaane avamise nupp | i. | Eelseadistus |
| 6 | Riisispaatel | j. | Taimer |
| 7 | Supilusikas | k. | Menüü |
| 8 | Juhtpaneel | l. | Alusta/Tühista |
| | a. Valge riis | 9 | Kaas |
| | b. Pruun riis | 10 | Auruklapp |
| | c. Aurutamine | 11 | Toitejuhe |
| | d. Puder | | |

ET

ENNE ESIMEST KASUTUST

- Avage kaas, vajutades tootel olevat avamisnuppu – joon. 1.
- Eemaldage pott – joon. 2.
- Eemaldage sisemine kaas, surudes nuppu väljapoole – joon. 3.
- Eemaldage auruklapp, surudes väljapoole – joon. 4.
- Puhastage neid käsna ja nõudepesuvahendiga.
- Pange auruklapp tagasi auruavaga ülespoole (joon. 5), kuni see on korralikult paigaldatud.
- Asetage sisemine kaas tagasi asendisse nii, et ülespoole suunatud märk jääks ettepoole. – joon. 6.
- Pühkige seadme väliskülge ja kaant niiske lapiga.
- Kuivatage hoolikalt.

RIISIKEETJA KASUTAMINE

Koostisosade mõõtmine – Kausi maksimaalne maht

- Mõõtemärgid kausi sees on näidatud tepsides ning neid kasutatakse veekoguse mõõtmiseks riisi ja muude teraviljade valmistamisel.
- Vedelikke sisaldavate retseptide valmistamisel ei tohiks kõigi koostisosade, sh vee maksimaalne kogus ületada kausi sees olevat märki MAX.
- Vee ja riisi maksimaalne kogus ei tohiks ületada kausi sisemusel toodud nelja tepsimärki – joon. 7.
- Seadmega kaasas olev plasttops on ette nähtud riisikoguse ja muude teraviljade mõõtmiseks.

TOIDUVALMISTAMISE JUHISED – Valge riisi näitel

Topsitäied valget riisi	Veetase kausis (+ riis)	Portsjonite arv
1	1	1–2
2	2	2–3
3	3	3–4
4	4	4–6

Märkus. Lisage vett kuni veetaseme märgini. Lisage alati kõigepealt riis, muidu võib vett olla liiga palju.

Poole topsitäie valge riisi keetmiseks võite lisada 130 ml vett sõltuvalt teie eelistusest.



Valge riisi
veepiir



Auruprogrammi
minimaalne veepiir



Pruuni riisi
veepiir

MAX: maksimaalne veetase kõigi vedelikke kasutavate toiduvalmistamisprogrammide puhul.

MIN: minimaalne veetase auruga toiduvalmistamisprogrammide puhul.

TOIDUVALMISTUSPROGRAMMID

Kõik programmid

- Programmi valimine: vajutage programmi valimiseks nuppu „Menüü“. Põlema hakkab vastav programminäidik.
- Siis ilmub nuppu „Alusta/Tühista“ vajutades ekraanile kõigepealt naerunäo efekt ja seejärel hakkab programm pihta.
- Automaatne soojana hoidmine: kui toiduvalmistamisprogramm on lõppenud, aktiveerib seade automaatselt soojana hoidmise režiimi, mida iseloomustab põlev tuli „Soe“.

Märkus!

- Valge ja pruuni riisi pöördusloenduse loogika
- Pudru, supi ja koogi pöördusloenduse loogika: kui määratud taimer on pikem kui 1,5 tundi, jätkub pöördloendus tundide pärast. Kui määratud aeg on kuni 1,5 tundi, jätkub pöördloendus minutite pärast.

Eelseadistus – Toiduvalmistamise lõpuaja eelseadistamine

Te võite toiduvalmistamise lõpuaja eelnevalt määrata funktsiooniga „Eelseadistus“.

- Valige toiduvalmistamisprogramm. (Oluline! Mõned programmid ei toeta funktsiooni „Eelseadistus“. Vaadake alltoodud tabelit.)
- Lõpuaja määramiseks vajutage nuppu „Eelseadistus“. Näiteks tähendab arvu „8.5“ määramine seda, et teie riis või roog saab valmis 8,5 tunni pärast.
- Seadistuse määramiseks vajutage nuppu „Alusta/Tühista“.

ET

Märkus.

- Eelseadistuse lõpuaeg tuleb määrata pikem kui tegelik valmistusaeg, vastasel juhul hakkab seade kohe toitu valmistama. Kõik ajad on toodud tundides (h). Aega on võimalik kohandada ühetunniste sammude kaupa 10–20 tunniks ja 0,5-tunniste sammude kaupa vähem kui 10 tunniks.

Soojana hoidmine

- Nõuanne. Parima maitse saavutamiseks ärge kasutage seadet soojashoidmise režiimiga üle 6 tunni.
- Soojashoidmise režiimi valimiseks vajutage nuppu „Menüü“. Valitud programmi tuli läheb põlema.
- Soojashoidmise kestus pikeneb iga vajutusega järgmiselt.
 - Alla 90 min: 1 minut.
 - 90 min – 10 tundi: 30 minutit (0,5 tundi).
 - 10–12 tundi: 1 tund.
- Soojashoidmise programmi alustamiseks või tühistamiseks vajutage nuppu „Alusta/Tühista“.

Taimer

Valmistusaega on võimalik määrata taimerifunktsiooniga.

- Valige programm (kõik ei toeta taimerit).
- Vajutage nuppu „Taimer“ ja määrake kestus (e.g., 1 tunni jaoks „1.0“).
- Seadistuse määramiseks vajutage nuppu „Alusta/Tühista“.

PROGRAMMID

Toiduvalmistamise menüüd	Valmistusaeg			Temperatuur			Eelseadistus		Soojana hoidmine
	Vaikeväärtus	Samm	Vahemik	Vaikeväärtus	Reguleeritav	Vahemik	Vahemik	Samm	
Valge riis	AUTO	PUUDUB	37-48 min	AUTO	PUUDUB	PUUDUB	Valmistusaeg - 24 h	10-24 h / 1 h <10 h / 0,5 h	12 h
Pruun riis (mitme-teravilja)	AUTO	PUUDUB	75-90 min	AUTO	PUUDUB	PUUDUB	Valmistusaeg - 24 h	10-24 h / 1 h <10 h / 0,5 h	12 h
Aurutamine	20 min	1 min	1-90 min	100 °C	PUUDUB	PUUDUB	Valmistusaeg - 24 h	10-24 h / 1 h <10 h / 0,5 h	12 h
Puder	30 min	<90 min / 1 min; 90 min - 2 h / 0,5 h	5 min - 2 h	100 °C	PUUDUB	PUUDUB	Valmistusaeg - 24 h	10-24 h / 1 h <10 h / 0,5 h	12 h
Aeglane toiduvalmistamine	8 h	30 min	4 h - 12 h	AUTO	PUUDUB	PUUDUB	Valmistusaeg - 24 h	10-24 h / 1 h <10 h / 0,5 h	12 h
Kook	30 min	30 min	30 min / 60 min / 90min	125 °C	PUUDUB	PUUDUB	PUUDUB	PUUDUB	PUUDUB
Supp	1 h	<90 min / 1 min; 90 min - 2 h / 0,5 h	20 min - 2 h	100 °C	PUUDUB	PUUDUB	Valmistusaeg - 24 h	10-24 h / 1 h <10 h / 0,5 h	12 h

Tabelis toodud valge ja pruuni riisi valmistamise ajad on ligikaudsed ning need võivad erineda 1–2 minutit sõltuvalt toatemperatuurist, veehulgast ja riisikogusest. Kasutage neid ainult viitena.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- Enne puhastamist ja hooldust tuleb riisikeetja toitepistik vooluvõrgust lahutada ja lasta seadmel täielikult maha jahtuda.
- Seadet on soovitatav pärast iga kasutamist käsnaga puhastada.
- Lisatarvikud (lusikas/spaatel/möödetops) on nõudepesumasinas pestavad. Me ei soovita keedupotti nõudepesumasinas pesta. Soovitame seda pesta käsitsi seebivee ja pehme käsnaga. (Mõned nõudepesuvahendid on väga söövitavad ja poti serva välimus võib aja jooksul veidi muutuda. See ei mõjuta toiduvalmistamise omadusi, kuid võib selle kosmeetilist poolt kahjustada.)

Poti hooldamine

Poti hooldamiseks järgige tähelepanelikult alltoodud juhiseid.

- Poti kvaliteedi säilitamiseks ei ole soovitatav selle sees toitu lõigata.

- Kasutage kaasas olevat plast- või puulusikat (vältige metall-lusikat), et hoida ära potipinna kahjustamine.
- Korrosiooniohu vältimiseks ärge valage potti äädikat.
- Vältige küürimisvahendite ja abrasiivsete käsnade kasutamist.
- Kui toit on põhja külge kinni jäänud, valage potti enne pesemist veidi vett, et toit lahti leotada.
- Kuivatage pott hoolikalt.

Sisemise kaane ja auruklapi puhastamine

- Eemaldage sisemine kaas, surudes nuppu väljapoole – joon. 3. Puhastamiseks võite eemaldada ka sisemise kaane silikoonrõnga.
- Eemaldage auruklapp, surudes väljapoole – joon. 4.
- Puhastage neid käsna ja nõudepesuvahendiga.
- Pange auruklapp tagasi väljalaskeavaga ülespoole (joon. 5), kuni see on korralikult paigaldatud.
- Pange silikoonrõngas tagasi: sisestage sisemine kaas silikoonrõnga kitsa kihi (tagumise kihi) külge ülespoole suunatud märgiga eespool. Veenduge, et esikülge oleks suunaga väljapoole. – joon. 8.
- Asetage sisemine kaas tagasi asendisse nii, et ülespoole suunatud märk jääks ettepoole. – joon. 6.

ET

Seadme muude osade puhastamine ja hooldamine

- Puhastage riisikeetja välispinda, kaane sisepinda ja juhet niiske lapiga ning pühkige kuivaks. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid.
- Ärge kasutage seadme korpuse sisemuse puhastamiseks vett, kuna see võib soojusandurit kahjustada.

MÄRKUS.

- Ärge avage keetmise ajal kaant, sest aur pääseb välja ning see mõjutab keetmisega ja maitset.
- Kui riisi valmimisel süttib näidik „Soojana hoidmine“, segage riisi ja jätke seejärel veel mõneks minutiks riisikeetjasse, et saada täiuslik sömerate teradega riis.
- **Ärge puudutage kütteleati, kui toode on vooluvõrku ühendatud.**
- **Pühkige potti hoolikalt väljastpoolt (eriti põhja). Veenduge, et poti all ja kütteleaadil ei oleks jääke ega vedelikku.**
- **Ärge kunagi asetage kätt toiduvalmistamise ajal auruavale, see võib põletada – joon. 9.**

- **Kasutage ainult seadmega kaasas olevat sisemist potti.**
- **Ärge valage seadmesse vett ega pange sinna koostisosi, kui potti pole sees.**
- **Ärge kasutage seadet toidu valmistamiseks õlis. Ärge kasutage seadet toidu praadimiseks, segamiseks, grillimiseks ja pruunistamiseks.**

TÕRKEOTSING

Rikke kirjeldus	Põhjus	Lahendus
Ükski märgutuli ei põle ja seade ei kuumene.	Seade pole vooluvõrku ühendatud.	Seade pole vooluvõrku ühendatud. Kontrollige, kas toitejuhe on pistikupessa ja vooluvõrku ühendatud.
Ükski märgutuli ei põle ja seade ei kuumene.	Trükkplaadi kahjustus või ühenduse viga E0/E1.	Viige volitatud hoolduskeskusse parandusse.
Auru lekkimine kasutamise ajal.	Kaas ei ole korralikult suletud.	Avage kaas ja veenduge, et see on korralikult suletud.
	Auruklapp on valesti asetatud või vigane.	Peatage toiduvalmistamine (lahutage seade vooluvõrgust) ning kontrollige klapi kompleksust (2 omavahel lukustatud osa) ja asetust.
	Silikoonrõngas ei ole õigesti paigaldatud.	Vaadake kasutusjuhendist, kuidas silikoonrõngast õigesti paigaldada.
	Kaas või auruklapi tihend on kahjustatud.	Viige volitatud hoolduskeskusse parandusse.
Ülevool	Trükkplaadi või anduri kahjustus.	
E0	Andur on avatud vooluringis või lühises.	
E1	Andur on alumises avatud vooluringis või lühises.	

KUVAUS

- | | | | |
|---|-----------------------|----|----------------|
| 1 | Kypsennysastia | e. | Cake |
| 2 | Mittakuppi | f. | Soup |
| 3 | Irrotettava sisäkansi | g. | Slow cook |
| 4 | Kotelo | h. | Keep Warm |
| 5 | Kannen avauspainike | i. | Preset |
| 6 | Riisilasta | j. | Timer |
| 7 | Keittolusikka | k. | Menu |
| 8 | Ohjauspaneeli | l. | Start/Cancel |
| | a. White rice | 9 | Kansi |
| | b. Brown rice | 10 | Höyryventtiili |
| | c. Steam | 11 | Virtajohto |
| | d. Porridge | | |

FI

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- Avaa kansi painamalla laitteessa olevaa avauspainiketta – kuva 1.
- Irrota astia – kuva 2.
- Irrota sisempi kansi painamalla nuppia ulospäin – kuva 3.
- Irrota höyryventtiili painamalla sitä ulospäin – kuva 4.
- Puhdista osat sienellä ja astianpesuaineella.
- Aseta venttiili takaisin höyrynpistoaukko ylöspäin (kuva 5) niin, että venttiili asettuu hyvin paikalleen.
- Laita sisempi kansi takaisin paikalleen niin, että Upside-merkki osoittaa eteenpäin. – Kuva 6.
- Pyyhi laitteen ulkopinta ja kansi kostealla liinalla.
- Kuivaa huolellisesti.

RIISINKEITTIMEN KÄYTTÄMINEN

Ruoka-aineiden mittaaminen – keittoastian enimmäistilavuus

- Kulhon sisäpuolella olevat asteikkomerkinnot tarkoittavat mitta-astiallisia. Niitä käytetään mittaamaan veden määrää riisiä ja muita viljoja keitettäessä.
- Nestettä sisältäviä reseptejä valmistettaessa kaikkien aineksien kokonaismäärä vesi mukaan luettuna ei saa ylittää kulhon sisäpuolella olevaa MAX-merkkiä.
- Veden ja riisin enimmäismäärä ei saa ylittää kulhon sisäpuolella olevaa 4 mitta-astiallisen merkintää – kuva 7.
- Laitteen mukana toimitettu muovinen mitta-astia on tarkoitettu riisin ja muiden viljojen mittaamiseen.

OHJEET RUOAN VALMISTUKSEEN – esimerkkinä valkoinen riisi

Mitta-astiallista valkoista riisiä	Veden taso keittokulhossa (+ riisi)	Annokset
1	1	1-2
2	2	2-3
3	3	3-4
4	4	4-6

Huomautus: Lisää vettä vedentason merkintään saakka. Lisää aina riisi ensin. Muutoin keittoastiaan tulee liikaa vettä.

Kun haluat keittää 0,5 mitta-astiallista valkoista riisiä, voit lisätä esimerkiksi 130 ml vettä. Voit muuttaa veden määrää mieltymyksesä mukaan.



Veden taso
valkoiselle riisille



Veden vähimmäismäärä
höyrykypsennysohjelmassa



Veden taso
tummalle riisille

MAX: Veden enimmäismäärä kaikissa nestettä sisältävissä kypsennysohjelmissa

MIN: Veden vähimmäismäärä höyrykypsennysohjelmassa

RUOANVALMISTUSOHJELMAT

Kaikki ohjelmat

- Ohjelman valinta: Valitse ohjelma painamalla Menu-painiketta. Kyseisen ohjelman merkkivalo syttyy.
- Paina sitten Start/Cancel-painiketta. Näyttöön ilmestyy ensin hymynaama, minkä jälkeen kypsennys alkaa.
- Automaattinen lämpimänäpito: Kun kypsennys on valmis, laite siirtyy automaattisesti lämpimänäpilotilaan, ja Warm-valo syttyy.

Huomautus:

- Ajustuslogiikka valkoiselle ja tummalle riisille
- Ajustuslogiikka puurolle, keitolle ja kakulle: Jos asetettu aika on yli 1,5 tuntia, näytössä näkyvä aika vähenee tunteina. Jos asetettu aika on enintään 1,5 tuntia, näytössä näkyvä aika vähenee minuutteina.

Esiasetus – esiasetetettu kypsennyksen päättymisaika

Voit asettaa kypsennyksen päättymisajan etukäteen Preset-toiminnolla.

- Valitse kypsennysohjelma. (Huomautus: Jotkin ohjelmat eivät tue Preset-toimintoa. Lue lisää alla olevasta kaaviosta.)
- Aseta päättymisaika painamalla Preset-painiketta. Jos valitset asetuksen 8.5, riisi tai ateria on valmis 8,5 tunnin kuluttua.
- Viimeistele asetus painamalla Start/Cancel-painiketta.

Huomautus:

- Esiasetetettu päättymisaika on asetettava varsinaista kypsennysaikaa pidemmäksi. Muussa tapauksessa kypsennys alkaa välittömästi. Kaikki ajat asetetaan tunteina (h). Voit säätää aikaa tunnin askelin ajan ollessa 10–20 tuntia ja 0,5 tunnin askelin ajan ollessa alle 10 tuntia.

FI

Lämpimänäpito

- Vinkki: parhaan maun varmistamiseksi käytä lämpimänäpitoilaa korkeintaan 6 tunnin ajan.
- Paina Menu ja valitse Keep Warm. Valitun ohjelman valo syttyy.
- Lämpimänäpitoaika pitenee jokaisella painalluksella seuraavasti:
 - Alle 90 min: 1 minuutti.
 - 90 min – 10 tuntia: 30 minuuttia (0,5 tuntia).
 - 10–12 tuntia: 1 tunti.
- Käynnistä tai peruuta lämpimänäpito-ohjelma painamalla Start/Cancel-painiketta.

Ajastin

Voit asettaa kypsennysajan Timer-toiminnolla.

- Valitse ohjelma (kaikki ohjelmat eivät tue ajastinta).
- Paina Timer-painiketta ja aseta kesto (esim. 1.0 tarkoittaa yhtä tuntia).
- Viimeistele asetus painamalla Start/Cancel-painiketta.

OHJELMAT

Kypsennysvalikot	Kypsennysaika			Lämpötila			Esiasetus		Lämpimänäpito
	Oletus	Vaihe	Alue	Oletus	Säädettävissä	Alue	Alue	Vaihe	
White rice	AUTO	–	37–48min	AUTO	–	–	Kypsennysaika – 24h	10–24h/1h <10h/0,5h	12h
Brown rice (Multi-grain)	AUTO	–	75–90min	AUTO	–	–	Kypsennysaika – 24h	10–24h/1h <10h/0,5h	12h
Steam	20min	1min	1–90min	100°C	–	–	Kypsennysaika – 24h	10–24h/1h <10h/0,5h	12h
Porridge	30 min	<90min/ 1 min; 90min– 2h/0,5h	5min–2h	100°C	–	–	Kypsennysaika – 24h	10–24h/1h <10h/0,5h	12h
Slow Cook	8h	30min	4h–12h	AUTO	–	–	Kypsennysaika – 24h	10–24h/1h <10h/0,5h	12h
Cake	30min	30min	30min/ 60min/90min	125°C	–	–	–	–	–
Soup	1h	<90min/ 1 min; 90–2h/0,5h	20min–2h	100°C	–	–	Kypsennysaika – 24h	10–24h/1h <10h/0,5h	12h

Taulukossa mainitut valkoisen ja tumman riisin keittoajat ovat arvioita, ja ne voivat vaihdella 1–2 minuutilla ympäristön lämpötilasta, veden määrästä ja riisin määrästä riippuen. Käytä aikoja vain viitteenä.

PUHDISTAMINEN JA KUNNOSSAPITO

- Varmista ennen puhdistamista ja kunnossapitoa, että riisinkeittimen pistoke on irrotettu pistorasiasta ja että laite on jäähtynyt kokonaan.
- Suosittelemme puhdistamaan laitteen sienellä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Lisävarusteet (lusikka/lasta/mitta-astia) ovat konepesun kestäviä. Emme suosittele kypsennysastian pesemistä astianpesukoneessa. Suosittelemme pesemään sen käsin vedellä, astianpesuaineella ja pehmeällä sienellä. (Jotkin konetiskiaineet ovat erittäin syövyttäviä, ja keittoastian reunat voivat kulua ajan myötä. Kuluminen ei vaikuta ruoanvalmistukseen, mutta se voi heikentää keittoastian ulkonäköä.)

Keittoastiasta huolehtiminen

Noudata seuraavia keittoastian käsittelyohjeita:

- Jotta keittoastia pysyy hyvässä kunnossa, siinä ei kannata leikata ruokaa.
- Käytä mukana toimitettua muovista kauhaa tai puista kauhaa. Vältä metallisia kauhoja, sillä ne voivat vaurioittaa keittoastian pintaa.
- Älä kaada keittoastiaan etikkaa. Muutoin se altistuu korroosiolle.
- Ei ole suositeltavaa käyttää hankausjauhetta tai hankaavia puhdistusvälineitä.
- Jos ruokaa tarttuu pohjaan, anna keittoastian liota vedessä ennen puhdistamista.
- Kuivaa keittoastia huolellisesti.

Sisäkannen ja venttiilin puhdistaminen

- Irrota sisempi kansi painamalla nuppia ulospäin – kuva 3. Voit myös irrottaa sisemmän kannen silikonirenkaan puhdistusta varten.
- Irrota höyryventtiili painamalla sitä ulospäin – kuva 4.
- Puhdista osat sienellä ja astianpesuaineella.
- Aseta venttiili takaisin höyrynpistoaukko ylöspäin (kuva 5) niin, että venttiili asettuu hyvin paikalleen.
- Aseta silikonirengas takaisin paikalleen: Aseta kansi niin, että etuosan Upside-merkki osoittaa silikonirenkaan ohueen kerrokseen (takakerros). Varmista, että etupuoli on ulospäin. – Kuva 8.
- Laita sisempi kansi takaisin paikalleen niin, että Upside-merkki osoittaa eteenpäin. – Kuva 6.

FI

Laitteen muiden osien puhdistaminen

- Puhdista riisinkeittimen ulkopuoli, kannen sisäosa ja johto kostealla liinalla ja pyyhi ne kuivaksi. Älä käytä hankaavia tuotteita.
- Älä puhdista laitteen sisäosia vedellä. Muutoin lämpöanturi voi vaurioitua.

HUOMAA

- Älä avaa kantta ruoanvalmistuksen aikana, sillä se vapauttaa höyryä, mikä vaikuttaa keittoaikaan ja ruoan makuun.
- Sekoita riisiä ruoanvalmistuksen päätyttyä, kun Keep Warm -merkkivalo palaa. Anna riisin olla riisinkeittimessä vielä muutaman minuutin ajan sekoittamisen jälkeen, jotta lopputulos on täydellinen ja eroteltu riisi.
- **Älä kosketa lämmityselementtiä, kun laitteen virtajohto on kiinni pistorasiassa.**
- **Pyyhi astian ulkopuoli (erityisesti pohja) huolellisesti. Varmista, että astian ja lämmityselementin alla ei ole jäämiä tai nestettä.**

- **Älä koskaan vie kättä höyryventtiiliin päälle ruoanvalmistuksen aikana, sillä se voi aiheuttaa palovammoja – kuva 9.**
- **Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettua keittoastiaa.**
- **Älä kaada vettä tai aseta ruoka-aineksia laitteeseen ilman keittoastiaa.**
- **Älä käytä laitetta ruoan paistamiseen öljyssä. Älä käytä laitetta ruoan kuullottamiseen, wokkaamiseen, grillaamiseen tai ruskistamiseen.**

VIANMÄÄRITYS

Toimintahäiriön kuvaus	Syy	Ratkaisu
Merkkivalo ei pala eikä laite kuumene.	Laitteen virtajohtoa ei ole kytketty pistorasiaan.	Laitteen virtajohtoa ei ole kytketty pistorasiaan. Tarkista, että virtajohto on kytketty pistorasiaan ja verkkovirtaan.
Merkkivalo ei pala eikä laite kuumene.	Piirilevyn vaurio tai liitäntävirhe E0/E1.	Lähetä laite korjattavaksi valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Höyryvuoto käytön aikana.	Kansi ei ole kunnolla kiinni.	Avaa kansi ja varmista, että se on kunnolla kiinni.
	Höyryventtiili on asetettu väärin tai epätäydellisesti.	Keskeytä kypsennys (irrota laite pistorasiasta) ja tarkista, että venttiili on täydellinen (2 osaa kiinnitetty yhteen) ja asetettu oikein.
	Silikonirengasta ei ole asetettu oikein.	Katso ohjeet silikonirenkaan asentamiseen käyttöoppaasta.
	Kansi tai höyryventtiilin tiiviste on vaurioitunut.	Lähetä laite korjattavaksi valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Ylivuoto	Piirilevyn tai anturin vaurio	
E0	Kannen anturi on auki tai siinä on oikosulku.	
E1	Pohjan anturi on auki tai siinä on oikosulku.	

DESCRIPTION

- | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| 1 Cuve de cuisson | e. Cake (Gâteau) |
| 2 Verre doseur | f. Soup (Soupe) |
| 3 Couvercle interne amovible | g. Slow cook (Cuisson douce) |
| 4 Corps de l'appareil | h. Keep Warm (Maintien au chaud) |
| 5 Bouton d'ouverture du couvercle | i. Preset (Préréglage) |
| 6 Spatule à riz | j. Timer (Minuteur) |
| 7 Cuillère à soupe | k. Menu |
| 8 Panneau de commande | l. Start/Cancel (Démarrer/Annuler) |
| a. White Rice (Riz blanc) | 9 Couvercle |
| b. Brown Rice (Riz complet) | 10 Valve à vapeur |
| c. Steam (Cuisson vapeur) | 11 Cordon d'alimentation |
| d. Porridge | |

FR

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture de l'appareil – Fig. 1.
- Retirez la cuve – Fig. 2.
- Retirez le couvercle interne en poussant vers l'extérieur à l'aide du bouton – Fig. 3.
- Retirez la valve à vapeur en poussant vers l'extérieur – Fig. 4.
- Nettoyez-les à l'aide d'une éponge et de liquide vaisselle.
- Remettez la valve en place avec la sortie vapeur vers le haut (Fig. 5) jusqu'à ce qu'elle soit correctement installée.
- Remettez le couvercle interne en place avec la marque « Upside » (Haut) à l'avant. – Fig. 6.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil et le couvercle avec un chiffon humide.
- Séchez-les soigneusement.

UTILISATION DE VOTRE CUISEUR À RIZ

Mesure des ingrédients - Capacité maximale de la cuve

- Les graduations à l'intérieur de la cuve sont exprimées en nombre de verres doseurs, qui permettent de mesurer la quantité d'eau lors de la cuisson du riz et d'autres céréales.
- Pour la préparation de recettes liquides, la quantité maximale de tous les ingrédients, eau comprise, ne doit pas dépasser la graduation MAX indiquée à l'intérieur de la cuve.
- La quantité maximale d'eau et de riz ne doit pas dépasser la graduation indiquant 4 verres doseurs à l'intérieur de la cuve – Fig. 7.
- Le gobelet en plastique fourni avec votre appareil permet de mesurer le riz et d'autres céréales.

GUIDE DE CUISSON - Exemple : riz blanc

Verres doseurs de riz blanc	Niveau d'eau dans la cuve (+ riz)	Nombre de portions
1	1	1-2
2	2	2-3
3	3	3-4
4	4	4-6

Remarque : ajoutez de l'eau en respectant la graduation du niveau d'eau. Commencez toujours par verser le riz, sinon la quantité d'eau sera excessive. Pour cuire un demi-verre doseur de riz blanc, vous pouvez ajouter 130 ml d'eau, selon vos préférences.

R



Niveau d'eau pour
Riz blanc



Niveau d'eau minimal
pour le programme de
cuisson à la vapeur



Niveau d'eau
pour
Riz complet

FR

MAX : niveau d'eau maximal pour tous les programmes de cuisson de liquides

MIN : niveau d'eau minimal pour le programme de cuisson à la vapeur

PROGRAMMES DE CUISSON

Tous les programmes

- Sélection du programme : Appuyez sur le bouton « Menu » pour sélectionner un programme. L'indicateur du programme correspondant s'allume.
- Appuyez ensuite sur le bouton « Start/Cancel » (Démarrer/Annuler). Un visage souriant s'affiche à l'écran, puis la cuisson commence.
- Maintien au chaud automatique : Une fois la cuisson terminée, l'appareil passe automatiquement en mode maintien au chaud, indiqué par le voyant « Warm » (Chaud) allumé.

Remarque :

- Le temps se découle en compte à rebours pour riz blanc, riz complet
- Compte à rebours pour porridge, soupe et gâteau : si le temps défini est supérieur à 1,5 heure, le compte à rebours se déroule en heures ; si le temps défini est inférieur ou égal à 1,5 heure, le compte à rebours se déroule en minutes.

Préréglage – Heure de fin de cuisson prédéfinie

Vous pouvez définir l'heure de fin de cuisson à l'avance en utilisant la fonction « Preset » (Préréglage).

- Sélectionnez un programme de cuisson. (Remarque : certains programmes ne sont pas compatibles avec la fonction de préréglage. Consultez le tableau ci-dessous.)
- Appuyez sur le bouton « Preset » (Préréglage) pour définir l'heure de fin de cuisson. Par exemple, si vous choisissez « 8.5 », cela signifie que le riz ou le repas sera prêt dans 8,5 heures.
- Appuyez sur le bouton « Start/Cancel » (Démarrer/Annuler) pour configurer le réglage.

Remarque :

- L'heure de fin de cuisson prédéfinie doit être plus longue que le temps de cuisson réel, sinon la cuisson commencera immédiatement. Tous les temps sont indiqués en heures (h). Vous pouvez régler l'heure par tranche de 1 heure pour les temps de cuisson compris entre 10 et 20 heures, et par tranche de 0,5 heure pour les temps de cuisson inférieurs à 10 heures.

FR

Keep Warm (Maintien au chaud)

- Conseil : pour une saveur optimale, n'utilisez pas le mode « Keep Warm » (Maintien au chaud) pendant plus de 6 heures.
- Appuyez sur « Menu » pour sélectionner « Keep Warm » (Maintien au chaud). Le voyant du programme sélectionné s'allume.
- La durée de maintien au chaud augmente comme suit à chaque fois que vous appuyez sur le bouton :
 - Moins de 90 minutes : 1 minute.
 - Entre 90 minutes et 10 heures : 30 minutes (0,5 heure).
 - Entre 10 heures et 12 heures : 1 heure.
- Appuyez sur « Start/Cancel » (Démarrer/Annuler) pour démarrer ou annuler le programme « Keep Warm » (Maintien au chaud).

Timer (Minuteur)

Vous pouvez régler le temps de cuisson à l'aide de la fonction « Timer » (Minuteur).

- Sélectionnez un programme (tous ne sont pas compatibles avec le minuteur).
- Appuyez sur « Timer » (Minuteur) et réglez la durée (par exemple : « 1.0 » pour 1 heure).
- Appuyez sur le bouton « Start/Cancel » (Démarrer/Annuler) pour configurer le réglage.

PROGRAMMES

Menus de cuisson	Temps de cuisson			Température			Preset (Préréglage)		Maintien au chaud
	Par défaut	Palier	Plage	Par défaut	Réglable	Plage	Plage	Palier	
White Rice (Riz blanc)	AUTO	N/A	37-48 min	AUTO	N/A	N/A	Temps de cuisson-24 h	10-24 h/1 h <10 h/0,5 h	12 h
Brown Rice (Riz complet, multigrain)	AUTO	N/A	75-90 min	AUTO	N/A	N/A	Temps de cuisson-24 h	10-24 h/1 h <10 h/0,5 h	12 h
Steam (Cuisson vapeur)	20 min	1 min	1-90 min	100 °C	N/A	N/A	Temps de cuisson-24 h	10-24 h/1 h <10 h/0,5 h	12 h
Porridge	30 min	<90 min/ 1 min ; 90 min-2 h/0,5 h	5 min - 2 h	100 °C	N/A	N/A	Temps de cuisson-24 h	10-24 h/1 h <10 h/0,5 h	12 h
Slow Cook (Cuisson douce)	8 h	30 min	4 h-12 h	AUTO	N/A	N/A	Temps de cuisson-24 h	10-24 h/1 h <10 h/0,5 h	12 h
Cake (Gâteau)	30 min	30 min	30 min/ 60 min/90 min	125 °C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Soup (Soupe)	1 h	<90 min/ 1 min ; 90 min-2 h/0,5 h	20 min-2 h	100 °C	N/A	N/A	Temps de cuisson-24 h	10-24 h/1 h <10 h/0,5 h	12 h

Les temps de cuisson indiqués dans le tableau pour le riz blanc et le riz complet sont approximatifs et peuvent varier de 1 à 2 minutes en fonction de la température ambiante, du volume d'eau et de la quantité de riz. Utilisez-les uniquement à titre de référence.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Assurez-vous que le cuiseur à riz est débranché et complètement froid avant de le nettoyer et de procéder à son entretien.
- Il est fortement conseillé de nettoyer l'appareil avec une éponge après chaque utilisation.
- Les accessoires (cuillère/spatule/verre doseur) sont compatibles avec le lave-vaisselle. Nous vous déconseillons de placer la cuve de cuisson dans le lave-vaisselle. Utilisez de l'eau savonneuse et une éponge douce pour la nettoyer. (Certains détergents pour lave-vaisselle sont très corrosifs et le bord de la cuve peut légèrement s'altérer avec le temps. Cela n'a aucune incidence sur les performances de cuisson, seule l'esthétique de la cuve est altérée.)

Entretien de la cuve

Pour la cuve, suivez attentivement les instructions ci-dessous :

- Pour que la cuve reste en bon état, ne coupez pas d'aliments dedans.
- Utilisez la cuillère en plastique fournie ou une cuillère en bois (évitée toute cuillère en métal) pour ne pas endommager la surface de la cuve.
- Pour éviter tout risque de corrosion, ne versez pas de vinaigre dans la cuve.
- Il est recommandé de ne pas utiliser de poudre à récurer ni d'éponge métallique.
- Si des aliments sont collés au fond, vous pouvez mettre de l'eau dans la cuve pour la faire tremper un moment avant de la laver.
- Essayez soigneusement la cuve.

Nettoyage du couvercle interne et de la valve

FR

- Retirez le couvercle intérieur en poussant vers l'extérieur à l'aide du bouton – Fig. 3. Vous pouvez également retirer le joint en silicone du couvercle intérieur pour le nettoyer.
- Retirez la valve à vapeur en poussant vers l'extérieur – Fig. 4.
- Nettoyez-les à l'aide d'une éponge et de liquide vaisselle.
- Remettez la valve en place avec la sortie vapeur vers le haut (Fig. 5) jusqu'à ce qu'elle soit correctement installée.
- Remettez le joint en silicone en place : Insérez le couvercle avec la marque « Upside » (Haut) à l'avant du côté fin (côté arrière) du joint en silicone. Assurez-vous que la face avant est tournée vers l'extérieur. – Fig 8.
- Remettez le couvercle intérieur en place avec la marque « Upside » (Haut) à l'avant. – Fig. 6.

Nettoyage et entretien des autres pièces de l'appareil

- Nettoyez l'extérieur du cuiseur à riz, l'intérieur du couvercle et le câble avec un chiffon humide, puis essuyez. N'utilisez pas de produits abrasifs.
- N'utilisez pas d'eau pour nettoyer l'intérieur de l'appareil, au risque d'endommager le capteur thermique.

