

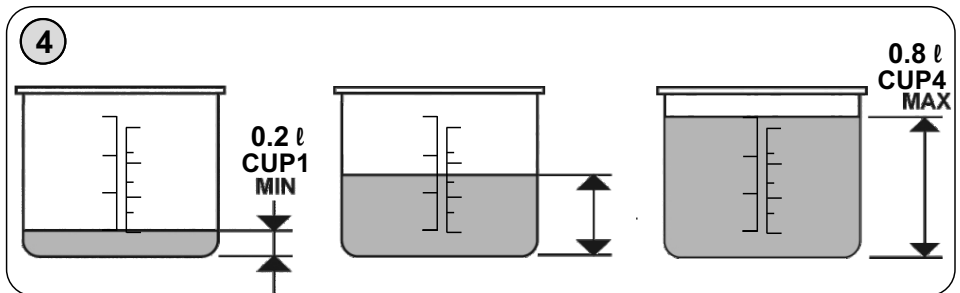
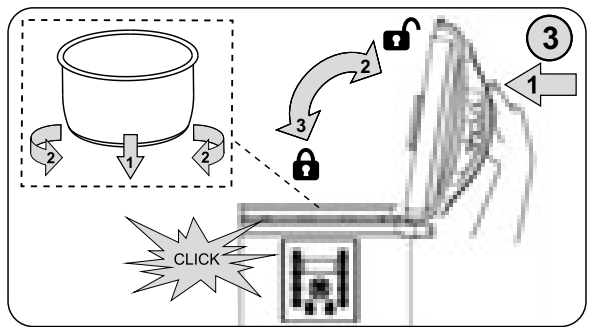
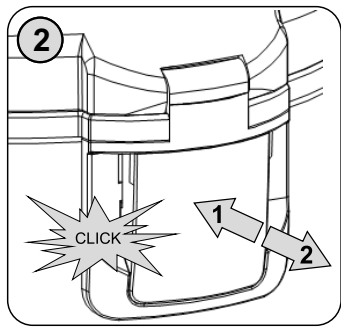
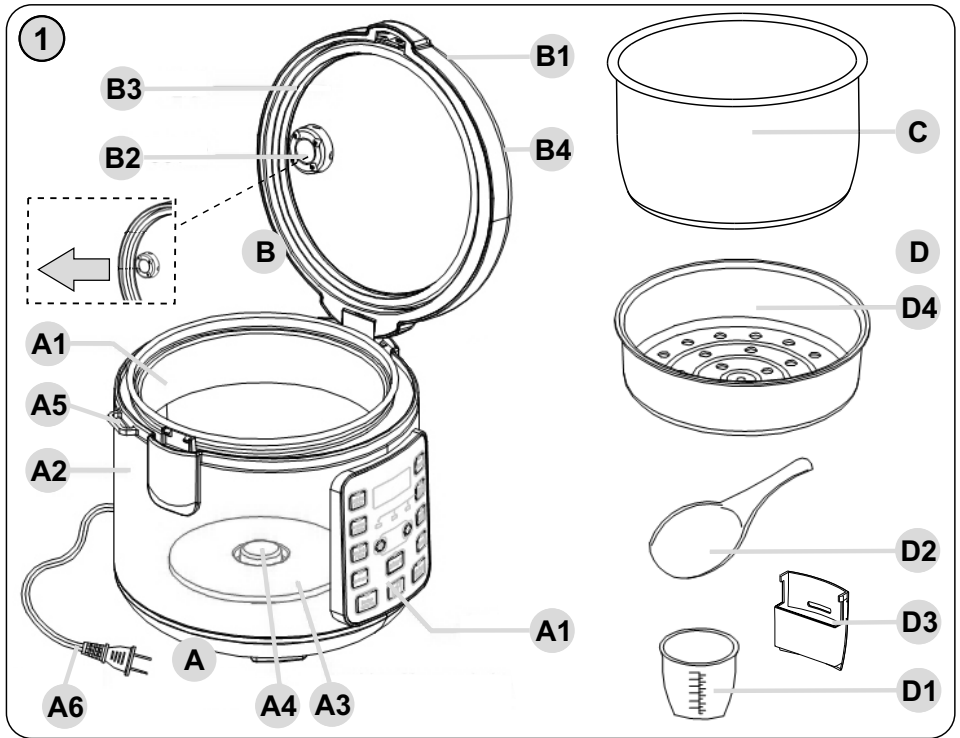
<i>Elektrický multifunkční rýžovar • NÁVOD K OBSLUZE</i>	CZ 4-15
<i>Elektrický multifunkčný ryžovar • NÁVOD NA OBSLUHU</i>	SK 16-27
<i>Multifunctional electric rice cooker • INSTRUCTIONS FOR USE</i>	EN 28-39
<i>Elektronikus multifunkciós rizs főző • HASZNÁLATI UTASÍTÁS</i>	HU 40-51
<i>Urządzenie do gotowania ryżu • INSTRUKCJA OBSŁUGI</i>	PL 52-63
<i>Multi-Reiskocher • BEDIENUNGSANLEITUNG</i>	DE 64-77

Granellino



21/2/2022

eta



CZ	I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ	4
	II. POPIS SPOTŘEBIČE (obr. 1)	7
	III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ	7
	IV. ÚDRŽBA (obr. 1)	13
	V. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ	14
	VI. EKOLOGIE	14
	VII. TECHNICKÉ ÚDAJE	15
SK	I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA	16
	II. OPIS SPOTREBIČA (obr. 1)	19
	III. PRÍPRAVA A POUŽITIE	19
	IV. ÚDRŽBA (obr. 1)	25
	V. RIEŠENIE PROBLÉMOV	26
	VI. EKOLÓGIA	26
	VII. TECHNICKÉ ÚDAJE	27
EN	I. SAFETY WARNING	28
	II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (fig. 1)	31
	III. PREPARATION AND USE	31
	IV. MAINTENANCE (fig. 1)	37
	V. TROUBLESHOOTING	38
	VI. ENVIRONMENTAL PROTECTION	38
	VII. TECHNICAL DATA	39
HU	I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	40
	II. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (1. ábra)	43
	III. KEZELÉSI ÚTMUTATÓ	43
	IV. KARBANTARTÁS (1. ábra)	49
	V. HIBAE LHÁRÍTÁS	50
	VI. KÖRNYEZETVÉDELEM	50
	VII. MŰSZAKI ADATOK	51
PL	I. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	52
	II. OPIS URZĄDZENIA (rys. 1)	55
	III. PRZYGOTOWANIE I UŻYCIE	55
	IV. KONSERWACJA (rys. 1)	61
	V. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	62
	VI. EKOLOGIA	62
	VII. DANE TECHNICZNE	63
DE	I. SICHERHEITSHINWEISE	64
	II. BESCHREIBUNG DES VERBRAUCHERS UND DESSEN ZUBEHÖR (Abb. 1)	68
	III. VORBEREITUNG UND BENUTZUNG	68
	IV. WARTUNG (Abb. 1)	75
	V. PROBLEMLÖSUNGEN	75
	VI. UMWELT	76
	VII. TECHNISCHE ANGABEN	76

NÁVOD K OBSLUZE

Vážený zákazníku, děkujeme Vám za zakoupení našeho produktu. Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním dokladem a podle možností i s obalem a vnitřním obsahem obalu dobře uschovejte.

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ



- Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoliv dalšímu uživateli spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické zásuvce.
- Tento spotřebič nesmí být používán dětmi. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí. Spotřebiče mohou používat osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Jestliže je napájecí přívod spotřebiče poškozen, ihned odpojte spotřebič od el. sítě. Přívod musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo úrazu el. proudem nebo požáru.
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se nebo spadl do vody. V takových případech zanechte spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- **POZOR:** Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače, dálkového ovládání nebo jakékoli jiné součásti, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje nebezpečí vzniku požáru, pokud by byl spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn v okamžiku uvedení spotřebiče do činnosti.
- Nedotýkejte se při vaření míst, kde vystupuje horká pára, hrozí nebezpečí popálení a opaření.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, nebo po ukončení práce, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!

- Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit pouze do zásuvky elektrické instalace, která odpovídá příslušným normám.
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřými rukama a taháním za napájecí přívod!**
- Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnostech a pro podobné účely (v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! Není určen pro komerční použití!
- Tento spotřebič není určen pro venkovní použití.
- Nepoužívejte spotřebič k vytápění místnosti!
- **Vyjma částí, uvedených v kapitole Údržba, spotřebič nikdy neponořujte do vody ani nemýjte pod proudem vody!**
- Před údržbou nebo uložením nechte spotřebič vychladnout.
- Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch spotřebiče (např. **pomocí samolepicí tapety, fólie**, apod.)!
- Nezapínejte rýžovar, bez vložené nádoby.
- Nepoužívejte nádobu samostatně (např. k přípravě potravin na el. / plynovém / indukčním / halogenovém sporáku nebo na otevřeném ohni) nebo v mikrovlnné troubě.
- Nezapínejte spotřebič bez dostatečného množství surovin v nádobě pro přípravu pokrmu.
- Nádobu nepoužívejte, pokud je výrazně mechanicky poškozená (např. prasklá, poškrábána) nebo ke dlouhodobému skladování potravin (např. v mrazničce).
- Nenechávejte v nádobě zmrzounou vodu nebo potraviny obsahující vodu. Mohlo by dojít k poškození nádoby (prasknutí).
- Nikdy nevařte luštěniny (např. suché fazole a čočku), vždy je nejprve namočte asi na deset hodin do vody (viz pokyny na obalu).
- Nepoužívejte pro vaření jablek, brusinek, rebarbory, obilovin, těstovin, rozkrájeného hrachu a sušených polévkových směsí. Tyto potraviny mají tendenci pěnit, pěna a její rozstříkávání mohou zablockovat odvětrávací otvor krytu vzduchu.
- Do vnitřního prostoru rýžovaru, tj. mezi tělo přístroje a vnitřní nádobu se nesmí dostat voda, ani jiná kapalina.
- Nepoužívejte spotřebič jako fritézu.
- Pokud je víko a vnitřní nádoba horká, **neponořujte ji do studené vody ani nemýjte pod proudem tekoucí studené vody!** Náhlá změna teploty by mohla způsobit k poškození nádoby nebo víka.
- Vedení páry (tj. chranný kryt), jenž je součástí víka a které umožňuje únik páry, vždy udržujte v čistotě. Současně pravidelně kontrolujte jeho stav, zda není zablockován (např. zbytky potravin), opotřeben nebo poškozen.
- Neodstraňujte silikonové těsnění.
- Spotřebič je vybaven tepelnou bezpečnostní pojistkou, která přeruší přívod proudu v případě vyvaření vody nebo uvedení prázdného hrnce do činnosti. Pokud k tomu dojde, spotřebič odpojte od el. sítě a zanechte do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- Pro mísení a nabírání pokrmů používejte kuchyňské náčiní z plastu nebo ze dřeva, protože kovové náčiní by mohlo poškodit povrch vnitřní nádoby.
- Nepokládejte spotřebič v blízkosti předmětů nebo pod předměty, které se mohou poškodit párou, například stěny, kuchyňské skřínky, příborníky, obrazy, záclony, unikající pára by je mohla poškodit.
- Nenaplňujte nádobu studenou vodou za účelem rychlého ochlazení. Mohlo by to snížit životnost topného tělesa.

- **Spotřebič nesmí být používán ve vlhkém nebo mokřém prostředí a v jakémkoliv prostředí s nebezpečím požáru nebo výbuchu** (prostory kde jsou skladovány chemikálie, paliva, oleje, plyny, barvy a další hořlavé, případně těkavé, látky).
- Příslušenství nezasouvejte do žádných tělesných otvorů.
- Neumisťujte spotřebič na nestabilní, křehké a hořlavé podklady (např. **skleněné, papírové plastové, dřevěné-lakované desky a různé tkaniny/ubrusy**).
- Spotřebič používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí jeho převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od tepelných zdrojů (např. **kamna, el./plynový sporák, vařič** atd.) a vlhkých povrchů (**dřezy, umyvadla** atd.).
- Při manipulaci s nádobou, víkem používejte ochranné kuchyňské rukavice nebo utěrku,
- Během provozu nenechávejte na víku hrnce žádné předměty (např. ochranné rukavice, utěrky), které by mohly způsobit zakrytí otvoru pro odvod páry.
- Při odklápění víka buďte opatrní, víko odklopte vždy směrem od sebe a tak, abyste se nezranili.
- Spotřebič nepřenášejte v horkém stavu, při eventuálním překlopení hrozí nebezpečí úrazu popálením a opaření.
- Pro přenášení spotřebiče používejte pouze držadlo!
- Za účelem údržby nebo opravy demontujte pouze ty díly elektrického rýžovaru, které jsou zmíněny v tomto návodu.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody.
- Napájecí přívod nikdy nepokládejte na horké plochy, ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zavaděním nebo zataháním za přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení spotřebiče a následně k vážnému zranění!
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím od výrobce.
- Tento spotřebič používejte pouze pro účel, pro který je určen tak, jak je popsáno v tomto návodu. Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.
- Neponořujte spotřebič ani jeho síťový kabel do vody ani je neomývejte vodou. Může to být nebezpečné a mohlo by dojít k poškození přístroje, které bude mít vliv na jeho bezpečný provoz.
- **UPOZORNĚNÍ** – Některé části tohoto výrobku se mohou stát velmi horkými a způsobit popálení. Zvláštní pozornost musí být věnována přítomnosti dětí a hendikepovaných lidí.
- **VAROVÁNÍ:** Při nesprávném používání přístroje, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.
- Případné texty v cizím jazyce a obrázky uvedené na obalech, nebo výrobku, jsou přeloženy a vysvětleny na konci této jazykové mutace.
- Výrobce neodpovídá za škody a zranění způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

Elektrický multifunkční rýžovar je vybaven mnoha funkcemi, které zajišťují jeho bezpečný provoz.

1) Snímač teploty

Rýžovar registruje vnitřní teplotu a v závislosti na ní automaticky reguluje intenzitu ohřívání.

2) Omezování teploty (tepelná pojistka)

Pokud je vnitřní nádoba prázdná nebo teplota dosáhne nebo překročí povolenou hodnotu, zařízení automaticky přeruší přívod elektrické energie do topné plotny.

3) Kryt

Zabraňuje tomu, aby se jídlo během vaření přilepovalo na odvodušňovací vedení páry / otvor a tak předchází jeho zablokování.

II. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ (obr. 1)

A – Rýžovar

- A1 – Ovládací panel
- A2 – Vnější nádoba
- A3 – Topné těleso
- A4 – Snímač
- A5 – Úchyt pro odložení lžice
- A6 – Napájecí kabel

B – Víko

- B1 – Tlačítko pro uvolnění víka

B2 – Kryt

- B3 – Těsnění
- B4 – Držadlo horního víka

C – Vnitřní nádoba

D – Příslušenství

- D1 – Odměrka (180 ml)
- D2 – Lžice
- D3 – Nádobka na kondenzát
- D4 – Nástavec na ohřívání v páře

III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ

DISPLEJ

Displej používá slova a čísla pro zobrazení času a zpráv.

„Done“ - hotovo / „HEAT“ - ohřev / „Cool“ - chladnutí / „Add“ - přidat / „End“ - konec

POZOR

- Pokud se na displeji objeví neobvyklé znaky, odpojte spotřebič od el. sítě a následně ho znovu připojte.
- Funkci **odloženého startu** používejte jen u receptů, které jste již předem s úspěchem vyzkoušeli a tyto recepty dále neměňte.

Odstraňte veškerý obalový materiál, vyjměte rýžovar a veškeré příslušenství. Z rýžovaru odstraňte všechny případné reklamní adhezivní fólie, samolepky nebo papír. **Varovné štítky prosím neodstraňujte.** Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v teplé vodě s přísadkou saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou, vytřete do sucha, případně nechte oschnout. Ponechtejte volný prostor pro řádnou ventilaci. Vidlici napájecího přívodu **A6** zasuňte do el. zásuvky. El. zásuvka musí být dobře přístupná, aby bylo možno spotřebič v případě nebezpečí snadno odpojit.

Sestavení jednotlivých dílů (obr. 2, 3)

Víko **B** otevřete stisknutím tlačítka aretace víka **B1**. Vhodnou textilií nebo papírovou utěrkou očistěte horní okraj vnitřní nádoby **C** a případně všechny ostatní části, které se během plnění vnitřní nádoby znečistily potravinou (např. vnější dno). Ujistěte se, že se na topném tělese nenachází zbytky potravin. Vnitřní nádobu **C** zasuňte do pláště **A**. Neopatrně otáčejte nádobou dokud se neujistíte, že je dobře uložena (posazena) na topném tělese. Víko **B** zaklapnutím uzavřete (uslyšíte cvaknutí). Nasaďte plastovou nádobku **D3** pro kondenzát na zadní stranu rýžovaru. **Opačným postupem můžete všechny díly opět vyjmout.**

Funkce „**Vaření bez víka**“ by měla být vždy používána bez víka.





Upozornění: Pokud je silikonové těsnění poškozeno, nikdy nepokračujte ve vaření!

DŮLEŽITÉ INFORMACE PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ

Aby rýžovar pracoval správně, před každým použitím zkontrolujte: NIKDY NEVAŘTE BEZ VNITŘNÍHO ODNÍMATELNÉ NÁDOBY! Ujistěte, že vnější strana vnitřní nádoby na vaření je úplně suchá před jejím umístěním do těla rýžovaru. Po vložení vnitřní nádoby do těla rýžovaru s ní lehce otáčejte, aby byl zajištěn dobrý kontakt mezi vnitřní nádobou a topným tělesem na dně rýžovaru. Zkontrolujte, zda je odvodušňovací kryt čistý. Pokud ne, vyčistěte otvory, abyste odstranili ucpání. Kryt byste měli pravidelně kontrolovat a v případě potřeby vyčistit.

Celkové množství surovin s vodou smí dosahovat maximálně po rysku 0,8 l v nádobě. Při přípravě jídla, které během vaření nabývá objemu, naplňte nádobu maximálně po rysku 0,4 l. Minimální množství vařeného jídla však nesmí být menší, než je indikováno ryskou 0,2 l (obr. 4).

OVLÁDACÍ PANEL - POPIS TLAČÍTEK

 Bílá rýže White rice	tláčítko pro nastavení programu Rýže bílá		tláčítko pro nastavení programu Parního vaření
 Hnědá rýže Brown rice	tláčítko pro nastavení programu Rýže hnědá		tláčítko pro nastavení programu Pomalého vaření
	tláčítko pro nastavení programu Vaření s otevřeným víkem		tláčítko pro nastavení programu Kaše Ovesné vločky
Quinoa	tláčítko pro nastavení programu Quinoa		tláčítko pro nastavení programu Jogurt
	tláčítko pro nastavení programu Udržení teploty		tláčítko pro nastavení času Odloženého startu
	tláčítko pro Zapnutí zvoleného programu		tláčítko pro nastavení volby Úrovně vaření (měkká / normální / tuhá)
	tláčítka pro nastavování času jednotlivých programů, nebo času do odloženého startu (+ zvyšujeme / – snižujeme hodnoty času)		tláčítko pro Zapnutí/Vypnutí rýžovaru

Popis světelné signalizace se spustí:

- kontrolní segmenty (čárky) blikají, když jsou nastavovány hodnoty příslušného programu,
- kontrolní segmenty (čárky) svítí trvale, když je spotřebič v pohotovostním režimu Stand-By.
- kontrolní segmenty (čárky) na displeji se pohybují, když je příslušný program aktivní a dochází k zahřívání rýžovaru.

Bílá rýže Hnědá rýže
White rice Brown rice **Rýže bílá / hnědá**

Tlačítko „Rýže“ je určeno pro přípravu rýže.

- Nasypte omytou rýži do vnitřní nádoby a přidejte potřebné množství vody (např.: **pokud připravujete 4 odměrky suché rýže, dolijte vodu po číslici 4 na pravé straně stupnice uvnitř nádoby**). Rýži osolte, případně dochuťte, dle vlastních zvyklostí. Dno nádoby můžete potřít trochou oleje, tím zamezíte připálení rýže.

- Zavřete víko.
- Stiskněte tlačítko „**Zapnutí/Vypnutí**“, na LED displeji bude svítit „----“.
- Stiskněte tlačítko „**Rýže bílá**“ nebo „**Rýže hnědá**“, na LED displeji bude blikat „----“.
- Stiskněte tlačítko „**Zapnutí**“, LED displej bude odpočítávat posledních 10 minut vaření.
- Po uplynutí doby vaření zazní zvuková signalizace a rýžovar se automaticky přepne do režimu „**Udržování teploty**“. Pro lepší výsledek nechte ještě rýži cca 15 minut odpočinout (rýže se dovaří v páře). Na LED displeji se zobrazí, jak dlouho byl režim „**Udržování teploty**“.

Suroviny (odměrka)	Voda (odměrka)	Rýže bílá čas vaření (min.)	Rýže hnědá čas vaření (min.)	Quinoa čas vaření (min.)
1/2	3/4, 1, 3/4	23-26	42-45	22-26
1	1 1/2	25-28	43-46	25-29
2	2 1/2	28-31	44-47	27-32
3	3 1/2	30-33	48-52	30-35
4	4 1/2	32-35	51-54	34-39



Vaření s otevřeným víkem

Tuto funkci použijte pro osmahnutí/restování, typicky před vařením nebo před pomalým vařením. Program se obvykle používá pro maso, zeleninu, drůbež, osmahnutí např. cibule, k redukci kapaliny po vaření nebo pro získání omáčky plné chuti pro vaše jídlo.

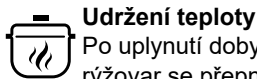
- Stiskněte tlačítko „**Zapnutí/Vypnutí**“, na LED displeji bude svítit „----“.
- Stiskněte tlačítko „**Vaření bez víka**“, na LED displeji bude svítit „0:30“.
- Můžete také ručně nastavit čas v (5-30) minutových krocích, stisknutím tlačítek „+“ nebo „-“.
- Stiskněte tlačítko „**Zapnutí**“, na LED displeji bude svítit „**HEAT**“ a poté nastavený „**Čas**“.
- Po uplynutí doby vaření zazní zvuková signalizace rýžovar se automaticky vypne, na LED displeji bude svítit „**End**“.

Nechte nádobu přehřívát po dobu 3 až 4 minut před vlastním vložením potravin. Po dokončení osmahnutí/restování stiskněte tlačítko „**Zapnutí/Vypnutí**“ a zvolte další program. Nechte rýžovar zchladnout 2 - 3 minuty po ukončení funkce „**s otevřeným víkem**“, než začnete vařit. Během programu „**Vaření s otevřeným víkem**“ nezavírejte víko!

Quinoa Quinoa

Tlačítko „**Quinoa**“ je určeno pro přípravu quinoj.

- Nasypte omytou quinoou do vnitřní nádoby a přidejte potřebné množství vody (např.: **pokud připravujete 2 odměrky quinoj dolijte vodu po číslici 2 na pravé straně stupnice uvnitř nádoby**). Quinou osolte, případně dochuťte, dle vlastních zvyklostí.
- Víko nezavírejte.
- Stiskněte tlačítko „**Zapnutí/Vypnutí**“, na LED displeji bude svítit „----“.
- Stiskněte tlačítko „**Quinoa**“, na LED displeji bude blikat „----“.
- Stiskněte tlačítko „**Zapnutí**“, zahájíte osmažení. Na LED displeji bude svítit „**HEAT**“.
- Jakmile se vlhkost odpaří, zazní zvuková signalizace a na displeji se změní nápis na „**Add**“.
- Do nádoby přidejte příslušné množství vody a zavřete víko.
- Stiskněte tlačítko „**Zapnutí**“, LED displej bude odpočítávat posledních 10 minut vaření.
- Po uplynutí doby vaření zazní zvuková signalizace rýžovar se automaticky přepne do režimu „**Udržování teploty**“. Na LED displeji se zobrazí, jak dlouho byl režim „**Udržování teploty**“.



Udržení teploty

Po uplynutí doby vaření (s výjimkou funkce „**Jogurt**“) zazní zvuková signalizace rýžovar se přepne automaticky do režimu „**Udržení teploty**“, na displeji se bude zobrazovat „čas“ hřevu. „**Udržení teploty**“ by nemělo být používáno déle než 12 hodiny. Kvalita a struktura uvařeného jídla se začne měnit již po 1 hodině. Pro zrušení jakékoliv funkce v kterýkoliv okamžik stiskněte tlačítko „**Zapnutí/Vypnutí**“.

- Stiskněte tlačítko „**Zapnutí/Vypnutí**“, na LED displeji bude svítit „---“.
- Stiskněte tlačítko „**Udržení teploty**“, na LED displeji bude blikat „---“.
- Stiskněte tlačítko „**Zapnutí**“, LED displej bude zobrazovat čas hřevu.
- Po uplynutí doby vaření zazní zvuková signalizace rýžovar se automaticky přepne do režimu „**Udržování teploty**“.



Pára




Tlačítko „**Pára**“ je určeno pro napařování. Můžete napařovat například zeleninu, mořské plody nebo ohřívát jídlo s nástavcem pro vaření v páře **D4**. K napaření čerstvé nebo zmražené zeleniny použijte 1 ~ 2 šálky (180 ml) vody na 1 ~ 2 minuty. Použijte tlačítka „+“ nebo „-“ pro změnu délky napařování (5-60 minut). Na rozdíl od jiných funkcí vaření pracuje rýžovar během programu „**Pára**“ na plný výkon. Tento vysoký výkon může jídlo spálit, pokud bude jídlo v přímém kontaktu se dnem vnitřního hrnce. Použijte proto nástavec na ohřívání v páře, který vložíte do vnitřního hrnce.

- Stiskněte tlačítko „**Zapnutí/Vypnutí**“, na LED displeji bude svítit „---“.
- Stiskněte tlačítko „**Pára**“, na LED displeji bude svítit „**0:10**“.
- Můžete také ručně nastavit čas v (5-60) minutových krocích, stisknutím tlačítek „+“ nebo „-“.
- Stiskněte tlačítko „**Zapnutí**“, LED displej bude odpočítávat čas vaření.
- Po uplynutí doby vaření zazní zvuková signalizace rýžovar se automaticky přepne do režimu „**Udržování teploty**“. Na LED displeji se zobrazí, jak dlouho byl režim „**Udržování teploty**“.



Pomalé vaření

Vzhledem k povaze pomalého vaření maso nezahnědne, jako kdyby se vařilo na pánvi nebo v troubě. Před pomalým vařením není nutné maso nebo drůbež osmažit, ale můžete to provést, pokud vám maso takto více chutná. Osmažení mletého hovězího masa, slaniny a klobásy před pomalým vařením může být žádoucí, pokud chcete odstranit z masa přebytečný tuk. Vyvarujte se otevírání rýžovaru během pomalého vaření, protože to způsobí značné ztráty tepla a páry. Pokud musíte rýžovar přesto otevřít, proveďte to co možná nejrychlejší způsobem. Některé potraviny jako například mrkev, brambory a řepa vyžadují delší vaření než maso, proto je nakrájejte na menší kousky předtím, než je přidáte k masu.

- Stiskněte tlačítko „**Zapnutí/Vypnutí**“, na LED displeji bude svítit „---“.
- Výchozí doba vaření je **8** hodin, maximální doba vaření **10** hodin.
- Zvolte si požadovanou teplotu ohřevu stisknutím tlačítka „**Pomalé vaření**“ :
 měkká: 8-10 hod./  normální: 5-7 hod./  tuhá: 2-4 hod.
- Můžete také ručně nastavit čas pro „**Pomalé vaření**“, v 30 minutových krocích, stisknutím tlačítek „+“ nebo „-“.
- Po uplynutí doby vaření zazní zvuková signalizace rýžovar se automaticky přepne do režimu „**Udržování teploty**“. Na LED displeji se zobrazí, jak dlouho byl režim „**Udržování teploty**“.
- Otevřete rýžovar a odklopte víko tak, aby kondenzovaná kapalina odkapala do hrnce.
- Po dokončení vaření odpojte napájecí kabel od el. zásuvky.
- Před čištěním nechte rýžovar zcela vychladnout.

POZOR

- Pára a horká kapalina mohou způsobit popálení.
- Při vaření a současně i udržování teploty dochází k tomu, že ventilem uniká pára, což je doprovázeno charakteristickým zvukovým projevem „syčením“. Tento jev je naprosto normální a není důvodem k reklamaci spotřebiče.
- Během provozu lze na displeji sledovat průběh postupu programu. S postupem programu se číslice nastaveného času postupně snižují.
- Nikdy nenechávejte hotové pokrmy v rýžovaru zapnutém na funkci **Udržování teploty** po dobu delší, než je nezbytně nutné. Pokrm by se mohl začít kazit.
 - Nepoužívejte funkci udržování tepla pro ohřívání potravin.
- Navolený program lze kdykoliv ukončit stisknutím tlačítka **„Zapnutí/Vypnutí“**.

**Kaše**

Tlačítko „**Kaše**“ je určeno pro přípravu kaše z ovesných vloček.

- Do vnitřního hrnce nasypete doporučený poměr vody a ovesných vloček, který je uveden na obalu ovesných vloček. U tekuté kaše se doporučuje používat ovesné vločky a vodu v poměru 1: 3.
- Zavřete víko.
- Stiskněte tlačítko **„Zapnutí/Vypnutí“**, na LED displeji bude svítit „----“.
- Stiskněte tlačítko **„Kaše“**, na LED displeji bude blikat „----“.
- Stiskněte tlačítko **„Zapnutí“**, LED displej bude odpočítávat posledních 10 minut vaření.
- Po uplynutí doby vaření zazní zvuková signalizace rýžovar se automaticky přepne do režimu **„Udržování teploty“**. Na LED displeji se zobrazí, jak dlouho byl režim **„Udržování teploty“**.