REMARQUE

- N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson car la vapeur qui s'en échappera affectera le temps de cuisson et le goût.
- À la fin de la cuisson, lorsque le voyant « Keep Warm » (Maintien au chaud) est allumé, remuez le riz et laissez-le dans le cuiseur pendant quelques minutes de plus afin d'obtenir un riz parfait avec des grains non collés.
- **Ne touchez pas la résistance lorsque l'appareil est sous tension.**
- **Essuyez soigneusement l'extérieur de la cuve (surtout le fond). Assurez-vous qu'il n'y a aucun résidu de nourriture ni de liquide sous la cuve ni sur la résistance.**
- **Ne placez jamais votre main sur l'orifice d'évacuation de la vapeur pendant la cuisson, au risque de vous brûler – Fig. 9.**
- **Utilisez exclusivement la cuve de cuisson fournie avec l'appareil.**
- **Ne versez pas d'eau et ne mettez pas d'ingrédients dans l'appareil sans la cuve à l'intérieur.**
- **N'utilisez pas l'appareil pour frire des aliments dans de l'huile. N'utilisez pas l'appareil pour faire sauter, remuer, griller ou dorer les aliments.**

R

FR

DÉPANNAGE

Description du dysfonctionnement	Cause	Solution
Tous les voyants sont éteints et l'appareil ne chauffe pas.	L'appareil n'est pas branché.	L'appareil n'est pas branché. Vérifiez que le cordon d'alimentation est branché à une prise secteur.
Tous les voyants sont éteints et l'appareil ne chauffe pas.	Circuit imprimé endommagé ou erreur de connexion E0/E1.	Envoyez l'appareil à un centre de réparation agréé.
Fuite de vapeur durant l'utilisation.	Le couvercle n'est pas fermé correctement.	Ouvrez l'appareil et vérifiez que le couvercle est fermé correctement.
	La valve à vapeur n'est pas positionnée ou fixée correctement	Arrêtez la cuisson (débranchez l'appareil), vérifiez que la valve est bien fixée (2 pièces doivent être verrouillées ensemble) et qu'elle est correctement positionnée
	Le joint en silicone n'est pas installé correctement.	Consultez le mode d'emploi pour installer correctement le joint en silicone.
	Le couvercle ou le joint de la valve à vapeur est endommagé	Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé.
Débordement	Circuit imprimé ou capteur endommagé	
E0	Le capteur sur le couvercle est en circuit ouvert ou en court-circuit.	
E1	Le capteur sur la partie inférieure est en circuit ouvert ou en court-circuit.	

FR

תיאור

1	סיר לבישול	e. עוגה
2	כוס מדידה	f. מרק
3	מכסה פנימי נשלף	g. בישול איטי
4	אחסון	h. שמור חם
5	כפתור לפתיחת המכסה	i. הגדרה מראש
6	כף לבישול אורז	j. טיימר
7	כף למרק	k. תפריט
8	לוח בקרה	l. התחלה/ביטול
	a. אורז לבן	9 מכסה
	b. אורז מלא	10 לשסתום האדים
	c. אדים	11 כבל חשמלמה.
	d. דיסה	

HE

לפני השימוש הראשון

- פתח את המכסה בלחיצה על המוצר - איור 1.
- הוצא את הסיר - איור 2.
- הסר את המכסה הפנימי בדחיפה שלו כלפי חוץ בעזרת הכפתור - איור 3.
- הסר את שסתום האדים בלחיצה שלו כלפי חוץ - איור 4.
- נקה אותם בספוג ובנוזל ניקוי..
- החזר את השסתום למקומו כשפתח יציאת האדים פונה כלפי מעלה (איור 5) עד שהוא מותקן כהלכה.
- החזר את המכסה הפנימי למקומו כשהסימון Upside נמצא מלפנים. - איור 6.
- נגב את החלק החיצוני של המכשיר ואת המכסה בעזרת מטלית לחה.
- יבש בעדינות.

שימוש במכשיר לבישול אורז

מדידת המרכיבים - הקיבולת המרבית של הקערה

- הסימונים המדורגים בקערה הם בכוסות, ומשמשים למדידת כמות המים בעת בישול של אורז ושל דגנים אחרים.
- לבישול תבשילים נוזליים מכל סוג, הכמות המרבית האפשרית של כל המרכיבים, כולל מים, היא עד הסימון MAX שבקערה..
- ודא שכמות המים והאורז המרבית לא עוברת את הסימן של 4 כוסות שבקערה - איור 7.
- כוס הפלסטיק המצורפת למכשיר מיועדת למדידת אורז ודגנים אחרים. יצוב התכול תכנתנים בשליטחו פותיכם אחרים מכיוון בי אם ממשקיצרו

מדריך לבישול - אורז לבן לדוגמה

האדם שמגיש את האוכל	רמת המים בקערה (ואורז)	מדידת כוסות של אורז לבן
1-2	1	1
2-3	2	2
3-4	3	3
4-6	4	4

הערה: הוסף מים עד הסימון של רמת המים. הוסף את האורז קודם תמיד, אחרת יהיו יותר מדי מים בכלי..
כדי לבשל חצי כוס של אורז לבן, יש להוסיף 031 מ"ל של מים בהתאם למה שאתה מעדיף.



קו רמת המים
לאורז מלא



קו רמת המים המרבית
לתוכנית בישול באדים



קו רמת המים
לבישול של
אורז לבן

HE

MAX: קו רמת המים המרבית לכל תוכנית לבישול תבשילים נוזליים
MIN: קו רמת המים המרבית לתוכנית לבישול באדים

תוכניות בישול

כל התוכניות

- בחירת תוכנית: הקש על הלחצן 'תפריט' כדי לבחור תוכנית. נורית מחוון התוכנית המתאים תידלק.
- ואז לחיצה על הלחצן 'הפעלה/ביטול', אפקט של פרוץ מחייך יופיע על הצג בהתחלה, ואז הבישול יתחיל.
- שמירה אוטומטית על החום: לאחר סיום הבישול, המכשיר יכנס למצב שמירה על חום באופן אוטומטי, כפי שמסומן באמצעות הנורית Warm שדולקת.

הערה:

- לוגיקת ספירה לאחר לאורז לבן ולאורז מלא
- לוגיקת ספירה לאחר לדייסה, למרק ולעוגה: אם הזמן שנקבע הוא יותר מ-1.5 שעות, הספירה לאחר ממשיכה בשעות; אם הזמן שנקבע הוא שעה וחצי או פחות, הספירה לאחר ממשיכה בדקות..

הגדרה מראש - הגדר מראש את שעת הסיום של הבישול

באפשרותך להגדיר את שעת הסיום של הבישול מראש באמצעות הפונקציה 'הגדרה מראש'.

- בחרתוכנית בישול. (שים לב: חלק מהתוכניות לא תומכות בפונקציה 'הגדרה מראש'. עיין בתרשימים שלפניך).
- לחץ על הלחצן 'הגדרה מראש' כדי להגדיר את שעת הסיום. לדוגמה, ההגדרה '8.5' אומרת שהארז או הארוחה יהיו מוכנים תוך 8.5 שעות.
- לחץ על הלחצן 'התחלה/ביטול' כדי להשלים את ההגדרה.

הערה:

- יש להגדיר את שעת הסיום המוגדרת מראש כזמן בישול ארוך יותר מזמן הבישול בפועל, או שהמוצר יתחיל את הבישול באופן מיידי. כל אפשרויות הזמנים הן בשעות (ש). ניתן להתאים את הזמן במרווחים של שעה אחת לזמנים של 10-20 שעות, ובמרווחים של שעה וחצי לזמנים של פחות מ-10 שעות.

שמירה על האוכל חם

- טיפ: כדי לא לפגוע בטעם התבשיל, אין לשים אותו במצב 'שמירה על האוכל חם' יותר מ-6 שעות.
- לחץ על 'תפריט' כדי לבחור באפשרות 'שמירה על האוכל חם'. הנורית של התוכנית שבחרת תידלק.
- משך זמן השמירה על החום גדל באופן הבא בכל לחיצה:
 - פחות מ-90 דקות: דקה אחת.
 - 90 דקות-10 שעות: 30 דקות (חצ שעה).
 - 10-12 שעות: שעה אחת.
- לחץ על 'התחלה/ביטול' כדי להתחיל או לבטל את התוכנית 'שמירה על האוכל חם'.

טיימר

- באפשרותך להגדיר את זמן הבישול באמצעות הפונקציה 'טיימר'.
- בחר תוכנית (לא כולן תומכות ב'טיימר').
- לחץ על 'טיימר' והגדר את משך הזמן (למשל, '1.0' לשעה אחת).
- לחץ על הלחצן 'התחלה/ביטול' כדי להשלים את ההגדרה.

שמיירה על האוכל חם	הגדרה מראש		טמפרטורה			זמן בישול			תפריטי בישול
	שלב	טווח	טווח	מתכוון	ברירת מחדל	טווח	שלב	ברירת מחדל	
12 שעות	24-10 שעות/ שעה אחת 10> שעות/ חצי שעה	זמן בישול - 24 שעות	NA	NA	אוטומטי	37-48 דקות	NA	אוטומטי	אורז לבן
12 שעות	24-10 שעות/ שעה אחת 10> שעות/ חצי שעה	זמן בישול - 24 שעות	NA	NA	אוטומטי	90-75 דקות	NA	אוטומטי	אורז מלא (גרעין עם קליפה)
12 שעות	24-10 שעות/ שעה אחת 10> שעות/ חצי שעה	זמן בישול - 24 שעות	NA	NA	100°C	90-1 דקות	דקה אחת	20 דקות	אידי
12 שעות	24-10 שעות/ שעה אחת 10> שעות/ חצי שעה	זמן בישול - 24 שעות	NA	NA	100°C	5 דקות- שעתיים	90> דקות/דקה אחת; 90 דקות- שעתיים/ חצי שעה	30 דקות	דיסה
12 שעות	24-10 שעות/ שעה אחת 10> שעות/ חצי שעה	זמן בישול - 24 שעות	NA	NA	אוטומטי	4 שעות	30 דקות	8 שעות	בישול איטי
NA	NA	NA	NA	NA	125°C	30 דקות/60 דקות/90 דקות	30 דקות	30 דקות	עוגה
12 שעות	24-10 שעות/ שעה אחת 10> שעות/ חצי שעה	זמן בישול - 24 שעות	NA	NA	100°C	20 דקות- שעתיים	90> דקות/דקה אחת; 90> דקות- שעתיים/ חצי שעה	שעה אחת	מרק

HE

זמני הבישול בטבלה לאורז לבן ולאורז מלא הם משוערים ועשויים להשתנות
ב-1-2 דקות בהתאם לטמפרטורת הסביבה, לנפח המים ולכמות האורז.
השתמש בהם כהמלצה בלבד.

ניקוי ותחזוקה

- ודא שסיר האור מנותק מהחשמל ושהוא מקורר לחלוטין לפני ניקוי ותחזוקה.
- מומלץ מאוד לנקות את המכשיר לאחר כל שימוש בעזרת ספוג.
- ניתן לשטוף את האביזרים (כף/מרית/כוס מדירה) במדיח כלים. איננו ממליצים לשטוף סירי בישול במדיח כלים, אלא לשטוף אותם בשיטת ידנית במים ובסבון ובספוג רך. (חלק מחומרי הניקוי למדיחים יוצרים קורוזיה באופן ניכר וקצה הסיר עלול לשנות מעט את המראה שלו עם הזמן. זה לא משפיע על ביצועי הבישול, אך עלול לפגוע במראה של הסיר).

שמירה על הסיר

- בקשר לסיר, הקפד למלא את ההוראות שלפניך בקפידה:
- כדי לשמור על איכות הסיר, אנחנו ממליצים לא לחתוך בו מזון.
- השתמש בכף הפלסטיק המצורפת או בכף עץ (אין להשתמש בכף מתכת) כדי לשמור על משטח הסיר ולא לגרום לו נזק.
- כדי למנוע סיכונים לקורוזיה, אין לשפוך חומץ לסיר.
- אבקות להברקה וספוגים חזקים אינם מומלצים לשימוש.
- אם אוכל נדבק לתחתית, ניתן למלא מים בסיר להשרייה למשך זמן מה לפני השטיפה.
- יבש את הסיר היטב.

ניקוי המכסה הפנימי והשסתום

- הסר את המכסה הפנימי בדחיפה שלו כלפי חוץ בעזרת הכפתור – איור 3. ניתן גם להסיר את טבעת הסיליקון של המכסה הפנימי לצורך ניקוי.
- הסר את שסתום האדים בלחיצה שלו כלפי חוץ – איור 4.
- נקה אותו בספוג ובנוזל ניקוי.
- החזר את השסתום למקומו כשפתח יציאת האידוי פונה כלפי מעלה (איור 5) עד שהוא מותקן כהלכה.
- החזר את טבעת הסיליקון למקומו: הכנס את המכסה עם הסימון edispU מלפנים לשכבה הדקה (השכבה האחורית) של טבעת הסיליקון. ודא שהצד הקדמי פונה כלפי חוץ. – איור 8.
- החזר את המכסה הפנימי למקומו כשהסימון edispU נמצא מלפנים. – איור 6.

ניקוי ותחזוקה של שאר חלקי המכשיר

- נקה את החלק החיצוני של המכשיר לבישול האור, את החלק הפנימי של המכסה ואת הכבל בעזרת מטלית לחה ונגב במטלית יבשה. אין להשתמש במוצרי ניקוי אגרסיביים.
- אין לנקות את פנים גוף המכשיר במים, כיוון שהדבר עלול לגרום נזק לחיישן החום.

הערה

- אין לפתוח את המכסה בזמן הבישול משום שהאדים יברחו וזה ישפיע על זמן הבישול ועל הטעם.
- בסיום הבישול, כשנורית החיווי mraW peek (שמירה על האוכל חם) דולקת, ערבב את האורז וזו השאר אותו מכשיר לבישול האורז עוד כמה דקות כדי לקבל אורז מושלם, 'אחד-אחד'..
- **אין לגעת ברכיב החימום כשהמוצר מופעל.**
- **נגב בעדינות את החלק החיצוני של הסיר (במיוחד את התחתית). ודא שאין שאריות מזון או נוזלים מתחת לסיר ועל גוף החימום.**
- **לעולם אין להניח את הידיים על פתח האדים במהלך הבישול. זו סכנה לכוויה - איור 9.**
- **השתמש רק בסיר הפנימי שמצורף למכשיר.**
- **אין למלא מים או להכניס מרכיבים למכשיר אם הסיר לא מחובר אליו..**
- **אין להשתמש במכשיר כדי לטגן מזון בשמן. אין להשתמש במכשיר לטיגון. להקפאה, לצלייה ולהשחמת מזון.**

HE

פתרון בעיות

תיאור התקלה	גורם	פתרון
כל נוריות החיווי כבויים והמכשיר לא מתחמם.	המכשיר לא מחובר לחשמל.	המכשיר לא מחובר לחשמל. ודא שכבל החשמל מחובר לשקע, והשקע מחובר לחשמל.
כל נוריות החיווי כבויים והמכשיר לא מתחמם.	נזק למעגל החשמלי או שגיאת חיבור E0/E1.	שלח למרכז שירות מורשה לתיקון.
דליפת אדים בזמן השימוש.	המכסה אינו סגור כהלכה.	פתח את המכסה וסגור אותו כהלכה.
	שסתום האדים לא מונח כהלכה או שהוא שבור	הפסק את הבישול (הוצא את המוצר מהחשמל), וודא שהשסתום אינו שבור (שני חלקים צמודים אחד לשני) וממוקמים כהלכה
	טבעת הסיליקון אינה מותקנת כהלכה.	עין בחוברת ההפעלה לקבלת הוראות להתקנה של טבעת הסיליקון כהלכה.
	האטום של המכסה או של שסתום האדים פגום	שלח למרכז שירות מורשה לתיקון.
התבשל גולש	נזק ללוח החשמלי או לחיישן	
E0	החיישן שעל המכסה פתוח או שאירע קצר חשמלי.	
E1	החיישן שעל המכסה פתוח או שאירע קצר חשמלי.	

OPIS

- | | | | |
|----|-----------------------------|----|--|
| 1 | Lonac za pripremu hrane | f. | Soup (Juha) |
| 2 | Posuda za mjerenje | g. | Slow cook (Sporo kuhanje) |
| 3 | Odvojni unutarnji poklopac | h. | Keep Warm (Održavanje topline) |
| 4 | Kućiče | i. | Preset (Unaprijed postavljeno vrijeme) |
| 5 | Tipka za otvaranje poklopca | j. | Timer (Mjerač vremena) |
| 6 | Łopatica za rižu | k. | Menu (Izbornik) |
| 7 | Žlica za juhu | l. | Start/Cancel (Pokretanje/otkazivanje) |
| 8 | Upravljačka ploča | 9 | Poklopac |
| a. | White Rice (Bijela riža) | 10 | Ventil za paru |
| b. | Brown Rice (Smeđa riža) | 11 | Kabel za napajanje |
| c. | Steam (Kuhanje na pari) | | |
| d. | Porridge (Kaša) | | |
| e. | Cake (Kolač) | | |

PRIJE PRVE UPOTREBE

HR

- Otvorite poklopac tako da pritisnete tipku za otvaranje na proizvodu – sl. 1.
- Izvadite posudu – sl. 2.
- Izvadite unutarnji poklopac tako da gurnete prema van uz pomoć ručice – sl. 3.
- Izvadite ventil za paru tako da ga gurnete prema van – sl. 4.
- Očistite ih spužvom i sredstvom za pranje.
- Vratite ventil na njegovo mjesto s otvorom za paru okrenutim prema gore (sl. 5).
- Vratite unutarnji poklopac na njegovo mjesto s oznakom Upside (Gore) s prednje strane. – sl. 6.
- Vanjsku stranu uređaja i poklopac obrišite vlažnom krpom.
- Pažljivo osušite.

UPORABA KUHALA ZA RIŽU

Mjerenje sastojaka – maks. kapacitet posude

- Mjerne oznake s unutarnje strane posude označavaju broj šalica i služe za mjerenje količine vode za kuhanje riže ili drugih žitarica.
- Prilikom pripreme recepata tekućinom, maksimalna količina svih sastojaka, uključujući vodu, ne smije prekoračiti oznaku MAX u posudi.
- Maksimalna količina vode i riže ne smije prekoračiti oznaku za 4 šalica u posudi –sl. 7.
- Plastična šalica isporučena s uređajem namijenjena je mjerenju riže i drugih žitarica.

VODIČ ZA PRIPREMU HRANE - npr. bijele riže

Mjerne šalice bijele riže	Razina vode u posudi (+ riža)	Broj osoba
1	1	1 do 2
2	2	2 do 3
3	3	3 do 4
4	4	4 do 6

Napomena: dodajte vodu do oznake za razinu vode. Uvijek najprije dodajte rižu jer ćete inače dodati previše vode.

Da biste pripremili pola šalice bijele riže, možete dodati 130 ml vode, ovisno o preferencijama.



oznaka količine
vode za bijelu
rižu



Oznaka minimalne
količine vode za
program za pripreme
hrane na paru



oznaka razine
vode za
smeđu rižu

HR

MAX: oznaka maksimalne količine vode za sve programe za pripremu hrane s tekućinom

MIN: oznaka minimalne količine vode za program pripreme hrane na paru

PROGRAMI ZA PRIPREMU HRANE

Svi programi

- Odabir programa: pritisnite tipku „Menu“ (Izbornik) da biste odabrali program. Za svijetlit će indikator odgovarajućeg programa.
- Zatim pritisnite tipku „Start/Cancel“ (Pokretanje/otkazivanje). Na zaslonu će se najprije pojaviti efekt nasmijanog lica, a zatim će početi priprema hrane.
- Automatsko održavanje topline: kada priprema hrane završi, uređaj će automatski prijeći u način rada za održavanje topline, na koji upućuje svjetlo „Warm“ (Toplo) koje će početi svijetliti.

Napomena:

- Logika odbrojavanja za bijelu rižu i smeđu rižu
- Logika odbrojavanja za kašu, juhu i kolač: ako se postavi vrijeme dulje od 1,5 sati, odbrojavanje se nastavlja u satima; Ako se postavi vrijeme 1,5 sati ili kraće, odbrojavanje se nastavlja u minutama.

Preset – unaprijed postavljeno vrijeme završetka pripreme hrane

Možete unaprijed postaviti vrijeme završetka pripreme hrane uz pomoć funkcije „Preset” (Unaprijed postavljeno vrijeme).

- Odaberite program za pripremu hrane. (Napomena: neki programi ne podržavaju funkciju „Preset” (Unaprijed postavljeno vrijeme. Pogledajte tablicu u nastavku.)
- Pritisnite tipku „Preset” (Unaprijed postavljeno vrijeme) da biste postavili vrijeme završetka. Primjerice, postavka „8,5” znači da će riža ili neko drugo jelo biti gotovi za 8,5 sati.
- Pritisnite tipku „Start/Cancel” (Pokretanje/otkazivanje) da biste dovršili postavljanje.

Napomena:

- Unaprijed postavljeno vrijeme završetka pripreme hrane mora biti dulje od stvarnog trajanja pripreme hrane jer će inače uređaj odmah početi s pripremom hrane. Sva se vremena postavljaju u satima. Vrijeme možete podešavati u koracima od jednog sata za trajanja pripreme od 10 do 20 sati i u koracima od pola sata za trajanja pripreme kraća od 10 sati.

Održavanje topline

- Savjet: za najbolji okus nemojte prekoračiti 6 sati u načinu rada za održavanje topline.
- Pritisnite „Menu” (Izbornik) i odaberite „Keep Warm” (Održavanje topline). Počet će svijetliti svjetlo odabranog programa.
- Trajanje održavanje topline povećava se svakim pritiskom ovako:
 - Ispod 90 min: 1 min.
 - 90 min – 10 sati: 30 min (0,5 sati).
 - 10 – 12 sati: 1 sat.
- Pritisnite „Start/Cancel” (Pokretanje/ponišćavanje) da biste pokrenuli ili poništili program „Keep Warm” (Održavanje topline).

Mjerač vremena

Možete postaviti vrijeme kuhanja uz pomoć funkcije „Timer” (Mjerač vremena).

- Odaberite program (ne podržavaju svi mjerač vremena).
- Pritisnite „Timer” (Mjerač vremena) i postavite trajanje (npr. „1,0” za 1 sat).
- Pritisnite tipku „Start/Cancel” (Pokretanje/otkazivanje) da biste dovršili postavljanje.

PROGRAMI

Izbornici za pripremu hrane	Vrijeme pripreme hrane			Temperatura			Unaprijed postavljeno vrijeme		Održavanje topline
	Zadano	Korak	Raspon	Zadano	Prilagodljivo	Raspon	Raspon	Korak	
White Rice (Bijela riža)	AUTOMATSKI	N/D	37 - 48 min	AUTOMATSKI	N/D	N/D	Vrijeme pripreme hrane - 24 h	10 - 24 h / 1 h < 10 h / 0,5 h	12 h
Brown Rice (Multi grain) (Smeđa riža (integralna))	AUTOMATSKI	N/D	75 - 90 min	AUTOMATSKI	N/D	N/D	Vrijeme pripreme hrane - 24 h	10 - 24 h / 1 h < 10 h / 0,5 h	12 h
Steam (Kuhanje na pari)	20 min	1 min	1 - 90 min	100 °C	N/D	N/D	Vrijeme pripreme hrane - 24 h	10 - 24 h / 1 h < 10 h / 0,5 h	12 h
Porridge (Kaša)	30 min	< 90 min / 1 min; 90 min - 2 h / 0,5 h	5 m - 2 h	100 °C	N/D	N/D	Vrijeme pripreme hrane - 24 h	10 - 24 h / 1 h < 10 h / 0,5 h	12 h
Slow Cook (Kuhanje pod vakuumom / sporo kuhanje)	8 h	30 min	4 h - 12 h	AUTOMATSKI	N/D	N/D	Vrijeme pripreme hrane - 24 h	10 - 24 h / 1 h < 10 h / 0,5 h	12 h
Cake (Kolač)	30 min	30 min	30 min / 60 min / 90 min	125 °C	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D
Soup (Juha)	1 h	< 90 min / 1 min; 90 - 2 h / 0,5 h	20 m - 2 h	100 °C	N/D	N/D	Vrijeme pripreme hrane - 24 h	10 - 24 h / 1 h < 10 h / 0,5 h	12 h

HR

Vremena pripreme za bijelu i smeđu rižu u tablici su približna i mogu se razlikovati za 1 - 2 min ovisno o temperaturi okoline, količini vode i količini riže. Rabite ih samo kao orijentir.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Prije čišćenja i održavanja kuhalo za rižu mora biti iskopčano iz utičnice i u potpunosti suho.
- Preporučujemo da uređaj nakon svake upotrebe očistite spužvom.
- Pribor (žlica / lopatica / posuda za mjerenje) smije se prati u perilici posuđa. Ne preporučujemo pranje posude za pripremu hrane u perilici posuđa. Preporučujemo da je rukom operete vodom sa sredstvom za pranje i mekom spužvom. (Neka sredstva za pranje

za perilice vrlo su korozivna i izgled ruba posude mogao bi se s vremenom promijeniti. To neće utjecati na učinkovitost pripreme hrane, već samo na izgled posude.)

Održavanje posude

Za posudu pratite upute u nastavku:

- Da biste zadržali kvalitetu posude, preporučuje se da ne režete hranu u njoj.
- Rabite priloženu plastičnu žlicu ili drvenu žlicu (izbjegavajte upotrebu metalne žlice) da ne biste oštetili površinu posude.
- Da ne bi nastala hrđa, u posudu nemojte ulijevati ocat.
- Ne preporučuje se uporaba abrazivnog praška za čišćenje i abrazivnih spužvica.
- Ako se hrana zalijepila za dno, možete uliti vodu u posudu i ostaviti da se namače prije pranja.
- Pažljivo osušite posudu.

IR

HR

Čišćenje unutarnjeg poklopca i ventila

- Izvadite unutarnji poklopac tako da ga gurnete prema van uz pomoć ručice – sl. 3. Možete izvaditi i silikonski prsten unutarnjeg poklopca da biste ga očistili.
- Izvadite ventil za paru tako da ga gurnete prema van – sl. 4.
- Očistite ih spužvom i sredstvom za pranje.
- Vratite ventil na njegovo mjesto s otvorom za paru okrenutim prema gore (sl. 5).
- Vratite silikonski prsten na njegovo mjesto: umetnite poklopac s oznakom „Upside” (Gore) s prednje strane u tanki sloj (stražnji sloj) silikonskog prstena. Prednja strana mora biti okrenuta prema van. – sl. 8.
- Vrtite unutarnji poklopac na njegovo mjesto s oznakom „Upside” (Gore) s prednje strane. – sl. 6.

Čišćenje i održavanje ostalih dijelova uređaja

- Očistite vanjski dio kuhala za rižu, unutarnju stranu poklopca i kabel vlažnom krpom te ih prebrišite suhom krpom. Nemojte rabiti abrazivne proizvode.
- Za čišćenje unutrašnjeg dijela kućišta uređaja nemojte rabiti vodu jer tako možete oštetiti senzor za temperaturu.

NAPOMENA

- Nemojte otvarati poklopac tijekom pripreme hrane jer će izaći para, a to će utjecati na vrijeme kuhanja i okus.
- Po završetku pripreme hrane, kada zasvijetli svjetlosni indikator „Keep Warm” (Održavanje topline), promiješajte rižu i ostavite je u kuhalu za rižu još nekoliko minuta kako biste dobili savršenu rižu koja nije slijepljena.
- **Nemojte dodirivati grijač dok je proizvod uključen.**
- **Pažljivo obrišite vanjsku stranu posude (osobito dno). Provjerite ima li ispod posude i na grijaču kakvih ostataka ili tekućine.**
- **Nikad tijekom pripreme hrane nemojte stavljati ruku na otvor za paru jer postoji opasnost od opekline –sl. 9.**
- **Rabite samo unutarnju posudu koja je isporučena s uređajem.**
- **U uređaj nemojte ulijevati vodu ni stavljati sastojke ako posuda nije umetnuta.**
- **Nemojte rabiti uređaj za prženje hrane u ulju. Uređaj nemojte rabiti za sotiranje, miješanje, grilanje ni pečenje hrane.**

HR

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Opis kvara	Uzrok	Rješenje
Svi su svjetlosni indikatori isključeni i zagrijavanje se ne pokreće.	Uređaj nije ukopčan u struju.	Uređaj nije ukopčan u struju. Provjerite je li kabel priključen u utičnicu i na električnu mrežu.
Svi su svjetlosni indikatori isključeni i zagrijavanje se ne pokreće.	Oštećenje tiskane pločice ili pogreška spoja E0/E1.	Pošaljite uređaj u servis radi popravka.
Uređaj tijekom uporabe propušta paru.	Poklopac nije pravilno zatvoren.	Otvorite poklopac pa ga pravilno zatvorite.
	Ventil za paru nije pravilno postavljen ili je nepotpun	Prekinite pripremu hrane (iskopčajte proizvod iz utičnice) i provjerite je li ventil potpun (2 međusobno spojena dijela) i pravilno postavljen
	Silikonski prsten nije pravilno postavljen.	Upute za pravilno postavljanje silikonskog prstena potražite u uputama za uporabu.
	Brtva poklopca ili ventila za paru je oštećena.	Pošaljite uređaj u ovlašteni servis radi popravka.
Preljevanje	Oštećenje tiskane pločice ili senzora	
E0	Otvoren je senzor na poklopcu ili je došlo do kratkog spoja.	
E1	Otvoren je donji senzor ili je došlo do kratkog spoja.	

IR

HR

LEÍRÁS

- | | |
|----------------------------|---------------------------------------|
| 1 Főzőedény | f. Soup (Leves) |
| 2 Mérőpohár | g. Slow cook (Lassú főzés) |
| 3 Kivehető belső fedél | h. Keep Warm (Melegen tartás) |
| 4 Külső burkolat | i. Preset (Előzetes beállítás) |
| 5 Fedélnyitó gomb | j. Timer (Időzítő) |
| 6 Rizsszedő kanál | k. Menu (Menü) |
| 7 Leveses kanál | l. Start/Cancel (Indítás/Megszakítás) |
| 8 Kezelőpanel | 9 Fedél |
| a. White Rice (Fehér rizs) | 10 Gőzszelep |
| b. Brown Rice (Barna rizs) | 11 Hálózati kábel |
| c. Steam (Párolás) | |
| d. Porridge (Zabkása) | |
| e. Cake (Torta) | |

TEENDŐK AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

HU

- Nyissa fel a fedelet a termék burkolatán lévő nyitógomb lenyomásával – 1. ábra.
- Vegye ki az edényt – 2. ábra.
- Vegye le a belső fedelet a gomb kifelé nyomásával – 3. ábra.
- Vegye le a gőzszelepet, kifelé nyomva azt – 4. ábra.
- Tisztítsa meg őket szivaccsal és mosószerrel.
- Helyezze vissza a szelepet a gőzkivezető nyílással felfelé (5. ábra), amíg megfelelően nem illeszkedik.
- Helyezze vissza a belső fedelet úgy, hogy az Upside (Felső oldal) jelölés előtt legyen. – 6. ábra.
- Törölje át a készülék külsejét egy nedves kendővel.
- Alaposan szárítsa meg.

A RIZSFŐZŐ HASZNÁLATA

A hozzávalók mérése – a tál maximális kapacitása

- A tál belsején jelölt skála csészékben van megadva, amely a rizs és más gabonafélék főzéséhez szükséges vízmennyiség mérésére használható.
- Bármilyen folyékony étel elkészítéséhez az összes hozzávaló maximális mennyisége – beleértve a vizet is – nem haladhatja meg a tál belsején található MAX jelölést.
- A víz + rizs maximális mennyisége nem haladhatja meg a tál belsején található 4 csésze jelölést – 7. ábra.
- A készülékhez mellékelt műanyag pohár a rizs és más gabonafélék mérésére szolgál.

ELKÉSZÍTÉSI ÚTMUTATÓ – Fehér rizszel

Fehér rizs (mérőpohár)	Víz szintje a főzőedényben (+ rizs)	Adag (személy)
1	1	1-2
2	2	2-3
3	3	3-4
4	4	4-6

Megjegyzés: A vízszintjelzésig adjon hozzá vizet. Először mindig a rizst tegye az edénybe, ellenkező esetben túl sok lesz a víz benne. 0,5 csésze fehér rizs főzéséhez 130 ml vizet adhat hozzá, ízlése szerint.



vízszint
a White Rice
(Fehér rizs)
programhoz



Minimális vízszint
a párolási
programhoz



vízszint
a Brown Rice
(Barna rizs)
programhoz

MAX: Maximális vízszint minden folyékony étel főzési programjához
MIN: Minimális vízszint a párolási programhoz

FŐZÉSI PROGRAMOK

Az összes program

- Programválasztás: Nyomja meg a „Menu” („Menü”) gombot a program kiválasztásához. A megfelelő program jelzőfénye kigyullad.
- Ezután nyomja meg a „Start/Cancel” („Indítás/Megszakítás”) gombot; ekkor először egy mosolygó arc jelenik meg a kijelzőn, majd megkezdődik a főzés.
- Automatikus melegen tartás: A főzés befejezése után a készülék automatikusan a melegen tartási módra vált, amit a világító „Warm” („Meleg”) jelzőfény jelez.

Megjegyzés:

- Visszaszámlálási logika White Rice (Fehér rizs), Brown Rice (Barna rizs) program esetén
- Visszaszámlálási logika Porridge (Zabkása), Soup (Leves) és Cake (Torta) program esetén: Ha a beállított idő meghaladja az 1,5 órát, a visszaszámlálás órában történik; Ha a beállított idő 1,5 óra vagy annál kevesebb, a visszaszámlálás percben történik.

Preset (Előzetes beállítás) – A főzés befejezési idejének előzetes beállítása

A „Preset” („Előzetes beállítás”) funkcióval előre beállíthatja a főzés befejezési idejét.

- Válassza ki a főzési programot. (Megjegyzés: Egyes programok nem támogatják a „Preset” („Előzetes beállítás”) funkciót. Tekintse meg az alábbi táblázatban.)
- Nyomja meg a „Preset” („Előzetes beállítás”) gombot a befejezési idő beállításához. Például a „8,5” beállítás azt jelenti, hogy a rizs vagy az étel 8,5 óra múlva lesz kész.
- Nyomja meg a „Start/Cancel” („Indítás/Megszakítás”) gombot a beállítás befejezéséhez.

Megjegyzés:

- Az előre beállított befejezési időt hosszabbra kell beállítani, mint a tényleges főzési idő, különben a termék azonnal megkezdí a főzést. Minden időt órában (h) kell beállítani. Az időt 10-20 óra között 1 órás lépésekben, 10 óra alatt pedig 0,5 órás lépésekben állíthatja be.

HU

Keep Warm (Melegen tartás)

- Tipp: A legjobb íz elérése érdekében ne használja 6 óránál tovább a melegen tartási módot.
- Nyomja meg a „Menu” („Menü”) gombot, és válassza a „Keep Warm” („Melegen tartás”) opciót. A kiválasztott program jelzőfénye kigyullad.
- A melegen tartás időtartama következőképpen növekszik minden gombnyomással:
 - 90 perc alatt: 1 perc.
 - 90 perc – 10 óra: 30 perc (0,5 óra).
 - 10 – 12 óra: 1 óra.
- Nyomja meg a „Start/Cancel” („Indítás/Megszakítás”) gombot a „Keep Warm” („Melegen tartás”) program elindításához vagy törléséhez.

Timer (Időzítő)

A „Timer” („Időzítő”) funkcióval a főzési időt állíthatja be.

- Válassza ki a programot (nem mindegyik támogatja az Időzítő funkciót).
- Nyomja meg a „Timer” („Időzítő”) gombot, és állítsa be az időtartamot (pl. az „1.0” értéket 1 órához).
- Nyomja meg a „Start/Cancel” („Indítás/Megszakítás”) gombot a beállítás befejezéséhez.

PROGRAMOK

Főzési menük	Elkészítési idő			Hőmérséklet			Preset (Előzetes beállítás)		Keep warm (Melegen tartás)
	Alapértelmezett	Lépés	Tartomány	Alapértelmezett	Állítható	Tartomány	Tartomány	Lépés	
White Rice (Fehér rizs)	AUTOMATIKUS	Nem alkalmazható	37-48 perc	AUTOMATIKUS	Nem alkalmazható	Nem alkalmazható	Elkészítési idő-24 óra	10-24 óra/1 óra <10 óra/0,5 óra	12 óra
Brown Rice (Barna rizs)	AUTOMATIKUS	Nem alkalmazható	75-90 perc	AUTOMATIKUS	Nem alkalmazható	Nem alkalmazható	Elkészítési idő-24 óra	10-24 óra/1 óra <10 óra/0,5 óra	12 óra
Párolás	20 perc	1 perc	1-90 perc	100°C	Nem alkalmazható	Nem alkalmazható	Elkészítési idő-24 óra	10-24 óra/1 óra <10 óra/0,5 óra	12 óra
Porridge (Zabkása)	30 perc	<90 perc/1 perc; 90 perc-2 óra/0,5 óra	5 perc - 2 óra	100°C	Nem alkalmazható	Nem alkalmazható	Elkészítési idő-24 óra	10-24 óra/1 óra <10 óra/0,5 óra	12 óra
Slow Cook (Lassú főzés)	8 óra	30 perc	4 - 12 óra	AUTOMATIKUS	Nem alkalmazható	Nem alkalmazható	Elkészítési idő-24 óra	10-24 óra/1 óra <10 óra/0,5 óra	12 óra
Cake (Torta)	30 perc	30 perc	30 perc/60 perc/90 perc	125°C	Nem alkalmazható	Nem alkalmazható	Nem alkalmazható	Nem alkalmazható	Nem alkalmazható
Soup (Leves)	1 óra	<90 perc/1 perc; 90 perc-2 óra/0,5 óra	20 perc - 2 óra	100°C	Nem alkalmazható	Nem alkalmazható	Elkészítési idő-24 óra	10-24 óra/1 óra <10 óra/0,5 óra	12 óra

A táblázatban fehér és barna rizshez megadott főzési idők hozzávetőleges értékek, és a környezeti hőmérséklettől, a vízmennyiségtől és a rizs mennyiségétől függően 1-2 perccel eltérőek lehetnek. Kérjük, csak referenciaként használja őket.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A tisztítás és karbantartás előtt győződjön meg róla, hogy a rizsfőző ki van húzva és teljesen lehűlt.
- Erősen ajánlott a készüléket minden használat után szivaccsal megtisztítani.
- A tartozékok (kanál / spatula / mérőpohár) mosogatógépben moshatók. A főzőedény mosogatógépben való mosását nem javasoljuk, inkább a szappanos vízzel és puha szivaccsal való

kézi mosása ajánlott. (Egyes gépi mosogatószerrek nagyon maró hatásúak, és idővel kissé megváltozhat az edény szélének megjelenése. Ez a főzési teljesítményt nem befolyásolja, de ronthatja az esztétikai megjelenését.)

Az edény gondozása

Gondosan kövesse az alábbi utasításokat:

- Az edény minőségének fenntartása érdekében azt javasoljuk, hogy ne vágjon fel benne ételt.
- Használja a mellékelt műanyag kanalat vagy egy fakanalat (ne használjon fémkanalat), hogy ne sértse meg az edény felületét.
- A rozsdásodás elkerülése érdekében ne öntsön ecetet a főzőedénybe.
- Súrolószerrek és súrolószivacsok használata nem ajánlott.
- Ha étel ragad az edény aljára, öntsön rá vizet, és mosogatás előtt hagyja állni egy kicsit.
- Óvatosan szárítsa meg az edényt.

A belső fedél és a szelep tisztítása

HU

- Vegye le a belső fedelet a gomb kifelé nyomásával – 3. ábra. A belső fedél gumigyűrűjét is kiveheti tisztítás céljából.
- Vegye le a gőzszelepet, kifelé nyomva azt – 4. ábra.
- Tisztítsa meg őket szivaccsal és mosószerrel.
- Helyezze vissza a szelepet a gőzkivezető nyílással felfelé (5. ábra), amíg megfelelően nem illeszkedik.
- Helyezze vissza a gumigyűrűt: Helyezze vissza a belső fedelet úgy, hogy az Upside (Felső oldal) jelölés a gumigyűrű vékony rétege (hátsó rétege) felé nézzen. Ugyeljen arra, hogy az elülső oldal kifelé nézzen. – 8. ábra.
- Helyezze vissza a belső fedelet úgy, hogy az Upside (Felső oldal) jelölés elől legyen. – 6. ábra.

A készülék egyéb alkatrészeinek tisztítása és karbantartása

- Tisztítsa le a rizsfőző külsejét, a fedél belsejét és a hálózati kábelt egy nedves kendővel, majd törölje szárazra. Ne használjon súroló hatású tisztítószerket.
- Ne használjon vizet a készülék belsejének tisztításakor, mert károsíthatja a hőérzékelőt.

MEGJEGYZÉS

- Főzés közben ne nyissa fel a fedelet, mert a gőz kiszökik, és ez befolyásolja a főzési időt és az ízt.
- A főzés végén, amikor ég a „Keep Warm” („Melegen tartás”) jelzőfény, keverje meg a rizst, és hagyja még néhány percig a rizsfőzőben a tökéletesen pergős minőséghez.

- **Ne érintse meg a fűtőelemet, ha a termék be van kapcsolva.**
- **Alaposan törölgesse át a főzőedény külsejét (főleg az alját). Győződjön meg arról, hogy az edény alatt és a fűtőelem felületén nincsenek idegen anyagmaradványok vagy folyadék.**
- **Főzés közben soha ne érjen a gőzkivezető nyíláshoz, mert égési sérülést szenvedhet – 9. ábra.**
- **Csak a készülékhez tartozó edényt használja.**
- **Csak akkor helyezzen ételt vagy vizet a készülékbe, ha az edény már a helyén van.**
- **Ne használja a készüléket ételek olajban való sütéséhez. Ne használja a készüléket ételek pírításához, grillezéséhez és barnításához.**

HIBAELHÁRÍTÁS

Meghibásodás leírása	Ok	Megoldás
A kezelőpanel jelzőfénye nem világít, a termék nem melegít.	A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.	A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Ellenőrizze, hogy a hálózati kábel be van-e dugva az elektromos aljzatba és csatlakozik-e a hálózathoz.
A kezelőpanel jelzőfénye nem világít, a termék nem melegít.	Az áramköri lap megsérült, vagy E0/E1 csatlakozási hiba lépett fel.	Küldje el javításra egy hivatalos szervizbe.
Gőzszivárgás használat közben.	A fedél nincs megfelelően lezárva.	Nyissa ki és ügyeljen rá, hogy megfelelően zárja le a fedelet.
	A gőzszelep helytelenül van behelyezve vagy hiányos	Állítsa le a főzést (húzza ki a termék csatlakozóját), és ellenőrizze, hogy a szelep teljes-e (2 rész van összekapcsolva) és megfelelően van-e behelyezve
	A gumigyűrű nem megfelelően van behelyezve.	A gumigyűrű helyes behelyezéséhez olvassa el a használati utasítást.
	A fedél vagy a gőzszelep tömítése sérült	Küldje el javításra egy hivatalos szervizbe.
Túlcordulás	Az áramköri lap vagy az érzékelő meghibásodása	
E0	A fedélen lévő érzékelő áramköre nyitott vagy zárlatos.	
E1	Az alsó érzékelő áramköre nyitott vagy zárlatos.	

DESCRIZIONE

- | | | | |
|---|------------------------------------|----|-----------------------|
| 1 | Recipiente per la cottura | d. | Porridge |
| 2 | Misurino | e. | Cake |
| 3 | Coperchio interno rimovibile | f. | Soup |
| 4 | Alloggiamento | g. | Slow cook |
| 5 | Pulsante di apertura del coperchio | h. | Keep Warm |
| 6 | Spatola per il riso | i. | Preset |
| 7 | Cucchiaino da zuppa | j. | Timer |
| 8 | Pannello di controllo | k. | Menu |
| | a. White Rice | l. | Start/Cancel |
| | b. Brown Rice | 9 | Coperchio |
| | c. Steam | 10 | Valvola del vapore |
| | | 11 | Cavo di alimentazione |

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Aprire il coperchio premendo il pulsante di apertura sul prodotto – Fig. 1.
- Rimuovere il recipiente – Fig. 2.
- Rimuovere il coperchio interno spingendo verso l'esterno con la manopola – Fig. 3.
- Rimuovere la valvola del vapore spingendola verso l'esterno – Fig. 4.
- Pulirli con una spugna e del detersivo liquido.
- Riposizionare la valvola con l'uscita del vapore rivolta verso l'alto (Fig. 5) fino a quando non è ben installata.
- Riposizionare il coperchio interno con il segno "Upside" rivolto verso la parte anteriore. – Fig. 6.
- Pulire la parte esterna dell'apparecchio e il coperchio con un panno umido.
- Asciugare con cura.

UTILIZZO DEL CUOCIRISO

Misurazione degli ingredienti - Capacità massima del recipiente

- I contrassegni graduati all'interno del recipiente indicano quantitativi in tazze e si riferiscono alla quantità di acqua da utilizzare per la cottura del riso e di altri cereali.
- Per cucinare qualsiasi ricetta a base di liquidi, la quantità massima di tutti gli ingredienti, compresa l'acqua, non deve superare il segno MAX all'interno del recipiente.
- La quantità massima di acqua e riso non dovrebbe superare la tacca corrispondente a 4 tazze presente nel recipiente – Fig. 7.
- Il misurino in plastica fornito in dotazione con l'apparecchio serve per misurare il riso.

GUIDA ALLA COTTURA - Esempio con riso bianco

Misurini di riso bianco	Livello dell'acqua nel recipiente (+ riso)	Porzioni
1	1	1-2
2	2	2-3
3	3	3-4
4	4	4-6

Nota: aggiungere acqua seguendo il segno del livello dell'acqua. Aggiungere sempre il riso per primo, altrimenti la quantità di acqua sarà eccessiva.

Per cuocere 0,5 tazza di riso bianco, è possibile aggiungere 130 ml di acqua a seconda delle proprie preferenze.



linea d'acqua
per riso bianco



Livello minimo
dell'acqua per il
programma di
cottura a vapore



linea d'acqua
per riso
integrale

MAX: livello massimo dell'acqua per tutti i programmi di cottura con liquidi

MIN: livello minimo dell'acqua per il programma di cottura a vapore

PROGRAMMI DI COTTURA

Tutti i programmi

- Selezione del programma: Premere il pulsante "Menu" per scegliere un programma. L'indicatore del programma corrispondente si illumina.
- Premendo il pulsante "Start/Cancel", sul display apparirà prima un'icona raffigurante un volto sorridente, quindi avrà inizio la cottura.
- Keep-Warm automatico: al termine della cottura, l'apparecchio entrerà automaticamente in modalità di mantenimento del calore, indicata dalla spia luminosa "Warm" (Caldo).

Nota:

- Logica del conto alla rovescia per riso bianco, riso integrale
- Logica del conto alla rovescia per porridge, zuppa e torta: se il tempo impostato è superiore a 1,5 ore, il conto alla rovescia procede in ore; Se il tempo impostato è pari o inferiore a 1,5 ore, il conto alla rovescia procede in minuti.

Preset – Tempo di fine cottura preimpostato

È possibile impostare in anticipo il tempo di fine cottura con la funzione "Preset" (Preimpostazione).

- Selezionare un programma di cottura(N. (Nota: alcuni programmi non supportano la funzione "Preset" (Preimpostazione). Vedere la tabella di seguito.)
- Premere il pulsante "Preset" (Preimpostazione) per impostare l'ora di fine. Ad esempio, se si imposta "8,5", il riso o il pasto saranno pronti dopo 8,5 ore.
- Premere il pulsante "Start/Cancel" (Avvio/Annulla) per completare l'impostazione.

Nota:

- L'ora di fine preimpostata deve essere impostata su un tempo superiore a quello effettivo di cottura, altrimenti il prodotto inizierà a cuocersi immediatamente. Tutti i tempi sono impostati in ore (h). È possibile regolare l'ora con incrementi di 1 ora per 10-20 ore e con incrementi di 0,5 ore per meno di 10 ore.

IT

Keep Warm

- Suggerimento: per mantenere il sapore, non superare le 6 ore in modalità Mantenimento al caldo.
- Premere " Menu" per selezionare "Keep Warm" (Mantenimento al caldo). La spia del programma selezionato si accende.
- La durata del mantenimento al caldo aumenta come segue ad ogni pressione:
 - Meno di 90 minuti: 1 minuto.
 - Da 90 minuti a 10 ore: 30 minuti (0,5 ore).
 - 10 – 12 ore: 1 ora.
- Premere "Start/Cancel" (Avvia/Annulla) per avviare o annullare il programma "Keep Warm" (Mantenimento al caldo).

Timer

È possibile impostare il tempo di cottura con la funzione "Timer".

- Selezionare un programma (non tutti supportano il timer).
- Premere "Timer" e impostare la durata (ad esempio, "1,0" per 1 ora).
- Premere il pulsante "Start/Cancel" (Avvio/Annulla) per completare l'impostazione.

PROGRAMMI

Menu di cottura	Tempo di cottura			Temperatura			Preimpostazione		Keep warm
	Predefinita	Passaggio	Intervallo	Predefinita	Regolabile	Intervallo	Intervallo	Passaggio	
Riso bianco	AUTO	N/D	37-48 min	AUTO	N/D	N/D	Tempo di cottura - 24h	10-24h/1h <10h/0,5h	12h
Riso integrale (multicereali)	AUTO	N/D	75-90 min	AUTO	N/D	N/D	Tempo di cottura - 24h	10-24h/1h <10h/0,5h	12h
Cottura a vapore	20 min	1 min	1-90 min	100 °C	N/D	N/D	Tempo di cottura - 24h	10-24h/1h <10h/0,5h	12h
Porridge	30 m	<90 min/1 min; 90min-2h/0,5h	5 m - 2 h	100 °C	N/D	N/D	Tempo di cottura - 24h	10-24h/1h <10h/0,5h	12h
Cottura lenta	8h	30 min	4h - 12h	AUTO	N/D	N/D	Tempo di cottura - 24h	10-24h/1h <10h/0,5h	12h
Torta	30 m	30 min	30 min/60 min/90 min	125°C	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D
Zuppa	1h	<90 min/1 min; 90-2h/0,5h	20 m-2h	100 °C	N/D	N/D	Tempo di cottura - 24h	10-24h/1h <10h/0,5h	12h

I tempi di cottura indicati nella tabella per il riso bianco e integrale sono approssimativi e possono variare di 1-2 minuti in base alla temperatura ambiente, al volume dell'acqua e alla quantità di riso. Usarli solo come riferimento.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Assicurarsi che il cuoceriso sia scollegato dalla presa di corrente e completamente raffreddato prima di eseguire la pulizia e la manutenzione.
- Si consiglia vivamente di pulire l'apparecchio con una spugna dopo ogni utilizzo.
- Gli accessori (cucchiaio/spatola/misurino) sono lavabili in lavastoviglie. Si consiglia di lavare il recipiente in lavastoviglie; si consiglia invece di lavarla a mano con acqua saponata e una spugna morbida. (Alcuni detersivi per lavastoviglie sono molto corrosivi e il bordo del recipiente potrebbe cambiare leggermente il suo aspetto nel tempo. Questo non influisce sulle prestazioni di cottura del recipiente ma potrebbe danneggiarne l'estetica.)

Cura del recipiente

Seguire attentamente le istruzioni relative al recipiente riportate di seguito:

- Per garantire una qualità ottimale del recipiente nel tempo, si consiglia di non tagliare alimenti al suo interno.
- Utilizzare la spatola di plastica fornita in dotazione o un cucchiaino di legno (i cucchiaini di metallo sono sconsigliati) per evitare di danneggiare la superficie del recipiente.
- Per evitare rischi di corrosione, non versare aceto nel recipiente.
- Si sconsiglia l'uso di polveri e spugne abrasive.
- In caso di alimenti attaccati sul fondo, è possibile versare acqua nel recipiente e lasciare in ammollo prima di lavare il recipiente.
- Asciugare il recipiente con cura.

Pulizia del coperchio interno e della valvola

- Rimuovere il coperchio interno spingendo verso l'esterno con la manopola – Fig. 3. Impostare quindi il tempo. È inoltre possibile rimuovere l'anello in silicone del coperchio interno per la pulizia.
- Rimuovere la valvola del vapore spingendola verso l'esterno – Fig. 4.
- Pulire con una spugna e del detersivo liquido.
- Riposizionare la valvola con l'uscita del vapore rivolta verso l'alto (Fig. 5) fino a quando non è ben installata.
- Riposizionare l'anello di silicone: inserire il coperchio con il segno Upside nella parte anteriore dello strato sottile (lo strato posteriore) dell'anello in silicone. Assicurarsi che il lato anteriore sia rivolto verso l'esterno. – Fig 8.
- Riposizionare il coperchio interno con il segno "Upside" rivolto verso la parte anteriore. – Fig. 6.

IT

Pulizia e cura delle altre parti dell'apparecchio

- Pulire la parte esterna del cuociriso, la parte interna del coperchio e il cavo di alimentazione con un panno umido e asciugare con un panno asciutto. Non utilizzare prodotti abrasivi.
- Non utilizzare acqua per pulire l'interno dell'apparecchio, in quanto potrebbe danneggiare il sensore di calore.

NOTA

- Non aprire il coperchio durante la cottura, in quanto ciò farebbe fuoriuscire il vapore prolungando il tempo di cottura e compromettendo il gusto degli alimenti. Possono essere selezionati tutti
- Quando la cottura è terminata, ovvero quando si accende la spia di "Mantenimento al caldo", mescolare il riso e lasciarlo nel cuociriso ancora qualche minuto in modo da ottenere un riso perfetto e con i chicchi ben separati.
- **Non toccare l'elemento riscaldante quando l'apparecchio è acceso.**
- **Pulire con cura la parte esterna del recipiente (in particolare il fondo). Accertarsi che non siano presenti residui o liquidi estranei sotto il recipiente e sull'elemento riscaldante.**
- **Non appoggiare la mano sulla bocchetta del vapore durante la cottura per evitare il rischio di ustioni- Fig. 9.**
- **Utilizzare solo il recipiente interno fornito in dotazione con l'apparecchio.**
- **Non versare acqua o altri ingredienti nell'apparecchio senza aver prima posizionato il recipiente al suo interno.**
- **Non utilizzare l'apparecchio per friggere alimenti nell'olio. Non utilizzare l'apparecchio per saltare, mescolare, grigliare e rosolare gli alimenti.**

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Descrizione anomalia	Causa	Soluzione
Tutte le spie sono spente e l'apparecchio non si scalda.	L'apparecchio non è collegato alla corrente.	L'apparecchio non è collegato alla corrente. Verificare che il cavo di alimentazione sia collegato alla presa di corrente e alla rete elettrica.
Tutte le spie sono spente e l'apparecchio non si scalda.	Il circuito stampato è danneggiato o presenta un errore di connessione E0/E1.	Inviare in riparazione a un centro di assistenza autorizzato.
Fuoriuscita di vapore durante l'uso.	Il coperchio non è chiuso correttamente.	Aprire e assicurarsi che il coperchio sia chiuso correttamente.
	Valvola del vapore posizionata in modo errato o incompleto	Arrestare la cottura (scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente) e controllare che la valvola sia completa (le 2 parti devono essere montate insieme) e posizionata correttamente
	L'anello in silicone non è installato correttamente.	Consultare le Istruzioni per l'uso per installare correttamente l'anello in silicone.
	La guarnizione del coperchio o della valvola del vapore è danneggiata.	Inviare in riparazione a un centro di assistenza autorizzato.
Traboccamento	Danni al circuito stampato o al sensore	
E0	Circuito aperto o cortocircuito nel sensore.	
E1	Circuito aperto o cortocircuito nel sensore inferiore.	

IT

СИПАТТАМАСЫ

- | | |
|------------------------|---------------------|
| 1 Пісіру кәстрөлі | e. Торт |
| 2 Өлшеу кесесі | f. Көже |
| 3 Алынбалы ішкі қақпақ | g. Баяу пісіру |
| 4 Корпусы | h. Жылы ұстау |
| 5 Қақпақты ашу түймесі | i. Алдын ала орнату |
| 6 Күріш қалақшасы | j. Таймер |
| 7 Көже қасығы | k. Мәзір |
| 8 Басқару панелі | l. Бастау/Бас тарту |
| a. Ақ күріш | 9 Қақпақ |
| b. Қоңыр күріш | 10 Бу клапаны |
| c. Буға пісіру | 11 Қуат сымы |
| d. Ботқа | |

АЛҒАШҚЫ РЕТ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

- Өнімдегі ашу түймесін басу арқылы қақпақты ашыңыз — 1-сурет.
- Кәстрөлді алып тастаңыз — 2-сурет.
- Тұтқаны сыртқа қарай басу арқылы ішкі қақпақты алып тастаңыз — 3-сурет.
- Бу клапаны сыртқа қарай басу арқылы алып тастаңыз — 4-сурет.
- Оларды ысқышпен және жуу сұйықтығымен тазалаңыз.
- Клапанды бу шығысын жоғары қаратып (5-сурет) мықтап орнатылғанша салыңыз.
- Ішкі қақпақты орнына «Жоғары» белгісі алдына қарайтындай етіп қойыңыз. — 6-сурет.
- Құрылғының сырты мен қақпағын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Жақсылап құрғатыңыз.

КҮРІШ ПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

- **Ингредиенттерді өлшеу — Табақтың максималды сыйымдылығы**
- Табақтың ішіндегі бөлінген белгішелер кеселерде көрсетілген және олар күрішті және басқа дәндерді пісіргенде су мөлшерін өлшеу үшін пайдаланылады.
- Сұйық тағамдарды пісіргенде, су мен барлық ингредиенттің максималды мөлшері табақтың ішіндегі «MAX» белгісінен аспауы керек.
- Су мен күріштің максималды мөлшері 4 кесе белгісінен аспауы қажет. — 7-сурет.
- Құрылғымен бірге берілген пластикалық кесе күрішті және басқа дәндерді өлшеуге арналған.

ПІСІРУ НҰҚАУЛЫҒЫ — Мысалы, ақ күріш

Ақ күріштің өлшеуіш кеселері	Табақтағы су деңгейі (+ күріш)	Порция саны
1	1	1-2
2	2	2-3
3	3	3-4
4	4	4-6

Ескертпе: Суды су деңгейінің белгісіне сәйкес қосыңыз. Күрішті әрқашан бірінші салыңыз, әйтпесе су тым көп болады.

0,5 кесе ақ күрішті пісіру үшін, талғамыңызға қарай 130 мл су қосуға болады.



Ақ күріш үшін
судың сызығы



Бумен пісіру бағдарламасы
үшін судың минималды
сызығы



Қоңыр күріш
үшін
судың сызығы

КК

MAX: Барлық сұйық тағамды пісіру бағдарламасы үшін судың максималды сызығы

MIN: Бумен пісіру бағдарламасы үшін судың минималды сызығы

ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ

Барлық бағдарлама

- Бағдарлама таңдау: Бағдарламаны таңдау үшін «Menu (Мәзір)» түймесін басыңыз. Тиісті бағдарламаның индикаторы жанады.
- Содан соң «Start/Cancel (Бастау/Бас тарту)» түймесін бассаңыз, экранда смайл пайда болып, содан соң пісіру басталады.
- Автоматты түрде жылы ұстау: Пісіру аяқталғаннан кейін, құрылғы жылы ұстау режиміне автоматты түрде өтіп, «Warm (Жылы)» шамы жанып тұрады.

Ескертпе:

- Ақ күрішке, қоңыр күріш үшін кері санақ алгоритмі
- Ботқа, көже және торт үшін кері санақ алгоритмі: егер орнатылған уақыт 1,5 сағаттан артық болса, кері санақ сағат мәнінде орындалады; Егер орнатылған уақыт 1,5 сағат немесе одан аз болса, кері санақ минут мәнінде орындалады.

Алдын ала орнату — Алдын ала орнатылған пісірудің аяқталу уақыты

«Preset (Алдын ала орнату)» функциясы арқылы пісірудің аяқталу уақытын алдын ала орнатуға болады.

- Пісіру бағдарламасын таңдаңыз. (Ескертпе: кейбір бағдарламаларда «Preset (Алдын ала орнату)» функциясына қолдау көрсетілмейді. Төмендегі кестені қараңыз.)
- Аяқталу уақытын орнату үшін «Preset (Алдын ала орнату)» түймесін басыңыз. Мысалы, «8,5» мәні орнатылса, күріш немесе тағам 8,5 сағатта дайын болатынын білдіреді.
- Орнатуды аяқтау үшін «Start/Cancel (Бастау/Бас тарту)» түймесін басыңыз.

Ескертпе:

- Алдын ала орнатылған аяқталу уақыты нақты пісіру уақытынан ұзағырақ орнатылуы керек, кері жағдайда өнім пісіруді дереу бастайды. Барлық уақыт сағат (сағ) мәнінде көрсетілген. 10–20 сағат үшін уақытты 1 сағаттық қадаммен, ал 10 сағаттан аз уақыт үшін 0,5 сағаттық қадаммен реттеуге болады.

К

КК

Жылы ұстау

- Кеңес: дәмі тіл үйіруі үшін «Keep Warm (Жылы сұтау)» режимінде 6 сағаттан асырмаңыз.
- «Keep Warm (Жылы ұстау)» режимін таңдау үшін «Menu (Мәзір)» түймесін басыңыз. Таңдалған бағдарламаның шамы жанатын болады.
- Жылы ұстау ұзақтығы әрбір басқан сайын ұзартылады:
 - 90 минуттан аз: 1 минут.
 - 90 мин – 10 сағат: 30 минут (0,5 сағат).
 - 10–12 сағат: 1 сағат.
- «Keep Warm (Жылы ұстау)» бағдарламасын бастау немесе бас тарту үшін «Start/Cancel (Бастау/Бас тарту)» түймесін басыңыз.

Таймер

«Timer (Таймер)» функциясы арқылы пісіру уақытын орнатуға болады.

- Бағдарламаны таңдаңыз (барлығы «Timer (Таймер)» функциясын қолдай бермейді).
- «Timer (Таймер)» түймесін басып ұзақтықты орнатыңыз (мыс., 1 сағат үшін «1,0»).
- Орнатуды аяқтау үшін «Start/Cancel (Бастау/Бас тарту)» түймесін басыңыз.

БАҒДАРЛАМАЛАР

Пісіру мәзірлері	Пісіру уақыты			Температура			Алдын ала орнату		Жылы ұстау
	Әдепкі	Қадам	Ауқымы	Әдепкі	Реттелмелі	Ауқымы	Ауқымы	Қадам	
Ақ күріш	АВТО	Қ/Е	37-48 мин	АВТО	Қ/Е	Қ/Е	Пісіру уақыты — 24 сағ	10-24 сағ/1 сағ <10 сағ/0,5 сағ	12 САҒ
Қоңыр күріш (көп дәнді)	АВТО	Қ/Е	75-90 мин	АВТО	Қ/Е	Қ/Е	Пісіру уақыты — 24 сағ	10-24 сағ/1 сағ <10 сағ/0,5 сағ	12 САҒ
Бұға пісіру	20 мин	1 мин	1-90 мин	100°C	Қ/Е	Қ/Е	Пісіру уақыты — 24 сағ	10-24 сағ/1 сағ <10 сағ/0,5 сағ	12 САҒ
Ботқа	30 мин	<90 мин/1 мин; 90 мин – 2 сағ/0,5 сағ	5 мин – 2 сағ	100°C	Қ/Е	Қ/Е	Пісіру уақыты — 24 сағ	10-24 сағ/1 сағ <10 сағ/0,5 сағ	12 САҒ
Баяу пісіру	8 сағ	30 мин	4 сағ – 12 сағ	АВТО	Қ/Е	Қ/Е	Пісіру уақыты — 24 сағ	10-24 сағ/1 сағ <10 сағ/0,5 сағ	12 САҒ
Торт	30 мин	30 мин	30 мин/60 мин/90 мин	125°C	Қ/Е	Қ/Е	Қ/Е	Қ/Е	Қ/Е
Көже	1 сағ	<90 мин/1 мин; 90-2 сағ/0,5 сағ	20 мин – 2 сағ	100°C	Қ/Е	Қ/Е	Пісіру уақыты — 24 сағ	10-24 сағ/1 сағ <10 сағ/0,5 сағ	12 САҒ

КК

Кестедегі ақ және қоңыр күріштің пісіру уақыты шамамен берілген және қоршаған орта температурасына, су көлеміне және күріш мөлшеріне байланысты 1-2 минутқа өзгеруі мүмкін. Оларды тек анықтама ретінде пайдаланыңыз.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

- Тазалау және техникалық қызмет көрсету алдында, күріш пісіру құралының қуат көзінен ажыратылғанын, сонымен қатар толық салқындағанын тексеріңіз.
- Құрылғыны әр пайдаланудан кейін ысқышпен тазалаған өте дұрыс.
- Аксессуарларды (қасық/қалақша/өлшеуіш кесе) ыдыс жуғыш машинада жууға болады. Пісіру кәстрелі ыдыс жуғыш машинада жуылғанын ұсынбаймыз, оның орнына сабынды сумен және жұмсақ ысқышпен қолмен жууды ұсынамыз. (Кейбір ыдыс жуғыш машинаның жуу құралдары өте коррозиялық, сондықтан кәстрелдің жиегі уақыт өте сәл

өзгеруі мүмкін. Бұл пісіру сапасына әсер етпейді, бірақ оның сыртқы көрінісін бұзуы мүмкін.)

Кәстрөлге қызмет көрсету

Кәстрөл үшін төменде берілген нұсқауларды мұқият сақтаңыз:

- Кәстрөлдің сапасын қамтамасыз ету үшін тағамды оның ішінде кеспеу ұсынылады.
- Кәстрөлдің бетін зақымдап алмау үшін бірге берілген пластикалық қасықты немесе ағаш қасықты пайдаланыңыз (металл қасықты пайдалануға болмайды).
- Коррозия қаупін болдырмау үшін кәстрөлге сірке суын құюға болмайды.
- Тазартқыш ұнтақтар және абразивті ысқыштар ұсынылмайды.
- Егер тамақ түбіне жабысып қалса, жуу алдында кәстрөлге су құйып, жібітуге болады.
- Кәстрөлді толық құрғатыңыз.

Ішкі қақпағын және клапанды тазалау

- Тұтқаны сыртқа қарай басу арқылы ішкі қақпақты алып тастаңыз — 3-сурет. Сондай-ақ ішкі қақпақтың силиконды сақинасын тазалау үшін алуға болады.
- Бу клапаны сыртқа қарай басу арқылы алып тастаңыз — 4-сурет.
- Оларды ысқышпен және жуу сұйықтығымен тазалап алыңыз.
- Клапанды бу шығысын жоғары қаратып (5-сурет) мықтап орнатылғанша салыңыз.
- Силиконды сақинаны орнына қойыңыз: Қақпақты алдыңғы жағындағы «Жоғары» белгісін силиконды сақинаның жұқа қабатына (артқы қабат) қаратып салыңыз. Алдыңғы жағы сыртқа қарайтынын тексеріңіз. – 8-сурет.
- Ішкі қақпақты орнына «Жоғары» белгісі алдына қарайтындай етіп қойыңыз. – 6-сурет.

Құрылғының басқа бөлшектерін тазалау және күтім көрсету

- Күріш пісіру құралының сыртын, қақпақтың ішін және сымды дымқыл шүберекпен тазалап, құрғатып сүртіңіз. Абразивті өнімдерді пайдалануға болмайды.
- Құрылғының ішкі бөлігін сумен тазалауға болмайды, себебі ол жылу сенсорын зақымдауы мүмкін.

К

КК

ЕСКЕРТПЕ

- Пісіру барысында қақпақты ашпаңыз, себебі бу шығып, пісіру уақыты мен дәміне әсер етеді.
- Пісіру аяқталып, «Keep Warm (Жылы ұстау)» көрсеткіш шамы жанғанда, дәндері сусымалы керемет күріш болуы үшін, күрішті араластырып, күріш пісіру құралында тағы бірнеше минутқа қалдырыңыз.
- Өнім қосылып тұрғанда, қыздырғыш элементті ұстамаңыз.
- Кәстрөлдің сыртын (әсіресе түбі) мұқият сүртіңіз. Кәстрөл мен қыздырғыш элементтің астында бөгде заттар немесе сұйықтық жоқ екенін тексеріңіз.
- Тамақ пісіп жатқанда, қолыңызды бу шығысына жақындатпаңыз, себебі күйіп қалу қаупі бар — 9-сурет.
- Құрылғымен бірге берілген ішкі кәстрөлді ғана пайдаланыңыз.
- Ішінде кәстрөл болмаса, су құюға немесе ингредиенттерді салуға болмайды.
- Құрылғыны тағамды майға қуыру үшін пайдаланбаңыз. Құрылғыны өнімді қуыру, араластыру, грильдеу және қызарту үшін пайдалануға болмайды.

КК

АҚАУЛАРДЫ ЖОЮ

Ақаулықтың сипаттамасы	Себебі	Шешімі
Барлық индикатор шамы сөніп тұр, қыздырмайды.	Құрылғы розеткаға жалғанбаған.	Құрылғы розеткаға жалғанбаған. Қуат сымның розеткаға және желіге жалғанғанын тексеріңіз.
Барлық индикатор шамы сөніп тұр, қыздырмайды.	Электр тізбегінің тақтасы зақымданған немесе E0/E1 қосылым қатесі бар.	Уәкілетті қызмет көрсету орталығына жөндеуге жіберіңіз.
Пайдалану кезінде бу шығады.	Қақпақ дұрыс жабылмаған.	Ашып, қақпақтың дұрыс жабылатынын тексеріңіз.
	Бу клапаны дұрыс орналастырылмаған немесе бөлшектері түгел емес	Пісіруді тоқтатып (өнімді розеткадан ажыратыңыз), клапанның бөлшектері (2 бөлшек бірге құлыпталған) түгел екенін және дұрыс орналастырылғанын тексеріңіз
	Силиконды сақина дұрыс орнатылмаған.	Силиконды сақинаны дұрыс орнату үшін пайдаланушы нұсқаулығын қараңыз.
	Бу клапанының қақпағы немесе тығыздағышы зақымдалған	Уәкілетті қызмет көрсету орталығына жөндеуге жіберіңіз.
Толып кету	Электр тізбегінің тақтасы немесе сенсор зақымданған	
E0	Қақпақтағы сенсор ашық немесе қысқа тұйықталған.	
E1	Түбіндегі сенсор ашық немесе қысқа тұйықталған.	

К

КК

APRAŠYMAS

- | | | | |
|---|----------------------------|----|------------------|
| 1 | Virimo puodas | d. | Porridge |
| 2 | Matavimo stiklinė | e. | Cake |
| 3 | Išimamasis vidinis dangtis | f. | Soup |
| 4 | Korpusas | g. | Slow cook |
| 5 | Dangčio atidarymo mygtukas | h. | Keep Warm |
| 6 | Ryžių mentelė | i. | Preset |
| 7 | Sriubos šaukštas | j. | Timer |
| 8 | Valdymo skydelis | k. | Menu |
| | a. White Rice | l. | Start/Cancel |
| | b. Brown Rice | 9 | Dangtis |
| | c. Steam | 10 | Garų vožtuvas |
| | | 11 | Maitinimo laidas |

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

- Atidarykite dangtį paspausdami ant gaminio esantį atidarymo mygtuką – 1 pav.
- Išimkite puodą – 2 pav.
- Išimkite vidinį dangtį, rankenėle stumdami išorėn – 3 pav.
- Išimkite garų vožtuvą, stumdami išorėn – 4 pav.
- Nuplaukite šias dalis kempine, naudodami indų ploviklį.
- Vožtuvą įstatykite atgal, kol jis užsifiksuos, garo išleidimo anga turi būti nukreipta aukštyn (5 pav.).
- Vidinį dangtį įstatykite į vietą, žyma „Upside“ turi būti priekyje – 6 pav.
- Drėgna šluoste nuvalykite prietaiso išorę ir dangtį.
- Kruopščiai nusauskinkite.

LT

RYŽIŲ VIRIMO PUODO NAUDOJIMAS

Produktų matavimas – didžiausia puodo talpa

- Sugraduotos žymos puodo viduje nurodo puodelius ir yra skirtos matuoti vandens kiekiui, verdant ryžius ir kitus grūdus.
- Gaminant patiekalus iš skystų produktų, didžiausias visų produktų (įskaitant vandenį) kiekis negali viršyti žymos MAX puodo viduje.
- Maksimalus vandens ir ryžių kiekis negali viršyti 4 puodelių žymos puodo viduje – 7 pav.
- Su prietaisu tiekama plastiko stiklinė ryžių ir kitų grūdų kiekiui matuoti.

MAISTO GAMINIMO VADOVAS (pavyzdys – baltieji ryžiai)

Baltųjų ryžių kiekis matavimo stiklinėmis	Vandens kiekis puode (+ ryžiai)	Porcijų skaičius
1	1	1-2
2	2	2-3
3	3	3-4
4	4	4-6

Pastaba: vandens įpilkite pagal vandens lygio žymą. Visada pirmiausia sudėkite ryžius, antraip bus per daug vandens. Norėdami išvirti 0,5 stiklinės baltųjų ryžių, galite įpilti 130 ml vandens arba kiek pageidaujate.



Vandens lygis
baltiesiems ryžiams



Minimalus vandens lygis
virimo garuose programai



Vandens lygis
rudiesiems ryžiams

MAX: maksimalus vandens kiekis visoms maisto gaminimo programoms, kai naudojami skysčiai

MIN: minimalus vandens lygis virimo garuose programai

MAISTO GAMINIMO PROGRAMOS

Visos programos

- Programos pasirinkimas: paspauskite mygtuką „Menu“, kad pasirinktumėte programą. Įsižiebs atitinkamos praramos indikatorius.
- Paspauskite mygtuką „Start/Cancel“ – pirmiausia ekrane pasirodys besišypsancio veiduko efektas, o tada prasidės gaminimas.
- Automatinis šilumos palaikymas: baigus gaminti prietaisas automatiškai pereis į šilumos palaikymo režimą, kurį nurodo šviečianti lemputė „Šilta“.