**Odložený start**

Můžete spotřebič naprogramovat na odložené vaření až o 15:30 hodin.

Nedoporučujeme používat tuto funkci pro potraviny, které podléhají rychlé zkáze, jako je maso nebo ryby, pokud jsou ponechány bez dalšího zpracování několik hodin při pokojové teplotě. Vařená rýže může změnit strukturu na měkkou, kvůli delší době namáčení, nebo ji můžete snadněji připálit.

- Stiskněte tlačítko **„Zapnutí/Vypnutí“**, na LED displeji bude svítit „----“.
- Stiskněte tlačítko **„Odložený start“**. Na LED displeji se zobrazí **„2:00“**, znamená, že začátek programu je odložen o 2 hodiny.
- Můžete také ručně nastavit čas (1-15:30 hod.) v 30 minutových krocích, stisknutím tlačítek **„+“** nebo **„-“**.
- Po výběru doby zpoždění zvolte program, který se má poté spustit.
- Na předním panelu poté svítí kontrolka u tlačítka **„Odložený start“** a další kontrolka svítí u vámi zvoleného programu.
- Stiskněte tlačítko **„Zapnutí“**.
- Na displeji bude odpočítáván čas, který zbývá do spuštění programu.
- **„Odložený start“** není možné použít s programem **„Vaření bez víka / Udržení teploty / Parní vaření / Pomalé vaření / Jogurt“**.

POZOR

- Při práci s odloženým startem nikdy nepoužívejte ingredience podléhající rychlé zkáze jako čerstvé mléko, vejčička, ovoce, jogurt, sýr, cibule atd. protože by se mohly do začátku vaření zkazit!
- Navolený čas a program lze kdykoliv ukončit stisknutím tlačítka **„Zapnutí/Vypnutí“**.



Jogurt

Toto tlačítko slouží pro výrobu jogurtu k tomu potřebujete mléko a trochu jogurtu s aktivní kulturou! Proces se skládá ze dvou částí: pasterizace mléka a kultivace jogurtu. Pro výrobu jogurtu postupujte dle následujících kroků:

Pasterizace

- Nalejte do vnitřního hrnce 0,5 l min až 0,8 max litr mléka.
- Uzavřete víko.
- Stiskněte tlačítko „**Zapnutí/Vypnutí**“, na LED displeji bude svítit „---“.
- Stiskněte tlačítko „**Jogurt**“, poté stiskněte tlačítko „**Zapnutí**“ až na LED displeji bude svítit „**HEAT**“.
- Mléko se začne ohřívat na teplotu 85 °C, poté se ohřev zastaví a na LED displeji se zobrazí „**Cool**“.
- Otevřete víko.
- Nechte mléko ochladnout na cca 45 °C, na LED displeji se zobrazí „**Add**“.

Kultivace

Vmíchejte aktivní kulturu do teplého mléka dle vašeho receptu (cca 2 lžičky bílého jogurtu s živými kulturami, neslazený, bez ovoce).

- Zavřete víko.
- Stiskněte tlačítko „**Jogurt**“, na displeji ukáže čas „**08:00**“ pro kultivaci mléka po dobu 8 hodin.
- Můžete také ručně nastavit čas (6-12 hod.) v 30 minutových krocích, stisknutím tlačítek „**+**“ nebo „**-**“.
- Stiskněte tlačítko „**Zapnutí**“.
- Po dokončení kultivace (na LED displeji se zobrazí „**Done**“) odeberte jogurt z hrnce a uskladněte jej v chladničce.

Rady pro vaření v elektrickém multifunkčním rýžovaru

Následující typy zpracování považujte za příklady a za inspiraci, jejichž účelem není poskytnout návod, ale ukázat možnosti různého zpracování potravin. Časy příprav (vaření) závisí na množství, druhu a kvalitě použitých substancí, standardně se však pohybují v jednotkách až desítkách minut. Množství zpracovávaných potravin volte tak, aby nedošlo při jejich zpracování k překročení maximálního obsahu nádoby označeného rýskou. Dodržujte předepsané množství vody, uvedené v receptech. Vždy však pod pokrm nalijte dostatečné množství vody, jinak by se rýžovar mohl před dokončením procesu vaření bez vody přehřát. Při vaření rýže dodržujte maximální množství 4 odměrek rýže. rýžovar je vhodný pro vaření tradičních pokrmů jako jsou polévky, guláše, jídla o jednom chodu, rýže, vejce vařená na tvrdo, dušená masa, dušená zelenina, Brambory vařené v celku, zelí, kompoty, jídla z hub a mnoho jiných. Po nějaké době používání rýžovaru budete používat vlastní časy, získané zkušenostmi a praktickým vařením.

1. Rýžovar umístěte na suchý a rovný povrch.
2. Vložte potraviny do nádoby na vaření.
3. Zavřete víko.
4. Stiskněte tlačítko „**Zapnutí/Vypnutí**“.
5. Vyberte příslušné tlačítko předvolby typu vaření na ovládacím panelu, upravte případně čas pro vaření nebo sami ručně nastavte požadovaný čas a úroveň vaření (měkká / normální / tuhá).
6. Když je rýžovar ohříván, pára se může uvolňovat kolem odvodušňovacího ventilu.

7. Je také v pořádku, pokud během vaření uslyšíte jak se rýžovar ohřívá a vypíná, kvůli kontrole teploty v hrnci.
8. Po uplynutí doby vaření zazní zvuková signalizace rýžovar se automaticky přepne do režimu „**Udržení teploty**“.
9. Po dokončení vaření vypněte rýžovar stisknutím tlačítka „**Zapnutí/Vypnutí**“ a odpojte napájecí kabel od el. zásuvky.
10. Před čištěním nechte rýžovar zcela vychladnout.

POZOR

- V průběhu vaření a při otevření víka může dojít k úniku horké páry. Budte opatrní, pára a horká kapalina mohou způsobit popálení!
- Plášť, nádoba a kovové části přístroje se při jeho chodu zahřívají!
- Při vaření, až do vychladnutí, může z víka rýžovaru unikat pára a hrozí nebezpečí opaření.

Maso (druh)	Kuřecí maso	Hvězí maso	Vepřové maso	Ryby
Čas vaření cca (min.)	20-25	25-30	20-25	15-20
Teplota cca cca (°C)	73,9	71,1	71,1	60,0

Zelenina (druh)	Čas vaření cca (min.)	Zelenina (druh)	Čas vaření cca (min.)
chřest	7-13	kapusta	5-7
brokolice	5-10	hrách	5-6
mrkev	7-10	brambory	15-20
celer	7-9	špenát	5-7
kukuřice	7-10	cuketa	5-8

IV. ÚDRŽBA (obr. 1)

1. **Před každou údržbou spotřebič odpojte vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky! Rýžovar čistěte až po jeho vychladnutí!**
Čištění provádějte pravidelně po každém použití! Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky (např. **ostré předměty, škrabky, chemická rozpouštědla, ředidla, žíravé prostředky na čištění trub nebo jiná rozpouštědla!**)
 2. Po každém použití vyčistěte víko, kryt a zkontrolujte silikonové těsnění. Pokud je odvodušňovací kryt špinavý nebo obsahuje nečistoty, vyčistěte jej.
 3. Omyjte jednotlivé díly v teplé, mýdlové vodě. Tyto díly neumývejte v myčce na nádobí.
 4. Ujistěte se, že odvodušňovací části jsou čisté, přidrže kryt proti světlu a prohlédněte jej.
 5. Vyčistěte odvodušňovací kryt, pokud je zablokovaný nebo částečně blokováno. V případě potřeby vyčistěte odvodušňovací kryt vhodným nástrojem (např. malým štětcem, špejle) abyste odstranili všechny částice potravin z otvorů.
 6. Důkladně osušte všechny části.
 7. Vyjměte odnímatelnou vnitřní nádobu a umyjte nádobu v teplé vodě s jemným čisticím prostředkem. Tuto vnitřní nádobu je možné umývat v myčce na nádobí.
 8. Zabraňte vniknutí kapaliny dovnitř rýžovaru.
 9. **POZOR!** Nikdy nenalévejte kapalinu do těla samotného rýžovaru nebo jej neponožte ve vodě. Vždy se ujistěte, že je zařízení před použitím úplně suché.
- Některé potraviny mohou určitým způsobem nástavec na ohřívání v páře zabarvit.

To však nemá na funkci spotřebiče žádný vliv a toto zbarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí.

Uložení

Před uložením se ujistěte, že je rýžovar chladný a suchý. Příslušenství **D** vložte do vnitřní nádoby **C**. Rýžovar skladujte na bezpečné a suchém místě, mimo dosah dětí a nesvéprávných osob

Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo údržbu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí výrobku, musí provést odborný servis! Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!

Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince +420 545 120 545 nebo na internetové adrese www.eta.cz.

V. ŘEŠENÍ PROBLÉMU

OTÁZKY A ODPOVĚDI

- Co znamená, pokud se displej zobrazí „E“? **E**: chyba senzoru. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko
- Někdy si při vaření všimnu, že se v něm tvoří kapky vlhkosti v oblasti otvoru pro odvod páry. Někdy slyším zvuk, který zní jako by unikla pára před časem, kdy časovač začne odpočítávat čas pro přípravu jídla. Dělam něco špatně? Ne. Oba tyto projevy jsou normální a mohou být očekávány jako součást vaření.
- Náhodně jsem stiskl nesprávné tlačítko a rýžovar mi nechce povolit stisknout správné tlačítko. Co mohu dělat? Stiskněte tlačítko „**Zapnutí/Vypnutí**“. To vám umožní začít znovu a stisknout správné tlačítko.
- Myslím, že rýžovar důkladně čistím, ale někdy si všimnu, že pach mého posledního jídla zůstává v hrnci. Co dělám špatně? Těsnicí kruh pod víkem je vyroben ze silikonu. Silikon má mnoho skvělých vlastností a jednou z nich je boužel také tendence udržovat pachy. Časem se případný zápach rozptýlí.
- Při zapojení se nerozsvítí displej? Zkontrolujte, že máte správně připojený napájecí kabel a vyzkoušejte jiné el. zásuvky.

VI. EKOLOGIE



Pokud to rozměry dovolují, jsou na všech kusech vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství, jakož i jejich recyklace. Uvedené symboly na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamenají, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem jejich správné likvidace je odevzdejte na k tomu určených sběrných místech, kde budou přijaty zdarma. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od el. sítě přívod odříznout, spotřebič tak bude nepoužitelný.

VII TECHNICKÉ ÚDAJE

Napětí (~V/Hz)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Příkon (W)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Objem vnitřní nádoby min. – max. (l)	0,2 – 0,8
Hmotnost cca (kg)	1,8
Příkon v pohotovostním režimu je < 1,00 W.	

Nepodstatné odchytky od standardního provedení, které nemají vliv na funkci výrobku, si výrobce vyhrazuje.

UPOZORNĚNÍ A SYMBOLY POUŽITÉ NA SPOTŘEBIČI, OBALECH NEBO V NÁVODU:

Caution: to reduce the risk of electric shock, cook only in removable container – Pro eliminování rizika elektrického šoku, vařte pouze ve vyjímatelné nádobě k tomu určené.

Do not fill inner pot over max pressure cook line – Neplňte nádobu nad rysku max pressure cook. Do not force open the lid – Neotvírejte víko násilím. PUSH TO OPEN – Stisknou pro otevření. OPEN – Otevřeno. CLOSE – Zavřeno. CUP – Šálek. HOT – HORKÉ. DO NOT COVER – Nezakrývat. CAUTION: HOT SURFACE, DO NOT TOUCH – HORKÝ POVRCH, NEDOTÝKEJ SE, CAUTION: HOT STEAM – RISK OF SCALDING – HORKÁ PÁRA – RIZIKO OPAŘENÍ. HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Neponořovat do vody nebo jiných tekutin.



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Nebezpečí udušení. Nepoužívejte tento sáček

v kolébkách, postýlkách, kočárcích nebo dětských ohrádkách. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.

See user manual for warnings – Varování v návodu. Failure to follow directions may result in serious injury – Nedodržení pokynů může mít za následek vážná zranění.

Symbol  znamená UPOZORNĚNÍ



materiál určený pro styk s potravinami



- Čtěte návod k obsluze



UPOZORNĚNÍ: HORKÝ POVRCH

Elektrický multifunkčný ryžovar

eta 4131

NÁVOD NA OBSLUHU

Vážený zákazník, ďakujeme vám za kúpu nášho produktu. Pred uvedením tohto prístroja do prevádzky si veľmi pozorne prečítajte návod na obsluhu a tento návod spolu so záručným listom, pokladničným dokladom a podľa možnosti aj s obalom a vnútorným obsahom obalu dobre uschovajte.

Granellino

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE



- Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a odovzdajte ich akémukoľvek ďalšiemu užívateľovi spotrebiča.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke.
- Vidlicu napájacieho prívodu je nutné pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa STN!
- Nikdy spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak nepracuje správne, ak spadol na zem a poškodil sa alebo spadol do vody. V takých prípadoch zanezte spotrebič do odborného servisu na preverenie jeho bezpečnosti správnej funkcie.
- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi. Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí. Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu. Deti si so spotrebičom nesmú hrať.
- Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí.
- Ak je napájací prívod spotrebiča poškodený, ihneď odpojte spotrebič od el. siete. Prívod musí vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa tak zabránilo úrazu el. prúdom alebo požiaru.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou, spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z el. zásuvky!
- **POZOR:** Nepoužívajte tento spotrebič v spojení s tepelne citlivým riadiacim zariadením, programátorom, časovačom alebo akýmkoľvek iným zariadením, ktoré zapína spotrebič automaticky, pretože v prípade, že by bol spotrebič zakrytý alebo premiestnený, hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Nedotýkajte sa pri varení miest, kde vystupuje horúca para, hrozí nebezpečenstvo popálenia a oparenia.

- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do el. zásuvky a nevyťahujte z el. zásuvky mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!**
- Spotrebič je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, moteloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- **Tento spotrebič nie je určený na vonkajšie použitie.**
- **Nepoužívajte spotrebič na vykurovanie miestnosti!**
- **Okrem častí, uvedených v kapitole Údržba, spotrebič nikdy neponárajte do vody ani neumývajte pod prúdom vody!**
- Pred údržbou alebo uložením nechajte spotrebič vychladnúť.
- Nie je prípustné akýmkoľvek spôsobom upravovať povrch spotrebiča (napr. **pomocou samolepiacej tapety, fólie** a pod.)!
- Nezapínajte rýžovar, bez vlozenej nádoby.
- Nepoužívajte spotrebič ako fritézu.
- Nepoužívajte nádobu samostatne (napr. na prípravu potravín na el. / plynovom / indukčnom / halogénovom sporáku alebo na otvorenom ohni alebo mikrovlnnej).
- Medzi veko a nádobu nevkladajtelobal, papier na pečenie ani čokoľvek iné.
- Nezapínajte spotrebič bez dostatočného množstva surovín v nádobe na prípravu pokrmu.
- Nádobu nepoužívajte, ak je prasknutá, akokoľvek poškodená alebo na dlhodobé skladovanie potravín (napr. v mrazničke).
- Nenechávajte v nádobe zmrznúť vodu alebo potraviny obsahujúce vodu. Mohlo by dôjsť k poškodeniu nádoby (prasknutiu).
- Nádobu nie je určená na uchovávanie a skladovanie potravín. Potraviny po zpracovaní umiestnite do inej nádoby vhodnej na skladovanie.
- Nikdy nevarujte strukoviny (napr. suché fazule a šošovicu), vždy ich najprv namočte asi na desať hodín do vody (pozrite pokyny na obale).
- Nepoužívajte na varenie jablák, brusníc, rebarbory, cestovín, rozkrájaného hrachu a sušených polievkových zmesí. Tieto potraviny majú tendenciu peniť, pena a jej rozstrekovanie môžu zablokovať odvzdušňovací otvor alebo krytu vzduchu.
- Do vnútorného priestoru rýžovaru, t.j. medzi telo prístroja a vnútornú nádobu sa nesmie dostať voda, ani iná kvapalina.
- **Ak je veko a vnútorná nádoba horúca, neponárajte ju do studenej vody ani neumývajte pod prúdom tečúcej studenej vody!** Náhla zmena teploty by mohla spôsobiť poškodenie nádoby alebo veka.
- Vedenie pary (t.j. ochranný kryt), ktorý je súčasťou veka a ktorý umožňujú únik pary, vždy udržiavajte v čistote. Súčasne pravidelne kontrolujte jeho stav, či nije zablokovaný (napr. zvyšky potravín), opotrebovaný alebo poškodený.
- **Neodstraňujte silikónové tesnenie!**
- Na miešanie a naberanie pokrmov používajte kuchynské náčinie z plastu alebo z dreva, pretože kovové náčinie by mohlo poškodiť povrch vnútornej nádoby.
- Spotrebič je vybavený tepelnou bezpečnostnou poistkou, ktorá preruší prívod prúdu v prípade vyvarenia vody alebo uvedenia prázdneho hrnca do činnosti. Ak k tomu dôjde, spotrebič odpojte od el. siete a zaneste do odborného servisu na preverenie jeho bezpečnosti správnej funkcie.
- Na prenášanie spotrebiča používajte držadlo!
- Neukladajte spotrebič v blízkosti predmetov alebo pod predmety, ktoré sa môžu poškodiť parou, napríklad steny, kuchynské skrinky, príborníky, obrazy, záclony, unikajúca para by ich mohla poškodiť.

- **Spotrebič nesmie byť používaný vo vlhkom alebo mokrom prostredí a v akomkoľvek prostredí s nebezpečenstvom požiaru alebo výbuchu** (priestory kde sú skladované chemikálie, palivá, oleje, plyny, farby a ďalšie horľavé, prípadne prchavé, látky).
- Neumiestňujte spotrebič na nestabilné, krehké a horľavé podklady (napr. sklenené, papierové plastové, drevené – lakované dosky a rôzne tkaniny/obrusy).
- Príslušenstvo nezasúvajte do žiadnych telesných otvorov.
- Počas prevádzky nenechávajte na veku rýžovaru žiadne predmety (napr. ochranné rukavice, utierky), ktoré by mohli spôsobiť zakrytie otvoru na odvod pary.
- Spotrebič používajte iba v pracovnej polohe na miestach, kde nehrozí jeho prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od tepelných zdrojov (napr. **kachle, el./plynový sporák, varič** atď.) a vlhkých povrchov (**drezy, umývadlá** atď.).
- Spotrebič neprenášajte v horúcom stave, pri eventuálnom preklopení hrozí nebezpečenstvo úrazu popálením a oparením.
- Pri odklápáaní veka buďte opatrní a veko odklápajte vždy smerom od seba.
- S cieľom údržby alebo opravy demontujte iba tie diely elektrického rýžovaru, ktoré sú spomenuté v tomto návode.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom a nesmie sa ponoriť do vody.
- Napájací prívod nikdy nekladte na horúce plochy, ani ho nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky. Zavadením alebo zatahnutím za prívod napr. deťmi môže dôjsť k prevrhnutiu či stiahnutiu spotrebiča a následne k vážnemu zraneniu!
- Pravidelne kontrolujte stav napájacieho prívodu spotrebiča.
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Spotrebič používajte iba s originálnym príslušenstvom od výrobcu.
- Tento spotrebič používajte iba na účel, na ktorý je určený tak, ako je popísané v tomto návode. Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel.
- **VAROVANIE:** Pri nesprávnom používaní prístroja, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, existuje riziko poranenia.
- Prípadné texty v cudzom jazyku a obrázky uvedené na obaloch, alebo výrobku, sú preložené a vysvetlené na konci tejto jazykovej mutácie.
- Výrobca nezodpovedá za škody a zranenia spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a príslušenstva (napr. **znehodnotenie potravín, poranenie, popálenie, oparenie, požiar**) a nie je zodpovedný zo záruky za spotrebič v prípade nedodržania vyššie uvedených bezpečnostných upozornení.

Elektrický hrniec je vybavený mnohými funkciami, ktoré zaisťujú jeho bezpečnú prevádzku.

1) Snímač teploty

Rýžovar registruje vnútornú teplotu a v závislosti na nej automaticky reguluje intenzitu ohrievania.

2) Obmedzovanie teploty (tepelná poistka)

Ak je vnútorná nádoba prázdna alebo teplota dosiahne alebo prekročí povolenú hodnotu, zariadenie automaticky preruší prívod elektrickej energie do ohrievacieho telesa.

3) Kryt

Zabraňuje tomu, aby sa jedlo počas varenia lepilo na odvzdušňovací vedenie pary / otvor a tak predchádza jeho zablokovaniu.

II. POPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA (obr. 1)

A – Rýžovar

- A1 – Ovládací panel
- A2 – Vonkajší hrniec
- A3 – Vykurovacie teleso
- A4 – Snímač
- A5 – Otvor pre odloženie lyžice
- A6 – Napájací kábel

B – Veko

- B1 – Tlačidlo pre uvoľnenie veka
- B2 – Kryt

B3 – Tesnenie

B4 – Držadlo veka

C – Vnútorný hrniec

D – príslušenstvo

- D1 – Odmerka (180 ml)
- D2 – Lyžica
- D3 – Nádobka na kondenzát
- D4 – Nadstavec na ohrievanie a varenie v pare

III. POKYNY NA OBSLUHU

DISPLEJ

Displej používa slová a čísla pre zobrazenie času a správ.

„Done“ - hotovo / „HEAT“ - ohrev / „Cool“ - chladnutie / „Add“ - prídanie / „End“ - koniec.

POZOR

- Ak sa na displeji objavia neobvyklé znaky, odpojte spotrebič od el. siete a následne ho znova pripojte.
- Funkciu **odloženého štartu** používajte len pri receptoch, ktoré ste už pred tým s úspechom vyskúšali a tieto recepty ďalej nemeňte.

Odstráňte všetok obalový materiál, vyberte rýžovar a všetko príslušenstvo. Z rýžovaru odstráňte všetky prípadné reklamné adhézne fólie, samolepky alebo papier. **Samolepky s varovaním prosím neodstraňujte.** Pred prvým použitím umyte časti, ktoré prídu do styku s potravinami, v teplej vode s prídavkom saponátu, dôkladne opláchnite čistou vodou, vytrite do sucha, prípadne nechajte oschnúť. Ponechajte voľný priestor na dobrú ventiláciu. Vidlicu napájacieho prívodu **A6** zasunúť do el. zásuvky. Elektrická zásuvka musí byť prístupná, aby sa v prípade nebezpečenstva hrniec dal ľahko odpojiť od elektrickej siete.

Zostavenie hrnca na varenie (obr. 2, 3)

Veko **B** otvorte stlačením tlačidla aretácie **B1**. Vhodnou textíliou alebo papierovou utierkou očistite horný okraj vnútornej nádoby **C** a prípadne všetky ostatné časti, ktoré sa počas plnenia vnútornej nádoby znečistili potravinou (napr. vonkajšie dno). Súčasne sa uistite, že na ohrievacej platni sa nenachádzajú zvyšky potravín. Vnútornú nádobu **C** zasunúť do pláštá **A**. Trochu pootočiť nádobu, aby ste sa uistili, že je dobre upevnená (posadená) na vyhrievacom telese. Veko **B** zatvorte zaklapnutím (budete počuť cvaknutie). Nasadíte plastovú nádobku **D3** pre kondenzát na zadnú stranu spotrebiča. **Opačným postupom všetky diely môžete rozložiť.**

Funkcia „Varenie bez veka“ by mala byť používaná bez veka.

Upozornenie: Pokiaľ je silikónové tesnenie poškodené, nikdy nepokračujte vo varení!

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE KAŽDODENNÉ POUŽITIE

Abý rýžovar pracoval správne, pred každým použitím skontrolujte: **NIKDY NEVARTE BEZ VNÚTORNÉHO ODNÍMATEĽNÉHO HRNCA!**

Uistite, že vonkajšia strana tejto nádoby na varenie je úplne suchá pred jej umiestnením do tela rýžovaru. Po vložení vnútorného hrnca do tela rýžovaru s ním ľahko otáčajte, aby bol zaistený dobrý kontakt medzi vnútornou nádobou a vykurovacím telesom na dne rýžovaru. Skontrolujte, či je odvodušňovací kryt čistý. Ak nie, vyčistite otvory, aby ste odstránili upchatie. Kryt by ste mali pravidelne kontrolovať po každom použití a v prípade potreby vyčistiť.

Celkové množstvo surovín s vodou smie dosahovať maximálne po rysku 0,8 l v nádobe. Pri príprave jedla, ktoré počas varenia naberá na objeme, naplňte nádobu maximálne po rysku 0,4 l. Minimálne množstvo vareného jedla však nesmie byť menšie, ako je indikované ryskou 0,2 l (obr. 4).

OVLÁDACÍ PANEL — POPIS TLAČIDIEL

 Bílá rýže White rice	tlačidlo pre nastavenie programu ryža biela		tlačidlo pre nastavenie parného varenie
 Hnědá rýže Brown rice	tlačidlo pre nastavenie programu ryža hnedá		tlačidlo pre nastavenie pomalého varenie
	tlačidlo pre nastavenie varenie s otvoreným vekom		tlačítko pro nastavení programu kaše Ovesné vločky
Quinoa	tlačidlo pre nastavenie programu Quince		tlačidlo pre nastavenie programu Jogurt
	tlačidlo pre udržiavanie teploty		tlačidlo pre nastavenie času odloženého štartu
	tlačidlo pre zapnutie zvoleného programu		tlačidlo pre nastavenie voľby varenia 3 stupne (mäkká, normálne, žuvacie)
	tlačidlá pre nastavovanie času programov alebo času do odloženého štartu (+ zvyšujeme / – znižujeme hodnoty času)		tlačidlo pre Zapnutie / Vypnutie spotrebiča

Popis svetelnej signalizácie sa spustí:

- kontrolné segmenty (čiarky) blikajú keď sú nastavované hodnoty príslušného programu,
- kontrolné segmenty (čiarky) svieti trvale keď je spotrebič v pohotovostnom režime Stand-By.
- kontrolné segmenty (čiarky) na displeji sa pohybujú keď je príslušný program aktívny a dochádza k zahrievaniu rýžovaru.

Bílá rýže Hnědá rýže
White rice Brown rice **Rýže bílá / hnědá (Ryža biela / Ryža hnedá)**

Tlačidlo „Rýže“ je určené pre prípravu rýže.

- Umytú ryžu nasypete do vnútornej nádoby a pridajte potrebné množstvo vody (napr. **ak pripravujete 4 odmerky suchej ryže, dolejte vodu po číslicu 4 na stupnici vnútri nádoby**). Ryžou osolte, prípadne dochuťte podľa vlastných zvyklostí.
- Uzatvorte veko“.
- Stlačte tlačidlo „**Zapnutie / Vypnutie**“, na LED displeji bude svietiť „---“.
- Stlačte tlačidlo „**Rýže bílá**“ alebo „**Rýže hnědá**“.
- Stlačte tlačidlo „**Zapnutie**“ na LED displeji sa odpočíta posledných 10 minút varenia.

- Po uplynutí doby vyprážanie sa ozve zvukový signál a rýžovar sa automaticky prepne do režimu „**Udržiavanie teploty**“. Ak chcete dosiahnuť lepší výsledok, nechajte ryžu asi 15 minút odpočinúť (ryža sa dovarí v pare). Na LED displeji sa zobrazí, ako dlho je zapnutý režim „**Udržiavanie teploty**“.

Suroviny (odmerka)	Voda (odmerka)	Rýža biela čas varenia (min.)	Rýža hnedá čas varenia (min.)	Quinoa čas varenia (min.)
1/2	3/4, 1, 3/4	23—26	42-45	22—26
1	1 1/2	25—28	43-46	25—29
2	2 1/2	28—31	44-47	27—32
3	3 1/2	30—33	48-52	30—35
4	4 1/2	32—35	51-54	34—39



Varenie s otvoreným vekom

Túto funkciu použijete pre opoženie/restovanie, typicky pred varením alebo pred Pomalým varením. Program sa zvyčajne používa pre mäso, zeleninu, hydinu, opoženie napr. cibuľe, k redukcii kvapaliny po varení alebo na získanie omáčky plnej chuti pre vaše jedlo.

- Stlačte tlačidlo „**Zapnutie / Vypnutie**“, na LED displeji bude svietiť „---“.
- Stlačte tlačidlo „**Varenie bez veka**“, na LED displeji bude svietiť „**0:30**“.
- Môžete tiež ručne nastaviť čas pre varenie bez veka v (5-30) minútových krokoch, stlačením tlačidiel „+“ alebo „-“.
- Stlačte tlačidlo „**Zapnutie**“ na LED displeji bude svietiť „**HEAT**“ a následne nastavený „**Čas**“.
- Po uplynutí doby varenie bez veka sa ozve zvukový signál a prístroj sa automaticky vypne, na LED displeji bude svietiť „**End**“.

Nechajte hrniec predhrievať po dobu 3 až 4 minúty pred vlastným vložením potravín. Po dokončení vyprážania stlačte tlačidlo „**Zapnutie / Vypnutie**“ a vyberte ďalší program.

Nechajte rýžovar vychladnúť 2 - 3 minúty po ukončení funkcie „**Varenie s otvoreným vekom**“, než začnete variť. **Nezatvárajte veko počas programu „Varenie s otvoreným vekom“!**

Quinoa **Quinoa**

Tlačidlo „**Quinoa**“ je určené pre prípravu quinoj.

- **Umytú quinoj nasypete do vnútornej nádoby a pridajte potrebné množstvo vody (napr. ak pripravujete 2 odmerky quinoj, dolejte vodu po číslicu 2 na stupnici vnútri nádoby).** Quinou osolte, prípadne dochuťte podľa vlastných zvyklostí.
- Nezatvárajte veko
- Stlačte tlačidlo „**Zapnutie / Vypnutie**“, na LED displeji bude svietiť „---“.
- Stlačte tlačidlo „**Quinoa**“.
- Stlačte tlačidlo „**Zapnutie**“ spustíte vyprážanie. Na LED displeji bude svietiť „**HEAT**“.
- Po odparení vlhkosti sa ozve zvukový signál a na LED displeji bude svietiť „**Add**“.
- Do hrnce nalijte odpovídajúce množstvo vody a zatvorte veko.
- Stlačte tlačidlo „**Zapnutie**“ na LED displeji sa odpočíta posledných 10 minút varenia.
- Po uplynutí doby varenia sa ozve zvukový signál a rýžovar sa automaticky prepne do režimu „**Udržiavanie teploty**“.



Udržení teploty (Udržanie teploty)

Po uplynutí doby varenia (s výnimkou funkcie „**Jogurt**“) sa ozve zvukový signál a rýžovar sa automaticky do režimu „**Udržení teploty**“, na displeji sa zobrazí, ako dlho je zapnutý režim.

Udržanie teploty by nemalo byť používané dlhšie ako 12 hodín. Kvalita a štruktúra uvareného jedla sa začne meniť už po 1 hodine. Pre zrušenie akejkoľvek funkcie v ktorýkoľvek okamih stlačte tlačidlo „Zapnutie / Vypnutie“.

- Stlačte tlačidlo „Zapnutie / Vypnutie“, na LED displeji bude svietiť „----“.
- Stlačte tlačidlo „Udržanie teploty“, na LED displeji bude blikať „----“.
- Stlačte tlačidlo „Zapnutie“, na LED displeji sa zobrazí, ako dlho je zapnutý režim „Udržiavanie teploty“.
- Po uplynutí doby varenia prístroj zapípa a automaticky sa prepne do režimu „Udržiavanie teploty“.



Pára (Para)

Tlačidlo „Pára“ je určené pre naparovanie/varenie v pare. Môžete naparovať napríklad zeleninu, morské plody alebo ohrievať jedlo s nastavcom pre varenie v pare **D4**. K naparení čerstvej alebo zmrazenej zeleniny použite 1 ~ 2 šálky (180 ml) vody na 1 ~ 2 minúty. Použite tlačidlá „+“ alebo „-“ pre zmenu dĺžky naparovania (5 - 60 minút). Na rozdiel od iných funkcií varenia pracuje rýžovar počas programu „Pára“ na plný výkon. To môže jedlo spáliť, ak bude v priamom kontakte s dnom vnútorného hrnca. Použite prosím nastavtec na ohrievanie a varenie potravín v pare ktorý sa zmesť do vnútorného hrnca.

- Stlačte tlačidlo „Zapnutie / Vypnutie“, na LED displeji bude svietiť „----“.
- Stlačte tlačidlo „Para“, na LED displeji sa zobrazí „0:10“.
- Môžete tiež ručne nastaviť čas v minútových krokoch (5-60 minút), stlačením tlačidiel „+“ alebo „-“.
- Stlačte tlačidlo „Zapnutie“, na LED displeji sa začne odpočítavať čas varenia.
- Stlačte tlačidlo „Zapnutie“ na LED displeji sa odpočíta čas varenia.
- Po uplynutí doby varenia sa ozve zvukový signál a rýžovar sa automaticky do režimu „Udržiavanie teploty“. Na LED displeji sa zobrazí, ako dlho je zapnutý režim „Udržiavanie teploty“.



Pomalé varení (Pomalé varenie)

Vzhľadom na povahu pomalého varenia mäso nezchodne, ako keby sa varilo na panvici alebo v rúre. Pred Pomalým varením nie je nutné mäso alebo hydinu osmažiť, ale môžete to urobiť, ak vám mäso takto viac chutí. Opraženie mletého hovädzieho mäsa, slaniny a klobásy pred Pomalým varením môže byť žiaduce, ak chcete odstrániť prebytočný tuk z mäsa. Vyvarujte sa otváraniu hrnca počas Pomalého varenia, pretože to spôsobí značné straty tepla a pary. Ak musíte hrniec napriek tomu otvoriť, urobte to čo možno najrýchlejším spôsobom. Niektoré potraviny ako napríklad mrkva, zemiaky a repa vyžadujú dlhšie varenie ako mäso, preto je nakrájajte na menšie kúsky predtým, než ich pridáte k mäsu.

- Predvolený doba varenia je 8 hodín, maximálna doba varenia 10 hodín.
- Stlačte tlačidlo „Zapnutie / Vypnutie“, na LED displeji bude svietiť „----“.
- Zvoľte si požadovanú teplotu ohrevu stlačením tlačidla „Pomalé varenie“:
 ▲▲ mäkka: 8—10 hod. / ▲▲ normálne: 5—7 hod. / ▲▲ žuvacie: 2—4 hod.
- Môžete tiež ručne nastaviť čas pre „Pomalé varení“, v 30 minútových krokoch, stlačením tlačidiel „+“ alebo „-“.
- Po uplynutí doby varenia sa ozve zvukový signál a rýžovar sa automaticky do režimu „Udržiavanie teploty“. Na LED displeji sa zobrazí, ako dlho je zapnutý režim „Udržiavanie teploty“.

- Otvorte veko rýžovaru tak, aby reziduálne kvapalina odkvapkala do hrnca.
- Po dokončení varenia odpojte napájací kábel od elektrickej zásuvky.
- Pred čistením nechajte rýžovar úplne vychladnúť.

POZOR

- Para a horúca kvapalina môžu spôsobiť popálenie.
- Pri varení a súčasne aj udržiavaní teploty dochádza k tomu, že ventilom uniká para, čo je doprevádzané charakteristickým zvukovým prejavom „syčaním“. Tento jav je úplne normálny a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča.
- Počas prevádzky ide na displeji sledovať priebeh postupu programu. S postupom programu sa číslice nastaveného času postupne znižujú.
- Nikdy nenechávajte hotové pokrmy v rýžovaru zapnutom na funkciu **Udržiavanie teploty** po dobu dlhšiu, ako je nevyhnutné. Pokrm by sa mohol začať kaziť. Nepoužívajte funkciu udržiavanie teploty pre ohrievanie potravín.
- Navolený program ide kedykoľvek ukončiť stlačením tlačidla „**Zapnutie / Vypnutie**“.



Kaše

Tlačidlo „**Kaše**“ je určené pre varenie ovsených kašiek.

- Nalejte do vnútorného hrnca odporúčaný pomer vody a ovsených vločiek, ako je uvedené na obale ovsených vločiek. U tekutej kaše sa odporúča používať ovsené vločky a vodu v pomere 1: 3.
- Uzatvorte veko“.
- Stlačte tlačidlo „**Zapnutie / Vypnutie**“, na LED displeji bude svietiť „----“.
- Stlačte tlačidlo „**Kaše**“, na LED displeji bude blikať „----“.
- Stlačte tlačidlo „**Zapnutie**“ na LED displeji sa odpočíta posledných 10 minút varenia.
- Po uplynutí doby varenia sa ozve zvukový signál a rýžovar sa automaticky do režimu „**Udržiavanie teploty**“. Na LED displeji sa zobrazí, ako dlho je zapnutý režim „**Udržiavanie teploty**“.



Odložený start (Odložený štart)

Rýžovar môžete naprogramovať na varenie odložené až o 15:30 hodín.

Neodporúčame používať túto funkciu pre potraviny, ktoré podliehajú rýchlej skaze, ako je mäso alebo ryby, ak sú ponechané bez ďalšieho spracovania niekoľko hodín pri izbovej teplote. Varená ryža môže zmeniť štruktúru na mäkkú, kvôli dlhšej dobe namáčania, alebo ju môžete ľahšie pripáliť.

- Stlačte tlačidlo „**Zapnutie / Vypnutie**“, na LED displeji bude svietiť „----“.
- Stlačte tlačidlo „**Odložený start**“. Na LED displeji sa zobrazí „**2:00**“, čo znamená, že začiatok programu je odložený 2 hodiny.
- Môžete tiež ručne nastaviť čas v 30 minútových krokoch (1-15:30 hodín), stlačením tlačidiel „+“ alebo „-“.
- Po výbere doby oneskorenia vyberte program, ktorý sa má potom spustiť.
- Na prednom paneli potom svieti kontrolné svetlo pri tlačidle „**Odložený start**“ a ďalšia kontrolné svetlo svieti u zvoleného programu varenia.
- Stlačte tlačidlo „**Zapnutie**“.
- Na displeji bude odpočítavaný čas, ktorý zostáva do spustenia programu.
- Odložený štart nie je možné použiť s programom „**Varenie bez veka**“ (Vyprážanie) / **Udržiavanie teploty** / **Parného varenie** / **Pomalého varenie** / **Jogurt**“.

POZOR

- Pri práci s odloženým štartom nikdy nepoužívajte ingrediencie podliehajúce rýchlej skaze ako je čerstvé mlieko, vajíčka, ovocie, jogurt, syr, cibuľa atď. pretože by sa mohli do začiatku varenia skaziť!
- Navolený čas a program ide kedykoľvek ukončiť stlačením tlačidla **Zapnutie / Vypnutie**.

**Jogurt**

Toto tlačidlo slúži na výrobu jogurtu, potrebujete mlieko a trocha jogurtu s aktívnou kultúrou! Proces sa skladá z dvoch častí: Pasterizácie mlieka a kultivácie jogurtu.

Pri výrobe jogurtu postupujte podľa nasledujúcich krokov:

Pasterizácia

- Nalejte do vnútorného hrnca 0,5 — 0,8 litre mlieka.
- Uzavorte veko“.
- Stlačte tlačidlo „**Zapnutie / Vypnutie**“, na LED displeji bude svietiť „— — —“.
- Stlačte tlačidlo „**Jogurt**“, potom stlačte tlačidlo „**Zapnutie**“, na LED displeji bude svietiť „**Heat**“.
- Mlieko sa začne ohrievať na teplotu 85 °C, potom sa ohrev zastaví a na LED displeji sa zobrazí „**Cool**“.
- Otvorte veko.
- Nechajte mlieko ochladnúť na cca 45 °C, až na LED displeji bude svietiť „**Add**“.

Kultivácia

Do teplého mlieka vmiešajte aktívnu kultúru podľa vášho receptu (asi 2 lyžičky jogurtu (nesladený, bez ovocia).

- Uzavrite veko.
- Stlačte tlačidlo „**Jogurt**“ na LED displeji sa zobrazí „**08:00**“ pre kultiváciu mlieka po dobu 8 hodín.
- Môžete tiež ručne nastaviť čas (6-12 hodín) v 30 minútových krokoch, stlačením tlačidiel „+“ alebo „-“.
- Stlačte tlačidlo „**Zapnutie**“.
- Po dokončení kultivácie (na LED displeji bude svietiť „**Done**“) odoberte jogurt z hrnca a uskladnite ho v chladničke.

Rady pre varenie v elektrickom multifunkčnom rýžovaru

Nasledujúce typy spracovania považujte za príklady a za inšpiráciu, ktorých účelom nie je poskytnúť návod, ale ukázať možnosti rôzneho spracovania potravín. Časy príprav (varenia) závisia na množstve, druhu a kvalite použitých substancií, štandardne sa však pohybujú v jednotkách až desiatkach minút. Množstvo spracovávaných potravín voľte tak, aby nedošlo pri ich spracovaní k prekročeniu maximálneho obsahu nádoby označeného ryškou. Dodržiavajte predpísané množstvo vody, uvedené v receptoch. Vždy však pod pokrm nalejte dostatočné množstvo vody, inak by sa rýžovar mohol pred dokončením procesu varenia bez vody prehriať. Pri varení ryže dodržiavajte maximálne množstvo 4 odmeriek ryže. Rýžovar je vhodný na varenie tradičných pokrmov ako sú polievky, guláše, jedlá o jednom chode, ryža, vajcia varené na tvrdo, dusené mäso, dusená zelenina, zemiaky varené v celku, kapusta, kompóty, jedlá z húb a mnoho iných. Po nejakej dobe používania rýžovaru budete používať vlastné časy, získané skúsenosťami a praktickým varením.

1. Rýžovar umiestnite na suchý a rovný povrch.
2. Vložte potraviny do nerezovej nádoby na varenie.
3. Zatvorte horné veko otáčaním v smere hodinových ručičiek.
4. Stlačte tlačidlo „Zapnutie / Vypnutie“, na LED displeji bude svietiť „— — —“.
5. Vyberte príslušné tlačidlo predvoľby typu varenia na ovládacom paneli, upravte prípadne čas na varenie alebo sami ručne nastavte požadovaný čas alebo úroveň varenia (mäkká / normálne / žuvacie).
6. Keď je rýžovar ohrievaný, pára sa môže uvoľňovať okolo odvodušňovacieho otvoru
7. Je tiež v poriadku, ak počas varenia začujete ako sa rýžovar ohrieva a vypína, kvôli kontrole teploty v rýžovaru.
8. Po uplynutí doby varenia sa ozve zvukový signál a rýžovar sa automaticky do režimu „Udržení teploty“.
9. Po dokončení varenia vypnite rýžovar stlačením tlačidla „Zapnutie/Vypnutie“ a odpojte napájací kábel od elektrickej zásuvky.
10. Pred čistením nechajte rýžovar úplne vychladnúť.

POZOR

- V priebehu varenia a pri otvorení veka môže dôjsť k úniku horúcej pary. Buďte opatrní, para a horúca kvapalina môžu spôsobiť popálenie!
- Plášť, nádoba a kovové časti prístroja sa pri jeho chode zahrievajú!
- Pri varení, až do vychladnutia, môže z veka rýžovara unikáť para a hrozí nebezpečenstvo obarenia.

Mäso (druh)	Kuracie	Hovädzie	Bravčové	Ryby
Čas varenia asi (min.)	20—25	25—30	20—25	15—20
Teplota asi (°C)	73,9	71,1	71,1	60,0

Zelenina (druh)	Čas varenia asi (min.)	Zelenina (druh)	Čas varenia asi (min.)
Chren	7—13	Kapusta	5—7
Brokolica	5—10	Hrášok	5—6
Mrkva	7—10	Zemiaky	15—20
Zeler	7—9	Špenát	5—7
Kukurica	7—10	Cuketa	5—8

IV. ÚDRŽBA (obr. 1)

1. Pred každou údržbou spotrebič odpojte vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z el. zásuvky! Rýžovar čistite až po jeho vychladnutí! Čistenie vykonávajte pravidelne po každom použití! Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky (napr. **ostré predmety, škrabky, chemické rozpúšťadlá, riedidlá, žieravé prostriedky na čistenie rúr alebo iné rozpúšťadlá**).
2. Po každom použití vyčistite veko, kryt a skontrolujte silikónové tesnenie. Ak je odvodušňovací kryt špinavý alebo obsahuje nečistoty, vyčistite ho.
3. Umyte jednotlivé diely v teplej, mydlovej vode. Tieto diely neumývajte v umývačke riadu.
4. Uistite sa, že odvodušňovacie potrubie je čisté, pridržte kryt proti svetlu a prezrite ho.

5. Vyčistíte ho, ak je zablokované alebo čiastočne blokované. V prípade potreby vyčistíte odvodušňovací kryt malým štetcom, aby ste odstránili všetky častice potravín z otvorov.
6. Dôkladne osušte všetky časti.
7. Vyberte odnímateľný vnútorný hrniec a umyte ho v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Tento vnútorný hrniec je možné umývať v umývačke riadu.
8. Zabráňte vniknutiu kvapaliny dovnútra rýžovaru.
9. **POZOR!** Nikdy nenalievajte kvapalinu do samotného rýžovaru alebo ho neponárajte vo vode. Vždy sa uistite, že je zariadenie pred použitím úplne suché.

Niektoré potraviny môžu určitým spôsobom príslušenstvo zafarbiť. To však nemá na funkciu spotrebiča žiadny vplyv a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča. Toto zafarbenie obvykle po určitom čase samo zmizne.

Uloženie

Pred uložením sa uistite, že je rýžovar chladný. Príslušenstvo **D** vložte do vnútornej nádoby **C**. Rýžovar skladujte na bezpečnom a suchom mieste, mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb.

Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo údržbu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí spotrebiča, musí vykonať iba špecializovaný servis! Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na záručnú opravu!

Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči a servisnej sieti získate na infolinke +420 545 120 545 alebo na internetovej adrese www.eta.sk.

V. RIEŠENIE PROBLÉMOV

- Čo znamená, ak sa displej zobrazí „E“?
E: chyba senzora. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko
- Niekedy si pri varení všimnem, že sa v ňom tvoria korálky vlhkosti v oblasti otvoru pre odvod pary Niekedy počujem zvuk, ktorý znie ako by unikla para pred časom, kedy časovač začne odpočítavať čas na prípravu jedla. Robím niečo zle? Nie. Oba tieto prejavy sú normálne a môžu byť očakávané ako súčasť varenia.
- Náhodne som stlačil nesprávne tlačidlo a rýžovar mi nechce povoliť stlačiť správne tlačidlo. Čo môžem robiť? Stlačte tlačidlo „Zapnutie/Vypnutie“. To vám umožní začať znovu a stlačiť správne tlačidlo.
- Myslím, že rýžovar dôkladne čistím, ale niekedy si všimnem, že pach môjho posledného jedla zostáva v hrnci. Čo robím zle? Tesniace kruh pod vekom je vyrobený zo silikónu. Silikón má veľa skvelých vlastností a jednou z nich je boužel take tendencia udržiavať pachy. Časom sa prípadný zápach rozptýli.

VI. EKOLÓGIA



Ak to rozmery umožňujú, na všetkých dieloch sú vytlačené znaky materiálov, ktoré sú použité na obalový materiál, komponenty a príslušenstvo, ako aj na ich recyklovanie. Uvedené symboly na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamenajú, že použité elektrické alebo elektronické výrobky nesmú byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom. Za účelom správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov.

Ďalšie podrobnosti si vyžadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty. Ak má byť spotrebič definitívne vyradený z činnosti, odporúča sa po jeho odpojení od elektrickej siete odrezať napájací prívod. Spotrebič tak bude nepoužiteľný.

VII. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku výrobku
Príkion (W)	uvedený na typovom štítku výrobku
Objem vnútornej nádoby min. – max. (l)	0,2 – 0,8
Hmotnosť cca (kg)	1,8
Príkion v pohotovostnom režime je < 1,00 W	

Zmena technickej špecifikácie a obsahu prípadného príslušenstvo podľa modelu výrobku je vyhradená výrobcom.

UPOZORNENIA A SYMBOLY POUŽITÉ NA SPOTREBIČI, OBALOCH ALEBO V NÁVODE:



CAUTION: To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container — **Pozor:** Na eliminovanie rizika elektrického šoku, varte výhradne vo vyberateľnej nádobe k tomu určenej. **DO NOT FILL INNER POT OVER MAX COOK LINE** — Neplňte nádobu nad rysku (max. cook). **DO NOT FORCE OPEN THE LID** — Neotvárajte veko násilím. **PUSH TO OPEN** — Stlač pre pro otvorenie. **OPEN** — otvoriť. **CLOSE** — uzavrieť. **CUP** – Pohár. **HOUSEHOLD USE ONLY** — Len na použitie v domácnosti. **DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS** — Neponárať do vody alebo iných tekutín.



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Nebezpečenstvo udusenía. Nepoužívajte toto

vrecúško v kolískach, postieľkach, kočíkoch alebo detských ohrádkach. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.

See user manual for warnings — Varovanie v návode. Failure to follow directions may result in serious injury — Nedodržanie pokynov môže mať za následok vážne zranenia.

Symbol  znamená UPOZORNENIE.  Čítajte návod na obsluhu



materiál určený pre styk s potravinami



UPOZORNENIE: HORÚCI POVRCH

Multifunctional electric rice cooker

eta 4131

Granellino

INSTRUCTIONS FOR USE

Dear customer, thank you for purchasing our product. Please read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep these instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing

I. SAFETY WARNINGS



- Consider the instructions for use as a part of the appliance and pass them on to any other user of the appliance.
- This product can be used by children at the age of 8 years and older and people with reduced physical or mental abilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or if they were instructed regarding use of the appliance in a safe way and if they understand possible risks. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance by the user cannot be carried out by unsupervised children.
- Keep the appliance and its power cord out of reach of children.
- Never use the appliance if its power cord or plug is damaged, if it does not work properly, if it fell down and was damaged or if it fell into water. In this case, take the appliance to a special service to check its safety and proper function.
- If the power cord of the appliance is damaged, disconnect it immediately from the power supply. The power cord must be replaced by the manufacturer, its service technician or a similarly qualified person to avoid an injury caused by the electric power or fire.
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Pay careful attention when handling the appliance to avoid injury, (e.g. burns, scalding).
- After finishing work and before cleaning, always switch off the appliance and disconnect it from power supply by taking the power cord connector out of the electric socket.
- Before replacing accessories or accessible parts, before assembly and disassembly, before cleaning or maintenance, turn off the appliance and disconnect it from the mains by pulling the power cord from the power socket!
- **ATTENTION:** Do not use this heater in series with an external timer, remote controller or any other device that switches on the appliance automatically, since a fire risk exists when the heater is accidentally covered or displaced at the moment it switches on..

- Check whether the data on the type label correspond with the voltage in your socket.
- The power cord plug has to be connected to a properly connected and grounded socket according to national standards!
- **Do not insert or take the plug out of a socket with wet hands and do not pull the power cord!**
- The product is intended for home use and similar (in shops, offices and similar workplaces, in hotels, motels and other residential environments, in facilities providing accommodation with breakfast). It is not intended for commercial use!
- This appliance is not intended for outdoor use.
- We recommend that you do not leave the appliance in operation without supervision and supervise it for the entire time that food is being prepared!
- Do not use the cooking pot on its own without the rice cooker (e.g. for preparing meals on an electric/gas/induction/halogen stove or in a hot air/microwave/steam oven).
- Do not use the appliance for heating a room!
- Do not use the appliance as a fryer.
- Do not turn on the appliance unless there is a sufficient amount of ingredients for the meal preparation in the pot.
- Do not use the pot if it is cracked and do not use it for a long-term storage of food (e.g. in a freezer).
- Do not allow water, or food containing water, to freeze in the pot. It could damage the pot (crack it).
- Do not use to cook apples, cranberries, rhubarb, cereals, pasta, sliced peas and dried soups. These foods tend to foam, the foam and splashing may block the protective cover.
- **Never immerse the appliance into water or wash it in running water, except for the parts mentioned in the Maintenance chapter.**
- Let the appliance cool down before maintenance or storing it.
- It is not allowed to modify the surface of the appliance in any way (e.g. **using a self-adhesive wallpaper, foils, etc.**)!
- The steam line (i.e. the protective cover), which form a part of the lid and which enable steam to escape must always be kept clean. At the same time regularly check their condition, whether they are blocked (e.g. by food remains), worn out or damaged.
- **Do not remove the silicone seal!**
- To ensure safe operation and satisfactory performance, replace the silicone sealing ring if this has diminished, hardened, deformed, cracked or torn with this device are forbidden.
- Do not remove the lid of the rice cooker until the pressure in the rice cooker declines (i.e. all the steam is released).
- Do not switch on the pot without the inserted container or without inserted substances in the rice cooker.
- Water or any other liquid cannot get into the inner part of the rice cooker, i.e. between the external and the internal container.
- Do not insert an aluminium foil or anything else between the heating plate and the internal container.
- Use plastic or wooden kitchen utensils for mixing and ladling meals as metal utensils may damage the surface of the internal container.
- Do not insert the accessories into any body holes.
- Never put the appliance close to objects or under objects that can be damaged by steam, e.g. walls, kitchen cabinets, cupboards, paintings or curtains. Leaking steam could damage them.

- Do not use the appliance in the environment that is saturated with explosive or flammable steams.
- Be careful when lifting the lid and always remove it in the direction away from yourself.
- Do not place the appliance on unstable, fragile and flammable surfaces (e.g. **glass, paper and plastic, varnished wooden plates and various fabrics/table cloths**).
- Use the appliance in the working position only at places with no risk of its turning over and in sufficient distance from heat sources (e.g. **heater, electric/gas stove, cooker**, etc.) and wet surfaces (**sinks, wash basins**, etc.).
- **When cooking, do not touch places where hot steam is coming out; there is a risk of burning and scalding.**
- When handling the container and the lid, use the protective kitchen gloves or a towel.
- Do not let any objects on the lid of the pot during operation (e.g. protective gloves, towels) that could cause covering the holes for steam outlet.
- Do not carry the appliance when it is hot; there is a risk of getting burned and scalded in the case of possible tilting.
- When moving the rice cooker use the lid handle in the bottom of the case!
- For maintenance or repairs, disassemble only those parts of the electric pot that are mentioned in these instructions for use. Never disassemble the appliance or its parts and do not replace them with other ones.
- The appliance is portable and it is equipped with a movable connector with a plug which ensures double-pole disconnection from power supply.
- The power cord must not be damaged with sharp or hot objects, open fire and it must not be sunk into water.
- Never put the power cord on hot surfaces or do not let it hang over the edge of a table or a work top. Plugging or pulling the power cord e.g. by children can result in tilting over or drawing the appliance down and serious injury!
- Check the condition of the power cord of the appliance regularly.
- If you need to use an extension cord, it has to be uncorrupted and it has to comply with the valid standards.
- Use the appliance only with original accessories from the producer.
- Use the appliance only for the purpose it is intended for as specified in this manual. Never use the appliance for any other purpose.
- The manufacturer is not responsible for damage caused by improper use of the appliance and the accessories (e.g. **food deterioration, injury, burning, scalding, fire**) and its guarantee for the appliance does not apply in situations when the safety warnings above are not complied with.

The electric rice cooker is equipped with many features that ensure its safe operation.

1) Temperature sensor

The rice cooker monitors the internal temperature and based on it regulates the heating intensity.

2) Temperature control (thermal safety)

If the cooking pot is empty or the temperature reaches or exceeds the permitted level, the device will automatically cut off electricity supply to the heating plate.

3) Cover

Prevents food from sticking to the cover during cooking and so prevents it from becoming blocked.

II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE AND ACCESSORIES (pic. 1)

A – Rice Cooker

- A1 – Control panel
- A2 – Inner pot
- A3 – Heating element
- A4 – Sensor
- A5 – Hole for top spoon layout
- A6 – Power cord

B – Lid

- B1 – Cover release button
- B2 – Steam cover

B3 – Grommet

B4 – Lid handle

C – Inner pot

D – Accessories

- D1 – Measuring cup (180 ml)
- D2 – Spoon
- D3 – Condensation collector
- D4 – Adaptor for warming up and cooking of foodstuff in steam

III. PREPARATION AND USE

DISPLAY

The display uses words, and numbers to depict time and messages.

ATTENTION

- If unusual symbols appear on the display, disconnect the appliance from the mains power supply and then reconnect it.
- Only use the **delayed start** function for recipes with which you have had success before. Do not change these recipes.

Remove all packaging materials, take out the rice cooker and all accessories. **Remove all advertising adhesive foils, stickers or paper from the appliance.** Please, do not remove the warning labels. Before the first use, wash the parts that will be in contact with food in hot water with a detergent, rinse thoroughly with clean water, wipe till dry or let it dry. After lapse of the time, let the pot cool down and then pour the remaining water from the pot. Leave free space for due ventilation. The electric socket must be easily accessible so that the appliance can be easily disconnected from power supply if danger appears. Fully insert the end of the power cord **A6** into an electric power socket.

Assembly of the individual parts (pic. 2, 3)

Open the lid **B** by pressing the lock button **B1**. Use a suitable fabric or paper towel to clean the top edge of the cooking pot **C** and any other parts that have got soiled by food while the cooking pot was being filled (e.g. the outer bottom). Make sure that there are no food remains on the heating plate. Insert the cooking pot **C** into case **A**. Keep turning with the cooking pot slightly, until you make sure that it is positioned (seated) properly on the heating unit. Close the lid **B** by snapping (you will hear a click). Place the plastic condensate container **D3** on the back of the pot. **Proceed in reverse order to disassemble/remove (or assemble) all the components.**

Caution: If the silicone seal ring is damaged, stop cooking!

IMPORTANT INFORMATION FOR DAILY USE. Make sure the rice cooker is working properly before each use:















NEVER USE PRESSURE WITHOUT INNER POT!

Ensure that the inner pot is completely dry before placing it in the pot body. After inserting the inner pot into the body of the rice cooker, gently rotate it to ensure good contact between the inner pot and the heater at the bottom of the rice cooker.

Check that the steam cover is clean. You check it regularly the steam cover after every use and you should and clean it if necessary.



The total amount of ingredients together with water must not exceed the 0.8 l mark in the cooking pot. When preparing food, which increases in volume during the cooking process, do not fill the cooking pot over the 0.4 l mark. However the amount of food being cooked must not be less than indicated by the 0.2 l mark (pic. 4).