Pastaba:

- Atgalinio skaičiavimo logika nustatyta baltiesiems ir rudiesiems ryžiams
- Atgalinio skaičiavimo logika košei, sriubai ir pyragui: jei nustatytas laikas ilgesnis nei 1,5 val., atgalinis skaičiavimas

vyksta valandomis; jei nustatytas laikas trumpesnis nei 1,5 val., atgalinis skaičiavimas vyksta minutėmis.

„Preset“ – iš anksto nustatykite gaminimo pabaigos laiką

Naudodami funkciją „Preset“ galite iš anksto nustatyti gaminimo pabaigos laiką.

- Pasirinkite maisto gaminimo programą. (Pastaba: kai kurios programos funkcijos „Preset“ nepalaiko. Žr. toliau pateiktą lentelę.)
- Paspauskite mygtuką „Preset“, kad nustatytumėte pabaigos laiką. Pavyzdžiui, jei nustatysite „8.5“, vadinasi, ryžiai ar kitas patiekalas bus paruoštas po 8,5 val.
- Paspauskite mygtuką „Start/Cancel“, kad užbaigtumėte nustatymą.

Pastaba:

- Iš anksto nustatomas pabaigos laikas turi būti vėlesnis nei faktinė gaminimo trukmė, antraip bus pradėta gaminti iškart. Laikas nustatomas valandomis (h). Laiką galite reguliuoti 1 valandos intervalais, jei norite nustatyti 10–20 valandų, arba 0,5 val. intervalais, jei norite nustatyti mažiau nei 10 valandų.

LT

„Keep Warm“

- Patarimas: skonis bus geriausias, jei maisto „Keep Warm“ režimu nepalikssite ilgiau nei 6 valandoms.
- Paspauskite „Menu“ ir pasirinkite „Keep Warm“. Įsižiėbs pasirinktos programos lemputė.
- Šilumos palaikymo trukmė su kiekvienu paspaudimu ilgėja tokia tvarka:
 - Mažiau nei 90 min.: kas 1 minutę.
 - 90 min.–10 val.: kas 30 minučių (0,5 val.).
 - 10–12 val.: kas 1 val.
- Paspauskite „Start/Cancel“, kad paleistumėte arba atšauktumėte programą „Keep Warm“.

„Timer“

Gaminimo laiką galite nustatyti naudodami funkciją „Timer“.

- Pasirinkite programą (ne visos palaiko funkciją „Timer“).
- Paspauskite „Timer“ ir nustatykite trukmę (pvz., „1.0“ – 1 valanda).
- Paspauskite mygtuką „Start/Cancel“, kad užbaigtumėte nustatymą.

PROGRAMOS

Maisto gaminimo meniu	Gaminimo laikas			Temperatūra			„Preset“		Šilumos palaikymas
	Numat.	Žingsnis	Diapazonas	Numat.	Reguliuojama	Diapazonas	Diapazonas	Žingsnis	
White Rice	AUTOM.	Netaikoma	37–48 min.	AUTOM.	Netaikoma	Netaikoma	Gaminimo trukmė – 24 val.	10–24 val./1 val. <10 val./0,5 val.	12 val.
Brown Rice (Multi-grain)	AUTOM.	Netaikoma	75–90 min.	AUTOM.	Netaikoma	Netaikoma	Gaminimo trukmė – 24 val.	10–24 val./1 val. <10 val./0,5 val.	12 val.
Steam	20 min.	1 min.	1–90 min.	100 °C	Netaikoma	Netaikoma	Gaminimo trukmė – 24 val.	10–24 val./1 val. <10 val./0,5 val.	12 val.
Porridge	30 min.	<90 min./1 min.; 90 min.–2 val./0,5 val.	5 min.–2 val.	100 °C	Netaikoma	Netaikoma	Gaminimo trukmė – 24 val.	10–24 val./1 val. <10 val./0,5 val.	12 val.
Slow Cook	8 val.	30 min.	4–12 val.	AUTOM.	Netaikoma	Netaikoma	Gaminimo trukmė – 24 val.	10–24 val./1 val. <10 val./0,5 val.	12 val.
Cake	30 min.	30 min.	30 min./60 min./90 min.	125 °C	Netaikoma	Netaikoma	Netaikoma	Netaikoma	Netaikoma
Soup	1 val.	<90 min./1 min.; 90 min.–2 val./0,5 val.	20 min.–2 val.	100 °C	Netaikoma	Netaikoma	Gaminimo trukmė – 24 val.	10–24 val./1 val. <10 val./0,5 val.	12 val.

Lentelėje nurodyta baltųjų ir rudųjų ryžių gaminimo trukmė yra apytikslė ir gali 1–2 minutėmis skirtis. Tai priklauso nuo aplinkos temperatūros, vandens ir ryžių kiekio. Tai tik orientacinė informacija.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Prieš valydami ir atlikdami priežiūrą, ryžių virimo puodą išjunkite iš tinklo ir leiskite jam visiškai atvėsti.
- Labai rekomenduojame prietaisą kempine išvalyti po kiekvieno naudojimo.
- Priedus (šaukštą / mentelę / matavimo stiklinę) galima plauti indaplovėje. Virimo puodo nerekomenduojame plauti indaplovėje; rekomenduojame plauti rankomis muilinu vandeniu ir švelnia

kempine. (Kai kurie indaplovių plovikliai yra stipriai ėsdinantys ir dėl jų laikui bėgant gali pakisti jūsų puodo briaunos. Tai neturi įtakos maisto gaminimo charakteristikoms, bet išvaizda gali pablogėti.)

Puodo priežiūra

Atidžiai perskaitykite puodo priežiūros instrukcijas:

- Norėdami išlaikyti puodo savybes, nepjaustykite jame maisto.
- Naudokite pridedamą plastikinį šaukštą arba medinį šaukštą (nenaudokite metalinių šaukštų), kad nesubraižytumėte puodo paviršiaus.
- Kad išvengtumėte korozijos, į puodą nepilkite acto.
- Nenaudokite valymo miltelių ir abrazyvinių kempinių.
- Maistui prilipus prie dugno, į puodą prieš plaudami įpilkite vandens ir leiskite pastovėti.
- Puodą gerai išdžiovinkite.

Vidinio dangčio ir vožtuvo valymas

- Išimkite vidinį dangtį, rankenėle stumdami išorėn – 3 pav. Taip pat galite išimti vidinio dangčio silikoninį žiedą, jei norite jį nuvalyti.
- Išimkite garų vožtuvą, stumdami išorėn – 4 pav.
- Nuplaukite šias dalis kempine, naudodami indų ploviklį.
- Vožtuvą įstatykite atgal, kol jis užsifiksuos, garo išleidimo anga turi būti nukreipta aukštyn (5 pav.).
- Silikoninį žiedą įdėkite į vietą: įdėkite dangtį taip, kad žyma „Upside“ būtų priešais silikoninio žiedo plonąjį sluoksnį (galinį sluoksnį). Įsitikinkite, kad priekinė pusė atsukta išorėn – 8 pav.
- Vidinį dangtį įstatykite į vietą, žyma „Upside“ turi būti priekyje – 6 pav.

LT

Kitų prietaiso dalių valymas ir priežiūra

- Ryžių virimo puodo išorę, dangčio vidinę pusę ir laidą nuvalykite drėgna šluoste ir sausai nušluostykite. Nenaudokite abrazyvinių priemonių.
- Prietaiso korpuso vidui valyti nenaudokite vandens, nes jis gali pakenkti šilumos jutikliui.

PASTABA

- Gaminimo metu dangčio nenukelkite, nes taip išleisite garus ir pasikeis virimo trukmė bei maisto skonis.
- Baigus gaminti, kai įsižiebia šilumos palaikymo indikatorius, pamaišykite ryžius ir palikite juos ryžių virimo puode dar kelioms minutėms, kad ryžiai būtų paruošti tobulai ir nesulipę gumulais.
- **Nelieskite kaitinimo elemento, kai prietaisas įjungtas.**

- **Kruopščiai nuvalykite puodo išorę (ypač apačią). Įsitikinkite, kad po puodu ir ant kaitinimo elemento nėra jokių likučių.**
- **Maisto gaminimo metu nedėkite rankos ant garų išleidimo angos, nes kyla pavojus nudegti – 9 pav.**
- **Naudokite tik prie prietaiso pridėtą vidinį puodą.**
- **Į prietaisą nepilkite vandens ir nedėkite produktų, jei viduje neįstatytas puodas.**
- **Prietaiso nenaudokite maistui gruzdinti aliejuje. Nenaudokite šio prietaiso maistui apkepinti ar skrudinti.**

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Gedimo aprašymas	Galima priežastis	Sprendimas
Nešviečia nė viena indikatoriaus lemputė ir nekaitinama.	Prietaisas neįjungtas į maitinimo lizdą.	Prietaisas neįjungtas į maitinimo lizdą. Patikrinkite, ar maitinimo laidas įkištas į lizdą ir įjungtas į maitinimo tinklą.
Nešviečia nė viena indikatoriaus lemputė ir nekaitinama.	Grandynų plokštės pažeidimas arba ryšio klaida E0 / E1.	Nusiųskite remontuoti įgaliotajam techninės priežiūros centrui.
Naudojant į išorę veržiasi garai.	Dangtis neuždarytas tinkamai.	Atidarykite ir tinkamai uždarykite dangtį.
	Garų vožtuvas netinkamoje vietoje arba nesurinktas	Nutraukite maisto gaminimą (ištraukite prietaiso laidą iš maitinimo tinklo) ir patikrinkite, ar vožtuvas surinktas (abi dalys sujungtos ir užsifiksavusios) ir teisingai įstatytas.
	Silikoninis žiedas neįstatytas tinkamai.	Žr. naudojimo instrukciją, kaip tinkamai įstatyti silikoninį žiedą.
	Sugadinta dangčio arba garų vožtuvo tarpinė.	Nusiųskite remontuoti įgaliotajam techninės priežiūros centrui.
Prateka	Pažeista grandynų plokštė arba jutiklis	
E0	Atvira dangčio jutiklio grandinė arba įvyko trumpasis jungimas.	
E1	Atvira apatinio jutiklio grandinė arba įvyko trumpasis jungimas.	

APRAKSTS

- | | | | |
|----|-------------------------|----|--------------------|
| 1 | Gatavošanas trauks | e. | Kūka |
| 2 | Mētrauks | f. | Zupa |
| 3 | Noņemams iekšējais vāks | g. | Sautēšana |
| 4 | Korpuss | h. | Siltuma uzturēšana |
| 5 | Vāka atvēršanas poga | i. | Iepriekš iestatīts |
| 6 | Rīsu lāpstiņa | j. | Taimeris |
| 7 | Zupas karote | k. | Izvēlne |
| 8 | Vadības panelis | l. | Sākt/atcelt |
| a. | Baltie rīsi | 9 | Vāks |
| b. | Brūnie rīsi | 10 | Tvaika vārsts |
| c. | Tvaicēšana | 11 | Barošanas vads |
| d. | Putra | | |

PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES

- Atveriet vāku, nospiežot atvēršanas pogu uz produkta – 1. att.
- Noņemiet trauku – 2. att.
- Noņemiet iekšējo vāku, paspiežot rokturi uz āru – 3. att.
- Noņemiet tvaika vārstu, paspiežot to uz āru – 4. att.
- Notīriet tos ar sūkli un mazgāšanas līdzekli.
- Novietojiet vārstu atpakaļ ar tvaika izvadi uz augšu (5. att.), līdz tas ir kārtīgi uzstādīts.
- Novietojiet iekšējo vāku atpakaļ vietā ar atzīmi "Upside" priekšpusē. – 6. att.
- Noslaukiet ierīces ārpusi un vāku ar mitru drānu.
- Uzmanīgi nožāvējiet.

LV

RĪSU VĀRĀMĀ KATLA LIETOŠANA

Sastāvdaļu mērīšana - katla maksimālā ietilpība

- Bļodas iekšpusē esošās pakāpeniskās atzīmes ir norādītas glāzēs, un tās izmanto ūdens daudzuma mērīšanai, gatavojot rīsus un citus graudaugus.
- Lai pagatavotu jebkādus šķidrus ēdienus, visu sastāvdaļu, ieskaitot ūdeni, maksimālais daudzums nedrīkst pārsniegt MAX atzīmi bļodas iekšpusē.
- Maksimālais ūdens + rīsu daudzums nedrīkst pārsniegt 4 glāžu atzīmi bļodas iekšpusē – 7. att.
- Plastmasas glāze, kas pievienota ierīcei, ir rīsu vai citu graudaugu daudzuma mērīšanai.

GATAVOŠANAS ROKASGRĀMATA — balto rīsu piemērs

Balti rīsi mērglāzēs	Ūdens līmenis traukā (ar rīsiem)	Porcijas
1	1	1-2
2	2	2-3
3	3	3-4
4	4	4-6

Piezīme. Pievienojiet ūdeni, sekojot līdž ūdens līmeņa atzīmei. Piezīme. Vienmēr rīsus ieberiet vispirms, citādi jums būs par daudz ūdens. Lai pagatavotu 0,5 glāzes balto rīsu, atkarībā no vēlmēm varat pievienot 130 ml ūdens.



ūdenslīnija
baltajiem
rīsiem



minimālā ūdenslīnija
tvaika gatavošanas
programmai



ūdenslīnija
brūnajiem
rīsiem

MAX: maksimālā ūdens līnija visām šķidra ēdiena gatavošanas programmām

MIN: minimālā ūdenslīnija tvaika gatavošanas programmai

GATAVOŠANAS PROGRAMMAS

Visas programmas

- Programmas atlase: lai izvēlētos programmu, nospiediet pogu “Izvēlne”. Iedegsies atbilstošais programmas indikators.
- Pēc tam, nospiežot pogu “Sākt/Atcelt”, displejā vispirms parādīsies smaidoša sejiņa, un pēc tam sāksies gatavošana.
- Automātiska siltuma uzturēšana: Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce automātiski pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā, ko norāda iedegta “Sildīšanas” lampiņa.

PIEZĪME.

- Atpakaļskaitīšanas loģika baltajiem rīsiem, brūnajiem rīsiem
- Atpakaļskaitīšanas loģika putrai, zupai un kūkai: ja iestatītais laiks ir lielāks par 1,5 stundām, atpakaļskaitīšana turpinās stundās; Ja iestatītais laiks ir 1,5 stundas vai mazāk, atpakaļskaitīšana turpinās minūtēs.

Iepriekš iestatīts – iepriekš iestatīts gatavošanas beigu laiks

Gatavošanas beigu laiku var iepriekš iestatīt, izmantojot funkciju "Iepriekš iestatīts".

- Atlasiet gatavošanas programmu. (Lūdzu, ņemiet vērā: dažas programmas neatbalsta funkciju "Iepriekš iestatīts".) Skatiet tālāk redzamo diagrammu.)
- Lai iestatītu beigu laiku, nospiediet pogu "Iepriekš iestatīt". Piemēram, iestatījums "8,5" nozīmē, ka rīsi vai ēdiens būs gatavs pēc 8,5 stundām.
- Lai pabeigtu iestatīšanu, nospiediet pogu "Sākt/Atcelt".

Piezīme.

- Iepriekš iestatītajam pabeigšanas laikam jābūt iestatītam ilgākam par faktisko gatavošanas laiku, pretējā gadījumā produktu sāks gatavot nekavējoties. Visi laiki ir norādīti stundās (h). Laiku var regulēt ar 1 stundas soli 10–20 stundām un ar 0,5 stundas soli, ja laiks ir mazāks par 10 stundām.

Siltuma uzturēšana

LV

- Padoms. Lai iegūtu vislabāko garšu, nelietojiet to siltuma uzturēšanas režīmā ilgāk par 6 stundām.
- Nospiediet "Menu", lai izvēlētos "Keep Warm" (Uzturēt siltumu). Ieslēgsies izvēlētās programmas gaisma.
- Siltuma uzturēšanas laiks palielinās šādi ar katru nospiešanas reizi:
 - zem 90 minūtēm: 1 minūte;
 - 90 min – 10 stundas: 30 minūtes (0,5 stundas).
 - 10–12 stundas: 1 stunda.
- Nospiediet "Sākt/Atcelt", lai sāktu vai atceltu programmu "Keep Warm" (Siltuma uzturēšana).

Taimeris

Gatavošanas laiku var iestatīt, izmantojot funkciju "Taimeris".

- Atlasiet programmu (ne visas atbalsta taimerī).
- Nospiediet "Taimeris" un iestatiet ilgumu (piemēram, "1,0" 1 stundai).
- Lai pabeigtu iestatīšanu, nospiediet pogu "Sākt/Atcelt".

PROGRAMMAS

GATAVOŠANAS VEIDI	Gatavošanas laiks			Temperatūra			Iepriekš iestatīts		Siltuma uzturēšana
	Noklusējums	Solis	Diapazons	Noklusējums	Regulējams	Diapazons	Diapazons	Solis	
Baltie rīsi	AUTOMĀTISKI	Neattiecas	37-48 min	AUTOMĀTISKI	Neattiecas	Neattiecas	Gatavošanas laiks — 24 h	10- 24 h/1 h <10 h/0,5 h	12 h
Brūnie rīsi (daudzgraudu)	AUTOMĀTISKI	Neattiecas	75-90 min	AUTOMĀTISKI	Neattiecas	Neattiecas	Gatavošanas laiks — 24 h	10- 24 h/1 h <10 h/0,5 h	12 h
Tvaicēšana	20 min	1 min	1-90 min	100 °C	Neattiecas	Neattiecas	Gatavošanas laiks — 24 h	10- 24 h/1 h <10 h/0,5 h	12 h
Putra	30 min	<90 min/ 1 min; <90 h/0,5 h	5 min-2 h	100 °C	Neattiecas	Neattiecas	Gatavošanas laiks — 24 h	10- 24 h/1 h <10 h/0,5 h	12 h
Slow Cook (Lēnā gatavošana)	8 h	30 min	4-12 h	AUTOMĀTISKI	Neattiecas	Neattiecas	Gatavošanas laiks — 24 h	10- 24 h/1 h <10 h/0,5 h	12 h
Kūka	30 min	30 min	30 min/ 60 min/90 min	125 °C	Neattiecas	Neattiecas	Neattiecas	Neattiecas	Neattiecas
Zupa	1 h	<90 min/ 1 min; <90 h/0,5 h	20 min-2 h	100 °C	Neattiecas	Neattiecas	Gatavošanas laiks — 24 h	10- 24 h/1 h <10 h/0,5 h	12 h

Tabulā norādītais balto un brūno rīsu gatavošanas laiks ir aptuvens un var atšķirties par 1–2 minūtēm atkarībā no apkārtējās vides temperatūras, ūdens tilpuma un rīsu daudzuma. Lūdzu, izmantojiet tos tikai kā atsauci.

TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

- Pirms rīsu vārāmā katla tīrīšanas un apkopes, lūdzu, pārlicinieties, vai tas ir atvienots no elektrotīkla un pilnībā atdzisis.
- Ir ļoti ieteicams ierīci pēc katras lietošanas reizes iztīrīt ar sūkli.
- Piederumus (karoti/lāpstiņu/mērkrūzi) var droši mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Mēs neiesakām trauku mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā, iesakām mazgāt ar rokām, izmantojot ziepjūdeni un mīkstu sūkli. (Daži trauku mazgājamo mašīnu mazgāšanas līdzekļi ir ļoti kodīgi, un trauka maļa laika gaitā var nedaudz mainīt savu izskatu. Tas neietekmē gatavošanas veikspēju, bet var sabojāt tā izskatu.)

Rūpes par gatavošanas trauku

Attiecībā uz trauku rūpīgi sekojiet turpmākajām norādēm:

- Lai saglabātu trauka kvalitāti, vēlams tajā negriezt pārtikas produktus.
- Izmantojiet pievienoto plastmasas karoti vai koka karoti (nelietojiet metāla karoti), lai nebojātu trauka virsmu.
- Lai izvairītos no korozijas riska, nelejiet traukā etiķi.
- Nav ieteicams izmantot tīrīšanas pulverus un abrazīvus sūkļus.
- Ja pie trauka dibena ir piekaltis ēdiens, pirms mazgāšanas ielejiet tajā ūdeni, lai atmieckšētu.
- Rūpīgi nožāvējiet trauku.

Iekšējā vāka un vārsta tīrīšana

- Noņemiet iekšējo vāku, paspiežot rokturi uz āru – 3. att. Varat arī noņemt iekšējā vāka silikona gredzenu tīrīšanai.
- Noņemiet tvaika vārstu, paspiežot to uz āru – 4. att.
- Notīriet tos ar sūkli un mazgāšanas līdzekli.
- Novietojiet vārstu atpakaļ ar tvaika izvadi uz augšu (5. att.), līdz tas ir kārtīgi uzstādīts.
- Uzlieciet atpakaļ silikona gredzenu: ievietojiet vāku ar atzīmi "Upside" priekšpusē silikona gredzena plānā slāņa (aizmugurējā slāņa) priekšā. Pārlicinieties, vai priekšējā puse ir vērsta uz āru. – 8. att.
- Novietojiet iekšējo vāku atpakaļ vietā ar atzīmi "Upside" priekšpusē. – 6. att.

LV

Citu ierīces daļu tīrīšana un apkope

- Ar mitru drānu notīriet un nosusiniet daudzfunkcionālā katla ārpusi, vāka iekšpusi un vadu. Neizmantojiet abrazīvus līdzekļus.
- Neizmantojiet ūdeni ierīces korpusa iekšpuses tīrīšanai, jo tādējādi var sabojāt siltuma sensoru.

PIEZĪME

- Gatavošanas laikā neatveriet vāku, jo tādējādi tiks izlaists tvaiks, kas ietekmēs gatavošanas laiku un ēdiena garšu.
- Pēc gatavošanas pabeigšanas, kad ir ieslēgusies siltuma uzturēšanas lampiņa, apmaisiet rīsus un atstājiēt tos rīsu vārāmajā katlā vēl dažas minūtes, lai iegūtu nevainojamus rīsus, kur katrs graudiņš ir atsevišķi.
- **Nepieskarieties sildelementam, kad ierīce ir pievienota strāvas avotam.**
- **Rūpīgi noslaukiet ēdiena gatavošanas trauka ārpusi (it īpaši apakšu). Gādājiēt, lai trauka apakšā un uz sildelementa nebūtu svešķermeņu vai šķidruma.**

- **Ēdiena gatavošanas laikā nekādā gadījumā neturiet roku virs tvaika izplūdes atveres, jo pastāv apdegumu gūšanas risks – 9. att.**
- **Izmantojiet tikai ierīces komplektācijā iekļauto iekšējo trauku.**
- **Nelejiet ierīcē ūdeni un neievietojiet sastāvdaļas, ja tajā nav ielikts trauks.**
- **Neizmantojiet šo ierīci, lai ceptu pārtikas produktus eļļā. Nelietojiet ierīci ēdiena sautēšanai, maisīšanai, grilēšanai un apbrūnināšanai.**

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Kļūdas apraksts	Cēlonis	Risinājums
Kāda indikatora lampiņa nedarbojas, un nenotiek karsēšana.	Ierīce nav pievienota strāvas padevei.	Ierīce nav pievienota strāvas padevei. Pārbaudiet vai strāvas vads ir pievienots kontakligzdai un elektrotīklam.
Kāda indikatora lampiņa nedarbojas, un nenotiek karsēšana.	Shēma plates bojājums vai savienojuma kļūda E0/E1.	Nogādājiet pilnvarotā servisa centrā, lai veiktu remontu.
Lietošanas laikā rodas tvaika noplūde.	Vāks nav pareizi aizvērts.	Atveriet un pārliecinieties, vai vāks ir kārtīgi aizvērts.
	Tvaika vārsts ir nepareizi novietots vai nepilnīgs	Pārtrauciet gatavošanu (atvienojiet ierīci no strāvas padeves) un pārbaudiet, vai vārsts ir vesels (2 daļas ir savienotas) un pareizi ievietots
	Silikona gredzens nav pareizi uzstādīts.	Lai pareizi uzstādītu silikona gredzenu, skatiet lietošanas instrukciju.
	Vāks vai tvaika vārsta blīve ir bojāta	Nogādājiet pilnvarotā servisa centrā, lai veiktu remontu.
Pārplūde	Shēmas plates vai sensora bojājums	
E0	Sensors vāka pārtrauktajā ķēdē vai īsslēgumā.	
E1	Sensors apakšējā pārtrauktajā ķēdē vai īsslēgumā.	

ОПИС

- | | |
|---|------------------------|
| 1 Сад за готвење | d. Porridge |
| 2 Чаша за мерење | e. Cake |
| 3 Внатрешен капак што може да се отстрани | f. Soup |
| 4 Куќиште | g. Slow cook |
| 5 Копче за отворање на капакот | h. Keep Warm |
| 6 Шпатула за ориз | i. Preset |
| 7 Лажица за супа | j. Timer |
| 8 Контролна табла | k. Menu |
| a. White Rice | l. Start/Cancel |
| b. Brown Rice | 9 Капак |
| c. Steam | 10 Вентил за пареа |
| | 11 Кабел за напојување |

ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

- Отворете го капакот со притискање на копчето за отворање на производот – Сл. 1.
- Отстранете го садот – Сл. 2.
- Отстранете го внатрешниот капак со влечење на копчето нанадвор – Сл. 3.
- Извадете го вентилот за пареа со влечење нанадвор – Сл. 4.
- исчистете ги со сунѓер и средство за миене садови.
- Вратете го вентилот назад со отворот за излез на пареа нагоре (Сл. 5) додека не се намести правилно.
- Вратете го внатрешниот капак во позиција така што ознаката „Upside“ да биде напред. – Сл. 6.
- Избришете ги надворешноста на апаратот и капакот со влажна крпа.
- Темелно исушете.

МК

КОРИСТЕЊЕ НА АПАРАТОТ ЗА ПОДГОТОВКА НА ОРИЗ

Мерење состојки – Максимален капацитет на садот

- Градуираните ознаки во внатрешноста на садот се дадени во чаши и служат за мерење на количината на вода при готвење ориз и други житарки.
- За рецепти со течности, максималната количина на сите состојки, вклучувајќи ја водата, не смее да ја надминува ознаката MAX внатре во садот.
- Максималната количина на вода и ориз заедно не смее да ја надминува ознаката „4 чаши“ во садот – Сл. 7.
- Пластичната чаша што доаѓа со апаратот е за мерење ориз и други житарки.

ВОДИЧ ЗА ГОТВЕЊЕ - пример: Бел ориз

Чаши бел ориз	Ниво на вода во садот (+ ориз)	Број на порции
1	1	1-2
2	2	2-3
3	3	3-4
4	4	4-6

Напомена: При додавање вода внимавајте на ознаката за ниво на вода. Секогаш прво ставете го оризот, инаку ќе има премногу вода. За готвење на 0,5 чаша бел ориз можете да додадете околу 130 ml вода, во зависност од тоа како сакате да го зготвите.



граница на
вода за
бел ориз



минимална граница на
вода за програмата за
готвење на пареа



граница на
вода за
кафеав ориз

MAX: Максимална граница на вода за сите програми за готвење со течности

MIN: Минимална граница на вода за програмата за готвење на пареа

ПРОГРАМИ ЗА ГОТВЕЊЕ

Сите програми

- Избирање програма: Притиснете на копчето „Menu“ за да изберете програма. Светнува индикаторот на избраната програма.
- ТПотоа притиснете на копчето „Start/Cancel“; на дисплејот ќе се појави ефект „насмеано лице“, и готвењето ќе започне.
- Автоматско одржување топлина: По завршување, апаратот автоматски преминува во режим „Keep Warm“, и свети светилката „Warm“.

Напомена:

- Логика на одбројување за бел и кафеав ориз
- Логика на одбројување за каша, супа и торта: ако зададеното време е над 1,5 часа, одбројувањето е во часови; Ако зададеното време е 1,5 часа или помалку, одбројувањето е во минути.

Preset - Одложување на времето на завршување на готвењето

Со функцијата „Preset“ можете да го одложите времето на завршување на готвењето.

- Изберете програма за готвење. (Напомена: Функцијата „Preset“ не е достапна на сите програми. Погледнете ја табелета подолу).
- Притиснете на копчето “Preset” за да го подесите времето на завршување. На пример, ако подесите „8.5“ значи дека оризот или оброкот ќе биде готов за 8,5 часа.
- Притиснете на копчето “Start/Cancel” за потврда на поставката.

Напомена:

- Времето на одложено завршување на готвењето мора да биде подолго од реалното време што е потребно за готвење, инаку апаратот ќе почне да готви веднаш. Сите времиња се дадени во часови (h). Времето можете да го подесите во чекори од 1 час за 10–20 часа и во чекори од 0,5 час за помалку од 10 часа.

Keep Warm

- Совет: За подобар вкус, не надминувајте 6 часа во режим „Keep Warm“.
- Притиснете „Menu“ за да изберете „Keep Warm“. Свети индикаторот на избраната програма.
- Траењето на одржувањето топлина се зголемува со секое притискање:
 - Под 90 мин.: 1 минута.
 - 90 мин.– 10 часа: 30 минути (0.5 часа).
 - 10 – 12 часа: 1 час.
- Притиснете „Start/Cancel“ за започнување или откажување на програмата „Keep Warm“.

МК

Timer

Со функцијата „Timer“ можете да го зададете времетраењето на готвењето.

- Изберете програма (функцијата „Timer“ не е достапна на сите програми).
- Притиснете „Timer“ и наместете времетраење (пр. „1.0“ за 1 час).
- Потоа притиснете го копчето „Start/Cancel“ за потврда на поставката.

ПРОГРАМИ

Менија за готвење	Време на готвење			Температура			Preset		Keep warm
	Стандардно	Чекор	Опсег	Стандардно	Прилагодливо	Опсег	Опсег	Чекор	
White Rice	АВТОМАТСКИ	Не е применливо	37-48 мин.	АВТОМАТСКИ	Не е применливо	Не е применливо	Време на готвење-24 часа	10-24 часа/1 час <10 часа/0,5 час	12 часа
Brown Rice (Multi-grain)	АВТОМАТСКИ	Не е применливо	75-90 мин.	АВТОМАТСКИ	Не е применливо	Не е применливо	Време на готвење-24 часа	10-24 часа/1 час <10 часа/0,5 час	12 часа
Steam	20 минути	1 мин.	1-90 мин.	100°C	Не е применливо	Не е применливо	Време на готвење-24 часа	10-24 часа/1 час <10 часа/0,5 час	12 часа
Porridge	30 минути	<90 мин./1 мин.; 90 мин.-2 часа/0,5 час	5 мин.-2 часа	100°C	Не е применливо	Не е применливо	Време на готвење-24 часа	10-24 часа/1 час <10 часа/0,5 час	12 часа
Slow Cook	8 часа	30 минути	4 часа-12 часа	АВТОМАТСКИ	Не е применливо	Не е применливо	Време на готвење-24 часа	10-24 часа/1 час <10 часа/0,5 час	12 часа
Cake	30 минути	30 минути	30 мин./60 мин./90 мин.	125°C	Не е применливо	Не е применливо	Не е применливо	Не е применливо	Не е применливо
Soup	1 час	<90 мин./1 мин.; 90-2 часа/0,5 час	20 минути -2 часа	100°C	Не е применливо	Не е применливо	Време на готвење-24 часа	10-24 часа/1 час <10 часа/0,5 час	12 часа

Времињата за готвење на белиот и на кафеавиот ориз наведени во табелата се приближни и може да се разликуваат за 1-2 минути, во зависност од амбиенталната температура, количината на вода и количината на ориз. Ве молиме користете ги само како ориентациони вредности.

ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

- Пред чистење и одржување, проверете дали апаратот е исклучен од струја и целосно изладен.
- Се препорачува чистење на апаратот со сунѓер по секоја употреба.

- Додатоците (лажица/шпатула/чаша за мерење) може да се мијат во машина за садови. Не се препорачува садот за готвење да се мие во машина за садови; се препорачува рачно миее со сапуница и мек сунѓер. (некои детергенти за машина за садови се многу корозивни и со време може да го изменат изгледот на рабовите на садот. Тоа не влијае на квалитетот на готвењето, туку е чисто од козметичка природа.)

Грижа за садот

Внимателно следете ги следните упатства за грижа за садот:

- Не сечете храна во садот за да се зачува квалитетот на површината на садот.
- Користете ја пластичната лажица или дрвена лажица (избегнувајте метални лажици) за да не ја оштетите површината на садот.
- Не истурајте оцет во садот за да избегнете ризик од корозија.
- Не се препорачуваат абразивни прашоци и груби сунѓери.
- Ако храната се залепила на дното, ставете вода во садот за да кисне пред миеење.
- Внимателно исушете го садот.

Чистење на внатрешниот капак и на вентилот

- Отстранете го внатрешниот капак со влечење на копчето нанадвор – Сл. 3. Можете да го отстраните и силиконскиот прстен на внатрешниот капак за да го исчистите.
- Извадете го вентилот за пареа со влечење нанадвор – Сл. 4.
- Исчистете ги со сунѓер и со средство за миеење садови.
- Вратете го вентилот назад со отворот за излез на пареа нагоре (Сл. 5) додека не се намести правилно.
- Вратете го назад силиконскиот прстен: вратете го капакот во тенкиот слој (задниот слој) на силиконскиот прстен така што ознаката „Upside“ е нанапред. Осигурете се дека предната страна е свртена нанадвор. – Сл.8.
- Вратете го внатрешниот капак во позиција така што ознаката „Upside“ да биде напред. – Сл. 6.

МК

Чистење и грижа за останатите делови на апаратот

- Чистете ја надворешната страна на апаратот за подготовка на ориз, внатрешноста на капакот и кабелот со влажна крпа, па избришете да се исуши. Не користете абразивни средства.
- Не користете вода за чистење на внатрешноста на куќиштето на апаратот бидејќи тоа може да го оштети сензорот за топлина.

НАПОМЕНА

- Не отворајте го капакот за време наготвењето бидејќи ќе излезе пареата, а тоа ќе влијае на времето на готвење и на вкусот.
- По завршување на готвењето, кога светлото „Keep Warm“ е вклучено, промешајте го оризот и оставете го уште неколку минути во апаратот за подготовка на ориз за да добиете совршен ориз каде секое зрно се двои.
- **Не допирајте го грејниот елемент кога апаратот е вклучен.**
- **Внимателно избришете ја надворешната површина на садот (особено дното). Осигурете се дека нема остатоци или течност под садот и на грејниот елемент.**
- **Никогаш не ставајте рака на отворот за пареа за време на готвење поради опасност од изгореници - Сл.9.**
- **Користете го само внатрешниот сад што доаѓа со апаратот.**
- **Не ставајте вода или состојки во апаратот без да е садот внатре.**
- **Не користете го апаратот за пржење храна во масло. Не користете го апаратот за кратко запржување, пржење со мешање, печење скара или за потпекување на храната.**

МК

МК

РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

Опис на дефектот	Причина	Решение
Сијаличката на индикаторот е исклучена и апаратот не загрева.	Апаратот не е приклучен.	Апаратот не е приклучен. Проверете дали кабелот да е приклучен во штекер и на електрично напојување.
Сијаличката на индикаторот е исклучена и апаратот не загрева.	Оштетување на електронската плочка или грешка во поврзувањето. E0/E1.	Однесете во овластен сервис за поправка.
Излегува пареа за време на работа.	Капакот не е добро затворен.	Отворете и проверете дали капакот е правилно затворен.
	Вентилот за пареа е погрешно наместен или некомплетен	Престанете со готвење (исклучете го апаратот од струја) и проверете дали вентилот е комплетен (2 дела поврзани заедно) и правилно наместен
	Силиконскиот прстен не е правилно поставен.	Следете го упатството за употреба за правилно поставување на силиконскиот прстен.
	Дихтунгот или заптивката на капакот или на вентилот за пареа е оштетена	Однесете во овластен сервис за поправка.
Прелевање	Оштетување на електронската плочка или на сензорот	
E0	Сензорот на капакот е неисправен или кратко споен.	
E1	Сензорот на дното е неисправен или кратко споен.	

МК

BESKRIVELSE

- | | | | |
|---|--------------------------|----|--------------|
| 1 | Innergryte | e. | Cake |
| 2 | Målebeger | f. | Soup |
| 3 | Avtakbart innvendig lokk | g. | Slow cook |
| 4 | Hoveddel | h. | Keep Warm |
| 5 | Knapp for åpning av lokk | i. | Preset |
| 6 | Rissleiv | j. | Timer |
| 7 | Suppeskje | k. | Menu |
| 8 | Kontrollpanel | l. | Start/Cancel |
| | a. White Rice | 9 | Lokk |
| | b. Brown Rice | 10 | Dampventil |
| | c. Steam | 11 | Strømledning |
| | d. Porridge | | |

FØR FØRSTE GANGS BRUK

- Åpne lokket ved å trykke på knappen på produktet – figur 1.
- Fjern innergryten – figur 2.
- Fjern det innvendige lokket ved å skyve det utover med knotten – figur 3.
- Fjern dampventilen ved å skyve den utover – figur 4.
- Rengjør delene med en svamp og oppvaskmiddel.
- Sett ventilen tilbake med damputtaket oppover (figur 5) til den sitter godt fast.
- Sett den innvendige lokket tilbake på plass med merket Upside foran. – figur 6.
- Vask utsiden av produktet og lokket med en fuktig klut.
- Tørk godt.