CONTROL PANEL - BUTTONS

 Bílá rýže Whiterice	button used to set the of programm White rice		button used to set the of Steam cooking
 Hnědá rýže Brownrice	button used to set the of programm Brown rice		button used to set the of Slow cooking
	button used to set the of Sauté Warming up / Cook w/o lid		button used to set the of programm Oatmeal
 Quinoa	button used to set the of programm Quinoa		button used to set the of programm Yogurt
	button used to set the of programm Keep warm		button used to set the of Delayed start
	button used to Start the selected programme		button used to set the of Choice of cooking time - 3 levels (Low, Medium, High)
	buttons used to set the duration of the individual programmes or delayed start time (+ increasing / – decreasing the time)		button used for ON or OFF the machine Cancel

The signal lights will be activated:

- indicator segments (bars) is flashing when you are setting the parameters of the relevant programme,
- indicator segments (bars) is continuously ON when the appliance in standby mode,
- indicator segments (bars) on the display are moving when the relevant programme is active and the rice cooker is being warmed up.

 
Bílá rýže Hnědá rýže
Whiterice Brownrice **White rice / Brown rice**

Use this button to program the „White rice“ or „Brown rice“.

- Put washed rice into the cooking pot and add the required amount of water (e.g. **when preparing 4 measuring cups of dry rice, add water up to level 4 on the scale inside the pot**). Add salt to the rice, or season it to suit your taste.
- Close the lid
- Press the „ON/OFF“ button, the LED display shows „----“.
- Press the „White rice“ or „Brown rice“.
- Press the „Start“ button. The LED display shows „HEAT“ and „Time“. The digital display will countdown the final 10 minutes of cook time.

- After the cooking time has elapsed, the appliance beeps and automatically switches to „**Keep warm**“ mode. For better results, leave the rice rest for ca. 15 minutes (rice will cook thoroughly in the steam). The display will show how long it has been on „**Keep warm**“.

Food (measuring cup)	Water (measuring cup)	White rice cooking time (min.)	Brown rice cooking time (min.)	Quinoa cooking time (min.)
1/2	3/4, 1, 3/4	23-26	42-45	22-26
1	1 1/2	25-28	43-46	25-29
2	2 1/2	28-31	44-47	27-32
3	3 1/2	30-33	48-52	30-35
4	4 1/2	32-35	51-54	34-39



Sauté (frying)

Use this function for sauteing/browning, typically before cooking or Slow cooking.

The program is usually used for meat, vegetables, poultry, egg, to brown onion, for reducing the liquid after cooking or for obtaining a full sauce for your food.

- Press the „**ON/OFF**“ button, the LED display shows „---“.
- Press the „**Sauté**“ button, the LED display shows „0:30“.
- You can also manually set the time, in 5-30-minute increments, by pressing the „+“ or „-“ button.
- Press the „**Start**“ button. The display will show „**Heat**“ during this phase and after „**Time**“.
- While the timer count down to 0, it will stop automatically, the machine will „beep“ and the display will change to „**End**“.

Allow the pot to preheat for 3 to 4 minutes before insert the food. After the sauteing browning process is complete, press the „**ON/OFF**“ button and select the next program. Let the rice cooker cool down 2-3 minutes after the „Sauté“ function has finished before you start cooking. Do not use the top lid during the „Sauté“ program.

Quinoa **Quinoa**

Use this button to program the „**Quinoa**“.

- Put washed **quinoa** into the cooking pot and add the required amount of water (e.g. **when preparing 2 measuring cups of dry quinoa add water up to level 2 on the scale inside the pot**). Add salt to the quinoa, or season it to suit your taste.
- Do not close the lid.
- Press the „**ON/OFF**“ button, the LED display shows „---“.
- Press the „**Quinoa**“ button.
- Press the „**Start**“ button. To begin toasting. The first step in quality quinoa is toasting it. The display will show „**Heat**“ during this phase.
- Once the moisture has evaporated, the machine will „beep“ and the display will change to „**Add**“.
- It's now time to add the water and close the lid.
- Press the „**Start**“ button. The digital display will countdown the final 10 minutes of cook time.
- When quinoa is ready, the appliance beeps and automatically switches to „**Keep warm**“ mode. The display will show how long it has been on „**Keep warm**“.



Keep warm

After the cooking time has elapsed (except for the „Yogurt“), the rice cooker beeps and automatically switches to „**Keep warm**“ and „time“ appears on the display. „Keep warm“ should not be used for more than 12 hours. The quality and structure of the cooked meal begins to change after 1 hour. To cancel any function at any time, press the „**ON/OFF**“ button.

- Press the „**ON/OFF**“ button, the LED display shows „----“.
- Press the „**Keep warm**“ button, the LED display will flash „----“.
- Press the „**Start**“ button, the display will show how long it has been on „**Keep warm**“.
- The Keep warm time is 12 hours max., then the unit will stop automatically and come back to Standby mode.



Steam




„Steam“ button is designed for steaming. You can steam, for example, vegetables, seafood or warm food with a steam cooker. To steam fresh or frozen vegetables, use 1 ~ 2 cups (180 ml) of water for 1 ~ 2 minutes. Use the „+“ or „-“ button to change the length of the steaming (5-60 minutes). Unlike other cooking functions, the rice cooker works at full during the „Steam“ program. This can burn the food if it is in direct contact with the bottom of the inner pot. Please use a adaptor **D4** for warming up and cooking of foodstuff in steam that fits into the inner pot.

- Press the „**ON/OFF**“ button, the LED display shows „----“.
- Press the „**Steam**“ button. The LED display shows „**0:10**“, which equals 10 minutes.
- You can also manually set the time (5-60 minutes), in 1-minute increments, by pressing the „+“ or „-“ button.
- Press the „**ON/OFF**“ button, the LED display will count down the cooking time.
- After the cooking time has elapsed, the appliance beeps and automatically switches to „**Keep warm**“ mode. The display will show how long it has been on „**Keep warm**“.



Slow cook

Due to the slow cooking nature, the meat does not brown, as if cooked in a pan or oven. Before slow cooking, it is not necessary to fry the meat or poultry, but you can do this if the meat tastes more to you. Frying minced beef, bacon and sausage before slow cooking may be desirable if you want to remove excess fat from the meat. Avoid opening the rice cooker during slow cooking as this will cause considerable heat and steam loss. If you still have to open the rice cooker, do it as quickly as possible. Some foods such as carrots, potatoes and beets require longer cooking than meat, so cut them into smaller pieces before adding them to the meat.

- The default cooking time is 8 hours, the maximum cooking time is 10 hours.
- Press the „**ON/OFF**“ button, the LED display shows „----“.
- Select the desired heating temperature by pressing the „**Slow cook**“ button:  Low: 8-10 hours /  Medium: 5-7 hours /  High: 2-4 hours.
- You can also manually set the „Slow Cook“ time, in 30-minute increments, by pressing the „+“ or „-“ button.
- After the cooking time has elapsed, the appliance beeps and automatically switches to „**Keep warm**“ mode. The display will show how long it has been on „**Keep warm**“.
- Open the lid so that the residual liquid drips into the pot.

- When cooking is complete, turn the machine off by pressing the **ON/OFF** button and disconnect the power cord from the electrical outlet.
- Allow the rice cooker to cool completely before cleaning.

ATTENTION

- Steam and hot liquid may cause burns.
- During the cooking process and while maintaining temperature, steam is released from the valve, which makes a characteristic „hissing“ sound. This event is completely normal and it is not a reason for complaint.
- During operation it is possible to view the progress of the programme on the display. As the programme progresses the digits of the set time gradually decrease.
- Never leave finished meals in the rice cooker with the **Keep warm** function turned on for longer than necessary. The meal could start to spoil. Do not use keep warm function for warming of the food.
- A selected programme can be ended at any time by pressing the **OFF** button.



Oatmeal

Use this button to program the „**Oatmeal**“.

- Add water to the cooking pot. Follow the package instructions on your oatmeal for suggested water to oatmeal ratio. For liquid porridge, it is recommended to use oatmeal and water in a ratio of 1: 3.
- Close the lid.
- Press the „**ON/OFF**“ button, the LED display shows „---“.
- Press the „**Oatmeal**“ button.
- Press the „**Start**“ button. The digital display will countdown the final 10 minutes of cook time.
- After the cooking time has elapsed, the appliance beeps and automatically switches to „**Keep warm**“ mode. The display will show how long it has been on „**Keep warm**“.



Delay

Use this program the pressure cooker to delay cooking by up to 15:30-hours. We do not recommend using this feature for fast perishable foods such as meat or fish, if left untreated for several hours at room temperature. Cooked rice may change the texture to a soft one due to longer soaking time, or you can burn it more easily.

- Press the „**ON/OFF**“ button, the LED display shows „---“.
- Press the „**Delay**“ button. The LED display shows „**2:00**“, which equals 2 hours.
- You can also manually set the time (1-15:30 hours), in 30-minute increments, by pressing the „+“ or „-“ button.
- After selecting the delay time, select the program to be started.
- The LED on the front panel then lights up at the „**Delay**“ button and another diode illuminates at the selected program.
- Press the „**Start**“ button.
- The remaining time remaining in the program will be counted on the display.
- „Delay“ can not be used with the „**Sauté (Cook w/o lid) / Sauté / Keep warm / Steam cooking / Slow cooking / Yogurt**“ programs.

ATTENTION

- When working with the time delay never use ingredients that spoil rapidly such as fresh milk, eggs, fruit, yoghurt, cheese, onion, etc. because they could spoil before the cooking starts!
- A selected time and programme can be ended at any time by pressing the **ON/OFF** button.

**Yoghurt**

Use this button to program the Yoghurt and all you need is some milk and a bit of active culture yogurt! The process consists of two parts: pasteurizing the milk and culturing the yogurt. Complete the following steps to make yogurt:

Pasteurize

- Pour 0.5 – 0.8 liters of milk into the inner pot.
- Close the lid.
- Press the „**ON/OFF**“ button, the LED display shows „- - - -“.
- Press the „**Yoghurt**“ button and then press the „**Start**“ button, „**HEAt**“ appears on the LED display.
- The milk starts to heat to 85 °C, then the heating stops and the LED display shows „**Cool**“.
- Open the lid.
- Allow the milk to cool to approximately 45 °C, until „**Add**“ appears on the LED display.

Culture

Stir active culture into warm milk according to your recipe (2 tbs of yoghurt unsweetened, without fruit).

- Close the lid.
- Press the „**Yoghurt**“ button, „08:00“ appears on the LED display for milk cultivation for 8 hours.
- You can also manually set the time (6-12 hours), in 30-minute increments, by pressing the „+“ or „-“ button.
- Press the „**Start**“ button.
- After finishing the cultivation (the LED display shows „**Done**“), remove the yogurt from the pot and store it in the refrigerator.

Tips for cooking in an electric rice cooker

Consider the following cooking tips as examples and inspiration, the purpose of which is not to provide instructions but to show various ways of cooking food. Preparation (cooking) times depend on the amount, type and quality of the used ingredients, but as a rule it takes from a few minutes to tens of minutes. Choose the amount of processed ingredients so that the maximum content of the cooking pot marked by a line is not exceeded when they are processed. Adhere to the amount of water prescribed in the recipes. However, always pour a sufficient amount of water under the food, otherwise due to the lack of water the rice cooker could overheat before the cooking process is completed. When cooking rice do not exceed the maximum amount of 4 measuring cups of rice. The rice cooker is suitable for cooking traditional meals such as soups, goulashes, single course meals, rice, hard boiled eggs, stewed meats, stewed vegetables, whole boiled potatoes, cabbage, preserved fruits, mushroom dishes and many others. After using the rice cooker for some time you will use your own times gained through experience with cooking.

1. Place the rice cooker on a dry and flat surface.
2. Put the food in the inner pot.

3. Close the top lid by turning it clockwise.
4. Press the „**ON/OFF**“ button, the LED display shows „----“.
5. Select the program button on the control panel, adjust the cooking time or manually set the desired time or Choice of cooking time (chewy / normal / soft).
6. When the rice cooker is heated, the steam is automatically de-aerated hole and you hear this deaeration.
7. It is also okay if you hear how the rice cooker heats and during cooking.
8. After the cooking time has elapsed, the rice cooker beeps and automatically switches to „Keep warm“ mode.
9. When cooking is complete, turn the machine off by pressing the **ON/OFF** button and disconnect the power cord from the electrical outlet.
10. Allow the rice cooker to cool completely before cleaning.

ATTENTION

- During cooking and when opening the lid, a leakage of hot steam may occur. Be careful, steam and hot liquid may cause burns!
- The case, the inner pot and the metal parts of the unit heat up when running!
- When cooking, until it cools down, steam may escape from the lid of the Rice Cooker and there is a risk of scalding.

Meat (variety)	Chicken	Beef	Pork	Fish
Cooking time (min.)	20-25	25-30	20-25	15-20
Temperature approx (°C)	73,9	71,1	71,1	60,0

Vegetable (variety)	Cooking time (min.)	Vegetable (varety)	cooking time (min.)
Asparagus	7-13	Kale	5-7
Broccoli	5-10	Peas	5-6
Carrots	7-10	Potatoes, whole	15-20
Celery	7-9	Spinach	5-7
Corn on the cob	7-10	Zucchini	5-8

V. MAINTENANCE (pic. 1)

1. **Before carrying out any maintenance disconnect the appliance by pulling out the plug on the power cord from the el. power socket! Only clean the rice cooker once it has cooled down!** Clean regularly after every use! Do not use abrasive and aggressive cleaning agents (e.g. **sharp items, scrapers, chemical solvents and thinners, caustic agents used for cleaning pipes or other solvents**)!
2. After each use clean the lid, cover, and check the silicone sealing ring. If the vent cover is dirty or contains dirt, clean it.
3. Wash the parts in warm, soapy water. Do not put these parts in the dishwasher.
4. Clean the vent pipe if it is blocked or partially blocked.
5. Thoroughly dry all parts.
6. Remove the removable inner pot and wash the pot in warm water with a mild detergent. This pot is also dishwasher safe.
7. Do not allow liquid to enter the rice cooker body.

WARNING! Never put liquid into the rice cooker itself or immerse it in water. Always make sure that the device is completely dry before use.

Storage

Before storing make sure that the rice cooker is cool. Insert accessories **D** into the cooking pot **C**. Store the rice cooker in a safe dry location, out of the reach of children.

Some foods may stain the accessories in a certain way. This however has no effect on the operation of the appliance and is not cause for a claim or complaint regarding the appliance! After some time this staining usually goes away by itself.

V. TROUBLESHOOTING

- What does it mean when **E**, appear in the display window and the unit stops working? **E**: Sensor error. Contact an authorized service centre
- Sometimes when cooking, I notice beads of moisture forming in the area of the hole for steam extraction. I also sometimes hear what sounds like escaping steam prior to the point in time that the timer begins to count down. Is there something I am doing wrong? No. Both are normal and can be expected as part of cooking.
- I pressed the wrong button by accident and the rice cooker is not allowing me to press the right one. What can I do? Press „**ON/OFF**“ button. This will enable you to start over and press the correct button.
- Sometimes when I'm cooking foods such as a roast, the time doesn't change. Why? The rice cooker has not reached operating temperature. Countdown will begin as soon as the rice cooker reaches operating temperature.
- I believe I am thoroughly cleaning my rice cooker, but sometimes I notice the odor of my last meal remains in the rice cooker. Is there something I am doing wrong? The sealing ring is made of silicone. Silicone has many wonderful properties but it does tend to retain odors. Over time, the odor will dissipate.

VI. ENVIRONMENTAL PROTECTION



Printed signs of materials used for manufacture, packing, components and accessories, as well as their recycling, are on all the pieces if their dimensions enable it. The symbols on the product or in the accompanying documentation mean that the used electric or electronic products must not be disposed together with municipal wastes. Please, hand them over to the collection points designed for their correct disposal, where they will be accepted free of charge. By correct disposal of this product you can help to preserve valuable natural resources and help to prevent possible negative impacts to the environment and to human health, which could be the results of incorrect waste disposal. For further details ask the municipal authorities or the nearest collecting point. Penalties can be charged for incorrect disposal of such wastes, according to national regulations. If the appliance is to be put out of operation definitely, we recommend cutting off the feeder cable, to disable its use.

Expert service must do the large maintenance or to intervene into inside parts of the appliance! Non-observance of the instructions of the manufacturer cancels the right for guarantee repair!

VII. TECHNICAL DATA

Voltage (~V/Hz)	Shown on the type label of the appliance
Wattage (W)	Shown on the type label of the appliance
Volume of the cooking pot min. – max. (l)	0.2 – 0.8
Weight approx (kg)	1.8
Input in standby mode is < 1,00 W.	

The manufacturer reserves the right for any insignificant deviations from the standard finished product which do not have any effect on the functioning of the product.

WARNINGS AND SYMBOLS USED ON THE APPLIANCE, PACKAGING OR IN THE INSTRUCTIONS MANUAL:

Caution: To Reduce The Risk Of Electric Shock, Cook Only In Removable Container.

Do Not Fill Inner Pot Over Max Cook Line. Do Not Force Open The Lid. PUSH TO OPEN, OPEN, CLOSE, CUP, HOT, DO NOT COVER, CAUTION: HOT SURFACE, DO NOT TOUCH, CAUTION: HOT STEAM – RISK OF SCALDING, HOUSEHOLD USE ONLY – DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.

See user manual for warnings. Failure to follow directions may result in serious injury.

The  symbol indicates a WARNING.



- Please read the instructions manual



material designed for contact with food



WARNING: HOT SURFACE

eta 4131

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Köszönjük, hogy termékünket választotta. A készülék használata előtt nagyon figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót, és lehetőség szerint a garancialevéllel, pénztári bizonylattal, csomagolással és a csomagolás belső részeivel együtt gondosan őrizze meg.

I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- Az útmutató utasításait tekintse a készülék tartozékaként és adja át azt a készülék esetleges további felhasználójának.
- Ne használja a készüléket akkor, ha annak csatlakozóvezetéke vagy villásdugója megsérült, ha nem működik rendesen, ha az leesett és megsérült vagy ha vízbe esett. Ilyen esetekben adja át a készüléket szakszervizi vizsgálatokra, annak biztonsága és helyes működése szakszerű ellenőrzése céljából.
- A terméket 8 éves és idősebb korú gyermekek, továbbá csökkent fizikai és mentális képességű vagy nem elegendő tapasztalattal és ismeretekkel rendelkező személyek is használhatják, amennyiben felügyelet alatt állnak vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozóan megfelelő módon kioktatták őket és megértik az esetleges veszélyhelyzetek lehetőségét. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A felhasználó által végzett tisztítást és karbantartást gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.
- Tartsa a készüléket és annak csatlakozó vezetékét gyermekek által nem hozzáférhető helyen.
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.
- Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor a készüléket azonnal kapcsolja le az elektromos hálózatról. A csatlakozóvezeték cseréjét csak a gyártócég, annak szervíz szakembere vagy hasonlóan képzett személy végezheti, hogy megakadályozzuk ezzel az el.áram által okozott baleseteket vagy tüzeseteket.
- A tartozékok vagy hozzáférhető részek kicserélése előtt, amelyek működés közben mozognak, beszerelés és szétszerelés előtt, tisztítás vagy karbantartás előtt, a készüléket kapcsolja ki és húzza ki a tápkábel dugójának kihúzásával az aljzatból!
- A készülék használatakor úgy járjon el, hogy ne történjen sérülés (pl. égési sebek, leforrázás).

- **FIGYELEM:** Ne használja a készüléket olyan programmal, időkapcsolóval, vagy bármely olyan alkatrészsel összekapcsoltan, amelyek a készüléket automatikusan bekapcsolhatják, mivel a készülék letakart, vagy helytelen elhelyezésekor tűzveszély keletkezhet!
- A munka befejezése után és karbantartás előtt mindig válassza le a készüléket az el.hálózatról a csatlakozó vezeték villásdugója el.dugaszolóaljzatból történő kihúzásával.
- Ellenőrizze, hogy a típustáblán levő feszültségérték megegyezik-e az Ön elektromos dugaszolóaljzatában levő feszültséggel.
- A csatlakozóvezeték villásdugóját csak az EU előírásai szerint helyesen bekötött és földelt dugaszolóaljzatba szabad becsatlakoztatni!
- **Nedves kézzel soha ne dugja be a csatlakozóvezeték villásdugóját az el. dugaszolóaljzatba és ne húzza ki azt az el. dugaszolóaljzattól annak csatlakozó vezetékénél fogva!**
- A termék otthoni és hasonló (üzletekben, irodákban és más hasonló munkahelyeken, szállodákban, motelekben és más hasonló helyiségekben, „bed and breakfast“ típusú szállodákban) használatra szánt! Nem kereskedelmi használatra!
- A készüléket nem szabad külső térben alkalmazni.
- Ne használja a készüléket helyiségfűtésre!
- Ne használja a készüléket, mint frittózt!
- Ne használja az edényt egyedül (pl. a tűzhelyen, vagy nyílt lángon)!
- Ne kapcsolja be a készüléket elegendő élelmiszer mennyiség nélkül!
- Ne használja az edényt, ha az megsérült, valamint tartós élelmiszerek tárolásához (pl. fagyasztóban)!
- Ne fagyasszon le az edényben vizet, vagy vizet tartalmazó élelmiszereket! Ellenkező esetben az edény megsérülhet (megrepedhet).
- **A Karbantartás c.fejezetben foglaltakat kivéve ne merítse a készüléket vízbe és ne öblítse azt le folyóvíz alatt!**
- Karbantartás vagy tárolásra történő elhelyezés előtt hagyja lehűlni a készüléket.
- Nem megengedett a készülék felületét bármilyen módon megváltoztatni (pl. **öntapadó tapétával, fóliával** stb.)!
- Az edényt önállóan (nem a kuktában) ne használja (pl. az étel felmelegítésére elektromos, indukciós, halogén, vagy gáztűzhelyen, továbbá forrólevegős vagy gőzsütőben
- Ne kapcsolja be a főzőedényt az abba behelyezett belső edény és az edénybe helyezett főzési hozzávalók nélkül.
- A főzőedény belső terébe, azaz a külső és belső edény közötti térbe nem kerülhet sem víz, sem más folyadék.
- A fűtőlappal és a belső edény közé ne helyezzen sem alufóliát, sem pedig bármilyen más anyagot.
- Ne használja a belső edényt külön, a főzőedény nélkül (pl. el. / gáz/indukciós/halogén tűzhelyen vagy nyílt lángon történő ételkészítésre).
- Ne helyezze a forró belső edényt fából készült asztalra, lakkozott felületre, sem más olyan felületre, ami hő hatására megkárosodhat.
- Az ételek megkeverésére és azok tálalási kivételéhez használjon műanyagból vagy fából készült konyhai eszközöket, mivel a fémeszközök megkárosíthatják a belső edény felületét.

- Ne helyezze a készüléket olyan tárgyak közelébe vagy alá, amelyeket a gőz megkárosíthat, például falak, konyhaszekrények, tálalók, festmények, függönyök, a kiáramló gőz megkárosíthatja azokat.
- Ne használja a készüléket robbanás- vagy tűzveszélyes gőzökkel telt helyiségben.
- Ne helyezze a készüléket nem stabil, törékeny és éghető felületekre (pl. üveg-, papír-, műanyag-, fából készült-lakkozott lapokra és különböző szőtt anyagokra/abroszokra).
- A készüléket csak annak munkahelyzetében használja olyan helyeken, ahol az nem borulhat fel és hőforrásoktól (pl. kályha, el. / gáztűzhely, főzőlap stb.) valamint nedves felületektől (mosogatók, mosdók stb.) megfelelő távolságban van.
- Főzés közben ne érintse meg azokat a helyeket, ahol az edényből forró gőz áramlik ki, égési és forrázási veszély fenyeget.
- A főzőedény és annak fedője megfogásakor használjon konyhai védőkesztyűt vagy konyharuhát.
- Almát, áfonyát, rebarbarát, gabonaféléket, tésztát, borsót és porleveseket ne főzzön alatt, mivel ezek hamar felhabzanak és eltömíthetik a szelepet.
- **Főzés közben na hagyjon az edény fedőjén semmiféle tárgyat sem (pl. védőkesztyűt, konyharuhát), amelyek betakarhatják a gőzelvezető nyílásokat.**
- A forró készüléket ne helyezze át más helyre, annak esetleges felborulásakor égési sérülés és leforrázás veszélye fenyeget.
- Legyen óvatos a fedél felemelésénél!
- A fedélbe szerelt és fedél szelepeket tartsa mindig tisztán. A szelepeket a használatba vétel előtt ellenőrizze le, azokon nem lehet élelmiszer maradék, sérülés vagy kopás.
- **Ne távolítsa el a szilikon tömítést rögzítő!**
- A biztonságos működés és megfelelő teljesítmény biztosítása érdekében cserélje ki a szilikon tömítőgyűrűt, ha az összement, megkeményedett, deformálódott, megrepedt vagy szakadt.
- A készülék fedelét addig ne vegye le, amíg abban nyomás van.
- A készüléket a fenéken kialakított (besajtott) fogantyúnál megfogva mozgassa (nem a fedél fogantyújánál fogva)!
- Karbantartási vagy javítási célokra csak azokat az elektromos főzőedény részeket távolítsa el, amelyeket ezen útmutató tartalmaz. A többi alkatrészt vagy tartozékot soha ne szerelje szét és ne cserélje ki azokat más darabokra.
- A készülék hordozható kivitelű és villásdugóval ellátott hajlékony csatlakozóvezetékekkel rendelkezik, ami a készülék elektromos hálózatról történő kétsarkú leválasztását teszi lehetővé.
- A csatlakozóvezetékét nem szabad éles vagy forró tárgyakkal, nyílt lánggal megrongálni és nem szabad azt vízbe meríteni.
- Soha ne helyezze a csatlakozóvezetékét forró felületre, ne hagyja az asztal vagy a munkalap szélén át lelógni. A csatlakozóvezetékbe történő beakadásakor vagy a csatlakozóvezeték pl. gyermekek által történő meghúzásakor a készülék felborulhat vagy leeshet és azt követően komoly sérülés történhet!
- Ellenőrizze rendszeresen a készülék csatlakozóvezetéke állapotát.
- Az esetleges vezetékhozzábitó használatakor fontos, hogy az ép legyen és megfeleljen az érvényes szabványoknak.
- A készüléket csak annak a gyártó cég által készített eredeti tartozékaival együtt használja.
- A készüléket csak arra a célokra használja, amelyekre az készült, ahogy azt ezen útmutató leírása tartalmazza. Ne használja a készüléket semmilyen más célra.

– Gyártó cég nem felelős a készülék és tartozékai helytelen használatából eredő károkért (pl. **az élelmiszerek tönkremeneteléért, balesetekért, égési, forrázási sérülésekért, tűzkárokért**) és nem felelős a készülék jótállásáért a fenti biztonsági figyelmeztetések be nem tartása esetén.

Az elektromos készülék rendelkezik olyan védelmi funkciókkal, amelyek garantálják a biztonságos üzemeltetését.

1) Hőmérséklet mérés

Az elektromos kuktába hőmérő is be van építve, így a készülék a hőmérséklet függvényében tudja automatikusan szabályozni a készülék fűtését.

2) Hőmérséklet kapcsoló (hő-biztosító)

Ha az edény üresen üzemel, vagy abban a hőmérséklet túllépi a megengedett hőmérsékletet, akkor a készülék automatikusan lekapcsolja a készülék fűtését.

3) Védő fedél

A védő fedél megakadályozza, hogy az étel a lyuk jusson és leblokkolja azt.

II. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (1. ábra)

A – Rizs főző

- A1 – Vezérlőpanel
- A2 – Belső főzőedény
- A3 – Fűtőegység
- A4 – Érzékelő
- A5 – Kanál tartó nyílás
- A6 – Hálózati csatlakozó

B – Fedél

- B1 – Fedél kioldó gomb
- B2 – Védő fedél

B3 – tömítés

B4 – Fedél fogantyú

C – Edény

D – Tartozékok

- D1 – mérőpohár (180 ml)
- D2 – kanál
- D3 – cseppgyűjtő edény
- D4 – Pároló edény –az élelmiszerek gőzben történő melegítésére és főzésére alkalmas edény

III. KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

KIJELZŐ

Az display az idő és üzenetek ábrázolására, szavakat és számjegyeket használ.

Done - a kész / „HEAT” - a fűtés / „Cool” - a hűtés / „Add” - a hozzáadás / „End” - Vége.

FIGYELEM

- Ha a kijelzőn szokatlan jelek jelennek meg, akkor a hálózati vezetékét húzza ki az aljzatból, majd rövid idő múlva ismét dugja be.
- Az **késleltetett indítás** olyan ételek főzésénél használja, amelyeket előtte már főzött a kuktában. A főzési időket tapasztalat alapján határozza meg.

A rizs főző és a tartozékait vegye ki a csomagolásból, azokról távolítson el minden csomagolóanyagot. **A készülékről távolítson el minden reklámozás tapadó fóliát, öntapadós címkét és papírt.** Első üzembehelyezés előtt mossa le azokat a részeket, amelyek élelmiszerekkel kerülhetnek érintkezésbe meleg, szappanos vízzel, majd alaposan öblítse le azokat tiszta vízzel és törölje szárazra, illetve szárítsa meg azokat. Helyezze a **A** Hagyjon elegendő szabad teret a készülék megfelelő szellőzéséhez. A hálózati vezeték csatlakozódugóját **A6** dugja végéig dugja a hálózati aljzatba.

Az el. dugaszolóaljzat jól hozzáférhető legyen, hogy veszély esetén a konyhai rizsfőző könnyen le lehessen kapcsolni az el. hálózatról.

Összeszerelés (2., 3. ábra)

Az **B** jelű fedél az **B1** jelű nyitógomb benyomásával nyílik ki. Az edényre tegye rá a szitát. Megfelelő ruhával, vagy papírtörlővel tisztítsa ki a belső edény **C** felső oldalát és esetleg minden más részét is, amelyek töltés közben koszosak lettek (pl. belső alj). Győződjön meg arról, hogy a tűzhelyen nem maradt semmilyen élelmiszer maradék. A belső edényt **C** tegye bele a borításba **A**. Forgassa az edényt mind a kettő oldalra, hogy az megfelelően elhelyezkedjen a tűzhelyen. A fedelet **B** annak bekattintásával zárja be (egy kattantást hall). A kondenzvíz gyűjtőt **D3** helyezze be az edény hátulján kialakított helyre. **Fordított sorrendben lehet majd a készüléket szétszerelni.**

Figyelem: ne használja a készüléket, ha a szilikongyűrű sérült!

FONTOS INFORMÁCIÓK A NAPI HASZNÁLATHOZ

Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően működik-e.

SOHA NE HASZNÁLJA A KÉSZÜLÉKET A EDÉNY NÉLKÜL!

Bizonyosodjon meg, hogy a belső főzőedény teljesen száraz mielőtt behelyezi a készülékbe. Mozgassa meg óvatosan az edényt, hogy a lehető legjobban illeszkedjen a fűtőegységhez. Ellenőrizze, hogy a védő fedél tiszta-e.

A szűrőt ellenőrizze rendszeresen és ha szükséges, tisztítsa meg minden használat után. Az alapanyagok és a víz együttes mennyisége nem lehet a 0,8 l-jelnél magasabban. Ha olyan alapanyagokat használ, amelyeknek a térfogata a főzés során megnő, akkor az edénybe csak a 0,4 l-jelig tegyen alapanyagokat. Az alapanyagok szintje azonban nem lehet az 0,2 l-jel alatt (4. ábra).

MŰKÖDTETŐ PANEL – PROGRAM GOMBOK

 Blá rýže White rice	A jelű nyomógomb Rizs fehér		A jelű nyomógomb gőzben való főzés beállítása Párolás
 Hnědá rýže Brown rice	A jelű nyomógomb Rizs barna		A jelű nyomógomb lassú főzés beállítása
	A jelű nyomógomb fedél nélküli főzés beállítása		A jelű nyomógomb Porridge Zabkása
Quinoa	A jelű nyomógomb Quinoa		A jelű nyomógomb Joghurt
	A jelű nyomógomb hőmérséklet tartási		A jelű nyomógomb késleltetett indítás beállítása
	A nyomógomb a program beindítására „ START ”		A jelű nyomógomb a főzési idő lehetősége - 3 fokozat
	Egyes programok időtartamának a beállítása, vagy késleltetett indítás beállítása (+ növelés / – csökkenés)		A jelű nyomógombok ON/OFF = be- és kikapcsolása

Fényjelző funkció bekapcsol:

- Kijelzőn lévő ellenőrző szegmensek (vonalak) az adott program beállítása közben.
- Kijelzőn lévő ellenőrző szegmensek (vonalak) folyamatosan világít a oldalon készenléti állapotban Stand-By,
- Kijelzőn lévő ellenőrző szegmensek (vonalak) mozognak, ha az adott program aktív és a melegítés.

Bílá Hnědá
 rýže rýže **Rizs fehér / Rizs barna**
 White rice Brown rice Ezzel a programmal lehet rizs.

- Öntse bele a megmosott rizst a belső edénybe és öntsön hozzá megfelelő víz mennyiséget (pl. **ha 4 mérőkanal rizst szeretne elkészíteni, öntsön vizet az edényben lévő 4-os számig**). Sózza meg a rizst saját szokásai szerint.
- Zárja le a fedőt.
- Nyomja meg a „**ON/OFF**” gombot, a kijelzőn a „- - - -” jelenik meg.
- Nyomja meg a „**Rizs fehér**” vagy „**Rizs barna**” gombot a kijelzőn villogni fog „- - - -”.
- Nyomja meg a „**START**” nyomógomb a program beindítására. A kijelzőn visszaszámolja a főzés idő utolsó 10 percét.
- A főzési idő letelte után a készülék kikapcsol és automatikusan a „**Melegen tartás**” módba kapcsol. A jobb eredmény elérése érdekében hagyja a rizst 15 percig „pihenni” (a rizs főzése befejeződik a párában).

Fajta (mérőpohár)	Víz (mérőpohár)	Rizs fehér Közelítő idő (perc.)	Rizs barna Közelítő idő (perc.)	Quinoa Közelítő idő (perc.)
1/2	3/4, 1, 3/4	23-26	42-45	22-26
1	1 1/2	25-28	43-46	25-29
2	2 1/2	28-31	44-47	27-32
3	3 1/2	30-33	48-52	30-35
4	4 1/2	32-35	51-54	34-39



Fedél nélküli főzés beállítása

Használja ezt a funkciót sütéshez/pirításhoz, alatt történő főzés vagy lassú főzés előtt. A program többnyire hús, zöldségek, baromfi, tojás elkészítésére, hagymapirításra, folyadékmennyiség csökkentésére vagy mártás készítésére használható.

- Nyomja meg a „**ON/OFF**” gombot, a kijelzőn a „- - - -” jelenik meg.
- Nyomja meg a „**Fedél nélküli főzés beállítása**” gombot, a kijelzőn a „**0:30**” jelenik meg.
- A „+” vagy „-” gombokkal a főzés idő 5-30 perces időközökkel igény szerint tovább módosítható.
- Nyomja meg a „**START**” nyomógomb a program beindítására. A kijelzőn megjelenik a „**Heat**” és utána „**Idő**” felirat.
- Ha a főzési idő lejárt, a rizs főző sípol és automatikusan leáll, a kijelzőn a „**End**” jelenik meg.

Hagyja az edény melegedni 3-4 percig mielőtt beteszi az alapanyagokat. Miután a sütés pirítás befejeződött, nyomja meg a „**ON/OFF**” gombot és válassza ki a következő programot. A „**Sütés**” program lejártá után hagyja hűlni a készüléket 2-3 percig, ezután kezdje alatti főzést. A „**Sütés**” program alatt ne használja a fedelet.

Quinoa **Quinoa**

Ezzel a programmal lehet „**Quinoa**“.

- A rizshez hasonlóan főzzük.



Melegen tartás

A főzési idő leteltével (kivéve „Joghurt“), a rizs főző sípol és automatikusan „**Melegen tartás**“ módba vált és a kijelzőn megjelenik a „**idő**“ felirat. A melegen tartást ne használja 12 óránál tovább. A főtt étel minősége és állaga egy óra elteltével kezd megváltozni. Bármelyik funkció bármikor megszakítható a „**ON/ OFF**“ gomb megnyomásával.

- Nyomja meg a „**ON/OFF**“ gombot, a kijelzőn a „— — — —“ jelenik meg.
- Nyomja meg a „**Melegen tartás**“ gombot, button, a kijelzőn villogni fog „— — — —“.
- Nyomja meg a „**START**“ nyomógomb a program beindítására. A kijelzőn megjelenik visszaszámlálja a fűtési időt.
- Ha a főzési idő lejárt, a rizs főző sípol és automatikusan akkor a készülék automatikusan leáll, és visszatér a készenléti üzemmódba.



Párolás

Ezzel a programmal zöldségeket, tenger gyümölcseit vagy meleg ételeket lehet párolni. Friss vagy fagyasztott zöldségek párolásához öntsön az edénybe 1 ~ 2 csésze (180 ml), vizet, párolja 1 ~ 2 percig. A „+“ vagy „-“ gombokkal állítsa be a párolási időt (5-60 percig). Más főzési funkciótól eltérően a „**Párolás**“ program alatt a kukta teljes nyomás alatt működik. Ezalatt az ételek megéghetnek, ha közvetlenül érintkeznek az edény aljával. Javasoljuk, hogy használjon Pároló edény **D4** – az élelmiszerek gőzben történő melegítésére és főzésére alkalmas.

- Nyomja meg a „**ON/OFF**“ gombot, a kijelzőn a „— — — —“ jelenik meg.
- Nyomja meg a „**Párolás**“ gombot, a kijelzőn a „**0:10**“ jelenik meg.
- A „+“ vagy „-“ gombokkal a főzés idő 5-60 perces időközökkel igény szerint tovább módosítható.
- Nyomja meg a „**START**“ nyomógomb a program beindítására. A kijelzőn megjelenik visszaszámlálja a fűtési időt.
- Ha a főzési idő lejárt, a rizs főző sípol és automatikusan „**Melegen tartás**“ módba vált.



Lassú főzés

Lassú főzés közben a hús felülete nem barnul meg, úgy mint amikor serpenyőben vagy sütőben készítik el. A lassú főzés előtt a húsféléket nem szükséges megsütni, de megteheti, ha úgy kívánja. Lassú főzés előtt a húsból egy kis sütéssel el lehet távolítani a felesleges zsírmennyiséget (pl. darált marhahús, szalonna, kolbász, stb.). Főzés közben csak szükség esetén nyissa ki a főzőt, mivel ez jelenős hőveszteséget okoz. Ha mégis szükséges kinyitni, ezt a lehető leggyorsabban tegye. Egyes alapanyagok, mint például a sárgarépa, burgonya, répa elkészítése több időt vesz igénybe, mint a húsoké, ezért a zöldségeket célszerű felaprítani.

- Az alapértelmezett főzési idő 8 óra, a maximum főzési idő 10 óra.
- Nyomja meg a „**ON/OFF**“ gombot, a kijelzőn a „— — — —“ jelenik meg.
- A kívánt hőmérséklet beállításához használja a „**Lassú főzés**“ gombot: **Csökkent:** 8-10 óra / **Normál:** 5-7 óra / **Növel:** 2-4 óra.

- A „+“ vagy „-“ gombokkal a főzés idő 30 perces időközökkel igény szerint tovább módosítható.
- Ha a főzési idő lejárt, a rizs főző sípol és automatikusan „**Melegen tartás**“ módba vált.
- Óvatosan emelje fel a fedőt, hogy a lecsapódott pára az edénybe csöpögjön vissza.
- A főzés befejezése után húzza ki a hálózati csatlakozót a dugaljból.
- Tisztítás előtt a főzőedényt hagyja teljesen kihűlni.

FIGYELEM

- A gőz és a forró folyadékok égési sérülést okozhatnak.
- Főzés és melegen tartás közben a gőznyomás szelepen keresztül gőz áramolhat ki, amit jellemző sziszegő hang kísér. Ez normális jelenség és nem ok arra, hogy a készüléket reklamálja.
- Működés közben a kijelző mutatja a program futását. A kijelző visszafelé számolja a főzési időt, tehát az időadat egyre kisebb lesz.
- A **Melegítés** (melegen tartás) funkciót használja ésszerűen, ne tartsa hosszú ideig melegen az ételt. A meleg étel egy idő után romlani kezd.
- A kiválasztott programot a „**ON/OFF**“ gombbal bármikor meg lehet szakítani és törölni.



Porridge

Ezzel a programmal lehet „**Porridge**“.

- Helyezze az ételt a belső edénybe. Kövesse a zabpehely csomagolásán található utasításokat a javasolt víz-zabpehely arányra vonatkozóan. Folyékony kásához ajánlott a zabpehely és a víz használata 1: 3 arányban.
- Zárja le a fedőt.
- Nyomja meg a „**ON/OFF**“ gombot, a kijelzőn a „- - - -“ jelenik meg.
- Nyomja meg a „**Porridge**“.
- Nyomja meg a „**START**“ nyomógomb a program beindítására. A kijelzőn visszaszámolja a főzés idő utolsó 10 percét.
- A főzési idő letelte után a készülék kikapcsol és automatikusan a „**Melegen tartás**“ módba kapcsol.



Késleltetés

A kukta akár 15:30 órás késleltetett főzésre is beprogramozhatja. Nem javasoljuk gyorsan megromló ételek, például húsok, hal, stb elkészítéséhez, ha ezeket szobahőmérsékleten több órán keresztül kezeletlenül állnak. A főtt rizs textúrája a hosszabb áztatási idő miatt megváltozhat és puhábbá válik, de könnyebben oda is éghet.

- Nyomja meg a „**ON/OFF**“ gombot, a kijelzőn a „- - - -“ jelenik meg.
- Nyomja meg a „**Késleltetés**“ gombot. A kijelzőn megjelenik a „**2:00**“ felirat, ez 2 órás késleltetést jelent.
- A „+“ vagy „-“ gombokkal a főzés idő (1-15:30 óras) 30 perces időközökkel igény szerint tovább módosítható.
- Az idő beállítása után válassza ki a programot.
- Ezután a „Késleltetés“ gomb és a kiválasztott program gombja világítani fog.
- Nyomja meg a „**START**“ nyomógomb a program beindítására.
- A program indításáig hátralévő idő a kijelzőn látható.
- A „Késleltetés“ beállítás nem használható a „**Sütés / Hőmérséklet tartási / Gőzben való főzés beállítása / Lassú főzés beállítása / Joghurt**“ programmal.

FIGYELEM

- Amikor a késleltetett bekapcsolási idő funkciót használja, akkor az edénybe ne tegyen olyan alapanyagokat, amelyek gyorsan romlásnak indulnak, például friss tejet, gyümölcsöt, joghurtot, tojást, sajtot, hagymát stb. mert ezek a főzési elindításáig megromolhatnak.
- A kiválasztott programot a „**ON/OFF**“ gombbal bármikor meg lehet szakítani és törölni.

**Joghurt**

Ezt a gombot a program Joghurt. Minden, amire szüksége van, a tej és egy kevés, aktív kultúrát tartalmazó joghurt! A folyamat két részből áll: A tej pasztőrözése és a joghurt kultiválása. A joghurt készítésénél a következő lépések szerint járunk el:

Pasztőrözés

- Öntsön 0,5 – 0,8 liter tejet a edénybe.
- Zárja le a fedőt.
- Nyomja meg a „**ON/OFF**“ gombot, a kijelzőn a „— — —“ jelenik meg.
- Nyomja meg a „**Joghurt**“ gombot, a kijelzőn a „**HEAT**“ jelenik meg.
- A tej 85 °C hőmérsékletre melegszik, majd a melegítés leáll és a kijelzőn a „**Cool**“ felirat jelenik meg.
- Vegye le a fedőt.
- Hagyja a tejet kb. 45 °C-re hűlni és a kijelzőn a „**Add**“ felirat jelenik meg.

Kultiválás

Keverje az aktív kultúrát a meleg tejbe saját receptje szerint (a tejhez két evőkanál joghurtot (édesítés és gyümölcs nélkül).

- Zárja le a fedőt.
- Nyomja meg a „**ON/OFF**“ gombot, a kijelzőn a „— — —“ jelenik meg.
- Nyomja meg a „**Joghurt**“ gombot a kijelzőn a „**08:00**“ jelenik meg, ami a tenyésztés időtartamát mutatja.
- A „+“ vagy „-“ gombokkal a főzés idő (6-12 órás) 30 perces időközökkel igény szerint tovább módosítható.
- Nyomja meg a „**START**“ nyomógomb a program beindítására.
- A tenyésztés befejezése után vegye ki a joghurtot (a kijelzőn a „**Done**“ felirat jelenik meg, ezután tárolja hűtőszekrényben).

Tanácsok az elektromos rizs főző való főzéshez

A következőkkel csak ötleteket kívánunk adni a sütéshez-főzéshez, az itt található tanácsok nem sütési utasítások és receptek, azokkal csak a különböző ételek elkészítési módjaira kívánunk rámutatni. Az elkészítési (sütési vagy főzési) idő függ az alapanyagok mennyiségétől, minőségétől és fajtájától, és néhány perctől kezdve akár egy óránál is hosszabb lehet. Az alapanyagok mennyiségét úgy válassza meg, hogy az a folyadékkal együtt ne lépje túl a maximálisan megengedett szintet. Tartsa be a receptekben megadott víz (vagy egyéb folyadék) mennyiségét. Az rizs főző tegyen mindig elegendő mennyiségű vizet, hogy az alapanyagok a víz hiányában ne égjenek le. Rizs főzése esetén az edénybe ne tegyen 4 mérőpohárnál több rizst. Az elektromos kuktában készíthető ételek rövid felsorolása: levesek, pörköltök, egytálételek, főzelékek, rizs, tojás, párolt hús, párolt zöldség, burgonya (héjában és pucolva), káposzta, kompótok, gombás és egyéb ételek. Egy idő után, a gyakorlati tapasztalatai alapján már biztosan be fogja tudni állítani a megfelelő főzési időt.

1. A kuktát helyezze rizs főző száraz, egyenes felületre.
2. Helyezze az ételt a belső edénybe.
3. A fedőt zárja le.
4. Nyomja meg a „ON/OFF” gombot, a kijelzőn a „---” jelenik meg.
5. Nyomja meg a kívánt program gombot és állítsa be a főzési időt vagy a főzési idő lehetősége (Csökkent / Normál / Növel).
6. A kukta melegekedésekor a párolás automatikusan távozik a lyuk, a légtelenítési folyamat hallható is.
7. Felfűtés közben a kuktából hallható hangok is természetesek.
8. A főzési idő letelte után a készülék kikapcsol és automatikusan a „Melegen tartás” módba kapcsol.
9. A főzés befejezése után húzza ki a hálózati csatlakozót a dugaljából és a készülékből.
10. Tisztítás előtt a rizs főző hagyja teljesen kihűlni.

FIGYELEM

- Főzés közben és a fedő leemelésekor forró gőz távozhat a kuktából. Legyen óvatos, a agőz és a forró folyadékok égési sérülést okozhatnak!
- Működés közben a készülékház, a belső edény és a fém részek felforrósodnak!
- Főzés közben, amíg a kukta lehűl, a szelepen gőz védő fedél ami égési sérüléseket okozhat.

Hús (fajta)	Csirkehús	Marhahús	Disznóhús	Halfélék
Közelítő idő kb. (pérc.)	20-25	25-30	20-25	15-20
Hőmérséklet kb. (°C)	73,9	71,1	71,1	60,0

Zöldség (fajta)	Közelítő idő kb. (pérc.)	Zöldség (fajta)	Közelítő idő kb. (pérc.)
Spárga	7-13	Káposzta	5-7
Brokkoli	5-10	Borsó	5-6
Sárgarépa	7-10	Krumplik	15-20
Zeller	7-9	Spenót	5-7
Kukorica	7-10	Cukkini	5-8

IV. KARBANTARTÁS (1. ábra)

1. **A készülék karbantartása és tisztítása előtt a készüléket kapcsolja le a hálózati vezeték fali aljzatból való kihúzásával! A kukta a készüléket csak a készülék teljes lehűlése után kezdje meg!** A tisztításhoz ne használjon agresszív és karcoló tisztítószereteket valamint eszközöket (pl. kaparókat, éles tárgyakat, oldó- és hígítószereteket, savakat és lúgokat stb.)!
2. Minden használat után szedje szét és tisztítsa meg a fedőt, a védő fedél és ellenőrizze a szilikon tömítőgyűrűt. A szennyezett védő fedél tisztítsa meg.
3. Mossa le az alkatrészeket meleg, szappanos vízzel. Ne tegye ezeket az alkatrészeket a mosogatógépbe.
4. Az eltömődött légtelenítő csövet tisztítsa meg
5. Az összes alkatrészt alaposan szárítsa meg.
6. Vegye ki a belső edényt és mossa le meleg vízben, enyhe mosószerrel. A fazék mosogatógépben is tisztítható.

7. Ügyeljen, hogy a készüléket belsejébe ne kerüljön folyadék.

FIGYELEM! A készülékbe soha ne öntsön folyadékot és ne merítse vízbe. Használat előtt mindig ellenőrizze, hogy a készülék teljesen száraz-e.

Néhány élelmiszer a tartozékokat megfestheti. Ennek azonban a készülék működésére nincs hatása és nem ok a készülék reklamációjára! Ez a elszíneződés általában bizonyos idő után magától eltűnik.

Tárolás

Csak a teljesen lehűlt készüléket tegye a tárolás helyére. A tartozékokat (D) az edényben (C) tárolja. A készüléket száraz, pormentes, gyerekektől elzárt helyen, megfelelő módon megtisztított állapotban tárolja.

V. PROBLÉMAMEGOLDÁS

- Mit jelent, ha az „E” megjelenik a kijelzőn és a készülék leáll? E: érzékelő hiba. Forduljon autorizált szervíz céghez.
- Időnként, nyílás környékén nedvességcseppek jelennek meg, néha pedig a távozó gőz hangja hallatszik, pedig a visszaszámlálás még nem indult el. Rosszul csinálok valamit? Nem. Mindkettő normális jelenség.
- Véletlenül rossz gombot nyomtam meg és a készülék nem engedi, hogy a megfelelő gombot nyomjam meg. Mit tehetek? Nyomja meg a „Melegen tartás/Törlés” gombot. Ez lehetővé teszi, hogy megnyomhassa a megfelelő gombot.
- A kuktát alaposan megtisztítom, de időnként érzem az előzőleg elkészített étel illatát rajta. Valamit rosszul csinálok? A tömítőgyűrű szilikonból készült. Rengeteg jó tulajdonsága van, de hajlamos megtartani az illatokat, ezek egy idő után eltűnnek.

VI. KÖRNYEZETVÉDELEM



Amennyiben annak méretei megengedik, minden darabon feltüntetésre kerülnek nyomtatásban a csomagoláshoz, alkatrészekhez és tartozékokhoz felhasznált anyagok, valamint az újrahasznosításukra vonatkozó információk. A feltüntetett szimbólumok a terméken vagy a kíséző dokumentáción azt jelentik, hogy a használt elektromos vagy elektronikus termékek nem semmisíthetők meg a háztartási hulladékkal együtt. A termék helyes megsemmisítése érdekében a használni már nem kívánt készüléket adja le az arra kijelölt gyűjtőtelepen, ahol bevételük térítésmentes. A termék előírászerű megsemmisítésével segíti megőrizni az értékes természeti forrásokat, valamint segít kiküszöbölni a hulladékok helytelen megsemmisítéséből esetlegesen eredő negatív környezeti és egészségügyi hatásokat. További részletes információkat a helyi önkormányzati hivatalban, vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő telepen kérhet. A hulladékot helytelenül megsemmisítő felhasználóra a nemzeti jogszabályozással összhangban büntetés róható ki. A készülék elektromos részeibe való beavatkozást igénylő alkatrészcsereket kizárólag szakszervíz végezhet! A gyártói utasítások figyelmen kívül hagyása a garanciális javításra való jogosultság megszűnését vonja maga után.

VII. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V) / Teljesítményfelvétel (W)	a készülék típusának címkéjén látható
Edény térfogata, min. - max. (l)	0,2 – 0,8
Súly (kg) kb.	1,8
Teljesítményfelvétel készenléti állapotban < 1,00 W.	

A gyártó fenntartja magának a jogot a standard kivittel szembeni lényegtelen, a termék működését nem befolyásoló eltérések alkalmazására.

A KÉSZÜLÉKEN, ANNAK CSOMAGOLÁSÁN VAGY ÚTMUTATÓJÁBAN TALÁLHATÓ FIGYELMEZTETÉSEK ÉS SZIMBÓLUMOK:

CAUTION: To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container –
Figyelem: Az áramütés veszélyének csökkentése érdekében csak kivethető edényben főzzön, amely erre a célra javasolt! DO NOT FILL INNER POT OVER MAX PRESSURE COOK LINE – Ne töltse az edényt a jel fölé (max pressure cook)! DO NOT FORCE OPEN THE LID – Ne fejtse ki túlzott erőt a fedél kinyitásához!

CAUTION: Steam exiting vent is very hot. Do not touch or cover when in operation –
FIGYELEM: Működés közben a szelepet felforrósodnak! Főzés közben ne hagyjon az edény fedőjén semmiféle tárgyat sem és ne érintse meg azokat a helyeket, ahol az edényből forró gőz. PUSH TO OPEN – Nyúlás lötés, HOT – Forró, DO NOT COVER – Nem szabad letakarni, OPEN – Nyit, CLOSE – Közél, CUP – Csésze, HOUSEHOLD USE ONLY – Csak háztartásokon belüli használatra. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Ne merítse vízbe vagy más folyadékba. CAUTION: BE CAREFUL OF STEAM – VIGYÁZAT: Legyen óvatos a gőz.



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. – Fulladásveszély. Tartsa a PE zacskót gyermekektől elzárt helyen. A zacskó nem játékszer. Ne használja ezt a zacskót bölcsőkben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban. See user manual for warnings –

Figyelmeztetés a kézikönyvben! Failure to follow directions may result in serious injury – Az utasítások be nem tartása komoly sérüléseket okozhat!

Az  szimbólum FIGYELMEZTETÉST jelent.  - Olvassa el a használati utasítást



az ételmezőeszközökkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról



FIGYELMEZTETÉS: FORRÓ FELÜLET

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Szanowni Państwo, dziękujemy za zakup naszego produktu. Przed rozpoczęciem użytkowania, należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje i zachować je na przyszłość. Dotyczy to także gwarancji, dowodu zakupu oraz – jeśli to możliwe – wszystkich części oryginalnego opakowania.

I. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Wskazówki w instrukcji należy uważać za część urządzenia i przekazać jakiemukolwiek następnemu użytkownikowi urządzenia.
- Nigdy nie używaj urządzenia, jeżeli jest uszkodzony przewód zasilania, wtyczka lub urządzenie nie pracuje właściwie, upadło na ziemię i jest uszkodzone. W takich przypadkach zanieś urządzenie do serwisu w celu sprawdzenia jego bezpieczeństwa i właściwego działania.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia, oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane o bezpiecznym korzystaniu z tego urządzenia oraz zagrożeń wiążących się z jego użytkowaniem. Bawienie się urządzeniem jest zabronione dzieciom. Czyszczenie i konserwacja bez nadzoru dorosłych jest dzieciom zabroniona.
- Jeśli przewód zasilający urządzenia zostanie uszkodzony, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania. Przewód musi być wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia porażenia prądem lub pożaru.
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Przed wymianą wyposażenia lub dostępnych części, które ruszają się podczas pracy, przed montażem i demontażem, przed czyszczeniem lub konserwacją należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej poprzez wyciągnięcie wtyczki przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego!
- **UWAGI:** Nie używaj urządzenia wraz z programem, włącznikiem czasowym lub jakąkolwiek inną częścią, która włącza urządzenie automatycznie, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo wybuchu pożaru w przypadku zakrycia urządzenia lub jego nieprawidłowego umieszczenia.

- Podczas obsługi tego urządzenia należy postępować tak, aby uniknąć uszkodzeń (np. oparzenia).
- Skontroluj, czy dane na tabliczce znamionowej odpowiadają napięciu w Twoim gniazdku elektrycznym.
- **Po pracy i przed każdą konserwacją, należy urządzenie wyłączyć i odłączyć od sieci, wyciągając wtyczkę z gniazdka.**
- Wtyczka przewodu zasilania musi być podłączona do prawidłowo podłączonego i uziemionego gniazdka zgodnie z UE!
- **Wtyczki przewodu zasilania nie wkładaj do gniazdka elektrycznego i nie wyjmuj mokrymi rękami i nie ciągnij za przewód zasilania!**
- **Urządzenie przeznaczone jest tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym i do podobnych celów (przygotowanie pokarmu)! Nie jest przeznaczone do wykorzystania komercyjnego!**
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz.
- Nie należy korzystać z urządzenia, jako z frytkownicy.
- Nie należy używać samego naczynia (np. do przygotowania jedzenia na kuchence elektrycznej / gazowej / indukcyjnej / halogenowej lub na otwartym ogniu) lub w kuchenke mikrofalowej.
- Nie należy używać naczynia, gdy jest uszkodzone lub do długiego przechowywania żywności (np. w zamrażarce).
- Nie zamrażać wody w naczyniu lub potraw zawierających wodę. Może to spowodować uszkodzenie naczynia (pęknięcia).
- Zalecamy, aby nie pozostawiać urządzenia podczas pracy bez nadzoru i kontrolować przez cały czas przygotowywania żywności!
- Nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia!
- Z wyjątkiem części wymienionych w rozdziale Konserwacja, nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie ani myć pod bieżącą wodą!
- Przed konserwacją lub przechowywaniem, urządzenie musi wychłodnąć.
- Nie wolno w żaden sposób modyfikować powierzchni urządzenia (np. **za pomocą samoprzylepnej tapety, folie itp.**)!
- Nie włączaj urządzenia bez włożonego naczynia i bez włożonych składników.
- Do wewnętrznej przestrzeni garnka, czyli pomiędzy naczyniem zewnętrznym i wewnętrznym nie może dostać się woda lub inne płyny.
- Między płytą grzewczą i wewnętrznym pojemnikiem nie należy wkładać folii aluminiowej lub cokolwiek innego.
- Nie należy używać wewnętrznego naczynia bez urządzenia (np. w celu przygotowania żywności na kuchenke elektrycznej / gazowej / indukcyjnej / piecyku halogenowym lub kuchenke konwekcyjnej/mikrofalowej/piekarniku parowym).
- Nie używaj do gotowania jabłek, żurawiny, rabarbaru, zbóż, makaronu, krojonego groszku i zup w proszku. Te produkty mają tendencję do pienienia się, a piana i rozbryzgi mogą ograniczać lub całkowicie zablokować odpowietrzanie/przepływ powietrza.
- Odprowadzenie pary (tj. osłona ochronna), które są częścią pokrywy, i pozwalają na odprowadzenie pary i zawsze utrzymuje czyste. W tym samym czasie, należy zawsze sprawdzić ich stan, czy nie są zablokowane (np. resztki żywności), zużyte lub uszkodzone.
- Nie zdejmuj silikonową uszczelkę w pokrywie mocującej.
- Aby zapewnić bezpieczną obsługę i zadowalające działanie, wymień silikonowy pierścień uszczelniający, jeśli jest on skurczony, stwardniały, odkształcony, pęknięty lub rozdarty.