NO

BRUKE RISKOKEREN

Måle ingrediensene – maksimal kapasitet i bollen

- Merkene på innsiden av bollen er i kopper (cups), og disse brukes for å måle mengden vann ved koking av ris og andre gryn.
- Når du skal koke flytende oppskrifter, må den maksimale mengden av alle ingredienser, inkludert vann, ikke overstige MAX-merket inni bollen.
- Den maksimale mengden vann + ris må ikke overstige merket på 4 cups inni bollen – figur 7.
- Plastkoppen som medfølger, brukes til å måle opp ris og andre gryn.

TILBEREDNINGSGVEILEDNING - hvit ris (eksempel)

Målekopper med hvit ris	Vannivå i bollen (pluss ris)	Porsjoner
1	1	1-2
2	2	2-3
3	3	3-4
4	4	4-6

Merk: Tilsett vann opp til merket for vann. Tilsett alltid risen først, ellers blir det for mye vann.

Når du skal koke 0,5 kopp med hvit ris, kan du tilsette 130 ml vann, avhengig av preferansene dine.



Vannlinje for
hvit ris



Minimumsline for vann
for dampprogram



Vannlinje for
brun ris

MAX: Maksimumsline for vann for alle tilberedningsprogrammer med væske

MIN: Minimumsline for vann for dampprogram

TILBEREDNINGSPROGRAMMER

NO

Alle programmene

- Velge program: Trykk på «Menu»-knappen for å velge et program. Den tilsvarende programidikatoren tennes.
- Når du trykker på «Start/Cancel»-knappen, vises først et smilefjes på skjermen, og deretter starter tilberedningen.
- Automatisk varmhoding: Når kokingen er ferdig, går produktet automatisk over til varmhodingsmodus. Dette indikeres av at «Warm»-lyset lyser.

Merk:

- Nedtelling for hvit ris, brun ris
- Nedtelling for grøt, suppe og kake: Hvis den angitte tiden er mer enn 1,5 timer, fortsetter nedtellingen i timer. Hvis den angitte tiden er 1,5 timer eller mindre, fortsetter nedtellingen i minutter.

Forhåndsinnstilling – still inn når maten skal være ferdig

Du kan stille inn når maten skal være ved hjelp av «Preset»-funksjonen.

- Velg et tilberedningsprogram. (Merk: Enkelte programmer støtter ikke «Preset»-funksjonen. Se tabellen under.)
- Trykk på «Preset»-knappen for å velge når maten skal være ferdig. Hvis du for eksempel angir «8,5», vil risen eller måltidet være ferdig om 8,5 timer.
- Trykk på «Start/Cancel»-knappen for å fullføre innstillingen.

Merk:

- Den forhåndsinnstilte tiden for når tilberedningen skal være ferdig, må være lenger enn den faktiske tilberedningstiden. Hvis ikke, vil produktet begynne tilberedningen med en gang. Alle tider angis i timer (h). Du kan justere tiden i intervaller på 1 time for 10–20 timer, og i intervaller på 0,5 time for mindre enn 10 timer.

Keep Warm (varmholding)

- Tips: For best smak bør du ikke overskride seks timer med varmholding.
- Trykk på «Menu» for å velge «Keep Warm». Lyset for det valgte programmet tennes.
- Varigheten for varmholding øker på følgende måte med hvert trykk:
 - Under 90 minutter: 1 minutt.
 - 90 minutter – 10 timer: 30 minutter (0,5 time).
 - 10–12 timer: 1 time.
- Trykk på «Start/Cancel» for å starte eller avbryte «Keep Warm»-programmet.

Tidsur

Du kan angi tilberedningstiden med «Timer»-funksjonen.

- Velg et program (ikke alle støtter tidsur).
- Trykk på «Timer», og angi varigheten (for eksempel «1.0» for 1 time).
- Trykk på «Start/Cancel»-knappen for å fullføre innstillingen.

PROGRAMMER

Tilberedningsmenyer	Tilberedningstid			Temperatur			Forhåndsinnstilling		Varmholding
	Standard	Trinn	Område	Standard	Justerbar	Område	Område	Trinn	
Hvit ris	AUTO	IA	37-48 min	AUTO	IA	IA	Tilberedningstid - 24 t	10-24 t / 1 t < 10 t / 0,5 t	12 t
Brun ris (flerkorn)	AUTO	IA	75-90 min	AUTO	IA	IA	Tilberedningstid - 24 t	10-24 t / 1 t < 10 t / 0,5 t	12 t
Damp	20 min	1 min	1-90 min	100 °C	IA	IA	Tilberedningstid - 24 t	10-24 t / 1 t < 10 t / 0,5 t	12 t
Grøt	30 m	< 90 min / 1 min; 90 min - 2 t / 0,5 t	5 min - 2 t	100 °C	IA	IA	Tilberedningstid - 24 t	10-24 t / 1 t < 10 t / 0,5 t	12 t
Slow Cook	8 t	30 min	4-12 t	AUTO	IA	IA	Tilberedningstid - 24 t	10-24 t / 1 t < 10 t / 0,5 t	12 t
Kake	30 min	30 min	30 min / 60 min / 90 min	125 °C	IA	IA	IA	IA	IA
Suppe	1 t	< 90 min / 1 min; 90 min - 2 t / 0,5 t	20 min - 2 t	100 °C	IA	IA	Tilberedningstid - 24 t	10-24 t / 1 t < 10 t / 0,5 t	12 t

NO

Tilberedningstidene for hvit og brun ris i tabellen er omtrentlige og kan variere med 1-2 minutter basert på omgivelsestemperaturen, vannvolumet og rismengden. Bruk dem som referanse.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Påse at riskokeren er frakoblet og helt avkjølt før du utfører rengjøring og vedlikehold.
- Det anbefales på det sterkeste å rengjøre produktet med en svamp etter hver bruk.
- Tilbehøret (skje/sleiv/målebeger) kan vaskes i oppvaskmaskin. Vi anbefaler at innergryten ikke vaskes i oppvaskmaskin, men at du vasker den for hånd med oppvaskmiddel og en myk svamp. (Enkelte oppvaskmidler er svært etsende, og kanten på gryten kan endres litt over tid. Dette påvirker ikke ytelsen, men kan være kosmetisk sjenende.)

Ta vare på gryten

Følg instruksjonene for gryten:

- For å sikre at gryten holder seg fin bør du ikke skjære mat i den.
- Bruk plastskjeen som medfølger, eller en tresleiv (unngå metallskje), slik at du ikke skader grytens overflate.
- Ikke hell eddik i gryten. Da kan den korrodere.
- Du bør ikke bruke skurepulver eller grove svamper.
- Hvis det har satt seg fast mat i bunnen, kan du helle vann i gryten for å bløtlegge den før du vasker den.
- Tørk gryten grundig.

Rengjøre det innvendige lokket og ventilen

- Fjern det innvendige lokket ved å skyve det utover med knotten – figur 3. Du kan også fjerne silikonringen på det innvendige lokket for rengjøring.
- Fjern dampventilen ved å skyve den utover – figur 4.
- Rengjør dem med en svamp og oppvaskmiddel.
- Sett ventilen tilbake med damputtaket oppover (figur 5) til den sitter godt fast.
- Sett silikonringen på plass igjen: sett inn lokket med merket Upside foran og det tynne laget (det bakre laget) på silikonringen. Sørg for at fronten vender utover. – figur 8.
- Sett det innvendige lokket på plass igjen med merket Upside foran. – figur 6.

Rengjøring og vedlikehold av de andre delene på produktet

- Rengjør utsiden av riskokeren, innsiden av lokket og ledningen med en fuktig klut, og tørk delene godt. Ikke bruk slipende produkter.
- Ikke rengjør innsiden av produktet med vann. Det kan skade varmesensoren.

MERK

- Ikke åpne lokket under tilberedning. Da slippes det ut damp, noe som vil påvirke tilberedningstiden og smaken.
- Når tilberedningen er ferdig og Keep Warm-lampen lyser, bør du røre i risen og la den være i riskokeren i noen minutter til, slik at du får et perfekt resultat med separate riskorn.
- **Ikke ta på varmeelementet når produktet er slått på.**
- **Tørk av utsiden av gryten (særlig undersiden). Sørg for at det ikke er rester eller væske på undersiden av gryten og på varmeelementet.**

- **Ikke plasser hendene på damputtaket under tilberedning. Da kan du brenne deg – figur 9.**
- **Bruk bare den innvendige gryten som leveres med produktet.**
- **Ikke hell vann eller tilsett ingredienser i produktet hvis gryten ikke er på plass.**
- **Ikke bruk produktet til å steke mat i olje. Ikke bruk produktet til å sautere, steke, grille eller brune maten.**

FEILSØKING

Feilbeskrivelse	Årsak	Løsning
Indikatorlampe lyser ikke, og det er ingen varme.	Produktet er ikke koblet til strøm.	Produktet er ikke koblet til strøm. Kontroller at strømledningen er koblet til en stikkontakt.
Indikatorlampe lyser ikke, og det er ingen varme.	Skade på kretskortet, eller tilkoblingsfeil E0/E1.	Send produktet til et autorisert servicesenter for reparasjon.
Damplekkasje under bruk.	Lokket er ikke lukket helt.	Åpne lokket, og lukk det ordentlig.
	Dampventilen er ikke plassert på riktig måte, eller den er ikke komplett.	Stopp tilberedningen (koble fra produktet) og kontroller at ventilen er komplett (to deler låst sammen), og at den sitter godt.
	Silikonringen er ikke montert på riktig måte.	Se instruksjonene for montering av silikonringen.
	Lokket eller pakningen i dampventilen er skadet.	Send produktet til et autorisert servicesenter for reparasjon.
Flyter over	Skade på kretskort eller sensor	
E0	Sensoren på lokket er åpen eller kortslettet.	
E1	Sensoren nederst er åpen eller kortslettet.	

NO

BESCHRIJVING

- | | |
|---------------------------------|-----------------|
| 1 Binnenpan | d. Porridge |
| 2 Maatbeker | e. Cake |
| 3 Uitneembaar binnendeksel | f. Soup |
| 4 Behuizing | g. Slow Cook |
| 5 Ontgrendelingsknop van deksel | h. Keep Warm |
| 6 Rijstspatel | i. Preset |
| 7 Soeplepel | j. Timer |
| 8 Bedieningspaneel | k. Menu |
| a. White Rice | l. Start/Cancel |
| b. Brown Rice | 9 Deksel |
| c. Steam | 10 Stoomventiel |
| | 11 Netsnoer |

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Open het deksel door op de ontgrendelingsknop op het product te drukken – fig. 1.
- Verwijder de binnenpan – fig. 2.
- Verwijder het binnendeksel door het naar buiten te drukken met de knop – fig. 3.
- Verwijder het stoomventiel door het naar buiten te drukken – fig. 4.
- Reinig ze met een spons en afwasmiddel.
- Plaats het ventiel terug met de stoomuitlaat naar boven gericht (fig. 5) zodat het stevig vastzit.
- Plaats het binnendeksel terug op zijn plaats met de markering Upside (Boven) naar voren gericht. – fig. 6.
- Neem de buitenkant van het apparaat en het deksel af met een vochtige doek.
- Droog ze voorzichtig af.

NL

UW RIJSTKOKER GEBRUIKEN

De ingrediënten afmeten - max. capaciteit van de kom

- De maatstreepjes aan de binnenkant van de kom geven kopjes aan en worden gebruikt voor het afmeten van de hoeveelheid water om rijst en andere granen te koken.
- Voor alle vloeibare recepten mag de maximale hoeveelheid van alle ingrediënten, inclusief water, niet hoger zijn dan het MAX-maatstreepje in de kom.
- De hoeveelheid water plus rijst in de kom mag niet boven het maatstreepje voor 4 kopjes uitkomen – fig. 7.
- De plastic beker die bij uw apparaat wordt geleverd, is bedoeld voor het afmeten van rijst en andere granen.

KOOKGIDS - bijv. witte rijst		
Maatbekers met witte rijst	Waterniveau in de kom (+ de rijst)	Porties
1	1	1-2
2	2	2-3
3	3	3-4
4	4	4-6

Opmerking: voeg water toe aan de hand van het maatstreepje voor water. Voeg altijd eerst de rijst toe, anders hebt u te veel water. Om 0,5 kopje witte rijst te koken, kunt u 130 ml water toevoegen, afhankelijk van uw voorkeur.



watermaatstreepje voor witte rijst



Maatstreepje voor de minimale hoeveelheid water voor het stoomprogramma



watermaatstreepje voor bruine rijst

MAX: maatstreepje voor de maximale hoeveelheid water voor alle vloeibare kookprogramma's

MIN: maatstreepje voor de minimale hoeveelheid water voor het stoomkookprogramma

NL

KOOKPROGRAMMA'S

Alle programma's

- Programmaselectie: Druk op de knop 'Menu' om een programma te kiezen. Het bijbehorende indicatielampje van het programma gaat branden.
- Als u vervolgens op de knop 'Start/Cancel' (Starten/Annuleren) drukt, verschijnt er eerst een lachend gezichtje op het display en begint de bereiding.
- Automatische warmhoudfunctie: Zodra de bereiding is voltooid, gaat het apparaat automatisch in de warmhoudmodus, wat wordt aangegeven door het brandende lampje 'Warm'.

Opmerking:

- Aftelklok voor witte rijst, bruine rijst

- Aftelklok voor havermoutpap, soep en cake: als de ingestelde tijd langer is dan 1,5 uur, wordt er afgeteld in uren; als de ingestelde tijd minder is dan 1,5 uur, wordt er afgeteld in minuten.

Preset (Voorinstelling) – vooraf de eindtijd van de bereiding instellen

U kunt de eindtijd van de bereiding vooraf instellen met de functie 'Preset'(Voorinstelling).

- Selecteer een kookprogramma. (Let op: sommige programma's ondersteunen de functie 'Preset' (Voorinstelling) niet. Raadpleeg de onderstaande tabel.)
- Klik op de knop 'Preset' (Voorinstelling) om de eindtijd in te stellen. Als u bijvoorbeeld '8,5' instelt, betekent dit dat uw rijst of maaltijd over 8,5 uur klaar is.
- Druk op de knop 'Start/Cancel' (Starten/Annuleren) om de instelling te voltooien.

Opmerking:

- De vooringestelde eindtijd moet langer worden ingesteld dan de werkelijke bereidingstijd, anders begint de bereiding van het product onmiddellijk. Alle tijden worden ingesteld in uren (u). U kunt de tijd aanpassen in stappen van 1 uur voor 10-20 uur en in stappen van 0,5 uur voor minder dan 10 uur.

Keep Warm (Warm houden)

- Tip: om de beste smaak te behouden, raden wij u aan de modus Keep Warm (Warm houden) maximaal 6 uur lang te gebruiken.
- Druk op 'Menu' en kies 'Keep Warm' (Warm houden). Het lampje van het gekozen programma gaat branden.
- De duur van het warm houden wordt bij elke druk op de knop als volgt verhoogd:
 - Minder dan 90 min.: 1 minuut.
 - 90 min. – 10 uur: 30 minuten (0,5 uur).
 - 10 – 12 uur: 1 uur.
- Druk op 'Start/Cancel' (Starten/Annuleren) om het programma 'Keep Warm' (Warm houden) te starten of te annuleren.

Timer

- U kunt de bereidingstijd instellen met de functie 'Timer'.
- Selecteer een programma (Timer wordt niet altijd ondersteund).
- Druk op 'Timer' en stel de duur in (bijv., '1,0' voor 1 uur).
- Druk op de knop 'Start/Cancel' (Starten/Annuleren) om de instelling te voltooien.

PROGRAMMA'S

Kookmenu's	Bereidingstijd			Temperatuur			Voorinstelling		Warm houden
	Standaard	Stap	Bereik	Standaard	Instelbaar	Bereik	Bereik	Stap	
White Rice (Witte rijst)	Automatisch	N.v.t.	37-48 min.	Automatisch	N.v.t.	N.v.t.	Bereidingstijd-24 uur	10-24/1 uur <10/0,5 uur	12 uur
Brown Rice (Multi-grain) (Bruine rijst (meergranen))	Automatisch	N.v.t.	75-90 min.	Automatisch	N.v.t.	N.v.t.	Bereidingstijd-24 uur	10-24/1 uur <10/0,5 uur	12 uur
Steam (Stomen)	20 min.	1 min.	1-90 min.	100 °C	N.v.t.	N.v.t.	Bereidingstijd-24 uur	10-24/1 uur <10/0,5 uur	12 uur
Porridge (Havermoutpap)	30 min.	<90/ 1 min; 90 min.- 2/0,5 uur	5 min. - 2 uur	100 °C	N.v.t.	N.v.t.	Bereidingstijd-24 uur	10-24/1 uur <10/0,5 uur	12 uur
Slow Cook (Langzaam koken)	8 uur	30 min.	4-12 uur	Automatisch	N.v.t.	N.v.t.	Bereidingstijd-24 uur	10-24/1 uur <10/0,5 uur	12 uur
Cake (Cake)	30 min.	30 min.	30/ 60/90 min.	125 °C	N.v.t.	N.v.t.	N.v.t.	N.v.t.	N.v.t.
Soup (Soep)	1 uur	<90/ 1 min; 90-2/0,5 uur	20 min.-2 uur	100 °C	N.v.t.	N.v.t.	Bereidingstijd-24 uur	10-24/1 uur <10/0,5 uur	12 uur

NL

De bereidingstijden voor witte en bruine rijst in de tabel zijn bij benadering en kunnen 1-2 minuten afwijken, afhankelijk van de omgevingstemperatuur, het watervolume en de hoeveelheid rijst. Gebruik de bereidingstijden alleen ter referentie.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Zorg ervoor dat de stekker van de rijstkoker uit het stopcontact is gehaald en de koker volledig is afgekoeld voordat u begint met reiniging en onderhoud.
- Het wordt sterk aanbevolen om het apparaat na elk gebruik met een spons te reinigen
- De accessoires (lepel/spatel/maatbeker) zijn vaatwasmachinebestendig. We raden af om de pan in de vaatwasmachine te reinigen. U kunt de pan beter met de hand afwassen met zeepwater en een zachte spons.

- (Sommige vaatwasmiddelen zijn zeer bijtend, waardoor de rand van de pan er na verloop van tijd anders gaat uitzien. Dit heeft geen invloed op de kookprestaties, maar de pan wordt wel minder mooi.)

De pan onderhouden

Volg voor de pan nauwkeurig de onderstaande instructies:

- Om ervoor te zorgen dat de kwaliteit van de pan langer goed blijft, wordt afgeraden er voedsel in te snijden.
- Gebruik de meegeleverde plastic lepel of een houten lepel (geen metalen lepel) om schade aan het oppervlak van de pan te voorkomen.
- Giet geen azijn in de pan om corrosie te voorkomen.
- Gebruik geen schuurpoeder of metalen sponsjes.
- Als er voedsel aan de bodem kleeft, kunt u water in de pan doen om het even te laten weken, voordat u de pan afwast.
- Droog de pan voorzichtig af.

Het binnendeksel en ventiel reinigen

- Verwijder het binnendeksel door het naar buiten te drukken met de knop – fig. 3. U kunt ook de siliconen ring van het binnendeksel verwijderen om deze te reinigen.
- Verwijder het stoomventiel door het naar buiten te drukken – fig. 4.
- Reinig ze met een spons en afwasmiddel.
- Plaats het ventiel terug met de stoomuitlaat naar boven gericht (fig. 5) zodat het stevig vastzit.
- De siliconen ring terugplaatsen: plaats het deksel met de markering Upside (Boven) naar voren gericht op de dunne laag (de achterste laag) van de siliconen ring.
- Zorg ervoor dat de voorzijde naar buiten is gericht. – Fig. 8.
- Plaats het binnendeksel terug op zijn plaats met de markering Upside (Boven) naar voren gericht. – Fig. 6.

Reiniging en onderhoud van andere delen van het apparaat

- Maak de buitenkant van de rijstkoker, de binnenkant van het deksel en het snoer schoon met een vochtige doek en veeg deze droog. Gebruik geen schurende middelen.
- Gebruik geen water om de binnenkant van de behuizing van het apparaat schoon te maken, omdat dit de hittestensor kan beschadigen.

OPMERKING

- Open het deksel niet tijdens het koken, omdat er stoom ontsnapt en dit de bereidingstijd en de smaak zal beïnvloeden.
- Schep de rijst door na het koken, wanneer het indicatielampje 'Keep Warm' (Warm houden) brandt en laat de rijst een paar minuten in de rijstkoker rusten voor de perfecte, luchtige rijst.
- **Raak het verwarmingselement niet aan wanneer het apparaat is ingeschakeld.**
- **Veeg de buitenkant van de pan voorzichtig schoon (met name de onderkant). Controleer of er zich geen vreemde resten of vloeistoffen onder de pan of op het verwarmingselement bevinden.**
- **Plaats uw hand tijdens het koken nooit op de stoomopening vanwege gevaar op brandwonden– fig. 9.**
- **Gebruik alleen de binnenpan die met het apparaat is meegeleverd.**
- **Giet geen water en doe geen ingrediënten in het apparaat als de pan er niet in is geplaatst.**
- **Gebruik het apparaat niet om voedsel in olie te frituren. Gebruik het apparaat niet om voedsel te sauteren, te roeren, te grillen of te braden.**

PROBLEEMOPLOSSING

Beschrijving van het probleem	Oorzaak	Oplossing
Alle indicatielampjes zijn uit en het apparaat warmt niet op.	Het apparaat is niet aangesloten op het stopcontact.	Het apparaat is niet aangesloten op het stopcontact. Controleer of het netsnoer in het stopcontact zit en op het stroomnet is aangesloten.
Alle indicatielampjes zijn uit en het apparaat warmt niet op.	De printplaat is beschadigd of heeft een verbindingfout E0/E1.	Stuur het apparaat naar een erkend servicecentrum voor reparatie.
Er lekt stoom tijdens het gebruik.	Het deksel is niet goed gesloten.	Open het deksel en zorg ervoor dat het goed is gesloten.
	Het stoomventiel is onjuist of onvolledig geplaatst	Stop het koken (haal de stekker uit het stopcontact) en controleer of het ventiel compleet is (2 aan elkaar vergrendelde delen) en juist is geplaatst
	De siliconen ring is onjuist geplaatst.	Raadpleeg de gebruiksaanwijzing om te controleren hoe u de siliconen ring plaatst.
	Deksel of pakking van het stoomventiel is beschadigd	Stuur het apparaat naar een erkend servicecentrum voor reparatie.
Water stroomt over	Beschadiging van de printplaat of sensor	
E0	De sensor op het deksel is open of kortgesloten.	
E1	De sensor aan de onderkant is open of kortgesloten.	

IL

NL

OPIS

- | | | | |
|---|--------------------------------|----|-----------------------|
| 1 | Garnek do gotowania | d. | Owsianka |
| 2 | Miarka | e. | Ciasto |
| 3 | Zdejmowana pokrywka wewnętrzna | f. | Zupa |
| 4 | Obudowa | g. | Wolne gotowanie |
| 5 | Przycisk otwierania pokrywki | h. | Utrzymywanie ciepła |
| 6 | Łopatka do ryżu | i. | Ustawienia początkowe |
| 7 | Łyżka do zupy | j. | Timer |
| 8 | Panel kontrolny | k. | Menu |
| | a. Ryż biały | l. | Start/Anuluj |
| | b. Ryż brązowy | 9 | Pokrywka |
| | c. Para | 10 | Zawór pary |
| | | 11 | Przewód zasilający |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Otworzyć pokrywkę, naciskając przycisk otwierania na obudowie produktu — patrz rys. 1.
- Wyjąć naczynie – rys. 2.
- Zdjąć pokrywkę wewnętrzną, wypychając ją na zewnątrz za pomocą pokrętki – rys. 3.
- Zdjąć zawór pary, wypychając go na zewnątrz – rys. 4.
- Umyć te elementy gąbką i płynem do mycia naczyń.
- Dobrze zamontować zawór z powrotem tak, aby wylot pary był skierowany w górę (rys. 5).
- Założyć z powrotem pokrywkę wewnętrzną tak, aby oznaczenie części górnej znajdowało się z przodu – rys. 6.
- Wyczyścić obudowę urządzenia i pokrywę wilgotną ściereczką.
- Dokładnie osuszyć.

PL

KORZYSTANIE Z RYŻOWARU

Odmierzanie składników – maksymalna pojemność miski

- Oznaczenia ilości po wewnętrznej stronie miski odnoszą się do liczby miarek. Umożliwiają one odmierzenie ilości wody do gotowania ryżu i innych zbóż.
- Podczas przyrządzania potraw płynnych maksymalna ilość wszystkich składników łącznie z wodą nie powinna przekraczać poziomu MAX zaznaczonego w misce.
- Maksymalna ilość wody i ryżu nie powinna przekraczać oznaczenia 4 miarek wewnątrz miski – rys. 7.
- Plastikowa miarka dostarczona z urządzeniem służy do odmierzania ryżu i innych zbóż.

PRZEWODNIK PO GOTOWANIU – przykład obejmujący biały ryż

Miarki białego ryżu	Poziom wody w misce (+ ryż)	Liczba porcji
1	1	1-2
2	2	2-3
3	3	3-4
4	4	4-6

Uwaga: dolewać wody zgodnie z oznaczeniem jej poziomu. Zawsze najpierw należy wsypać ryż. W przeciwnym razie będzie zbyt dużo wody. Zależnie od preferencji w celu ugotowania połowy miarki białego ryżu można wlać 130 ml wody.



poziom wody
w przypadku
programu Ryż
biały



Minimalny poziom wody
dla programu Para



poziom wody
w przypadku
programu Ryż
brązowy

MAX: maksymalny poziom wody dla wszystkich programów gotowania w płynie

MIN: minimalny poziom wody dla programu Para

PROGRAMY GOTOWANIA

Wszystkie programy

- Wybór programu: nacisnąć przycisk „Menu”, aby wybrać program. Zaświeci się odpowiedni wskaźnik programu.
- Następnie nacisnąć przycisk „Start/Anuluj”, po czym najpierw na wyświetlaczu pojawi się uśmiechnięta buźka, a następnie rozpocznie się gotowanie.
- Automatyczne utrzymywanie ciepła: po zakończeniu gotowania urządzenie przełączy się automatycznie w tryb utrzymywania ciepła wskazany przez podświetloną kontrolkę „Warm”.

Uwaga:

- Logika odliczania w przypadku programów Ryż biały i Ryż brązowy
- Logika odliczania w przypadku programów Owsianka, Zupa i Ciasto: w przypadku ustawienia czasu dłuższego niż 1,5 godziny jest on odliczany w godzinach; w przypadku ustawienia czasu wynoszącego 1,5 godziny lub krótszego jest on odliczany w minutach.

Ustawienia wstępne – wstępne ustawienie czasu zakończenia gotowania

Czas zakończenia gotowania można ustawić z wyprzedzeniem, korzystając z funkcji „Ustawienia wstępne”.

- Wybrać program gotowania. (Uwaga: niektóre programy nie obsługują funkcji „Ustawienia wstępne”. Zapoznać się z poniższą tabelą).
- Nacisnąć przycisk „Ustawienia wstępne”, aby ustawić czas zakończenia. Ustawienie na przykład „8.5” oznacza, że ryż lub posiłek będzie gotowy za 8,5 godziny.
- Nacisnąć przycisk „Start/Anuluj”, aby zakończyć ustawianie.

Uwaga:

- Ustawiony wstępnie czas zakończenia musi być dłuższy niż rzeczywisty czas gotowania, w przeciwnym razie gotowanie rozpocznie się od razu. Czas ustawia się zawsze w godzinach (h). Czas wynoszący od 10 do 20 godzin ustawia się w odstępach 1-godzinnych, natomiast czas krótszy niż 10 godzin ustawia się w odstępach półgodzinnych.

Utrzymywanie ciepła

- Wskazówka: dla zachowania najlepszego smaku potraw zaleca się korzystanie z trybu Utrzymywanie ciepła przez czas nieprzekraczający 6 godzin.
- Nacisnąć przycisk „Menu”, aby wybrać tryb „Utrzymywanie ciepła”. Zaświeci się kontrolka wybranego programu.
- Czas utrzymywania ciepła wydłuża się wraz z każdym naciśnięciem w następujący sposób:
 - Mniej niż 90 min: 1 minuta.
 - 90 min – 10 godzin: 30 minut (0,5 godziny).
 - 10–12 godzin: 1 godzina.
- Nacisnąć przycisk „Start/Anuluj”, aby rozpocząć lub anulować program „Utrzymywanie ciepła”.

PL

Timer

Funkcja „Timer” pozwala ustawić czas gotowania.

- Wybrać program (nie wszystkie programy obsługują funkcję Timer).
- Nacisnąć przycisk „Timer” i ustawić jego czas (np. „1.0” oznaczający 1 godzinę).
- Nacisnąć przycisk „Start/Anuluj”, aby zakończyć ustawianie.

PROGRAMY

Menu gotowania	Czas gotowania			Temperatura			Ustawienia początkowe		Utrzymywanie ciepła
	Domyślnie	Krok	Zakres	Domyślnie	Z możliwością dostosowania	Zakres	Zakres	Krok	
Ryż biały	AUTOM.	ND.	37-48 min	AUTOM.	ND.	ND.	Czas gotowania - 24 godz.	10-24 godz. / 1 godz. <10 godz. / 0,5 godz.	12 godz.
Ryż brązowy (różne zboża)	AUTOM.	ND.	75-90 min	AUTOM.	ND.	ND.	Czas gotowania - 24 godz.	10-24 godz. / 1 godz. <10 godz. / 0,5 godz.	12 godz.
Para	20 min	1 min	1-90 min	100°C	ND.	ND.	Czas gotowania - 24 godz.	10-24 godz. / 1 godz. <10 godz. / 0,5 godz.	12 godz.
Owsianka	30 min	<90 min / 1 min; 90 min - 2 godz. / 0,5 godz.	5 min - 2 godz.	100°C	ND.	ND.	Czas gotowania - 24 godz.	10-24 godz. / 1 godz. <10 godz. / 0,5 godz.	12 godz.
Wolne gotowanie	8 godz.	30 min	4-12 godz.	AUTOM.	ND.	ND.	Czas gotowania - 24 godz.	10-24 godz. / 1 godz. <10 godz. / 0,5 godz.	12 godz.
Ciasto	30 min	30 min	30 min / 60 min / 90 min	125°C	ND.	ND.	ND.	ND.	ND.
Zupa	1 godz.	<90 min / 1 min; 90 - 2 godz. / 0,5 godz.	20 min - 2 godz.	100°C	ND.	ND.	Czas gotowania - 24 godz.	10-24 godz. / 1 godz. <10 godz. / 0,5 godz.	12 godz.

Czas gotowania dla białego i brązowego ryżu jest podany w tabeli w przybliżeniu i może różnić się o 1-2 minuty w zależności od temperatury otoczenia oraz ilości wody i ryżu. Należy traktować go tylko jak punkt odniesienia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed przystąpieniem do czyszczenia i konserwacji należy odłączyć ryżowar od sieci elektrycznej i poczekać, aż całkowicie ostygnie.
- Zdecydowanie zaleca się czyszczenie urządzenia gąbką po każdym użyciu.
- Akcesoria (łyżka/łopatka/miarka) nadają się do mycia w zmywarce. Nie zalecamy mycia naczyń do gotowania w zmywarce; wskazane

jest mycie go ręcznie wodą i mydłem oraz miękką gąbką. (Niektóre środki używane w zmywarkach do naczyń są bardzo żrące, więc krawędź naczynia może nieznacznie zmieniać swój kształt w miarę upływu czasu. Nie ma to wpływu na proces gotowania, ale może spowodować uszkodzenia kosmetyczne).

Dbanie o naczynie

W kontekście naczynia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- W trosce o jakość naczynia nie zaleca się krojenia w nim produktów spożywczych.
- Używać dostarczonej plastikowej łyżki lub drewnianej łyżki (unikać łyżek metalowych), aby zapobiec uszkodzeniom powierzchni naczynia.
- Aby zapobiec wystąpieniu korozji, nie wlewać octu do naczynia.
- Nie zaleca się czyszczenia przy użyciu proszków i gąbek ściernych.
- Jeśli do spodu przywarło jedzenie, przed umyciem naczynia można wlać do niego na jakiś czas wodę, aby resztki namokły.
- Dokładnie osuszyć naczynie.

Czyszczenie wewnętrznej pokrywki i zaworu

- Zdjąć pokrywkę wewnętrzną, popychając ją na zewnątrz za pomocą pokrętła – rys. 3. Na czas czyszczenia można również zdjąć silikonowy pierścień z pokrywki wewnętrznej.
- Zdjąć zawór pary, wypychając go na zewnątrz – rys. 4.
- Umyć te elementy gąbką i płynem do mycia naczyń.
- Dobrze zamontować zawór z powrotem tak, aby wylot pary był skierowany w górę (rys. 5).
- Założyć z powrotem silikonowy pierścień: włożyć pokrywkę tak, aby oznaczenie części górnej znajdowało się z przodu, w cienką warstwę (tylną) pierścienia silikonowego. Sprawdzić, czy część przednia jest skierowana na zewnątrz – rys. 8.
- Założyć z powrotem pokrywkę wewnętrzną tak, aby oznaczenie części górnej znajdowało się z przodu – rys. 6.

PL

Czyszczenie i pielęgnacja pozostałych części urządzenia

- Wyczyścić obudowę ryżowaru, wewnętrzną część pokrywki i przewód wilgotną szmatką, a następnie wytrzeć do sucha. Nie używać szorstkich środków myjących.
- Nie używać wody do czyszczenia wnętrza urządzenia, ponieważ może to spowodować uszkodzenie czujnika temperatury.

UWAGA

- Podczas gotowania nie należy otwierać pokrywki, ponieważ para wydostanie się z urządzenia i wpłynie to na czas gotowania oraz smak potrawy.
- Po zakończeniu gotowania, gdy kontrolka „Utrzymywanie ciepła” będzie się świeciła, wymieszać ryż, a następnie pozostawić go w ryżowarze na kilka minut, aby uzyskać idealny ryż z nieposklejanymi ziarnami.
- Nie dotykać elementu grzejnego, gdy urządzenie jest włączone.
- Ostrożnie wytrzeć zewnętrzną część naczynia (zwłaszcza spód). Upewnić się, czy pod naczyniem i na elemencie grzejnym nie ma żadnych ciał obcych ani cieczy.
- Nie kłaść ręki na wylocie pary podczas gotowania, ponieważ może dojść do poparzenia – rys. 9.
- Używać wyłącznie wewnętrznego naczynia dostarczonego z urządzeniem.
- Nie wlewać wody ani nie wkładać składników do urządzenia przed umieszczeniem w nim naczynia.
- Nie używać urządzenia do smażenia żywności w oleju. Nie używać urządzenia do gotowania metodą sauté, mieszania, grillowania ani zrumieniania jedzenia.

L

PL

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Opis usterki	Przyczyna	Rozwiązanie
Wyłączenie dowolnej kontrolki i brak grzania	Urządzenie nie jest podłączone do gniazdka elektrycznego.	Urządzenie nie jest podłączone do gniazdka elektrycznego. Sprawdzić, czy przewód zasilający jest podłączony do gniazdka oraz do sieci.
Wyłączenie dowolnej kontrolki i brak grzania	Uszkodzona płytki obwodów lub błąd połączenia E0/E1.	Wysłać urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego w celu naprawy.
Wyciek pary podczas użytkowania.	Niepoprawnie zamknięta pokrywka.	Otworzyć pokrywkę i zamknąć ją poprawnie.
	Zawór pary jest niekompletny lub ustawiony w niepoprawnej pozycji.	Przerwać gotowanie (odłączyć produkt) i sprawdzić, czy zawór jest kompletny (2 części zablokowane ze sobą) i ustawiony w dobrej pozycji.
	Niepoprawnie zainstalowana uszczelka silikonowa.	Zapoznać się z informacjami dotyczącymi poprawnej instalacji uszczelki silikonowej, które są dostępne w instrukcji obsługi.
	Pokrywka lub uszczelka zaworu pary jest uszkodzona.	Wysłać urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego w celu naprawy.
Przelewanie się	Uszkodzenie czujnika lub płytki obwodów.	
E0	Otwarty obwód lub zwarcie czujnika na pokrywce.	
E1	Otwarty obwód lub zwarcie dolnego czujnika.	