- Nie należy zdejmować pokrywy z garnka, dopóki nie zmniejszy się ciśnienie (tzn. zostanie wypuszczona para).
 - Do przenoszenia urządzenia używaj uchwyt pokrywy.
 - Akcesoriów nie wkładaj do otworów w ciele.
 - Nie wolno umieszczać wewnętrznego naczynia, jeśli są gorące, na drewnianym stole, lakierowanej powierzchni - lub innym rodzaju wrażliwych powierzchni, które mogą poprzez działanie ciepła zostać uszkodzone.
 - Nie umieszczaj w pobliżu przedmiotów lub pod przedmiotami, które mogą zostać uszkodzone przez parę, takich jak ściany, szafki kuchenne, szafy, obrazy, zasłony - uciekająca para mogłaby je uszkodzić.
 - Nie używaj urządzenia w środowisku nasyconym parami wybuchowymi lub łatwopalnymi.
 - Nie należy umieszczać urządzenia na niestabilne, delikatne i łatwopalne podkłady (np. szkło, papier, płytki z tworzywa sztucznego, lakierowane drzewo i inne tkaniny, obrusy).
 - Podczas gotowania nie wolno dotykać miejsc, gdzie wychodzi gorąca para, występuje ryzyko oparzeń.
 - Podczas podnoszenia pokrywy bądź ostrożny i zawsze pokrywę ściągaj w kierunku od siebie.
 - Urządzenia używaj tylko na miejscach, gdzie nie grozi jego przewrócenie i w dostatecznej odległości od źródeł ciepła (np. piece, kuchenki elektryczne/gazowe) i powierzchni wilgotnych (np. umywalki, zlewy).
 - Podczas pracy z garnkiem i pokrywą zakładaj rękawice ochronne lub użyj ściereczki.
 - Nie pozostawiaj na pokrywie garnka żadnych przedmiotów (np. **rękawice, ręczniki**), które mogą powodować zakrycie otworów którejś wychodzi para.
 - Urządzenia nie przenoś, jeśli jest gorące, przy ewentualnym przechyleniu grozi niebezpieczeństwo poparzenia.
 - W celu konserwacji lub naprawy, należy usunąć tylko te części garnka elektrycznego, które są omówione w niniejszej instrukcji. Innych części lub akcesoriów nie demontować i nie wymieniać za inne.
 - Urządzenie jest przenośne i jest wyposażone w ruchomy przewód z wtyczką, która zabezpiecza dwubiegunowe odłączenie od sieci.
 - Kabel nie może być uszkodzony przez ostre lub gorące przedmioty, przez otwarty płomień, nie może być zanurzony do wody.
 - Nigdy nie należy umieszczać przewodu zasilającego na gorące powierzchnie lub zostawić wiszące nad stołem lub blatem lub pociągając za kabel przez dzieci może zostać przewrócony lub ściągnięty garnek i spowodować poważne obrażenia!
 - Regularnie kontroluj stan przewodu zasilającego urządzenia.
 - W razie potrzeby użycia przedłużacza, należy użyć nieuszkodzony kabel odpowiadający aktualnym normom.
 - Urządzenia używaj tylko z oryginalnymi akcesoriami od producenta.
 - Urządzenia nigdy nie używaj do żadnego innego celu, tylko do tego, do jakiego jest przeznaczone i opisane w tej instrukcji obsługi!
 - Producent nie jest odpowiedzialny za szkody powstałe przez niepoprawne obchodzenie się z urządzeniem i akcesoriami (np. **zniszczenie składników, poranienie, uszkodzenie urządzenia, pożar** itp.) i nie jest odpowiedzialny za urządzenie w przypadku nieprzestrzegania wyżej wymienionych wskazówek bezpieczeństwa.
- Urządzenie posiada wiele funkcji, które zapewniają bezpieczną pracę.

1) Czujnik temperatury

Urządzenie rejestruje wewnętrzną temperaturę i zależne od niej automatycznie reguluje intensywność podgrzewania.

2) Ograniczenie temperatury (bezpiecznik termiczny)

Jeśli wewnętrzne naczynie jest puste lub gdy temperatura osiąga lub przekracza maksymalną wartość, urządzenie automatycznie przerwie zasilanie płyty grzewczej.

3) Osłona

Zapobiega przylepianiu się żywności podczas gotowania na otwór i zapobiega zablokowaniu.

II. OPIS URZĄDZENIA I AKCESORIÓW (rys. 1)

A – Korpus urządzenia

- A1 – Panel sterowania
- A2 – Garnek wewnętrzny
- A3 – Element grzewczy
- A4 – Czujnik
- A5 – Otwór do ułożenia łyżki
- A6 – Przewód zasilający

B – Pokrywa górna

- B1 – Przycisk zwalniający górną pokrywę

B2 – Osłona

- B3 – Uszczelnienie
- B4 – Uchwyt pokrywki

C – Garnek wewnętrzny

D – Akcesoria

- D1 – Dozownik (180 ml)
- D2 – Łyżka
- D3 – Naczynie na kondensat
- D4 – Garnek do gotowania w parze

III. PRZYGOTOWANIE I UŻYCIE

WYŚWIETLACZ

Wyświetlacz wykorzystuje słowa i cyfry do wyświetlania czasu i komunikatów.

„Done“ - wykonany / „HEAT“ - oogrzewanie / „Cool“ - chłodzenie / „Add“ - dodawanie / „End“ - Koniec.

UWAGA

- Jeśli na wyświetlaczu pojawią się nietypowe znaki, należy odłączyć urządzenie od prądu, a następnie ponownie włączyć.
- Funkcji **opóźnionego startu** należy używać tylko do przepisów, które zostały wypróbowane i tych przepisów już nie zmieniać.

Usuń cały materiał opakowaniowy, wyjmij garnek i wszystkie akcesoria. **Z urządzenia usuń reklamowe wszystkie ewentualne folie adhezyjne, nalepki lub papier.** Podłącz wtyczkę zasilacza **A6** do gniazdka elektrycznego. Upewnij się, że kabel zasilający nie jest uszkodzony i że nie przechodzi przez żadne ostre lub gorące powierzchnie. Gniazdko musi być łatwo dostępne, aby garnek w przypadku zagrożenia, można było łatwo odłączyć od sieci.

Montaż poszczególnych części (rys. 2, 3)

Pokrywkę **B** uwolnij naciskając na bezpiecznik aretacyjny **B1** i otwórz. Ścierką lub ręcznikiem papierowym wytrzyj górną krawędź wewnętrzznego naczynia **C**, oraz wszystkie inne części, które podczas napełniania wewnętrzznego naczynia są zanieczyszczone od żywności (np. dno zewnętrzne). Upewnij się, że na elemencie grzejnym nie ma resztek jedzenia. Naczynie wewnętrzne **C** zasuń do obudowy **A**. Lekko obracaj naczyniem, dopóki nie upewnisz się, że jest dobrze osadzone na elemencie grzejnym. Pokrywkę **B** zamknij (będzie słycać zatrzaśnięcie). Umieść plastikowy pojemnik **D3** na skropliny z tyłu garnka. **W odwrotny sposób można wszystkie części rozłożyć/wyjąć (lub złożyć).**














Uwaga: Jeśli silikonowy pierścień uszczelniający jest uszkodzony, przestań gotować!

WAŻNE INFORMACJE DLA CODZIENNEGO UŻYTKOWANIA. Przed każdym użyciem upewnij się, że urządzenie działa poprawnie:

NIGDY NIE UŻYWAJ URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU BEZ WEWNĘTRZNEGO GARNKA. Upewnij się, że garnek wewnętrzny jest całkowicie suchy przed umieszczeniem go w korpusie urządzenia. Po włożeniu wewnętrznego garnka do korpusu urządzenia, delikatnie obróć go, aby zapewnić dobry kontakt między wewnętrznym garnkiem a grzejnikiem na spodzie urządzenia. Sprawdź czy osłona jest czysty. Osłona należy go regularnie sprawdzać i w razie potrzeby wyczyścić po każdym użyciu.

Całkowita ilość składników z wodą może być maksymalnie do kreski 0,8 l w pojemniku. Podczas przygotowywania posiłków, które podczas gotowania zwiększą swoją objętość napełnij naczynie maksymalnie do kreski 0,4 l. Minimalna ilość gotowanych posiłków nie może być mniejsza niż 0,2 l (rys. 4).

PANEL STEROWANIA – PRZYCISKI

 Bílá rýže White rice	przycisk ustawienia programu Ryż Biały		przycisk ustawienia gotowanie na parze
 Hnědá rýže Brown rice	przycisk ustawienia programu Ryż Brązowy		przycisk ustawienia powolnego gotowania
	przycisk ustawienia gotowania bez pokrywy		przycisk ustawienia programu Owsianka Płatki Owsiane
Quinoa	przycisk ustawienia programu Quinoa		przycisk ustawienia programu Jogurt
	przycisk ustawienia podtrzymania temperatury		przycisk ustawienia czasu opóźnionego startu
	przycisk włączenia wybranego programu		przycisk ustawienia Wybór czasu gotowania - 3 poziomów
	przyciski do ustawiania czasu każdego programu lub czasu opóźnionego startu (+ zwiększenie / - zmniejszenie czasu)		przycisk ON/OFF służy do włączenia/wyłączenia urządzenia

Funkcja sygnalizacji świetlnej włączy się:

- segmenty kontrolne (kreski) na wyświetlaczu poruszają się, gdy ustawione są odpowiednie wartości danego programu,
- segmenty kontrolne (kreski) na wyświetlaczu się zaświeci na stałe, gdy urządzenia w trybie czuwania Stand-By,
- kontrolka (kropki) na wyświetlaczu miga, gdy odpowiedni program jest aktywny,
- segmenty kontrolne (kreski) na wyświetlaczu poruszają się, gdy program jest aktywny i podgrzewa w urządzeniu.

Bílá Hnědá
rýže rýže **Ryż Biały / Ryż Brązowy**

Whiterice Brownrice Przycisk „Rýže” przeznaczony jest do gotowania na ryż.

- Nasyp przemyty ryż do wewnętrznego naczynia i dodaj odpowiednią ilość wody (np.: **masz 4 miarek suchego ryżu, dolej wody po cyfrę 4 na skali wewnątrz naczynia**).

Ryż posól lub dopraw według własnych zwyczajów.

- Zamknij pokrywę.
- Naciśnij przycisk „**ON/OFF**”, na wyświetlaczu LED pojawi się symbol „---” jelenik meg.
- Naciśnij przycisk „**Ryż Biały**” nebo „**Ryż Brązowy**”.
- Naciśnij przycisk „**Włączenia**”. Na wyświetlaczu LED pojawi się odliczał ostatnie 10 minut czasu gotowania.
- Po upływie czasu gotowania urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełącza się w tryb „**Utrzymywanie temperatury**”. Aby uzyskać najlepsze wyniki, potrzeba pozostawić ryż jeszcze około 15 minut (ryż dogotuje się w parze).

Rodzaj (dozownik)	Woda (dozownik)	Ryż Biały czas gotowania (min.)	Ryż Brązowy czas gotowania (min.)	Quinoa czas gotowania (min.)
1/2	3/4, 1, 3/4	23-26	42-45	22-26
1	1 1/2	25-28	43-46	25-29
2	2 1/2	28-31	44-47	27-32
3	3 1/2	30-33	48-52	30-35
4	4 1/2	32-35	51-54	34-39



Gotowania bez pokrywy

Funkcji do smażenia / przyrumieniania używana jest zwykle przed gotowaniem lub wolnym gotowaniem. Program jest przeważnie używany do mięsa, warzyw, drobiu, jajek, do zbrązowienia cebuli, do zmniejszania płynności po gotowaniu lub do uzyskania pełnego sosu.

- Naciśnij przycisk „**ON/OFF**”, na wyświetlaczu LED pojawi się symbol „---” jelenik meg.
- Naciśnij przycisk „**Gotowania bez pokrywy**”, na wyświetlaczu LED pojawi się symbol „0:30”.
- Możesz także ręcznie ustawić czas w odstępach 5-30-minutowych, naciskając przycisk „+” lub „-”.
- Naciśnij przycisk „**włączenia**”, na wyświetlaczu LED pojawi się „**HEAT**” i potem „**Czas**”.
- Po upływie czasu gotowania urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy i automatycznie wyłącza się (na wyświetlaczu LED pojawi się symbol „**End**”).

Przed włożeniem potrawy pozwól, aby garnek nagrzał się przez 3 do 4 minut. Po zakończeniu procesu smażenia/brązowienia naciśnij przycisk „**ON/OFF**” i wybierz następny program. Poczekaj, aż urządzenie ostygnie przez 2-3 minuty po zakończeniu funkcji „**Smażenie**”, zanim zaczniesz gotować. Nie używaj górnej pokrywy podczas programu „**Smażenie**”.

Quinoa **Quinoa**

Przycisk „**Quinoa**” przeznaczony jest do gotowania na quinoi.

- Gotować podobnie jak ryż.



Utrzymywanie temperatury

Po upływie czasu pieczenia (z wyjątkiem „Jogurtu”) Urządzenia wydaje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełącza się w tryb „**Utrzymywanie temperatury**”, a na wyświetlaczu pojawi się „**czas**”. „Utrzymywania temperatury” nie należy stosować dłużej niż 12 godzin. Jakość i struktura gotowanego posiłku zaczyna się zmieniać po 1 godzinie.

Aby anulować dowolną funkcję w dowolnym momencie, naciśnij przycisk „**Włączenia/ Wyłączania**”.

- Naciśnij przycisk „**ON/OFF**”, na wyświetlaczu LED pojawi się symbol „---” jelenik meg.
- Naciśnij przycisk „**Utrzymywanie temperatury**”.
- Naciśnij przycisk „**Włączenia**”, na wyświetlaczu LED pojawi się czas podgrzewania.
- Po upływie czasu gotowania urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełącza się w tryb „**Stand-By**”.



Para

Przycisk „Para” przeznaczony jest do gotowania na parze. Możesz w ten sposób gotować np.: warzywa, owoce morza, lub podgrzewać jedzenie za pomocą kuchenki parowej. Do gotowania na parze świeżych lub mrożonych warzyw używaj 1 ~ 2 szklanek (180 ml) wody przez 1 ~ 2 minuty. Użyj przycisku „+” lub „-”, aby zmienić długość gotowania na parze (5-60 minuty). W przeciwieństwie do innych funkcji gotowania, podczas programu „Para” urządzenia działa w pełni. Może to przypalić jedzenie, jeśli będzie miało ono bezpośredni kontakt z dnem garnka wewnętrznego. Użyj garnek do gotowania w parze **D4** który pasuje do garnka wewnętrznego.

- Naciśnij przycisk „**ON/OFF**”, na wyświetlaczu LED pojawi się symbol „---” jelenik meg.
- Naciśnij przycisk „**Para**”, na wyświetlaczu LED pojawi się symbol „**0:10**”.
- Możesz także ręcznie ustawić czas w odstępach 5-60-minutowych, naciskając przycisk „+” lub „-”.
- Naciśnij przycisk „**włączenia**”, na wyświetlaczu LED pojawi się czas podgrzewania.
- Stisknięte tlačítko „**Zapnutí**”, LED displej bude odpočítávat čas vaření.
- Po upływie czasu gotowania urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełącza się w tryb „**Utrzymywanie temperatury**”.



Wolnowar

Ze względu na powolny charakter gotowania mięso nie zarumienia się, jakby było gotowane na patelni lub w piekarniku. Przed powolnym gotowaniem nie musisz smażyć mięsa ani drobiu, ale możesz to zrobić, jeśli takie mięso smakuje ci bardziej. Smażenie mielonej wołowiny, bekonu i kiełbasy przed powolnym gotowaniem może być wymagane, jeśli chcesz usunąć nadmiar tłuszczu z mięsa. Unikaj otwierania urządzenia podczas powolnego gotowania, ponieważ spowoduje to znaczne straty ciepła i pary. Jeśli jednak musisz otworzyć urządzenie, zrób to tak szybko, jak to możliwe. Niektóre potrawy, takie jak marchew, ziemniaki i buraki, wymagają dłuższego gotowania niż mięso, dlatego przed dodaniem ich do mięsa pokrój je na mniejsze kawałki.

- Domyślny czas gotowania wynosi 6 godzin, maksymalny czas gotowania to 20 godzin.
- Naciśnij przycisk „**ON/OFF**”, na wyświetlaczu LED pojawi się symbol „---” jelenik meg.
- Wybierz żądaną temperaturę ogrzewania, naciskając przycisk „Preferencje”:
 ▴▴▴ Mniej: 8-10 godzin / ▴▴ Normalna: 5-7 godzin / ▴▴▴ Więcej: 2-4 godzin
- Możesz także ręcznie ustawić czas „Wolnowaru”, w odstępach 30-minutowych, naciskając przycisk „+” lub „-”.
- Po upływie czasu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb „**Utrzymywanie temperatury**”.
- Otwórz pokrywę prosto, aby pozostały płyn kapał do garnka.
- Po zakończeniu gotowania odłącz przewód zasilający od gniazdka elektrycznego.
- Przed czyszczeniem pozostaw urządzenia do całkowitego ostygnięcia.

UWAGA

- Para i gorący płyn mogą spowodować poparzenia.
- Przy gotowaniu i równocześnie przy utrzymywaniu temperatury dochodzi do tego, że zaworem unika para, słychać charakterystyczny dźwięk „syczenie”. Jest to normalne i nie jest powodem do reklamacji urządzenia.
- Podczas pracy na wyświetlaczu można oglądać program. Cyfry stopniowo maleją.
- Nigdy nie zostawiaj gotowego jedzenia w urządzeniu włączonym na funkcję **utrzymywania temperatury** na dłużej, niż jest to absolutnie konieczne. Żywność może zacząć się psuć. Nie używać funkcji utrzymywania ciepła do ogrzewania żywności.
- Wybrany program może zostać w dowolnym momencie zakończony przez naciśnięcie przycisku „**Włączenia/Wyłączenia**”.



Owsianka

Przycisk „**Owsianka**” przeznaczony jest do gotowania na kaszka.

- Umieść jedzenie w wewnętrznym garnku. Postępuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu płatków owsianych, aby uzyskać sugerowany stosunek wody do płatków owsianych. W przypadku rzadkiej kaszy zaleca się użycie płatków owsianych i wody w stosunku 1: 3.
- Zamknij pokrywę.
- Naciśnij przycisk „**ON/OFF**”, na wyświetlaczu LED pojawi się symbol „— — —” jelenik meg.
- Naciśnij przycisk „**Owsianka**”.
- Naciśnij przycisk „**Włączenia**”. Na wyświetlaczu LED pojawi się odliczał ostatnie 10 minut czasu gotowania.
- Po upływie czasu gotowania urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełącza się w tryb „**Utrzymywanie temperatury**”.



Opóźniony start

Umożna garnek zaprogramować na opóźnione gotowanie aż o 15:30 godziny. Nie zalecamy korzystania z tej funkcji w przypadku szybko psujących się produktów żywnościowych, takich jak mięso lub ryby, jeśli miały by być pozostawione przez kilka godzin w temperaturze pokojowej. Gotowany ryż może zmienić teksturę na miękką z powodu dłuższego czasu namaczania, a także łatwiej go przypalić.

- Naciśnij przycisk „**ON/OFF**”, na wyświetlaczu LED pojawi się symbol „— — —” jelenik meg.
 - Naciśnij przycisk „**Opóźniony start**”. Wyświetlacz LED pokazuje „**2:00**”, co oznacza 2 godziny opóźnienia.
 - Możesz także ręcznie ustawić czas (1-15:30 godziny) w odstępach 30-minutowych, naciskając przycisk „+” lub „-”
 - Po wybraniu czasu opóźnienia wybierz program, który chcesz uruchomić.
 - Naciśnij przycisk „**Włączenia**”.
 - Następnie dioda LED na panelu przednim zapala się przy przycisku „Opóźniony start” i kolejna dioda zapala się przy wybranym programie.
 - Pozostały czas programu zostanie odliczony na wyświetlaczu.
- Funkcji „**Opóźniony start**” nie można używać z programem „**Smażenie (Gotowania bez pokrywy)** / **Podtrzymania temperatury** / **Gotowanie na parze** / **Powolnego gotowania / Jogurt**”.

UWAGA

- Podczas pracy z opóźnieniem nie używać nietrwałych składników, takich jak świeże mleko, jaja, owoce, jogurt, ser, cebula, itp., ponieważ mogłyby zepsuć się przed gotowaniem!
- Wybrany czas i program można kiedykolwiek zakończyć naciskając przycisk **ON/OFF**.



Jogurt

Ten przycisk służy do zaprogramowania Jogurt. Wszystko, czego potrzebujemy to mleko i trochę jogurtu z aktywną kulturą! Proces składa się z dwóch części:

Pasteryzacja mleka i kultywacja jogurtu. W celu wytwarzania jogurtu należy postępować według następujących kroków:

Pasteryzacja

- Wlej 0,5 – 0,8 litry mleka do wewnętrznego garnka.
- Naciśnij przycisk „**ON/OFF**”, na wyświetlaczu LED pojawi się symbol „— — —” jelenik meg.
- Naciśnij przycisk „**Jogurt**”, a następnie przycisk „**Włączenia**”, na wyświetlaczu LED pojawi się symbol „**HEAT**”.
- Mleko zaczyna się nagrzewać do 85 °C, następnie nagrzewanie zatrzymuje się, a wyświetlacz LED pokazuje „**Cool**”.
- Otwórz pokrywkę.
- Pozwól mleku ostygnąć do około 45 °C aż na wyświetlaczu LED pojawi się symbol „**Add**”.

Kultywacja

Wmieszać aktywną kulturę do ciepłego mleka według przepisu (2 łyżki jogurtu niesłodzonego, bez owoców do mleka).

- Zamknij pokrywkę.
- Naciśnij przycisk „**Jogurt**”, na wyświetlaczu LED pojawi się „**08:00**” i zostaw mleko do ukwaszenia przez 8 godzin.
- Możesz także ręcznie ustawić czas (6-12 godziny) w odstępach 30-minutowych, naciskając przycisk „+” lub „-”
- Naciśnij przycisk „**Włączenia**”.
- Po zakończeniu ukwaszania (na wyświetlaczu LED pojawi się symbol „**Done**”) wyjmij jogurt z garnka i przechowuj go w lodówce.

Rady dot. gotowania w urządzenie do gotowania ryżu

Następujące rady dot. przetwarzania są tylko przykładem i inspiracją, pokazują możliwości różnego przetwarzania żywności. Czas przygotowania (gotowania), zależy od ilości, rodzaju i jakości użytej substancji, ale normalnie są w dziesiątkach minut. Ilość przetworzonej żywności, należy wybierać tak, aby uniknąć w trakcie ich przetwarzania przekroczenia maksymalnej objętości pojemnika oznaczonego kreską. Przestrzegać przepisanej ilości wody w przepisie. Pod jedzenie wlać dostateczną ilość wody, inaczej urządzenie może się przegrzać przed zakończeniem procesu gotowania bez wody. Przy gotowaniu ryżu dawać maksymalnie 4 miarek ryżu. Urządzenie nadaje się do gotowania tradycyjnych potraw, takich jak zupy, gulasze, jednodaniowe potrawy, ryż, jajka na twardo, mięso duszone, warzywa duszone, ziemniaki gotowane w całości, kapustą, kompoty, dania z grzybami i wiele innych. Po pewnym czasie używania urządzenia będziesz wiedzieć, jaki jest najlepszy czas, zyskasz doświadczenie.

1. Ustaw urządzenie na suchej i płaskiej powierzchni.
2. Umieść jedzenie w wewnętrznym garnku.

3. Zamknij pokrywę.
4. Naciśnij przycisk „**ON/OFF**”, na wyświetlaczu LED pojawi się symbol „---” jelenik meg.
5. Wybierz przycisk programu na panelu sterowania, dostosuj czas gotowania lub ręcznie ustaw żądany czas lub wybór czasu gotowania (Mniej / Normalna / Więcej).
6. Po podgrzaniu urządzenie para jest automatycznie odpowietrzane wokół otwór i słychać to odpowietrzenie.
7. Jest również w porządku, jeśli usłyszysz, jak garnek się nagrzewa i gotuje.
8. Po upływie czasu gotowania urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełącza się w tryb „Utrzymywanie temperatury”.
9. Po zakończeniu gotowania odłącz przewód zasilający od gniazdka elektrycznego.
10. Przed czyszczeniem pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia.

UWAGA

- Podczas gotowania i otwierania pokrywy może wystąpić wyciek gorącej pary. Bądź ostrożny, para i gorący płyn mogą spowodować poparzenia!
- Obudowa, garnek wewnętrzny i metalowe części urządzenia nagrzewają się podczas pracy!
- Podczas gotowania, aż do ostygnięcia garnka, para może wydostawać się z osłona i istnieje ryzyko poparzenia.

Mięso (rodzaj)	Kurczak	Wołowina	Wieprzowina	Ryby
Czas gotowania ok. (min.)	20-25	25-30	20-25	15-20
Temperatura ok. (°C)	73,9	71,1	71,1	60,0

Warzywo (rodzaj)	Czas gotowania ok.(min.)	Warzywo (rodzaj)	Czas gotowania ok.(min.)
Szparagi	7-13	Káposzta	5-7
Brokuły	5-10	Groszek	5-6
Marchewka	7-10	Ziemniaki	15-20
Seller	7-9	Szpinak	5-7
Kukurydza	7-10	Cukinię	5-8

IV. KONSERWACJA (rys. 1)

1. **Przed każdą konserwacją, należy odłączyć urządzenie, wyciągając wtyczkę z gniazdka sieciowego! Urządzenie oczyścić aż po jego wystygnięciu!** Należy regularnie czyścić po każdym użyciu! Nie należy używać szorstkich i agresywnych środków czyszczących (**np. ostre przedmioty, rozpuszczalniki chemiczne, żrące płyny do czyszczenia rur i inne rozpuszczalniki!**)
2. Po każdym użyciu wyczyść pokrywę, osłona i sprawdź silikonowy pierścień uszczelniający. Jeśli osłona odpowietrzający jest brudny lub zawiera zanieczyszczenia, wyczyść go.
3. Umyj części w ciepłej wodzie z mydłem. Nie wkładaj tych części do zmywarki.
4. Oczyść przewód odpowietrzający, jeśli jest zablokowany lub częściowo zablokowany.
5. Dokładnie osusz wszystkie części.
6. Wyjmij wyjmowany pojemnik wewnętrzny i umyj pojemnik w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem. Ten garnek można również myć w zmywarce.
7. Nie dopuścić do przedostania się płynu do korpusu **urządzenie**.

OSTRZEŻENIE! Nigdy nie wlewaj płynu do samego urządzenia ani nie zanurzaj go w wodzie. Zawsze upewnij się, że urządzenie jest całkowicie suche przed użyciem.

Niektóre potrawy mogą w pewnym stopniu zabarwić wyposażenie. Ta zmiana nie ma żadnego wpływu na właściwości powierzchni i nie stanowi podstaw do reklamacji urządzenia! Takie zabarwienie po pewnym czasie znika samo.

Składowanie

Przed ułożeniem sprawdzić, czy urządzenie jest zimne. Akcesoria **D** włożyć do wewnętrznego naczynia **C**. Przechowywać w suchym i bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci i osób niepełnoletnich.

V. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- Co to znaczy, gdy „E” lub pojawiają się na wyświetlaczu i urządzenie przestaje działać? „E”: Błąd czujnika. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Czasami podczas gotowania zauważam, że w obszarze osłony tworzą się krople wilgoci. Czasami słyszę też coś, co brzmi jak ucieczka pary przed momentem, w którym stoper zaczyna odliczać. Czy coś robię źle? Nie. Oba przypadki są normalne i można się ich spodziewać w ramach gotowania.
- Przypadkowo nacisnąłem niewłaściwy przycisk, a kuchenka nie pozwala mi nacisnąć właściwego przycisku. Co mogę zrobić? Naciśnij przycisk „ON/OFF”. Umożliwi to rozpoczęcie programowania od nowa i naciśnięcie odpowiedniego przycisku.
- Wydaje mi się, że dokładnie urządzenie, ale czasami zauważam, że zapach mojego ostatniego posiłku pozostaje w garnku. Czy coś robię źle? Pierścień uszczelniający jest wykonany z silikonu. Silikon ma wiele wspólnych właściwości, ale ma tendencję do zatrzymywania zapachów. Z czasem zapach rozproszy się.

VI. EKOLOGIA



Jeżeli tylko pozwoliły na to rozmiary, na wszystkich elementach wydrukowano znaki materiałów zastosowanych do produkcji opakowań, komponentów i wyposażenia, jak również ich przetwórstwa wtórnego. Symbole umieszczone na produktach lub w załączonej dokumentacji oznaczają, że zastosowanych elementów elektrycznych lub elektronicznych nie można poddawać utylizacji wraz z odpadem komunalnym. Produkt należy przynieść do specjalnych punktów zbiorczych, w których będą przyjęte bez opłaty. Dzięki poprawnej utylizacji pomogą Państwo zachować cenne źródła i pomogą w profilaktyce ewentualnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, na co mogłyby mieć negatywne wpływy niepoprawna utylizacja odpadu. W celu uzyskania następujących szczegółowych informacji dotyczących utylizacji należy zwrócić się do najbliższego urzędu lub punktu zbiorczego (zobacz www.elektroeko.pl). Niewłaściwy sposób utylizacji urządzenia może podlegać karze – zgodnie z przepisami krajowymi i międzynarodowymi. W celu całkowitego wycofania urządzenia z użytkowania zaleca się odłączyć przewód zasilania od sieci elektrycznej, przez ucięcie przewodu. Dzięki czemu użytkowanie urządzenia nie będzie następnie możliwe.

Wymiana elementów, które wymagają ingerencji do części elektrycznej urządzenia może wykonać wyłącznie serwis specjalistyczny! Nieprzestrzeganie wskazówek producenta powoduje utratę prawa do napraw gwarancyjnych!

VII. DANE TECHNICZNE

Napięcie(V)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Objętość naczynia wewnętrznego min. – max. (l)	0,2 – 0,8
Waga ok. (kg)	1,8
Pobór mocy w trybie czuwania wynosi poniżej < 1,00 W.	

Producent zastrzega sobie prawo do wykonania drobnych odchyleń od wykonania standardowego, które jednak nie mają wpływu na działanie produktu.

OSTRZEŻENIA I SYMBOLE UŻYTE NA URZĄDZENIACH, OPAKOWANIACH LUB W INSTRUKCJI:

CAUTION: Steam exiting vent is very hot. Do not touch or cover when in operation –

UWAGA: zaworu się nagrzewa się podczas pracy! Nie wolno dotykać miejsc, gdzie wychodzi gorąca para i nie pozostawiaj na pokrywie garnka żadnych przedmiotów.

CAUTION: To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container – Uwaga:

Dla wyeliminowania porażenia prądem należy gotować tylko w do tego przeznaczonym

wyjmowanym naczyniu. DO NOT FILL INNER POT OVER MAX COOK LINE – Nie

napępniać naczynia powyżej ryski (max cook). DO NOT FORCE OPEN THE LID – Nie

otwierać wieka siłą. Lid should be loose easily – Wieko powinno być uwolnione i łatwe.

PUSH TO OPEN – Wciśnij Aby Otworzyć, HOT – Gorące, DO NOT COVER – Nie

zakrywać, CAUTION: BE CAREFUL OF STEAM – UWAGA: Bądź ostrożny z parą, OPEN

– otworzyć, CLOSE – zamknąć, CUP – Puchar. HOUSEHOLD USE ONLY – Tylko do

zastosowania w gospodarstwie domowym. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER

LIQUIDS – Nie zanurzać do wody lub innych cieczy.



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Niebezpieczeństwo uduszenia. Tego worka nie należy

używać w kołyskach, łóżeczkach, wózkach lub kojcach dziecięcych. Torebkę z PE położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebka nie służy do zabawy!

See user manual for warnings – Ostrzeżenia w instrukcji.

Failure to follow directions may result in serious injury – Nieprzestrzeganie zaleceń może być przyczyną poważnego zranienia.

Symbol  oznacza OSTRZEŻENIE.



- Zapoznaj się z instrukcją obsługi



materiał przeznaczonych do z żywnością



OSTRZEŻENIA: GORĄCE POWIERZCHNIA

BEDIENUNGSANLEITUNG

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produkts. Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Geräts sehr aufmerksam die Bedienungsanleitung und bewahren Sie diese Anleitung gemeinsam mit dem Garantieschein, dem Kassenbeleg und nach Möglichkeit auch mit der Verpackung und dem inneren Inhalt der Verpackung gut auf.

I. SICHERHEITSHINWEISE

- Betrachten Sie die Instruktionen der Anleitung als Bestandteil des Geräts und geben Sie sie jedweden weiteren Benutzer des Geräts weiter.
- Kontrollieren Sie, ob die Angabe auf dem Typschild der Spannung in Ihrer Steckdose entspricht.
- **Dieser Verbraucher Maschine darf nicht durch Kinder bedient werden.** Bewahren Sie den Verbraucher und dessen Zuleitung außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Den Verbraucher dürfen Personen mit verringerten physischen sowie mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrungen und Kenntnissen verwenden, wenn sie unter Aufsicht sind oder über die Verwendung des Verbrauchers in sicherer Weise belehrt worden sind und sich eventuellen Gefahren bewusst sind. Kinder dürfen mit dem Verbraucher nicht spielen.
- Wenn die Versorgungsleitung den Verbrauchers beschädigt ist, trennen Sie den Verbraucher sofort vom elektrischen Netz. Die Zuleitung muss durch den Hersteller, dessen Servicetechniker oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgetauscht werden, damit ein Unfall durch elektrischen Strom oder ein Brand vermieden wird.
- Trennen Sie den Verbraucher immer von der Stromversorgung, wenn Sie ihn ohne Aufsicht lassen und vor der Montage, Demontage oder Reinigung.
- Verwenden Sie den Verbraucher niemals, wenn er eine beschädigte Versorgungsleitung oder -stecker hat, wenn er nicht richtig arbeitet oder auf den Boden gefallen ist und beschädigt ist oder ins Wasser gefallen ist. Bringen Sie in solchen Fällen den Verbraucher in eine Fachwerkstatt zur Überprüfung seiner Sicherheit und der richtigen Funktion.
- **ACHTUNG:** Der Verbraucher ist nicht für eine Tätigkeit mittels eines externen Zeitschalters, einer Fernbedienung oder irgendeines anderen Bauteils bestimmt, das den Verbraucher automatisch schaltet, da die Entstehungsgefahr eines Brands existiert, wenn der Verbraucher abgedeckt oder falsch zum Zeitpunkt der Inbetriebnahme des Verbrauchers platziert wäre.

- Berühren Sie nicht beim Kochen Stellen, wo heißer Dampf austritt, es droht Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr.
- Schalten Sie den Verbraucher vor einem Austausch von Zubehör oder zugänglichen Teilen, vor der Montage und der Demontage, vor der Reinigung oder der Wartung, oder nach Beendigung der Arbeit aus und trennen Sie ihn vom elektrischen Netz durch Herausziehen des Steckers der Anschlussleitung aus der elektrischen Steckdose!
- **HINWEIS:** Öffnen Sie niemals den Deckel **B** im Verlauf der Zubereitung einer Speise und wenn der Druck nicht ausreichend verringert ist.
- Der Stecker der Anschlussleitung darf nur an eine Steckdose der elektrischen Installation angeschlossen werden, der den entsprechenden Normen entspricht.
- **Stecken Sie nicht den Stecker der Anschlussleitung mit nassen Händen in die elektrische Steckdose und ziehen Sie ihn nicht an der Anschlussleitung aus der elektrischen Steckdose!**
- Das Gerät ist nur für die Verwendung in Haushalten und für ähnliche Zwecke bestimmt (in Geschäften, Büros und ähnlichen Arbeitsplätzen, in Hotels, Motels und anderen Unterbringungseinrichtungen, in Einrichtungen, die Unterkunft mit Frühstück absichern)! Es ist nicht zu gewerblicher Nutzung bestimmt!
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch im Außenbereich bestimmt.
- Verwenden Sie den Verbraucher nicht zum Heizen von Räumen!
- **Außer den Teilen, die im Kapitel Wartung aufgeführt sind, tauchen Sie niemals den Verbraucher in Wasser und waschen Sie ihn auch nicht unter einem Wasserstrahl!**
- Lassen Sie vor einer Wartung oder Aufbewahrung den Verbraucher abkühlen.
- Es ist nicht zulässig, in irgendeiner Weise die Oberfläche des Verbrauchers anzupassen (z.B. **mittels selbstklebender Tapeten, Folien**, u.ä.)!
- Schalten Sie den Reiskocher nicht ohne eingelegten Behälter ein.
- Verwenden Sie den Behälter nicht eigenständig (z.B. zur Zubereitung von Lebensmitteln auf einem elektr. /Gas-/Induktions-/Halogenherd oder auf offener Flamme) oder in der Mikrowelle.
- Schalten Sie den Verbraucher nicht ohne ausreichende Menge an Zutaten im Behälter für die Zubereitung von Speisen ein.
- Verwenden Sie niemals den Behälter, wenn er bedeutend mechanisch beschädigt ist (z.B. gerissen, zerkratzt) oder zu einer langfristigen Aufbewahrung von Lebensmitteln (z.B. im Tiefkühlschrank).
- Lassen Sie den Behälter nicht einfrieren oder mit Lebensmitteln, die Wasser enthalten. Es könnte zu einer Beschädigung des Behälters kommen (Rissbildung).
- Kochen Sie niemals Hülsenfrüchte (z.B. trockene Bohnen und Linsen), weichen Sie sie immer ungefähr für zehn Stunden in Wasser ein (siehe Anweisungen auf der Verpackung).
- In den Innenbereich des Reiskocher, d.h. zwischen den Körper des Geräts und den inneren Behälter darf kein Wasser kommen, und auch keine Flüssigkeit.
- Verwenden Sie den Verbraucher nicht als Fritteuse.
- Wenn der innere Behälter heiß sind, **tauchen Sie sie nicht in kaltes Wasser und waschen Sie sie auch nicht unter einem kalten Wasserstrahl!** Die plötzliche Änderung der Temperatur könnte eine Beschädigung des Behälters bewirken.
- Benutzen Sie den Reiskocher für das Kochen von Äpfeln, Preiselbeeren, Rhabarber, Getreidearten, Pasta, geschnittener Erbse und von getrockneten Suppenmischungen nicht. Diese Lebensmittel schäumen oft, der Schaum sowie sein Spritzen können das Entlüftungsloch oder das Schloss der Ventilation/des Entlüftungsdeckels blockieren.

– **Entfernen Sie den die Silikondichtung im Deckel!**

- Halten Sie immer die Dampfführung (d.h. die Schutzabdeckung), die Bestandteil des Deckels sind und das Entweichen des Dampfes ermöglichen, immer sauber. Kontrollieren Sie gleichzeitig deren Zustand, ob sie nicht blockiert sind (z.B. durch Lebensmittelreste), abgenutzt oder beschädigt sind.
- Verwenden Sie für das Rühren und die Aufnahme von Speisen Küchengeräte aus Kunststoff oder Holz, weil Metallbesteck die Oberfläche des Innenbehälters beschädigen könnte.
- Der Verbraucher ist mit einer Wärmeschutzsicherung ausgestattet, welche die Stromversorgung bei einem Verkochen des Wassers oder der Inbetriebnahme eines leeren Topfes unterbricht. Wenn es dazu kommt, trennen Sie den Verbraucher vom elektrischen Netz und bringen Sie ihn in eine Fachwerkstatt zur Überprüfung von dessen Sicherheit und der richtigen Funktion.
- Stellen Sie den Verbraucher nicht in der Nähe von Gegenständen oder unter Gegenständen ab, die durch Dampf beschädigt werden können, z.B. Wänden, Küchenschränken, Geschirrschränken, Bildern, Gardinen; der entweichende Dampf könnte sie beschädigen.
- Füllen Sie nicht in den Behälter kaltes Wasser zum Zweck einer schnellen Abkühlung ein. Es könnte die Lebensdauer des Heizkörpers verringert werden.
- **Der Verbraucher darf nicht in einer feuchten oder nassen Umgebung sowie in irgendeiner Umgebung mit Feuer- oder Explosionsgefahr verwendet werden** (Räumlichkeiten, wo Chemikalien, Kraftstoffe, Öle, Gase, Farben und weitere brennbare, eventuell lösungsmittelhaltige Stoffe gelagert werden).
- Führen Sie das Zubehör in keine Körperöffnungen ein.
- Platzieren Sie den Verbraucher nicht auf einer instabilen, zerbrechlichen und brennbaren Unterlage (z.B. **Glas-, Papier-, Kunststoff-, lackierte Holzplatten und verschiedene Gewebe/Tischdecken**).
- Verwenden Sie den Verbraucher nur in der Arbeitsposition an Stellen, wo nicht dessen Umkippen droht und in einer ausreichenden Entfernung von Wärmequellen (z.B. **Öfen, elektrischen oder Gasherden, Kochern** usw.) und auf feuchten Oberflächen (**Spülen, Waschbecken** usw.).
- Verwenden Sie bei der Handhabung des Behälters, des Deckels Küchenschutzhandschuhe oder ein Geschirrtuch.
- Lassen Sie während des Betriebs auf dem Deckel keine Gegenstände (z.B. Schutzhandschuhe, Geschirrtücher), welche die Öffnungen für die Ableitung des Dampfes verdecken könnten.
- Gehen Sie beim Anheben des Deckels vorsichtig vor, entnehmen Sie den Deckel immer in Richtung von sich weg und so, dass Sie sich nicht verletzen.
- Transportieren Sie den Verbraucher nicht in heißem Zustand, bei einem eventuellen Umkippen droht eine Unfallgefahr durch Verbrennungen und Verbrühungen.
- Verwenden Sie beim Tragen des Verbrauchers durch den Griff!
- Demontieren Sie zum Zweck der Wartung oder einer Reparatur nur die Teile des elektrischen Kochtopfs, die in dieser Anleitung erwähnt werden. Demontieren Sie die sonstigen Bestandteile oder Zubehör niemals und tauschen Sie sie auch nicht aus.
- Die Anschlussleitung des Gerätes darf nicht durch scharfe oder heiße Gegenstände, offenes Feuer beschädigt sein und sie darf nicht in Wasser getaucht werden.

- Legen Sie das Netzkabel nicht auf heißen Flächen ab, lassen Sie es nicht über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen. Durch Hängenbleiben oder Ziehen an der Leitung z.B. durch Kinder kann es zu einem Umkippen sowie Herunterziehen des Verbrauchers und nachfolgend zu einer ernsthaften Verletzung kommen!
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand der Anschlussleitung des Gerätes.
- Bei der Notwendigkeit der Verwendung einer Verlängerungsleitung ist es nötig, dass sie nicht beschädigt ist und gültigen Normen entspricht.
- Verwenden Sie den Verbraucher nur mit dem Originalzubehör vom Hersteller.
- Verwenden Sie diesen Verbraucher nur zu dem Zweck, für den er bestimmt ist, so wie es in dieser Anleitung beschrieben ist. Verwenden Sie den Verbraucher niemals für einen anderen Zweck.
- Tauchen Sie den Verbraucher und auch dessen Netzkabel nicht in Wasser und spülen Sie ihn auch nicht mit Wasser ab. Das kann gefährlich sein und es könnte zu einer Beschädigung des Geräts kommen, die Einfluss auf dessen sicheren Betrieb haben wird.
- **HINWEIS** – Einige Teile dieses Produkts können Sehr heiß sein und Verbrennungen verursachen. Besondere Aufmerksamkeit muss der Anwesenheit von Kindern und Menschen mit Behinderungen gewidmet werden.
- **WARNUNG**: Bei falschem Gebrauch des Geräts, das sich nicht im Einklang mit der Bedienungsanleitung befindet, existiert das Risiko einer Verletzung.
- Eventuelle Texte in Fremdsprache sowie Abbildungen, die auf Verpackungen bzw. auf dem Produkt angeführt werden, sind übersetzt und werden am Schluss dieser Sprachmutation erklärt.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden und Verletzungen, die durch eine falsche Verwendung des Verbrauchers und des Zubehörs verursacht wurden (z.B. **die Entwertung von Lebensmitteln, Verletzungen, Verbrennungen, Verbrühungen, Brand**) und ist nicht aus der Garantie für den Verbraucher im Fall der Nichteinhaltung der oben aufgeführten Sicherheitshinweise verantwortlich.

Der elektrische Kochtopf ist mit vielen Funktionen ausgestattet, die dessen sicheren Betrieb absichern.

1) Temperatursensor

Der Reiskocher registriert die Innentemperatur und in Abhängigkeit davon regelt er automatisch die Heizleistung.

2) Temperaturbeschränkung (Wärmeschutzsicherung)

Wenn der Innenbehälter leer ist oder die Temperatur den zulässigen Wert erreicht oder überschreitet, unterbricht das Gerät automatisch die elektrische Stromversorgung für die Heizplatte.

3) Abdeckung

Sie verhindert, dass das Essen sich beim Kochen am Loch absetzt und verhindert so dessen Blockierung.

II. BESCHREIBUNG DES VERBRAUCHERS UND DESSEN ZUBEHÖR (Abb. 1)

A – Reiskocher

- A1 – Steuerpult
- A2 – Äußerer Topf
- A3 – Heizkörper
- A4 – Boden des Gerätes
- A5 – Loch für das Ablegen des oberen Löffel
- A6 – Speisekabel

B – Oberer Deckel

- B1 – Drucktaste für die Ablösung des oberen Deckels

B2 – Abdeckung

B3 – Dichtung

B4 – Griff des oberen Deckels

C – Rostsicherer Innentopf

D – Zubehör

D1 – Messbecher (180 ml)

D2 – Löffel

D3 – Kondensatbehälter

D4 – Aufsatz zur Erwärmung und Kochen von Lebensmitteln im Dampf

III. VORBEREITUNG UND BENUTZUNG

DISPLAY

Das Display zeigt mithilfe von Wörtern und Zahlen die Zeit, den Garfortschritt und die Meldungen an.

„Done“ - Die getan / „HEAT“ - Die Heizung / „Cool“ - Das Abkühlen / „Add“ - Das Hinzufügen / „End“ - das Ende.

ACHTUNG

- Wenn auf dem Display ungewöhnliche Zeichen erscheinen, trennen Sie den Verbraucher vom elektrischen Netz und schließen ihn nachfolgend wieder an.
- Verwenden Sie die Funktion der **Startverzögerung** nur bei Rezepten, die Sie vorher mit Erfolg getestet haben und Sie diese Rezepte nicht ständig ändern.

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, nehmen Sie den Reiskocher und das Zubehör heraus. **Entfernen Sie vom Kochtopf alle eventuellen Klebefolien, Aufkleber oder Papier.** Entfernen Sie bitte nicht die Warnschilder. Vor der ersten Benutzung des Gerätes waschen Sie die Teile, die mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen, im warmen Wasser mit Spülmittel, spülen Sie diese mit reinem Wasser ab, wischen Sie sie trocken, bzw. lassen Sie sie trocknen. Lassen Sie einen freien Raum für gute Lüftung. Den Stecker stecken Sie in die el. Steckdose ein.

Zusammenbauen von einzelnen Teilen (Add. 2, 3)

Öffnen Sie den Deckel **B** durch Drücken des Deckelöffners **B1**. Mit einer geeigneten Textilie oder einem Papiertuch wischen Sie den oberen Rand des inneren Gefäßes **C** und eventuell alle anderen Teile ab, die während der Füllung des inneren Gefäßes durch Lebensmittel verschmutzt wurden (z.B. Außenboden). Vergewissern Sie sich, dass sich auf dem Heizkörper keine Lebensmittelrückstände befinden. Das innere Gefäß **C** legen Sie in den Mantel **A** ein. Drehen Sie langsam so lange mit dem Gefäß, bis dieses gut auf dem Heizkörper sitzt. Das Gefäß ist mit dem Deckel zu verschließen. Schließen Sie dann den Deckel **B** (hörbares Einrasten). Setzen Sie die Kunststoffdose für Kondensat **D3** an die hintere Topfseite auf. **In umgekehrter Weise können Sie alle Teile wieder herausnehmen.**

Achtung: Falls die Silikondichtung beschädigt ist, setzen Sie mit Kochen nie fort!
WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DIE TÄGLICHE BENUTZUNG

Damit der Druckkochtopf richtig arbeitet, kontrollieren Sie vor jeder Benutzung folgendes:

KOCHEN SIE NIE OHNE DIE INNERE DOSE FÜRS KOCHEN!

Versichern Sie sich, dass die äußere Seite dieser Dose völlig trocken ist, bevor Sie sie in den Körper des Reiskocher. Nachdem Sie den Topf in den Körper des Reiskocher, drehen Sie ihn leicht um, damit ein guter Kontakt zwischen der inneren Dose und dem Heizungskörper am Reiskocher sichergestellt ist. Kontrollieren Sie, ob der Abdeckung das Loch, sauber ist. Falls er nicht sauber ist, reinigen Sie das Loch, um die Verstopfung zu beseitigen. Der Abdeckung er sollte jedoch regelmäßig kontrolliert und im Bedarfsfall gereinigt werden.

Die Gesamtmenge an Zutaten mit Wasser darf maximal bis zum Füllstrich 0,8 l im Behälter reichen. Füllen Sie den Behälter bei der Zubereitung von Essen, das während des Kochens an Volumen zunimmt, den Behälter maximal bis zum Füllstrich 0,4 l. Die minimale Menge an zu kochendem Essen darf jedoch nicht geringer sein, als wie der Füllstrich 0,2 l anzeigt (Add. 4).

BEDIENFELD - DRUCKTASTENBESCHREIBUNG

 Bílá rýže Whiterice	Taste für die Einstellung für das Reis Weiß		Taste für die Einstellung für das Dampfgaren
 Hnědá rýže Brownrice	Taste für die Einstellung für das Reis Braun		Taste für die Einstellung für das Langsame Kochen
	Taste für die Einstellung für das Kochen ohne Deckel		Taste für die Einstellung für das Brei Haferflocken
	Taste für die Einstellung für das Quince		Taste für die Einstellung für das Joghurt
	Taste für die Temperaturhaltung		Taste für die Einstellung für den Verzögerten Start
	Taste für die Einschaltung des ausgewählten Programms		Taste für die Einstellung der Stufe des Kochens (weich / normal / zäh)
	Taste für das Einstellen der Zeit der einzelnen Programme, oder der Zeit für den verzögerten Start (+ Erhöhung / - Verringerung des Zeitwerts)		Taste für die EIN / AUS-Abschaltung Reiskocher

Die Beschreibung der optischen Signalisierung wird gestartet:

- die Kontrollsegmente (Striche) bewegen sich auf dem Display, wenn die Werte des entsprechenden Programms eingestellt sind,
- die Kontrollsegmente (Striche) leuchten dauerhaft, dem Display wenn das entsprechende im Gerät Bereitschaftsmodus,
- die Kontrollsegmente (Striche) bewegen sich auf dem Display, wenn das entsprechende Programm aktiv ist und es zu einer Erwärmung des Reiskocher kommt.

Bílá Hnědá
rýže rýže

Reis weiß / Reis braun

Whiterice Brownrice

Die Drucktaste „**Reis**“ ist für das Aufreis bestimmt.

- Schütten Sie den abgespülten Reis ins innere Gefäß ein und gießen Sie die erforderliche Wassermenge hinzu (z.B.: bei der Zubereitung von 4 Messgläsern trockenem Reis gießen Sie das Wasser bis zu Ziffer 4 auf der rechten Seite von Skala innerhalb des Gefäßes nach). Der Reis ist nach Bedarf zu salzen, bzw. abzuschmecken.
- Schließen Sie den Deckel ab.
- Drücken Sie die Drucktaste „**EIN / AUS**“, auf dem LED Display „- - -“ leuchtet.
- Drücken Sie die Drucktaste „**Reis weiß**“ oder „**Reis braun**“.
- Drücken Sie die Drucktaste „**Einschaltung**“, auf dem LED Display erscheint wird ein Countdown für die letzten 10 Minuten der Garzeit angezeigt.
- Nachdem der Kochtopf das Kochen beendet, piepst er und wird automatisch ins Regime „**Temperatureinhaltung**“ umgeschaltet. Zur Erreichung eines besseren Ergebnisses lassen Sie den Reis noch ca. 15 Minuten ruhen (Reis wird im Dampf nachgekocht).

Suroviny (Messbecher)	Wasser (Messbecher)	Reis weiß Kochzeit (Min.)	Reis braun Kochzeit (Min.)	Quinoa Kochzeit (Min.)
1/2	3/4, 1, 3/4	23-26	42-45	22-26
1	1 1/2	25-28	43-46	25-29
2	2 1/2	28-31	44-47	27-32
3	3 1/2	30-33	48-52	30-35
4	4 1/2	32-35	51-54	34-39



Kochen ohne Deckel

Diese Funktion verwenden Sie für das Panieren/Rösten, typisch vor dem Kochen oder vor dem langsamen Kochen. Das Programm benutzt man meistens für Fleisch, Gemüse, Geflügel, Panieren z. B. Zwiebel, zur Reduktion der Flüssigkeit nach dem Kochen oder wenn man die Sauce vollen Geschmacks für Ihr Essen haben will.

- Drücken Sie die Drucktaste „**EIN / AUS**“, auf dem LED Display „- - -“ leuchtet.
- Drücken Sie die Drucktaste „**Kochen ohne Deckel**“, auf dem LED Display „**0:30**“ leuchtet.
- Sie können auch manuell die Zeit für „Langsames Kochen“ einstellen, je nach 5-30 Minuten, und zwar mit den Drucktasten „+“ oder „-“.
- Drücken Sie die Drucktaste „**Einschaltung**“, auf dem LED Display erscheint „**Heat**“ und nach „**Zeit**“.
- Nachdem der Kochtopf das Kochen beendet, piepst er und wird automatisch ins das Gerät schaltet sich ab, auf dem LED Display erscheint „**End**“.

Regime „**Temperatureinhaltung**“ umgeschaltet.

Bevor Sie in den Topf die Lebensmittel einlegen, lassen Sie ihn 3 bis 4 Minuten vorwärmen. Nach der Beendigung des Panierens/Röstens drücken Sie die Drucktaste „**Abschaltung**“ und wählen Sie das nächste Programm aus. Lassen Sie den Druckkochtopf nach dem Abschluss der Funktion „Panieren“ 2 – 3 Minuten auskühlen, bevor Sie anfangen, unter dem Druck zu kochen. Während des Programms „Panieren“ benutzen Sie den oberen Deckel nicht.

Quinoa **Quinoa**

Die Drucktaste „**Quinoa**“ ist für das Aufreis bestimmt.

- Ähnlich wie Reis kochen.



Die Temperatureinhaltung

Nach dem Ablauf der Kochzeit (mit der Ausnahme der Funktion „Joghurt“) piepst der Reiskocher, er schaltet sich automatisch ins Regime „**Temperatureinhaltung**“ um und auf dem Display erscheint „**Zeit**“. „Die Temperatureinhaltung“ sollte nicht länger als 12 Stunden benutzt werden. Die Qualität sowie Struktur des gekochten Gerichtes verändern sich bereits nach einer Stunde. Wenn Sie jederzeit irgendwelche Funktion auflösen möchten, drücken Sie die Drucktaste „**Abschaltung**“.

- Drücken Sie die Drucktaste „**EIN / AUS**“, auf dem LED Display „— — —“ leuchtet.
- Drücken Sie die Drucktaste „**Temperatureinhaltung**“.
- Drücken Sie die Drucktaste „**Einschaltung**“, auf dem LED Display erscheint wird ein Countdown für die Heizung.
- Nachdem der Kochtopf das Kochen beendet, piepst er und wird automatisch ins Regime „**Stand-By**“ umgeschaltet.



Dampf

Die Drucktaste „**Dampf**“ ist für das Aufdämpfen bestimmt. Man kann z.B. Gemüse, Meeresfrüchte aufdämpfen und man kann das Essen im Dampf erwärmen. Zum Aufdämpfen des frischen oder gefrorenen Gemüses benutzen Sie 1 – 2 Tassen (180 Milliliter) Wasser 1 – 2 Minuten. Benutzen Sie die Drucktasten „+“ oder „-“, wenn Sie die Länge des Aufdämpfens verändern möchten (5-60 Minuten). Zum Unterschied zu anderen Funktionen des arbeitet der Reiskocher während des Programms „**Dampf**“ in voller Leistung. Diese hohe Leistung kann das Essen verbrennen, wenn das Essen im direkten Kontakt mit dem Boden des inneren Topfs ist. Benutzen Sie, bitte, darum den Aufsatz zur Erwärmung und Kochen von Lebensmitteln im Dampf **D4** die man in den inneren Topf geben kann.




- Drücken Sie die Drucktaste „**EIN / AUS**“, auf dem LED Display „— — —“ leuchtet.
- Drücken Sie die Drucktaste „**Dampf**“, auf dem LED Display „**0:10**“ leuchtet.
- Sie können auch manuell die Zeit für „Langsames Kochen“ einstellen, je nach 5-60 Minuten, und zwar mit den Drucktasten „+“ oder „-“.
- Drücken Sie die Drucktaste „**Einschaltung**“, auf dem LED Display erscheint wird ein Countdown für die Heizung
- Nachdem der Kochtopf das Kochen beendet, piepst er und wird automatisch ins Regime „**Temperatureinhaltung**“ umgeschaltet.



Langsames Kochen

Im Hinblick auf den Charakter des langsamen Kochens wird das Fleisch nicht braun, als ob man es im Ofen oder auf der Pfanne kochen würde. Vor dem Langsamen Kochen muss man das Fleisch oder Geflügel nicht panieren, Sie können das jedoch tun, wenn Ihnen das Fleisch dann so besser schmeckt. Das Panieren des gemahlten Rindfleisches, des Specks sowie Wurst vor dem Langsamen Kochen kann gewünscht sein, wenn man aus dem Fleisch das überflüssige Fett beseitigen will. Während des Langsamen Kochens vermeiden Sie, den Reiskocher zu öffnen, weil so viel Wärme und Dampf ausströmen könnte.

Wenn Sie den Reiskocher trotzdem öffnen müssen, machen Sie es so schnell wie möglich. Einige Lebensmittel wie z.B. Möhre, Kartoffeln und Rübe brauchen länger als Fleisch gekocht zu werden, schneiden Sie sie darum, bevor Sie sie zum Fleisch zugeben.