PL

DESCRIÇÃO

- | | | | |
|---|----------------------------|----|---------------------|
| 1 | Cuba de cozedura | e. | Bolo |
| 2 | Copo medidor | f. | Sopa |
| 3 | Tampa interior amovível | g. | Cozedura lenta |
| 4 | Corpo do aparelho | h. | Manter quente |
| 5 | Botão de abertura da tampa | i. | Programar |
| 6 | Espátula para arroz | j. | Temporizador |
| 7 | Colher de sopa | k. | Menu |
| 8 | Painel de controlo | l. | Iniciar/Cancelar |
| | a. Arroz branco | 9 | Tampa |
| | b. Arroz integral | 10 | Válvula de vapor |
| | c. Vapor | 11 | Cabo de alimentação |
| | d. Papas de aveia | | |

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Abra a tampa premindo o botão de abertura no aparelho – Fig. 1.
- Retire a cuba – Fig. 2.
- Retire a tampa interior empurrando para fora com o botão – Fig. 3.
- Retire a válvula de vapor empurrando para fora – Fig. 4.
- Limpe-as com uma esponja e detergente líquido.
- Volte a colocar a válvula com a saída de vapor virada para cima (Fig. 5) até que esteja bem instalada.
- Volte a colocar a tampa interior na devida posição com a marca de orientação virada para a frente. – Fig. 6.
- Limpe o exterior do aparelho e a tampa com um pano húmido.
- Seque cuidadosamente.

PT

UTILIZAR A PANELA ELÉTRICA DE ARROZ

Medição dos ingredientes - Capacidade máxima da cuba

- As marcações graduadas no interior da cuba indicam as medidas em chávenas, que são utilizadas para medir a quantidade de água ao cozinhar arroz e outros cereais.
- Para cozinhar receitas líquidas, a quantidade máxima de todos os ingredientes, incluindo a água, não deve exceder a marca MAX no interior da cuba.
- A quantidade máxima de água + arroz não deve exceder a marca de 4 chávenas no interior da cuba – Fig. 7.
- O copo de plástico fornecido com o aparelho destina-se à medição de arroz e outros cereais.

GUIA DE COZEDURA – Arroz branco, por exemplo

Copos medidores de arroz branco	Nível de água na cuba (+ arroz)	Número de porções
1	1	1/2
2	2	2/3
3	3	3/4
4	4	4/6

Nota: adicione água até à marca do nível de água. Adicione sempre o arroz em primeiro lugar; caso contrário, terá demasiada água. Para cozinhar meia chávena de arroz branco, pode adicionar 130 ml de água, de acordo com a sua preferência.



linha de água mínima para arroz branco



linha de água mínima para o programa de cozedura a vapor



Linha de água para arroz integral

MAX: linha de água máxima para todos os programas de receitas líquidas

MIN: linha de água mínima para o programa de cozedura a vapor

PROGRAMAS DE COZEDURA

Todos os programas

- Seleção do programa: prima o botão "Menu" para escolher um programa. O indicador do programa correspondente acende.
- Depois, ao premir o botão "Start/Cancel", aparecerá primeiro um ícone de cara sorridente no visor e, em seguida, inicia-se a cozedura.
- Manter quente automático: quando a cozedura estiver concluída, o aparelho entra automaticamente no modo de manter quente, indicado pela luz "Warm".

Nota:

- Lógica de contagem decrescente para arroz branco e arroz integral
- Lógica de contagem decrescente para papas, sopa e bolo: se o tempo definido for superior a 1,5 horas, a contagem

PT

decrecente decorre em horas; Se o tempo definido for de 1,5 horas ou menos, a contagem decrecente decorre em minutos.

Programar – Tempo de conclusão da cozedura programado

Pode programar antecipadamente a hora de conclusão da cozedura com a função "Preset".

- Selecione um programa de cozedura. (Atenção: alguns programas não suportam a função "Preset". Consulte a tabela abaixo.)
- Prima o botão "Preset" para definir o tempo de conclusão. Por exemplo, se definir "8.5" significa que o arroz ou a refeição estará pronta dentro de 8,5 horas.
- Prima o botão "Start/Cancel" para concluir a definição.

Nota:

- O tempo de conclusão programado deve ser superior ao tempo de cozedura efetivo; caso contrário o aparelho inicia a cozedura de imediato. Todos os tempos são definidos em horas (h). Pode ajustar o tempo em incrementos de 1 hora para 10 a 20 horas, e em incrementos de 0,5 horas para menos de 10 horas.

Manter quente

- Dica: para obter o melhor sabor, não exceda as 6 horas no modo Keep Warm.
- Prima "Menu" para selecionar "Keep Warm". A luz do programa selecionado acende.
- A duração da função Keep Warm aumenta da seguinte forma a cada pressão do botão:
 - Abaixo de 90 min.: 1 minuto.
 - 90 min. – 10 horas: 30 minutos (0,5 horas).
 - 10 – 12 horas: 1 hora.
- Prima "Start/Cancel" para iniciar ou cancelar o programa "Keep Warm".

Temporizador

Pode definir o tempo de cozedura com a função "Timer".

- Selecione um programa (nem todos suportam o temporizador).
- Prima "Timer" e defina a duração (por exemplo, "1.0" para 1 hora).
- Prima o botão "Start/Cancel" para concluir a definição.

PROGRAMAS

Menus de cozedura	Tempo de cozedura			Temperatura			Programação		Manter quente
	Predefinição	Incremento	Intervalo	Predefinição	Ajustável	Intervalo	Intervalo	Incremento	
Arroz branco	AUTO	N/A	37-48 min.	AUTO	N/A	N/A	Tempo de cozedura - 24 h	10-24 h/1 h <10 h/0,5 h	12 H
Arroz integral (Vários grãos)	AUTO	N/A	75-90 min	AUTO	N/A	N/A	Tempo de cozedura - 24 h	10-24 h/1 h <10 h/0,5 h	12 H
Vapor	20 min.	1 min.	1-90 min.	100 °C	N/A	N/A	Tempo de cozedura - 24 h	10-24 h/1 h <10 h/0,5 h	12 H
Papas de aveia	30 m	<90 min/ 1 min; 90 min - 2 h/0,5 h	5 m - 2 h	100 °C	N/A	N/A	Tempo de cozedura - 24 h	10-24 h/1 h <10 h/0,5 h	12 H
Cozedura lenta	8 h	30 min.	4 h-12 h	AUTO	N/A	N/A	Tempo de cozedura - 24 h	10-24 h/1 h <10 h/0,5 h	12 H
Bolo	30 min.	30 min.	30 min./ 60 min./90 min.	125 °C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Sopa	1 h	<90 min/ 1 min; <90-2 h/0,5 h	20 min.-2 h	100 °C	N/A	N/A	Tempo de cozedura - 24 h	10-24 h/1 h <10 h/0,5 h	12 H

Os tempos de cozedura para arroz branco e integral na tabela são aproximados e podem variar em 1 a 2 minutos com base na temperatura ambiente, no volume de água e na quantidade de arroz. Utilize-os apenas como referência.

PT

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Certifique-se de que a panela elétrica de arroz está desligada da tomada e completamente arrefecida antes da limpeza e manutenção.
- Recomenda-se vivamente a limpeza do aparelho após cada utilização com uma esponja.
- Os acessórios (colher/espátula/copo medidor) são compatíveis com máquina de lavar loiça. Não recomendamos que lave a cuba de cozedura na máquina de lavar loiça; recomendamos que a lave à mão com água com detergente e uma esponja macia. (Alguns detergentes para máquinas de lavar loiça são muito corrosivos e a extremidade da cuba pode alterar ligeiramente o seu aspeto ao longo do tempo. Isto não afeta os desempenhos de cozedura, mas pode danificar o seu aspeto estético.)

Cuidados a ter com a cuba

Para a cuba, siga cuidadosamente as instruções apresentadas abaixo:

- Para garantir a manutenção da qualidade da cuba, recomenda-se que não corte alimentos no seu interior.
- Utilize a colher de plástico fornecida ou uma colher de madeira (evite colheres de metal) para não danificar o revestimento da cuba.
- Para evitar qualquer risco de corrosão, não deite vinagre na cuba.
- Não se recomenda a utilização de pós de limpeza e esponjas abrasivas.
- Se os alimentos ficarem colados no fundo, pode colocar água na cuba para humedecer durante algum tempo antes de a lavar.
- Seque cuidadosamente a cuba.

Limpar a tampa interior e a válvula

- Retire a tampa interior empurrando para fora com o botão – Fig. 3. Também pode remover o anel de silicone da tampa interior para limpar.
- Retire a válvula de vapor empurrando para fora – Fig. 4.
- Limpe-os com uma esponja e detergente líquido.
- Volte a colocar a válvula com a saída de vapor virada para cima (Fig. – 5) até que esteja bem instalada.
- Volte a colocar o anel de silicone: insira a tampa com a marca de orientação virada para a frente, para a camada fina (a camada posterior) do anel de silicone. Certifique-se de que o lado da frente está virado para fora. – Fig 8.
- Volte a colocar a tampa interior na devida posição com a marca de orientação virada para a frente. – Fig. 6.

T

Limpeza e cuidados com as outras peças do aparelho

- Limpe o corpo da panela elétrica de arroz, o interior da tampa e o cabo com um pano húmido e seque-os. Não utilize produtos abrasivos.
- Não utilize água para limpar o interior da estrutura do aparelho, pois tal pode danificar o sensor de calor.

PT

NOTA

- Não abra a tampa durante a cozedura, uma vez que o vapor irá sair e tal afetará o tempo de cozedura e o sabor.
- Quando a cozedura estiver concluída e a luz indicadora "Keep Warm" (Manter quente) se acender, mexa o arroz e deixe-o na panela elétrica de arroz durante mais alguns minutos para obter o arroz perfeito com grãos soltos.
- **Não toque na resistência quando o aparelho estiver ligado.**

- **Limpe cuidadosamente o exterior da cuba (especialmente o fundo). Certifique-se de que não existem resíduos estranhos ou líquidos sob a cuba e a resistência.**
- **Nunca coloque a mão na saída de vapor durante a cozedura, pois pode queimar-se – Fig. 9.**
- **Utilize apenas a cuba interna fornecida com o aparelho.**
- **Não deite água nem coloque ingredientes no aparelho sem a cuba no interior.**
- **Não utilize o aparelho para fritar alimentos em óleo. Não utilize o aparelho para saltear, mexer, grelhar ou alourar os alimentos.**

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Descrição da avaria	Causa	Solução
As luzes indicadoras estão desligadas e não há aquecimento.	O aparelho não está ligado à corrente.	O aparelho não está ligado à corrente. Verifique se o cabo de alimentação está ligado à tomada e à corrente elétrica.
As luzes indicadoras estão desligadas e não há aquecimento.	Placa eletrónica danificada ou erro de ligação E0/E1.	Envie o aparelho para um Serviço de Assistência Técnica autorizado para reparação.
Fuga de vapor durante a utilização.	A tampa não está corretamente fechada.	Abra e certifique-se de que a tampa está corretamente fechada.
	Válvula de vapor incorretamente colocada ou incompleta	Pare a cozedura (desligue o aparelho da corrente) e verifique se a válvula está completa (as 2 peças estão fixadas) e bem posicionada.
	O anel de silicone não está corretamente instalado.	Consulte as instruções de utilização para instalar corretamente o anel de silicone.
	A tampa ou a junta da válvula de vapor estão danificadas.	Envie o aparelho para o Serviço de Assistência Técnica autorizado para reparação.
Transbordamento	Danos na placa eletrónica ou no sensor	
E0	Sensor da tampa aberto ou em curto-circuito.	
E1	Sensor na parte inferior aberto ou em curto-circuito.	

PT

DESCRIERE

- | | | | |
|---|---------------------------------|----|--------------------------------|
| 1 | Vas de gătit | e. | Cake (Prăjitură) |
| 2 | Cană gradată | f. | Soup (Supă) |
| 3 | Capac interior detașabil | g. | Slow cook (Gătire lentă) |
| 4 | Carcasă | h. | Keep Warm (Menținere la cald) |
| 5 | Buton de deschidere a capacului | i. | Preset (Presetare) |
| 6 | Spatulă pentru orez | j. | Timer (Temporizator) |
| 7 | Lingură pentru supă | k. | Menu (Meniu) |
| 8 | Panou de control | l. | Start/Cancel (Pornire/Anulare) |
| | a. White Rice (Orez alb) | 9 | Capac |
| | b. Brown Rice (Orez brun) | 10 | Supapă abur |
| | c. Steam (Abur) | 11 | Cablu de alimentare |
| | d. Porridge (Terci de ovăz) | | |

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Apăsați butonul de deschidere de pe produs – Fig. 1 pentru a deschide capacul.
- Scoateți vasul – Fig. 2.
- Scoateți capacul interior apăsând butonul spre exterior – Fig. 3.
- Scoateți supapa de abur împingând-o spre exterior – Fig. 4.
- Curățați-le cu un burete și detergent de vase.
- Puneți supapa la loc, cu duza de ieșire a aburului în sus (Fig. 5) și fixați-o bine.
- Puneți capacul interior înapoi, cu marcajul „Upside” (sus) către față. – Fig. 6.
- Ștergeți exteriorul aparatului și capacul cu o lavetă umedă.
- Uscați cu atenție.

RO

FOLOSIREA APARATULUI DE GĂTIT OREZ

Măsurarea ingredientelor – Capacitatea maximă a vasului

- Marcajele gradate din interiorul vasului sunt exprimate în căni; acestea se folosesc pentru a măsura cantitatea de apă atunci când gătiți orez și alte cereale.
- Pentru a găti rețete lichide, cantitatea maximă a tuturor ingredientelor, inclusiv apa, nu trebuie să depășească marcajul MAX din interiorul vasului.
- Cantitatea maximă de apă și orez nu trebuie să depășească marcajul de 4 căni din interiorul vasului – Fig. 7.
- Cana de plastic furnizată împreună cu aparatul servește la măsurarea orezului și a altor cereale.

GHID DE GĂTIRE - De exemplu, orez alb

Căni gradate de orez alb	Nivelul de apă din vas (+ orez)	Număr de porții
1	1	1-2
2	2	2-3
3	3	3-4
4	4	4-6

Notă: Adăugați apă respectând marcajul de nivel de apă. Turnați întotdeauna mai întâi orezul, ca să nu aveți prea multă apă.

Pentru a găti 0,5 căni de orez alb, puteți să adăugați 130 ml de apă, în funcție de preferințe.



nivelul apei
pentru White
Rice (Orez alb)



Nivelul minim al apei
pentru programul
Steam (Abur)



nivelul apei
pentru Brown
rice (Orez brun)

MAX: Nivelul maxim al apei pentru toate programele pentru preparate lichide

MIN: Nivelul minim al apei pentru programul de gătit Steam (abur)

PROGRAME DE GĂTIT

Toate programele

- Selectarea programului: Apăsăți pe butonul „Menu” (Meniu) pentru a alege un program. Se va aprinde indicatorul corespunzător programului.
- Apăsăți butonul „Start/Cancel” (Pornire/anulare) - va apărea o față zâmbitoare pe ecran, după care va începe programul de gătit.
- Menținere la cald automată: După terminarea preparării, aparatul va intra automat în modul de menținere automată la cald. Se va aprinde indicatorul luminos „Warm” (Cald).

Notă:

- Logica numărătorii inverse pentru White Rice (Orez alb), Brown Rice (Orez brun)
- Logica numărătorii inverse pentru Porridge (Terci de ovăz), Soup (Supă) și Cake (Prăjitură): dacă timpul setat este mai mare de 1,5 ore, numărătoarea inversă este afișată în ore;

Dacă timpul setat este de 1,5 ore sau mai puțin, numărătoarea inversă este afișată în minute.

Preset (Presetare) - Presetați timpul de finalizare a preparatului

Puteți să setați în avans timpul de finalizare a preparării, cu ajutorul funcției „Preset” (Presetare).

- Selectați un program de gătit. (Rețineți: Anumite programe nu acceptă funcția „Preset” (Presetare). Consultați tabelul de mai jos.)
- Apăsați butonul „Preset” (Presetare) pentru a seta timpul de finalizare. De exemplu, dacă setați „8,5”, înseamnă că orezul sau mâncarea dvs. va fi gata peste 8,5 ore.
- Apăsați butonul „Start/Cancel” (Pornire/anulare) pentru a finaliza setarea.

Notă:

- Timpul de finalizare presetat trebuie să fie mai mare decât timpul efectiv de gătit, altfel aparatul va începe imediat procesul de gătire. Toți timpii sunt exprimați în ore (h). Puteți să ajustați timpul în pași de 1 oră în intervalul cuprins între 10-20 de ore și în pași de 0,5 ore pentru perioade mai mici de 10 ore.

Keep Warm (Menținere la cald)

- Sfăt: pentru un gust optim, nu depășiți 6 ore în modul Keep Warm (Menținere la cald).
- Apăsați pe „Menu” (Meniu) pentru a selecta „Keep Warm”. Se va aprinde indicatorul luminos pentru programul selectat.
- Durata de menținere la cald crește în modul următor cu fiecare apăsare:
 - Sub 90 min: 1 minut.
 - 90 min – 10 ore: 30 de minute (0,5 ore).
 - 10 – 12 ore: 1 oră.
- Apăsați „Start/Cancel” (Pornire/Anulare) pentru a porni sau anula programul „Keep Warm” (Menținere la cald).

Timer (Temporizator)

Puteți seta timpul de gătit cu ajutorul funcției „Timer” (Temporizator).

- Selectați un program (nu toate acceptă funcția Timer/Temporizator).
- Apăsați pe „Timer” (Temporizator) și setați durata (de ex., „1,0” pentru 1 oră).
- Apăsați butonul „Start/Cancel” (Pornire/anulare) pentru a finaliza setarea.

PROGRAME

Meniuri de gătit	Timp de gătit			Temperatură			Preset (Presetare)		Păstrare la cald
	Implicit	Pas	Interval	Implicit	Reglabil	Interval	Interval	Pas	
White Rice (Orez alb)	Auto	Nu se aplică	37-48 min	Auto	Nu se aplică	Nu se aplică	Timp de gătit-24 h	10-24 h/1 h <10 h/0,5 h	12 h
Brown Rice (Multi grain) (Orez brun/multicereale)	Auto	Nu se aplică	75-90 min	Auto	Nu se aplică	Nu se aplică	Timp de gătit-24 h	10-24 h/1 h <10 h/0,5 h	12 h
Steam (Abur)	20 min	1 min	1-90 min	100 °C	Nu se aplică	Nu se aplică	Timp de gătit-24 h	10-24 h/1 h <10 h/0,5 h	12 h
Porridge (Terci de ovăz)	30 m	<90 min/1 min; 90 min-2 h/0,5 h	5 m - 2 h	100 °C	Nu se aplică	Nu se aplică	Timp de gătit-24 h	10-24 h/1 h <10 h/0,5 h	12 h
Slow Cook (Gătire lentă)	8 h	30 min	4 h - 12 h	Auto	Nu se aplică	Nu se aplică	Timp de gătit-24 h	10-24 h/1 h <10 h/0,5 h	12 h
Cake (Prăjitură)	30 m	30 min	30 min/60 min/90 min	125 °C	Nu se aplică	Nu se aplică	Nu se aplică	Nu se aplică	Nu se aplică
Soup (Supă)	1 h	<90 min/1 min; 90-2 h/0,5 h	20 m - 2 h	100 °C	Nu se aplică	Nu se aplică	Timp de gătit-24 h	10-24 h/1 h <10 h/0,5 h	12 h

Timpii de gătit prezentați în tabel pentru orezul alb și brun sunt aproximativi și pot varia cu 1-2 minute în funcție de temperatura ambientală, volumul de apă și cantitatea de orez. Vă rugăm să le folosiți doar ca referință.

CURĂȚAREA ȘI ÎNȚEȚINEREA

- Asigurați-vă că aparatul de gătit orez este deconectat de la priză și s-a răcit complet înainte să începeți curățarea și întreținerea.
- Se recomandă să curățați aparatul cu un burete după fiecare utilizare.
- Accesoriile (lingura/spatula/cana gradată) pot fi spălate în mașina de spălat vase. Nu recomandăm spălarea vasului în mașina de spălat vase, ci spălarea manuală, cu apă cu detergent și un burete moale. (Unii detergenți de spălat vase sunt foarte corozivi și marginea vasului ar putea să-și schimbe ușor aspectul în timp. Acest lucru nu afectează performanțele de gătit, dar îi poate afecta aspectul.)

Îngrijirea aparatului

- Pentru vasul de gătit, respectați cu atenție instrucțiunile de mai jos:
- Pentru a păstra calitatea vasului de gătit, se recomandă să nu tăiați alimente în interiorul acestuia.

- Folosiți lingura de plastic furnizată sau o lingură de lemn (evitați lingurile metalice) pentru a evita deteriorarea suprafeței vasului.
- Pentru a evita riscul de coroziune, nu turnați oțet în vasul de gătit.
- Nu se recomandă folosirea prafurilor de curățat și a bureților abrazivi.
- Dacă mâncarea se lipește de fund, puteți turna apă în vas ca să se înmoaie înainte de a-l spăla.
- Uscați cu atenție vasul.

Curățarea capacului interior și a supapei

- Scoateți capacul interior apăsând butonul spre exterior – Fig. 3. Puteți scoate și garnitura de silicon a capacului interior pentru a o curăța.
- Scoateți supapa de abur împingând-o spre exterior – Fig. 4.
- Curățați-le cu un burete și detergent de vase.
- Puneți supapa la loc, cu duza de ieșire a aburului în sus (Fig. 5) și fixați-o bine.
- Montați la loc garnitura de silicon: introduceți capacul cu marcajul „Upside” în partea din față a stratului subțire (stratul din spate) al garniturii de silicon. Asigurați-vă că partea frontală este orientată către exterior. – Fig. 8.
- Puneți capacul interior înapoi, cu marcajul „Upside” (sus) către față. – Fig. 6.

Curățarea și îngrijirea celorlalte componente ale aparatului

- Curățați exteriorul aparatului de gătit orez, interiorul capacului și cablul folosind o lavetă umedă, apoi uscați-le. Nu folosiți produse abrazive.
- Nu curățați interiorul aparatului cu apă, deoarece se poate deteriora senzorul de căldură.

NOTĂ

- Nu deschideți capacul în timpul gătirii, deoarece aburul va ieși, iar acest lucru va afecta timpul de gătire și gustul.
- La încheierea gătirii, când indicatorul luminos „Keep Warm” (Menținere la cald) devine verde, amestecați și mai lăsați orezul în aparat câteva minute pentru a obține un orez perfect gătit, cu boabe separate.
- **Nu atingeți elementul de încălzire în timp ce aparatul este conectat la priză.**
- **Ștergeți cu atenție exteriorul vasului de gătit (în special partea de jos). Verificați dacă nu există resturi sau lichid sub vas sau pe elementul de încălzire.**

- **Nu puneți niciodată mâna pe fanta pentru abur în timpul gătitului, deoarece există riscul de arsuri – Fig. 9.**
- **Folosiți doar vasul interior furnizat împreună cu aparatul.**
- **Nu turnați apă și nu puneți ingrediente în aparat fără ca vasul să fie în interior.**
- **Nu utilizați aparatul pentru a prăji alimente în ulei. Nu folosiți aparatul pentru sotarea, amestecarea, prăjirea sau rumenirea alimentelor.**

DEPANARE

Descrierea defecțiunii	Cauză	Soluție
Toate indicatoarele sunt stinse, iar aparatul nu se încălzește.	Aparatul nu este conectat la priză.	Aparatul nu este conectat la priză. Verificați dacă este conectat cablul de alimentare la priză și la rețeaua de curent.
Toate indicatoarele sunt stinse, iar aparatul nu se încălzește.	Deteriorarea plăcii de circuite sau eroare de conexiune E0/E1.	Trimiteți aparatul la un centru de service autorizat pentru reparații.
Emitere de abur în timpul utilizării.	Capacul nu este închis bine.	Deschideți și asigurați-vă că s-a închis bine capacul.
	Supapa de abur este poziționată incorect sau este incompletă	Opriti gătirea (scoateți produsul din priză) și verificați dacă supapa este completă (2 componente îmbinate) și bine poziționată
	Garnitura de silikon nu este montată corect.	Consultați instrucțiunile pentru montarea corectă a garniturii de silikon.
	Capacul sau garnitura supapei pentru abur este deteriorată	Trimiteți aparatul la un centru de service autorizat pentru reparații.
Preaplin	Deteriorarea plăcii de circuite sau a senzorului	
E0	Senzorul capacului este defect (întrerupt sau în scurtcircuit).	
E1	Senzorul din partea inferioară este defect (întrerupt sau în scurtcircuit).	

RO

OPIS

- 1 Hrnec na varenie
- 2 Odmerka
- 3 Odnímateľné vnútorné veko
- 4 Telo spotrebiča
- 5 Tlačidlo na otváranie veka
- 6 Stierka na ryžu
- 7 Varecha na polievku
- 8 Ovládací panel
 - a. White Rice (Biela ryža)
 - b. Brown Rice (Hnedá ryža)
 - c. Steam (Para)
 - d. Porridge (Kaša)
 - e. Cake (Koláč)
 - f. Soup (Polievka)
 - g. Slow cook (Pomalé varenie)
 - h. Keep Warm (Udržiavanie teploty)
 - i. Preset (Predvoľba)
 - j. Timer (Časovač)
 - k. Menu
 - l. Start/Cancel (Spustiť/zrušiť)
- 9 Veko
- 10 Parný ventil
- 11 Napájací kábel

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Otvorte veko stlačením tlačidla na otváranie na spotrebiči – obr. 1.
- Vyberte hrniec na varenie – obr. 2.
- Zložte vnútorné veko zatlačením kolieska smerom von – obr. 3.
- Vyberte parný ventil zatlačením smerom von – obr. 4.
- Vyčistite ich pomocou špongie a saponátu.
- Ventil nasadte späť výstupom pary nahor (obr. 5), kým nie je dobre nasadený.
- Vnútorné veko vráťte na miesto tak, aby označenie Upside bolo vpredu – obr. 6.
- Vonkajšiu časť spotrebiča a veko utrite vlhkou handričkou.
- Dôkladne osušte.

POUŽÍVANIE RÝŽOVARU

Odmeranie ingrediencií – maximálna kapacita hrnca

- Odmerné značky na vnútornej strane hrnca sú uvedené v šálkach a používajú sa na meranie množstva vody pri varení ryže a iných obilnín.
- Pri varení akýchkoľvek tekutých receptov by maximálne množstvo všetkých ingrediencií vrátane vody nemalo prekročiť značku MAX vnútri hrnca.
- Maximálne množstvo vody + ryže by nemalo presiahnuť značku 4 šálky v hrnci – obr. 7.
- Plastová odmerka dodaná so spotrebičom je určená na odmeriavanie ryže a iných obilnín.

PRÍRUČKA NA PRÍPRAVU – Biela ryža ako príklad

Odmerky bielej ryže	Hladina vody v hrnci (+ ryža)	Počet porcií
1	1	1 – 2
2	2	2 – 3
3	3	3 – 4
4	4	4 – 6

Poznámka: Pridajte vodu podľa značky hladiny vody. Ryžu nasypťte vždy ako prvú, inak budete mať príliš veľa vody.

Ak chcete uvariť pol šálky bielej ryže, môžete pridať 130 ml vody v závislosti od svojich preferencií.



Hladina vody
pre bielu ryžu



Značka minimálnej
hladiny vody pre
program pary



Hladina vody
pre hnedú ryžu

MAX: Značka maximálnej hladiny vody pre všetky programy varenia v tekutine

MIN: Značka minimálnej hladiny vody pre program varenia v pare

PROGRAMY VARENIA

Všetky programy

- Výber programu: Stlačením tlačidla Menu vyberte program. Rozsvieti sa indikátor príslušného programu.
- Potom stlačte tlačidlo Start/Cancel, na displeji sa najprv zobrazí ikona usmievajúcej sa tváre a potom sa začne varenie.
- Automatické udržiavanie teploty: Po skončení varenia sa spotrebič automaticky prepne do režimu udržiavania teploty, ktorý je indikovaný rozsvietenou kontrolkou Warm.

SK

Poznámka:

- Logika odpočítavania pre bielu ryžu, hnedú ryžu
- Logika odpočítavania pre kašu, polievku a koláč: Ak je nastavený čas dlhší ako 1,5 hodiny, odpočítavanie prebieha v hodinách. Ak je nastavený čas do 1,5 hodiny, odpočítavanie prebieha v minútach.

Preset – prednastavený čas ukončenia varenia

Môžete vopred nastaviť čas ukončenia varenia pomocou funkcie Preset.

- Vyberte program varenia. (Upozornenie: Niektoré programy nepodporujú funkciu prednastaveného času. Pozrite si tabuľku nižšie.)
- Stlačením tlačidla Preset nastavte čas ukončenia. Napríklad nastavenie 8.5 znamená, že ryža alebo jedlo bude hotové o 8,5 hodiny.
- Stlačením tlačidla Start/Cancel dokončíte nastavenie.

Poznámka:

- Prednastavený čas dokončenia musí byť nastavený dlhšie ako skutočný čas varenia, inak spotrebič začne variť hneď. Všetky časy sú uvedené v hodinách (h). Čas môžete nastaviť v 1-hodinových krokoch pre 10 – 20 hodín a v polhodinových krokoch pre menej ako 10 hodín.

Udržiavanie teploty

- Tip: Ak chcete zachovať najlepšiu chuť, neprekračujte 6 hodín v režime Keep Warm.
- Stlačením tlačidla Menu vyberte funkciu Keep Warm (Udržiavanie teploty). Kontrolka zvoleného programu sa rozsvieti.
- Trvanie režimu udržiavania teploty sa každým stlačením zvyšuje takto:
 - Do 90 minút: 1 minúta.
 - 90 minút – 10 hodín: 30 minút (pol hodiny).
 - 10 – 12 hodín: 1 hodina.
- Stlačením tlačidla "Start/Cancel" spustíte alebo zrušíte program Keep Warm.

Časovač

Môžete nastaviť dĺžku varenia pomocou funkcie Timer.

- Vyberte program (nie všetky podporujú funkciu časovača).
- Stlačte tlačidlo Timer a nastavte trvanie (napr. 1.0 pre 1 hodinu).
- Stlačením tlačidla Start/Cancel dokončíte nastavenie.

PROGRAMY

Programy varenia	Čas prípravy jedla			Teplota			Predvoľba		Udržiavanie teploty
	Predvolené	Krok	Rozsah	Predvolené	Nastaviteľné	Rozsah	Rozsah	Krok	
Biela ryža	AUTO	–	37 – 48 min	AUTO	–	–	Čas prípravy jedla – 24h	10 – 24h/1h <10h/0,5h	12H
Hnedá ryža (Viaczrná)	AUTO	–	75 – 90 min	AUTO	–	–	Čas prípravy jedla – 24h	10 – 24h/1h <10h/0,5h	12H
Para	20min	1min	1 – 90 min	100 °C	–	–	Čas prípravy jedla – 24h	10 – 24h/1h <10h/0,5h	12H
Kaša	30 m	<90min/ 1 min; 90min – 2h/0,5h	5 min – 2h	100 °C	–	–	Čas prípravy jedla – 24h	10 – 24h/1h <10h/0,5h	12H
Pomalé varenie	8h	30min	4h – 12h	AUTO	–	–	Čas prípravy jedla – 24h	10 – 24h/1h <10h/0,5h	12H
Koláč	30m	30mins	30 min/ 60 min/90 min	125 °C	–	–	–	–	–
Polievka	1h	<90min/ 1 min; 90min – 2h/0,5h	20min – 2h	100 °C	–	–	Čas prípravy jedla – 24h	10 – 24h/1h <10h/0,5h	12H

Časy varenia bielej a hnedej ryže v tabuľke sú približné a môžu sa líšiť o 1 – 2 minúty v závislosti od teploty okolia, objemu vody a množstva ryže. Používajte ich len ako referenciu.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

SK

- Pred čistením a údržbou sa uistite, že ryžovar je odpojený od elektrickej siete a úplne vychladnutý.
- Dôrazne sa odporúča vyčistiť spotrebič po každom použití špongiou.
- Príslušenstvo (varecha/stierka/odmerka) je vhodné do umývačky riadu. Neodporúčame umývať hrniec v umývačke riadu, odporúčame ho umývať ručne vodou so saponátom a mäkkou špongiou. (Niektoré prostriedky na umývanie riadu sú veľmi korozívne a okraj hrnca by mohol časom mierne zmeniť svoj vzhľad. Nemá to vplyv na výkon varenia, ale mohlo by to poškodiť jeho kozmetické vlastnosti.)

Starostlivosť o hrniec

Pozorne dodržujte nasledujúce pokyny pre hrniec:

- S cieľom zachovania kvality hrnca sa odporúča nekrájať v ňom potraviny.
- Používajte priloženú plastovú varechu alebo drevenú varechu (nepoužívajte kovovú lyžicu), aby ste nepoškodili povrch hrnca.
- Aby sa predišlo riziku korózie, nenalievajte do hrnca ocot.
- Neodporúča sa používať čistiace prášky a abrazívne špongie.
- Ak sa jedlo prilepilo na dno, môžete do hrnca naliať vodu, aby sa pred umývaním na chvíľu odmočilo.
- Hrnec dôkladne vysušte.

Čistenie vnútorného veka a ventilu

- Zložte vnútorné veko zatlačením kolieska smerom von – obr. 3. Na čistenie môžete tiež odstrániť silikónový krúžok vnútorného veka.
- Vyberte parný ventil zatlačením smerom von – obr. 4.
- Vyčistite ich pomocou špongie a saponátu.
- Ventil nasadte späť výstupom pary nahor (obr. 5), kým nie je dobre nasadený.
- Vráťte silikónový krúžok späť: vložte veko so značkou Upside vpredu do tenkej vrstvy (zadnej vrstvy) silikónového krúžku. Uistite sa, že predná strana smeruje von. – Obr. 8.
- Vnútorné veko vráťte na miesto tak, aby označenie Upside bolo vpredu – Obr. 6.

Čistenie ostatných častí spotrebiča a starostlivosť o ne

- Vonkajšiu stranu ryžovaru, vnútornú stranu veka a napájací kábel očistite vlhkou handričkou a utrite do sucha. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
- Vnútro tela spotrebiča nečistite vodou, pretože by sa tým mohol poškodiť tepelný snímač.

K

POZNÁMKA

SK

- Počas varenia neotvárajte veko, pretože by unikala para, čo by ovplyvnilo čas varenia a chuť.
- Po skončení varenia, keď sa rozsvieti kontrolka Keep Warm, ryžu premiešajte a potom ju nechajte v ryžovare ešte niekoľko minút, aby ste získali dokonalú ryžu s oddelenými zrnami.
- **Nedotýkajte sa vykurovacieho telesa, keď je spotrebič zapnutý.**
- **Opatrne utierajte vonkajšiu časť hrnca (najmä dno). Uistite sa, že pod hrncom a na výhrevnom telese nie sú žiadne cudzie zvyšky alebo tekutina.**

- **Počas varenia nikdy nedávajte ruku na výstup pary, pretože hrozí nebezpečenstvo popálenia – obr. 9.**
- **Používajte len vnútorný hrniec dodaný so spotrebičom.**
- **Nenaliievajte vodu ani nevkladajte prísady do spotrebiča bez hrnca vloženého vnútri.**
- **Spotrebič nepoužívajte na vyprážanie jedla v oleji. Spotrebič nepoužívajte na smaženie, miešanie, grilovanie a opekánie jedál.**

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Popis poruchy	Príčina	Riešenie
Všetky indikátory nesvietia a ohrev nefunguje.	Spotrebič nie je zapojený do elektrickej siete.	Spotrebič nie je zapojený do elektrickej siete. Skontrolujte, či je napájací kábel zapojený do zásuvky a do elektrickej siete.
Všetky indikátory nesvietia a ohrev nefunguje.	Poškodenie dosky plošných spojov alebo chyba pripojenia E0/E1.	Odošlite na opravu do autorizovaného servisného strediska.
Počas používania uniká para.	Veko nie je správne zatvorené.	Otvorte a skontrolujte, či je veko správne zatvorené.
	Nesprávna poloha alebo neúplná poloha parného ventilu	Zastavte varenie (odpojte výrobok od elektrickej siete) a skontrolujte, či je ventil kompletný (2 časti zacvaknuté do seba) a dobre umiestnený
	Silikónový krúžok nie je správne vložený.	Pozrite si informácie o správnom vložení silikónového krúžku v návode.
	Tesnenie veka alebo parného ventilu je poškodené.	Odošlite na opravu do autorizovaného servisného strediska.
Pretekánie	Poškodenie dosky plošných spojov alebo snímača	
E0	Snímač na veku je otvorený alebo skratovaný.	
E1	Snímač na dne je otvorený alebo skratovaný.	