- Die Ausgangszeit des Kochens beträgt 8 Stunden, die maximale Kochzeit beträgt 10 Stunden.
- Drücken Sie die Drucktaste „**EIN / AUS**“, auf dem LED Display „---“ leuchtet.
- Mit dem Drücken der Drucktaste „**Langsames Kochen**“ kann man die gewünschte Temperatur des Erwärmens auswählen:  **Weniger:** 8-10 Stunden /  **Mitte:** 5-7 Stunden /  **Mehr:** 2-4 Stunden.
- Sie können auch manuell die Zeit für „Langsames Kochen“ einstellen, je nach 30 Minuten, und zwar mit den Drucktasten „+“ oder „-“.
- Nachdem der Kochtopf das Kochen beendet, piepst er und wird automatisch ins Regime „Temperatureinhaltung“ umgeschaltet.
- Öffnen Sie den Reiskocher und heben Sie den oberen Deckel gerade oben so, dass die residuale Flüssigkeit in den Topf tropft.
- Nachdem Sie mit dem Kochen fertig sind, schalten Sie das Speisekabel aus der Steckdose und danach von dem Druckkochtopf aus.
- Bevor Sie den Reiskocher reinigen, lassen Sie den Topf völlig kühl werden.

ACHTUNG

- Der Dampf sowie die heiße Flüssigkeit können die Verbrennung verursachen.
- Beim Kochen und gleichzeitig auch beim Erhalten der Temperatur kommt es dazu, dass durch das Ventil entweicht, was durch ein charakteristisches Tonsignal von einem „Zischen“ begleitet wird. Diese Erscheinung ist völlig normal und kein Grund zu Reklamation des Geräts.
- Während des Betriebs lässt sich auf dem Display der Verlauf des Programms verfolgen. Mit dem Lauf des Programms verringern sich die Ziffern der eingestellten Zeit schrittweise.
- Lassen Sie niemals fertige Speisen für einen längeren Zeitraum mit der Funktion **Temperatur halten** im Reiskocher, als es notwendig ist. Die Speise könnte verderben. Verwenden Sie die Wärmehaltesfunktion nicht zur Erwärmung von Lebensmitteln.



Brei

Die Drucktaste „**Brei**“ ist für die Haferflocken bestimmt.

- Geben Sie die Lebensmittel in das Kochgefäß. Befolgen Sie die Anweisungen auf der Packung Ihrer Haferflocken, um das empfohlene Verhältnis von Wasser zu Haferflocken zu ermitteln. Für flüssigen Brei wird empfohlen, Haferflocken und Wasser im Verhältnis 1: 3 zu verwenden.
- Schließen Sie den Deckel ab.
- Drücken Sie die Drucktaste „**EIN / AUS**“, auf dem LED Display „---“ leuchtet.
- Drücken Sie die Drucktaste „**Brei**“.
- Drücken Sie die Drucktaste „**Einschaltung**“, auf dem LED Display erscheint wird ein Countdown für die letzten 10 Minuten der Garzeit angezeigt.
- Nachdem der Kochtopf das Kochen beendet, piepst er und wird automatisch ins Regime „**Temperatureinhaltung**“ umgeschaltet.



Verschobener Start

Können Sie ihn für das verzögerte Garen von bis zu 15:30 Stunden programmieren. Es wird nicht empfohlen, diese Funktion für solche Lebensmittel zu benutzen, die schnell verderben können, wie z.B.

Fleisch oder Fisch, wenn sie ohne weitere Bearbeitung eine längere Zeit bei der Zimmertemperatur gelassen werden. Aus gekochtem Reis kann weicher Reis werden, wegen der längeren Zeit des Einweichens, oder man kann ihn einfacher anbrennen.

- Drücken Sie die Drucktaste „**EIN / AUS**“, auf dem LED Display „---“ leuchtet.
- Drücken Sie die Drucktaste „**Verschobener Start**“. Auf dem LED Display erscheint „**2.00**“, was 2 Stunden Verspätung bedeutet.
- Sie können auch manuell die Zeit (1-15:30 Stunden) nach 30 Minuten, und zwar mit den Drucktasten „+“ oder „-“.
- Nachdem Sie die Zeit der Verspätung auswählen, wählen Sie dasjenige Programm aus, das starten soll.
- Auf dem vorderen Panel leuchtet die Diode bei der Drucktaste „Verschobener Start“ und eine weitere Diode leuchtet bei dem von Ihnen ausgewählten Programm.
- Drücken Sie die Drucktaste „**Einschaltung**“.
- Auf dem Display läuft die Zeit, in wieviel Minuten das Programm startet.
- Die Funktion „Verschobener Start“ kann mit dem Programm „**Kochen ohne Decke / Temperaturhaltung / Dampfgaren / Langsame Kochen / Joghurt**“ nicht verwendet werden.

ACHTUNG

- Verwenden Sie bei der Arbeit mit der Zeitverzögerung niemals mit Zutaten, die einem schnellen Verderb wie frische Milch, Eier, Obst, Joghurt, Käse, Zwiebel usw. unterliegen, weil sie den Beginn des Kochens verderben könnten!
- Die eingestellte Zeit und das Programm lassen sich jederzeit durch das Drücken der Taste „**Abschaltung**“.



Joghurt

Mit dieser Taste können Sie das Joghurt programm. Alles was Sie brauchen ist Milch und ein wenig Joghurt mit einer aktiven Kultur! Der Prozess besteht aus zwei Teilen: Pasteurisierung von Milch und die Kultivierung von Joghurt. Gehen Sie folgendermaßen vor, um Joghurt zuzubereiten:

Pasteurisierung

- In den Topf gießen Sie 0,5 – 0,8 Liter Milch.
- Schließen Sie den Deckel ab.
- Drücken Sie die Drucktaste „**EIN / AUS**“, auf dem LED Display „---“ leuchtet.
- Drücken Sie die Drucktaste „**Joghurt**“, drücken Sie dann die Drucktaste „**Einschaltung**“, auf dem LED Display „**HEAT**“ leuchtet.
- Die Milch fängt an, sich auf die Temperatur 85 °C zu erwärmen, danach wird die Erwärmung gestoppt und auf dem Display erscheint „**Cool**“.
- Öffnen Sie den Deckel.
- Lassen Sie die Milch auf ca 45 °C kühler werden, bis uf dem LED Display „**Add**“ leuchtet.

Kultivierung

Rühren Sie die aktive Kultur nach Ihrem Rezept in die warme Milch (2 Löffel Joghurt ungesüßt, ohne Obst) ein.

- Schließen Sie den Deckel ab.
- Drücken Sie die Drucktaste „**Joghurt**“ auf dem Display die Zeit „**08:00**“ für die Milchkultivierung in der Länge von 8 Stunden erscheint.

- Sie können auch manuell die Zeit (6-12 Stunden) nach 30 Minuten, und zwar mit den Drucktasten „+“ oder „-“.
- Drücken Sie die Drucktaste **„Einschaltung“**,
- Nachdem die Kultivierung (auf dem LED Display **„Done“** leuchtet) abgeschlossen ist, entnehmen Sie das Joghurt aus dem Topf und lagern Sie es im Kühlschrank.

Ratschläge für das Kochen im elektrischen Reiskocher

Sehen Sie die nachfolgenden Tipps zur Zubereitung als Beispiele und zur Inspiration an, deren Zweck es nicht ist, eine Anleitung zu geben, sondern Möglichkeiten der verschiedenen Zubereitung von Lebensmitteln aufzuzeigen. Die Zubereitungszeiten (Kochen) hängen von der Menge, der Art und der Qualität der verwendeten Substanzen ab, standardmäßig bewegen sie sich jedoch in Minuten. Wählen Sie die Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel so, dass es nicht bei deren Zubereitung zu einer Überschreitung des maximalen Inhalts des mit einem Füllstrich versehenen Behälter kommt. Halten Sie die vorgeschriebene Menge Wasser, die in den Rezepten aufgeführt ist, ein. Gießen Sie immer unter die Speise eine ausreichende Menge Wasser, anderenfalls könnte sich der Reiskocher vor der Beendigung des Kochprozesses ohne Wasser überhitzen. Halten Sie bei Reis die maximale Menge von 4 Messbechern Reis ein. Der Reiskocher ist für das Kochen von traditionellen Speisen wie Suppen, Gulasch, Speisen als ein Gang, Reis, hart gekochte Eier, gedünstetes Fleisch, gedünstetes Gemüse, ganz gekochte Kartoffeln, Kraut, Kompott, Speisen aus Pilzen und viele andere geeignet. Nach einer gewissen Verwendungszeit des Reiskocher werden Sie eigene Zeiten verwenden, die Sie durch Erfahrungen und praktisches Kochen gewonnen haben.

1. Geben Sie den Reiskocher auf die trockene und gerade Oberfläche.
2. Geben Sie die Lebensmittel in das Gefäß fürs Kochen.
3. Schließen Sie den Deckel.
4. Drücken Sie die Drucktaste **„EIN / AUS“**, auf dem LED Display **„---“** leuchtet.
5. Wählen Sie die passende Drucktaste der Vorwahl des Kochtypen auf dem Bedienungspanel aus, regeln Sie eventuell die Kochzeit oder stellen Sie selbst die gewünschte Zeit sowie **Stufe des Kochens** (Zäh / Normal / Weich).
6. Wenn der Reiskocher erwärmt wird, kann das Loch in der Nähe des Entlüftungsströmen.
7. Es ist auch in Ordnung, wenn Sie während des Kochens hören, wie sich der Reiskocher erwärmt und ausschaltet, wegen der Kontrolle des Temperature im Topf.
8. Nachdem die Kochzeit abgelaufen ist, piepst der Reiskocher und er schaltet sich automatisch ins Regime „Temperatureinhaltung“ um.
9. Nachdem Sie das Kochen beenden, schalten Sie das Speisekabel von der Steckdose.
10. Bevor Sie den Reiskocher reinigen, lassen Sie ihn völlig kühl werden.

ACHTUNG

- Während des Kochens und beim Öffnen des Deckels kann es zum Ausströmen des heißen Dampfes kommen. Seien Sie darum vorsichtig, Der Dampf sowie die heiße Flüssigkeit können Verbrennungen verursachen!
- Der Mantel, das Gefäß sowie die Metallbestandteile des Gerätes werden beim Gang wärmer!

Fleisch (Art)	Huhn	Rind	Schwein	Fische
Kochzeit ca. (Min.)	20-25	25-30	20-25	15-20
Temperatur ca. (°C)	73,9	71,1	71,1	60,0

Gemüse (Art)	Kochzeit ca. (Min.)	Gemüse (Art)	Kochzeit ca. (Min.)
Spargel	7-13	Grünkohl	5-7
Brokkoli	5-10	Erbsen	5-6
Möhre	7-10	Kartoffeln	15-20
Staudensellerie	7-9	Szpinat	5-7
Mais	7-10	Zucchini	5-8

IV. WARTUNG (Abb. 1)

- Trennen Sie vor jeder Wartung den Verbraucher durch das Herausziehen des Steckers der Anschlussleitung aus der elektrischen Steckdose! Reinigen Sie den Reiskocher erst nach dessen Abkühlung!** Führen Sie die Reinigung regelmäßig nach jeder Verwendung durch! Verwenden Sie keine groben und aggressiven Reinigungsmittel (z.B. scharfe Gegenstände, Kratzer, chemische Lösungsmittel, Verdüner, ätzende Mittel zur Reinigung von Rohren oder andere Verdüner)!
- Nach jeder Nutzung demontieren Sie und reinigen Sie den Deckel, den Abdeckung und kontrollieren Sie die Silikondichtung. Falls der Abdeckung schmutzig ist oder es da Unreinheiten gibt, reinigen Sie ihn.
- Die einzelnen Teile spülen Sie im warmen Wasser mit Seife. Diese Bestandteile dürfen in der Spülmaschine nicht gewaschen werden.
- Versichern Sie sich, dass die Entlüftungsleitung sauber ist, halten Sie den Deckel auf dem Licht und schauen Sie ihn an.
- Reinigen Sie die Entlüftungsrohrleitung, falls sie blockiert oder teilweise blockiert ist. Falls nötig, reinigen Sie den Abdeckung mit einem kleinen Pinsel, um alle Lebensmittelbestandteile zu beseitigen.
- Trocknen Sie gründlich alle Bestandteile.
- Nehmen Sie den abnehmbaren inneren Topf heraus und reinigen Sie ihn im warmen Wasser mit einem feinen Reinigungsmittel. Dieser innere Topf kann in der Spülmaschine gewaschen werden.
- Vermeiden Sie das Trinken der Flüssigkeit drinnen in den Reiskocher.
- ACHTUNG!** Gießen Sie die Flüssigkeit nie in den Körper des Reiskocher und tauchen Sie ihn weder ins Wasser. Vor der Benutzung versichern Sie sich immer, dass die Einrichtung völlig trocken ist.

Einige Zutaten können das Zubehör auf irgendeine Weise verfärben. Dies hat jedoch keine Auswirkungen auf die Funktion des Geräts und ist kein reklamationsgrund! Diese Farbe verschwindet normalerweise von selbst im Laufe der Zeit.

Bewahren Sie den Reiskocher ordnungsgemäß gereinigt an einem trockenen, staubfreien Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

V. PROBLEMLÖSUNGEN

- Was bedeutet, wenn auf dem Display „E“ erscheint?
„E“ Sensorfehler. Ist es erforderlich das Gerät zu einem Fachservice zu bringen.

- Manchmal, wenn ich unter koche, merke ich, dass im Koch die Feuchtigkeitsperlen im Bereich des Abdeckung entstehen. Manchmal höre ich ein Geräusch, es scheint, als ob der Dampf entweichen würde, bevor es anfängt, die Zeit für die Essenzubereitung abzurechnen. Mache ich etwas falsch? Nein. Diese beiden Zeichen sind normal und sie erscheinen, wenn man das Essen kocht.
- Ich habe zufällig die falsche Drucktaste gedrückt und der will mir jetzt nicht erlauben, die richtige Drucktaste zu drücken. Was kann ich in diesem Fall tun? Drücken Sie die Drucktaste „**ON/OFF**“. Das ermöglicht Ihnen, noch einmal anzufangen und die richtige Drucktaste zu drücken.
- Ich denke, ich putze den Reiskocher ordnungsgemäß, aber manchmal merke ich, dass der Geruch nach meinem letzten Gericht im Topf bleibt. Was mache ich falsch? Der Dichtungsring unter dem Deckel ist aus Silikon hergestellt. Dieses Material zeichnet sich durch viele tolle Eigenschaften aus, eine Eigenschaft ist leider auch die Tendenz dazu, die Gerüche einzuhalten. Im Laufe der Zeit verschwindet dieser Geruch.
- Beim Einschalten leuchtet das Display nicht? Kontrollieren Sie, dass das Speisekabel richtig eingeschaltet ist und versuchen Sie andere Steckdosen.

ACHTUNG

Kochen Sie unter dem Druck keine Suppen, die Gerste, Reis, Pasta, Korne enthalten weder die getrockneten Suppenmischungen, weil sie zum Schäumen neigen und sie das Entlüftungsventil blockieren könnten. Diese Lebensmittel sollte man in die Suppe erst nach dem Kochen mit Druckkochtopf zugeben.

VI. UMWELT



Sofern es die Maße zuließen, sind alle Teile des Gerätes, die Verpackung, Komponenten und das Zubehör mit dem verwendeten Material sowie auch deren Recycling gekennzeichnet. Die am Produkt oder in der Begleitdokumentation aufgeführten Symbole bedeuten, dass die verwendeten elektrischen bzw. elektronischen Produkte nicht zusammen mit kommunalem Abfall entsorgt werden dürfen. Geben Sie diese zum Zweck deren richtiger Entsorgung in dafür bestimmten Wertstoffsammelstellen ab, wo sie kostenlos entgegengenommen werden. Durch eine richtige Entsorgung dieser Produkte tragen Sie dazu bei, wertvolle Rohstoffe zu erhalten und vorbeugend negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, was die Folgen einer falschen Entsorgung von Abfällen sein könnten. Fordern Sie weitere Einzelheiten von Ihrer örtlichen Behörde bzw. von der nächstliegenden Wertstoffsammelstelle an. Bei einer falschen Entsorgung dieser Art von Abfall können im Einklang mit den nationalen Vorschriften Geldstrafen verhängt werden.

VII. TECHNISCHE ANGABEN

Spannung (~V/Hz /)	Leistungsaufnahme (W)	auf dem Typschild des Produkts aufgeführt
Volumen Innenbehälter min. – max. (l)		0,2 – 0,8
Gewicht ca. (kg)		1,8
Leistungsaufnahme im Bereitschaftsmodus < 1,00 W.		

Der Hersteller behält sich das Recht vor, unbedeutende Änderungen von der Standardausführung, die keinen Einfluss auf die Funktion haben, vorzunehmen.

AUF DEM VERBRAUCHER, DEN VERPACKUNGEN ODER IN DER ANLEITUNG VERWENDETE HINWEISE UND SYMBOLE.

Caution: to reduce the risk of electric shock, cook only in removable container – Achtung: zur Minimalisierung des Risikos von elektrischem Schock kochen Sie, bitte, nur in dem dazu bestimmten herausnehmbaren Gefäß. Do not fill inner pot over max cook line – Füllen Sie das Gefäß nicht über den Strich (max cook). Do not force open the lid – Versuchen Sie nicht, den Deckel um jeden Preis zu öffnen, auch wenn es nicht geht.

PUSH TO OPEN – Drücken Sie Um Zu Öffnen. OPEN – Aufmachen. CLOSE – Zumachen. CUP – Tasse. HOUSEHOLD USE ONLY – Nur zur Verwendung im Haushalt. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS.

THIS BAG IS NOT A TOY. Erstickungsgefahr. Verwenden Sie diesen

Beutel nicht in Wiegen, Kinderbetten, Kinderwagen oder Kindergittern. Legen Sie den PE-Beutel außerhalb der Reichweite von Kindern ab. Der Beutel ist kein Spielzeug.

See user manual for warnings – Die Warnung ist in der Betriebsanleitung angeführt.

Failure to follow directions may result in serious injury – Hält man die Hinweise nicht, kann es zu den ernstesten Verletzungen und Unfällen führen.



HINWEIS



- Lesen Sie die Bedienungsanleitung



Lebensmittelkontaktmaterial



HEIßE OBERFLÄCHE

Hersteller/ Inverkehrbringer: ETA a.s., Křižíkova 148/34, Karlín, 18600 Praha 8 CZECH REPUBLIC

Service: Omega electric GmbH, Servicezentrale, Industriering 2, D- 04626 Schmölln.
Bei Fragen zu Reparaturen und Bestellung von Ersatzteilen und wenden Sie sich bitte ebenfalls an unsere deutsche Servicezentrale:

Tel.: 034491/58860, Fax: 034491/5886189, Email: info@eta-hausgeraete.de

ZÁRUČNÍ LIST**ZÁRUČNÍ PODMÍNKY**

Na výrobek uvedený v tomto záručním listu je poskytována záruka po dobu dvacet čtyř měsíců od data prodeje spotřebiteli.

Záruka se vztahuje na poruchy a závady, které v průběhu záruční doby vznikly chybou výroby nebo vadou použitých materiálů.

Výrobek je možno reklamovat u prodejce, který výrobek prodal spotřebiteli nebo v autorizovaném servisu.

Při reklamaci je nutné předložit: reklamovaný výrobek, originální nákupní doklad, ve kterém je zřetelně uveden typ výrobku a jeho datum prodeje spotřebiteli, případně tento řádně vyplněný záruční list. Záruka platí pouze tehdy, je-li výrobek používán podle návodu k obsluze a připojen na správné síťové napětí.

Spotřebitel ztrácí nárok na záruční opravu nebo bezplatný servis v případě:

- zásahu do přístroje neoprávněnou osobou.
- nesprávné nebo neodborné montáže výrobku.
- poškození přístroje vlivem živelné pohromy.
- používání výrobku pro jiné účely, než je obvyklé.
- používání výrobku k profesionální či jiné výdělečné činnosti.
- používání výrobku s jiným než doporučeným příslušenstvím.
- nesprávné údržby výrobku.
- nepravidelného čištění výrobků zejména v případě, kdy je závada způsobena zbytky potravin, vlasů, domovního prachu nebo jiných nečistot.
- vystavení výrobku nepříznivému vnějšímu vlivu, zejména vniknutím cizích předmětů nebo tekutin (včetně elektrolytu z baterií) dovnitř.
- mechanického poškození výrobku způsobeného nesprávným používáním výrobku nebo jeho pádem.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasláno poštou nebo přepravní službou, musí být zabaleno v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku přepravou.

Aktuální seznam servisních středisek naleznete na: **www.eta.cz**

Případné další dotazy zasílejte na **info@eta.cz**, nebo volejte +420 545 120 545.

Veškeré náležitosti uvedené v tomto záručním listu platí pouze pro výrobky nakoupené a reklamované na území České Republiky.

Typ výrobku:

Datum prodeje:

Výrobní číslo:

Razítko a podpis prodávajícího:

ZÁRUČNÝ LIST**ZÁRUČNÉ PODMIENKY**

Na výrobok uvedený v tomto záručnom liste je poskytovaná záruka na dobu dvadsaťštyri mesiacov od dátumu prevzatia tovaru spotrebiteľom. Ak má výrobok uviesť do prevádzky iný podnikateľ než predávajúci, začne záručná doba plynúť až odo dňa uvedenia výrobku do prevádzky, pokiaľ kupujúci objednal uvedenie do prevádzky najneskôr do troch týždňov od prevzatia veci a riadne a včas poskytol na vykonanie služby potrebnú súčinnosť. Záruka sa vzťahuje na vady, ktoré v priebehu záručnej doby vznikli chybou výroby alebo chybou použitých materiálov.

Výrobok je možné reklamovať v ktorejkoľvek prevádzkarni predávajúceho ktorý výrobok predal spotrebiteľovi, v ktorej je prijatie reklamácie v zmysle zákona možné, alebo osoby oprávnenej výrobcom výrobku na vykonávanie záručných opráv.

Pri reklamácií je nutné predložiť: reklamovaný výrobok, originál nákupného dokladu, v ktorom je zreteľne uvedený typ výrobku a jeho dátum predaja spotrebiteľovi prípadne tento riadne vyplnený záručný list.

Výrobok je treba používať podľa návodu na obsluhu a musí byť pripojený na správne sieťové napätie.

Pokiaľ výrobok pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku prepravou.

Aktuálny zoznam servisných stredísk nájdete na: **www.eta.sk**

Prípadné ďalšie dotazy zasielajte na **info@eta.cz** alebo volajte +420 545 120 545.

Všetky náležitosti uvedené v tomto záručnom liste platia len pre výrobky nakúpené a reklamované na území Slovenskej Republiky.

Typ prístroja:

Dátum predaja:

Výrobné číslo:

Pečiatka a podpis predajca:

WARUNKI GWARANCJI

- 1) Niniejsza gwarancja dotyczy produktów produkowanych pod marką **ETA**, zakupionych w sklepach na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
- 2) Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu produktu.
- 3) Naprawy gwarancyjne odbywają się na koszt Gwaranta we wskazanym przez Gwaranta Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 4) Gwarancją objęte są wady produktu spowodowane wadliwymi częściami i/lub defektami produkcyjnymi.
- 5) Gwarancja obowiązuje pod warunkiem dostarczenia do Autoryzowanego Zakładu Serwisowego urządzenia w kompletnym opakowaniu albo w opakowaniu gwarantującym bezpieczny transport wraz z kompletem akcesoriów oraz z poprawnie i czytelnie wypełnioną kartą gwarancyjną i dowodem zakupu (paragon, faktura VAT, etc.).
- 6) Autoryzowany Zakład Serwisowy może odmówić naprawy gwarancyjnej jeśli Karta Gwarancyjna nosić będzie widoczne ślady przeróbek, jeżeli numery produktów okażą się inne niż wpisane w karcie gwarancyjnej a także jeśli numer dokumentu zakupu oraz data zakupu na dokumencie różnią się z danymi na Karcie Gwarancyjnej.
- 7) Usterki ujawnione w okresie gwarancji będą usunięte przez Autoryzowany Zakład Serwisowy w terminie 14 dni roboczych od daty przyjęcia produktu do naprawy przez zakład serwisowy, termin ten może być przedłużony do 21 dni roboczych w przypadku konieczności sprowadzenia części zamiennych z zagranicy.
- 8) Gwarancją nie są objęte:
 - wadliwe działanie lub uszkodzenie spowodowane niewłaściwym użytkowaniem (np. znaczące zabrudzenie urządzenia, zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz, zalanie płynami itp.) lub użytkowanie niezgodne z instrukcją obsługi i przepisami bezpieczeństwa
 - zużycie towaru przekraczające zakres zwykłego używania przez indywidualnego odbiorcę końcowego (zwłaszcza jeżeli był wykorzystywany do profesjonalnej lub innej czynności zarobkowej)
 - uszkodzenia spowodowane czynnikami zewnętrznymi (w tym: wylądowaniami atmosferycznymi, przepięciami sieci elektrycznej, środkami chemicznymi, czynnikami termicznymi) i działaniem osób trzecich
 - uszkodzenia powstałe w wyniku podłączenia urządzenia do niewłaściwej instalacji współpracującej z produktem
 - uszkodzenia powstałe w wyniku zalania wodą, użycia nieodpowiednich baterii (np. ładowanych powtórnie baterii nie będących akumulatorami)
 - produkty nie posiadające wypełnionej przez Sprzedawcę Karty Gwarancyjnej
 - produkty z naruszoną plombą gwarancyjną lub wyraźnymi oznakami ingerencji przez osoby trzecie (nie będące Autoryzowanym Zakładem Serwisowym lub nie działające w jego imieniu i nie będące przez niego upoważnionymi)
 - kable przyłączeniowe, piloty zdalnego sterowania, słuchawki, baterie
 - uszkodzenia powstałe wskutek niewłaściwej konserwacji urządzenia
 - uszkodzenia powstałe w wyniku zdarzeń losowych (np. powódź, pożar, klęski żywiołowe, wojna, zamieszki, inne nieprzewidziane okoliczności)
 - czynności związane ze zwykłą eksploatacją urządzenia (np. wymiana baterii)
 - zapisane na urządzeniu dane w formie elektronicznej (w szczególności Gwarant zastrzega sobie prawo do sformatowania nośników danych zawartych w urządzeniu, co może skutkować utratą danych na nich zapisanych)
 - **uszkodzenia (powodujące np. brak odpowiedzi urządzenia lub jego nie włączanie się) powstałe wskutek wgrania nieautoryzowanego oprogramowania.**
- 9) Jeżeli Autoryzowany Zakład Serwisowy stwierdzi, iż przyczyną awarii urządzenia są przypadki wymienione w pkt. 8 lub nie stwierdzi żadnego uszkodzenia, koszty serwisu oraz całkowite koszty transportu urządzenia pokrywa nabywca.

- 10) W wypadku wystąpienia wypadków wymienionych w pkt. 8 Autoryzowany Zakład Serwisowy wyceni naprawę urządzenia i na życzenie klienta może dokonać naprawy odpłatnej. Uszkodzenia urządzenia powstałe w wyniku wypadków opisanych w pkt. 8 powodują utratę gwarancji.
- 11) Wszelkie wadliwe produkty lub ich części, które zostały w ramach naprawy gwarancyjnej wymienione na nowe, stają się własnością Gwaranta.
- 12) W wypadku gdy naprawa urządzenia jest niemożliwa lub spowodowałaby przekroczenie terminów określonych w pkt. 7 a także kiedy naprawa wiązałaby się z poniesieniem przez Gwaranta kosztów niewspółmiernych do wartości urządzenia Gwarant może wymienić Klientowi urządzenie na nowe o takich samych lub wyższych parametrach. W razie niedostarczenia urządzenia w komplecie Gwarant może wymienić jedynie zwrócone części urządzenia lub dokonać zwrotu zapłaconej ceny jednak wówczas jest upoważniony do odjęcia kosztu części zużytych lub nie dostarczonych przez użytkownika (np. baterii, słuchawek, zasilacza) wraz z reklamowanym urządzeniem.
- 13) Okres gwarancji przedłuża się o czas przebywania urządzenia w Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 14) W wypadku utraty karty gwarancyjnej nie wydaje się jej duplikatu.
- 15) Producent może uchylić się od dotrzymania terminowości usługi gwarancyjnej gdy zaistnieją zakłócenia w działalności firmy spowodowane nieprzewidywalnymi okolicznościami (tj. niepokoje społeczne, klęski żywiołowe, ograniczenia importowe itp).
- 16) Gwarancja nie wyklucza, nie ogranicza ani nie zawiesza praw konsumenta wynikających z niezgodności towaru z umową sprzedaży.
- 17) W sprawach niuregulowanych niniejszymi warunkami mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

Uszkodzenie wyposażenia nie jest automatycznie powodem dla bezpłatnej wymiany kompletnego urządzenia. Jeżeli reklamujesz słuchawki, pilota, kable przyłączeniowe lub inne akcesoria NIE PRZYSYŁAJ całego urządzenia. Skontaktuj się ze sprzedawcą lub producentem w celu uzgodnienia sposobu przeprowadzenia procedury reklamacyjnej bez konieczności przesyłania całego kompletu do serwisu.

Kontakt w sprawach serwisowych: Digison Polska Sp. z o.o., Tel. (071) 3577027, Fax. (071) 7234552, internet: <http://www.digison.pl/sonline/>, e-mail: serwis@digison.pl

Nazwa:	Pieczeńć i podpis sprzedawcy:
Data sprzedaży:	
Numer serii:	
1. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczeńć i Podpis Serwisanta:	2. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczeńć i Podpis Serwisanta:
3. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczeńć i Podpis Serwisanta:	4. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczeńć i Podpis Serwisanta:

eta

© DATE 26/01/2022

e.č. 62/2021