SK

OPIS

- | | | | |
|---|-----------------------------|----|-----------------|
| 1 | Kuhalna posoda | e. | Cake |
| 2 | Merilni lonček | f. | Soup |
| 3 | Odstranljiv notranji pokrov | g. | Slow cook |
| 4 | Ohišje | h. | Keep Warm |
| 5 | Gumb za odpiranje pokrova | i. | Preset |
| 6 | Lopatica za riž | j. | Timer |
| 7 | Jedilna žlica | k. | Menu |
| 8 | Nadzorna plošča | l. | Start/Cancel |
| | a. White Rice | 9 | Ventil za |
| | b. Brown Rice | 10 | paro na pokrovu |
| | c. Steam | 11 | Napajalni kabel |
| | d. Porridge | | |

PRED PRVO UPORABO

- Odprite pokrov, tako da pritisnete gumb za odpiranje na napravi – Sl. 1.
- Odstranite posodo – Sl. 2.
- Odstranite notranji pokrov, tako da ga potisnete navzven z gumbom – Sl. 3.
- Odstranite ventil za paro, tako da ga potisnete navzven – Sl. 4.
- Očistite jih z gobico in sredstvom za pomivanje posode.
- Ventil namestite nazaj, tako da je odprtina za paro obrnjena navzgor (sl. 5) in ga potisnite, da se dobro namesti.
- Notranji pokrov namestite tako, da je oznaka za navzgor na sprednji strani. – Sl. 6.
- Obrišite zunanost naprave in pokrov z vlažno krpo.
- Previdno ju obrišite.

UPORABA KUHALNIKA RIŽA

SL

Merjenje sestavin – Največja prostornina posode

- Merilne oznake na notranji strani posode so navedene v skodelicah in se uporabljajo za merjenje količine vode pri kuhanju riža in drugih žitaric.
- Pri pripravi kakršnih koli tekočih jedi največja količina sestavin, vključno z vodo, ne sme preseči oznake MAX na notranji strani posode.
- Največja količina vode in riža ne sme preseči oznake za štiri skodelice na notranji strani posode – Sl. 7.
- Plastični lonček, priložen napravi, je namenjen merjenju riža in drugih žitaric.

VODNIK ZA KUHANJE - Na primer bel riž

Merilni lončki za bel riž	Nivo vode v posodi (z dodanim rižem)	Število oseb
1	1	1-2
2	2	2-3
3	3	3-4
4	4	4-6

Opomba: Dodajte vodo do ustrezne oznake za vodo. Vedno najprej dodajte riž, sicer boste imeli preveč vode.

Če želite skuhati pol skodelice belega riža, lahko dodate 130 ml vode, odvisno od vaših želja.



Oznaka za
vodo za
bel riž



Najnižja oznaka za vodo
za program kuhanja
na pari



Oznaka za
vodo za
rjav riž

MAX: Najvišja oznaka za vodo za program tekočih jedi

MIN: Najnižja oznaka za vodo za program kuhanja na pari

PROGRAMI ZA KUHANJE

Vsi programi

- Izbira programa: Če želite izbrati program, pritisnite gumb »Menu«. Indikator ustreznega programa zasveti.
- Nato pritisnite gumb »Start/Cancel«. Na zaslonu se bo prikazal nasmejan obraz in kuhanje se bo začelo.
- Samodejno ohranjanje toplote: Ko je kuhanje končano, naprava samodejno preklopi v način ohranjanja toplote, ki ga označuje vklopljena lučka »Warm«.

SL

Opomba:

- Logika odštevanja za bel in rjav riž
- Logika odštevanja za kašo, juho in kolač: če nastavljen čas presega 1 uro in 30 minut, se odštevanje nadaljuje v urah; Če je čas nastavljen na 1 uro in 30 minut ali manj, se odštevanje nadaljuje v minutah.

Prednastavitev – Prednastavljen čas konca kuhanja

Čas konca lahko nastavite vnaprej s funkcijo »Preset«.

- Izberite program kuhanja. (Opomba: Nekateri programi ne podpirajo funkcije »Preset«. Glejte spodnji grafikon.)
- Za nastavitev časa konca pritisnite gumb »Preset«. Če na primer nastavite »8,5«, to pomeni, da bo riž ali obrok pripravljen čez 8 ur in 30 minut.
- Za dokončanje nastavitve pritisnite gumb »Start/Cancel«.

Opomba:

- Prednastavljen čas konca kuhanja mora presegati dejanski čas kuhanja, sicer bo naprava s kuhanjem začela takoj. Vsi časi so nastavljeni v urah (h). Čas lahko nastavite v enournih intervalih za 10 do 20 ur in v polurnih intervalih za manj kot 10 ur.

Ohranjanje toplote

- Nasvet: Za najboljši okus naj čas v načinu ohranjanja toplote ne preseže 6 ur.
- Pritisnite »Menu«, da izberete program »Keep Warm«. Zasvetila bo lučka izbranega programa.
- Trajanja ohranjanja toplote se z vsakim pritiskom povečuje, kot sledi:
 - Manj kot 90 min: 1 minuta.
 - 90 min–10 h: 30 minut (0,5 h).
 - 10–12 h: 1 h.
- Pritisnite »Start/Cancel«, da zaženete ali prekličete program »Keep Warm«.

Časovnik

Čas kuhanja lahko nastavite s funkcijo »Timer«.

- Izberite program (vsi programi ne podpirajo časovnika).
- Pritisnite »Timer« in nastavite trajanje (npr. »1,0« za 1 uro).
- Za dokončanje nastavitve pritisnite »Start/Cancel«.

L

SL

PROGRAMI

Meniji za pripravo jedi	Čas kuhanja			Temperatura			Prednastavitev		Ohranjanje toplote
	Privzeto	Interval	Razpon	Privzeto	Nastavljivo	Razpon	Razpon	Interval	
Bel riž	AUTO	N/V	37-48 min	AUTO	N/V	N/V	Čas kuhanja – 24 h	10-24 h/1 h <10 h/30 min	12 h
Rjav riž (polnozrnat)	AUTO	N/V	75-90 min	AUTO	N/V	N/V	Čas kuhanja – 24 h	10-24 h/1 h <10 h/30 min	12 h
Parjenje	20 min	1 min	1-90 min	100 °C	N/V	N/V	Čas kuhanja – 24 h	10-24 h/1 h <10 h/30 min	12 h
Kaša	30 m	<90 min/ 1 min; 90 min- 2 h/0,5 h	5 m-2 h	100 °C	N/V	N/V	Čas kuhanja – 24 h	10-24 h/1 h <10 h/30 min	12 h
Počasno kuhanje	8 h	30 min	4-12 h	AUTO	N/V	N/V	Čas kuhanja – 24 h	10-24 h/1 h <10 h/30 min	12 h
Kolač	30 m	30 min	30 min/ 60 min/90 min	125 °C	N/V	N/V	N/V	N/V	N/V
Juha	1 h	<90 min/ 1 min; 90-2 h/0,5 h	20 m-2 h	100 °C	N/V	N/V	Čas kuhanja – 24 h	10-24 h/1 h <10 h/30 min	12 h

Časi kuhanja za bel in rjav riž v tabeli so približki in se lahko glede na temperaturo okolja, količino vode in količino riža razlikujejo od ene do dve minuti. Uporabljajte jih zgolj za referenco.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Preden se lotite čiščenja in vzdrževanja kuhalnika riža, se prepričajte, da je odklopljen in povsem ohlajen.
- Priporočamo, da napravo po vsaki uporabi očistite z gobico.
- Dodatke (žlico/lopatico/merilni lonček) lahko pomijete v pomivalnem stroju. Kuhalne posode se ne priporoča pomivati v pomivalnem stroju. Priporoča se ročno čiščenje z milnico in mehko gobico. (Nekatera sredstva za pomivanje posode so zelo korozivna, zato se lahko rob posode čez čas spremeni. To ne vpliva na učinkovitost kuhanja, lahko pa poškoduje videz posode.)

SL

Skrb za posodo

Za posodo pozorno upoštevajte spodnja navodila:

- Da bi ohranili kakovost posode, priporočamo, da v njej ne režete hrane.

- Da preprečite poškodbo površine posode, uporabite priloženo plastično ali leseno žlico (ne uporabljajte kovinskih žlic).
- Da bi se izognili nevarnosti korozije, v posodo ne vlijte kisa.
- Ne priporočamo uporabe praškov za drgnjenje in abrazivnih gobic.
- Če se je hrana prijela na dno posode, vanjo vlijte vodo in pustite, da se nekaj časa namaka, preden jo pomijete.
- Posodo previdno osušite.

Čiščenje notranjega pokrova in ventila

- Notranji pokrov odstranite tako, da potisnete navzven z gumbom – Sl. 3. Odstranite lahko tudi silikonski obroč notranjega pokrova in ga očistite.
- Odstranite ventil za paro, tako da ga potisnete navzven – Sl. 4.
- Očistite ju z gobico in sredstvom za pomivanje.
- Ventil namestite nazaj, tako da je odprtina za paro obrnjena navzgor (sl. 5) in ga potisnite, da se dobro namesti.
- Namestite silikonski obroč: vstavite pokrov z oznako za navzgor na sprednjem delu v tanki sloj (zadnji sloj) silikonskega obroča. Prepričajte se, da je sprednja stran obrnjena navzven. – Sl. 8.
- Notranji pokrov namestite tako, da je oznaka za navzgor na sprednji strani. – Sl. 6.

Čiščenje in nega ostalih delov naprave

- Zunanost kuhalnika riža, notranjost posode in kabel očistite z vlažno krpo in jih obrišite do suhega. Ne uporabljajte abrazivnih izdelkov.
- Za čiščenje notranjosti ohišja naprave ne uporabljajte vode, saj lahko poškodujete toplotni senzor.

OPOMBA

- Med kuhanjem ne odpirajte pokrova, saj lahko izpust pare vpliva na čas kuhanja in spremeni okus.
- Ko ob koncu kuhanja zasveti lučka »Keep Warm«, premešajte riž in ga še nekaj minut pustite v posodi, da dobite popolno jed z nesprijetimi zrni.
- **Ko je izdelek vklopljen, se ne dotikajte grelnega elementa.**
- **Narahlo obrišite zunanost posode (zlasti dno). Prepričajte se, da pod posodo in na grelnem elementu ni ostankov ali tekočine.**
- **Med kuhanjem nikoli ne postavljajte roke na izhod za paro, ker lahko pride do opeklin – Sl. 9.**
- **Uporabljajte samo notranjo posodo, priloženo napravi.**

L

SL

- **V napravo ne zlivajte vode in vanjo ne dajajte sestavin, če v njej ni posode.**
- **Naprave ne uporabljajte za cvrtje hrane v olju. Naprave ne uporabljajte, če želite hrano pražiti, mešati, peči in zapeči.**

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Opis okvare	Vzrok	Rešitev
Indikatorske lučke ne svetijo in naprava ne oddaja toplote.	Naprava ni priključena na napajanje.	Naprava ni priključena na napajanje. Preverite, ali je napajalni kabel priključen v vtičnico in priključen v električno omrežje.
Indikatorske lučke ne svetijo in naprava ne oddaja toplote.	Poškodba vezja ali napaka povezave E0/E1.	Napravo pošljite v popravilo na pooblaščen servisni center.
Para uhaja med uporabo.	Pokrov ni pravilno zaprt.	Odprite pokrov in se prepričajte, da je pravilno zaprt.
	Ventil za paro ni pravilno nameščen ali zaprt	Ustavite kuhanje (odklopite napravo) in preverite, ali je ventil pravilno zaprt (oba dela sta zaskočena) in nameščen
	Silikonski obroč ni pravilno nameščen.	Za pravilno namestitev silikonskega obroča glejte navodila za uporabo.
	Tesnilo pokrova ali ventila za paro je poškodovano	Napravo pošljite v popravilo na pooblaščen servisni center.
Prelivanje	Poškodba vezja ali senzorja	
E0	Senzor na pokrovu je odprt ali je v kratkem stiku.	
E1	Senzor na dnu je odprt ali je v kratkem stiku.	

SL

PËRSHKRIMI

- | | | | |
|---|-----------------------------|----|-----------------------|
| 1 | Tenxherja | d. | PORRIDGE (QULL) |
| 2 | Gota matëse | e. | Kek |
| 3 | Kapaku i brendshëm që hiqet | f. | Supë |
| 4 | Mbajtësja e pajisjes | g. | Gatim i ngadaltë |
| 5 | Butoni i hapjes së kapakut | h. | Ruajtja e ngrohtësisë |
| 6 | Spatula për oriz | i. | Preset |
| 7 | Tasi për supë | j. | Kohëmatësi |
| 8 | Paneli i kontrollit | k. | Menu |
| | a. Oriz i bardhë | l. | Fillo/Ndalo |
| | b. Oriz kaf | 9 | Kapaku |
| | c. Avull | 10 | Valvula e avullit |
| | | 11 | Kordoni elektrik |

PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

- Hapni kapakun duke shtypur butonin e hapjes te produkti – Fig. 1.
- Hiqni tasin – Fig. 2.
- Hiqni kapakun e brendshëm duke e shtyrë jashtë me dorezë – Fig. 3.
- Hiqni valvulën e avullit duke e shtyrë jashtë – Fig. 4.
- Pastrojini me sfungjer dhe me detergjent.
- Vendosni valvulën sërish me vrimën e avullit lart (Fig. 5) derisa të mbërthehet mirë.
- Vendosni kapakun e brendshëm sërish në pozicionin përkatës me shenjën "Lart" përpara. – Fig. 6.
- Fshini pjesën e jashtme të pajisjes dhe kapakun me një copë të lagur.
- Thajini me kujdes.

PËRDORIMI I RICE COOKER

Matja e përbërësve - Kapaciteti maksimal i tenxheres

- Shënimet e graduara në pjesën e brendshme të tenxheres janë matje me gotë, këto përdoren për të matur sasinë e ujit kur gatuhet oriz apo drithëra të tjera.
- Për të gatuar ndonjë recetë me përmbajtje të lëngët, sasia maksimale e të gjithë përbërësve, duke përfshirë ujin, nuk duhet ta tejkalojë shenjën "MAX" brenda tenxheres.
- Sasia maksimale e ujit + orizit nuk duhet ta tejkalojë shenjën e 4 gotave brenda tenxheres – Fig. 7.
- Gota plastike e ofruar me pajisjen shërben për matjen e sasisë së orizit dhe të drithërave të tjera.

SQ

UDHËZUESI I GATIMIT - Për shembull, White Rice

Gotat matëse të orizit të bardhë	Niveli i ujit në tenxhere (+ orizi)	Numri i racioneve
1	1	1-2
2	2	2-3
3	3	3-4
4	4	4-6

Shënim: Shtoni ujin sipas shenjës së nivelit të ujit. Gjithmonë shtoni orizin të parin, përndryshe do të keni ujë të tepërt.

Për të gatuar 0,5 të gotës së orizit të bardhë, mund të shtoni 130 ml ujë, sipas dëshirës.



vija e nivelit të ujit për orizin e bardhë



Vija minimale e nivelit të ujit për programin e gatimit me avull



vija e nivelit të ujit për orizin e kaftë

MAX: Vija maksimale e nivelit të ujit për të gjitha programet e gatimeve të lëngëta

MIN: Vija minimale e nivelit të ujit për programin e gatimit me avull

PROGRAMET E GATIMIT

Të gjitha programet

- Përzgjedhja e programit: Shtypni butonin "Menyja" për të përzgjedhur një program. Do të ndizet drita treguese e programit përkatës.
- Më pas, me shtypjen e butonit "Start/Cancel", në ekran do të shfaqet një figurë me fytyrë të buzëqeshur dhe më pas do të fillojë gatimi.
- Modaliteti automatik "Keep Warm": Pasi të përfundojë gatimi, pajisja do të hyjë automatikisht në modalitetin e ruajtjes së ngrohtësisë, që tregohet nga drita e ndezur "Warm".

SQ

Shënim:

- Logjika pas zbritjes së kohës së gatimit për orizin e bardhë e të kaftë
- Logjika pas kohës së gatimit për qullin, supën dhe kekun: Nëse koha e caktuar është mbi 1,5 orë, zbritja e kohës së gatimit

matet në orë; Nëse koha e caktuar është 1,5 orë ose më pak, zbritja e kohës së gatimit matet në minuta.

Preset – Koha e paracaktuar e përfundimit të gatimit

Ju mund të caktoni kohën e përfundimit të gatimit paraprakisht me funksionin "Preset".

- Përzgjidhni një program gatimi. (Kini parasysh: Disa programe nuk e mbështesin funksionin "Preset". Referojuni grafikut të mëposhtëm.)
- Shtypni butonin "Preset" për të caktuar kohën e përfundimit. Për shembull, cilësimi "8,5" do të thotë që orizi ose vakti do të jetë gati pas 8,5 orësh.
- Shtypni butonin "Start/Cancel" për të ekzekutuar cilësimin.

Shënim:

- Koha e paracaktuar e përfundimit duhet të caktohet më e gjatë se koha reale e gatimit, përndryshe gatimi do të nisë menjëherë. Të gjitha kohët janë të caktuara në orë (h). Mund ta rregulloni kohën në hapa 1-orëshe për 10-20 orë dhe në hapa 0,5-orëshe për më pak se 10 orë.

Ruajtja e ngrohtësisë

- Këshillë: Për shijen më të mirë, mos i tejkaloni 6 orë në modalitetin "Keep Warm".
- Shtypni "Menu" për të zgjedhur modalitetin "Keep Warm". Do të ndizet drita treguese e programit të zgjedhur.
- Kohëzgjatja e ruajtjes së ngrohtësisë rritet me çdo shtypje të butonit, si më poshtë:
 - Nën 90 min: 1 minutë.
 - 90 min – 10 orë: 30 minuta (0,5 orë).
 - 10 – 12 orë: 1 orë.
- Shtypni "Start/Cancel" për të filluar ose anuluar programin "Keep Warm".

Kohëmatësi

Mund të caktoni kohën e gatimit me funksionin "Timer".

- Përzgjidh një program (jo të gjitha programet e mbështesin funksionin "Timer").
- Shtypni "Timer" dhe caktoni kohëzgjatjen (p.sh., "1,0" për 1 orë).
- Shtypni butonin "Start/Cancel" për të ekzekutuar cilësimin.

PROGRAMET

Menytë e gatimit	Koha e gatimit			Temperatura			Preset		Ruajtja e ngrohtësisë
	E paracaktuar	Hapi	Intervali	E paracaktuar	E rregullueshme	Intervali	Intervali	Hapi	
Oriz i bardhë	AUTOMATIKE	NUK ZBATOHE	37-48 min	AUTOMATIKE	NUK ZBATOHE	NUK ZBATOHE	Koha e gatimit - 24 h	10-24 h/1 h < 10 h/0,5 h	12 h
Oriz kaf (me shumë kokrra)	AUTOMATIKE	NUK ZBATOHE	75-90 min	AUTOMATIKE	NUK ZBATOHE	NUK ZBATOHE	Koha e gatimit - 24 h	10-24 h/1 h < 10 h/0,5 h	12 h
Avull	20 min	1 min	1-90 min	100°C	NUK ZBATOHE	NUK ZBATOHE	Koha e gatimit - 24 h	10-24 h/1 h < 10 h/0,5 h	12 h
PORRIDGE (QUILL)	30 min	<90 min/1 min; 90 min-2 h/0,5 h	5 m - 2 h	100°C	NUK ZBATOHE	NUK ZBATOHE	Koha e gatimit - 24 h	10-24 h/1 h < 10 h/0,5 h	12 h
Gatim i ngadalhtë	8 h	30 min	4 h/12 h	AUTOMATIKE	NUK ZBATOHE	NUK ZBATOHE	Koha e gatimit - 24 h	10-24 h/1 h < 10 h/0,5 h	12 h
Kek	30 m	30 min	30 min/60 min/90 min	125°C	NUK ZBATOHE	NUK ZBATOHE	NUK ZBATOHE	NUK ZBATOHE	NUK ZBATOHE
Supë	1 h	<90 min/1 min; 90-2 h/0,5 h	20 m-2 h	100°C	NUK ZBATOHE	NUK ZBATOHE	Koha e gatimit - 24 h	10-24 h/1 h < 10 h/0,5 h	12 h

Kohët e gatimit në tabelë për orizin e bardhë dhe të kaftë janë të përafërta dhe mund të ndryshojnë me 1-2 minua, sipas temperaturës së ambientit, vëllimit të ujit dhe sasisë së orizit. Përdorini vetëm për referencë.

PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA

- Sigurohuni që tenxherja elektrike për oriz të jetë hequr nga priza dhe të jetë ftohur plotësisht përpara kryerjes së procedurës së pastrimit dhe të mirëmbajtjes.
- Këshillohet ta pastroni pajisjen me sfungjer pas çdo përdorimi.
- Aksesorët (garuzhda / spatula / gota matëse) mund të lahen në lavastovilje. Ne nuk rekomandojmë që tenxheren ta lani në lavastovilje. Ju rekomandojmë ta lani me dorë me ujë me detergjent dhe me sfungjer të butë. (Disa detergjentë për lavastovilje janë shumë gërryes dhe buzët e tenxheres mund të dëmtohen me kalimin e kohës. Kjo nuk ndikon në cilësinë e gatimit, por mund ta dëmtojë tenxheren nga ana estetike.)

Mirëmbajtja e tenxheres

Për tenxheren, ndiqni me kujdes udhëzimet e mëposhtme:

- Për të siguruar ruajtjen e cilësisë së tenxheres, rekomandohet të mos e prisni ushqimin brenda saj.
- Përdorni lugën plastike që vjen bashkë me pajisjen, ose një lugë druri (shmangni lugën metalike) për të shmangur dëmtimin e sipërfaqes së tenxheres.
- Për të shmangur rrezikun e gërryerjes, mos hidhni uthull në tenxhere.
- Nuk rekomandohen pluhurat e fortë dhe sfungjerët gërryes.
- Nëse është ngjitur ushqim në fund të tenxheres, mund të hidhni pak ujë në tenxhere dhe lëreni të zbutet për pak kohë përpara se ta lani.
- Thajeni tenxheren me kujdes.

Pastrimi i kapakut të brendshëm dhe i valvulës

- Hiqni kapakun e brendshëm duke e shtyrë jashtë me dorezë – Fig. 3. Gjithashtu, mund të hiqni guarnicionin prej silikoni të kapakut të brendshëm për ta pastruar.
- Hiqni valvulën e avullit duke e shtyrë jashtë – Fig. 4.
- Pastrojini me sfungjer dhe detergjent.
- Vendosni valvulën sërish me vrimën e avullit lart (Fig. 5) derisa të mbërthehet mirë.
- Vendosni sërish guarnicionin prej silikoni: vendosni kapakun me shenjën "Lart" përpara te shtresa e hollë (shtresa e pasme) e guarnicionit prej silikoni. Sigurohuni që pjesa e përparme të jetë e drejtuar nga jashtë. – Fig. 8.
- Vendosni kapakun e brendshëm sërish në pozicionin përkatës me shenjën "Lart" përpara. – Fig. 6.

Q

SQ

Pastrimi dhe kujdesi për pjesët e tjera të pajisjes

- Pastroni pjesën e jashtme të Rice Coker, pjesën e brendshme të kapakut dhe kordonin, me një copë të lagur dhe thajeni. Mos përdorni produkte gërryese.
- Mos përdorni ujë për të pastruar pjesën e brendshme të trupit të pajisjes, pasi mund të dëmtojë sensorin e nxehtësisë.

SHËNIM

- Mos e hapni kapakun gjatë gatimit, pasi avulli do të dalë dhe kjo gjë do të ndikojë te koha e gatimit dhe te shija.
- Pas përfundimit të gatimit, kur të ndizet drita treguese e funksionit "Keep Warm", përzieni orizin dhe më pas lëreni për disa minuta te tenxherja elektrike për oriz për të përfutur orizin e përsosur me kokrra të shkrifëta.
- **Mos e prekni elementin e ngrohjes kur produkti është i ndezur.**
- **Fshijeni me kujdes pjesën e jashtme të tenxheres (veçanërisht pjesën e poshtme). Sigurohuni që të mos ketë mbetje ose lëngje nën tenxhere dhe te elementi i ngrohjes.**
- **Asnjëherë mos e vendosni dorën në vrimën e daljes së avullit gjatë gatimit, pasi ka rrezik djegieje– Fig. 9.**
- **Përdorni vetëm tenxheren e brendshme të ofruar së bashku me këtë pajisje.**
- **Mos hidhni ujë ose mos vendosni përbërës në pajisje pa vendosur tenxheren brenda.**
- **Mos e përdorni pajisjen për të skuqur ushqime në vaj. Mos e përdorni pajisjen për të skuqur, kaurdisur, pjekur apo verdhur ushqimin.**

SQ

NDIHMA PËR ZGJIDHJEN E PROBLEMEVE

Përshkrimi i keqfunksionimit	Shkaku	Zgjidhja
Çdo dritë treguese është e fikur dhe pajisja nuk ngrohet.	Pajisja nuk është vendosur në prizë.	Pajisja nuk është vendosur në prizë. Kontrolloni nëse spina është vendosur në prizë dhe nëse është lidhur me rrjetin elektrik.
Çdo dritë treguese është e fikur dhe pajisja nuk ngrohet.	Dëmtim i qarkut elektrik ose ka problem me lidhjen E0/E1.	Dërgojeni te qendra e autorizuar e shërbimit për riparim.
Dalje e avullit gjatë përdorimit.	Kapaku nuk është mbyllur siç duhet.	Hapeni dhe sigurohuni që ta mbyllni kapakun siç duhet.
	Valvula e avullit është vendosur gabim ose nuk është mbërthyer	Ndërprisni gatimin (hiqeni produktin nga priza) dhe kontrolloni nëse valvula është e mbërthyer (2 pjesët e mbërthyer bashkë) dhe nëse është vendosur siç duhet
	Guarnicioni prej silikoni nuk është vendosur siç duhet.	Referojuni IFU-së për ta vendosur guarnicionin prej silikoni siç duhet.
	Kapaku ose guarnicioni valvulës së avullit është dëmtuar	Dërgojeni te qendra e autorizuar e shërbimit për riparim.
Derdhje	Dëmtim i qarkut elektrik ose i sensorit	
E0	Sensori te kapaku është i hapur ose ka qark të shkurtër.	
E1	Sensori te pjesa e poshtme është i hapur ose ka qark të shkurtër.	

Q

SQ

OPIS

- | | | | |
|---|-----------------------------------|----|---------------------------|
| 1 | Posuda za kuvanje | d. | Porridge |
| 2 | Merna posuda | e. | Cake |
| 3 | Unutrašnji poklopac koji se skida | f. | Soup |
| 4 | Kučište | g. | Slow cook |
| 5 | Dugme za otvaranje poklopca | h. | Keep Warm |
| 6 | Špatula za pirinač | i. | Preset |
| 7 | Kašika za supu | j. | Timer |
| 8 | Kontrolna tabla | k. | Menu |
| | a. White Rice | l. | Start/Cancel |
| | b. Brown Rice | 9 | Poklopac |
| | c. Steam | 10 | Ventil za kuvanje na pari |
| | | 11 | Kabl za napajanje |

PRE PRVE UPOTREBE

- Otvorite poklopac pritiskom na dugme za otvaranje na proizvodu – Sl. 1.
- Uklonite posudu – Fig. 2.
- Skinite unutrašnji poklopac guranjem prema van pomoću tastera – Sl. 3.
- Skinite ventil za kuvanje na pari guranjem prema van - Sl.4.
- Očistite ih sušilicom i tečnošću za pranje.
- Vratite ventil sa izlazom za paru okrenutim nagore (Sl. 5) dok dobro ne nalegne.
- Stavite unutrašnji poklopac u položaj sa oznakom nagore okrenutom prema napred. – Sl. 6.
- Obrišite spoljašnjost uređaja i poklopac vlažnom krpom.
- Pažljivo osušite.

UPOTREBA APARATA ZA KUVANJE PIRINČA

Merenje sastojaka – maksimalni kapacitet posude

- Graduirane oznake na unutrašnjoj strani posude date su u šoljicama, a koriste se za merenje količine vode pri kuvanju pirinča i drugih žitarica.
- Za kuvanje bilo kojih tečnih jela, maksimalna količina svih sastojaka, uključujući vodu, ne sme preći oznaku MAX unutar posude.
- Maksimalna količina vode + pirinač ne sme preći oznaku od 4 šolje unutar posude – Sl. 7.
- Plastična čaša koju ste dobili uz uređaj služi za merenje pirinča i drugih žitarica.

SR

VODIČ ZA KUVANJE - White Rice, na primer

Merne šolje za beli pirinač	Nivo vode u posudi (+ pirinač)	Porcija za osobu
1	1	1-2
2	2	2-3
3	3	3-4
4	4	4-6

Napomena: dodajte vodu pridržavajući se oznake za nivo vode. Uvek dodajte prvo pirinač inače ćete imati previše vode.

Da biste skuvali 0,5 šolje belog pirinča, možete dodati 130 ml vode, u zavisnosti od toga kako želite.



linija vode za
white rice



Linija za minimalan nivo
vode za program steam
(kuvanje na pari)



linija vode za
Brown rice

MAX: linija za maks. nivo vode za sve programe kuvanja tečnosti

MIN: linija za minimalan nivo vode za program steam cooking (kuvanje na pari)

PROGRAMI ZA KUVANJE

Svi programi

- Izbor programa: Pritisnite dugme "Meni" da odaberete program. Indikator odgovarajućeg programa će da svetli .
- Zatim, pritiskom na dugme „Start/Cancel“, na displeju će se prvo pojaviti efekat osmeha, a zatim će početi kuvanje.
- Automatsko Keep-Warm (održavanje toplote): Kada se kuvanje završi, uređaj će automatski preći u režim održavanja toplote, što je naznačeno svetlećom lampicom „Toplo“.

Napomena:

- Logika odbrojavanja za beli pirinač, smeđi pirinač
- Logika odbrojavanja za Porridge, soup i cake: ako je podešeno vreme veće od 1,5 sat, odbrojavanje se nastavlja u satima; Ako je podešeno vreme 1,5 sati ili manje, odbrojavanje se nastavlja u minutima.

Preset - unapred podešeno vreme završetka kuvanja

Možete da podesite vreme završetka kuvanja unapred pomoću funkcije "Preset".

- Odaberite program kuvanja. (Imajte u vidu: neki programi ne podržavaju funkciju "Preset". Pogledajte grafikone u nastavku.)
- Pritisnite dugme "Preset" da biste podesili vreme završetka. Na primer, podešavanje „8,5“ znači da će vaš pirinač ili obrok biti spreman za 8,5 sati.
- Pritisnite dugme "Start/Cancel" da biste završili podešavanje.

Napomena:

- Unapred podešeno vreme završetka mora biti duže od stvarnog vremena kuvanja, u suprotnom će proizvod odmah početi da se kuva. Sva vremena su podešena u satima (h). Vreme možete podesiti u koracima od 1 sata za 10-20 sati, a u koracima od 0,5 sati za manje od 10 sati.

Keep Warm

- Savet: za najbolji ukus, nemojte prekoračivati 6 sati u režimu rada Keep Warm (održavanje toplote).
- Pritisnite "Menu" da odaberete opciju "Keep Warm". Svetlo odabranog programa će biti uključeno.
- Vreme trajanja održavanja toplote se povećava na sledeći način sa svakim pritiskom:
 - Ispod 90 min: 1 minut.
 - 90 min – 10 sati: 30 minuta (0,5 sati).
 - 10 – 12 sati: 1 sat.
- Pritisnite "Start/Cancel" da pokrenete ili otkažete program "Keep Warm".

SR

Timer

Možete da podesite vreme kuvanja pomoću funkcije "Timer".

- Izaberite program (ne podržavaju svi tajmer).
- Pritisnite "Timer" i podesite vreme trajanja (npr. "1.0" za 1 sat).
- Pritisnite dugme "Start/Cancel" da biste završili podešavanje.

PROGRAMI

Meniji za kuvanje	Vreme kuvanja			Temperatura			Preset		Keep warm
	Podrazumevano	Korak	Opseg	Podrazumevano	Prilagodljivo	Opseg	Opseg	Korak	
White Rice	AUTO	Nije dostupno	37-48 min	AUTO	Nije dostupno	Nije dostupno	Vreme kuvanja-24 h	10-24 h / 1 h <10 h / 0,5 h	12 H
Brown Rice (Multi-grain)	AUTO	Nije dostupno	75-90 min	AUTO	Nije dostupno	Nije dostupno	Vreme kuvanja-24 h	10-24 h / 1 h <10 h / 0,5 h	12 H
Steam	20 min	1 min	1-90 min	100°C	Nije dostupno	Nije dostupno	Vreme kuvanja-24 h	10-24 h / 1 h <10 h / 0,5 h	12 H
Kaša	30 m	<90 min / 1 min; 90 min-2 h / 0,5 h	5 m - 2 h	100°C	Nije dostupno	Nije dostupno	Vreme kuvanja-24 h	10-24 h / 1 h <10 h / 0,5 h	12 H
Slow Cook	8 h	30 min	4 h-12 h	AUTO	Nije dostupno	Nije dostupno	Vreme kuvanja-24 h	10-24 h / 1 h <10 h / 0,5 h	12 H
Cake	30 m	30 min	30 min / 60 min / 90 min	125°C	Nije dostupno	Nije dostupno	Nije dostupno	Nije dostupno	Nije dostupno
Soup	1 sat	<90 min / 1 min; 90-2 h / 0,5 h	20 m - 2 h	100°C	Nije dostupno	Nije dostupno	Vreme kuvanja-24 h	10-24 h / 1 h <10 h / 0,5 h	12 H

Vremena kuvanja belog i smeđeg pirinča u tabeli su približna i mogu da variraju za 1-2 minuta u zavisnosti od temperature okoline, količine vode i količine pirinča. Molimo vas da ih koristite samo kao referencu.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Proverite da li je aparat za kuvanje pirinča isključen i potpuno ohlađen pre čišćenja i održavanja.
- Toplo se preporučuje čišćenje uređaja sušerom nakon svake upotrebe.
- Dodatnu opremu (kašika / špatula / merna šolja) možete prati u mašini za pranje sudova na bezbedan način. Ne preporučujemo pranje lonca u mašini za pranje sudova, preporučujemo ručno pranje sa sapunastom vodom i mekim sušerom. (Neki deterdženti za mašinu za pranje sudova su veoma korozivni i ivica vašeg lonca može vremenom malo promeniti svoj izgled. Ovo ne utiče na performanse kuvanja, ali može oštetiti njegov izgled.)

R

SR

Briga o posudi

Za posudu, pažljivo pratite uputstva u nastavku:

- Da bi se osiguralo održavanje kvaliteta posude, preporučuje se da ne sečete hranu u njoj.
- Koristite priloženu plastičnu kašiku ili drvenu kašiku (izbegavajte metalnu kašiku), kako biste izbegli oštećenje površine posude.
- Da biste izbegli rizik od korozije, nemojte sipati sirće u posudu.
- Ne preporučuju se deterdženti za ribanje i abrazivni sunđer.
- Ako se hrana zalepila za dno, možete staviti vodu u posudu da se natopi neko vreme pre pranja.
- Pažljivo osušite posudu.

Čišćenje unutrašnjeg poklopca i ventila

- Skinite unutrašnji poklopac guranjem prema van pomoću tastera - Sl. 3. Takođe možete da uklonite silikonski prsten unutrašnjeg poklopca radi čišćenja.
- Skinite ventil za kuvanje na pari guranjem prema van - Sl.4.
- Očistite ih sunđerom i tečnošću za pranje.
- Vratite ventil sa izlazom za paru okrenutim nagore (Sl. 5) dok dobro ne nalegne.
- Vratite silikonski prsten na njegovo mesto: umetnite poklopac sa oznakom nagore prema napred u tanki sloj (zadnji sloj) silikonskog prstena. Uverite se da je prednja strana okrenuta prema van. - Sl 8.
- Stavite unutrašnji poklopac u položaj sa oznakom gore okrenutom prema napred. - Sl. 6.

Čišćenje i održavanje drugih delova aparata

- Očistite spoljašnjost aparata za kuvanje - unutrašnjost poklopca i kabl vlažnom krpom i obrišite suvom krpom. Nemojte koristiti abrazivne proizvode.
- Nemojte koristiti vodu za čišćenje unutrašnjosti aparata jer to može oštetiti senzor toplote.

NAPOMENA

- Ne otvarajte poklopac tokom kuvanja jer će para izaći i to će uticati na vreme kuvanja i ukus.
- Po završetku kuvanja, kada svetlo "Keep Warm" bude uključeno, promešajte pirinač, a zatim ga ostavite u aparatu još nekoliko minuta da biste dobili savršen pirinač sa odvojenim zrnima.
- **Ne dodirujte grejni element kada je proizvod uključen.**
- **Pažljivo obrišite spoljašnjost posude (naročito dno). Uverite se da nema stranih ostataka ili tečnosti ispod lonca i na grejnom elementu.**

SR

- **Nikada ne stavljajte ruku na otvor za paru tokom kuvanja, jer postoji opasnost od opekotina – Sl.9.**
- **Koristite samo unutrašnju posudu koju ste dobili uz aparat.**
- **Nemojte sipati vodu niti stavljati sastojke u aparat bez posude.**
- **Ne koristite uređaj za prženje hrane u ulju. Ne koristite uređaj za sotiranje, mešanje, pečenje na roštilju i prženje hrane.**

REŠAVANJE PROBLEMA

Opis kvara	Uzrok	Rešenje
Svaka lampica se isključuje i nema grejanja.	Uređaj nije uključen.	Uređaj nije uključen. Proverite da li je kabl za napajanje uključen u utičnicu i u mrežno napajanje.
Svaka lampica se isključuje i nema grejanja.	Oštećenje štampane ploče ili greška u povezivanju E0/E1.	Pošaljite u ovlašćeni servis na popravku.
Curenje pare tokom upotrebe.	Poklopac nije ispravno zatvoren.	Otvorite i uverite se da je poklopac ispravno zatvoren.
	Ventil za paru je neispravno postavljen ili nije kompletan	Zaustavite kuvanje (isključite proizvod iz struje) i proverite da li je ventil kompletan (2 dela su zajedno zaključana) i dobro postavljen
	Silikonski prsten nije ispravno postavljen.	Pogledajte uputstva za upotrebu (IFU) kako da ispravno postavite silikonski prsten.
	Poklopac ili ventil za paru je oštećen	Pošaljite u ovlašćeni servis na popravku.
Prelivanje	Oštećenje štampane ploče ili senzora	
E0	Senzor na poklopcu je otvoren ili ima kratak spoj.	
E1	Senzor na donjoj strani je otvoren ili ima kratak spoj.	

R

SR

BESKRIVNING

- | | |
|------------------------------|-----------------------|
| 1 Gryta | e. Mjuk kaka |
| 2 Mätkopp | f. Soppa |
| 3 Avtagbart inre lock | g. Långsam tillagning |
| 4 Ytterhölje | h. Värmehållning |
| 5 Knapp för att öppna locket | i. Förinställning |
| 6 Rissked | j. Timer |
| 7 Soppslev | k. Meny |
| 8 Kontrollpanel | l. Start/Avbryt |
| a. Vitt ris | 9 Lock |
| b. Råris | 10 Ångventil |
| c. Ånga | 11 Strömkabel |
| d. Gröt | |

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Öppna locket genom att trycka på öppningsknappen på produkten – fig. 1.
- Lyft ur grytan – fig. 2.
- Ta bort det inre locket genom att trycka utåt med knoppen – fig. 3.
- Ta bort ångventilen genom att trycka utåt – fig. 4.
- Rengör dem med en svamp och diskmedel.
- Sätt tillbaka ventilen med ångutloppet uppåt (fig. 5) så att den sitter ordentligt.
- Sätt tillbaka det inre locket med uppåtmarkeringen framåt. – fig. 6.
- Torka utsidan av apparaten och locket med en fuktig trasa.
- Torka av försiktigt.

ANVÄNDA RISKOKAREN

Mäta ingredienserna – grytans maximala kapacitet

- Graderade markeringar på grytans insida anges i koppar och används för att mäta mängden vatten vid tillagning av ris och andra spannmål.
- För att tillaga recept med vätska får den maximala mängden av alla ingredienser, inklusive vatten, inte överskrida MAX-nivån inuti grytan.
- Den maximala mängden vatten + ris får inte överskrida markeringslinjen för 4 koppar inuti grytan – fig. 7.
- Mät upp ris och andra spannmål med plastkoppen som medföljer apparaten.

SV

TILLAGNINGSGUIDE – Vitt ris som exempel

Mätkoppar med vitt ris	Vattennivå i grytan (+ ris)	Portioner
1	1	1-2
2	2	2-3
3	3	3-4
4	4	4-6

Obs! Tillsätt vatten upp till vattennivåmarkeringen. Tillsätt alltid riset först, annars blir det för mycket vatten.

För att koka 0,5 kopp vitt ris kan du tillsätta 130 ml vatten, beroende på dina preferenser.



Vattennivå för vitt ris



Lägsta vattennivå för ångprogram



Vattennivå för råris

MAX: Högsta vattennivå för alla tillagningsprogram med vätska

MIN: Lägsta vattennivå för tillagningsprogram med ånga

TILLAGNINGSPROGRAM

Alla program

- Val av program: Tryck på "Menu" för att välja ett program. Indikatorlampan för motsvarande program tänds.
- När du trycker på "Start/Cancel" visas först ett leende ansikte på displayen, och sedan börjar tillagningen.
- Automatisk värmehållning: När tillagningen är klar går apparaten automatiskt över till värmehållningsläge, som indikeras av att lampan "Warm" tänds.

Obs!

- Nedräkningslogik för vitt ris, råris
- Nedräkningslogik för gröt, soppa och mjuk kaka: Om den angivna tiden är längre än 1,5 timmar, fortsätter nedräkningen i timmar. Om den angivna tiden är mindre än 1,5 timmar, fortsätter nedräkningen i minuter.

Preset – Förinställd sluttid för tillagning

Du kan ange sluttid för tillagningsprogrammet i förväg med funktionen "Preset".

- Välj ett tillagningsprogram. (Obs! En del program har inte stöd för "Preset"-funktionen. Se tabellen nedan.)
- Tryck på "Preset" för att ange sluttid. Om du till exempel anger "8,5" betyder det att riset eller måltiden är klar om 8,5 timmar.
- Tryck på "Start/Cancel" för att slutföra inställningen.

Obs!

- Den förinställda sluttiden måste vara längre än den faktiska tillagningstiden, annars börjar produkten tillagas direkt. Alla tider anges i timmar (h). Du kan ställa in tiden i steg om 1 timme för tidsintervall mellan 10–20 timmar och i steg om 0,5 timme för tidsintervall under 10 timmar.

Värmehållning

- Tips: För bästa smak, låt inte maten stå i värmehållningsläget i mer än 6 timmar.
- Tryck på "Menu" för att välja "Keep Warm". Lampan för valt program tänds.
- Värmehållningstiden ökar enligt följande för varje tryckning:
 - Under 90 minuter: 1 minut.
 - 90 minuter–10 timmar: 30 minuter (0,5 timmar).
 - 10–12 timmar: 1 timme.
- Tryck på "Start/Cancel" för att starta eller avbryta värmehållningsprogrammet.

Timer

Du kan ange tillagningstiden med "Timer"-funktionen.

- Välj ett program (inte alla har stöd för Timer).
- Tryck på "Timer" och ange tiden (t.ex. "1,0" för 1 timme).
- Tryck på "Start/Cancel" för att slutföra inställningen.

SV

PROGRAM

Tillagningsmenyer	Tillagningstid			Temperatur			Förinställning		Värmeållning
	Standard	Steg	Intervall	Standard	Justerbar	Intervall	Intervall	Steg	
Vitt ris	AUTO	N/A	37-48 min	AUTO	N/A	N/A	Tillagningstid - 24 h	10-24 h/1 h <10 h/0,5 h	12 h
Råris (Multi grain)	AUTO	N/A	75-90 min	AUTO	N/A	N/A	Tillagningstid - 24 h	10-24 h/1 h <10 h/0,5 h	12 h
Ånga	20 min	1 min	1-90 min	100 °C	N/A	N/A	Tillagningstid - 24 h	10-24 h/1 h <10 h/0,5 h	12 h
Gröt	30 m	<90 min/ 1 min; 90 min- 2 h/0,5 h	5 m-2 h	100 °C	N/A	N/A	Tillagningstid - 24 h	10-24 h/1 h <10 h/0,5 h	12 h
Långsam tillagning	8 h	30 min	4-12 h	AUTO	N/A	N/A	Tillagningstid - 24 h	10-24 h/1 h <10 h/0,5 h	12 h
Mjuk kaka	30 m	30 min	<30 min/ 60 min/90 min	125 °C	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Soppa	1 h	<90 min/ 1 min; <90 m-2 h/0,5 h	20 m-2 h	100 °C	N/A	N/A	Tillagningstid - 24 h	10-24 h/1 h <10 h/0,5 h	12 h

Tillagningstiderna för vitt ris och råris i tabellen är ungefärliga och kan variera med 1-2 minuter beroende på omgivningstemperatur, vattenmängd och mängden ris. Använd dem endast som referens.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Se till att riskokaren är fränkopplad och helt avsvälnad före rengöring och underhåll.
- Vi rekommenderar starkt att du rengör apparaten med en svamp efter varje användning
- Tillbehören (slev/sked/mät kopp) kan diskas i maskin. Vi rekommenderar inte att grytan diskas i diskmaskin, utan rekommenderar att du diskar den för hand med diskmedel och en mjuka svamp. (Vissa diskmedel är mycket frätande och kanten på din kastrull kan med tiden förändras något. Detta påverkar inte grytans funktion, men kan skada utseendet.)

Skötsel av grytan

Följ anvisningarna för grytan nedan:

- För att bibehålla grytans kvalitet rekommenderas att inte skära mat direkt i grytan.

- Använd den medföljande plastsleden eller en träsked (undvik skedar i metall) för att inte skada grytans yta.
- För att undvika korrosion ska du inte hålla vinäger i grytan.
- Det rekommenderas inte att använda skurpulver eller slipande kökssvampar.
- Om mat har bränts fast i botten kan du hålla vatten i grytan och låta den stå en stund innan du diskar den.
- Torka av grytan försiktigt.

Rengöra det inre locket och ventilen

- Ta bort det inre locket genom att trycka utåt med knoppen – fig. 3. Du kan även ta bort silikonringen som sitter på det inre locket för rengöring.
- Ta bort ångventilen genom att trycka utåt – fig. 4.
- Rengör dem med en svamp och diskmedel.
- Sätt tillbaka ventilen med ångutloppet uppåt (fig. 5) så att den sitter ordentligt.
- Sätt tillbaka silikonringen: för in locket med uppåtmarkeringen framåt i det tunna lagret (det bakre lagret) av silikonringen. Se till att framsidan är vänd utåt. – fig. 8.
- Sätt tillbaka det inre locket med uppåtmarkeringen framåt. – fig. 6.

Rengöring och skötsel av apparatens övriga delar

- Rengör utsidan av riskokaren, insidan av locket och sladden med en fuktig trasa och torka torrt. Använd inte frätande produkter.
- Använd inte vatten för att rengöra apparatens insida eftersom det kan skada värmesensorn.

OBS!

- Öppna inte locket under tillagningen, eftersom det leder till att ångan släpps ut och påverkar tillagningstid och smak.
- När indikatorlampan visar "Keep Warm" och tillagningen är klar rör du om i riset och låter det sedan ligga kvar i riskokaren i några minuter. Då blir riset perfekt tillagat och klabbbar inte.
- **Rör inte värmeelementet när produkten är påslagen.**
- **Torka försiktigt av utsidan av grytan (särskilt botten). Se till att det inte finns några föroreningar eller någon vätska under grytan och på värmeelementet.**
- **Lägg aldrig handen på ångutloppet under tillagningen, eftersom det finns risk för brännskador – fig. 9.**
- **Använd endast den inre grytan som medföljer apparaten.**

SV

- **Håll inte vatten och lägg inte ingredienser i apparaten utan att grytan är på plats.**
- **Använd inte apparaten för att steka mat i olja. Använd inte apparaten för att fräsa, woka, grilla eller bryna mat.**

FELSÖKNING

Beskrivning av fel	Orsak	Lösning
Indikatorlampan lyser inte och grytan blir inte varm.	Apparaten är inte ansluten.	Apparaten är inte ansluten. Kontrollera att strömsladden är ansluten till uttaget och till elnätet.
Indikatorlampan lyser inte och grytan blir inte varm.	Kretskortet är skadat eller har ett anslutningsfel E0/E1.	Skicka produkten till ett auktoriserat servicecenter för reparation.
Ångläckage under användning.	Locket är inte ordentligt stängt.	Öppna och se till att locket är ordentligt stängt.
	Ångventilen är felaktigt placerad eller ofullständig	Avbryt tillagningen (koppla ur produkten) och kontrollera att ventilen är intakt (de två delarna är ihopkopplade) och korrekt placerad
	Silikonringen är inte korrekt installerad.	Se bruksanvisningen för korrekt installation av silikonringen.
	Locket eller ångventilens packning har skadats	Skicka produkten till ett auktoriserat servicecenter för reparation.
Överkokning	Skada på kretskort eller sensor	
E0	Sensorn på locket är öppen eller kortsluten.	
E1	Sensorn i botten är öppen eller kortsluten.	

V

SV

AÇIKLAMA

- | | | | |
|---|------------------------|----|--------------|
| 1 | Piştirme kabı | e. | Cake |
| 2 | Ölçü kabı | f. | Soup |
| 3 | Çıkarılabilir iç kapak | g. | Slow cook |
| 4 | Muhafaza | h. | Keep Warm |
| 5 | Kapak açma düğmesi | i. | Preset |
| 6 | Pirinç spatulası | j. | Timer |
| 7 | Çorba kaşığı | k. | Menu |
| 8 | Kontrol paneli | l. | Start/Cancel |
| | a. White Rice | 9 | Kapak |
| | b. Brown Rice | 10 | Buhar valfi |
| | c. Steam | 11 | Güç kablosu |
| | d. Porridge | | |

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- Ürünün üzerinde yer alan açma düğmesine basarak kapağı açın – Şek. 1.
- Hazneyi çıkarın – Şek. 2.
- Düğmeyi iterek iç kapağı çıkarın – Şek. 3.
- Buhar valfini iterek çıkarın – Şek. 4.
- Bunları sünger ve bulaşık deterjanı ile temizleyin.
- Buhar çıkışı yukarıda olacak şekilde valfi sıkıca yerine oturtun. – Şek. 5
- Yukarı Ok işareti size bakacak şekilde iç kapağı yerine oturtun. – Şek. 6.
- Cihazın dışını ve kapağı nemli bir bezle silin.
- Dikkatli bir şekilde kurulayın.

PİLAV PİŞİRİCİNİZİ KULLANMA

Malzemelerin ölçümü - Haznenin maksimum kapasitesi

- Haznenin iç kısmındaki ölçü işaretleri, ölçü kabına göre verilmiştir; bunlar pirinç ve diğer tahılları pişirirken su miktarını ölçmek için kullanılır.
- Sulu tarifler hazırlarken su dahil toplam malzeme miktarı, haznenin içindeki MAX işaretini aşmamalıdır.
- Maksimum su ve pirinç miktarı, haznenin içindeki 4. seviyeyi aşmamalıdır – Şek. 7.
- Cihazınızla birlikte verilen plastik ölçü kabı, pirinç ve diğer tahılları ölçmek içindir.

TR

YEMEK PİŞİRME KILAVUZU - Beyaz Pirinç Örneği

Beyaz pirinç ölçü kabı	Haznedeki su seviyesi (+ pirinç)	Porsiyon
1	1	1-2
2	2	2-3
3	3	3-4
4	4	4-6

Not: Su eklerken su seviyesi işaretini aşmayın. Her zaman önce pirinci ekleyin, aksi takdirde su fazla gelebilir. Tercihinize göre, yarım ölçek beyaz pirinç başına 130 ml su ekleyebilirsiniz.



Beyaz pirinç için
su seviyesi



Buhar programı için
minimum su seviyesi



Esmer pirinç için
su seviyesi

MAX: Tüm sulu tarifler için maksimum su seviyesi

MIN: Buharda pişirme programı için minimum su seviyesi

PIŞIRME PROGRAMLARI

Programlar

- Program Seçimi: "Menu" düğmesine basarak bir program seçin. Seçilen programın ışığı yanar.
- Ardından "Start/Cancel" düğmesine basıldığında, ekranda önce gülümseyen bir yüz görünür ve ardından pişirme başlar.
- Otomatik Sıcak Tutma: Pişirme tamamlandığında, cihaz otomatik olarak sıcak tutma moduna girer ve "Sıcak" ışığı yanar.

Not:

- Beyaz ve esmer pirinç için geri sayım mantığı
- Kahvaltılık yulaf, çorba ve kek için geri sayım mantığı: Ayarlanan süre 1,5 saatten fazlaysa geri sayım saat cinsinden ilerler; Ayarlanan süre 1,5 saatten azsa geri sayım dakika cinsinden ilerler.

R

TR

Ön ayar - Pişirmenin ne zaman biteceğini ayarlayın

"Preset" işlevi sayesinde pişirmenin ne zaman sonlanacağını önceden ayarlayabilirsiniz.

- Öncepişirme programını seçin. (Lütfen dikkat: Bazı programlar "Preset" işlevini desteklemez. Aşağıdaki tabloyu inceleyin.)
- Bitiş süresini ayarlamak için "Preset" düğmesine basın. Örneğin "8,5" ayarını seçmek, yemeğinizin 8,5 saat sonra hazır olacağı anlamına gelir.
- İşlemi tamamlamak için "Start/Cancel" düğmesine basın.

Not:

- Ön ayarlı bitiş süresi, asıl pişirme süresinden daha uzun ayarlanmalıdır yoksa yemek hemen pişmeye başlar. Süreler saat (sa) cinsindendir. 10-20 saat arası süreleri 1 saatlik kademelerle, 10 saatten az süreleri 0,5 saatlik kademelerle ayarlayabilirsiniz.

Keep Warm

- İpucu: Lezzetin taze kalması için Keep Warm modunu 6 saatten fazla kullanmayın.
- "Menu" öğesine, ardından "Keep Warm" programına basın. Seçilen programın ışığı yanar.
- Sıcak tutma süresi, düğmeye her bastığınızda artar:
 - 90 dk'ya kadar: 1 dakika.
 - 90 dk - 10 sa: 30 dk (0,5 sa).
 - 10 - 12 sa: 1 sa.
- "Keep Warm" programını başlatmak veya iptal etmek için "Start/Cancel" düğmesine basın.

Timer

"Timer" işlevi sayesinde pişirme süresini ayarlayabilirsiniz.

- Bir program seçin (Zamanlayıcı işlevi her programda kullanılamaz).
- "Timer" öğesine basın ve süreyi ayarlayın (ör. 1 saat için "1,0").
- İşlemi tamamlamak için "Start/Cancel" düğmesine basın.

TR

PROGRAMLAR

Pişirme Programları	Pişirme Süresi			Sıcaklık			Preset		Sıcak tutma
	Varsayılan	Kademe	Aralık	Varsayılan	Ayarlanabilir	Aralık	Aralık	Kademe	
White Rice	OTOMATİK	YOK	37-48 dk	OTOMATİK	YOK	YOK	Pişirme süresi-24 sa	10-24 sa/1 sa <10 sa/0,5 sa	12 sa
Brown Rice (Diğer tahıllar)	OTOMATİK	YOK	75-90 dk	OTOMATİK	YOK	YOK	Pişirme süresi-24 sa	10-24 sa/1 sa <10 sa/0,5 sa	12 sa
Steam	20 dk	1 dk	1-90 dk	100°C	YOK	YOK	Pişirme süresi-24 sa	10-24 sa/1 sa <10 sa/0,5 sa	12 sa
Poriç	30 dk	<90 dk/ 1 dk; 90 dk-2 sa/0,5 sa	5 dk - 2 sa	100°C	YOK	YOK	Pişirme süresi-24 sa	10-24 sa/1 sa <10 sa/0,5 sa	12 sa
Slow Cook	8 sa	30 dk	4 sa-12 sa	OTOMATİK	YOK	YOK	Pişirme süresi-24 sa	10-24 sa/1 sa <10 sa/0,5 sa	12 sa
Cake	30 dk	30 dk	30 dk/ 60 dk/90 dk	125°C	YOK	YOK	YOK	YOK	YOK
Soup	1 sa	<90 dk/ 1 dk; 90-2 sa/0,5 sa	20 dk-2 sa	100°C	YOK	YOK	Pişirme süresi-24 sa	10-24 sa/1 sa <10 sa/0,5 sa	12 sa

Tablodaki beyaz ve esmer pirinç pişirme süreleri ortalama sürelerdir. Ortam sıcaklığına, su ve pirinç miktarına bağlı olarak 1-2 dakika değişiklik gösterebilir. Lütfen bu değerleri yalnızca referans olarak kullanın.

TEMİZLİK VE BAKIM

- Temizlik ve bakım öncesinde lütfen pilav pişiricinin fişinin çekildiğinden ve tamamen soğuduğundan emin olun.
- Her kullanımdan sonra cihazı bir sünger yardımıyla temizlemeniz önemle tavsiye edilir.
- Aksesuarlar (Kaşık / Spatula / Ölçü Kabı) bulaşık makinesinde yıkanabilir. Pişirme haznesini bulaşık makinesinde yıkamanız önerilmez. Sabunlu su ve yumuşak bir sünger yardımıyla elde yıkamanızı tavsiye ederiz. (Bazı bulaşık makinesi deterjanları oldukça aşındırıcıdır ve haznenin kenarlarının şeklini zamanla

R

TR

değiştirebilir. Bu durum pişirme performansını etkilemese de haznenin görünümüne zarar verebilir.

Haznenin bakımı

Hazne için aşağıdaki talimatları dikkatlice uygulayın:

- Haznenin kalitesini korumak için içinde yiyecek kesmemeniz önerilir.
- Haznenin yüzeyine zarar vermemek için verilen plastik kaşığı veya tahta bir kaşığı kullanın (metal kaşıktan kaçının).
- Aşınma riskini önlemek için hazneye sirke dökmeyin.
- Ovma tozları ve aşındırıcı süngerler önerilmez.
- Yiyecekler dibe yapışmırsa yıkamadan önce hazneye su koyup bir süre bekletebilirsiniz.
- Hazneyi dikkatlice kurulayın.

İç kapağın ve valfin temizliği

- Döğmeyi iterek iç kapağı çıkarın – Şek. 3. İç kapağın silikon halkasını da çıkarıp temizleyebilirsiniz.
- Buhar valfini iterek çıkarın – Şek. 4.
- Bunları sünger ve bulaşık deterjanı ile temizleyin.
- Buhar çıkışı yukarıda olacak şekilde valfi sıkıca yerine oturtun. – Şek. 5
- Silikon halkayı geri takın: Yukarı Ok işareti size bakacak şekilde, kapağı silikon halkanın ince katmanına (arka katman) oturtun. Ön taraf dışa bakmalıdır. – Şek. 8.
- Yukarı Ok işareti size bakacak şekilde iç kapağı yerine oturtun. – Şek. 6.

Cihazın diğer parçalarının temizliği ve bakımı

- Pilav pişiricinin dış kısmını, kapağın iç kısmını ve kabloyu nemli bir bezle temizleyin ve silerek kurulayın. Aşındırıcı ürünler kullanmayın.
- Cihaz gövdesinin iç kısmını temizlemek için su kullanmayın. Bunu yapmak ısı sensörüne zarar verebilir.

NOT

- Pişirme sırasında kapağı açmayın. Açmanız durumunda buhar çıkışı olur ve bu da pişirme süresini ve tadı etkiler.
- Pişirme işlemini tamamlandığında ve "Keep Warm" ışığı yandığında pirinci karıştırın ve ardından tane tane mükemmel bir pilav elde etmek için birkaç dakika daha pilav pişiricide dinlenmeye bırakın.
- **Ürün açırken ısıtma parçasına dokunmayın.**
- **Haznenin dışını (özellikle de altını) dikkatli bir şekilde silin. Haznenin altında ve ısıtma parçasının üzerinde yabancı madde kalıntıları veya sıvı olmadığından emin olun.**

TR

- **Yanma tehlikesi söz konusu olduğundan pişirme sırasında elinizi asla buhar deliğine koymayın- Şek. 9.**
- **Yalnızca cihazla birlikte verilen iç hazneyi kullanın.**
- **İçeride hazne olmadan cihaza su dökmeyin veya malzeme koymayın.**
- **Cihazı yağda kızartma yapmak için kullanmayın. Cihazı Sote, Yağda Kızartma, Izgara işlemleri için kullanmayın.**

SORUN GİDERME

Arıza açıklaması	Sebeup	Çözüm
Herhangi bir gösterge ışığı yanmıyor ve ısıtma gerçekleşmiyor.	Cihaz prize bağlı değildir.	Cihaz prize bağlı değildir. Güç kablosunun prize takılı ve şebekeye bağlı olduğundan emin olun.
Herhangi bir gösterge ışığı yanmıyor ve ısıtma gerçekleşmiyor.	Devre kartı hasarı veya E0/E1 bağlantı hatası.	Cihazı onarım için yetkili servis merkezine gönderin.
Kullanım sırasında buhar sızıntısı.	Kapak doğru şekilde kapatılmamıştır.	Kapağı açıp düzgün şekilde tekrar kapatın.
	Buhar valfi yanlış veya eksik şekilde takılmıştır	Piştirmeyi durdurun (ürünün fişini çekin) ve valfin eksiksiz (2 parça bir arada) ve doğru takıldığını kontrol edin
	Silikon halka düzgün bir şekilde takılmamıştır.	Silikon halkayı doğru şekilde takmak için kullanım talimatlarını inceleyin.
	Kapak veya buhar valfi contası hasarlıdır	Cihazı onarım için yetkili servis merkezine gönderin.
Cihaz taşma yapıyor	Devre kartı veya sensör hasarı	
E0	Kapaktaki sensör açık veya kısa devre gerçekleşmiştir.	
E1	Alt sensör açık veya kısa devre gerçekleşmiştir.	

R

TR

ОПИС

- | | |
|---------------------------|-------------------|
| 1 Чаша для приготування | e. Cake |
| 2 Мірна чашка | f. Soup |
| 3 Знімна внутрішня кришка | g. Slow cook |
| 4 Корпус | h. Keep Warm |
| 5 Кнопка відкриття кришки | i. Preset |
| 6 Лопатка для рису | j. Timer |
| 7 Ложка для супу | k. Menu |
| 8 Панель керування | l. Start/Cancel |
| a. White Rice | 9 Кришка |
| b. Brown Rice | 10 Паровий клапан |
| c. Steam | 11 Шнур живлення |
| d. Porridge | |

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Натисніть кнопку на корпусі, щоб відкрити кришку (мал. 1).
- Вийміть чашу (мал. 2).
- Зніміть внутрішню кришку, натиснувши на ручку в напрямку назовні (мал. 3).
- Вийміть паровий клапан, натиснувши назовні (мал. 4).
- Очистьте їх за допомогою губки й рідини для миття посуду.
- Установіть клапан на місце отвором для виходу пари вгору (мал. 5) до повної фіксації.
- Установіть внутрішню кришку на місце так, щоб позначка зі стрілкою вгору була спереду (мал. 6).
- Протріть зовнішні поверхні приладу й кришки вологою ганчіркою.
- Ретельно висушіть їх.

ВИКОРИСТАННЯ РИСОВАРКИ

Вимірювання інгредієнтів — максимальна місткість чаші

- Градуйовані позначки на внутрішній стороні чаші наведені в чашках, і вони застосовуються для вимірювання кількості води під час приготування рису та інших круп.
- У разі приготування рідких страв загальна кількість інгредієнтів разом із водою не повинна перевищувати позначку MAX усередині чаші.
- Максимальна кількість води та рису не повинна перевищувати максимального рівня в 4 чашки, позначеного на чаші (мал. 7).
- Пластикова чашка, що постачається разом із приладом, призначена для відмірювання рису та інших круп.

UK

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ — білий рис для прикладу

Кількість мірних чашок білого рису	Рівень води в чаші (+ рис)	Кількість осіб
1	1	1-2
2	2	2-3
3	3	3-4
4	4	4-6

Примітка. Додайте води відповідно до позначки рівня. Завжди додавайте рис спочатку, інакше у вас буде забагато води. Для приготування 0,5 мірної склянки білого рису додайте приблизно 130 мл води (залежно від вашого смаку).



Рівень води для білого рису



Мінімальний рівень води для програм приготування на парі



Рівень води для коричневого рису

MAX: максимальний рівень води для всіх програм приготування рідких страв.

MIN: мінімальний рівень води для програм приготування на парі.

ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ

Усі програми

- Вибір програми: натисніть кнопку Menu. Засвітиться відповідний індикатор програми.
- Потім натисніть кнопку Start/Cancel. Спершу на дисплеї з'явиться смайлик, а потім почнеться приготування.
- Автоматичне підтримання температури: після завершення приготування прилад автоматично перейде в режим підігріву (засвітиться індикатор Warm).

Примітки

- Логіка зворотного відліку для білого та коричневого рису.
- Логіка зворотного відліку для каш, супів і пирогів. Якщо встановлений час перевищує 1,5 години, зворотний відлік відображається в годинах. Якщо встановлений час становить 1,5 години або менше, зворотний відлік відображається у хвилинах.

UK

UK

Попередньо встановлений режим — час завершення приготування

За допомогою функції Preset ви можете заздалегідь установити час завершення приготування.

- Виберіть програму приготування. Примітка: деякі програми не підтримують функцію Preset. Див. таблицю нижче.
- Натисніть кнопку Preset, щоб задати час завершення. Наприклад, якщо встановити значення «8.5», рис або страва будуть готові через 8,5 годин.
- Натисніть кнопку Start/Cancel, щоб підтвердити налаштування.

Примітки

- Установлений час завершення має бути більшим за фактичний час приготування, інакше прилад почне готувати одразу. Час задається в годинах (h). Ви можете налаштовувати час із кроком в 1 годину (у діапазоні 10–20 годин) і з кроком 0,5 години (для часу менше 10 годин).

Підтримання температури

- Порада. Для отримання найкращого смаку не тримайте страву в режимі підігріву довше 6 годин.
- Натисніть кнопку Menu і виберіть Keep Warm. Засвітиться індикатор вибраної програми.
- З кожним натисканням тривалість підігріву збільшується таким чином:
 - менше 90 хвилин: на 1 хвилину;
 - від 90 хвилин до 10 годин: на 30 хвилин (0,5 години);
 - від 10 до 12 годин: на 1 годину.
- Натисніть кнопку Start/Cancel, щоб запустити або скасувати програму Keep Warm.

Таймер

За допомогою функції Timer можна встановити час приготування.

- Виберіть програму (не всі програми підтримують функцію таймера).
- Натисніть Timer і задайте тривалість (наприклад, «1.0» для 1 години).
- Натисніть кнопку Start/Cancel, щоб підтвердити налаштування.

UK

ПРОГРАМИ

Меню приготування	Час приготування			Температура			Попередньо встановлений режим		Підтримання температури
	За замовчуванням	Крок	Діапазон	За замовчуванням	Можливість регулювання	Діапазон	Діапазон	Крок	
White Rice	АВТО	Немає	37-48 хв	АВТО	Немає	Немає	Час приготування 24 год	10-24 год/1 год <10 год/0,5 год	12 год
Brown Rice (суміш злаків)	АВТО	Немає	75-90 хв	АВТО	Немає	Немає	Час приготування 24 год	10-24 год/1 год <10 год/0,5 год	12 год
Приготування на парі	20 хв	1 хв	1-90 хв	100 °C	Немає	Немає	Час приготування 24 год	10-24 год/1 год <10 год/0,5 год	12 год
Porridge	30 хв	<90 хв/ 1 хв; 90 хв - 2 год/0,5 год	5 хв - 2 год	100 °C	Немає	Немає	Час приготування 24 год	10-24 год/1 год <10 год/0,5 год	12 год
Slow Cook	8 год	30 хв	4 год - 12 год	АВТО	Немає	Немає	Час приготування 24 год	10-24 год/1 год <10 год/0,5 год	12 год
Cake	30 хв	30 хв	30 хв/ 60 хв/90 хв	125 °C	Немає	Немає	Немає	Немає	Немає
Soup	1 год	<90 хв/ 1 хв; 90 хв - 2 год/0,5 год	20 хв - 2 год	100 °C	Немає	Немає	Час приготування 24 год	10-24 год/1 год <10 год/0,5 год	12 год

Зазначений у таблиці час приготування білого та бурого рису є орієнтовним і може змінюватися на 1-2 хвилини залежно від температури навколишнього середовища, кількості води та об'єму рису. Використовуйте цю інформацію лише як орієнтир.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Перед очищенням і обслуговуванням переконайтеся, що рисоварку відключено від мережі й повністю охолоджено.
- Настійно радимо очищати прилад губкою після кожного використання.
- Аксесуари (ложка, лопатка, мірна чаша) придатні для миття в посудомийній машині. Ми не рекомендуємо мити чашу в посудомийній машині. Натомість радимо мити її вручну, використовуючи м'яку губку та мильну воду. Деякі мийні засоби для посудомийних машин дуже корозійні, і край чаші із часом може трохи змінити свій вигляд. Це не впливає на характеристики роботи приладу, але може пошкодити його зовнішній вигляд.

Догляд за чашею

Уважно дотримуйтеся наведених нижче інструкцій щодо чаші.

- Для підтримки чаші в гарному стані не рекомендується нарізати в ній продукти.
- Використовуйте пластикову ложку з комплекту або дерев'яну ложку (але не металеву), щоб не пошкодити поверхню чаші.
- Щоб уникнути корозії, не наливайте оцет у чашу.
- Використання абразивних порошків і губок не рекомендується.
- Якщо їжа прилипла до дна, ви можете на деякий час налити в чашу воду.
- Ретельно висушуйте чашу.

Чищення внутрішньої кришки та клапана

- Зніміть внутрішню кришку, натиснувши на ручку в напрямку назовні (мал. 3). Ви також можете зняти силіконове кільце внутрішньої чаші, щоб помити його.
- Вийміть паровий клапан, натиснувши назовні (мал. 4).
- Очистьте їх за допомогою губки й рідини для миття посуду.
- Установіть клапан на місце отвором для виходу пари вгору (мал. 5) до повної фіксації.
- Установіть на місце силіконове кільце: Вставте кришку в тонкий (задній) шар силіконового кільця так, щоб позначка зі стрілкою вгору була спереду. Переконайтеся, що лицьова сторона спрямована назовні (мал. 8).
- Установіть внутрішню кришку на місце так, щоб позначка зі стрілкою вгору була спереду (мал. 6).

Чищення інших компонентів приладу та догляд за ними

- Очистьте рисоварку ззовні, внутрішню частину кришки й шнур вологою ганчіркою і протріть насухо. Не використовуйте абразивні засоби.
- Не використовуйте воду для чищення корпусу приладу зсередини, тому що це може пошкодити датчик тепла.

ПРИМІТКИ

- Не відкривайте кришку під час готування, оскільки буде виходити пара, що вплине на тривалість приготування і смак рису.
- Після завершення приготування, коли засвітиться індикатор Keer Warm, перемішайте рис, а потім залиште його в рисоварці ще на кілька хвилин, щоб отримати ідеальний розсипчастий рис.
- **Не торкайтеся нагрівальної пластини, коли прилад увімкнений.**
- **Ретельно протирайте зовнішню поверхню чаші (зокрема нижню частину). Перевіряйте, щоб під чашею та на нагрівальній пластині не було сторонніх речовин і рідини.**

UK

- **Ніколи не кладіть руку на отвір для пари під час приготування їжі, тому що є загроза отримання опіків (мал. 9).**
- **Використовуйте лише внутрішню чашу, що йде в комплекті з приладом.**
- **Не наливайте в прилад воду й не кладіть туди інгредієнти, коли всередині немає чаші.**
- **Не використовуйте прилад для смаження їжі в олії. Не використовуйте прилад для пасерування, обсмажування, грилювання та підрум'янювання їжі.**

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Несправність	Причина	Рішення
Жоден індикатор не світиться, і нагрівання не відбувається.	Прилад не під'єднаний до живлення.	Прилад не під'єднаний до живлення. Перевірте, чи шнур живлення підключено до роз'єму й мережі.
Жоден індикатор не світиться, і нагрівання не відбувається.	Пошкодження електронної плати або помилка з'єднання (E0/E1).	Надішліть прилад на ремонт до вповноваженого сервісного центру.
Під час використання витікає пара.	Кришку не закрито належним чином.	Відкрийте кришку й закрийте її правильно.
	Паровий клапан встановлено неправильно або не повністю.	Зупиніть приготування (від'єднайте прилад від мережі) і перевірте клапан: його має бути повністю зібрано (2 частини з'єднані між собою) і правильно встановлено.
	Силіконове кільце встановлено неправильно.	Установіть силіконове кільце правильно згідно інструкції з використання.
	Пошкоджено кришку або прокладку парового клапана.	Надішліть прилад на ремонт до вповноваженого сервісного центру.
Переливання	Пошкодження електронної плати або датчика.	
E0	Датчик на кришці розімкнутий, або в ньому виникло коротке замикання.	
E1	Датчик знизу розімкнутий, або в ньому виникло коротке замикання.	

3206003629_01